

شماره :

تاریخ :

پیش نویس قرارداد تهیه، طبخ و توزیع غذا کارکنان کارخانه سیمان کنگان

کارفرما : شرکت بین المللی ساروج بوشهر (سهامی عام)

پیمانکار :

مندرجات قرارداد

- ماده ۱ - طرفین قرارداد
- ماده ۲ - موضوع و محل قرارداد
- ماده ۳ - مدت قرارداد
- ماده ۴ - مبلغ قرارداد و حجم کار
- ماده ۵ - تغییر مقادیر کار
- ماده ۶ - نحوه پرداخت
- ماده ۷ - دستگاه نظارت
- ماده ۸ - کسور
- ماده ۹ - تضمین اجرای تعهدات
- ماده ۱۰ - سپرده حسن انجام کار
- ماده ۱۱ - ممنوعیت واگذاری موضوع قرارداد به غیر
- ماده ۱۲ - خسارات ناشی از قصور پیمانکار
- ماده ۱۳ - تعهدات پیمانکار
- ماده ۱۴ - تعهدات کارفرما
- ماده ۱۵ - عدم افشاء اطلاعات مربوط به قرارداد
- ماده ۱۶ - حوادث قهری و غیر مترقبه (فورس ماژور)
- ماده ۱۷ - شرایط فسخ قرارداد
- ماده ۱۸ - مقررات ایمنی و رعایت اصول ایمنی
- ماده ۱۹ - حل اختلاف
- ماده ۲۰ - قانون مبارزه با پولشویی
- ماده ۲۱ - اقامتگاه طرفین
- ماده ۲۲ - نشانی طرفین قرارداد
- ماده ۲۳ - نسخ قرارداد

به نام خدا

ماده ۱ - طرفین قرارداد

این قرارداد ما بین شرکت بین المللی ساروج بوشهر (سهامی عام) به شماره ثبت ۱۴۳۱۳۶ کد اقتصادی ۴۱۱۱۵۵۳۵۵۴۵۹ شناسه ملی ۱۰۱۰۱۸۶۱۱۱۲ به نشانی تهران، بلوار آفریقا، خیابان شهید حسین بنیسی، پلاک ۳۸ کدپستی ۱۹۶۸۸۴۴۷۱۳ شماره تلفن ۷-۸۸۶۷۰۷۱۱ به نمایندگی به عنوان کارفرما از یک طرف و شرکت به شماره ثبت کد اقتصادی شناسه ملی به نشانی کد پستی تلفن به نمایندگی که به موجب روزنامه رسمی شماره دارند امضاء مجار شرکت محسوب می شود و در این قرارداد پیمانکار نامیده می شود از طرف دیگر با مفاد و شرایط زیر منعقد می گردد.

ماده ۲ - موضوع و محل قرارداد

الف: تهیه متریال و لوازم مصرفی در محل رستوران و مهمانسرای کارخانه سیمان کنگان مطابق با آنالیز پیوست.
ب: طبخ و توزیع غذای کارکنان در محل رستوران و مهمانسرای کارخانه سیمان کنگان مطابق با آنالیز پیوست.

ماده ۳ - مدت قرارداد

مدت این قرارداد از تاریخ لغایت به مدت یک سال می باشد.

ماده ۴ - مبلغ قرارداد و حجم کار

مبلغ تقریبی قرارداد ریال (..... ریال به حروف) به صورت ناخالص و بدون احتساب مالیات بر ارزش افزوده به شرح جدول شماره ۱ است:

جدول شماره ۱ - مبلغ قرارداد و حجم کار

ردیف	مکان	نوع	تعداد پرس	مبلغ کل (ریال)	توضیحات
۱	رستوران	غذا	۱۵۰,۰۰۰		مطابق جدول ۱ پیوست شماره ۱
۲		دسر	۱۸۵,۱۴۰		مطابق جدول ۲ پیوست شماره ۱
۳		نوشیدنی	۳۲۰,۶۳۱		مطابق جدول ۳ پیوست شماره ۱
۴	مهمانسرا	غذا	۱,۶۸۵		مطابق جدول ۴ پیوست شماره ۱
۵		دسر	۳,۱۴۷		مطابق جدول ۵ پیوست شماره ۱
۶		نوشیدنی	۹۵۲		مطابق جدول ۶ پیوست شماره ۱
۷		صبحانه	۳,۷۰۱		مطابق جدول ۷ پیوست شماره ۱

تبصره ۱: برنامه غذایی ماهیانه تا روز بیستم ماه قبل توسط دستگاه نظارت تنظیم و به پیمانکار ابلاغ خواهد شد. مبنای محاسبه مبلغ قرارداد، قیمت های جداول پیوست شماره ۱ می باشد. لازم به ذکر است آنالیز غذا، دسر، نوشیدنی و صبحانه قرارداد مطابق پیوست شماره ۲ خواهد بود.

تبصره ۲: در صورت درخواست کارفرما جهت سرو غذاهای ویژه جایگزین غذای مهمانسرا (جدول شماره ۸ پیوست شماره ۱) پیمانکار موظف به ارائه غذاهای درخواستی می باشد و هزینه آن را در پایان هر ماه پس از تایید دستگاه نظارت مطابق مبالغ ذکرشده در جدول شماره ۸ پیوست شماره ۱ دریافت می نماید.

تبصره ۳: یک ناظر از جانب کارفرما در رستوران و مهمان سرا به صورت دائم حضور خواهد داشت که بر تعداد مصرف نوشیدنی، دسر و همچنین نحوه پخت و آماده سازی غذا نظارت خواهد نمود. لازم به ذکر است تعداد نوشیدنی (ماءالشعیر و دوغ لیوانی) مصرف شده حداکثر معادل تعداد غذا خواهد بود.

تبصره ۴: قیمتهای فوق بر اساس کارکرد پیمانکار در تمام طول سال (روزهای غیر تعطیل، تعطیل رسمی و غیر رسمی) می باشد و هیچگونه هزینه اضافی به علت کارکرد پیمانکار در روزهای تعطیل رسمی و غیر رسمی از جانب کارفرما به وی پرداخت نخواهد گردید.

تبصره ۵: پرداخت کلیه حقوق و عوارض دولتی به عهده پیمانکار بوده و کارفرما از این بابت مسئولیتی ندارد.

تبصره ۶: پرداخت هرگونه مبلغی به پیمانکار منوط به تایید دستگاه نظارت می باشد.

تبصره ۷: در هنگام صدور فاکتور رسمی در صورت ارائه گواهی مالیات بر ارزش افزوده معتبر، مبلغ آن توسط کارفرما به پیمانکار پرداخت خواهد شد.

تبصره ۸: چنانچه در هر مرحله از اجرای قرارداد کارفرما مطلع گردد که پرداخت های پیمانکار مغایر با شرایط مناقصه و قیمت و حجم قرارداد بوده است کارفرما حق دارد اینگونه پرداختها را از مطالبات پیمانکار اعم از صورت وضعیت، کسورات حسن انجام کار و یا تضامین پیمانکار کسر نماید.

ماده ۵- تغییر مقادیر کار

۵-۱ افزایش یا کاهش ۲۵٪ (مقداری موضوع ماده ۴ و زمانی موضوع ماده ۳) شامل این قرارداد می گردد و پیمانکار موظف به اجرای تعهدات طبق مفاد قرارداد می باشد.

۵-۲ در صورت اتمام قرارداد و عدم تعیین پیمانکار جدید از سوی کارفرما، پیمانکار موظف است حداکثر به مدت ۳ ماه تا انجام تشریفات قانونی و تعیین پیمانکار جدید به وظایف خود مطابق با مفاد قرارداد عمل نماید و حق الزحمه مربوطه را مطابق ماده ۴ دریافت نماید.

ماده ۶- نحوه پرداخت

۶-۱ پیمانکار در پایان هر ماه بر اساس مبلغ واقعی هر پرس غذا، دسر، نوشیدنی و صبحانه نسبت به تهیه و ارسال صورت وضعیت اقدام و پس از انجام تاییدات لازم توسط دستگاه نظارت (مطابق با ماده ۷ قرارداد) و ارسال به امور مالی، پس از کسر کسورات قانونی قابل پرداخت خواهد بود.

۶-۲ تسویه حساب نهایی منوط به عودت و تحویل کلیه تجهیزات و لوازم مربوط به کارفرما و تسویه حساب پیمانکار با کارکنان خود می باشد و در صورت اختلاف در مورد حقوق، مزایا و ... بین کارکنان پیمانکار با پیمانکار، نظر مراجع حل اختلاف وزارت کار نافذ خواهد بود. پیمانکار موظف است در تاریخ تسویه حساب با کارکنان خود، کلیه مطالبات قانونی دوره کارکرد را طبق قانون کار پرداخت نماید.

ماده ۷- دستگاه نظارت

۷-۱ ناظر این قرارداد از لحاظ تعداد غذا، نوشیدنی و دسر سرو شده و همچنین نحوه پخت و آماده سازی غذا مدیر واحد اداری و منابع انسانی یا هر شخص دیگری که از سوی کارفرما جهت نظارت بر حسن اجرای مفاد موضوع قرارداد به پیمانکار معرفی گردد است.

۷-۲ ناظر این قرارداد از لحاظ کیفیت مواد غذایی، نوشیدنی و دسر سرو شده و مسائل بهداشت فردی و کلیه مسائل بهداشتی رستوران و آشپزخانه شده مدیر واحد ایمنی و بهداشت یا هر شخص دیگری که از سوی کارفرما جهت نظارت بر حسن اجرای مفاد موضوع قرارداد به پیمانکار معرفی گردد می باشد.

۷-۳ تجمیع کارکرد و مقادیر هر صورت وضعیت پس از تایید مدیر کارخانه به واحد مالی ارجاع می شود و پس از تصویب مدیریت ارشد قابلیت پرداخت را دارد.

ماده ۸- کسور

۸-۱ هرگونه علی الحساب پرداختی به پیمانکار و سپرده حسن انجام کار از هر صورت وضعیت پیمانکار کسر می گردد.

۸-۲ کارفرما از هر پرداخت به پیمانکار مطابق ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی ۵٪ به عنوان سپرده بیمه به صورت علی الحساب کسر می نماید. پس از اتمام قرارداد و ارائه مفصلا حساب بیمه از سوی پیمانکار و تایید دستگاه نظارت سپرده مذکور به همراه آخرین صورت وضعیت پیمانکار به وی مسترد می گردد.

ماده ۹- تضمین اجرای تعهدات

پیمانکار متعهد است ۱۰٪ مبلغ قرارداد معادلریال را به صورت ضمانت نامه بانکی با اعتبار یک ساله (قابلیت تمدید توسط کارفرما) به کارفرما ارائه نماید. ضمانت نامه فوق پس از اتمام قرارداد در صورت ایفاء کامل تعهدات و تایید دستگاه نظارت و ارائه مفصلا حساب بیمه به وی مسترد گردد.

ماده ۱۰- سپرده حسن انجام کار

از پرداخت هر صورت وضعیت پیمانکار ۱۰٪ به عنوان سپرده حسن انجام کار کسر می گردد. سپرده مذکور در پایان هر ۳ ماه پس از تایید دستگاه نظارت به پیمانکار مسترد خواهد شد. سپرده حسن انجام کار ۳ ماه آخر قرارداد پس از ارائه مفصلا حساب بیمه از سوی پیمانکار و تایید دستگاه نظارت به پیمانکار عودت خواهد گردید.

ماده ۱۱ - ممنوعیت واگذاری موضوع قرارداد به غیر

پیمانکار حق واگذاری تمام یا قسمتی از امور موضوع این قرارداد را به شخص یا اشخاص ثالث اعم از حقیقی یا حقوقی را بدون اخذ مجوز کارفرما نخواهد داشت. موافقت کارفرما با واگذاری بخشی از قرارداد به پیمانکاران جزء، به هیچ وجه رافع مسئولیت پیمانکار در مقابل تعهدات وی بر اساس این قرارداد نبوده و پیمانکار کماکان در مقابل کیفیت و کمیت کلیه تجهیزات و خدمات از جمله بخش واگذار شده به غیر، مسئول است و در صورت نقض تعهد و عدم ایفاء تعهدات طبق شرایط مذکور می بایست نسبت به جبران کلیه خسارات وارده به کارفرما حسب نظر و تشخیص وی اقدام نماید.

ماده ۱۲ - خسارات ناشی از قصور پیمانکار

۱۲-۱ پرداخت حق الزحمه ماهانه به پیمانکار براساس جدول جرائم پیمانکار (پیوست شماره ۳) می باشد. در صورتی که مطابق جدول مذکور هیچگونه تخلفی توسط پیمانکار صورت نگیرد، پس از کسر کسورات صد در صد صورت وضعیت به پیمانکار پرداخت می گردد.

۱۲-۲ در صورتی که مطابق جدول پیوست شماره ۳ تخلفاتی توسط پیمانکار صورت پذیرد، معادل درصد ذکر شده در جدول پیوست شماره ۳ از صورت وضعیت ماهانه پیمانکار کسر خواهد گردید و پیمانکار هیچگونه ادعایی در این خصوص نخواهد داشت.

تبصره ۹: در صورتی که درصد کسر از صورت وضعیت پیمانکار (تخلف پیمانکار) برای ۲ ماه متوالی بالاتر از ۱۰ درصد باشد، کارفرما می تواند در خصوص فسخ قرارداد تصمیم گیری نماید.

۱۲-۳ فارغ از جدول پیوست شماره ۳ که در پایان ماه مبنای پرداخت صورت وضعیت پیمانکار می باشد، در صورت وقوع موارد ذیل پیمانکار به صورت جداگانه جریمه می گردد:

۱۲-۳-۱ با اعلام تعداد نیروهای کارخانه که توسط کارفرما به پیمانکار ابلاغ می گردد، میزان مواد غذایی مورد نیاز و آمار غذای روزانه بر اساس اطلاعات مورد نیاز دریافتی و تجربه توسط پیمانکار برآورد می گردد. در هر صورت مسئولیت و هزینه غذای مازاد بعهد پیمانکار بوده و در صورت کمبود غذا نیز به ازاء هر پرس کمبود به میزان سه برابر قیمت غذای تقاضا شده، از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.

۱۲-۳-۲ کارفرما در ابتدای قرارداد کلیه تجهیزات و امکانات، ظروف و اثاثیه غیر مصرفی (سردخانه، کباب پز و ...) موجود در رستورانهای خود را با ذکر مشخصات در یک صورتجلسه تنظیم و تحویل پیمانکار خواهد نمود. پیمانکار موظف است پس از اتمام قرارداد کلیه لوازم و تجهیزات مذکور را سالم به کارفرما مسترد نماید و در صورت وارد آمدن هر گونه خسارت در این مورد که ناشی از کار پیمانکار باشد (تشخیص این قضیه به عهده دستگاه نظارت کارفرما می باشد) کارفرما می تواند بنا به تشخیص دستگاه نظارت خسارت وارده را به نرخ روز محاسبه و از مطالبات، تضمین یا سپرده پیمانکار کسر نماید. تشخیص میزان خسارت وارده به عهده کارفرما می باشد و پیمانکار در این خصوص حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت.

۱۲-۳ چنانچه ظروف، اثاثیه و لوازم تحویلی بر اثر کارکرد زیاد غیر قابل استفاده گردند طبق صورتجلسه تنظیمی که به تایید کارفرما می رسد از مجموع موجودی کسر و توسط کارفرما جایگزین خواهد شد ولی چنانچه در نتیجه عملکرد پیمانکار، ظروف، اثاثیه و لوازم تحویلی به صورت غیر معمول مستهلک گردند، پیمانکار موظف به جبران خسارت و جایگزینی لوازم می باشد.

تبصره ۱۰: هزینه تعمیرات جزئی تجهیزات و دستگاههای تحویلی از سوی کارفرما (الکتریکی، گازی و.....) به عهده پیمانکار می باشد.

تبصره ۱۱: هزینه تعمیرات کلی تجهیزات و دستگاههای تحویلی از سوی کارفرما (الکتریکی، گازی و.....) از قبیل سردخانه و یخچالها، چرخ گوشت، فرهای کباب، اجاق گاز، اجاق کباب پز و غیره که خرابی آن ها ناشی از کار پیمانکار باشد (تشخیص این قضیه به عهده دستگاه نظارت کارفرما می باشد) در طول مدت قرارداد به عهده پیمانکار می باشد و در غیر این صورت هزینه تعمیرات کلی به عهده کارفرما می باشد.

تبصره ۱۲: هزینه هرگونه خسارت تاسیساتی و ساختمانی وارد شده به رستوران و آشپزخانه کارخانه که ناشی از کار پیمانکار باشد (تشخیص این قضیه به عهده دستگاه نظارت کارفرما می باشد) در طول مدت قرارداد به عهده پیمانکار می باشد.

ماده ۱۳- تعهدات پیمانکار

۱-۱۳ تعهدات عمومی

۱-۱-۱۳ ساعت شروع و پایان کار پرسنل پیمانکار توسط دستگاه نظارت تعیین و در صورت نیاز به خدمات پیمانکار در هر ساعت از شبانه روز (روزهای تعطیل و غیر تعطیل) پیمانکار موظف به همکاری می باشد.

۱-۲-۱۳ تامین وسیله ایاب و ذهاب، محل اسکان و غذای پرسنل پیمانکار به عهده و با هزینه پیمانکار می باشد و کارفرما از این بابت هیچگونه مسئولیتی نخواهد داشت.

۱-۳-۳ پیمانکار موظف است طبق برنامه غذایی اعلام شده و آنالیز مواد طبخ شده (پیوست شماره ۲) مواد اولیه را خریداری نماید.

۱-۴-۱۳ پیمانکار موظف است نسبت به ارسال مواد اولیه موضوع این قرارداد به محل طبخ غذای کارکنان کارخانه سیمان کنگان صرفاً در ساعات اداری و با هماهنگی دستگاه نظارت و رعایت کلیه مقررات موجود اقدام نماید.

۱-۵-۱۳ پیمانکار موظف به کارگیری نیروی انسانی با شرایط جسمی و روانی کاملاً مناسب، مطلوب و مورد تأیید کارفرما جهت انجام کلیه امور موضوع قرارداد می باشد.

۱-۶-۱۳ کلیه مدارک کارکنان پیمانکار از قبیل گواهی عدم سوء پیشینه، گواهی بهداشت (عدم ابتلا به بیماریهای واگیردار) و عدم اعتیاد به مواد مخدر، مدرک تحصیلی و سوابق کاری بایستی توسط پیمانکار اخذ و به رویت کارفرما رسانده شود.

۱-۷-۱۳ پیمانکار متعهد است از نیروهای ایرانی جهت اجرای قرارداد استفاده نماید و در صورت مشاهده خلاف، کارفرما حق دارد سریعاً اقدام به فسخ قرارداد نماید. همچنین پیمانکار متعهد میگردد که در حد امکان از نیروهای بومی منطقه و علی الخصوص از نیروی پیمانکار قبلی استفاده نماید.

۱۳-۱-۸ کارکنان پیمانکار ملزم به رعایت کلیه آیین نامه ها، بخشنامه و دستورالعمل های شرکت می باشند. ۱۳-۱-۹ کارکنان پیمانکار باید مورد تأیید کارفرما باشند. بدیهی است نحوه عمل هر یک از کارکنان در طول مدت قرارداد مورد ارزیابی کارفرما قرار خواهد گرفت و چنانچه کارفرما یا ناظر حکمی بر اخراج هر یک از کارکنان پیمانکار به دلیل رفتار خلاف شئون و عرف شرکت کارفرما صادر یا عدم توانایی آنان در انجام امور محوله از طرف کارفرما احراز گردد مراتب به پیمانکار ابلاغ و پیمانکار نیز متعهد به تعیین جانشین یا رفع اشکال و جلب نظر کارفرما خواهد بود.

۱۳-۱-۱۰ پیمانکار موظف است به منظور جایگزینی کارکنانی که از مرخصی استفاده می نمایند یا به دلایلی قادر به حضور در محل کار در طول دوره نباشند فقط از افرادی که قبلاً به کارفرما معرفی و تأیید صلاحیت شده باشند استفاده نماید.

۱۳-۱-۱۱ در مورد کارکنانی که بنا به تشخیص کارفرما و دستگاه نظارت صلاحیت کار در شرکت کارفرما را نداشته باشند و اخراج آنان موجب صدور حکمی در محکومیت پیمانکار مبنی بر پذیرش کارگر مورد نظر شود پیمانکار متعهد است با محکوم له بنحوی سازش نماید که موضوع بازگشت به کار کارگر مورد نظر منتفی گردد. در صورت عدم ایفای تعهد، کارفرما مجاز به فسخ قرارداد خواهد بود.

۱۳-۱-۱۲ کارفرما هیچگونه تعهد استخدامی نسبت به کارکنان پیمانکار نداشته و از هرگونه مسئولیتی در این موارد مبرا بوده و کلیه تعهدات ذیربط بر عهده پیمانکار می باشد. ضمناً با اتمام قرارداد، پیمانکار موظف است ضمن تصفیه حساب های قانونی، مفاسد حساب کارکنان تحت پوشش را به کارفرما ارائه دهد.

۱۳-۱-۱۳ یک نفر به عنوان سرپرست بایستی از طرف پیمانکار و به هزینه وی کتباً به کارفرما معرفی گردد که پس از تأیید کارفرما به طور تمام وقت در محل رستوران (طبخ و توزیع) مستقر و طبق برنامه تنظیمی روزانه کنترل های لازم را در خصوص نحوه انجام صحیح کار و خدمات آنها بعمل آورده و به کارفرما گزارش دهد. مسئولیت پاسخگویی به عملکرد کارکنان پیمانکار بعهدہ نامبرده می باشد.

۱۳-۱-۱۴ هرگونه ملاقات با کارگران پیمانکار در ساعات اداری و کاری ممنوع می باشد.

۱۳-۱-۱۵ استعمال دخانیات برای کلیه کارکنان آشپزخانه در حین کار و در محل آشپزخانه ممنوع است.

۱۳-۱-۱۶ پیمانکار موظف است در صورت درخواست کارکنان خود نسبت به بیمه تکمیلی کارکنان و افراد تحت تکفلشان با هزینه خود آنان اقدام نماید.

۱۳-۱-۱۷ پیمانکار موظف است فیش حقوقی ماهانه که حاوی حقوق و مزایا (شامل حقوق، میزان کارکرد عادی، میزان کارکرد اضافه کار، مبلغ اضافه کار، حق عائله مندی، حق مسکن، حق نوبت کاری، حق شبکاری، بن کارگری، عیدی و....) و کسور قانونی می باشد را پایان هر ماه در اختیار کارکنان خود قرار دهد.

تبصره ۱۳: پرداخت صورت وضعیت هر ماه پس از ارائه لیست بیمه به همراه مدارک واریز وجه حق بیمه، فیش های حقوقی ماه قبل به همراه لیست واریز وجه به حساب بانکی پرسنل توسط پیمانکار به دستگاه نظارت و تایید آن توسط دستگاه نظارت و واحد مالی صورت خواهد پذیرفت.

۱۳-۱-۱۸ پیمانکار موظف است حقوق و مزایای کارکنان خود در هر ماه را حداکثر تا دهم ماه بعد پرداخت نماید و این موضوع ارتباطی با پرداخت صورت وضعیت از طرف کارفرما ندارد. در صورت تأخیر در پرداخت حقوق و مزایای ماهانه، کارفرما مجاز است به میزان ۱۰٪ (۵۵ درصد) از صورت وضعیت ماه بعد پیمانکار را به عنوان جریمه از وی کسر نماید. همچنین در صورت تکرار، کارفرما مختار است رأساً جهت پرداخت حقوق و مزایای ماهانه اقدام و علاوه بر جریمه فوق به میزان ۵٪ هزینه بالاسری از پیمانکار کسر نماید.

۱۳-۱-۱۹ پیمانکار باید توانایی اداره رستوران و مهمانسرا را حداقل به مدت ۲ ماه بدون دریافت مبالغ صورت وضعیت های قرارداد را داشته باشد.

۱۳-۱-۲۰ جبران هرگونه خسارت جانی و مالی کارکنان پیمانکار (فوت یا نقص عضو) که ناشی از کار پیمانکار باشد به عهده و هزینه پیمانکار است. پیمانکار موظف است کارکنان خود را تحت پوشش بیمه ای (بیمه مسئولیت مدنی، بیمه عمر و حوادث) مناسب قرار دهد و بیمه نامه مربوطه را به رویت کارفرما برساند.

۱۳-۱-۲۱ در صورت هرگونه قصور از ناحیه پیمانکار که منجر به خساراتی اعم از مالی و جانی برای کارفرما شود، کلیه عواقب حقوقی و کیفری مربوطه متوجه پیمانکار است و نامبرده جوابگوی کلیه مراجع قانونی می باشد و در این صورت حق هیچگونه ادعا و اعتراضی وارد نیست.

۱۳-۱-۲۲ پیمانکار اقرار می نماید که از جمیع قوانین و مقررات ناظر بر این قرارداد از جمله مقررات و قوانین مربوط به کار و تأمین اجتماعی و همچنین قوانین مربوط به مالیات ها و عوارض مطلع بوده و متعهد به رعایت آن هاست. در هر حال مسئولیت عدم اجرای قوانین و مقررات در خصوص کارکنان تحت پوشش و اجرای مفاد قرارداد متوجه پیمانکار خواهد بود.

۱۳-۱-۲۳ پیمانکار موظف است در ابتدای قرارداد گواهی تایید صلاحیت شرکت های خدماتی، پشتیبانی و فنی مهندسی و گواهی تایید صلاحیت ایمنی پیمانکاری خود را تحویل کارفرما نماید.

۱۳-۱-۲۴ پیمانکار اقرار می نماید که موضوع قرارداد را به دقت مطالعه نموده و از مفاد آن به طور کامل اطلاع دارد و نسبت به اجرای هر کدام از تعهدات خود نمی تواند به عذر عدم اطلاع متعذر شود.

۱۳-۲ تعهدات اختصاصی

۱۳-۲-۱ پیمانکار باید دارای گواهی معتبر از منابع دولتی (پروانه بهداشتی، گواهی اصناف برای طبخ غذا) باشد.

۱۳-۲-۲ پیمانکار موظف است روزانه نسبت به طبخ دو نوع غذا در وعده ناهار و دو نوع غذا در وعده شام (رستوران مرکزی) با توجه به برنامه اعلام شده از سوی کارفرما طبخ نماید.

۱۳-۲-۳ پیمانکار موظف است روزانه مطابق با برنامه غذایی اعلام شده از سوی کارفرما و به تعداد مورد نیاز غذا تهیه و توزیع نماید و نمی تواند به علل مختلف از جمله به دلیل تغییر قیمتها در فصول مختلف از رعایت برنامه خودداری نماید. در غیر این صورت مطابق با ماده ۱۲ جریمه خواهد شد.

۱۳-۲-۴ پیمانکار موظف است در ماه مبارک رمضان غذای افطاری و سحری کلیه کارکنان اعم از ساکنین مهمانسرا، سایت و مهمانان کارفرما را طبق برنامه غذایی که از طرف کارفرما به پیمانکار ارائه می شود به صورت گرم در زمان مقرر (افطار و سحر) توزیع نماید.

۱۳-۵ در صورتی که کارفرما به عللی نیازمند به تأمین غذا خارج از برنامه غذایی اعلام شده در مناسبت‌های مختلف از قبیل پذیرایی از مهمانان در اعیاد، مراسم های مذهبی و سمینارها باشد پیمانکار موظف به طبخ و توزیع غذای مورد نیاز خواهد بود .

۱۳-۶ پیمانکار موظف است جهت انجام بهینه موضوع قرارداد به تعداد مورد نیاز کارفرما (حداقل ۱۶ نفر) مطابق جدول شماره ۲ نیرو به کار گمارد. لازم به ذکر است جدول شماره ۲ حداقل نیروی مورد نیاز کارفرما می باشد و در صورت نیاز، پیمانکار موظف است به تعداد مورد نیاز دستگاه نظارت نیرو تامین نماید تا در هیچ بخشی از کار خللی وارد نشود.

جدول شماره ۲ - حداقل تعداد نیروهای پیمانکار

ردیف	شغل	رستوران مرکزی	مهمانسرا	جمع
۱	سرپرست	۱	۰	۱
۲	سرآشپز	۱	۰	۱
۳	آشپز	۳	۱	۴
۴	کمک آشپز	۲	۱	۳
۵	پیشخدمت	۲	۰	۲
۶	ظرفشوی - دیگ شوی	۳	۰	۳
۷	نظافتچی	۲	۰	۲
جمع نفرات		۱۴	۲	۱۶

۱۳-۷ سر آشپز باید ماهر و دارای مدرک از فنی حرفه ای و با سابقه کار مفید در ادارات، رستوران ها یا مراکز دولتی و همچنین دارای گواهی حسن انجام کار باشد.

۱۳-۸ تهیه و ارائه کارت بهداشتی و سلامت کارکنان جزء تعهدات الزامی پیمانکار می باشد و پرسنل تحت پوشش پیمانکار که کارت بهداشت نداشته باشند اجازه حضور در محل کار را نخواهند داشت. همچنین پیمانکار متعهد و ملزم می باشد که در دفعات و فواصل هر سه ماه یک بار یا هر زمانی که کارفرما تعیین می نماید کارکنان خود را توسط پزشک متخصص و متعهد مورد معاینه قرار داده و گواهی تندرستی برای هر یک از آنان اخذ نماید. بدیهی است ادامه کار کارکنان که از نظر تندرستی مردود می شوند امکان پذیر نخواهد بود و پیمانکار باید کارکنان سالم و دارای کارت بهداشت و سلامت به جای آنان بگمارد.

۱۳-۹ پیمانکار موظف است جهت استفاده کلیه کارکنان خود دو دست کامل البسه به شرح جدول شماره ۳ (با نظر و تایید دستگاه نظارت و از تولیدات داخلی و مرغوب) تهیه نماید و کارکنان خود را ملزم به استفاده از آن ها نماید و کارفرما در این رابطه هیچ گونه تعهدی ندارد. وضع لباس کارکنان موضوع این پیمان بایستی همیشه پاکیزه، مرتب و رضایت بخش باشد و در هر زمان باید حداقل ۲ دست لباس در اختیار داشته باشند. در صورت کوتاهی پیمانکار در این امر کارفرما خود راساً اقدام به تامین البسه خواهد نمود و هزینه آن را با ۱۵٪ بالاسری از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد نمود.

جدول شماره ۳ - البسه مورد نیاز نیروهای پیمانکار

ردیف	شغل	شرح البسه
۱	سرآشپز	کلاه سرآشپز ، لباس کار تماماً سفید با پارچه مرغوب و تولید داخل (شامل روپوش، شلوار، دو عدد پیشبند کفش کار مخصوص و مرغوب - کلاه سفید)
۲	آشپز	لباس کار تماماً سفید با پارچه مرغوب و تولید داخل (شامل روپوش، شلوار، دو عدد پیشبند کفش کار مخصوص و مرغوب - کلاه سفید)
۳	کمک آشپز	لباس کار تماماً سفید با پارچه مرغوب و تولید داخل (شامل روپوش، شلوار، دو عدد پیشبند کفش کار مخصوص و مرغوب - کلاه سفید)
۴	سر پیشخدمت	کت و شلوار، پیراهن ، جلیقه و کفش راحتی مخصوص کار تولید داخلی و مرغوب - کلاه مخصوص
۵	پیشخدمت	شلوار سرمه ای ، پیراهن سفید و جلیقه سرمه ای با پارچه مرغوب و تولید داخلی و کفش راحتی مخصوص کار و مرغوب ، کلاه مخصوص)
۶	ظرفشوی - دیگ شوی	لباس کارسفید با نوار آبی روشن با پارچه مرغوب و تولید داخل (شامل روپوش، شلوار- کفش کار مخصوص مرغوب - دو عدد پیشبند پلاستیکی ضد آب - کلاه)
۷	نظافتچی	لباس سفید با نوار آبی روشن با پارچه مرغوب و تولید داخل (شامل روپوش، شلوار ، کفش کار مخصوص مرغوب تولید داخل ، کلاه)

۱۳-۲-۱۰ کلیه پیراهن ها آستین بلند می باشد و استفاده از پیراهن آستین کوتاه ممنوع می باشد.

۱۳-۲-۱۱ کارکنان پیمانکار در هیچ زمانی اجازه استفاده از دمپایی را ندارند و کفش کار باید طوری باشد که ضمن جلوگیری از نفوذ آب، تمیز کردن آن به راحتی امکان پذیر باشد و پای کارکنان را خسته ننماید و موجب تعریق نشود.

۱۳-۲-۱۲ پیمانکار موظف به تهیه دمپایی مخصوص دستشویی به تعداد لازم و کافی برای کارکنان است و کارکنان وی اجازه استفاده از کفش کار را به هنگام استفاده از سرویسهای بهداشتی ندارند.

۱۳-۲-۱۳ پیمانکار موظف است علاوه بر البسه جدول شماره ۳ با هزینه خود به تعداد لازم ماسک مناسب و دستکش لاتکس یکبار مصرف در اختیار کارکنان خود قرار دهد.

۱۳-۲-۱۴ کلیه کارکنان آشپزخانه در حین کار و سرو غذا باید از ماسک و دستکش فوق استفاده نمایند.

۱۳-۲-۱۵ پرسنل پیمانکار با البسه مخصوص رستوران حق تردد در محوطه کارخانه را ندارند.

۱۳-۲-۱۶ پیمانکار موظف است کلیه موازین و استانداردهای بهداشتی را در تهیه مواد اولیه رعایت نماید و اقدام به تامین مواد اولیه مرغوب و مورد تأیید کارفرما با رعایت موارد زیر نماید:

۱۳-۲-۱۶-۱ پیمانکار موظف است مواد غذایی فاسد شدنی مورد نیاز را بصورت روزانه تهیه نماید.

۱۳-۲-۱۶-۲ کلیه مواد غذایی باید دارای علامت استاندارد و در بسته بندی مناسب، دارای پروانه ساخت، پروانه بهره برداری، کد بهداشتی، تاریخ تولید و انقضاء و باشد.

۱۳-۲-۱۶-۳ کلیه مواد غذایی باید از محل های مجاز و مورد تایید مراکز بهداشت تهیه گردد.

۱۳-۱۶-۴ چنانچه پیمانکار در خرید مواد اولیه از مواد غذایی غیر استاندارد و نامرغوب به شرح ذیل استفاده نماید و موجب آسیب رسیدن به کارکنان پیمانکار گردد مطابق پیوست شماره ۳ قرارداد مشمول جریمه خواهد گردید (تشخیص موارد به عهده کارفرما می باشد):

الف- استفاده از هرگونه مواد غذایی که بر اساس تایید آزمایشگاه و دستگاه نظارت دارای آلودگی باشد.

ب- استفاده از هر نوع مواد غذایی غیر استاندارد، تاریخ مصرف گذشته و مانده.

ج- استفاده از مواد غذایی که در شرایط غیر استاندارد و نامطلوب نگهداری شده است.

د- استفاده از نان های مانده و غیر تازه.

ر- استفاده مجدد و نگهداری روغن هایی که یک دفعه استفاده شده است.

س- استفاده از جوش شیرین و هر نوع افزودنی غیر مجاز.

ص- استفاده از روغن مایع معمولی جهت سرخ کردن.

ط- استفاده از هرگونه مواد غذایی مغایر با نظر کارفرما و همچنین رنگهای خوراکی غیر مجاز.

تبصره ۱۴: لازم به ذکر است استفاده از دیگر مواد غذایی غیر بهداشتی که در بند فوق اشاره نگردیده نیز شامل جریمه می شود.

۱۳-۲-۱۷ پیمانکار موظف است مواد اولیه عمده مانند گوشت، مرغ، ماهی، برنج و روغن را با شرایطی که مورد تایید دستگاه نظارت است (به شرح ذیل) تهیه کند:

۱۳-۲-۱۷-۱ گوشت گوسفند، گوساله و مرغ باید حداکثر چهار روز قبل از مصرف از کشتارگاههای دارای مجوز دامپزشکی با تایید نماینده وزارت بهداشت تهیه و با ماشین سردخانه دار مخصوص حمل گردد.

۱۳-۲-۱۷-۲ گوشت ماهی باید به صورت روزانه با نظر کارفرما تهیه گردد.

۱۳-۲-۱۷-۳ روغن می بایست از نوع مایع (مخصوص سرخ کردن و معمولی) و در ظروف بسته بندی شفاف (طلق / شیشه) با نظر کارفرما تهیه گردد.

۱۳-۲-۱۷-۴ برنج باید از نوع ایرانی (مورد تایید کارفرما) بوده و با بسته بندی مناسب (حاوی نوع و نام تجاری) و فاکتور فروش (حاوی نوع برنج و نام تجاری آن) ارائه گردد.

۱۳-۲-۱۸ طبخ غذا صرفاً در محل آشپزخانه مهمانسرا و رستوران کارفرما امکان پذیر خواهد بود (به جز مواردی که سفارش ارائه شده از سوی کارفرما به پیمانکار خارج از ظرفیت آشپزخانه کارفرما بوده که در اینصورت پیمانکار می بایست قبلاً محلی را که دارای مجوز اداره بهداشت بوده تعیین و پس از تایید کارفرما در آن مکان اقدام به طبخ غذا نماید).

۱۳-۲-۱۹ پیمانکار حق استفاده از محل طبخ غذا برای استفاده غیر و بدون تایید کارفرما را نخواهد داشت.

۱۳-۲-۲۰ نظیفات رستوران (شامل شستشوی ظروف، لوازم، تجهیزات، سردخانه ها، میزو صندلی و) به صورت هفتگی و روزانه در حین انجام کار بعهده پیمانکار می باشد. ضمناً ظروف غذا نظیر بشقاب، سینی، قاشق و چنگال و..... بایستی کاملاً شسته، ضدعفونی و خشک شده و در جای مناسب نگهداری گردند.

۱۳-۲-۲۱ پیمانکار موظف است نسبت به خارج نمودن زباله های مربوط به طبخ و توزیع غذا به صورت روزانه و با نظر مسئولین مربوطه تا محل جمع آوری زباله ها اقدام نماید.

۱۳-۲-۲۲ پیمانکار موظف است مواد اولیه عمده همانند گوشت، مرغ، ماهی، برنج را با شرایطی که مورد تایید ناظر کارفرما است طبخ کند.

۱۳-۲-۲۳ سبزیجات مصرفی در غذا و سبزیجاتی که به صورت خام مصرف می شوند (کاهو، خیار، سبزی خوردن و غیره) باید به وسیله مواد ضد عفونی کننده، ضد عفونی شوند و انتخاب نوع مواد ضد عفونی کننده مذکور با هماهنگی کارفرما و مطابق با دستورالعمل HSE می باشد.

۱۳-۲-۲۴ به منظور اطمینان از اجرای صحیح قرارداد دستگاه نظارت یا کارشناس HSE مجاز خواهد بود همواره در زمان نگهداری، طبخ و توزیع غذا در محل آشپزخانه (محل طبخ) و توابع آن حضور داشته باشد. ۱۳-۲-۲۵ دستگاه نظارت یا کارشناس HSE مجاز خواهند بود در هر زمان از وضعیت آشپزخانه، مواد غذایی و وسایل و لوازم کار مربوط به خدمات موضوع قرارداد بازدید نموده و پیمانکار تعهد می نماید که بلافاصله دستورات را اجرا نماید.

۱۳-۲-۲۶ دستگاه نظارت یا کارشناس HSE می توانند در هر زمان و بدون اطلاع قبلی آزمایش کیفی مواد اولیه و مواد غذایی تامین شده را انجام دهد. پیمانکار موظف است در این خصوص همکاری لازم را با آن ها انجام دهد.

۱۳-۲-۲۷ پیمانکار موظف است جهت کلیه افراد استفاده کننده از غذا که در رستوران مرکزی و مهمانسرا غذا میخورند پارچ آب شیشه ای، لیوان بلور، لیوان یکبار مصرف، قاشق و چنگال استیل و سایر وسایل مورد نیاز جهت سرو غذا به تعداد کافی در خط سرویس قرار دهد. هزینه تهیه کلیه لوازم فوق به عهده پیمانکار است. ۱۳-۲-۲۸ خرید و تهیه کلیه لوازم مصرفی رستوران از جمله شیلنگ، دستمال کاغذی، مواد اولیه و ابزار کار نظیفات، کارد، خلال دندان، یخ، گلدان گل مصنوعی جهت میزهای غذا خوری، پارچه رومیزی، مشمع رومیزی، درب بازکن، سطل زباله، سبد پلاستیکی، سرویس نمک و فلفل پاش، آبلیمو، نمک، فلفل، سماق و به میزان کافی و با کیفیت مورد تأیید کارفرما به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.

۱۳-۲-۲۹ تهیه و تأمین کلیه مواد شوینده، تمیز کننده، ضد عفونی کننده، خوشبو کننده، طی، جارو، سطل و کیسه زباله مورد مصرف در سالن غذاخوری به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.

۱۳-۲-۳۰ تهیه سیخ کباب و سیخ جوجه کباب به تعداد کافی به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.

۱۳-۲-۳۱ پیمانکار موظف است گوشت گرم را در حضور نماینده کارفرما چرخ نماید.

۱۳-۲-۳۲ پیمانکار موظف است ترکیبات کباب کوبیده را در حضور نماینده کارفرما آماده نماید.

۱۳-۲-۳۳ پیمانکار موظف است مدارک لازم مبنی بر استفاده از برنج ایرانی را به کارفرما ارائه نماید.

۱۳-۲-۳۴ تهیه و نصب جعبه کمکهای اولیه با کلیه لوازم و مواد ضروری مربوطه در محل رستوران به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.

۱۳-۲-۳۵ با توجه به شیوع ویروس کرونا و سرو غذا در ظروف یک بار مصرف، تامین ظروف یک بار مصرف به عهده پیمانکار می باشد.

تبصره ۱۵: هزینه ظروف یک بار مصرف در پایان هر ماه پس از تاییدات مقداری فاکتور ارائه شده از سوی پیمانکار (تاییدات لازم توسط واحد اداری و منابع انسانی کارفرما صورت خواهد پذیرفت) و تایید صحت فاکتور، توسط کارفرما قابل پرداخت خواهد بود.

۱۳-۲-۳۶ مشخصات مواد اولیه مورد مصرف در طبخ و توزیع غذا به شرح جدول شماره ۴ می باشد:

جدول شماره ۴ - مشخصات مواد اولیه مورد مصرف

ردیف	ماده غذایی	مشخصات
۱	گوشت بره و گوساله نر جوان (ذبح اسلامی)	گوشت گرم ران یا سردست پاک شده از زوائد، دمار، ریشه، بدون استخوان و حداکثر ۵٪ چربی به صورت کشتار روز با بسته بندی بهداشتی و ممهور به مهر کشتارگاه با تاریخ تولید و انقضاء، کد بهداشتی، ذبح داخل کشور و به تایید HSE رسیده باشد و با ماشین سردخانه دار حمل گردد.
۲	فیله گوساله نر جوان (ذبح اسلامی)	فیله گوساله نر تازه پاک شده از زوائد، دمار، ریشه، سر فیله با بسته بندی بهداشتی ممهور به مهر کشتارگاه با تاریخ تولید و انقضاء، کد بهداشتی، ذبح داخل کشور و به تایید HSE رسیده و با ماشین سردخانه دار حمل گردد.
۳	گوشت قلوه گاه گوسفند بره نر جوان	گوشت قلوه گاه بره نرینه جوان تازه و با بسته بندی بهداشتی ممهور به مهر کشتارگاه با تاریخ تولید و انقضاء، کد بهداشتی، ذبح داخل کشور و به تایید HSE رسیده باشد و با ماشین سردخانه دار حمل گردد.
۴	میگو	دریایی تازه درجه یک سایز ۳۱-۳۵، با تاریخ تولید و انقضاء، کد بهداشتی و مورد تایید HSE و با ماشین سرخانه دار حمل گردد.
۵	گوشت مرغ (ذبح اسلامی)	مرغ تازه گرم (بدون مصرف آنتی بیوتیک) پرکنده با مارک های شیراز مرغ، کوثر مرغ بدون روده، دل، جگر، پا، سر، سنگدان بدون استخوان کعب، آماده طبخ، وزن هر مرغ چلوبی ۱۷۰۰ گرم الی ۱۸۰۰ گرم، وزن هر مرغ خوراکی ۱۸۰۰ گرم الی ۲۰۰۰ گرم بصورت کشتار روز با بسته بندی بهداشتی ممهور به مهر کشتارگاه با تاریخ تولید و انقضاء، کد بهداشتی، ذبح داخل کشور و تایید دامپزشکی که به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد و با ماشین سردخانه دار حمل گردد.
۶	سینه مرغ (ذبح اسلامی)	مرغ تازه گرم (بدون مصرف آنتی بیوتیک) با مارک های شیراز مرغ، کوثر مرغ به صورت کشتار روزانه با بسته بندی بهداشتی، ممهور به مهر کشتارگاه با تاریخ تولید و انقضاء، کد بهداشتی، ذبح داخل کشور که به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد و با ماشین سردخانه دار حمل گردد.
۷	ماهی جنوب (باید در محل آشپزخانه فیله گردد)	گوشت فیله به دست آمده از ماهی های شیر و شوریده تازه درجه یک، تایید شده توسط HSE و حمل آن توسط خودرو سردخانه دار صورت پذیرد.

تازه و سالم با حداقل وزن ۶۰ گرم با مارک پارسیرنگ با تاریخ تولید و انقضاء و بدون ترک و شکستگی و تایید HSE.	تخم مرغ	۸
سیب زمینی، پیاز، هویج، کلم، گل کلم، باقلا سبز، کرفس، بادمجان، قارچ کدو سبز، لوبیا سبز، خیارسبز، گوجه فرنگی، کاهو، فلفل دلمه ای، فلفل سبز و غیره بدون آفت زدگی، یخ زدگی و تماماً از نوع درجه یک.	صیفی جات	۹
سبزی خوردن، سبزی خورشتی، سبزی کوکو، سبزی پلوپی، شوید تازه بدون آفت زدگی، یخ زدگی از انواع درجه یک و ساقه کوتاه.	سبزیجات تازه	۱۰
انواع کنسرو با مارک های یک و یک، اروم آدا، پردیس، گلستان، چاشنی با تاریخ تولید و انقضاء با وزن حداقل ۴۰۰ گرم.	انواع کنسرو	۱۱
با مارک های بهشد، یک و یک، اوپلا، مهرام با تایید نماینده کارفرما به صورت یک کیلویی و دارای تاریخ تولید و انقضاء.	رب گوجه فرنگی	۱۲
از نوع طارم غلامعباس فلاح و پسران با مارکهای گلستان، کامفیروز درجه یک که قبل از پخت نمونه آن به تایید کارفرما رسیده باشد.	برنج ایرانی	۱۳
انواع نمک یددار مخصوص نمکدان (دانه ریز) با مارکهای آرسکا، سودمند، سپید دانه و نمک برنج از نوع نمک ریز که دارای مشخصات بهداشتی باشد و به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد که دارای تاریخ تولید و انقضاء باشد.	نمک برنج و غذا	۱۴
با مارکهای گلستان، کشت سبز پاک شده، تازه، درجه یک در بسته بندی های بهداشتی با تایید HSE.	زرشک و کشمش	۱۵
از نوع درجه یک با مارک های گلستان، کشت سبز، فستیوال بدون خرده، خاک آفت زدگی و با بسته بندی بهداشتی که از قبل به تایید کارفرما رسیده باشد.	حبوبات	۱۶
از نوع ممتاز با مارکهای یک و یک، اروم آدا و دلپذیر با مشخصات بهداشتی و تاریخ تولید و انقضاء.	خیار شور	۱۷
پاکتی با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما با مارکهای یک و یک گلستان و فستیوال.	ادویه	۱۸
با مارک های یک و یک، وردا و با مشخصات بهداشتی که از قبل به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد و دارای تاریخ تولید و انقضاء باشد.	آبغوره و سرکه	۱۹
با مارک های یک و یک، اروم آدا با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.	آبلیمو	۲۰
درجه یک گلستان شاهسوند بدون ساقه فقط سر گل با تایید نماینده کارفرما.	زعفران	۲۱
شیر پاکتی کم چرب (۱/۵٪) با مارک های کاله، میهن، روزانه، رامک و پگاه با مشخصات بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضاء که به تایید کارفرما رسیده باشد.	شیر	۲۲

۲۳	ماست، دوغ و ماست موسیر	ماست لیوانی کم چرب از مارک های رامک، روزانه و میهن کاملاً بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضاء به تایید کارفرما رسیده باشد. دوغ با مارکهای رامک، روزانه، میهن و پاکبان کاملاً بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضاء به تایید کارفرما رسیده باشد.
۲۴	حلوا شکری	با مارک عقاب در بسته های ۵۰ گرمی و علامت استاندارد که قبلاً به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد.
۲۵	ترشی	از مارک های یک و یک، مهرام، دلپذیر یا انواع درجه یک با کیفیت بالا که قبلاً به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد.
۲۶	خرما	خرما درجه یک بسته بندی شده ۵۰۰ گرمی دارای مشخصات بهداشتی و استاندارد.
۲۷	آرد	آرد سفید بدون سبوس و آفت زدگی (آرد قنادی) با مارک های تک و رشد.
۲۸	روغن مایع	درجه یک و بدون کلسترول با مارک های اوایلا، فامیلا و پردیس با مشخصات بهداشتی برای کلیه مصارف جهت غذاهای سرخ کردنی از روغن مخصوص سرخ کردنی که روی ظرف آن حک شده باشد.
۲۹	پنیر سفید	به صورت بسته های ۲۵، ۵۰ و ۱۰۰ گرمی با مارک های کاله، روزانه، میهن با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۳۰	ظروف یکبار مصرف درب دار	شامل ظروف برنج درب دار، خورشت، ژله، کمپوت دوخانه و یک خانه از نوع آلومینیومی، لیوان کاغذی، قاشق و چنگال غذا خوری، قاشق چایخوری کریستال دسته بلند، کارد بهداشتی، بشقاب و کاسه سالاد به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد. ضمناً ظروف خورشت (گیاهی) باید با حجم ۳۰۰ گرم درب دار و ظروف سوپ با حجم ۳۰۰ گرم درب دار باشد.
۳۱	روغن زیتون بکر	از نوع درجه یک با مارک های اوایلا، فامیلا، RS و سابرسو با مشخصات بهداشتی و با تایید نماینده کارفرما و دارای تاریخ تولید و انقضاء.
۳۲	سس گوجه، سس مایونز، سس خردل	با مارک های دلپذیر، یک و یک و مهرام با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۳۳	رشته آش، ماکارونی و ورمیشل	از انواع درجه یک و مرغوب از مارک های تک ماکارون، رشد و مانا با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۳۴	کشک	انواع کشک پاستوریزه با مارک های رامک و کاله با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۳۵	کره	با مارک های ارژن، سوپر طلایی، میهن با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۳۶	مربا و عسل تک نفره	با مارک های اروم آدا، یک و یک با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.

با مارک های پگاه، کاله با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.	خامه	۳۷
با مارک اسبی و گلستان کیسه ای و تایید نماینده کارفرما.	چای	۳۸
با مارک های فامیلا، مهرام، یک و یک، اروم آدا، سابرسو، RS در شیشه های یک کیلویی با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.	زیتون شور	۳۹
از مارک های فامیلا، پردیس، سیراف، اویلاو با درب آسان باز شو با وزن ۱۲۰ گرم با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما	کنسرو تن ماهی	۴۰
درجه یک از مارک های رشد، کشت سبز و پردیس و کریستال با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.	قند و شکر	۴۱
درجه یک از مارک های یک و یک، مهرام، با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.	رب انار	۴۲
از نوع درجه یک از مارک های کشت سبز، رشد و برتر با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.	آرد سوخاری آرد نخود چی آرد برنج و آرد خبازی	۴۳
از نوع درجه یک از مارک های فستیوال و برتر پاک شده با تایید نماینده کارفرما.	شوید و نعنای خشک	۴۴
از نوع درجه یک از مارک های کشت سبز یا مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.	لیمو عمانی	۴۵
از نوع درجه یک از مارک های فستیوال و برتر مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.	خلال بادام و پسته	۴۶
از نوع مرغوب و درجه یک با توجه به فصول سال.	میوه (دسر)	۴۷
با طعم های لیمویی، توت فرنگی، آناناس، هلو و ساده از مارک های دلستر و ایستک با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.	دلستر قوطی یا شیشه ای	۴۸
از مارک های سپیدان و ویوانت با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.	آب معدنی	۴۹
جهت سرو غذا و کار آشپزی در آشپزخانه از نوع لاتکس جهت ظرفشور دیگه شور و نظافتچی از نوع لاستیکی با مارک رز مریم.	دستکش	۵۰
از مارکهای اکتیو و پرل معتبر با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.	مایع ظرفشویی و سفید کننده	۵۱
از مارکهای مبارک، سافتلن، گلریز، اکتیو با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.	دستمال کاغذی	۵۲
از نوع درجه یک با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.	وسایل نظیف	۵۳
از نوع درجه یک با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.	سلفون غذا و فویل آلومینومی	۵۴
درجه یک از مارک های ربیع، یک و یک با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما	گلاب	۵۵

۵۶	نان	از نوع لواش، تافتون، بربری، سنگک، نان حجیم (باگت، تست، لقمه ای) درجه یک بدون استفاده از جوش شیرین با انتخاب و تایید نماینده کارفرما.
۵۷	پنیر خامه ای	از مارک های کاله، رامک و پگاه.
۵۸	شیر و انواع شیر طعم دار	از مارکهای رامک و کاله موجود با نظر و انتخاب کارفرما.
۵۹	مغز گردو	از مارکهای گلستان، پردیس و برتر با بسته بندی مرغوب و بهداشتی و با نظر و انتخاب کارفرما.

۱۳-۲-۳۷ در صورت عدم وجود هر یک از برندهای اشاره شده در جدول شماره ۴ (مشخصات مواد اولیه مورد مصرف) پیمانکار می تواند به صورت موقت از برندهای معتبر با نظر و تایید واحد ایمنی و بهداشت و همچنین واحد اداری و منابع انسانی استفاده نماید.

۱۳-۲-۳۸ پیمانکار تعهد می نماید در طول مدت قرارداد موارد به شرح ذیل را رعایت نماید:
۱۳-۲-۳۸-۱ پیمانکار متعهد می گردد به توصیه کارشناس تغذیه در رابطه با تهیه، طبخ و توزیع غذا عمل نماید.

۱۳-۲-۳۸-۲ در طبخ غذاهای پلویی و خورشتی، گوشت مصرفی بایستی از ران و سر دست گوساله بدون استخوان و چربی و مواد زائد باشد.

۱۳-۲-۳۸-۳ استفاده از مرغ تازه گرم (بدون مصرف آنتی بیوتیک) و جداکردن پوست مرغ در غذاهایی که از گوشت مرغ استفاده می شود.

۱۳-۲-۳۸-۴ وزن تعیین شده مواد پخته نشده (پیوست شماره ۲) شامل سبزیجات همراه غذا نمی باشند.

۱۳-۲-۳۸-۵ برای غذاهای سرخ کردنی از روغن مایع مخصوص سرخ کردنی استفاده شود.

۱۳-۲-۳۸-۶ استفاده از روغن مایع بدون کلسترول به جای روغن جامد.

۱۳-۲-۳۸-۷ حتی المقدور از نان های تنوری، بربری، تافتون و لواش استفاده شود.

۱۳-۲-۳۸-۸ با توجه به فصول سال، لیمو ترش یا نارنج به تناسب نوع غذا می بایست همراه غذا باشد.

۱۳-۲-۳۸-۹ به همراه هر وعده ناهار و شام می بایست پیاز سرو گردد.

۱۳-۲-۳۸-۱۰ به همراه انواع کباب می بایست سماق سرو گردد.

ماده ۱۴- تعهدات کارفرما

۱۴-۱ کارفرما موظف به تأمین محل طبخ و توزیع غذا، تهیه وسایل غیرمصرفی مورد نیاز در رستوران (به جز مواردی که در ماده ۱۳ این قرارداد تامین آن ها به عهده و با هزینه پیمانکار است) می باشد.

۱۴-۲ کارفرما موظف به تأمین آب، گاز و برق مصرفی رستوران و آشپزخانه می باشد.

۱۴-۳ کارفرما موظف به ارائه برنامه غذایی ماهیانه به پیمانکار می باشد.

ماده ۱۵- عدم افشاء اطلاعات مربوط به قرارداد

پیمانکار موظف است تمام اطلاعاتی را که به موجب این قرارداد یا به هر طریق دیگری به دست می آورد نزد خود مکتوم نگه داشته و از افشاء آن نزد افراد یا شرکت هایی که ممکن است از آن سوء استفاده نمایند جداً خودداری نماید. وظیفه پیمانکار در این زمینه با اتمام قرارداد خاتمه نیافته و دائمی می باشد. در صورت تخلف در این زمینه، پیمانکار علاوه بر پرداخت خسارت وارده به کارفرما (بنا به تشخیص دستگاه نظارت قرارداد)، تحت پیگرد قانونی قرار خواهد گرفت.

ماده ۱۶- حوادث قهری و غیر مترقبه (فورس ماژور)

۱-۱۶ فورس ماژور به وقایعی اطلاق می شود که جلوگیری از آن وقایع از حیطة و کنترل هریک از طرفین قرارداد خارج بوده و زمان حدوث آن وقایع قابل پیش بینی و یا پیشگیری نبوده و انجام هرگونه عمل منطقی برای مقابله با آن غیرممکن خواهد بود .

۲-۱۶ در صورتی که قصور و مسامحه در انجام تعهدات قراردادی از ناحیه هر یک از طرفین قرارداد به علت وجود شرایط فورس ماژور باشد چنین شرایطی هیچگونه حقی را برای هریک از طرفین درمورد ادعای خسارت و در نتیجه ایجاد صدمه و یا تعدیل قیمت قرارداد و یا انجام تعهدات قراردادی از ناحیه هریک از طرفین قرارداد که طبق مواد و شرایط قرارداد تعیین گردیده ایجاد نخواهد کرد.

تبصره ۱۶: در صورتی که شرایط فورس ماژور بیش از یک ماه به طول انجامد طرفین در مورد فسخ قرارداد یا ادامه آن به توافق خواهند رسید. در صورتی که تصمیم طرفین بر ادامه قرارداد باشد مدت زمان شرایط فورس ماژور به مدت قرارداد اضافه خواهد گردید.

تبصره ۱۷: شیوع ویروس کرونا جزء شرایط فورس ماژور نمی باشد.

ماده ۱۷- شرایط فسخ قرارداد

۱-۱۷ با توجه به پایش کمی و کیفی مواد اولیه مطابق فرم های پیوست شماره ۵ در بازه های زمانی ۳ ماهه، کارفرما مختار است در صورت عدم رضایت از عملکرد پیمانکار، قرارداد را به صورت یک طرفه فسخ نماید و نسبت به ضبط سپرده و تضمین پیمانکار اقدام نماید و پیمانکار در این خصوص حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت.

۲-۱۷ علاوه بر بند فوق کارفرما حق خواهد داشت طی اخطار کتبی و با ذکر مهلت ده روزه در یکی از موارد زیر قرارداد را فسخ و نسبت به ضبط سپرده و تضمین پیمانکار اقدام نماید:

الف : تبصره ۹ قرارداد.

ب : تاخیر در شروع انجام خدمات تحت قرارداد.

پ : واگذاری قرارداد به شخص ثالث بدون اجازه قبلی و کتبی کارفرما توسط پیمانکار.

ت : پیمانکار و یا شرکای وی مشمول ممنوعیت های قانونی منع مداخله در معاملات دولتی طبق قوانین جاری گردند و پیمانکار مراتب را به موقع به کارفرما اطلاع نداده باشد.

ث : عدم ارائه خدمات در مدت قرارداد بدون اجازه کارفرما و بدون علل قهری.

چ: انحلال یا ورشکستگی شرکت پیمانکار.

خ: عدم انجام هر یک از تعهدات توسط پیمانکار طبق مفاد و شرایط قرارداد.

د: در صورت مشاهده هرگونه بی توجهی در انجام وظایف محوله یا عدم ادامه کار قبل از پایان قرارداد.

۱۷-۳ پیمانکار با امضاء این قرارداد حق فسخ قرارداد را نخواهد داشت.

۱۷-۴ کارفرما در صورت انحلال یا ورشکستگی شرکت خود می تواند اقدام به فسخ قرارداد نماید.

تبصره ۱۸: در صورت اعلام فسخ و یا انقضاء مدت زمان قرارداد، پیمانکار موظف است تا انجام تشریفات قانونی

و انتخاب پیمانکار واجد شرایط توسط کارفرما به وظایف خود در چهار چوب این قرارداد ادامه داده و حق الزحمه مربوطه را دریافت نماید. در غیر این صورت کلیه ضرر و زیان وارده به کارفرما متوجه پیمانکار می باشد و کارفرما از محل سپرده، تضمین یا مطالبات رأساً و بدون نیاز به هرگونه مجوز و اقدامی، اقدام به جبران خسارت وارده به خود را می نماید. در صورتی که میزان خسارت وارده بیشتر از مطالبات، سپرده و تضمین پیمانکار باشد، کارفرما از سایر طرق قانونی جهت اخذ خسارت وارده اقدام می نماید و پیمانکار با پذیرش این موضوع هرگونه ادعا و اعتراضی را از خود سلب و ساقط می نماید.

ماده ۱۸- مقررات ایمنی و رعایت اصول ایمنی

۱۸-۱ پیش بینی و اجرای کلیه ملاحظات ایمنی اعم از جانی و مالی که در رابطه با اجرای مفاد این قرارداد ضروری می باشد بر عهده پیمانکار بوده و وی موظف است در کلیه مراحل انجام تعهدات خود، اقدامات لازم را برای جلوگیری از بروز خطرات احتمالی به عمل آورد و در این رابطه هیچگونه مسئولیتی به عهده کارفرما نمی باشد.

۱۸-۲ پیمانکار مکلف به رعایت کلیه مقررات و قوانین دولتی و قوانین این شرکت در خصوص ایمنی و بهداشت کار می باشد. همچنین پیمانکار می بایست در اجرای مفاد این قرارداد کلیه مقررات و قوانین زیست محیطی و ایمنی و بهداشت را مطابق پیوست شماره ۴ (دستورالعمل الزامات ایمنی، بهداشتی و زیست محیطی پیمانکاران) با هزینه خود رعایت نماید. کلیه عواقب حاصل از عدم رعایت هر یک از مسائل ایمنی کار، بهداشتی و زیست محیطی متوجه پیمانکار می باشد.

ماده ۱۹- حل اختلاف

۱۹-۱ در صورتی که اختلافاتی بین کارفرما و پیمانکار پیش آید اعم از اینکه مربوط به تعهدات موضوع قرارداد و یا مربوط به تفسیر و تعبیر هر یک از مواد قرارداد و سایر اسناد و مدارک قرارداد باشد حتی المقدور از طریق مذاکرات دوستانه و در صورت عدم حصول نتیجه، از طریق هیأت داوری حل و فصل خواهد گردید. اختلافات احتمالی چنانچه از طریق مذاکره حل و فصل نگردد به حکمیت هیأت ۳ نفره شامل یک نفر نماینده کارفرما، یک نفر نماینده پیمانکار و یک نفر نماینده مورد قبول ۲ طرف ارجاع می گردد که رای این هیأت برای طرفین لازم الاجرا بوده و غیر قابل اعتراض می باشد و چنانچه طرفین ظرف مدت ۴۵ روز نسبت به انتخاب داور سوم تراضی ننمایند و یا داوران از صدور رای مناسب امتناع نمایند هر یک از طرفین می توانند موضوع را از طریق مراجع قضایی در تهران پیگیری نمایند.

۱۹-۲ پیمانکار ملزم است که تا پایان حل اختلاف، تعهداتی را که به موجب قرارداد به عهده دارد اجرا نماید و در غیر این صورت کارفرما طبق قرارداد به تشخیص خود نسبت به تغییر پیمانکار عمل خواهد نمود و در این صورت کلیه ضرر و زیان وارده متوجه پیمانکار می باشد و کارفرما از محل سپرده و تضمین یا مطالبات اقدام به جبران خسارت وارده به خود را می نماید. در صورتی که میزان خسارت وارده بیشتر از مطالبات یا سپرده و تضمین پیمانکار باشد، کارفرما از سایر طرق قانونی جهت اخذ خسارت وارده اقدام می نماید. کارفرما نیز ملزم است تا پایان حل اختلاف به تعهدات خود در قبال پیمانکار مطابق با مفاد قرارداد عمل نماید.

ماده ۲۰- قانون مبارزه با پولشویی

طرفین ضمن رعایت کلیه مقررات مربوطه به قانون پولشویی در اجرای ماده ۱۶ از دستور العمل قانون مبارزه با پولشویی شرکت ها، شماره حساب ۰۱۰۶۶۴۱۵۳۳۰۰۶ بانک ملی شعبه کارخانه سیمان کنگان به نام شرکت بین المللی ساروج بوشهر مربوط به کارفرما و شماره حساب شماره شبا IR بانک شعبه به نام مربوط به پیمانکار را معرفی می نمایند.

ماده ۲۱- اقامتگاه طرفین

اقامتگاه طرفین این قرارداد به شرح ماده ۲۲ می باشد که در صورت تغییر اقامتگاه هر یک از طرفین قرارداد بایستی ظرف مدت ۴۸ ساعت به صورت اظهار نامه کتبی به طرف دیگر نشانی جدید را اعلام نماید، در غیر اینصورت کلیه مکاتبات به همان نشانی ذکر شده در این قرارداد ارسال خواهد شد و مسئولیت هر گونه پیامدی در رابطه با عدم اعلام نشانی جدید با طرفی است که به این امر اقدام ننموده باشد.

ماده ۲۲- نشانی طرفین قرارداد

نشانی کارفرما : تهران، خیابان آفریقا، کوچه شهید حسین بنیسی (فرزان غربی)، پلاک ۳۸
تلفن : ۷-۷۱۱۰۷۸۶۷۰ کد پستی: ۱۹۶۸۸۴۴۷۱۳
نشانی پیمانکار :

ماده ۲۳- نسخ قرارداد

این قرارداد مشتمل بر بیست و سه ماده و هجده تبصره بوده که در سه نسخه تنظیم و پس از امضا، کلیه نسخ دارای حکم واحد بوده و بین طرفین و قائم مقام قانونی آنها لازم الاتباع میباشد.

کارفرما

شرکت بین المللی ساروج بوشهر (سهامی عام)

مدیر عامل

عضو هیأت مدیره

پیمانکار

پیوست شماره یک

(مبلغ و تعداد پرس های قرارداد)

پیوست شماره دو

(آنالیز غذا، دسر، نوشیدنی و صبحانه)

پیوست شماره سه

(جدول جرائم پیمانکار)

پیوست شماره چهار

(دستورالعمل الزامات ایمنی ، بهداشتی و زیست محیطی پیمانکاران)

پیوست شماره پنج

(پایش کمی و کیفی مواد اولیه)

جدول شماره ۱ پیوست شماره ۱ قرارداد (غذای رستوران)				
ردیف	نام غذا	تعداد پرس (سالیانه)	قیمت هر پرس به صورت ناخالص (عدد/ ریال)	قیمت کل به صورت ناخالص (عدد/ ریال)
۱	چلو کباب کوبیده	۱۱,۴۰۰		
۲	چلو کباب برگ	۵,۴۰۰		
۳	چلو جوجه کباب	۱۱,۴۰۰		
۴	چلو کباب بختیاری	۷,۸۰۰		
۵	عدس پلو با گوشت کنجه و کشمش و گردو	۱,۸۰۰		
۶	زرشک پلو با مرغ	۱۰,۴۵۰		
۷	سبزی پلو با ماهی شیر یا شوریده	۲,۶۰۳		
۸	چلو قلیه ماهی	۴,۳۲۱		
۹	میگو پلو	۱۱,۶۴۷		
۱۰	استامبولی پلو با گوشت	۷,۷۴۵		
۱۱	چلو خورشت قیمه با سیب زمینی	۱۲,۹۴۵		
۱۲	چلو خورشت کدو و بادمجان	۲,۵۱۲		
۱۳	چلو خورشت بامیه	۲,۲۸۴		
۱۴	چلو خورشت قورمه سبزی	۸,۲۵۴		
۱۵	چلو خورشت کاری مرغ	۲,۷۱۳		
۱۶	کشمش پلو با مرغ	۷,۱۶۱		
۱۷	چلو خورشت فسنجان با مرغ	۲,۰۳۴		
۱۸	استامبولی پلو با مرغ	۸,۱۲۰		
۱۹	چلو خورشت صیفیجات	۳۱۸		
۲۰	چلو خورشت دال عدس	۱,۵۸۸		
۲۱	ماکارونی با قارچ و سویا	۹۱۱		

۲۲	خوراک لوبیا با قارچ	۲,۶۹۶		
۲۳	خوراک کشک بادمجان	۸۴۹		
۲۴	خوراک مرغ سوخاری	۸۱۲		
۲۵	خوراک شنپسل مرغ	۱,۰۳۱		
۲۶	خوراک جوجه کباب	۸۵۰		
۲۷	خوراک کباب کوبیده	۸۲۱		
۲۸	خوراک کباب بختیاری	۶۰۰		
۲۹	خوراک مرغ تنوری	۷۸۰		
۳۰	خوراک کتلت	۱,۱۱۲		
۳۱	خوراک جوجه چینی	۱,۷۷۷		
۳۲	میرزا قاسمی	۱,۷۹۲		
۳۳	کوکو سیب زمینی	۱,۲۹۹		
۳۴	سالاد الویه مرغ	۱,۰۲۹		
۳۵	سالاد الویه (بدون مرغ)	۷۹		
۳۶	ماکارونی	۷۸۰		
۳۷	ساندویچ مرغ	۱,۹۲۵		
۳۸	ساندویچ همبرگر	۱,۲۹۲		
۳۹	خوراک مرغ	۱,۱۴۸		
۴۰	ته چین مرغ	۲,۵۷۹		
۴۱	خوراک کباب ماهی	۳,۳۴۳		
قیمت کل به صورت ناخالص و بدون احتساب مالیات بر ارزش افزوده به عدد (ریال)				

جدول شماره ۲ پیوست شماره ۱ قرارداد (دسر رستوران)				
ردیف	نام غذا	تعداد پرس (سالیانه)	قیمت هر پرس به صورت ناخالص (عدد/ریال)	قیمت کل به صورت ناخالص (عدد/ریال)
۱	سوپ جو	۳,۲۶۵		
۲	سوپ ورمیشل	۳,۵۴۵		
۳	سوپ مرغ	۳,۵۰۰		
۴	ماست کم چرب	۳۸,۲۵۰		
۵	ماست موسیر	۹,۱۲۷		
۶	ترشی	۲۲,۳۴۰		
۷	سالاد فصل	۱۹,۶۰۰		
۸	سالاد شیرازی	۱۷,۱۵۵		
۹	ماست خیار	۴,۰۵۰		
۱۰	موز	۱۰,۰۸۸		
۱۱	سیب از نوع مرغوب ایرانی	۱۳,۰۸۱		
۱۲	پرتقال نافی از نوع ایرانی	۴,۶۴۰		
۱۳	نارنگی	۲,۹۷۹		
۱۴	هندوانه بدون پوست	۲۱۵۰ کیلوگرم		
۱۵	خربزه بدون پوست	۲۳۵۰ کیلوگرم		
۱۶	هلو	۱۰,۰۴۰		
۱۷	خرما	۱۱,۰۰۰		
۱۸	خرما مضافتی (ماه رمضان)	۳,۰۰۰		
۱۹	شله زرد (ماه رمضان)	۱,۳۲۶		
۲۰	زولبیا و بامیه (ماه رمضان)	۱,۳۴۵		
۲۱	عدسی (ماه رمضان)	۱,۲۵۶		
۲۲	حلیم گوشت (ماه رمضان)	۱,۰۵۳		
قیمت کل به صورت ناخالص و بدون احتساب مالیات بر ارزش افزوده به عدد (ریال)				

جدول شماره ۳ پیوست شماره ۱ قرارداد (نوشیدنی رستوران)				
ردیف	نام غذا	تعداد پرس (سالیانه)	قیمت هر پرس به صورت ناخالص (عدد / ریال)	قیمت کل به صورت ناخالص (عدد / ریال)
۱	ماء الشعير (قوطی در طعم های مختلف)	۷۶,۰۷۱		
۲	دوغ لیوانی	۵۸,۱۹۳		
۳	شیر ساده پاکتی کم چرب	۱۵۴,۳۵۵		
۴	آب معدنی	۳۲,۰۱۲		
قیمت کل به صورت ناخالص و بدون احتساب مالیات بر ارزش افزوده به عدد (ریال)				

جدول شماره ۴ پیوست شماره ۱ قرارداد (غذای مهمانسرا)				
ردیف	نام غذا	تعداد پرس (سالیانه)	قیمت هر پرس به صورت ناخالص (عدد / ریال)	قیمت کل به صورت ناخالص (عدد / ریال)
۱	خوراک کباب ماهی	۱۷۵		
۲	خوراک کوفته تبریزی	۱۴۵		
۳	خوراک کدو بادمجان و گوجه	۱۶۸		
۴	خوراک جوجه کباب	۸۷		
۵	فتوچینی با سبزیجات و مرغ	۸۵		
۶	خوراک تاس کباب گوشت	۹۶		
۷	املت با قارچ	۹۷		
۸	خوراک میگو دوپیازه	۱۰۵		
۹	میگو کبابی	۳۹		
۱۰	ماکارونی	۲۰		
۱۱	خوراک کباب ماهیتابه ای	۱۵۶		
۱۲	اسکالپ مرغ	۱۴۰		
۱۳	خوراک الویه و کوسسبزی	۹۸		
۱۴	خوراک سیب زمینی با تخم مرغ	۸۴		
۱۵	آش شله قلمکار	۹۵		
۱۶	آش رشته	۹۵		
قیمت کل به صورت ناخالص و بدون احتساب مالیات بر ارزش افزوده به عدد (ریال)				

جدول شماره ۵ پیوست شماره ۱ قرارداد (دسر مهمانسرا)				
ردیف	نام غذا	تعداد پرس (سالیانه)	قیمت هر پرس به صورت ناخالص (عدد/ریال)	قیمت کل به صورت ناخالص (عدد/ریال)
۱	ماست کم چرب	۳۷۲		
۲	سیر ترشی	۹۲		
۳	سالاد فصل	۱۸۷		
۴	سالاد شیرازی	۸۹		
۵	زیتون	۶۱۶		
۶	سوپ جو	۲۹۷		
۷	سوپ ورمیشل	۱۸۷		
۸	سوپ سبزیجات	۲۰۴		
۹	سوپ گوجه فرنگی	۱۷۱		
۱۰	سوپ سفید	۱۳۱		
۱۱	سوپ مرغ	۵۷		
۱۲	خرما	۱۶۹		
۱۳	خرما مضافتی (ماه رمضان)	۱۵۰		
۱۴	شله زرد (ماه رمضان)	۶۰		
۱۵	زولبیا و بامیه (ماه رمضان)	۷۰		
۱۶	عدسی (ماه رمضان)	۳۰		
۱۷	حلیم گوشت (ماه رمضان)	۳۰		
۱۸	حلوا زعفرانی (ماه رمضان)	۶۰		
۱۹	رنگینک	۶۰		
۲۰	ژله با طعم های میوه (ماه رمضان)	۱۰۰		
۲۱	کاسترد (ماه رمضان)	۱۵		
قیمت کل به صورت ناخالص و بدون احتساب مالیات بر ارزش افزوده به عدد (ریال)				

جدول شماره ۶ پیوست شماره ۱ قرارداد (نوشیدنی مهمانسرا)				
ردیف	نام غذا	تعداد پرس (سالیانه)	قیمت هر پرس به صورت ناخالص (عدد / ریال)	قیمت کل به صورت ناخالص (عدد / ریال)
۱	ماء الشعير (قوطی در طعم های مختلف)	۶۱۳		
۲	دوغ لیوانی	۷۲		
۳	آب معدنی	۲۶۷		
قیمت کل به صورت ناخالص و بدون احتساب مالیات بر ارزش افزوده به عدد (ریال)				

جدول شماره ۷ پیوست شماره ۱ قرارداد (صبحانه مهمانسرا)				
ردیف	نام غذا	تعداد پرس (سالیانه)	قیمت هر پرس به صورت ناخالص (عدد/ریال)	قیمت کل به صورت ناخالص (عدد/ریال)
۱	پنیر، خیار، گوجه، گردو	۴۹۵		
۲	پنیر، خیار، گوجه، عسل	۱۴۷		
۳	پنیر، خیار، گوجه	۵۵۹		
۴	حلوای شکری	۳۰۰		
۵	تخم مرغ آب پز	۱۸۰		
۶	کره، مربا	۴۰۳		
۷	کره، عسل	۲۱۲		
۸	تخم مرغ نیمرو	۲۴۱		
۹	عدسی	۱۶۵		
۱۰	شیر ساده کم چرب	۹۹۹		
قیمت کل به صورت ناخالص و بدون احتساب مالیات بر ارزش افزوده به عدد (ریال)				

جدول شماره ۸ پیوست شماره ۱ قرارداد (غذای جایگزین مهمانسرا)			
ردیف	نام غذا	آنالیز	قیمت هر پرس به صورت ناخالص (عدد/ ریال)
۱	خوراک کباب کنجه	راسته گوساله ۱۵۰ گرم، گوجه فرنگی ۵۰ گرم، خیار شور ۵۰ گرم (پیاز، آب لیمو، زعفران، کره، نمک، ادویه، فلفل و سبزی) به میزان لازم	
۲	خوراک ماهیچه	ماهیچه گوسفندی ۱۵۰ گرم پاک شده با استخوان، هویچ ۳۰ گرم، پیاز ۵۰ گرم، فلفل دلمه ۲۰ گرم سیر ۱۰ گرم، روغن، زعفران، فلفل، نمک، زنجبیل به میزان لازم	
۳	خوراک حلیم بادمجان	گوشت گوساله بدون استخوان ۱۰۰ گرم، بادمجان ۱۰۰ گرم، عدس ۳۰ گرم، کشک پاستوریزه ۳۰ گرم پیاز داغ ۲۰ گرم، روغن مایع بدون کلسترول ۲۰ گرم، نعناع خشک ۲۰ گرم، گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم نمک، ادویه، فلفل، سبزیجات فصل و نان لواش به میزان لازم	
۴	خوراک مرغ بریان	مرغ تیکه شده ۳۵۰ گرم ، فلفل دلمه ۱۰ گرم ، هویچ ۱۰ گرم ، پیاز ۳۰ گرم ،نمک و فلفل به میزان لازم دور غذایی خیار شور گوجه کاهو سس گوجه و سیب زمینی سرخ شده	
۵	خوراک بندری	سوسیس آلمانی ۱۵۰ گرم ، سیب زمینی ۱۰۰ گرم ، پیاز ۵۰ گرم ، رب گوجه ۱۰ گرم ، روغن ۱۰ گرم ، نمک و فلفل به میزان لازم (دور غذایی کاهو گوجه خیار شور سس تک نفره و نون باگت	