



## قرارداد ۱۵۱

قرارداد ذیل براساس مواد ۱۰، ۱۹۰ و ۲۱۹ قانون مدنی بنا به توافق و تفاهم کامل طرفین فی مابین شرکت پتروشیمی هگمتانه به شماره ثبت ۱۹۱۶۳۰ و به شماره شناسه ملی ۱۰۱۰۲۳۳۵۹۵۲ و شماره اقتصادی: ۴۱۱۶۳۱۷۷۶۳۱۴ به نمایندگی آقای امین بیانک (مدیرعامل) و آقای ناصر شمخانی (عضو هیأت مدیره)، به نشانی: تهران - خیابان ملاصدرا، خیابان شیرازشمالی، پلاک ۱۸۱ طبقه دوم واحد ۱۱ کد پستی: ۱۹۹۱۶۵۳۱۳۴ تلفن: ۰۲۱۸۸۶۲۲۴۹۳ و ۰۲۱۸۸۶۱۹۵۵۳ که زین پس در این قرارداد کارفرما نامیده می شود از یکطرف و شرکت ..... به شماره ثبت .....، کد اقتصادی: ..... شناسه ملی: ..... به نمایندگی آقای ..... (رئیس هیأت مدیره) به نشانی: ..... تلفن: ..... که زین پس در این قرارداد پیمانکار نامیده می شود، از طرف دیگر طبق مواد و شرایط زیر منعقد می گردد:

### ماده ۱- موضوع قرارداد:

- ۱-۱- تهیه مواد اولیه مرغوب مورد نیاز جهت طبخ، نهار و شام و تهیه صبحانه مطابق مشخصات مندرج در پیوست شماره ۴ به تعداد آمار ارائه شده در هر وعده روزانه طبق برنامه غذایی تنظیمی کارفرما یا نماینده وی.
- ۲-۱- طبخ و توزیع صبحانه، نهار و شام در رستوران و کلیه بخشها و محلهای مورد نظر کارفرما براساس آمار ارائه شده.
- ۳-۱- جمع آوری به موقع ظروف از واحدهای مختلف و شستشو و ضد عفونی ظروف و وسایل آشپزخانه و سینی های غذای سرو شده در رستوران و بخشها.
- ۴-۱- نظافت کلی، شستشو و ضد عفونی کردن آشپزخانه و کلیه فضاها و اطاقهای تهیه و توزیع غذا و فضاهای پیرامونی آن در واحدهای مرتبط.
- ۵-۱- انجام سایر موارد مرتبط با تهیه مواد اولیه و طبخ و توزیع غذا حسب اعلام کارفرما.

### تبصره ۱: محل انجام عملیات موضوع قرارداد مجتمع پتروشیمی هگمتانه

**تبصره ۲:** سالن رستوران و بخشی از وسائل و تجهیزات آشپزخانه مطابق مفاد پیوست شماره ۵ از طرف کارفرما در طول مدت قرارداد به صورت امانی در اختیار پیمانکار قرار خواهد گرفت. پیمانکار متعهد است وسائل و تجهیزات تحویلی را صحیح و سالم در پایان مدت قرارداد به کارفرما تحویل نماید. تأمین سایر تجهیزات و ارقام مورد نیاز از جمله میز و صندلی و... تماماً بر عهده و هزینه پیمانکار می باشد.

**تبصره ۳:** تهیه و خرید و نصب سردخانه حداقل ۲ تن حداکثر ۵ تن زیر صفر و بالای صفر با توجه به شرایط و فضای آشپزخانه بعهدہ پیمانکار می باشد و در اولین صورت وضعیت طبق مستندات ارائه شده پس از تأیید مدیر منابع انسانی برگشت داده می شود.

**ماده ۲- مستندات و ضمایم پیوست قرارداد :**

- ۱-۲- قرارداد حاضر و ابلاغ مصوبه کمیسیون معاملات شماره .....
- ۲-۲- لیست و جدول مواد اولیه مصرفی جهت طبخ غذا به همراه آنالیز و گرم بندی هر پرس غذا . (پیوست شماره ۱)
- ۳-۲- لیست انواع غذا و دسر (جدول الف) (پیوست شماره ۲)
- ۴-۲- جدول نظارتی و جرایم در آشپزخانه و سالن سلف سرویس . (پیوست شماره ۳)
- ۵-۲- شرایط و مشخصات مواد غذایی (پیوست شماره ۴)
- ۶-۲- تصویر لیست تجهیزات و لوازم آشپزخانه تحویل شده به پیمانکار . (پیوست شماره ۵)
- ۷-۲- دستورالعمل بهداشت مواد غذایی . (پیوست شماره ۶)
- ۸-۲- روش اجرایی HSE پیمانکاران.....(پیوست شماره ۷)
- ۹-۲- آیین نامه بهداشت اماکن تهیه ، طبخ و توزیع مواد غذایی و آیین نامه تسهیلات بهداشتی در صنعت پتروشیمی (پیوست شماره ۸)

**ماده ۳- مدت قرارداد :**

مدت این قرارداد از تاریخ ..... به مدت یکسال شمسی می باشد که در صورت رضایت کارفرما و توافق طرفین ، قابل تمدید خواهد بود.

**ماده ۴- مبلغ قرارداد :**

مبلغ کل قرارداد جهت یکسال از تاریخ ابلاغ شروع بکار براساس برنامه سرو غذا برابر جدول الف ، ذیل همین ماده مبلغ ..... ریال (..... ریال) می باشد . این مبلغ با در نظر گرفتن تمامی مسائل و موارد موثر در تعیین قیمت از جمله خرید کلیه مواد اولیه جهت طبخ غذا ، اخذ مجوزهای لازم، رعایت کلیه قوانین و مقررات بهداشتی، کلیه کسور قانونی، سود پیمانکار و... ارائه گردیده است .

**تبصره ۴ :** با هدف تسهیل در محاسبه و پرداخت حق الزحمه پرسنل رستوران ، سرفصل دستمزد پخت (هزینه نیروی انسانی) از آنالیز خارج و توسط حوزه امور اداری شرکت براساس..... و در صورت وضعیت کلی پیمانکار منظور گردد. و همچنین پرداخت حقوق و مزایای نماینده پیمانکار به عهده پیمانکار می باشد . ضمناً مبلغ ضریب بالاسری پیمانکار ..... فقط به جمع کل مواد غذایی تعلق می گیرد و به حقوق و دستمزد تعلق نمی گیرد .

**تبصره ۵ :** مبلغ قرارداد پس از انجام بررسی های لازم توسط نماینده کارفرما (ناظر قرارداد) و برابر صورت حسابهای صادره از جانب پیمانکار و به فاصله هر یک ماه به کارفرما ارائه و پس از بررسی و تأیید کارفرما و کسر کسورات قراردادی ، قابل پرداخت خواهد بود .

**تبصره ۶ :** پیمانکار ملزم می باشد که روزانه تعداد پرس غذای طبخ شده را همراه با مبلغ آن به کارفرما جهت بررسی و تأیید ، گزارش نماید و در پایان هر ماه نیز گزارش آن را بصورت تجمعی ماهانه ارائه دهد .



**تبصره ۷:** پیمانکار ملزم و متعهد به رعایت کلیه مقررات جاری قانون کار در مورد کارکنان تحت پوشش شرکت خود می باشد و پرداخت تمام مزایا از قبیل حقوق ماهانه، کمک هزینه مسکن، خواروبار، عایله مندی (مرد یا زن)، بن کارگری، عیدی و سنوات کاری (به میزان کارکرد و حضور پرسنل)، اضافه کاری، حق شیفت در گردش، فوق العاده نوبت کاری و تعطیل کاری، مأموریت و سایر مزایا می باشد.

**تبصره ۸:** کارفرما با در نظر گرفتن یک سبد کالا شامل (مرغ، گوشت قرمز، برنج، ماهی و میگو، روغن، نان، خشکبار و تره بار و لبنیات) هر ۶ ماه یکبار با درخواست پیمانکار (برای افزایش) و درخواست کارفرما (برای کاهش)، توسط کمیسیون معاملات کارفرما بررسی نموده و در صورتی که تغییر قیمتها چشمگیر باشد نسبت به کاهش و یا افزایش قیمت کالاهای سبد فوق الذکر (حداقل ۵٪ و حداکثر ۵۰٪) برابر نظر کمیسیون معاملات کارفرما و بررسی های انجام شده، قیمت های مندرج در قرارداد (شامل سبد کالا مذکور) تعدیل می گردد.

**تبصره ۹:** چنانچه پیمانکار ظرف مدت ۱۵ روز بعد از پایان هر ۶ ماه به صورت مکتوب درخواست بررسی سبد کالا را اعلام ننماید هیچگونه ترتیب اثری در این خصوص داده نخواهد شد و پیمانکار حق ادعای سبد کالا را نخواهد داشت.

### جدول الف :

کد	نام غذا	تعداد پرس در سال	مبلغ یک پرس عدد (به ریال)	قیمت کل (ریال)
۱	چلو خورش قیمه بادمجان	۵۴۰۰		
۲	چلو خورش سبزی	۵۴۰۰		
۳	چلو خورش قیمه بامیه	۱۰۰۰		
۴	چلو خورش مرغ و آلو سیاه	۳۴۰		
۵	کلم پلو با گوشت گوساله	۳۴۰		
۶	زرشک پلو با مرغ	۶۰۰۰		
۷	باقلا پلو با مرغ	۶۰۰۰		
۸	استامبولی پلو با لوبیا سبز (گوشت)	۳۰۰۰		
۹	لوبیا پلو با گوشت چرخ شده	۳۰۰۰		
۱۰	عدس پلو با گوشت گوساله	۳۰۰۰		
۱۱	لوبیا پلو با گوشت گوسفند (تکه)	۳۰۰۰		
۱۲	سبزی پلو با ماهی قزل آلا	۲۸۰۰		
۱۳	چلو کوبیده مرغ	۲۰۰		
<b>جمع ردیفهای ۱ تا ۱۳ (ریال)</b>				



کد	نام غذا	تعداد پرس در سال	مبلغ یک پرس عدد (به ریال)	قیمت کل (ریال)
۱۴	چلو کباب کوبیده	۹۰۰۰		
۱۵	چلو کباب بختیاری	۴۰۰۰		
۱۶	چلو جوجه کباب با استخوان	۴۰۰۰		
۱۷	چلو جوجه کباب بدون استخوان	۴۰۰۰		
۱۸	کباب شامی	۶۰۰		
۱۹	کنلت قارچ و گوشت	۴۰۰		
۲۰	ماکارونی یا پاستا با گوشت	۴۰۰		
۲۱	خوراک سبزیجات آپیز	۴۰۰		
۲۲	خوراک کباب تابه رژیمی	۱۵۰		
۲۳	خوراک کوبیده مرغ و سبزیجات	۲۰۰۰		
۲۴	خوراک مرغ فر پز	۲۰۰		
۲۵	کوکو سبزی فر پز + لوبیا چیتی	۳۰۰		
۲۶	ساندویچ فیله مرغ	۱۰۰		
۲۷	ته چین مرغ با کشمش	۳۵۰		
۲۸	خوراک تاس کباب با گوشت قرمز	۱۵۰		
۲۹	خوراک تاس کباب با گوشت مرغ	۱۵۰		
۳۰	خوراک جوجه کباب با استخوان	۲۰۰۰		
۳۱	خوراک جوجه کباب بدون استخوان	۲۰۰۰		
۳۲	خوراک شنسیل مرغ	۴۰۰		
۳۳	خوراک کباب بختیاری	۲۰۰۰		
۳۴	خوراک کباب کوبیده	۳۰۰۰		
<b>جمع ردیفهای ۱۴ تا ۳۴ (ریال)</b>				

کد	نام غذا	تعداد پرس در سال	مبلغ یک پرس عدد (به ریال)	قیمت کل (ریال)
۳۵	خوراک لازانیا با گوشت	۱۵۰		



		۳۰۰	خوراک ماهی شکم پر قزل آلا	۳۶
		۳۰۰	خوراک مرغ و قارچ + دورچین لوبیا	۳۷
		۳۰۰	خوراک رولت مرغ	۳۸
		۳۰۰	دلمه بادمجان	۳۹
		۵۶۰۰	سبزی خوردن (بسته بندی)	۴۰
		۶۰۰۰	ماست کم چرب	۴۱
		۶۰۰۰	ماست و خیار	۴۲
		۶۰۰۰	ماست و سبزیجات	۴۳
		۶۰۰۰	ماست و موسیر بسته بندی	۴۴
		۱۰۰	سالاد الویه	۴۵
		۳۰۰۰	سالاد شیرازی	۴۶
		۳۰۰۰	سالاد فصل	۴۷
		۲۸۰۰	آش رشته	۴۸
		۱۰۰	آش شله قلمکار	۴۹
		۶۰۰۰	خوراک عدسی	۵۰
		۳۰۰۰	خوراک لوبیا چیتی	۵۱
		۶۰۰۰	سوپ جو	۵۲
<b>جمع ردیفهای ۳۵ تا ۵۲ (ریال)</b>				

کد	نام غذا	تعداد پرس در سال	مبلغ یک پرس عدد (به ریال)	قیمت کل (ریال)
۵۳	سوپ سبزیجات	۳۰۰		
۵۴	سوپ قارچ و شیر	۳۰۰		
۵۵	سوپ ورمیشل	۳۰۰۰		
۵۶	انواع ترشی	۵۰۰		
۵۷	حلیم با گوشت گوسفندی	۳۰۰		
۵۸	دلستر شیشه ای	۲۰۰۰۰		
۵۹	دوغ	۲۰۰۰۰		



		۶۰۰	زولبیا و بامیه	۶۰
		۳۰۰	شله زرد	۶۱
		۳۰۰	شیر برنج	۶۲
		۳۰۰	کشک بادمجان	۶۳
		۳۰۰	کو کو سبزی	۶۴
		۳۰۰	کو کو سیب زمینی	۶۵
		۳۰۰	کو کوی مرغ	۶۶
		۳۰۰	میرزا قاسمی	۶۷
		۳۰۰	شیر	۶۸
<b>جمع ردیفهای ۵۳ تا ۶۸ (ریال)</b>				

کد	نوع میوه	وزن (گرم)	تعداد پرسیون سالانه	قیمت هر کیلو	قیمت هر پرس	قیمت کل (ریال)
۶۹	هلو انجیری درشت و مرغوب	۱۵۰	۱۲۰۰۰			
۷۰	هلوی مرغوب	۱۵۰	۱۲۰۰۰			
۷۱	زردآلوی مرغوب	۲۰۰	۹۰۰			
۷۲	گیلاس درشت مرغوب	۱۵۰	۹۰۰			
۷۳	شلیل مرغوب	۲۰۰	۱۲۰۰			
۷۴	پرتقال مرغوب	۲۲۰	۱۲۰۰۰			
۷۵	نارنگی مرغوب	۲۲۰	۱۲۰۰۰			
۷۶	سیب مرغوب	۲۲۰	۱۸۰۰۰			
۷۷	موز مرغوب	۲۰۰	۱۲۰۰۰			
۷۸	انگور درشت و مرغوب	۱۵۰	۱۲۰۰			
۷۹	هندوانه	۳۰۰	۶۰۰			
۸۰	خربزه	۳۰۰	۶۰۰			
۸۱	کیوی	۲۵۰	۱۲۰۰			
۸۲	لیمو شیرین	۲۰۰	۶۰۰			
۸۳	آلو زرد	۲۵۰	۶۰۰			



۸۴	گلابی	۲۰۰	۱۸۰۰		
۸۵	طالبی	۳۰۰	۶۰۰		
۸۶	خرمالو	۲۲۰	۶۰۰		
۸۷	آلبالو مرغوب	۱۵۰	۶۰۰		
۸۸	توت فرنگی	۱۵۰	۶۰۰		
۸۹	آلو قرمز	۲۵۰	۶۰۰		
<b>قیمت کل برای ۳۶۵ روز (ردیفهای ۶۹ تا ۸۹) (ریال)</b>					

کد	نام غذا	تعداد پرس در سال	مبلغ یک پرس عدد (به ریال)	قیمت کل (ریال)
۹۰	پکیج صبحانه (نیمه شبی) شماره ۱	۱۸۰۰		
۹۱	پکیج صبحانه (نیمه شبی) شماره ۲	۱۸۰۰		
۹۲	پکیج صبحانه (نیمه شبی) شماره ۳	۲۰۰۰		
۹۳	پکیج صبحانه (نیمه شبی) شماره ۴	۲۰۰۰		
۹۴	پکیج صبحانه (نیمه شبی) شماره ۵	۲۰۰۰		
۹۵	پکیج صبحانه (نیمه شبی) شماره ۶	۲۰۰۰		
۹۶	پکیج صبحانه (نیمه شبی) شماره ۷	۲۰۰۰		
۹۷	پکیج صبحانه (نیمه شبی) شماره ۸	۲۰۰۰		
۹۸	پکیج صبحانه (نیمه شبی) شماره ۹	۴۰۰		
۹۹	پکیج صبحانه (نیمه شبی) شماره ۱۰	۲۱۰۰		
۱۰۰	پکیج صبحانه (نیمه شبی) شماره ۱۱	۲۱۰۰		
<b>جمع ردیفهای ۹۰ تا ۱۰۰ (ریال)</b>				

**ماده ۵- شرایط پرداخت :**

کارفرما در پایان هر ماه صورتحساب پیمانکار را که شامل تأییدیه ها و مستندات می باشد را دریافت و پس از بررسی و احیاناً اصلاحات لازم و کسر کسور قراردادی ، نسبت به پرداخت مبلغ خالص (پس از یک ماه از تأیید صورتحساب) اقدام خواهد نمود .

**ماده ۶: تعهدات طرفین****الف: تعهدات پیمانکار**

- ۱- از آنجایی که پیمانکار متعهد به تهیه و طبخ غذا از بهترین و با کیفیت ترین مواد اولیه سالم ، بهداشتی و تازه می باشد (برابر با پیوست شماره ۲) چنانچه خلاف این امر برای کارفرما اثبات گردد و یا در نتیجه قصور پیمانکار و یا کارکنانش خسارتی به پرسنل کارفرما و یا لوازم تحویلی وارد آید (تا هر میزان که باشد) کارفرما ضمن فسخ قرارداد ، کلیه خسارات وارده از این بابت را از محل صورت وضعیت ها ، مطالبات ، سپرده ها و یا تضامین پیمانکار ، بدون نیاز به هیچگونه اقدام قانونی ، قضایی و حتی اداری کسر و وصول خواهد نمود و در صورت عدم تکافو ، پیمانکار متعهد به پرداخت فوری موارد اعلامی در وجه کارفرما می باشد .
- ۲- مسئولیت آموزش کارکنان آشپزخانه به عهده پیمانکار است و توسط دستگاه نظارت ، نظارت می شود و برنامه زمانبندی آموزش برای کارکنان پیمانکار لازم الاجرا می باشد و باید برای هر فصل به دستگاه نظارت ارائه نماید .
- ۳- کارفرما می تواند تعویض یا برکناری هر یک از کارکنان پیمانکار را که به علت بی دقتی در انجام وظیفه یا به جهات دیگر منافع کارفرما را دچار مخاطره می نماید یا به هر دلیل ادامه حضورشان در محل موضوع قرارداد ، دور از مصلحت کارفرما باشد را از پیمانکار بخواهد ، در این صورت پیمانکار مکلف است برای بار اول ۴۸ ساعت از تاریخ وصول اخطار نسبت به تعویض محل کار این افراد اقدام نماید و در صورت تکرار به محض دریافت دومین اخطار به خدمت این افراد خاتمه دهد و جز با اجازه کارفرما از بازگرداندن آنان به کار خودداری نماید .
- ۴- سرپرست رستوران نماینده تام الاختیار پیمانکار می باشد که از طرف وی انتخاب می گردد و ترجیحاً می بایست مدرک کارشناسی مدیریت یا بهداشت و یا تغذیه بوده و به تأیید کارفرما برسد .
- ۵- نماینده پیمانکار می بایست در کلیه مراحل پخت غذا حضور داشته باشد در صورت غیبت و بیماری معرفی جانشین وی به صورت کتبی به دستگاه نظارت الزامی است و صلاحیت نماینده پیمانکار توسط دستگاه نظارت تعیین می شود .
- ۶- نظارت عالی بر حسن اجرای موضوع قرارداد به عهده دستگاه نظارت کارفرما می باشد .
- ۷- پیمانکار موظف است گزارش آماری ماهیانه کامل را به تفکیک به دستگاه نظارت اعلام نماید .
- ۸- پیمانکار باید آمادگی این موضوع را داشته باشد که غذاهای جدید در وعده های غذایی را به صلاحدید کارفرما تهیه نماید و قیمت غذاهای جدید براساس توافقی خواهد بود که بین طرفین صورت می پذیرد .
- ۹- در صورت بروز تأخیر در تحویل غذای روزانه به حدی که از یک ساعت در هفته تجاوز نماید ، کارفرما مجاز به کسر ۳۰٪ از صورت حسابی که تحویل غذای موضوع آن از نصاب فوق بیشتر گردیده خواهد بود . و چنانچه جمع این تأخیرات در طول مدت قرارداد از پنج ساعت فراتر رود ، کارفرما مجاز به فسخ یکطرفه قرارداد به همراه اخذ خسارت وارده خواهد بود .
- ۱۰- چنانچه به واسطه فعل یا ترک فعل پیمانکار ویا پرسنل وی هرگونه خسارتی اعم از جزئی (آسیب به وسایل و تجهیزات تحویلی) و یا کلی (ورود خسارت به اشخاص ثالث یا وسایل و تجهیزات مجتمع و غیره) وارد آید ، جدای از مسئولیت پیمانکار در قبال مراجع قانونی ، مسئولیت جبران خسارات وارده و اعاده وضع به حالت اول تماماً بر عهده و هزینه پیمانکار می باشد .



- ۱۱- هزینه تعمیر و نگه داری تجهیزات ، دستگاهها و وسایل تحویلی از سوی کارفرما به پیمانکار ، و همچنین رفع گرفتگی لوله های فاضلاب مربوط به آشپزخانه و سالن سلف سرویس به عهده و هزینه پیمانکار می باشد .
- ۱۲- در صورت قطع برق ، آب ، گاز و یا بروز هرگونه عیب فنی دیگر در محل سالن و آشپزخانه شرکت ، پیمانکار موظف است مراتب را سریعاً به کارفرما گزارش نموده ، بدیهی است خسارت وارده به کارفرما در اثر عدم اطلاع یا دیر اطلاع دادن برعهده ، پیمانکار خواهد بود .
- ۱۳- تامین مخلفات روی میز از قبیل : آب معدنی، نمک ، سماق، آبلیمو، روغن زیتون ، سرکه ، فلفل سیاه، دستمال کاغذی، خلال دندان، یخ و پیاز به عهده و هزینه پیمانکار می باشد. در صورتی که سرو غذا در واحد انجام شود مخلفات روی میز می بایست برای آن واحد ارسال شود.
- ۱۴- توزیع روغن در ظروف یکبار مصرف ممنوع می باشد .
- ۱۵- پیمانکار می بایست برای هر وعده غذایی به صورت مجزا نان تهیه نماید .
- ۱۶- پیمانکار ملزم می باشد جهت طبخ و سرویس دهی ، حداقل ۱۰ نفر پرسنل کارآموده و ماهر به کار گمارد (مطابق چارت سازمانی پیوست) به نحوی که خدمات ارائه شده رضایت کارفرما را جلب نماید .
- تبصره ۱۰:** سرآشپز و نیروهایی که توسط پیمانکار به کار گرفته می شوند باید دارای تجارب کافی و در حد انتظار در طبخ و توزیع غذا باشد و دارای Certificate و مدارک آموزشی باشد .
- تبصره ۱۱:** افزایش و یا کاهش تعداد نیروها بسته به نیاز کار و حجم سرویس دهی ، با هماهنگی و تأیید کارفرما مقدور است .
- ۱۷- برنامه غذایی نوبتکاران در صورت تشخیص و صلاحدید کارفرما در طول اجرای قرارداد قابل تغییر است .
- ۱۸- خدمات مربوط به تحویل غذای نوبتکاران ( واحدهای ، انبار محصول ، تعمیرات ، آتش نشانی و حراست **آزمایشگاه و .....**) در سایت به عهده پیمانکار می باشد .
- ۱۹- پیمانکار موظف است طبق مواد قانون مدنی جمهوری اسلامی ایران کلیه مسئولیتهای مدنی پیمانکار (در قبال کارکنان خود ، اشخاص ثالث ، کارفرما و غیره) اعم از جانی ، مالی ، پزشکی ، حیثیتی و شهرتی ... ناشی از عملکرد ، طبق قراردادی که منعقد خواهد شد و یا خارج از مفاد قرارداد را به صورت کامل عهده دار گردد .
- تبصره ۱۲:** رعایت نکات ایمنی در محیط کار و تهیه وسایل و تجهیزات ایمنی و حفاظتی مورد نیاز توسط پیمانکار الزامی و بر عهده و هزینه پیمانکار می باشد .
- ۲۰- امور خدمات عمومی و بهداشتی آشپزخانه ، سلف سرویس و یا هر مکان طبخ و توزیع غذا و تجهیزاتی که در لیست ضمیمه قرارداد می آید ، حمل زباله به خارج از محل فعالیت ، حمل و جابجایی اثاثیه و تجهیزات ، روشن و خاموش کردن وسایل و تجهیزات روشنایی ، حرارتی و برودتی ، ضد عفونی کردن مکانها و لوازم و تجهیزات با مواد شوینده و به طور کلی اجرای شرح وظایف خدمات عمومی ، به عهده پیمانکار می باشد .

- ۲۱- پیمانکار مکلف است طبق برنامه روزانه و ماهیانه ((تهیه شده توسط کارفرما)) غذای مورد نیاز را طبخ نماید و از استفاده و یاسرو غذایی که قبلاً تهیه شده است اکیداً خودداری نماید .
- ۲۲- پیمانکار موظف است در پایان هر ماه لیست بیمه پرداختی نیروهای خود را که به تأیید سازمان تأمین اجتماعی رسیده است تحویل دستگاه نظارت نماید . بدیهی است پرداخت صورت وضعیت ماهیانه منوط به ارائه لیست مورد اشاره می باشد .
- ۲۳- بکارگیری ، جابجایی و هرگونه تغییرات پرسنلی کارکنان پیمانکار با هماهنگی و نظارت کارفرما انجام می پذیرد .
- ۲۴- پیمانکار موظف است غذای رژیمی نیم پرس و بشقاب سالم مطابق با درخواست کارشناس تغذیه یا نماینده کارفرما تهیه نماید .
- ۲۵- مواد مصرفی شوینده و ضد عفونی کننده و تجهیزات و ملزومات مورد نیاز (از نوع مرغوب و دارای علامت استاندارد) جهت اجرای موضوع قرارداد تماماً بر عهده و هزینه پیمانکار می باشد .
- ۲۶- پیمانکار موظف است هر ۶ ماه یکبار نسبت به اعزام پرسنل خود جهت انجام آزمایش و صدور کارت بهداشتی با هزینه خود اقدام نماید و گواهی تندرستی را به واحد بهداشت کارفرما تسلیم نماید . عدم ارائه گواهی تندرستی برای هر یک از کارکنان به نماینده کارفرما به منزله تأیید نشدن آن فرد است و از ادامه کار وی جلوگیری خواهد شد .
- ۲۷- لباس کارگران و پرسنل تحت پوشش شرکت پیمانکار باید با نظر کارفرما از نظر کیفیت و نوع رنگ (طبق دستورالعمل بهداشت کار) حداقل هر ۶ ماه یکبار دو دست با هزینه پیمانکار تهیه گردد .
- ۲۸- پیمانکار به هیچ وجه حق واگذاری قرارداد را به صورت کلی یا جزئی به دیگری ندارد .
- ۲۹- پیمانکار موظف است با هماهنگی کارفرما به استناد جدول مشخصات مواد اولیه مورد مصرف اغذیه و جدول آنالیز و گرم بندی (پیوست قرارداد) نسبت به پخت و توزیع غذا اقدام نماید و تعداد ظروف به اندازه ای باشد که نیاز به شست و شوی ظروف هنگام سرو غذا نباشد .
- ۳۰- کلیه ظروف مورد استفاده در سلف سرویس و بخشها باید خشک و بدون رطوبت باشد .
- ۳۱- نیروهایی که در امر نظافت ، خدمات و شستشوی ظروف مشغول انجام وظیفه می باشند به طور همزمان به هیچ وجه حق دخالت در امر آماده سازی ، تهیه و توزیع غذا را در هیچ مرحله یا مکان ندارند .
- ۳۲- در کلیه مراحل کار در آشپزخانه و سلف سرویس ها تردد کلیه افراد غیر مسئول ممنوع بوده و پیمانکار موظف به رعایت و کنترل این موضوع می باشد .
- ۳۳- پیمانکار موظف است رستوران و سایر محل های توزیع غذا را به هزینه خود نظافت نماید . این نظافت شامل تمیز کردن سالن غذاخوری ، میزها ، محوطه ، کف ، دیوارها و پنجره های آشپزخانه ، انبارها ، سرویس بهداشتی و رختکن کارکنان پیمانکار می باشد . به نحوی که همیشه تمیز بوده و مورد اعتراض کارفرما نباشد .
- ۳۴- هزینه تعمیرات جزئی شبکه آب و فاضلاب داخل آشپزخانه به عهده پیمانکار می باشد .

- ۳۵- تهیه سم و سم پاشی محیط آشپزخانه و سلف سرویس هر ۳ ماه یکبار (و در صورت تشخیص واحد بهداشت در فواصل زمانی کوتاه تر) به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.
- تبصره ۱۳:** انتخاب نوع سم و زمان سم پاشی با هماهنگی و نظارت واحد بهداشت کارفرما خواهد بود.
- ۳۶- استعمال دخانیات در محل کار ممنوع می باشد.
- ۳۷- تأمین بشقاب چینی، قاشق و .....، سینی، ..... و ادوات از نوع مرغوب بر عهده و هزینه پیمانکار می باشد (از استفاده نمودن بشقابهای لبه پریده جداً خودداری گردد).
- تبصره ۱۴:** به دلیل بیماری کرونا هزینه ظروف یکبار مصرف مازاد بر تعداد پیش بینی شده در قرارداد با ارائه فاکتور رسمی و معتبر به عهده کارفرما می باشد.
- ۳۸- چنانچه به هر دلیل کیفیت غذای طبخ شده مورد تأیید کارفرما واقع نشود و یا شواهد حاکی از آن باشد که مواد مصرفی فاسد بوده و مصرف غذا به سلامت افراد لطمه خواهد زد، در اینصورت کارفرما محق خواهد بود ضمن جریمه پیمانکار، تهیه غذا را از رستوران مورد تأیید دیگری انجام و هزینه های مربوطه را در صورت عدم پرداخت توسط پیمانکار با ۱۵ درصد بالاسری به حساب بدهکاری پیمانکار منظور نماید.
- ۳۹- پیمانکار موظف است کلیه سبزیجات را طبق نظر کارشناس بهداشت کارفرما شستشو و با استفاده از پرکلرین ضد عفونی، آماده سازی و نگهداری نماید. (تأمین مواد ضد عفونی کننده به عهده و هزینه پیمانکار می باشد)
- ۴۰- پیمانکار به هیچ وجه مجاز نمی باشد تأخیر دریافت مطالبات خود را در اجرای مفاد قرارداد تأثیر دهد و غذای طبخ یا آماده شده باید تحت هر شرایطی مطابق مفاد قرارداد تهیه، و توزیع گردد.
- ۴۱- پیمانکار موظف است سالاد فصل را با ظروف یکبار مصرف درب دار یا روکش سلفون و سس رژیمی تهیه و توزیع نماید.
- ۴۲- چیدمان انبار و سردخانه ها و رعایت دما و تهویه مطلوب آنها با توصیه واحد بهداشت کارفرما باید رعایت گردد و لیکن در هر صورت دستورات نماینده بهداشت رافع مسئولیتهای پیمانکار نمی باشد.
- ۴۳- رعایت موازین اخلاقی و شئون اسلامی و انضباط کاری برای کلیه پرسنل آشپزخانه و نظافتچی و توزیع غذا الزامی است و کارفرما مجاز است در صورت عدم رضایت از نحوه کار و یا احراز عدم صلاحیت هر یک از کارکنان پیمانکار دستور تعویض و جایگزینی پرسنل خاطی را صادر نماید و در صورت بروز چنین وضعیتی پیمانکار موظف است نسبت به تسویه حساب و تعویض فرد مورد نظر ظرف ۲۴ ساعت اقدام نماید.
- ۴۴- تهیه و نصب جعبه کمکهای اولیه با کلیه لوازم و مواد ضروری مربوطه در محل سلف سرویس و آشپزخانه به عهده پیمانکار است.
- ۴۵- پیمانکار موظف است کلیه مواد اولیه مورد نیاز را در ساعت اداری و با حضور کارشناس بهداشت کارفرما به انبار آشپزخانه حمل نماید.

- ۴۶- پیمانکار و پرسنل تحت امر پیمانکار موظف به اجرای دستورالعمل بهداشت مواد غذایی (پیوست شماره ۶) می باشند. نظارت بر اجرای صحیح دستورالعمل بهداشت مواد غذایی با واحد بهداشت کارفرما خواهد بود.
- ۴۷- پیمانکار متعهد به تأمین ظروف یکبار مصرف از نوع گیاهی که به تأیید واحد بهداشت مجتمع رسیده است می باشد.
- ۴۸- تأمین گاز بوسیله کپسولهای مناسب و به تعداد کافی در هنگام قطع گاز لوله کشی برعهده و هزینه پیمانکار می باشد.
- ۴۹- پیمانکار ملزم به رعایت دستورالعمل روش اجرایی HSE پیمانکاران ..... (پیوست شماره ۷) می باشد.
- ۵۰- پیمانکار تعهد می نماید غذا و مواد غذایی مورد نیاز را طبق مشخصات تعیین شده در شرح کار را با رعایت نکات بهداشتی به مقدار کافی تهیه نموده و در صورت عدم تهیه به موقع مواد یا غذای مورد تأیید دستگاه نظارت، کارفرما نسبت به تهیه مواد یا غذا اقدام و هزینه های مربوطه را با اعمال ۳۰٪ بالاسری به حساب پیمانکار منظور و از محل مطالبات و یا تضمینات وی کسر نماید. همچنین کارفرما مختار است به علت ضعف در مدیریت متناسب با جدول جرائم پیمانکار را جریمه نماید. همچنین کارفرما یا نماینده وی مختار است در هر زمان که صلاح بداند مواد غذایی مربوطه را مورد بازدید قرار داده و نظر کارفرما در خصوص تأیید و یا رد آن مواد قطعی و لازم الاجرا است.
- ۵۱- گوشت مصرفی برای تعیین انواع غذاها (با توجه به نوع غذا در فهرست ضمیمه) گوشت گرم بوده و در صورتی که گوشت گرم میسر نباشد با تأیید دستگاه نظارت گوشت منجمد شده باید (بصورت بسته بندی و کارتنی) گوسفند، گوساله، مرغ بر اساس ذبح اسلامی و مهور به مهر کشتارگاه باشد و استفاده از سایر گوشتها (گوشت خارجی و غیر بهداشتی) ممنوع بوده و در صورت مشاهده تخلف پیمانکار، کارفرما حق خواهد داشت پیمانکار را طبق جدول نظارتی جریمه نماید.
- تبصره ۱۵:** منظور از بسته بندی گوشت گوسفند و گوشت گوساله، بسته بندی بصورت منجمد می باشد لیکن مشروط بر آنکه از تاریخ تولید آن در زمان ورود به انبار مرکزی پیمانکار بیشتر از دو ماه سپری نشده باشد، به عبارت دیگر وارد کردن مرغ، گوشت گوسفند و گوساله منجمد که تاریخ تولید دوماهه آن منقضی شده باشد ممنوع بوده و پیمانکار حق ورود آنها را به رستوران نخواهد داشت ضمن اینکه موقع مصرف از بیمه عمر آن نگذشته باشد. برای مثال از طول عمر مصرف ۹/۹ ماهه گوشت در موقع مصرف بیش از ۴,۵ ماه نگذشته باشد رعایت فاصله حداکثر ۴۵ روزه بین تاریخ صید تا تاریخ سرو غذاهای دریایی الزامی می باشد)
- تبصره ۱۶:** تمامی اقلام مورد نیاز از جمله: گوشت، مرغ، ماهی و... بایستی در بسته بندی های مناسب دارای تاریخ تولید و انقضاء پروانه ساخت پروانه تولید پروانه بهره برداری از وزارت بهداشت استاندارد مربوطه و مورد تأیید دستگاه نظارت کارفرما باشد.
- تبصره ۱۷:** پیمانکار ملزم به تهیه مواد طبق جدول مشخصات مواد غذایی (پیوست قرارداد) میباشد در صورتیکه سه بار موارد نامنطبق در خصوص مواد پروتئینی که از حساسیت ویژه برخوردار است مشاهده گردد دستگاه نظارت علاوه بر کسر امتیاز مربوطه در جدول ارزیابی عملکرد پیمانکار نسبت به صدور اخطار کتبی اقدام خواهد نمود
- ۵۲- برای خیس کردن برنج حتما باید از نمک ید دار بهداشتی خوراکی استفاده گردد.
- تبصره ۱۸:** پیمانکار متعهد است به صورت ماهانه لیست منابع تأمین مواد غذایی خود را کتبا به دستگاه نظارت اعلام نماید در صورت تأیید نبودن هر کدام از منابع تأمین پیمانکار موظف است از منبع دیگری مواد غذایی خود را تأمین نماید.

- ۵۳- پیمانکار موظف است در تهیه و طبخ غذا از مواد غذایی که مشخصات آنها در جدول مشخصات مواد غذایی تعریف شده است استفاده نماید مواد غذایی قبل از طبخ بایستی به رویت کارفرما برسد تا پس از تایید از نظر مطابقت آنها با خصوصیات که در شرح کار تعریف شده مورد استفاده قرار گیرد. غذایی که مواد خام آن به رویت کارفرما نرسیده، غیر قابل توزیع بوده و بایستی از محیط رستوران خارج گردد. در این صورت پیمانکار موظف است غذای جایگزین مناسب را در اسرع وقت تهیه و توزیع نماید.
- ۵۴- گوشت مصرفی در پخت انواع خورش ها، بایستی از ران و سردست گوسفند بدون استخوان و چربی و مواد زائد باشد.
- ۵۵- پیمانکار متعهد است روش انبارداری و نگهداری مواد غذایی را براساس استانداردهای کارفرما انجام دهد.
- ۵۶- در صورت نیاز کارفرما، تهیه و تأمین یخ رستوران موضوع قرارداد به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.
- ۵۷- پیمانکار موظف است میوه مصرفی را از نوع مرغوب و درجه یک تهیه نماید و از توزیع هرگونه میوه نارس، لهیده و پلاسیده خودداری نماید. در فصل های فروردین، اردیبهشت، خرداد و مهر که میوه مناسب و مورد تأیید کارفرما در بازار یافت نمی شود پیمانکار می تواند با موافقت دستگاه نظارت نسبت به تهیه ماءالشعیر، ژله، آبمیوه مناسب (نکتار میوه یا رانی)، بستنی، دسر زعفرانی با استفاده از برندهای مورد تأیید کارفرما اقدام نماید.
- ۵۸- پیمانکار موظف است علاوه بر اخذ کارت تندرستی با دایر نمودن کلاسهای آموزشی بهداشت شهرستان اقدام نموده و گواهی نامه معتبر برای افراد واجد شرایط اخذ نماید. بدیهی است کلیه هزینه های مربوطه به عهده پیمانکار می باشد.
- ۵۹- پیمانکار متعهد است نسبت به انجام معاینات دوره ای (طب صنعتی) پرسنل جدید خود در ابتدای قرارداد و پرسنل قدیمی بر اساس دوره یک ساله اقدام نموده و نتیجه تایید شده معاینات را به نماینده کارفرما و HSE تسلیم نماید در غیر اینصورت دستگاه نظارت ضمن اعمال جریمه رسماً اقدام و کلیه هزینه ها را با ۲۰٪ بالاسری از محل مطالبات پیمانکار کسر خواهد نمود.
- ۶۰- شرایط کارشناس HSE طبق ضوابط آن امور تعیین میگردد و زیر نظر دستگاه نظارت رستوران و هماهنگی با امور HSE انجام وظیفه خواهد نمود و میتواند در هر موقعی که تشخیص دهد از کلیه نقاط رستوران و آشپزخانه بازدید نموده و گزارش تهیه نماید و می بایست در تمام زمان پخت و سرو غذا حضور داشته باشند.
- ۶۱- پیمانکار متعهد می گردد نظافت عمومی محل هایی که در اختیار وی می باشد را با موارد پاک کننده و ضدعفونی کننده با رعایت اصول بهداشتی و به هزینه خود انجام دهد این نظافت شامل تمیز کردن کف و رستوران درب ها پنجره ها میزها انبارها دستشویی ها رختکن کارکنان و... می باشد و هرگاه امر نظافت به موقع و به نحو مطلوبی که مورد نظر کارفرما باشد انجام نگردد طبق جدول ارزیابی عملکرد امتیاز مربوطه کسر خواهد شد.
- ۶۲- پیمانکار متعهد می گردد شستشو و تمیز کردن ظروف اثنایه لوازم و ابزار کار را طبق نظر دستگاه نظارت انجام دهد و جهت شستن ظروف از آب گرم و مواد پاک کننده و ضدعفونی کننده استفاده نماید.
- ۶۳- رعایت کلیه موارد بهداشتی علی الخصوص شستشوی ظروف تجهیزات و لوازم و اماکن تحویلی به پیمانکار پس از اتمام کار روزانه الزامیست.
- ۶۴- پیمانکار موظف است به میزان لازم مایع صابون دستمال رولی در سرویسهای بهداشتی قرار دهد تهیه و تامین موارد مذکور بعهد و هزینه پیمانکار است.

- ۶۵- نماینده کارفرما یا بازرسان اداره بهداشت و وزارت نفت و اداره دامپزشکی می توانند هر زمان از محل طبخ توزیع و تامین مواد غذایی بازرسی نمایند و پیمانکار تعهد می نماید در صورتی که بازرس بهداشت یا نماینده کارفرما مواد غذایی تهیه شده را غیر قابل مصرف تشخیص دهد بدون آنکه محتاج به ذکر دلیل باشد غذا و مواد تهیه شده را معدوم نموده و با هزینه خود غذای دیگری که مورد تایید کارفرما باشد تحویل نماید و حق درخواست خسارت نسبت به مواد غذایی معدوم شده را ندارد.
- ۶۶- چنانچه بر اساس تشخیص ظاهری یا طی آزمایش مشخص شود مواد اولیه یا غذا طبخ شده فاسد می باشد کارفرما از استفاده مواد غذایی یا غذای فاسد شده ممانعت به عمل آورده و پیمانکار موظف به معدوم نمودن آنها می باشد چنانچه بر اثر مصرف غذا اشخاص بیمار یا مسموم شوند کارفرما پیمانکار را در مرحله اول به تشخیص خود جریمه و هزینه غذای همان روز را به نفع کارفرما ضبط و وصل خواهد نمود و در مرحله دوم علاوه بر جریمه های ذکر شده اخطارهای لازم صادر و در صورت تکرار کارفرما میتواند نسبت به فسخ قرارداد و ضبط وصول تصمیمات پیمانکار اقدام نماید.
- ۶۷- استفاده از سطوحی در پلاستیکی بزرگ و کیسه زباله بزرگ و ضخیم جهت ضایعات و زباله های موجود توسط پیمانکار الزامیست و پیمانکار متعهد به تهیه و تامین آنها به تعداد کافی و به هزینه خود می باشد.
- ۶۸- پیمانکار حق استفاده از لوازم آسیب دیده و یا لب پریده جهت پذیرایی از استفاده کنندگان را نخواهد داشت همچنین با توجه به شکستگی مکرر چینی آلات و لیوان بلور و ... پیمانکار موظف است در اسرع وقت مواد شکسته شده را از محل خارج و نسبت به تعویض و جایگزین نمودن نوع سالم آنها به هزینه خود اقدام نماید.
- ۶۹- پیمانکار متعهد است نسبت به نگهداری دستگاههای طبخ و آماده سازی غذا و شستشوی آنها اقدام نماید چنانچه در اثر سهل انگاری و استفاده غیر اصولی از دستگاه ها خسارت به آنها وارد شود به عهده و هزینه پیمانکار می باشد. لیکن چنانچه در اثر استهلاک متعارف دستگاهها نیاز به تعمیر داشته باشند انجام تعمیرات لازم به عهده و هزینه کارفرما می باشد. تشخیص خسارت بر اساس سهل انگاری و قصور پیمانکار به عهده دستگاه نظارت میباشد.
- ۷۰- پیمانکار متعهد است نسبت به اخذ کارت تندرستی و معاینات دوره ای برای کارکنان خود که در امر تدارکات تهیه و توزیع غذا دخالت دارند قبل از معرفی و شروع به کار اقدام و مدارک مربوطه را به نماینده کارفرما تسلیم نمایند.
- ۷۱- چنانچه هر یک از کارکنان آشپزخانه و سالن رستورانها دارای زخم در دستها و یا سایر نقاط بدن باشند تا بهبود کامل نباید به کار مشغول گردند و پیمانکار موظف است با استفاده از عوامل دیگر خود وظایف وی را پوشش دهد به گونه ای که هیچگونه خللی در انجام کارها بوجود نیاید.
- ۷۲- پیمانکار متعهد است جهت جلوگیری از ورود حشرات و جانوران دیگر به راهکارهای مناسب از قبیل قرار دادن چاه بست مسیر فاضلابها سمپاشی و طعمه گذاری هر سه ماه یکبار و در صورت نیاز کارفرما مدت (دوره) سمپاشی و طعمه گذاری با توجه به شرایط بهداشتی محل کار قابل تغییر می باشد و همچنین استفاده روزانه از حشره کشهای اسپری مایع فاضلاب هلاک جهت حشره زدایی و رفع بوی نامطبوع چاههای فاضلاب و محلول چند منظوره MCD-Aminol جهت ضد عفونی کردن محل رستورانها براق کردن کف سالنهای رستوران و آشپزخانه به هزینه خود اقدام نماید.
- ۷۳- در صورت گرفتگی راه آب فاضلاب رستورانهای موضوع قرارداد پیمانکار موظف میباشد با استفاده از ماشین مخصوص تخلیه فاضلاب نسبت به رفع گرفتگی اقدام نماید و هزینه انجام این کار به عهده پیمانکار میباشد.

- ۷۴- رعایت مقررات ایمنی بهداشت کار و سایر مقررات کارفرما در محل اجرای قرارداد توسط پیمانکار و کارکنان وی الزامی است.
- ۷۵- کلیه سبزیجات و میوه که بصورت خام مصرف میشود باید حتما با مواد ضد عفونی کننده مانند کروکال و یا مایزن یا انواع مشابه ضد عفونی میگردد. سبزیجات مورد استفاده در خورشتهای قورمه و قلیه ماهی میبایست یا سبزیجات منجمد و بسته بندی شده با مشخصات مورد تایید اداره HSE باشد و یا در صورت استفاده از سبزیجات تازه کلیه مراحل پاکسازی و ضد عفونی کردن آنها می بایست با نظارت کارشناس بهداشت و یا تغذیه باشد.
- ۷۶- حفظ و نگهداری رستورانها و پاکیزه نگه داشتن مکانهای مختلف رستورانها بعهده و هزینه پیمانکار میباشد به همین منظور درصدی از پرداختهای به پیمانکار تحت عنوان بهداشت محیط رستورانها به تحقق این امر طبق جدول ارزیابی عملکرد پیمانکار در نظر گرفته شده است.
- ۷۷- پیمانکار موظف است نسبت به جمع آوری و دفع پسماندهای مواد غذایی به نحو کاملا بهداشتی اقدام نماید و آنها را در کیسه های بهداشتی و سطلهای زباله و در محلی که دستگاه نظارت مشخص میکند قرار دهد. همچنین حمل این ضایعات به محلی خارج از محدوده شهری و اختصاص یافته بعهده و هزینه پیمانکار می باشد.
- ۷۸- به منظور ارزیابی عملکرد پیمانکار از نظر رعایت اصول بهداشتی همه ماهه جدول ارزیابی مربوط به بخش بهداشت اداره HSE تهیه و ضمیمه صورت وضعیت میگردد و در صورت اعمال جریمه توسط اداره HSE درصد کسر شده عینا در صورت وضعیت پیمانکار اعمال میشود.
- ۷۹- داشتن لباس کار مناسب سر و وضع آراسته استحمام روزانه قبل و بعد از کار استفاده از دستکشها ماسک پیش بند و رعایت مسایل بهداشت فردی کارکنان پیمانکار جزو اصول لاینفک قرارداد حاضر بوده و درصدی از پرداختها به پیمانکار طبق جدول وزنی قرارداد جهت رعایت تعهد مذکور اختصاص یافته است بنابراین هرگونه تخلف یا قصور در این مورد علاوه بر اخراج فرد خاطی موجب کسر درصد بهداشت فردی رستورانهای مورد نظر در همان وعده غذایی خواهد شد.
- تبصره ۱۹:** کارفرما هر زمان که صلاح بداند حق دارد کارکنان شاغل پیمانکار را جهت معاینه پزشکی مجدد به مراکز بهداشتی معرفی نماید.
- ۸۰- پیمانکار موظف است در صورت نیاز و طبق درخواست دستگاه نظارت رستورانهای موضوع قرارداد را بوسیله پالیشر و سنگ ساب تمیز نموده و مراتب را کتبا به دستگاه نظارت گزارش نماید. بدیهی است هزینه کارهای انجام شده به عهده پیمانکار می باشد.
- ۸۱- پیمانکار موظف می باشد به کارکنان خود ماهیانه سهمیه شامپو و صابون به منظور رعایت بهداشت فردی تحویل دهد و هزینه آن به عهده پیمانکار می باشد.
- ۸۲- پیمانکار متعهد است کلیه قوانین و مقررات دستورالعملهای صادره از سوی شرکت ملی صنایع پتروشیمی در خصوص سیستم مدیریت بهداشت ایمنی و محیط زیست آیین نامه های حفاظت و بهداشت کار را رعایت نماید.
- ۸۳- پیمانکار متعهد به نگهداری و بهینه سازی سیستم مدیریت کیفیت ..... کارفرما می باشد و جهت رعایت خط مشی سیستم یکپارچه مدیریت پیمانکار متعهد به آموزش دستورالعملهای تدوین شده به کلیه پرسنل تحت امر خود و پیگیری مستمر در جهت اجرای آن می باشد.

- تبصره ۲۰:** کلیه اقدامات در خصوص آموزش ایمنی پیمانکار الزاماً مطابق دستورالعملهای ایمنی کارفرما و زیر نظر مستقیم اداره ایمنی و HSE کارفرما می بایست صورت پذیرد و هیچگونه عذری در این خصوص از جانب پیمانکار پذیرفته نیست.
- ۸۴- هرگونه خسارت جانی جسمانی (نقض عضو) کارکنان پیمانکار در طول مدت اجرای موضوع قرارداد به عهده و هزینه پیمانکار می باشد و کارفرما هیچگونه تعهدی در این زمینه نخواهد داشت.
- ۸۵- بلحاظ اهمیت رعایت مسائل ایمنی در سطح آشپزخانه ها و رستورانهای موضوع قرارداد و حساسیت کارفرما در این خصوص درصدی از پرداختهای ماهیانه پیمانکار به تحقق بند فوق و اجرای کامل مسائل ایمنی طبق جدول وزنی قرارداد در نظر گرفته شده است .
- ۸۶- نگهداری و نظافت و ضبط و ربط سرویسهای بهداشتی و دوشهای اضطراری و حمام ها و محیط کارگاه و تجهیزات ثابت و سیار کارگاه تامین تجهیزات مورد نیاز بهداشتی در این خصوص برابر ضوابط و مقررات با پیمانکار خواهد بود. تهیه و تامین هزینه کلیه مواد بهداشتی پاک کننده برای استفاده روزانه و ماهیانه پرسنل در این قرارداد جزء تعهدات پیمانکار می باشد. قصور در این امر باعث تهیه این مواد از سوی کارفرما و کسر از مطالبات پیمانکار خواهد بود.
- ۸۷- پیمانکار موظف است کلاسهای آموزشی و باز آموزی دوره های ایمنی تخصصی (کاری) شامل الف) آموزش ایمنی تخصصی بر اساس مشاغل مربوطه ب) آموزش اصول کمک های اولیه و نجات برای کارکنان خود را برنامه ریزی و اجرا نماید و برنامه آموزشی آن را به ایمنی و نظارت کارفرما اعلام نماید.
- ۸۸- شرکت پیمانکار هر ماهه بر اساس چک لیست ایمنی ضمیمه ارزیابی شده و در صورت عدم کسب امتیاز لازم مشمول جریمه ایمنی خواهد شد.
- ۸۹- پیمانکار ملزم به رعایت آیین نامه بهداشتی اماکن تهیه ، توزیع مواد غذایی در صنعت پتروشیمی ۶۰۴-۰۴ HSE (پیوست شماره ۸) می باشد .
- ۹۰- پیمانکار می بایست مقدار ۱۰۰۰ از هر وعده غذایی به مدت ۹۶ ساعت در سردخانه نگهداری نماید .
- ۹۱- پیمانکار ملزم می باشد نسبت به درخواست کارفرما مبنی بر افزودن غذاهای جدید یا تغییر اوزان غذاهای قبلی در هر زمان از قرارداد ، اقدام نماید .
- ۹۲- برای خیس کردن حبوبات حتما باید از ۲۴ ساعت قبل خیسانده شود و آب آن را طی این مدت حداقل ۳ بار تعویض نماید .
- ۹۳- تهیه چارت پرسنل رستوران توسط واحد خدمات و الحاق آن به قرارداد جهت نظارت های لازم ، الزامی می باشد . در این چارت می بایست پرسنل پیمانکار به تعداد کافی لحاظ شود که از مداخلات بعدی پرسنل در کارهای غیرمرتبط جلوگیری شود چارت شامل : سرآشپز ۱ نفر - آشپز ۲ نفر (ترجیحاً ۱ نفر از آشپزها تخته کار ماهر باشد) - کمک آشپز ۲ نفر (ترجیحاً ۱ نفر از کمک آشپزها **قصاب** ماهر باشد) - انباردار ۱ نفر - سالن دار ۱ نفر - ظرفشور ۲ نفر - نظافتچی ۱ نفر **جمعاً ۱۰ نفر**
- ۹۴- پیمانکار متعهد است نسبت به انجام پذیرایی از میهمانان یا کارکنان کارفرما در مراسمات و جلساتی که در مواقع اضطراری و یا مناسبات مذهبی (اعیاد - جشنها - عزاداریها) برگزار می گردد ، اقدام نماید و تمهیدات لازم را در این خصوص منجمله بکارگیری افراد مورد نیاز ، را بعمل آورد .
- تبصره ۲۱:** محاسبه هزینه های مربوط به این مناسبتها و اعیاد و ... طبق نرخ های موجود در قرارداد ، طی صورت وضعیت پرداخت می گردد .



**تبصره ۲۲:** در صورتی که پیمانکار جهت موارد فوق اقدام به بکارگیری نیروهای جدید نماید از این بابت هیچگونه هزینه اضافی به پیمانکار پرداخت نمی گردد.

۹۵- پیمانکار موظف است به هزینه خود نسبت به تهیه و تأمین و توزیع میوه مرغوب به وزن ۲۰۰ گرم و با تلرانس ( $\pm 20$  گرم) اقدام نماید، در صورت توزیع بیشتر میوه از نظر وزن، پیمانکار حق هیچگونه ادعایی را نخواهد داشت. در صورتیکه پیمانکار اقدام به توزیع میوه ای بر خلاف برنامه غذایی نماید و به جای میوه مشخص شده در برنامه غذایی، بدون هماهنگی با کارفرما، نسبت به توزیع آبیوه /دلستر/رانی، اقدام نماید دو برابر قیمت میوه موجود در برنامه غذایی (طبق آنالیز پیشنهادی پیمانکار) به عنوان جریمه از محل صورت وضعیت روزانه پیمانکار کسر خواهد شد، در صورتیکه وزن میوه تحویل شده مانند سیب درختی، پرتقال و... به مشتریان کمتر از وزن مشخص شده در قرارداد (۲۰۰ گرم با تلرانس  $\pm 20$  گرم) باشد در صورت تأیید و اجازه دستگاه نظارت، پیمانکار موظف است دو عدد میوه تحویل مشتری نماید. بدیهی است در صورت عدم رعایت این شرط، مشمول جریمه و کسر امتیاز ارزیابی عملکرد خواهد شد. ضمناً چنانچه وزن دو عدد میوه تحویلی بیش از ۲۰۰ گرم باشد هیچگونه هزینه اضافی ای به پیمانکار پرداخت نمیگردد. در فصولی از سال که میوه مناسب فصل و مورد تأیید کارفرما در بازار یافت نمیشود پیمانکار میتواند با هماهنگی دستگاه نظارت نسبت به تهیه، نوشیدنی های گیاهی بدون گاز و قند، ماء الشعیر، ژله، آب میوه قوطی مناسب (نکتار میوه)، بستنی، مطابق برندهای مورد تأیید کارفرما اقدام نماید.

۹۶- پایش دمای سردخانه در شیفت شب و تایم غیراداری می بایست (مطابق چک لیست واحد بهداشت) توسط انباردار انجام شود و در صورتی که دمای سردخانه در رنج مطلوب نباشد و یا سردخانه از سرویس خارج شود پیمانکار می بایست در فاصله زمانی کمتر از ۱ ساعت مراتب را به کارفرما گزارش نماید. در صورتی که مواد غذایی موجود در سردخانه به دلیل دمای نامناسب کیفیت خود را از دست بدهند و یا دیفراسر شوند پیمانکار می بایست با هزینه خود نسبت به خروج مواد غذایی از مجتمع و خریداری مجدد آنها اقدام نماید.

۹۷- پیمانکار متعهد می گردد فاکتورهای خرید مربوط به مواد غذایی و تره بار و اجناس را پس از تأیید حراست مجتمع کارفرما یک نسخه از رونوشت آن را به دستگاه نظارت تحویل نماید.

۹۸- ایاب و ذهاب و اسکان پرسنل پیمانکار به عهده و هزینه کارفرما می باشد.

## ب- تعهدات کارفرما:

۱- تعمیرات کلی لوله کشی آب و فاضلاب، برق و گاز به عهده کارفرما می باشد.

۲- تأمین آب لوله کشی و برق و یک خط تلفن و گاز لوله کشی بر عهده کارفرما می باشد. هزینه های تلفن شهری و بین شهری در

پایان هر ماه به حساب بدهکاری پیمانکار منظور خواهد شد و لیکن بابت آب لوله کشی و برق و گاز لوله کشی هزینه ای از

پیمانکار کسر نمی گردد.

۳- کارفرما برنامه غذایی هر ماه را تا روز بیست و پنجم همان ماه برای ماه بعد به پیمانکار ابلاغ می نماید. در غیراینصورت با هماهنگی

کارفرما برنامه ماه قبل اجرا خواهد شد.

۴- کارفرما کلیه تجهیزات اساسی و نصب شده آشپزخانه و رستوران و وسایل توزیع غذای موجود را طی صورتجلسه ای توسط جمع‌دار اموال مجتمع (انبار مرکزی مجتمع) در شروع قرارداد سالم به پیمانکار تحویل داده و در پایان قرارداد سالم از وی تحویل خواهد گرفت.

۵- کارفرما ملزم است آمار وعده غذایی هر روز را ۲۴ ساعت قبل به پیمانکار اعلام نماید.

#### ماده ۶ - دستگاه نظارت :

نظارت بر حسن انجام مفاد موضوع قرارداد حسب مورد بر عهده واحد خدمات اداری و HSE شرکت پتروشیمی هگمتانه می‌باشد. نظارت کارفرما یا نماینده وی به هیچ عنوان رافع مسئولیتهای پیمانکار در انجام صحیح عملیات موضوع قرارداد نخواهد بود.

#### ماده ۷- تضامین :

۱- پیمانکار در هنگام امضای قرارداد مبلغ ..... ریال ( ..... ریال) معادل ۱۰٪ مبلغ قرارداد را به عنوان تضمین انجام تعهدات به صورت ضمانتنامه بانکی ارائه می نماید. ضمانتنامه مذکور بدون قید و شرط، غیر قابل بازگشت و قابل تمدید می باشد و دو ماه پس از پایان اجرای تمامی تعهدات این قرارداد نزد کارفرما نگهداری خواهد شد و چنانچه در طی مدت قرارداد، پیمانکار به هر یک از تعهدات خود طی این قرارداد عمل ننماید، کارفرما مجاز به ضبط هر میزان از سپرده مذکور بدون انجام تشریفات قانونی به نفع خود خواهد بود.

۲- پیمانکار متعهد می گردد بابت وسایل و تجهیزاتی که کارفرما برابر ماده یک این قرارداد ((تجهیزات مندرج در پیوست شماره ۵)) به صورت امانی در اختیار پیمانکار گذارده است مبلغ ..... ریال (..... ریال) به عنوان تضمین و به هنگام مبادله قرارداد، به صورت چک شرکتی در اختیار کارفرما قرار دهد.

#### ماده ۸- کسور قانونی : ( بیمه و مالیات)

در اجرای ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی، کارفرما ۵٪ از مبلغ ناخالص صورت حساب پیمانکار کسر و به همراه آخرین صورتحساب پیمانکار سپرده خواهد نمود که پس از ارائه مفاسا حساب بیمه تأمین اجتماعی در پایان قرارداد به پیمانکار مسترد خواهد شد.

**تبصره ۲۳:** با توجه به حذف مبلغ و درصد بیمه در آنالیز غذاها چنانچه پیمانکار، حق بیمه بابت قرارداد حاضر به سازمان تأمین اجتماعی پرداخت نماید با ارائه مستندات، مبالغ پرداختی در این خصوص تا سقف ۷/۶۷ درصد پس از کسر بیمه حقوق و دستمزد، به پیمانکار عودت داده می شود. همچنین در خصوص پرداخت مالیات، با ارائه مستندات مثبت، مالیات به پیمانکار پرداخت می گردد.

#### ماده ۱۰- فسخ قرارداد :

این قرارداد در صورت تحقق شرایط زیر به صورت یک جانبه و بدون اخطار قبلی بنا به تشخیص کارفرما فسخ می گردد و کارفرما حق وصول کلیه خسارت های وارده را از محل مطالبات تضامین موجود از پیمانکار خواهد داشت و پیمانکار حق هرگونه اعتراض را از خود سلب می نماید :

- ۱- انتقال قرارداد به شخص یا اشخاص ثالث، بدون اجازه کتبی کارفرما.
- ۲- ورشکستگی یا تقصیر یا انحلال پیمانکار.
- ۲- تأخیر غیرموجه در انجام خدمات.

- ۴- رعایت نکردن استانداردهای مرتبط با موضوع قرارداد .
- ۵- ترک خدمات یا انصراف از موضوع قرارداد به هر طریق ممکن .
- ۶- رعایت نکردن تکریم ارباب رجوع و عدم رضایت ارباب رجوع .
- ۷- سایر شرایط منجر به فسخ مندرج در قرارداد .
- ۸- کارفرما می تواند در هر زمان و بدون اینکه قصوری از طرف پیمانکار باشد ، با اعلام قبلی یک ماهه به قرارداد حاضر خاتمه دهد، و در این صورت ادعایی از سوی پیمانکار مورد قبول نخواهد بود .

#### ماده ۱۱- جرایم و تخلفات :

۱- هرگونه تخلف و قصور در تهیه و تأمین مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا و رعایت نمودن استانداردهای تغذیه و نکات بهداشتی و عدم توجه به برنامه روزانه یا ماهیانه رژیمی یا عادی تنظیم شده توسط کارفرما در مرحله اول به صورت تذکر کتبی و اعمال جریمه مطابق با جداول نظارتی پیوست ، در مرحله دوم علاوه بر جرایم جداول نظارتی با اعمال ۳۰٪ کسر از جمع کل صورت وضعیت ماهیانه پیمانکار و در صورت تکرار ، موضوع به کمیسیون معاملات کارفرما به منظور بررسی فسخ قرارداد ارجاع می گردد .

**تبصره ۲۴:** لازم به ذکر است نظارت مستمر بر شرایط قرارداد و تعیین جرایم مربوط به تخلفات به صورت روزانه طبق جداول نظارتی ((پیوست شماره ۳)) توسط دستگاه نظارت انجام خواهد گرفت .

۲- مشاهده استفاده غیر صحیح و غیر بهداشتی از وسایل و ظروف و اقلام تحویلی به پیمانکار و نیز اسراف و هدر دادن منابع انرژی (آب ، برق و گاز) منجر به صدور جریمه است .

۳- در صورت انجام هرگونه تخلف و قصور و سهل انگاری از مفاد قرارداد توسط پیمانکار یا کارکنان وی ، پیمانکار مشمول جریمه خواهد شد که میزان جریمه براساس چک لیست نظارتی در هر مورد اعمال خواهد شد و بنا به تشخیص کارفرما از صورت وضعیتهای ماهانه کسر می گردد .

۴- در صورت بروز هرگونه حادثه برای پرسنل کارفرما یا اشخاص ثالث در نتیجه سوء مدیریت و عمل پیمانکار و هرگونه بیماری یا مسمومیت در پرسنل مجتمع که ناشی از طبخ نادرست غذا ، استفاده از مواد غذایی نامرغوب و فاسد ، مخلوط شدن اشیاء خارجی در غذا و ... که ناشی از نظارت نادرست و ناکافی پیمانکار بر مراحل طبخ و توزیع غذا ، نظافت پرسنل ، محل و وسایل آشپزخانه و ... باشد ، پیمانکار مسئولیت حقوقی و جزایی حوادث را بر عهده خواهد داشت و کارفرما حق دارد علاوه بر فسخ یک جانبه قرارداد ، ضمانتنامه انجام تعهدات پیمانکار را نیز ضبط نماید .

**تبصره ۲۵:** بدیهی است هرگونه خسارت وارده به پرسنل و افراد ثالث از مطالبات پیمانکار یا هر منبع دیگری، به صلاحدید کارفرما کسر خواهد شد.

**تبصره ۲۶:** جهت تعیین علت بروز حوادث مذکور در بند فوق کمیته ای متشکل از نمایندگان کارفرما و پیمانکار تشکیل خواهد شد. در صورت مقصر شناخته شدن پیمانکار برابر مفاد قرارداد عمل خواهد شد.

**تبصره ۲۷:** ناظر کارفرما موظف است برابر چک لیستهای نظارتی مجتمع به صورت مستمر موضوع قرارداد را بررسی و نتیجه را به صورت مکتوب به کارفرما اعلام نماید.

#### ماده ۱۲- خاتمه دادن به قرارداد:

کارفرما حق خواهد داشت در هر موقع بدون آنکه تقصیری متوجه پیمانکار باشد بنا به مصلحت خود به قرارداد خاتمه دهد. چنانچه کارفرما تصمیم گیرد که به قرارداد خاتمه دهد این تصمیم ظرف سی روز قبل به اطلاع پیمانکار خواهد رسید. در این صورت پیمانکار تنها محق به دریافت وجوهی به شرح زیر خواهد بود:

- ۱- مبالغ کارهای انجام شده توسط پیمانکار تا تاریخ خاتمه قرارداد پس از کسر مبالغی که از این بابت قبلاً پرداخت شده و کسور قانونی و طبق صورت مجلس تحویل تجهیزات، پیمانکار متعهد است آنها را تحویل کارفرما دهد.
- ۲- آزادسازی تضامین مربوط به پیمانکار البته مشروط بر اینکه به هنگام خاتمه قرارداد خساراتی به دستگاهها و تجهیزات در اختیار پیمانکار وارد نشده باشد که در این صورت پس از انجام محاسبه میزان خسارت از تضامین پیمانکار کسر و بقیه آن مسترد خواهد شد.

#### ماده ۱۳- حل اختلاف:

در صورت اختلاف بین طرفین ناشی از اجرای عملیات و یا تفسیر مفاد قرارداد ابتدا از طریق جلسه مشترک با حضور نمایندگان طرفین مشکلات حل و فصل خواهد شد. در غیر اینصورت موضوع از طریق مراجع ذیصلاح قضائی در ایران قابل پیگیری است و رأی صادره لازم الاجراء می باشد.

#### ماده ۱۴) قانون حاکم بر قرارداد:

قوانین حاکم بر این قرارداد قوانین جمهوری اسلامی ایران خواهد بود.

#### ماده ۱۵) اقامتگاه و نحوه مکاتبات:

نشانی های مندرج در مقدمه قرارداد به منزله اقامتگاه قانونی طرفین می باشد و کلیه مکاتبات می بایست به صورت کتبی و رسمی به آدرس قراردادی طرفین ارسال گردد به منظور تسریع در انجام امور ارسال به فاکس و آدرس ایمیل که به صورت رسمی توسط طرفین اعلام شود بلامانع می باشد. هرگاه یکی از طرفین قرارداد نشانی خود را در مدت قرارداد



تغییر دهد باید موضوع را کتباً به طرف دیگر ابلاغ نماید و تا وقتی که نشانی جدید به طرف دیگر ابلاغ نشده کلیه مکاتباتی که به نشانی قبلی ارسال می شود ابلاغ شده تلقی می گردد .

**ماده ۱۶- نسخ قرارداد :**

این قرارداد در **۱۶ ماده** و **۲۵ تبصره** در ۳ نسخه متحد المتن که دارای اعتبار یکسان و واحد است پس از امضای طرفین مبادله گردیده و لازم الاجراست .

**کارفرما**

شرکت پتروشیمی هگمتانه

نام و نام خانوادگی : .....

سمت : عضو هیأت مدیره

امضاء و مهر شرکت

**پیمانکار**

شرکت .....

نام و نام خانوادگی : .....

سمت : رئیس هیأت مدیره

امضاء و مهر شرکت

نام و نام خانوادگی : .....

سمت : عضو هیأت مدیره

امضاء

این قرارداد بر اساس بند ..... صورتجلسه شماره ..... مورخ ..... کیسون معاملات منعقد گردیده

است

نسخه مربوط به کارفرما