

پیش نویس قرارداد تهیه، طبخ و توزیع غذا
(مناقصه شماره ۰۲- ب ۱۴۰۴)

ماده ۱- طرفین قرارداد :

شرکت صنایع ریخته گری ایران خودرو (سهامی خاص) ثبت شده به شماره ۱۶۵۳۰۰ مورخ ۷۹/۵/۲۰ ، به نشانی: تهران، کیلومتر ۱۴ اتوبان تهران- کرج، پیکان شهر، آزاد شهر، خیابان شهید گودرزی، نبش خیابان هشتم غربی، پلاک ۱۰۲ و کد پستی : ۴۹۶۶۶۱۹۸۰ ، با نمایندگی آقایان : محمدرضا هنری کیا (مدیرعامل) و مهداد حاجی خانی (نایب رئیس هیئت مدیره) به عنوان (کارفرما) .

و شرکت..... به شماره ثبت، به نشانی:، و کد پستی :، به نمایندگی، به کد ملی.....، و شماره همراه :و تلفن ثابتبه عنوان (پیمانکار)

ماده ۲- موضوع قرارداد:

عبارتست از : تهیه ، طبخ و توزیع غذای پرسنل کارفرما به تعداد تقریبی روزانه ۵۵۰ پرس به همراه دسر مربوطه بر اساس آمار و نوع سفارش مورد نظر کارفرما مطابق با جزئیات، مشخصات، مقادیر اوزان و انواع غذا به شرح مندرج در ضامم پیوست که جزء لاینفک قرارداد می باشد. بدیهی است برنامه غذایی توسط نماینده معرفی شده از طرف کارفرما به پیمانکار ابلاغ خواهد شد. لذا پیمانکار مکلف به انجام تمامی تکالیف مقرر شده در این قرارداد مطابق نظر کارفرما می باشد.

تبصره ۱:

حسب اعلام کتبی کارفرما، موضوع و مدت زمان ارائه خدمات به میزان ۲۵٪ قابلیت افزایش (کاهش) خواهد داشت.

تبصره ۲:

پیمانکار موظف به تهیه، طبخ و سرو انواع غذاهای مورد مصرف در ایام خاص ماه مبارک رمضان، اعیاد نوروز و سایر تعطیلات و همچنین میان وعده ها مانند: شیر بر اساس سفارش و اعلام کارفرما می باشد.

ماده ۳- مدت قرارداد :

این قرارداد از تاریخ لغایت به مدت ۱۲ ماه تعیین می گردد.

ماده ۴- مبلغ قرارداد :

مبلغ قرارداد، بر اساس پیشنهاد قیمت برنده مناقصه به شرح جدول پیوست شماره (۱) می باشد.

تبصره ۳ :

در صورت وجود نوسانات غیر متعارف قیمت مواد اولیه مورد نیاز جهت تهیه و طبخ غذا بر اساس موضوع قرارداد در ماده (۲)، کارفرما پس از بررسی و تأیید آن نسبت به افزایش (کاهش) اقلام مورد نظر در قالب تنظیم الحاقیه اقدام خواهد نمود.

ماده ۵- شرایط پرداخت :

۵-۱- هرپرس غذای مورد سفارش توسط کارفرما با رعایت میزان و نوع مواد مصرفی پیوست شماره (۲) مورد توافق خواهد بود، لذا تعداد پرس های غذا طبق آمار ارائه شده از طرف کارفرما می باشد که بعد از کسورات قانونی مبلغ خالص محاسبه و نسبت به پرداخت آن اقدام می گردد

۵-۲- نحوه پرداخت بر اساس ارائه جمع رسیدهای تحویل غذا به کارفرما از طرف پیمانکار خواهد بود، لذا پیمانکار می بایست هر ۱۵ روز یک بار نسبت به صدور فاکتور رسمی فروش و ارائه آن به کارفرما اقدام نماید. بدیهی است ارائه صورتحساب کارکرد مندرج در فاکتور فروش توسط پیمانکار می بایست منطبق با لیست ضامم پیوست قرارداد تنظیم و صادر شود.

۳-۵- پس از دریافت کارکرد پیمانکار، ضمن بررسی و تأیید کیفیت غذای تحویلی و مطابقت آن از نظرتعداد، اوزان و قیمت غذای مورد سفارش مطابق ضمايم پيوست قرارداد توسط مدیریت منابع انسانی این شرکت نسبت به پرداخت وجه آن اقدام خواهد شد.

۴-۵- پس از تأیید صورتحساب کارکرد پیمانکار توسط مدیریت منابع انسانی کارفرما و پس از کسر کسورات قانونی و جرائم احتمالی متعلقه به میزان حداقل ۶۰٪ قابل پرداخت خواهد بود.

۵-۵- تمامی پرداخت ها به پیمانکار پس از دریافت رسید تحویل غذا و صدور تأییدیه کیفیت از سوی دستگاه نظارت معرفی شده توسط کارفرما خواهد بود.

۶-۵- ارائه صورت حساب ثبت شده در سامانه مودیان مالیاتی به کارفرما طبق قانون .

ماده ۶- کسورات قانونی و حسن انجام کار :

۱-۶- کلیه کسورات قانونی متعلقه اعم از بیمه و مالیات و غیره به عهده پیمانکار می باشد، لذا 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 و آخرین مرحله صورت حساب کارکرد مربوطه به عنوان سپرده بیمه کسر می گردد که پس از ارائه مفاسا حساب بیمه و تسویه نهایی به پیمانکار مسترد خواهد شد. همچنین پیمانکار می بایست پس از اتمام قرارداد نسبت به ارائه مفاسا حساب سازمان تأمین اجتماعی به کارفرما اقدام نماید.

۲-۶- پیمانکار ملزم به ارائه لیست بیمه و پرداخت حق بیمه به تأمین اجتماعی حوزه فعالیت (تأمین اجتماعی شعبه تاکستان) و پرداخت حقوق و مزایای پرسنل تحت نظر خود می باشد. لذا می بایست پس از پرداخت لیست های مورد نظر، آن را به نماینده کارفرما ارائه نماید. در غیر این صورت کارفرما مجاز خواهد بود با صلاحدید خود، رأساً اقدام و به ازای هر روز دیرکرد، مبلغ ۵۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال به عنوان جریمه در نظر گرفته و از صورت حساب کارکرد پیمانکار کسر نماید.

۳-۶- پیمانکار متعهد می گردد نسبت به بیمه نمودن افراد شاغل در کارگاه کارفرما اقدام نموده و از بیمه نمودن افراد غیر شاغل در کارگاه خود داری نماید. بنابراین عدم رعایت آن تخلف بوده و دستگاه نظارت کارفرما پیمانکار را به سازمان تأمین اجتماعی و سایر مراجع ذیصلاح معرفی خواهد نمود.

۴-۶- 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 آن را به کارفرما ارائه نماید.

۵-۶- پیمانکار می بایست پرسنل تحت امر خود را تحت پوشش بیمه مسئولیت مدنی قرار دهد و یک نسخه از قراردادهای منعقد (منطبق با قانون کار) با پرسنل خود را در اختیار کارفرما قرار دهد.

۶-۶- در صورت تکلف قانونی پرداخت مالیات بر ارزش افزوده توسط پیمانکار، ارائه گواهینامه ثبت نام ارزش افزوده به کارفرما الزامی می باشد.

تبصره ۴ :

از هر پرداختی به پیمانکار معادل ۵٪ بابت حسن انجام کار توسط کارفرما کسر خواهد گردید که پس از اتمام مدت قرارداد به پیمانکار مسترد خواهد شد.

ماده ۷- نحوه تحویل غذا :

۱-۷- کارفرما به صورت روزانه تعداد و نوع غذای مورد نیاز را طبق برنامه غذایی هفتگی از پیش تعیین شده توسط نماینده کارفرما و به موجب برگ سفارش کتبی به پیمانکار اعلام خواهد نمود و پیمانکار بنا به درخواست کارفرما و بر اساس سفارش مورد نیاز روزانه می بایست نسبت به تحویل و توزیع غذا اقدام نماید.

۷-۲- پیمانکار مکلف خواهد بود 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 می باشد.

ماده ۸- زمان تحویل غذا :

۸-۱- پیمانکار می بایست بنا به درخواست کارفرما و بر اساس سفارش مورد نیاز روزانه وی در طول مدت قرارداد همواره در تمامی ایام (روز، هفته، ماه) آماده تحویل غذا به کارفرما باشد.

۸-۲- مدت زمان صرف ناهار ساعت ۱۲ لغایت ۱۴ و زمان صرف شام ساعت ۳۰ : ۲۰ لغایت ۳۰ : ۲۱ می باشد .

۸-۳- پیمانکار متعهد می گردد 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 غذا باشد. بدیهی است در صورت تغییر ساعت سرو غذا بصورت مکتوب به پیمانکار ابلاغ خواهد شد، لذا پیمانکار موظف و متعهد به رعایت زمان اعلامی می باشد.

ماده ۹- محل تحویل غذا :

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

ماده ۱۰- آنالیز و نوع مواد مصرفی:

۱۰-۱- پیمانکار ملزم به تهیه و طبخ غذا مطابق آنالیز غذایی پیوست شماره (۲) کارفرما می باشد. همچنین اقلامی از قبیل: چای، ادویه ها، آبلیمو و سایر مواد غذایی مصرفی می بایستی در بسته بندی های مناسب و دارای پروانه ساخت و بهره برداری، مهر استاندارد، تاریخ انقضاء و کلیه مجوزهای بهداشتی بوده و همچنین مطابق با برندهای معتبر دارای پروانه بهداشت و نشان سیب سلامت مورد تأیید نماینده کارفرما باشد.

تبصره ۵:

مصرف مواد غذایی بصورت فله ای و بدون مجوز مورد تأیید کارفرما نبوده و در صورت عدم رعایت این موارد هزینه غذای پخته یا توزیع شده جهت پرداخت به پیمانکار محاسبه نمی گردد.

۱۰-۲- پیمانکار مجاز به استفاده از جوش شیرین و انواع رنگ های خوراکی در غذا نمی باشد. لذا در صورت مشاهده ۵۰٪ از کل مبلغ غذا هفته کسر گردیده و مراتب به اداره بهداشت استان گزارش خواهد شد.

۱۰-۳- پیمانکار متعهد می گردد اقلام لبنی مورد استفاده بر اساس آنالیز غذایی و برنامه ارائه شده از برندهای: پگاه، کاله، میهن و پاک باشد. بدیهی است در صورت تغییر در هر یک از برندهای ذکر شده هماهنگی قبلی با کارفرما الزامی می باشد.

ماده ۱۱- تعهدات کارفرما :

۱۱-۱- چنانچه برای ایام تعطیل (رسمی، غیر رسمی پیش بینی شده و غیره) نیاز به تحویل غذا باشد میزان و مقدار آن به اطلاع پیمانکار خواهد رسید. بدیهی است در این صورت مبنای محاسبه صورت حساب های پیمانکار صرفاً میزان سفارش نماینده کارفرما و نسخه اول قبوضی است که از طرف نماینده کارفرما صادر و پیمانکار در قبال تحویل غذا، آن را از قسمت ها اخذ می نماید خواهد بود.

۱۱-۲- کارفرما متعهد گردید پس از تأیید صورت حساب کارکرد پیمانکار توسط مدیریت منابع انسانی شرکت صنایع ریخته گری ایران خودرو و پس از کسر کسورات قانونی و جرائم احتمالی متعلقه به میزان ۶۰٪ از مبلغ کارکرد ماهیانه پیمانکار را پرداخت نماید.

۱۱-۳- پرداخت مبلغ هزینه گاز و برق مصرفی در آشپزخانه کارخانه کارفرما به عهده کارفرما خواهد بود.

۱۱-۴- در صورت نیاز به طبخ و توزیع غذای دوم تامین ملزومات اضافی جهت طبخ غذا به عهده کارفرما خواهد بود.

ماده ۱۲- تعهدات پیمانکار :

۱۲-۱- پیمانکار متعهد گردید همزمان با انعقاد این قرارداد مجوزهای لازم و معتبر فعالیت صنفی به همراه کارت بهداشت محل فعالیت و همچنین سلامت بهداشتی تمامی پرسنل شاغل خویش به ویژه در رستوران مطابق دستورالعمل های اداره بهداشت را قبل از شروع کار به نماینده ارائه و تأییدیه دریافت نماید. در غیر این صورت کارفرما مجاز خواهد بود با مشاهده در مرتبه اول معادل مبلغ کارکرد همان روز و در صورت تکرار برای بار دوم، معادل مبلغ ۳ روز کارکرد و برای تکرار بار سوم، معادل کل مبلغ کارکرد هفتگی پیمانکار را به عنوان جریمه در نظر گرفته و از صورت حساب های آن کسر نماید لذا در صورت تکرار در مرتبه های بعدی کارفرما مجاز می باشد نسبت به فسخ قرارداد به صورت یک طرفه با مطالبه تمامی جرائم و خسارات به تشخیص خود اقدام نماید.

۱۲-۲- تجهیزات آشپزخانه مندرج در پیوست شماره (۳) این قرارداد متعلق به کارفرما بوده و 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 بوده و در صورت مشاهده عیوب تجهیزات در مرحله اول به پیمانکار تذکرکتبی داده خواهد شد و ایشان می بایست ظرف مدت ۷۲ ساعت نسبت به رفع عیوب اقدام نماید، لذا در صورت مشاهده در مرحله بعدی به ازای هربار مشاهده ۱۰٪ از مبلغ میانگین کارکرد ماهیانه به عنوان جریمه در نظر گرفته خواهد شد.

۱۲-۳- برنامه غذایی پس تأیید کارشناس تغذیه به صورت 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 کارفرما تدارک ببیند تا در صورت نیاز مورد استفاده قرار گیرد، در صورت عدم مصرف به هر علت، غذای مازاد بدون محاسبه هیچگونه وجهی به پیمانکار عودت داده خواهد شد.

۱۲-۴- 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 رومیز، محل شستشوی ظروف، محل سرو غذا و سالن غذا خوری کارفرما مجاز خواهد بود با مشاهده در مرتبه اول معادل مبلغ کارکرد همان روز و در صورت تکرار برای بار دوم معادل مبلغ ۳ روز کارکرد و در صورت تکرار بار سوم، معادل کل مبلغ کارکرد هفتگی پیمانکار را به عنوان جریمه در نظر گرفته و از صورت حسابهای پیمانکار کسر نماید و در صورت تکرار در مرتبه های بعدی نسبت به فسخ قرارداد بصورت یک طرفه با مطالبه تمامی جرائم و خسارات به تشخیص خود کارفرما اقدام نماید.

۱۲-۵- پیمانکار موظف است در صورتی که تعداد افراد مراجعه کننده به رستوران بیشتر از تعداد پیش بینی شده باشد، سریعاً یک نوع غذای اصلی قابل تهیه و مورد تأیید نماینده کارفرما طبخ نماید تا وقفه ای در توزیع غذا ایجاد نگردد.

۱۲-۶- پیمانکار موظف است بر اساس برنامه غذایی ماهیانه از قبل ارائه شده به موجب برگه 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 ضمیمه پیوستی اقدام نماید.

۱۲-۷- پیمانکار به هیچ عنوان حق جابه جایی 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 به عنوان جریمه در نظر گرفته شده و از حساب پیمانکار کسر خواهد شد.

۱۲-۸- 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.

۱۲-۹- غذای توزیع شده در رستوران به صورت تصادفی کنترل و توزین می گردد. چنانچه در طبخ مواد مصرفی از اوزان اعلام شده در قرارداد فیمابین به مقدار کمتری استفاده شده باشد طبق جدول آنالیز غذایی پیوست شماره (۲) پیمانکار 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 برای بار دوم معادل ۴ برابر قیمت مذکور و برای تکرار بار سوم، با تشخیص نماینده کارفرما جریمه نقدی معین اخذ خواهد گردید. لازم به ذکر است پیمانکار موظف است یک دستگاه توزین دقیق جهت کنترل میزان مواد موضوع قرارداد در محل رستوران مستقر نماید.

۱۰-۱۲- پیمانکار متعهد به تهیه و تامین کلیه وسائل و امکانات لوازم بهداشتی و شوینده با برندهای معتبر (مطابق استانداردهای اعلام شده وزارت بهداشت) می باشد. بدیهی است نظارت بر این موضوع به عهده واحد ایمنی و بهداشت، پشتیبانی و نماینده کارفرما می باشد.

۱۱-۱۲- چنانچه غذای طبخ شده از نظر کیفی، موارد بهداشتی، رویت اجسام خارجی و حشرات در غذا و غیره، مورد تأیید کارفرما نباشد، نماینده کارفرما می تواند مانع توزیع غذا شده 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 و برای تکرار در مرتبه دوم، معادل مبلغ ۲ هفته کارکرد و برای تکرار در سومین بار معادل کل مبلغ کارکرد ماهانه پیمانکار را به عنوان جریمه در نظر گرفته و از صورتحساب های آن کسر نماید و در صورت تکرار در مرتبه های بعدی نسبت به فسخ قرارداد به صورت یک طرفه با مطالبه تمامی جرائم و خسارات به تشخیص خود کارفرما اقدام نماید.

۱۲-۱۲- پیمانکار موظف به اخذ گواهی عدم سوء پیشینه و عدم اعتیاد برای کارکنان خود و ارائه آن به واحد حراست و مدیریت منابع انسانی شرکت صنایع ریخته گری ایران خودرو می باشد. همچنین متذکر می گردد استعمال دخانیات در فضای محیط رستوران و آشپزخانه ممنوع بوده و در صورت مشاهده به ازای هر بار مشاهده معادل ۹۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال به عنوان جریمه در نظر گرفته شده و از صورت حساب پیمانکار کسر خواهد شد.

۱۳-۱۲- تشخیص مسمومیت غذای توزیعی با واحد بهداشت کارفرما می باشد که پیگیری آن از سوی دستگاه نظارت و بازرسی کارفرما انجام خواهد شد. بدیهی است این امر موجب رفع مسئولیت پیمانکار در قبال پرسنل و اشخاص ثالث نخواهد بود و در هر صورت پیمانکار مسئول و پاسخگو می باشد.

۱۴-۱۲- نگهداری غذای طبخ شده در آشپزخانه کارخانه بعد از اتمام وعده غذایی ممنوع بوده و پیمانکار می بایست غذای مازاد را در محیطی مناسب با هماهنگی نماینده کارفرما دفن و یا به خارج از محیط کارخانه منتقل نموده و یا اینکه به مرکز معتبر بهزیستی تحویل نماید. در صورت عدم رعایت و اهمال کاری تمامی خسارت های وارده (جانی و مالی) به عهده پیمانکار خواهد بود، لذا کارفرما مجاز خواهد بود با مشاهده در مرتبه اول معادل مبلغ کارکرد همان روز و در صورت تکرار برای بار دوم معادل مبلغ ۲ روز کارکرد و برای تکرار در مرتبه سوم، معادل کل مبلغ کارکرد هفتگی پیمانکار را به عنوان جریمه در نظر گرفته و از صورتحساب های آن کسر نماید و در صورت تکرار در مرتبه های بعدی نسبت به فسخ قرارداد به صورت یک طرفه با مطالبه تمامی جرائم و خسارات به تشخیص خود کارفرما اقدام نماید.

۱۵-۱۲- 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 و در صورت تکرار برای بار دوم، معادل مبلغ ۳ روز کارکرد و برای تکرار در مرتبه سوم، معادل کل مبلغ کارکرد هفتگی پیمانکار را به عنوان جریمه در نظر گرفته و از صورتحساب های آن کسر نماید. بدیهی است، در صورت تکرار در مرتبه های بعدی با توجه به اهمیت موضوع و بروز خطرات یا صدمات فاحش وارده به مصرف کنندگان غذای آن روز پیمانکار، ضمن اقدامات قانونی، کارفرما مجاز خواهد بود نسبت به فسخ قرارداد به صورت یک طرفه با مطالبه تمامی جرائم و خسارات به تشخیص خود کارفرما اقدام نماید.

۱۶-۱۲- 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 جانی و مالی پرسنل کارفرما گردد، مسئولیت پاسخگویی در مراجع ذی صلاح 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.

۱۷-۱۲- پیمانکار موظف به تمیز نمودن سالن و میزهای غذا خوری و آماده سازی در هنگام سرو غذا و کلیه ظروف آشپزخانه به هزینه خود (جرم زدایی، سفیدگری یا رویگری خارج از محیط رستوران) می باشد همچنین هرگونه دستورالعمل دیگری که در خصوص بهبود ارائه خدمات در چارچوب موضوع قرارداد از سوی کارفرما ابلاغ می گردد برای پیمانکار لازم الاجرا بوده و پیمانکار حق درخواست تعدیل را نخواهد داشت.

۱۸-۱۲- پیمانکار ملزم می باشد، در صورتی که به هر دلیلی امکان طبخ در آشپزخانه کارفرما وجود نداشته باشد در محل دیگری که مورد تأیید نمایندگان کارفرما می باشد اقدام به طبخ غذا و تحویل آن در محل کارخانه نماید.

۱۹-۱۲- پیمانکار موظف است از مکان مورد نظر فقط جهت پخت غذا برای شرکت صنایع ریخته گری ایران خودرو استفاده نموده و مجاز به استفاده از فضای رستوران به منظور استفاده برای استراحت و سکونت پرسنل خود نمی باشد. در صورت 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 در صورت تکرار اقدام به فسخ یک طرفه قرارداد نماید.

۲۰-۱۲- 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.

۲۱-۱۲- پیمانکار موظف است نسبت به تامین نیروهای پیمانکاری به تعداد مورد نیاز و بنا به تشخیص کارفرما و توافق طرفین اقدام نموده و همچنین یک نفر سرپرست به عنوان نماینده تام الاختیار خود جهت برقراری ارتباط با دستگاه نظارت کارفرما به صورت کتبی معرفی نماید (دستورات ابلاغی به نامبرده در حکم ابلاغ رسمی به پیمانکار تلقی خواهد گردید، بدیهی است عدم حضور وی در ساعات کاری تخلف محسوب شده و در صورت تخلف برای بار اول مبلغ ۴۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال جریمه و درج در پرونده پیمانکار و برای بار دوم مبلغ ۸۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال جریمه و درج در پرونده پیمانکار و در صورت تکرار در دفعات بعدی معادل کل کار کرد مبلغ غذای عرضه شده در ماه جریمه در نظر گرفته خواهد شد.

۲۲-۱۲- پیمانکار موظف به رعایت کلیه اصول بهداشتی جهت جلوگیری از تجمع حشرات یا حیوانات موزی، جمع آوری و انتقال زباله ها و کلیه مواد زائد ناشی از خدمات رستوران در کیسه های نایلونی به روشی مناسب و بهداشتی در محل تعیین شده می باشد. در صورت مشاهده عدم رعایت این مسائل واحد ایمنی و بهداشت شرکت صنایع ریخته گری ایران خودرو وضعیت بهداشتی پیمانکار را تأیید نخواهد نمود.

۲۳-۱۲- کارفرما می تواند بر نحوه پخت و سرو غذا نظارت داشته و در صورت عدم رضایت از کیفیت غذا (بنا به تشخیص و احراز کارفرما) اقدام به مطالبه و وصول جرایم و خسارات نموده و قرارداد را بصورت یک جانبه فسخ نماید.

۲۴-۱۲- پیمانکار موظف می باشد تمامی مسائل و قوانین مربوطه از جمله قانون کار و تامین اجتماعی را در مورد پرسنل خود رعایت نماید. 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 لذا کارفرما هیچگونه تعهد و مسئولیتی اعم از حقوقی و کیفری در این خصوص نخواهد داشت.

۲۵-۱۲- 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 بنابر این 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 این صورت کارفرما می تواند قرارداد را به صورت یک طرفه فسخ نماید.

۲۶-۱۲- در صورت عدم رضایت از کیفیت غذای طبخ شده و نحوه ارائه خدمات، کارفرما می تواند برای بار اول اقدام به تذکر کتبی به پیمانکار نماید و در صورت تکرار برای بار دوم، معادل ۳۰٪ از هزینه غذای آن روز را به عنوان جریمه در نظر گیرد و برای تکرار در دفعات بعد، پس از مطالبه و وصول تمامی جرائم و خسارات به تشخیص کارفرما، قرارداد را به صورت یک طرفه فسخ نماید.

۲۷-۱۲- پیمانکار حق واگذاری موضوع قرارداد را بدون اخذ تأییدیه از کارفرما ندارد، در غیر این صورت کارفرما مجاز خواهد بود قرارداد فوق را به صورت یک جانبه فسخ نموده و ضرر و زیان ناشی از این قرارداد را از محل تضامین و مطالبات پیمانکار جبران نماید. همچنین پیمانکار متعهد است، کلیه اطلاعات مکتسبه در محیط کار کارفرما را محرمانه تلقی نموده و از افشای آن بدون اجازه کتبی کارفرما خود داری نماید.

۲۸-۱۲- تمامی افراد شاغل در رستوران موظف به رعایت کلیه نکات بهداشتی شامل: استحمام قبل از طبخ غذا، استفاده از دستکش، کلاه و لباس مخصوص می باشند، لذا در صورت عدم رعایت نکات بهداشتی کارفرما می تواند ۵٪ از کل مبلغ غذای آن روز را از پیمانکار کسر نماید.

۲۹-۱۲- 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.

۳۰-۱۲- برای ارائه خدمات موضوع قرارداد، حداقل ۸ 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.

۳۱-۱۲- در صورت درخواست غذای دوم از طرف کارفرما، پیمانکار متعهد می گردد تا نسبت به تهیه و طبخ غذای دوم مطابق لیست و تعداد اعلام شده (که به صورت مکتوب از سوی کارفرما دریافت نموده است) اقدام نماید. بدیهی است درخواست اعلام شده می بایست حداقل یک هفته زودتر در اختیار پیمانکار قرار گیرد.

ماده ۱۳- سایر شرایط

۱-۱۳- در صورت تشخیص کارفرما مبنی بر پرداخت های غیر نقدی به پرسنل پیمانکار، مبالغ پرداختی از حساب پیمانکار کسر خواهد شد.

۲-۱۳- پیمانکار اقرار می نماید توانایی ارائه خدمات به کارفرما بدون دریافت وجه به مدت حداقل ۳ ماه را دارد.

۳-۱۳- پیمانکار متعهد می گردد، تمامی اقدامات لازم را بر اساس دستورالعمل های واحد HSE کارفرما، شامل : نظافت و سمپاشی دوره ای انجام دهد، همچنین کلیه امور مربوط به نگهداری و تعمیرات تجهیزات تحویلی به وی را نیز انجام دهد.

ماده ۱۴- ناظر قرارداد :

۱-۱۴- نظارت بر حسن اجرای تعهدات پیمانکار مطابق با مفاد این قرارداد و مدارک پیوست آن به عهده کارفرما خواهد بود. همچنین پیمانکار می بایست در حدود مشخصات، اسناد و مدارک پیوست و در چارچوب قرارداد بر اساس خواسته و اصول فنی و دستورالعمل های مورد نظر ناظر، اقدام به اجرای قرارداد نماید. بدیهی است این نظارت به هیچ وجه موجب رفع مسئولیت اجرای کامل تعهدات موضوع قرارداد از سوی پیمانکار نخواهد بود .

۲-۱۴- کارفرما می تواند در مدت اجرای قرارداد توسط نماینده خود و کارشناسان ویژه، عملیات پیمانکار را مورد بازرسی قرار دهد و پیمانکار متعهد می گردد هرگونه اطلاعات و مدارکی که مورد نیاز می باشد را در اختیار نماینده و یا نمایندگان کارفرما قرار دهد تا چنانچه عیب و نقصی در کار مشاهده شود به پیمانکار دستور رفع آن را با قید مشخصات و مکان در همان روز ابلاغ نماید.

ماده ۱۵- ضمانت انجام تعهدات :

پیمانکار به منظور تضمین ایفای تعهدات و اجرای تمامی شرایط و مفاد مندرج در قرارداد، هم زمان با امضاء و مبادله قرارداد یک فقره ضمانت بانکی و یا وجه نقد، معادل دو ماه کارکرد به مبلغ ریال در اختیار کارفرما قرار خواهد داد تا چنانچه طبق تشخیص ناظر به دلیل عدم توانایی، عدول و یا تخطی پیمانکار از هر یک از تعهدات و شرایط مندرج در قرارداد احراز گردد کارفرما، مجاز و محق خواهد بود تا با محاسبه خسارت وارده و جرائم ناشی از قرارداد از محل تضمین مزبور بهره برداری نموده و بدون قید و شرط کلیه خسارات وارده و جرائم محاسبه شده را مطالبه نماید. بدیهی است احراز ایراد خسارت و تعیین میزان آن به تشخیص کارفرما می باشد و نیازی به مراجعه و اثبات آن در مراجع قضائی نخواهد بود. در این خصوص پیمانکار حق هرگونه اعتراضی را از خود سلب و ساقط می نماید .

ماده ۱۶- حل اختلاف :

در صورت بروز هر گونه اختلاف در خصوص عدم اجرای صحیح موضوع قرارداد و یا تعبیر و تفسیر مندرجات و مفاد آن بین طرفین، در ابتدا طرفین پیمان سعی خواهند نمود از طریق مذاکره دوستانه نسبت به حل اختلاف اقدام نمایند ، در غیر این صورت از طریق مراجعه به مراجع قانونی ، موضوع حل و فصل خواهد گردید.

ماده ۱۷- فسخ قرارداد :

بنا به تشخیص کارفرما در صورتی که پیمانکار به هر یک از مفاد قرارداد، به هر نحوی عمل ننماید و چنانچه کارفرما از عملکرد پیمانکار رضایت نداشته باشد کارفرما محق و مجاز خواهد بود تا بدون مراجعه به مراجع قضائی از طریق اعلام یک جانبه علاوه بر محاسبه و مطالبه و وصول خسارت وارده از محل مطالبات و تضامین پیمانکار، نسبت به فسخ یک جانبه قرارداد و تسویه حساب با پیمانکار اقدام نماید. در این حالت پیمانکار هر گونه اعتراضی را از خود اسقاط حق می نماید.

تبصره ۶ :

در صورت فسخ قرارداد توسط کارفرما پیش از اتمام قرارداد، پیمانکار موظف به ارائه سرویس با شرایط قرارداد حاضر تا معرفی پیمانکار جدید خواهد بود.

ماده ۱۸- حوادث غیر مترقبه (فورس ماژور) :

حوادث غیر مترقبه (فورس ماژور) به وقوع حادثی که خارج از حیطه اقتدار و اراده انسان باشد اطلاق می گردد در صورت بروز چنین مواردی، طرفین موظفند حداکثر ظرف مدت ۷ روز پس از وقوع حادثه مراتب را به اطلاع طرف مقابل رسانده و عندالاجتضاء تقاضای فسخ و یا تعلیق قرارداد را بنمایند. مدت تعلیق به مدت قرارداد اضافه خواهد شد و در صورت فسخ ناشی از حوادث فوق طرفین موظفند نسبت به تسویه تعهدات مالی فی مابین تا مقطع وقوع حادثه اقدام نمایند.

ماده ۱۹- مشخصات طرفین :

مشخصات طرفین از قبیل اقامتگاه و غیره همان است که در مقدمه ذکر شده است و طرفین متعهد شدند هرگونه تغییری در مشخصات ذکر شده را ظرف مدت یک هفته از تاریخ تغییر به طرف مقابل اطلاع دهند در غیر این صورت مشخصات ذکر شده در قرارداد درخصوص ارسال و ابلاغ اوراق عادی و رسمی ملاک عمل و قانونی بوده و مسئولیت کامل آن به عهده امضاء کنندگان قرارداد می باشد. لازم به ذکر است ملاک و مبنا در ابلاغ و اعلام اوراق و درخواست ها به پیمانکار، مدارک حاکی از ارسال توسط خریدار می باشد.

ماده ۲۰- نسخ قرارداد :

این قرارداد در ۱۰ صفحه مشتمل بر ۲۰ ماده، ۶ تبصره و در ۳ نسخه بدون خط خوردگی و لاک گرفتگی تنظیم و به امضاء طرفین رسیده و هر یک از ۳ نسخه دارای حکم واحد می باشد.

پیمانکار

کارفرما

شرکت صنایع ریخته گری ایران خودرو

محمد رضا هنری کیا (مدیرعامل)

مهداد حاجی خانی (نایب رئیس هیئت مدیره)

جدول پیوست شماره (۱) قرارداد - قیمت هر پرس غذا شرکت صنایع ریخته گری ایران خودرو

گروه های غذایی		نوع غذا		قیمت غذای مطابق باآنالیز (ارقام به ریال)	
				برنج خارجی	برنج پرمحصول ایرانی
استامبولی		لوبیا پلو			
چلو خورشت		قورمه سبزی			
		قیمه سیب زمینی			
		قیمه بادمجان کدو			
		خورشت کرفس			
		خورشت فسنجان با گوشت			
		خورشت فسنجان با مرغ			
		قیمه نثار			
چلو		ماهی			
		تن ماهی			
		مرغ			
		جوجه کباب			
		کباب برگ			
		کباب بختیاری			
		کباب کوبیده نگینی			
		کباب کوبیده			
خوراک		شنسل مرغ			
		خوراک مرغ			
		کباب بناب			
		آبگوشت			
		میانگین قیمت غذا			
قیمت دور چین		سوپ رشته			
		سوپ جو			
		سوپ قارچ			
		میانگین قیمت دور چین			
قیمت مخلفات		نوع	برند		
		ماست			
		ماست موسیر			
		زیتون			
		ترشی			
میانگین قیمت مخلفات					
قیمت نوشیدنی ها		آب معدنی			
		نوشابه			
		دوغ			
		دلستر			
میانگین قیمت نوشیدنی ها					
جمع کل قیمت مخلفات و نوشیدنی ها					
قیمت هر پرس غذای کامل					
توضیحات	قیمت		تعداد	شیر تک نفره ۲۰۰ CC با برند : کاله، میهن، پگاه، پاک، صباح ، دامداران	
			۱		

جدول پیوست شماره (۲)، آنالیز مورد نیاز هر پرس غذا – شرکت صنایع ریخته گری ایران خودرو (۱۴۰۴)

ردیف	عنوان غذا	استانبولی	چلو خورش	چلو خورش قیمه	چلو قیمه نثار	چلو ماهی	چلو مرغ	جوجه کباب	چلو کباب برگ	چلو کباب بختیاری	چلو کباب کوبیده نگینی	چلو کباب کوبیده	فسنجان گوشت	فسنجان مرغ	چلو خورشت کرفس	آبگوشت	شنسل مرغ	خوراک مرغ	کباب بناب	چلو تن ماهی	ناگت مرغ
۱	برنج ایرانی	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰					۱۸۰	
۲	گوشت گوساله گرم	۷۰	۷۰	۷۰	۱۲۰			راسته ۱۷۰	راسته ۸۰	۱۵۰	۱۸۰		۱۰۰		۷۰	۱۵۰			۲۰۰		
۳	روغن	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم
۴	پیاز داخل غذا	۵۰	۵۰	۵۰	۷۵	۱۰	۵۰	۲۵	۲۵				به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم		به مقدار لازم
۵	مرغ						۳۵۰	۲۰۰سینه		۱۰۰	۳۰		به مقدار لازم	به مقدار لازم	۱۰۰		۳۰۰	۳۵۰			۳۰۰
۶	آبلیمو	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم		به مقدار لازم
۷	لیمو عمانی	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم												به مقدار لازم					
۸	ماهی قزل آلا					۲۵۰															
۹	تن ماهی																			۱۸۰ گرمی	
۱۰	حبوبات		لوبیا قرمز ۳۰	لبه ۳۰												نخود۳۵					
۱۱	رب گوجه فرنگی	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم							به مقدار لازم			به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم		
۱۲	سیب زمینی															۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰			۱۰۰
۱۳	زعفران				۰۰۱		۰۰۲۵	۰۰۲۵	۰۰۲۵	۰۰۲۵	۰۰۲۵	۰۰۲۵	۰۰۱۵				۰۰۱۵	۰۰۱۵	۰۰۱۵		۰۰۱۵
۱۴	سبزیجات	لوبیا سبز ۴۰	۱۰۰			شوید ۳۰									کرفس ۱۰۰					شوید ۳۰	
۱۵	سیفی جات کدو بادمجان هویج			۱۲۵			هویج ۲۵														
۱۶	زرشک				۵		۱۰														
۱۷	گشمش																				
۱۸	ماکارونی																				
۱۹	قارچ																				
۲۰	رب انار												۴۰	۴۰							
۲۱	گوجه فرنگی			۱۰			۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰				۴۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰		۱۰۰
۲۲	ماست (معمولی - موسیر - خیار)	تک نفره موسیر	تک نفره معمولی	تک نفره معمولی	تک نفر معمولی	تک نفر معمولی	تک نفره موسیر	تک نفره موسیر	تک نفره موسیر	تک نفره موسیر	تک نفره موسیر	تک نفره موسیر	تک نفره موسیر	تک نفره موسیر	تک نفر معمولی		تک نفره موسیر	تک نفره موسیر	تک نفره موسیر		تک نفره موسیر
۲۳	سس تک نفره																				
۲۴	آرد نخود																				
۲۵	تخم مرغ																				۱۰ گرم سفیده
۲۶	مغز گردو												۵۰	۵۰							
۲۷	سسوپ، آش	سسوپ ۲۵۰															سسوپ شیر ۲۵۰	سسوپ شیر ۲۵۰	سسوپ شیر ۲۵۰		سسوپ شیر ۲۵۰
۲۸	پیاز همراه غذا	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰
۲۹	لیمو یا نارنج							۷۵	۷۵	۷۵	۷۵										
۳۰	زیتون، ترشی، خیار شور، سالاد				زیتون ۱۰۰	زیتون ۱۰۰	زیتون ۱۰۰	زیتون ۱۰۰	زیتون ۱۰۰	زیتون ۱۰۰	زیتون ۱۰۰	زیتون ۱۰۰									
۳۱	نوشیدنی (آب، دوغ، دالستر، نوشابه)	دوغ یا آب	دوغ یا آب	دوغ یا آب	دوغ یا آب	دوغ یا آب	دوغ یا آب	دوغ یا آب	دوغ یا آب	دوغ یا آب	دوغ یا آب	دوغ یا آب	دوغ یا آب	دوغ یا آب	دوغ یا آب	دوغ یا آب	دوغ یا آب	دوغ یا آب	دوغ یا آب	دوغ یا آب	دوغ یا آب
۳۲	گلاب، خلال پسته، بادام و کشمش	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۲۰۰	۲۰۰	۲۰۰	۱۰۰	۲۰۰
۳۳	نان																				
۳۴	سماغ																				
۳۵	نمک	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم
۳۶	ادویهجات	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم
۳۷	روغن یا کره حیوانی همراه غذا																				

توجه : اوزان کلیه مواد فوق بر حسب مواد خام و به گرم می باشد.