

پیش نویس قرارداد تهیه، طبخ و توزیع غذا

مناقصه شماره ۰۲-ب-۴۰۵

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 : ۱۴۹۶۶۶۱۹۸۰، با نمایندگی آقایان : (مدیرعامل) به کد ملی و..... (نایب رئیس هیئت مدیره) به کد ملی به عنوان (کارفرما) .

و شرکت..... ثبت شده به شماره.....، به نشانی: و کد پستی :، با نمایندگی آقایان (مدیرعامل).....، به کد ملی.....، و شماره همراه : و (رئیس هیئت مدیره) به کد ملی : و شماره همراه به 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 ضامنه 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 :

۱-۵- هر پرس 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

۲-۵- 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 ضمايم پیوست قرارداد تنظیم و صادر شود.

۳-۵- پس از دریافت کارکرد پیمانکار، ضمن بررسی و تأیید کیفیت غذای تحویلی و مطابقت آن از نظر تعداد، اوزان و قیمت غذای مورد سفارش مطابق ضمايم پیوست 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 توسط افراد حقیقی و حقوقی به کارفرما الزامی می باشد.

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 تامین 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 مفصلا حساب بیمه و تسویه نهایی به پیمانکار مسترد خواهد شد. همچنین پیمانکار می بایست پس از اتمام قرارداد نسبت به ارائه مفصلا حساب سازمان تامین اجتماعی به کارفرما اقدام نماید.

۲-۶- پیمانکار ملزم به ارائه لیست بیمه و پرداخت حق بیمه به تامین اجتماعی حوزه فعالیت (تامین 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، راساً 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 تامین اجتماعی و سایر مراجع ذیصلاح معرفی خواهد نمود.

۴-۶- زمان پرداخت حقوق پرسنل توسط پیمانکار از روز پنجم الی دهم هرماه 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 (مزایای پایان خدمت (سنوات) و باز خرید مرخصی و سایر موارد می بایست منطبق بر قانون کار باشد) و اسناد و مدارک آن را به کارفرما ارائه نماید. بدیهی است .

۵-۶- پیمانکار می بایست پرسنل تحت امر خود را تحت پوشش بیمه مسئولیت مدنی قرار دهد و یک نسخه از قراردادهای منعقدہ (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 صورت وضعیت تأیید شده پیمانکار، معادل ۱۰٪ بصورت ناخالص، بابت حسن انجام کار توسط کارفرما کسر خواهد گردید که پس از مدت ۳ ماه از هر صورت وضعیت به پیمانکار مسترد خواهد شد.

ماده ۷- نحوه تحویل غذا :

۷-۱- 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.

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

۱۱-۳- 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 صورتحساب 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.

۴-۱۲- 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 کار کرد و در صورت تکرار بار سوم ، معادل کل مبلغ کار کرد 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.

۵-۱۲- 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 تائید نماینده کارفرما طبخ نماید تا وقفه ای در توزیع غذا ایجاد نگردد.

۶-۱۲- 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 ضامین پیوستی اقدام نماید.

۷-۱۲- 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 ۱۰٪ از مبلغ کل غذای آن روز به عنوان جریمه در نظر گرفته شده و از حساب پیمانکار کسر خواهد شد.

۸-۱۲- 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.

۹-۱۲- 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 تائید 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 کار فرما 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 ملزم به رعایت تمامی قوانین مربوط به قانون کار و بیمه تامین اجتماعی و مسئولیت مدنی درخصوص پرسنل تحت امر خود می باشد، چنانچه پرسنل پیمانکار به هر عنوان مدعی گردند و یا به هر دلیلی دچار حوادث ناشی از کار شوند، پیمانکار مسئول بوده و متعهد به پاسخگویی و تامین تمامی هزینه ها (جانی و مالی) و جبران خسارت وارده خواهد بود و 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 جرایم و خسارات به تشخیص کارفرما، قرارداد را به صورت یک طرفه فسخ نماید.

۲۷-۱۲- 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.

۲۸-۱۲- 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.

۲۹-۱۲- 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.

۱۲-۳۰- 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.

۱۲-۳۱- 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.

۱۲-۳۲- 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 مکسبیه در محیط کار کارفرما را محرمانه تلقی نموده و از افشای آن بدون اجازه کتبی کارفرما خودداری نماید.

۱۲-۳۳- در صورت بروز هرگونه حادثه و خسارت احتمالی به کارفرما و پرسنل آن درحین استفاده از خدمات پیمانکار و پرسنل تحت امر وی ، کلیه مسئولیت حقوقی، کیفری و هرگونه مسئولیت قانونی بر عهده پیمانکار بوده و کارفرما در این خصوص هیچ گونه مسئولیتی ندارد.

تبصره ۶ :

پیمانکار موظف به دریافت گواهینامه های تأیید صلاحیت ایمنی از وزارت کار و رفاه اجتماعی و همچنین تمامی اسناد و مدارک مربوطه و ارائه آن به کارفرما می باشد

۱۲-۳۴- پیمانکار با علم و اطلاع کامل از تمامی شرایط و مفاد قرارداد حاضر، اقدام به امضای آن نموده است ، بنابراین متعهد به انجام و اجرای تمامی مفاد آن خواهد بود.

۱۲-۳۵- در صورت تشخیص کارفرما مبنی بر پرداخت های غیرنقدی به پرسنل پیمانکار، مبالغ پرداختی از حساب پیمانکار کسرخواهد شد.

۱۲-۳۶- پیمانکار اقرار می نماید توانایی ارائه خدمات به کارفرما بدون دریافت وجه به مدت حداقل ۳ ماه را دارد.

ماده ۱۳- ناظر قرارداد :

۱۴-۱- نظارت برحسب 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 .

۱۴-۲- 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 ۱۴- 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 ۲ ماه کارکرد پیمانکار را 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.

تبصره ۷ :

تضمین انجام تعهدات بعد از پایان مدت قرارداد با درخواست پیمانکار و تأیید نماینده کارفرما قابل استرداد می باشد.

ماده ۱۵- حل اختلاف :

کلیه اختلافات یا دعوای ناشی از این قرارداد یا مرتبط با آن اعم از اینکه در خصوص انعقاد، اعتبار، نسخ، اقاله، انفساخ و انحلال و مسائل ناشی از تفسیر و اجرای مفاد و تعهدات قرارداد و هرگونه موضوع مربوط به قرارداد باشد، از طریق داور منصوب توسط معاون حقوقی شرکت ایران خودرو (سهامی عام به شماره ثبت ۸۳۵۲ و شناسه ملی ۱۰۱۰۰۳۶۰۷۹۴ به نشانی : تهران، کیلومتر ۱۴ جاده مخصوص کرج و کدپستی : ۱۳۸۹۹۱۳۶۵۷ و شماره تماس ۴۸۲۲۹۳۴۲-۰۲۱) حل و فصل می گردد. مدت زمان داوری شش ماه از تاریخ قبول داور می باشد و به تشخیص داور برای یک دوره شش ماهه دیگر رأساً توسط داور قابل تمدید می باشد. تصمیم داور برای طرفین قطعی و لازم اجراء بوده و از طریق پست سفارشی و یا از طریق اظهار نامه به نشانی طرفین مندرج در صدر قرارداد حاضر ارسال و ابلاغ خواهد شد. بدیهی است گواهی مامور پست یا گواهی ابلاغ اظهار نامه به منزله ابلاغ است و کلیه آثار قانونی را داراست. حق الزحمه داوری براساس تعرفه مصوب قوه قضائیه تعیین می گردد. ضمناً محل تشکیل جلسات (احتمالی) داوری و کلیه ترتیبات رسیدگی با داور منصوب می باشد شرط داوری مستقل از قرارداد بوده و در صورت فسخ، انفساخ و بطلان تمام یا قسمتی از قرارداد و بطور کای انحلال آن به هر سبب، شرط داوری کماکان به قوت خود باقی است.

تبصره ۸ :

چنانچه داور منتخب پس از قبولی داوری استعفاء و یا انصراف خود را از داوری اعلام و یا فوت کند، مجدداً انتخاب داور به ترتیبی که در فوق اشاره شده است صورت می پذیرد.

تبصره ۹ :

بدیهی است در زمان رسیدگی به اختلاف طرفین همچنان موظف به انجام تعهدات قراردادی بجز مورد اختلاف می باشند. در غیر اینصورت طرف متخلف مکلف به جبران خسارات وارده می باشد.

تبصره ۱۰ :

طرفین با آگاهی و اختیار کامل و بدون هیچ گونه اجبار و اکراه تمام محتویات و مندرجات شرط داوری مندرج در قرارداد را پذیرفته و حق هرگونه اعتراض در این خصوص را از هر جهت در هر حال و آینده از خود سلب و ساقط نمودند.

تبصره ۱۱) : در موارد مسکوت مفاد قانون آئین دادرسی دادگاه های عمومی و انقلاب در امور مدنی (فصل داورى) در مقام تکمیل شروط این ماده استفاده می شود.

ماده ۱۶- 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 ۱۲) : 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 ۱۷- حوادث غیر مترقبه (فورس ماژور) :

حوادث غیر مترقبه (فورس ماژور) به وقوع حوادثی 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 عندالافتضاء تقاضای فسخ و یا تعلیق قرارداد را بنماید. 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 ۱۸- 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 ۱۹- نسخ قرارداد :

این قرارداد در ۱۰ صفحه مشتمل بر ۱۹ ماده، ۱۲ 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

..... شرکت

..... (مدیر عامل)

..... (رئیس هیئت مدیره)

کارفرما

..... شرکت صنایع ریخته گری ایران خودرو

..... (مدیر عامل)

..... (نایب رئیس هیئت مدیره)

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

قیمت غذای مطابق با آنالیز (ارقام به ریال)		نوع غذا	گروه های غذایی
برنج خارجی	برنج پرمحصول ایرانی		
		عدس پلو به همراه سوپ	استامبولی
		لوبیا پلو به همراه سوپ	
		سیب زمینی پلو به همراه سوپ	
		قورمه سبزی	چلو خورشت
		قیمه سیب زمینی	
		قیمه بادمجان کدو	
		کرفس	
		فسنجان با گوشت	
		فسنجان با مرغ	
		قیمه نثار	چلو
		ماهی	
		تن ماهی	
		مرغ	
		جوجه کباب	
		کباب برگ	
		کباب بختیاری	
		کباب کوبیده نگینی	
		کباب کوبیده	
		آبگوشت	
		ماکارانی	
		شنسل مرغ به همراه سوپ	خوراک
		مرغ به همراه سوپ	
		کباب بناب به همراه سوپ	
		کتلت گوشت	
		کتلت مرغ	
		کوفته تبریزی	
		میانگین قیمت غذا	
		ماست	مخلفات
		ماست موسیر	
		زیتون	
		ترشی	
		میانگین قیمت مخلفات	
		آب معدنی	نوشیدنی ها
		نوشابه	
		دوغ	
		دلستر	
		میانگین قیمت نوشیدنی ها	
		میانگین یک پرس غذای کامل	
		تعداد	شیر تک نفره ۲۰۰ CC با برند : کاله، میهن، پگاه، پاک
		۱	

جدول پیوست شماره (۲)، آنالیز مورد نیاز هر پرس غذا - شرکت صنایع ریخته گری ایران خودرو (۱۴۰۵)

ردیف	عنوان غذا	استانویلی			چلو خورش قرمه سبزی	چلو خورش قه سب زیتنی	چلو خورش کرفس	چلو قهوه نثار	چلو ماهی	چلو مرغ	جوجه کباب	چلو کباب برگ	چلو کباب بخاری	چلو کباب کوبیده نگینی	چلو کباب کوبیده	ماکارونی	آبگوشت	ششل مرغ	کوفته تبریزی	کتلت گوشت	مرغ	خوراک مرغ	کیاب بناب	فستجان گوشت	فستجان مرغ	چلو تن ماهی	
		عدس پلو	لویا پلو	سیب زمینی پلو																							
۱	برنج ایرانی	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۷۰	۷۰	۷۰	۱۲۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۱۸۰	۷۵	۱۴۵		۳۰۰	۲۰۰				۱۸۰	۱۷۹	۱۸۰	
۲	گوشت گوساله گرم	۷۰	۷۰	۷۰	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	۷۵	۱۴۵	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	۱۰۰	
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	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	
۴	پیاز داخل غذا	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۵۰	۷۵	۱۰	۵۰	۲۵	۲۵		به مقدار لازم	۱۰۰ سه برغ	۱۰۰ سه برغ	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	
۵	سرغ								۳۵۰	سه برغ ۳۰۰				۱۰۰ سه برغ	۱۰۰ سه برغ		سیبته مرغ ۳۰۰	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	
۶	آلبیسو	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	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								تن ماهی ۱۸۰ گرم		
۸	ماهی قزل آلا								۳۵۰																		
۹	حبوبات	عدس ۵۰															نخود ۳۵۰	به مقدار لازم									
۱۰	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	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم		
۱۱	سیب زمینی		۸۰			۱۰۰												۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰						
۱۲	زعفران					۰.۰۱		۰.۰۱		۰.۰۱	۰.۰۳۵	۰.۰۱۵	۰.۰۱	۰.۰۱۵	۰.۰۱۵		۰.۰۱۵	۰.۰۱۵	۰.۰۱۵	۰.۰۱۵	۰.۰۱۵	۰.۰۱۵	۰.۰۱۵	۰.۰۱۵	۰.۰۱۵	۰.۰۱۵	
۱۳	سبزیجات				لویا سبز ۸۰													به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	شوید ۳۰	
۱۴	سبزی جات کدو بادامجان هویج									هویج ۲۵																	
۱۵	زرشک						۵			۱۰								به مقدار لازم									
۱۶	کشمش			۲۰																							
۱۷	ماکارونی															۱۷۵											
۱۸	قارچ																										
۱۹	رب انار																					۱۰۰		۳۰			
۲۰	گوجه فرنگی		۵۰			۱۰					۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰		۴۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰					
۲۱	مات (ممولی) - موسیر - بخار)	تک نفر معمولی	تک نفر معمولی	تک نفر معمولی	تک نفر معمولی	تک نفر معمولی	تک نفر معمولی	تک نفر معمولی	تک نفر معمولی	تک نفر معمولی	تک نفر موسیر	تک نفر موسیر	تک نفر موسیر	تک نفر موسیر	تک نفر موسیر	تک نفر معمولی		تک نفر موسیر	تک نفر موسیر	تک نفر موسیر	تک نفر موسیر	تک نفر موسیر	تک نفر موسیر	تک نفر موسیر	تک نفر موسیر	تک نفر موسیر	
۲۲	سس تک نفره															۱		۱	۱	۱	۱	۱					
۲۳	آرد نخود																	۱۵۰	۱۰	۱۰	۱۰						
۲۴	تخم مرغ																		۱	۱							
۲۵	مغز گردو																									۵۰	
۲۷	پیاز همراه غذا	۵۰	۵۰	۵۰														۷۵	۷۵	۷۵	۷۵	۷۵					
۲۸	لیمو یا نارنج																	۷۵	۷۵	۷۵	۷۵						
۲۹	خیار شور															۱۰۰											
۳۰	نوشیدانی (آب یا دوغ)	به دلخواه	به دلخواه	به دلخواه	به دلخواه	به دلخواه	به دلخواه	به دلخواه	آب	به دلخواه	به دلخواه	به دلخواه	به دلخواه	به دلخواه	به دلخواه		به دلخواه	به دلخواه	به دلخواه	به دلخواه	به دلخواه	به دلخواه	به دلخواه	به دلخواه	به دلخواه	آب	
۳۱	گلاب، خلال پسته، بادام و کشمش	به مقدار لازم								به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم												
۳۲	نان	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۲۵۰	۳۰۰	۳۰۰	۳۰۰	۳۰۰	۳۰۰	۳۰۰	۱۰۰	۹۹	۱۰۰	
۳۳	سماغ														به مقدار لازم							به مقدار لازم					
۳۴	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	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	
۳۵	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	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	
۳۶	روغن یا کره حیوانی همراه غذا														۱۰	۱۰	۱۰										

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