

مناقصه عام تهیه، طبخ و توزیع غذا به شماره ۰۳-ب-۱۴۰۲

شرکت صنایع ریخته گری ایران خودرو

این مناقصه به صورت رسمی برگزار می گردد لذا متقاضیان بایستی نسبت به مطالعه دقیق اطلاعات دریافتی و رفع هرگونه ابهام احتمالی قبل از ارائه قیمت دقت نمایند. برنده یا برندگان مناقصه کسی خواهد بود که به لحاظ تخصصی، زمان ارائه خدمات و قیمت ارائه شده بهترین شرایط را پیشنهاد نموده باشد ولی به هر صورت شرکت صنایع ریخته گری ایران خودرو در رد یا قبول یک یا تمامی پیشنهادات واصله و یا ابطال مناقصه مختار و مجاز بوده و متقاضیان حق هیچگونه اعتراضی نخواهند داشت. در صورتیکه سوابق تخصصی متقاضیان مورد تأیید شرکت قرار نگیرد از افتتاح پاکات قیمت خودداری و موارد دریافتی عیناً به متقاضی تحویل خواهد گردید.

موضوع مناقصه:

موضوع قرارداد عبارت است از تهیه، طبخ و توزیع غذای پرسنل کارفرما روزانه حدود ۵۵۰ پرس مطابق جدول پیوستی، لازم بذکر است حجم موضوع قرارداد از طرف کارفرما می تواند به میزان ۲۰٪ قابل افزایش یا کاهش باشد.

تذکر:

این اسناد جهت اخذ استعلام از پیمانکار تهیه و تنظیم گردیده است و بدیهی است پس از انتخاب پیمانکار، قرارداد منظم به شرایط عمومی و خصوصی آن خواهد بود که از طرف دستگاه نظارت تنظیم خواهد شد و به امضای طرفین خواهد رسید.

تضامین مناقصه:

مبلغ تضمین شرکت در مناقصه پنج میلیارد میلیون ریال است که پیشنهاد دهنده می تواند به دو صورت ذیل عمل نماید:

الف) بصورت واریز وجه نقد به حساب جاری شرکت صنایع ریخته گری ایران خودرو نزد بانک مهر ایران، کد ۲۵۰۱، شعبه مصباح کرج:

➤ شماره حساب بانکی صنایع ریخته گری ایران خودرو: ۲۵۰۱۱۱۱۳۱۷۵۰۳۰۱

➤ شماره شبا صنایع ریخته گری ایران خودرو: IR-۰۵۰۶۰۰۲۵۰۱۰۱۱۱۳۱۷۵۰۳۰۰۰۱

ب) بصورت ضمانت نامه بانکی در وجه شرکت صنایع ریخته گری ایران خودرو

توجه:

۱. لازم بذکر است متقاضیان می بایست قبل از ارائه مدارک و پاکات مربوط به مناقصه مذکور، نسخه اصلی فیش واریزی و یا اصل ضمانت نامه بانکی را به واحد مالی ارائه و رسید دریافت نمایند، همچنین می بایست کپی فیش واریزی و یا ضمانت نامه بانکی به همراه رسید دریافتی از واحد مالی را نیز در پاکت مربوطه (پاکت الف) قرار دهند.

۲. در صورت رد پیشنهاد متقاضیان و یا ابطال مناقصه مربوطه، تضامین متقاضیان مسترد و از این بابت هیچگونه بهره و یا سودی برای مدت زمانی که وجوه سپرده در حساب مناقصه گذار بوده به شرکت کنندگان تعلق نخواهد گرفت.

نحوه ارائه مدارک توسط متقاضیان شرکت در مناقصه

مطابق ماده ۱۴ آئین نامه معاملات کلیه مدارک قابل ارائه متقاضیان شرکت در مناقصه می بایستی درپاکت های جداگانه بصورت در بسته و لاک مهر شده و در ۳ پاکت الف و ب و ج بصورت ذیل به آدرس درج شده در آگهی مناقصه تحویل گردند.

توجه: قید موضوع (تهیه، طبخ و توزیع غذا) و همچنین شماره مناقصه (۰۳-ب-۱۴۰۲) بر روی پاکت در بسته مهر شده الزامی می باشد.

پاکت الف):

شامل تصویر ضمانت نامه یا سپرده شرکت در مناقصه.

پاکت ب):

شامل: اسناد فنی، شرایط عمومی و سایر اسناد و مدارک (رزومه شرکت، کاتالوگ، سوابق کاری و هرگونه گواهی نامه های کیفی اخذ شده یا تاییدیه های رسمی و سوابق مدیریت کیفیت در صورت موجود بودن با ذکر آدرس دقیق و تلفن شرکت)

پاکت ج):

شامل: پیشنهاد قیمت و شرایط مالی پیشنهاد دهنده در چارچوب اسناد مناقصه می باشد لازم بذکر است بهای پیشنهادی پیمانکاران می باید به مبلغ مشخص و بصورت اعداد (به ریال) و حروف (به تومان) ارائه گردد

مهلت ارائه مدارک:

متقاضیان می بایستی مدارک را حداکثر تا ساعت ۱۶ مورخ ۱۳/۰۲/۱۴۰۲ به دفتر بازرگانی به آدرس قید شده در آگهی مناقصه تحویل نمایند.

تذکرات:

۱- چنانچه اصل تضامین همراه با پیشنهادات نباشد به پیشنهاد رسیده ترتیب اثر داده نخواهد شد. همچنین کلیه پیشنهادات واصله خارج از پاکت در بسته و یا پس از مهلت تعیین شده فاقد اعتبار می باشد.

۲- در صورتی که ضمانت نامه از بانک ها و موسسات اعتباری خارج از کشور صادر شده باشد، اعتبار موسسه خارجی و نمونه ضمانت نامه مربوط بایستی قبلاً مورد تأیید بانک مرکزی جمهوری اسلامی (بانک های داخلی) واقع شود.

۳- برنده مناقصه باید ظرف مدت ۱۰ روز کاری پس از ابلاغ کتبی جهت انجام تشریفات اداری به امور بازرگانی این شرکت مراجعه نماید. در غیر اینصورت سپرده وی به نفع شرکت ضبط و از نفقات بعدی جهت عقد قرارداد به ترتیب دعوت بعمل خواهد آمد.

۴- در صورتیکه برنده مناقصه از انجام معامله یا انعقاد قرارداد در مهلت مقرر خودداری نماید، سپرده او به نفع شرکت ضبط و شرکت مجاز به انجام معامله و یا عقد قرارداد با نفر بعدی می باشد. بدیهی است چنانچه نفر دوم پس از ابلاغ کتبی و انقضای مهلت مقرر حاضر به انجام معامله و یا عقد قرارداد نباشد، سپرده او نیز به نفع شرکت ضبط خواهد شد و انجام معامله با نفر سوم بلامانع خواهد بود. در صورت استنکاف وی ضبط سپرده ایشان و تجدید مناقصه الزام آور می باشد.

- ۵- کلیه هزینه های احتمالی ثبت قرارداد در دفاتر رسمی و همچنین هزینه های درج آگهی مناقصه به عهده برنده مناقصه خواهد بود.
- ۶- در صورتی که قیمت اعلامی چند نفر از متقاضیان در یک سطح باشد مناقصه گذار مخیر است بین همین افراد مناقصه را تجدید و یا اینکه یک نفر از آنان را انتخاب نماید.
- ۷- نتیجه گشایش پاکت ها توسط دبیر کمیسیون معاملات بااطلاع شرکت کنندگان در مناقصه خواهد رسید. ضمناً گشایش پاکت در زمان انجام مناقصه بدون حضور متقاضیان انجام خواهد گرفت.
- ۸- پیشنهاد بایستی با خودکار و بدون قلم خوردگی باشد و تمامی اوراق مهر و امضاء گردد.
- ۹- شرکت در قبول و رد هر یک و یا تمام پیشنهادهای واصله بدون آنکه محتاج به ذکر دلیل باشد مختار است و شرکت کننده در مناقصه حق اعتراض نخواهد داشت و نیز در صورتیکه برنده مناقصه انصراف خود را اعلام نماید سپرده او به نفع شرکت ضبط خواهد شد و برندگان دوم و سوم نیز شامل این قاعده خواهد شد.
- ۱۰- به پیشنهادهای مشروط و مبهم و پیشنهادهایی که با شرایط مندرج در آگهی مغایرت داشته و یا بعد از مهلت مقرر در آگهی واصل گردد ترتیب اثر داده نخواهد شد. و همچنین هر گونه تسلیم، تحویل، اصلاح، جایگزینی و یا پس گرفتن پیشنهاد باید به صورت کتبی و در مهلت مقرر در اسناد مناقصه انجام شود.

شرایط عمومی و خصوصی پیمان جهت انعقاد قرارداد با برنده مناقصه

(۱) تعهدات پیمانکار :

- ۱-۱- پیمانکار می بایست همزمان با انعقاد این قرارداد، مجوزهای لازم و معتبر فعالیت صنفی به همراه کارت بهداشت محل فعالیت و همچنین کارت سلامت بهداشتی تمامی پرسنل شاغل خویش به ویژه در رستوران، مطابق دستورالعمل های اداره بهداشت را قبل از شروع کار به نماینده کارفرما ارائه و تأییدیه دریافت نماید. در غیر این صورت کارفرما مجاز خواهد بود با مشاهده در مرتبه اول معادل مبلغ کارکرد همان روز، برای تکرار در مرتبه دوم، معادل مبلغ ۳ روز کارکرد و برای تکرار در سومین مرتبه، معادل کل مبلغ کارکرد هفتگی پیمانکار را، بعنوان جریمه در نظر گرفته و از صورت حساب های آن کسر نماید و در صورت تکرار در مرتبه های بعدی نسبت به فسخ قرارداد بصورت یکطرفه با مطالبه تمامی جرائم و خسارات به تشخیص خود کارفرما اقدام نماید.
- ۲-۱- پیمانکار متعهد می گردد مطابق برنامه بهداشتی نماینده کارفرما که بصورت کتبی اعلام می گردد عمل نماید. لذا پرسنل رستوران همواره ملزم به داشتن حداقل ۲ دست لباس تمیز و یک رنگ در دسترس می باشند.
- ۳-۱- تجهیزات آشپزخانه مطابق لیست پیوست در هنگام عقد این قرارداد، متعلق به کارفرما بوده که به صورت امانی در اختیار پیمانکار قرار می گیرد لذا می بایست در پایان اتمام مدت قرارداد تجهیزات عیناً تحویل کارفرما گردد. بدیهی است هرگونه خسارت احتمالی به تجهیزات، امانی، موجب جبران خسارت و کسر هزینه از حساب پیمانکار خواهد بود. بنابراین در صورت عدم رفع عیوب تجهیزات در مرحله اول مشاهده، به پیمانکار

تذکر کتبی داده خواهد شد که پیمانکار می بایست ظرف مدت ۷۲ ساعت نسبت به رفع عیوب اقدام نماید. و در مرحله بعدی به ازای هر بار مشاهده ، ۱۰٪ از مبلغ میانگین کارکرد ماهیانه به عنوان جریمه در نظر گرفته خواهد شد.

۴-۱- برنامه غذایی پس تائید کارشناس تغذیه بصورت ماهیانه در اختیار پیمانکار قرار خواهد گرفت که وی ملزم به اجرای آن خواهد بود. همچنین پیمانکار می بایست در هر مرحله از تحویل غذا، تعداد ۳۰ پرس بیش از آمار ارائه شده به وی تدارک ببیند تا در صورت نیاز، مورد استفاده قرار گیرد، در صورت مصرف نشدن غذای مازاد به هر علت، بدون محاسبه هیچگونه وجهی به پیمانکار عودت داده خواهد شد.

۵-۱- پیمانکار موظف است در صورتیکه تعداد افراد مراجعه کننده به رستوران بیشتر از تعداد پیش بینی شده باشد، سریعاً یک نوع غذای اصلی قابل تهیه و مورد تائید نماینده کارفرما طبخ نماید تا وقفه ای در توزیع غذا ایجاد نگردد.

۶-۱- پیمانکار موظف است با توجه به برنامه غذایی ماهیانه از قبل ارائه شده (به موجب یک برگ سفارش کتبی) توسط نماینده کارفرما، نسبت به تامین اقلام و مواد غذایی خام مورد نیاز جهت طبخ و توزیع، چند روز قبل از طبخ و توزیع غذا مطابق لیست پیوستی اقدام نماید.

۷-۱- پیمانکار به هیچ عنوان حق جابجایی برنامه غذایی را نخواهد داشت. لذا هرگونه تغییر در مواقع ضروری، می بایست با هماهنگی و مجوز نماینده کارفرما صورت پذیرد در غیر این صورت ۱۰۰٪ از مبلغ کل غذای آن روز بعنوان جریمه در نظر گرفته و از حساب پیمانکار کسر خواهد شد.

۸-۱- در صورت بازدید نماینده کارفرما و ارائه گزارش عدم رعایت موازین بهداشتی اعم از نظافت محل طبخ، وسایل پخت و پز، تجهیزات آشپزخانه، میز و صندلی ها، سفره های رومیزی، محل شستشوی ظروف، محل سرو غذا و سالن غذا خوری، کارفرما مجاز خواهد بود با مشاهده در مرتبه اول معادل مبلغ کارکرد همان روز، برای تکرار در مرتبه دوم، معادل مبلغ ۳ روز کارکرد و برای تکرار در سومین مرتبه، معادل کل مبلغ کارکرد هفتگی پیمانکار را، بعنوان جریمه در نظر گرفته و از صورت حساب های آن کسر نماید و در صورت تکرار در مرتبه های بعدی نسبت به فسخ قرارداد بصورت یکطرفه با مطالبه تمامی جرائم و خسارات به تشخیص خود کارفرما اقدام نماید.

۹-۱- غذای توزیع شده در رستوران به صورت تصادفی کنترل و توزین می گردد. چنانچه در طبخ مواد مصرفی از اوزان اعلام شده در قرارداد فیما بین به مقدار کمتری استفاده شده باشد (طبق جدول آنالیز پیوست قرارداد) ، برای اولین بار معادل ۲ برابر ما به التفاوت کسری برای کلیه پرس های غذا در همان هفته جریمه خواهد شد و در صورت تکرار معادل ۴ برابر قیمت مذکور و در بار سوم با تشخیص نماینده کارفرما جریمه نقدی معین اخذ خواهد گردید بدیهی است پیمانکار می بایست یک دستگاه توزین دقیق جهت کنترل میزان مواد موضوع قرارداد در محل رستوران مستقر نماید.

۱۰-۱- چنانچه غذای طبخ شده از نظر کیفی، موارد بهداشتی، روئیت اجسام خارجی، حشرات و غیره در غذا که مورد تائید کارفرما نباشد، نماینده کارفرما می تواند مانع توزیع غذا گردیده و پیمانکار نیز با هماهنگی نماینده کارفرما موظف به تهیه غذای دیگری با کیفیت مطلوب و قابل قبول می باشد، در غیر این صورت کارفرما مجاز خواهد بود با مشاهده در مرتبه اول معادل مبلغ کارکرد همان هفته، برای تکرار در مرتبه دوم، معادل مبلغ هر هفته کارکرد و برای تکرار در سومین مرتبه، معادل کل مبلغ کارکرد ماهانه پیمانکار را، بعنوان جریمه در نظر گرفته و از صورت حساب های آن کسر نماید و در صورت تکرار در مرتبه های بعدی نسبت به فسخ قرارداد بصورت یکطرفه با مطالبه تمامی جرائم و خسارات به تشخیص خود کارفرما اقدام نماید.

۱-۱۱- پیمانکار متعهد به تهیه و تامین کلیه وسائل و امکانات، لوازم بهداشتی و شوینده با برند معتبر (مطابق استانداردهای اعلام شده وزارت بهداشت) می باشد. بدیهی است نظارت بر این موضوع به عهده واحد ایمنی، بهداشت، پشتیبانی و نماینده کارفرما می باشد

۱-۱۲- پیمانکار موظف به اخذ گواهی سوء پیشینه و عدم اعتیاد برای کارکنان خود و ارائه آن به واحد حراست و مدیریت منابع انسانی شرکت می باشد. همچنین متذکر می گردد کشیدن سیگار در فضای محیط رستوران و آشپزخانه ممنوع می باشد، در صورت مشاهده به ازای هر بار معادل ۶۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال بعنوان جریمه در نظر گرفته شده و از صورت حساب پیمانکار کسر خواهد شد.

۱-۱۳- نگهداری غذای طبخ شده در آشپزخانه کارخانه بعد از اتمام وعده غذایی ممنوع بوده و می بایست غذای مزاد در محیطی مناسب با هماهنگی نماینده کارفرما دفن گردد یا به خارج از محیط کارخانه منتقل گردد و یا به مرکز معتبر بهداشتی تحویل گردد. در صورت عدم رعایت و اهمال کاری، تمامی خسارت های وارده (جانی و مالی) بعهد پیمانکار خواهد بود همچنین کارفرما مجاز خواهد بود با مشاهده در مرتبه اول معادل مبلغ کارکرد همان روز، برای تکرار در مرتبه دوم، معادل مبلغ ۳ روز کارکرد و برای تکرار در سومین مرتبه، معادل کل مبلغ کارکرد هفتگی، پیمانکار را، بعنوان جریمه در نظر گرفته و از صورت حساب های آن کسر نماید و در صورت تکرار در مرتبه های بعدی نسبت به فسخ قرارداد بصورت یکطرفه با مطالبه تمامی جرائم و خسارات به تشخیص خود کارفرما اقدام نماید.

۱-۱۴- هرگاه در اثر غذای توزیع شده خسارتی نظیر بروز بیماری یا مسمومیت و یا هرگونه نارضایتی برای پرسنل شرکت ایجاد گردد کارفرما مجاز خواهد بود با مشاهده در مرتبه اول معادل مبلغ کارکرد همان روز، برای تکرار در مرتبه دوم، معادل مبلغ ۳ روز کارکرد و برای تکرار در سومین مرتبه، معادل کل مبلغ کارکرد هفتگی، پیمانکار را، بعنوان جریمه در نظر گرفته و از صورت حساب های آن کسر نماید بدیهی است در صورت تکرار در مرتبه های بعدی با توجه به اهمیت موضوع و بروز خطرات یا صدمات فاحش وارد به مصرف کنندگان غذای آن روز پیمانکار ضمن اقدامات قانونی کارفرما مجاز خواهد بود نسبت به فسخ قرارداد بصورت یکطرفه با مطالبه تمامی جرائم و خسارات به تشخیص خود کارفرما اقدام نماید.

۱-۱۵- تشخیص مسمومیت غذای توزیعی با واحد بهداشت کارفرما بوده و پیگیری آن از سوی دستگاه نظارت و بازرسی کارفرما انجام خواهد شد. این امر موجب رفع مسئولیت پیمانکار در قبال پرسنل و اشخاص ثالث نخواهد بود و در هر صورت پیمانکار مسئول و پاسخگو می باشد.

۱-۱۶- پیمانکار موظف به تامین و توزیع نان مورد نیاز روزانه رستوران، تامین قاشق و چنگال مناسب استیل (یک مرحله برای پرسنل) و تحویل آن به نماینده کارفرما قبل از شروع قطعی کار می باشد.

۱-۱۷- پیمانکار ملزم می باشد. در صورتی که به هر دلیلی امکان طبخ در آشپزخانه کارفرما وجود نداشته باشد در محل دیگر که مورد تأیید نمایندگان کارفرما می باشد اقدام به طبخ غذا و تحویل آن در محل کارخانه نماید.

۱-۱۸- هرگاه بنا به تشخیص کارفرما عدم رعایت موارد بهداشتی و غیره از سوی پیمانکار در تهیه و تامین غذا منجر به مسمومیت و بیماری و ایراد خسارت جانبی و مالی پرسنل کارفرما گردد، مسئولیت پاسخگویی در مراجع ذیصلاح و جبران تمامی خسارت و ضرر وارده به عهده پیمانکار خواهد بود. در این حالت هیچگونه وجهی بابت صورت حساب غذا به پیمانکار پرداخت نخواهد گردید و علاوه بر آن کارفرما مجاز و محق خواهد بود خسارت وارده را بر اساس محاسبات خود از محل مطالبات یا تضامین پیمانکار کسر و وصول نماید.

۱-۱۹- پیمانکار موظف به تمیز نمودن سالن و میزهای غذا خوری و آماده سازی درهنگام سرو غذا و همچنین کلیه ظروف آشپزخانه به هزینه خود (جرم زدائی سفیدگری یا رویگری خارج از محیط رستوران) می باشد و هرگونه دستورالعمل دیگری که درخصوص بهبود ارائه خدمات در چارچوب موضوع قرارداد از سوی کارفرما ابلاغ گردد برای پیمانکار لازم الاجرا بوده و پیمانکار حق درخواست تعدیل را نخواهد داشت.

۱-۲۰- پیمانکار موظف است نسبت به تامین نیروهای پیمانکاری به تعداد مورد نیاز و بنا به تشخیص کارفرما و توافق طرفین اقدام نماید. همچنین یک نفر سرپرست بعنوان نماینده تام الاختیار خود جهت برقراری ارتباط با دستگاه نظارت کارفرما بصورت کتبی معرفی نماید و دستورات ابلاغی به نامبرده در حکم ابلاغ رسمی به پیمانکار خواهد بود، عدم حضور وی در ساعات کاری تخلف محسوب شده و درمرحله اول مبلغ ۱۰۰،۰۰۰،۰۰۰ ریال جریمه و درج در پرونده پیمانکار، درمرحله دوم مبلغ ۲۰۰،۰۰۰،۰۰۰ ریال جریمه و درج در پرونده پیمانکار و در دفعات بعدی معادل کل کارکرد مبلغ غذای عرضه شده در ماه جریمه در نظر گرفته خواهد شد.

۱-۲۱- پیمانکار موظف است از مکان مورد نظر فقط جهت پخت غذا برای شرکت صنایع ریخته گری ایران خودرو استفاده نماید. و مجاز به استفاده از فضای رستوران به منظور استفاده محل استراحت و سکونت پرسنل خود نمی باشد. درصورت محرز شدن هرگونه تخلفی در این زمینه کارفرما مجاز خواهد بود علاوه بر مطالبه جرائم و خسارات اقدام به کاهش آمار غذایی پیمانکار نموده و درصورت تکرار اقدام به فسخ یکطرفه قرارداد نماید.

۱-۲۲- پیمانکار موظف به رعایت کلیه اصول بهداشتی جهت جلوگیری از تجمع حشرات یا حیوانات موذی بوده و جمع آوری و انتقال زباله ها و کلیه مواد زائد و فضولات ناشی از خدمات رستوران در کیسه های نایلونی به نحو مناسب و بهداشتی در محل تعیین شده می باشد. درصورت مشاهده عدم رعایت این مسائل واحد ایمنی و بهداشت، وضعیت بهداشتی پیمانکار را تأیید نخواهد نمود.

۱-۲۳- در صورتیکه از جانب پیمانکار یا پرسنل وی به هر دلیل و به هر نحو حسب تشخیص کارفرما خسارت و ضرر و زیانی به کارکنان یا اموال کارفرما وارد شود پیمانکار متعهد به جبران تمامی خسارت، حسب محاسبه و اعلام کارفرما می باشد.

۱-۲۴- پیمانکار در جهت اجرای قرارداد، موظف خواهد بود تمامی مسائل و قوانین مربوطه از جمله قانون کار و تامین اجتماعی را در مورد پرسنل خود رعایت نماید و چنانچه پرسنل پیمانکار به هر عنوان مدعی گردند یا به هر دلیل دچار حوادث ناشی از کار شوند پیمانکار مسئول بوده و متعهد به پاسخگویی و تامین هزینه مالی درمان و جبران خسارت وارده خواهد بود و کارفرما هیچگونه تعهد و مسئولیتی اعم از حقوقی و کیفری در این خصوص نخواهد داشت.

۱-۲۵- پیمانکار متعهد می گردد غذا را با رعایت تمامی موارد بهداشتی و استانداردهای کمی و کیفی آن و کاملاً گرم و قابل مصرف تحویل کارفرما نماید بنابراین پیمانکار موظف است در پایان هر ماه نظر واحد ایمنی و بهداشت را در مورد صحت رعایت مسائل ایمنی و بهداشت اخذ نماید. در غیر اینصورت کارفرما می تواند قرارداد را بصورت یکطرفه فسخ نماید.

۱-۲۶- کارفرما می تواند بر نحوه پخت و سرو غذا نظارت داشته و در صورت عدم رضایت از کیفیت غذا بنا به تشخیص و احراز خود اقدام به مطالبه و وصول جرایم و خسارات نموده و قرارداد را بصورت یکجانبه فسخ نماید.

۱-۲۷- کارفرما می تواند بر نحوه پخت و سرو غذا نظارت داشته و در صورت عدم رضایت کارفرما از کیفیت غذای طبخ شده و نحوه ارائه خدمات، برای بار اول تذکر کتبی، برای بار دوم ۳۰٪ از غذای آن روز بعنوان جریمه و برای بار سوم پس از مطالبه و وصول تمامی جرائم و خسارات به تشخیص خود، قرارداد از طرف کارفرما بصورت یکطرفه قابل فسخ می باشد.

۱-۲۸- پیمانکار حق واگذاری موضوع قرارداد را بدون اخذ تأییدیه از کارفرما ندارد. در غیر اینصورت کارفرما مجاز خواهد بود قرارداد فوق را بصورت یک جانبه فسخ نماید و ضرر و زیان ناشی از قرارداد را از محل تضمین حسن انجام کار برداشت نماید. همچنین پیمانکار متعهد است کلیه اطلاعات مکتسبه در محیط کار کارفرما را محرمانه تلقی نموده و از افشای آن بدون اجازه کتبی کارفرما خودداری نماید.

۱-۲۹- پرسنل رستوران موظف می باشند قبل از طبخ غذا کلیه نکات بهداشتی را رعایت نمایند (حمام نمودن پرسنل قبل از پخت وپز)، لذا در صورت عدم رعایت نکات بهداشتی، کارفرما می تواند ۵٪ از کل مبلغ غذای آن روز را، از پیمانکار کسر نماید.

۱-۳۰- پیمانکار موظف می باشد یک نفر به عنوان سالن دار در هنگام پخش غذا در سالن قرار داده تا در صورت کثیفی میزها، سریعاً نسبت به رفع کثیفی اقدام نماید. همچنین کلیه کارکنان در رستوران می بایست دارای کارت آموزش بهداشت اصناف باشند.

۱-۳۱- برای انجام خدمات مورد نظر حداقل ۷ نفر پرسنل برای رستوران در نظر گرفته شده است، چنانچه خدمات رسانی امورات رستوران دچار ضعف گردد پیمانکار موظف است نسبت به جذب نیروی بیشتری اقدام نماید.

۱-۳۲- پیمانکار متعهد می گردد به تعدادی که از طرف کارفرما بصورت مکتوب به او ابلاغ شده است (حداقل یک هفته زودتر) نسبت به تهیه غذای دوم مطابق لیست پیوست اقدام نماید.

سایر شرایط:

۱- پیمانکار موظف به تهیه و طبخ و سرو انواع غذاهای مورد مصرف در ایام خاص (ماه مبارک رمضان، اعیاد نوروز و تعطیلات تفریحی و مراسم مذهبی) براساس اعلام کارفرما می باشد.

۲- در صورت تشخیص کارفرما مبنی بر پرداخت های غیر نقدی به پرسنل رستوران، مبالغ پرداختی از حساب پیمانکار کسر خواهد شد.

۳- پیمانکار متعهد می گردد بدون دریافت هیچگونه وجهی از کارفرما، توانائی تامین غذای مورد نیاز و پرداخت کلیه هزینه های به مدت حداقل ۲ ماه را دارد.

۴- پیمانکار متعهد به رعایت دستور العمل ها و مقررات ایمنی و استفاده از لوازم حفاظت فردی طبق جدول HSE شرکت صنایع ریخته گری ایران خودرو برای خود و یا افراد تحت پوشش خود می باشد بدیهی است تهیه و تامین تجهیزات مصرفی مورد نیاز در حین انجام خدمات موضوع قرارداد بر عهده پیمانکار خواهد بود.

(۲) آنالیز مواد غذایی :

۱-۲- جدول آنالیز غذایی پیوست اسناد مناقصه بوده و پیمانکار ملزم به تهیه و طبخ غذا مطابق آنالیز (به پیوست قرارداد) به کارفرما می باشد. اقلامی از قبیل چای، ادویه ها، رب، آبلیمو و سایر مواد غذایی مصرفی، می بایستی در بسته بندی های مناسب و دارای پروانه ساخت، مهراستاندارد،

تاریخ انقضاء و کلیه مجوزهای بهداشتی باشند. و جزو برندهای معتبر و مورد تأیید نماینده کارفرما باشد لذا مصرف اینگونه مواد غذایی بصورت فله ای و بدون مجوز مورد تأیید نبوده و در صورت عدم رعایت این موارد هزینه نوع غذای پخته یا توزیع شده محاسبه نمی گردد.

۲-۲ پیمانکار مجاز به استفاده از جوش شیرین و انواع رنگ های خوراکی در غذا نمی باشد. لذا در صورت مشاهده ۵۰٪ از کل مبلغ غذای همان هفته کسر گردیده و مراتب به اداره بهداشت استان گزارش خواهد شد.

۲-۳ پیمانکار متعهد می گردد اقلام لبنی مورد استفاده براساس آنالیز غذایی و برنامه ارائه شده از برندهای پگاه، کاله، میهن و صباح باشد. بدیهی است در صورت تغییر در هریک از برندهای ذکر شده، هماهنگی قبلی با کارفرما الزامی می باشد.

۳) نحوه پرداخت مبلغ :

۱-۳ نحوه پرداخت براساس ارائه جمع رسیدهای تحویل غذا به کارفرما از طرف پیمانکار می باشد که پیمانکار می بایست هر ۱۵ روز یکبار نسبت به صدور فاکتور رسمی فروش (ممهور به مهر خویش) و ارائه آن به کارفرما اقدام نماید. بدیهی است ارائه صورتحساب کارکرد مندرج در فاکتور فروش توسط پیمانکار می بایست منطبق با لیست پیوست قرارداد تنظیم و صادر شود.

۲-۳ پس از دریافت کارکرد پیمانکار، ضمن بررسی از نظر کیفیت غذای تحویلی و مطابقت آن از نظر تعداد، اوزان و قیمت غذای مورد سفارش براساس لیست پیوست قرارداد، و تأیید آن توسط مدیریت منابع انسانی این شرکت نسبت به پرداخت وجه آن اقدام خواهد شد.

۳-۳ در صورت تأییدیه صورت حساب کارکرد پیمانکار، توسط مدیریت منابع انسانی این شرکت، و پس از کسر کسورات قانونی و جرائم احتمالی متعلقه به میزان ۶۰٪ از مبلغ کارکرد ماهیانه پیمانکار قابل پرداخت خواهد بود.

۴-۳ تمامی پرداخت ها به پیمانکار پس از دریافت رسید تحویل غذا و در صورت صدور تأییدیه کیفیت از سوی دستگاه نظارت معرفی شده توسط کارفرما خواهد بود.

۴) کسورات قانونی و حسن انجام کار :

۱-۴ مسئولیت هرگونه کسورات قانونی محتمل برعهده پیمانکار خواهد بود. در خصوص پرداخت مالیات برارزش افزوده، پیمانکار موظف به ارائه گواهینامه ثبت نام ارزش افزوده به کارفرما می باشد لذا پس از رسیدگی و تأیید آن توسط مراجع قانونی قابل پرداخت خواهد بود.

۲-۴ با توجه به مفاد ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی مسئولیت پرداخت کلیه کسورات قانونی بیمه، نسبت به کل ناخالص کارکرد به عهده پیمانکار می باشد، بدین منظور مبلغ ۵٪ ناخالص از هر مرحله صورت حساب سپرده بیمه و ۱۰٪ حسن انجام کار به صورت علی الحساب با آخرین مرحله صورت حساب کارکرد مربوطه کسر می گردد. که پس از ارائه مفاصا حساب بیمه و تسویه نهایی به پیمانکار مسترد خواهد شد. همچنین پیمانکار می بایست پرسنل تحت امر خود را تحت بیمه مسئولیت مدنی قرارداده و یک نسخه از قرارداد های منعقد (منطبق با قانون کار) با آنان را در اختیار کارفرما قرار دهد.

تبصره ۱):

۱-۱ پیمانکار ملزم به ارائه لیست بیمه و پرداخت حق بیمه به تامین اجتماعی حوزه فعالیت (تامین اجتماعی شعبه تاکستان) و همچنین پرداخت حقوق و مزایای پرسنل تحت نظر خود می باشد. لذا می بایست پس از پرداخت لیست های مورد نظر، آنرا به نماینده کارفرما ارائه نماید. در غیر این صورت کارفرما مجاز خواهد بود به صلاحدید خود، رأساً اقدام و به ازای هر روز دیرکرد، مبلغ ۲۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال بعنوان جریمه و از صورت حساب کارکرد پیمانکار کسر نماید.

۲-۱ پیمانکار متعهد می گردد فرد یا افرادی که در کارگاه کارفرما مشغول به کار نمی باشند را، بیمه ننماید. لذا عدم رعایت آن تخلف بوده و دستگاه نظارت کارفرما، پیمانکار را به سازمان تامین اجتماعی و سایر دوایر ذیصلاح معرفی خواهد نمود.

۳-۱ زمان پرداخت حقوق پرسنل توسط پیمانکار از روز پنجم الی دهم هر ماه می باشد بنابراین عدم دریافت وجوه صورتحساب از کارفرما دلیل قابل قبولی برای عدم پرداخت حقوق و مزایای پرسنل توسط پیمانکار نمی باشد. همچنین پیمانکار متعهد می گردد در پایان قرارداد با همه پرسنل تحت نظر خود، از نظر حقوق و مزایا و بیمه تسویه حساب نهایی نموده، و اسناد و مدارک آنرا به کارفرما ارائه نماید.

۵) نحوه تحویل :

کارفرما بصورت روزانه، تعداد و نوع غذای مورد نیاز را، طبق برنامه غذائی هفتگی از پیش تعیین شده توسط نماینده کارفرما و به موجب برگ سفارش کتبی به پیمانکار اعلام خواهند نمود و پیمانکار بنا به درخواست کارفرما و براساس سفارش مورد نیاز روزانه می بایست نسبت به تحویل و توزیع غذا اقدام نماید. همچنین پیمانکار مکلف است پس از تحویل غذا نسبت به اخذ رسید تعداد غذای تحویلی از کارفرما اقدام نماید. بدیهی است ملاک تحویل غذا رسید مورد تأیید کارفرما بوده و این رسید صرفاً موید مراتب کمی غذای تحویلی بوده و موید کیفیت و مطلوبیت غذا نمی باشد.

۶) زمان تحویل:

پیمانکار می بایست بنا به درخواست کارفرما و براساس سفارش مورد نیاز روزانه وی در طول مدت قرارداد همواره در تمامی ایام (روز، هفته، ماه) آماده تحویل غذا به کارفرما باشد، همچنین مدت زمان صرف ناهار از ساعت ۱۲ لغایت ۱۴ و زمان صرف شام از ساعت ۳۰ : ۲۰ لغایت ۳۰ : ۲۱ در نظر گرفته شده است و پیمانکار موظف است جهت سرو غذا حداقل ۳۰ دقیقه قبل از ساعت سرو که توسط کارفرما تعیین و ابلاغ می گردد، غذا را تحویل و مطابق نظر کارفرما آماده سرو نماید. بدیهی است در صورت تغییر ساعت سرو غذا بصورت مکتوب به پیمانکار ابلاغ خواهد شد و پیمانکار موظف و متعهد به رعایت آن می باشد.

۷) محل تحویل:

محل طبخ و پخش غذا در آشپزخانه و رستوران کارخانه کارفرما، واقع در آدرس : کیلومتر ۱۳ جاده تاکستان - ابهر، شهرک صنعتی حیدریه ، خیابان دوم شرقی، شرکت صنایع ریخته گری ایران خودرو می باشد.

نام شرکت:

آدرس و شماره تماس:

محل مهر و امضاء:

تاریخ: