

پیوست شماره یک

شرح خدمات پیمانکار

مقدمه و هدف:

تأمین، طبخ و توزیع استاندارد وعده‌های غذایی (صبحانه، ناهار، شام، افطار و سحر) برای پرسنل در محل سایت عملیاتی، با رعایت حداکثر پروتکل‌های بهداشتی، ارزش تغذیه‌ای و استانداردهای صنایع نفت و گاز. شرح خدمات مشروحه در این بخش به شامل موارد ذیل می‌باشد:

۱- برنامه زمانبندی و تعداد پرسینون غذا مورد نیاز، مطابق با نظر کارفرما در طول قرارداد به پیمانکار اعلام و محاسبات بر مبنای آن صورت می‌پذیرد.

۲- غذای تهیه شده پیمانکار می‌بایست از لحاظ کیفی با بهترین روش در رستوران طبخ و سرو گردد.

۳- تهیه مواد اولیه (با نظر و تأیید کارفرما) توسط پیمانکار مطابق شرح مندرج در قرارداد صورت می‌گیرد.

۴- نگهداری مواد اولیه با رعایت اصول بهداشتی و براساس دستورالعمل‌های تولیدکنندگان در فضاهای مورد تأیید کارفرما و مطابق استاندارد در رستوران‌ها انجام می‌پذیرد.

۵- پیمانکار موظف است بر اساس اعلام کتبی کارفرما به تعداد مورد نیاز، مطابق این شرح خدمات غذای مورد نظر را برای کارکنان تهیه نماید. پیمانکار می‌بایست نسبت به تهیه، سرو و توزیع وعده‌های غذایی مطابق قرارداد جهت کارکنان شرکت مطابق شرح خدمات ارائه شده و بر اساس برنامه هفتگی، ماهانه یا فصلی (به ترتیبی که توسط دستگاه نظارت شرکت تعیین و به پیمانکار ابلاغ می‌شود) اقدام نماید.

۶- پیمانکار موظف است به هزینه خود همراه غذا، مخلفات، نوشیدنی، آب معدنی و عرقیات گیاهی مطابق این شرح خدمات و به نحوی که کارفرما مقرر می‌دارد، تهیه و توزیع نماید.

۷- پیمانکار موظف است در ایام ماه مبارک رمضان علاوه بر سه وعده پرسینون‌های غذا (صبحانه، نهار و شام) و وعده نیمه شب، نسبت به سرو غذای سحری و افطاری مطابق شرایط قرارداد و این شرح خدمات طبق اعلام کارفرما اقدام نماید. چنانچه نظر کارفرما بر سرو یک وعده غذایی یا همه وعده‌های غذایی بر این باشد که برای تعدادی از پرسنل به طور جداگانه یا همزمان یا محل‌های تعیین شده کارفرما حداکثر تا فاصله ۲۵ کیلومتر از کارفرما غذا سرو شود، پیمانکار ملزم به انجام آن می‌باشد و از این بابت پیمانکار نمی‌تواند هیچ ادعای مالی جداگانه نماید.

تعهدات پیمانکار در بخش نیروی انسانی

تأمین نیروی انسانی لازم جهت اجرا و انجام خدمات موضوع این قرارداد به عهده پیمانکار است.

۱-۱- مشخصه‌های نیروی انسانی

کلیه نیروهای پیمانکار باید واجد شرایط ذیل باشند:

۱-۱-۱- برخورداری از سلامتی کامل جسمانی و روانی (دارای گواهی عدم ابتلا به بیماری‌های حاد و عفونی و دارا بودن کارت بهداشتی اعتباردار از مراکز بهداشتی). در ضمن پیمانکار موظف است بنا به درخواست کارفرما در هر زمان پرسنل مورد نظر خود را جهت معاینات لازم اعزام و نتیجه را به کارفرما اعلام نماید.

۱-۱-۲- دارا بودن صلاحیت اخلاقی و برخورد بسیار مودبانه با اشخاص

۳-۱-۱- عدم منع استخدامی با توجه به مقررات جاری

۴-۱-۱- برخورداری از ظاهری مرتب و تمیز

۵-۱-۱- دارا بودن گواهینامه مهارت فنی و حرفه‌ای صادره از آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

۶-۱-۱- ارائه برگ عدم سو پیشینه کیفری معتبر

۷-۱-۱- ارائه گواهی عدم اعتیاد به مواد افیونی

۸-۱-۱- دارا بودن حداقل ۳ سال سابقه کار و تجربه در رابطه با موضوع قرارداد

۹-۱-۱- پیروی نمودن از کلیه قوانین و مقررات و دستورالعمل‌های ابلاغی

۱۰-۱-۱- داشتن آشنایی نسبی با موارد ایمنی در صنعت نفت و شرکت ملی صنایع پتروشیمی

۲-۱- سازمان اجرایی

پیمانکار جهت انجام تعهدات، سرویس‌دهی منظم و هماهنگی و ارتباط موثر با ناظرین کارفرما در شروع کار، نمودار سازمانی خویش را به تفکیک هر شیفت بر اساس جدول شماره ۱ به کارفرما جهت تصویب ارائه می‌نماید. همچنین در طول مدت قرارداد، در صورت نیاز به جابه جایی در نمودار سازمانی ارائه شده، تغییرات لازم با اعلام و تأیید کارفرما انجام می‌گیرد.

۱- پیمانکار باید نسبت به تامین پرسنل جایگزین در مدت استراحت پرسنل خود اقدام نماید. همچنین نیروهای هر شیفت کاری مستقل از شیفت قبلی باشند.

۲- پیمانکار نمی‌تواند به تشخیص خود قبل از آنکه نفر جایگزینی را با شرایط اعلام شده در این شرح خدمات و مورد تأیید کارفرما معرفی نماید، هریک از کارکنان خود را اخراج کند.

۳- تعداد کارکنان پیمانکار بر اساس نظر و تایید کارفرما قابل افزایش است و در هیچ صورت نمی‌تواند از حداقل تعیین شده فوق کمتر باشد. که این مسئله هیچگونه تعهدی برای کارفرما ایجاد نمی‌کند.

تبصره ۱- پیمانکار موظف است سوابق کار و مدارک معتبر سرآشپز و آشپزها را در ابتدای کار به کارفرما ارائه نماید.

تبصره ۲- اجرای قرارداد منوط به معرفی سرآشپز معتبر و ماهر است.

۱-۱- سرپرستی

هدایت و رهبری کلیه نیروهایی که در انجام کارهای تحت قرارداد، مشغول کار هستند، با پیمانکار می‌باشد.

۱-۲- نماینده پیمانکار

۱-۴-۱- پیمانکار موظف است قبل از شروع کار یک نفر نماینده تام الاختیار بعنوان سرپرست دائم (مدیر رستوران) را کتباً برای تأیید به کارفرما معرفی کند. کارفرما بتواند در تمام اوقات شبانه روز برای انجام خدمات مورد نیاز به او مراجعه نماید. بدیهی است نماینده فوق، سرپرست کارکنان پیمانکار، مسئول هماهنگی و حسن اجرای کار همچنین مسئول ایمنی کارکنان پیمانکار در رستوران‌های موضوع قرارداد بوده و باید دارای حداقل ۵ سال سابقه کار مفید و مرتبط باشد و وظائف محوله از سوی کارفرما را مطابق با مفاد قرارداد انجام دهد.

۲-۴-۱- پیمانکار موظف است قبل از شروع کار برای هر یک از رستوران‌های موضوع قرارداد یک ناظر به صورت حضور دائم، به کارفرما جهت تأیید معرفی نماید.

۳-۴-۱- پیمانکار موظف است یک نفر کارشناس بهداشت، یک نفر کارشناس تغذیه و یک نفر کارشناس ایمنی دارای مدارک مرتبط و با سوابق معتبر و مورد تأیید کارفرما معرفی نماید. حضور کارشناسان فوق در محل الزامی است.

۴-۴-۱- پیمانکار می‌بایست مسئول ایمنی خود را مطابق با آئین‌نامه بکارگیری مسئول ایمنی در کارگاه‌ها مصوب وزارت کار، به واحد HSE کارفرما معرفی نماید.

تبصره ۱: حضور نماینده پیمانکار و یا هر یک از کارکنان مربوطه در جلساتی که ممکن است از طرف کارفرما برگزار گردد، ضروری است. نماینده پیمانکار مسئول انجام کلیه دستورات کارفرما (در چارچوب قرارداد) می‌باشد.

۵-۴-۱- پیمانکار موظف است که متخصص تاسیسات و تعمیرات خود را در شروع قرارداد معرفی و حضور دائم ایشان را تضمین نماید.

۳-۱- تعهدات پیمانکار در خصوص پرسنل تحت امر خود

۱-۵-۱- پیمانکار موظف است از نیروهای مجرب و متخصصی استفاده نماید که دارای مشخصه‌های مندرج در این شرح خدمات و حداقل به تعداد جدول شماره یک با لباس فرم تعیین شده در شرح خدمات باشند و در صورت تخلف هر یک از کارکنان، نفر یا نفرات خاطی را با نفرات جانشین مورد قبول کارفرما تعویض نماید.

تبصره ۲: پیمانکار موظف است که متخصص تاسیسات و تعمیرات خود را در شروع قرارداد معرفی و حضور دائم ایشان را تضمین نماید.

۲-۵-۱- کلیه کارکنان پیمانکار قبل از شروع به کار باید توسط کارفرما مصاحبه و تایید گردند. پیمانکار متعهد است در هر زمان طبق نظر کارفرما (با ذکر علت یا بدون آن) نسبت به تعویض کارکنان و تعیین جانشین اقدام نماید.

۳-۵-۱- پیمانکار موظف است همواره به تعداد کافی نیرو از حرفه‌های مورد نیاز آماده کار داشته باشد به نحوی که همیشه جهت انجام خدمات اضطراری و فوری آماده باشند.

۴-۵-۱- پیمانکار موظف است با کلیه نفرات خود قرارداد کار معتبر داشته و همچنین نسبت به حضور نامبردگان در مجتمع در راستای اجرای قرارداد اقدام نماید. در صورتیکه نیروهای مذکور فاقد قرارداد باشند تا زمان عقد قرارداد از پرداخت صورت وضعیت جلوگیری و در صورت تکرار اقدامات قانونی بعمل خواهد آمد.

۵-۵-۱- پیمانکار می‌باید طوری برنامه ریزی نماید که همیشه تعداد مورد نیاز نیروی انسانی به همراه ابزار و لوازم سرکار حاضر باشند، تا هیچگونه وقفه و خللی در کار بوجود نیاید. در صورتیکه کارفرما تشخیص دهد که تعداد کارگران پیمانکار، ابزار و لوازم کار جهت انجام خدمات تحت قرارداد کافی نیست، پیمانکار ملزم است در اسرع وقت بدون اینکه هیچگونه تعهدی برای کارفرما ایجاد کند نسبت به افزایش تعداد نفرات و اسباب و لوازم کار اقدامات لازم انجام دهد. در صورت کوتاهی کارفرما می‌تواند رأساً خدمات مورد نیاز را تامین و هزینه آن را به اضافه ۲۰٪ بالاسری از مطالبات پیمانکار کسر نماید.

۶-۵-۱- پیمانکار موظف است قبل از شروع به کار، پرسنل تحت نظارت خود را با قید مشخصات کامل همراه با رونوشت شناسنامه، ۴ قطعه عکس، برگ عدم سو پیشینه و نشانی محل سکونت جهت پذیرش، نگهداری و صدور کارت شناسایی به کارفرما تسلیم نماید.

۷-۵-۱- پیمانکار بایستی لیست نفرات هر روز خود را ۴۸ ساعت قبل، اعلام و روزانه رأس ساعت ۸ صبح لیست نفرات، که شامل نام و نام خانوادگی و حرفه آنها باشد، کنترل و نتیجه را به کارفرما ارائه نماید.

۸-۵-۱- مرخصی روزانه پرسنل پیمانکار پس از تأیید پیمانکار، باید ۴۸ ساعت قبل به کارفرما اعلام گردد.

۹-۵-۱- پیمانکار موظف است در زمان استراحت، مرخصی، بیماری و ... پرسنل خود، نسبت به تامین جایگزین همراه با مدارک لازم و پس از تأیید صلاحیت با رعایت شرایط فوق اقدام نماید و از این بابت هزینه جداگانه ای به وی پرداخت نخواهد شد.

۱۰-۵-۱- کارکنان پیمانکار نباید هیچگونه انتظار و تقاضایی در خصوص استخدام از طرف کارفرما داشته باشند و کارفرما در این خصوص هیچ گونه تعهد و مسئولیت استخدامی ندارد.

۱۱-۵-۱- پیمانکار موظف است در مورد رعایت حسن سلوک و نکات ایمنی و لزوم رعایت مقررات و انضباط کارگاهی مراتب را به کلیه کارکنان خود ابلاغ نماید. ضمانت حسن اجرای این موارد برعهده پیمانکار است.

۱۲-۵-۱- در پایان قرارداد، پیمانکار بایستی با کارکنان طبق مقررات قانون کار و با پرداخت سوابق کار تسویه حساب نماید.

۱۳-۵-۱- پیمانکار پاسخگوی مسائل و مشکلات کارکنان خود بوده و کارفرما از هرگونه مسئولیتی در قبال این کارکنان مبرا خواهد بود.

۱۴-۵-۱- کارفرما به تشخیص خود برای کارکنان پیمانکار که صلاح بداند بمنظور امکان ورود به مجتمع و همچنین هر یک از واحدهای مجتمع خود کارت شناسائی صادر خواهد نمود. این کارت شناسائی موجب ایجاد هیچگونه حقی برای پرسنل نخواهد شد. کارت شناسائی صادره برای پرسنل تحویل پیمانکار می گردد و اگر وی به هر نحو از کار اخراج گردید پیمانکار موظف است کارت وی را به کارفرما تسلیم نماید.

۱۵-۵-۱- پیمانکار متعهد به پرداخت بیمه پرسنل و قرارداد در اداره تامین اجتماعی می باشد، که باید کپی فیش پرداختی را تحویل کارفرما نماید. پیمانکار باید پس از ابلاغ قرارداد، نزد شعبه مذکور نسبت به اخذ کد پیمان اقدام نماید.

تعهدات پیمانکار در خصوص پرداخت دستمزد پرسنل

۱-۶-۱- پیمانکار موظف و متعهد می گردد تا بر اساس قانون کار جمهوری اسلامی ایران، تامین اجتماعی و همچنین سایر قوانین لازم الاجرا نسبت به پرداخت دستمزد، هزینه اضافه کاری، حق اولاد، هزینه خدمات درمانی و یا بیمه های اجتماعی، سنوات کاری، هزینه نوبت کاری و مالیات و هزینه استخدام، مسکن، اخراج و بازنشستگی و غیره ... پرسنل خود به صورت ماهانه اقدام نماید و کلیه دعاوی ناشی از آن را که به هر عنوان و در هر مرجعی مطرح شود، متوجه خود دانسته و شخصا پاسخگوی دعاوی یا مطالبات مراجع مذکور باشد و از این بابت هیچگونه ادعایی از کارفرما نمی تواند داشته باشد و کارفرما از این حیث هیچگونه مسئولیتی نخواهد داشت.

۲-۶-۱- رعایت و پرداخت حداقل دستمزد و مزایا و فوق العاده ها بر اساس قانون کار توسط پیمانکار، الزامی می باشد و کارفرما حق هرگونه سؤال و چگونگی پرداخت و مطالبه اسناد مثبت را از پیمانکار دارد.

۳-۶-۱- پیمانکار موظف به پرداخت حقوق، حق بیمه و مالیات حقوق ماهیانه پرسنل خود بر اساس حقوق واقعی آنها است در غیر اینصورت تا اجرای این ماده از پرداخت صورت وضعیت آن ماه پیمانکار جلوگیری می‌گردد.

۴-۶-۱- پیمانکار موظف است حقوق کارکنان خود را بر اساس حداقل جدول مزد مصوب قانون کار و طرح طبقه بندی مشاغل کارکنان پیمانکاری (۲۰ گانه) بر طبق گروه‌های شغلی مشخص گردیده در جدول ذیل و فوق العاده‌های مصوب منطقه پرداخت نماید.

ردیف	سمت	گروه شغلی	ردیف	سمت	گروه شغلی
۱	سر آشپز	۲۰	۱۱	نظافتچی و کارگر ساده	۴
۲	آشپز	۸	۱۲	نماینده پیمانکار	۲۰
۳	کمک آشپز	۶	۱۳	کارشناس ایمنی	۱۳
۴	تخته کار (قصاب)	۹	۱۴	کارشناس تغذیه	۱۳
۵	سالاد زن	۶	۱۵	کارشناسان بهداشت حرفه ای / محیط	۱۳
۶	انبار دار	۷	۱۶	کارمند اداری (تیکت من)	۱۰
۷	کارگر انبار	۴	۱۷	راننده	۴
۸	سر سالن دار	۸	۱۸	کمپاس	۴
۹	سالن دار	۵	۱۹	ابدارچی	۵
۱۰	ظرفشویی	۴			

تبصره ۱: پایه حقوق بر مبنای کارکرد ماهیانه و بر اساس گروه شغلی باید محاسبه و پرداخت شود.

تبصره ۲: فوق العاده نوبتکاری مطابق ماده ۵۶ قانون کار به کلیه کارکنان نوبتکار باید پرداخت گردد.

تبصره ۳: پیمانکار می‌باید هزینه‌های اضافه کاری کارکنان خود را طبق قانون کار پرداخت نماید.

۴-۱- تعهدات پیمانکار در خصوص تامین وسایل، اسکان، خواب، غذا و ایاب و ذهاب

۱-۷-۱- پیمانکار متعهد است از محلی که بعنوان دفتر کار نماینده و کارشناسان فنی خود توسط کارفرما در اختیارش قرار می‌گیرد به نحو مطلوب استفاده نماید.

تعهدات پیمانکار در خصوص البسه و لوازم ایمنی کارکنان خود

پیمانکار موظف است جهت کارکنان خود روپوش، کلاه، دستکش، کفش و یا چکمه مناسب و مورد تایید کارفرما با هزینه خود تهیه و تامین نماید، به طوریکه با لباس کار کارکنان کارفرما تشابهی نداشته باشد و کارکنان پیمانکار ملزم هستند که با لباس‌های فوق الذکر و رعایت کامل نظافت و بهداشت و ظاهر مرتب جهت انجام خدمات در محل کار حضور یابند.

تبصره: کارکنان پیمانکار باید به هر صورت ملبس به لباس فرم بوده و هیچ گونه عذری در این زمینه قابل پذیرش نمی‌باشد.

۱-۸-۱- البسه آشپزها

شلوار کرم رنگ ۴ عدد، پیراهن روشن یقه نرم آستین بلند سالیانه ۴ عدد، پیش بند سفید سالیانه ۷ عدد، کفش مشکی و چکمه سفید سالیانه یک جفت، کلاه کتانی / پارچه ای سالیانه ۵ عدد، عرقگیر پیشانی به تعداد کافی و ماسک یکبار مصرف به تعداد کافی، دستکش یکبار مصرف به تعداد کافی.

۱-۸-۲- البسه پیش خدمت‌ها:

شلوار سالیانه ۴ عدد، پیراهن سفید سالیانه ۸ عدد، جلیقه ۴ عدد و کفش مشکی سالیانه دو جفت.

جنس و رنگ البسه با نظر و تایید کارفرما می‌باشد.

۱-۸-۳- البسه جهت کارگران ساده (نظافتچی و ظرفشوی):

لباس کار سالیانه چهار دست، کفش ساده یک جفت، چکمه سالیانه دو جفت و دستکش لاستیکی به اندازه کافی.

۱-۸-۴- نکات کلی در خصوص البسه

- ✓ هیچ یک از کارکنان پیمانکار در هنگام انجام وظیفه حق استفاده از دمپایی را ندارند.
- ✓ مدیر رستوران نیز موظف به استفاده از لباس فرم مناسب می‌باشد.
- ✓ لباس کار کارکنان پیمانکار باید همیشه تمیز و مرتب و اتو کشیده بوده و تعداد لباس‌ها بایستی به اندازه‌ای باشد که هیچ یک از کارکنان به بهانه شستشوی لباس متحدالشکل، با لباس غیر رسمی و کتیف مشغول به کار نباشد.
- ✓ پیمانکار بایستی از روز اول شروع قرارداد نسبت به تهیه لباس کار کارکنان خود طبق شرح فوق اقدام نموده و آنرا در اختیار کارکنان خود قرار دهد.
- ✓ علاوه بر بند فوق پیمانکار موظف است نسبت به تعویض لباس کار برای کارکنان خود در مواقعی که به تشخیص کارفرما لباس کار آنان با توجه به ماهیت کار انجام شده بلا استفاده باشد، اقدام نماید.
- ✓ کلیه کارکنان پیمانکار موظف به پوشیدن البسه و استفاده از لوازم ایمنی مربوطه بوده و پیمانکار مسئول اجرای این بند می‌باشد.
- ✓ شستشو البسه کارکنان پیمانکار به عهده و هزینه پیمانکار بوده و کارفرما در این خصوص تعهدی ندارد.

۱-۵- ساعات کار و شیفت کاری رستوران

ساعات کارکرد روزانه پرسنل پیمانکار حد اکثر روزانه ۲۴ ساعت با حق جایگزینی پرسنل مطابق تعهدات پیمانکار در بخش نیروی انسانی می‌باشد.

کارکرد رستوران‌های موضوع قرارداد در دو شیفت کاری می‌باشد.

تبصره: پرداخت هزینه‌های ناشی از هرگونه اضافه کاری به پرسنل به صورت الزامی برعهده پیمانکار خواهد بود.

۲- تعهدات پیمانکار در بخش غذا

۱-۲- برنامه هفتگی و روزانه

تنوع غذاهای موضوع قرارداد با در نظر گرفتن کلیه شرایط و مفاد قرارداد و مطابق با پیوست‌های این قرارداد می‌باشد. برنامه غذایی به صورت هفتگی تنظیم و حداکثر تا آخر وقت اداری هر سه شنبه برای هفته بعد به پیمانکار ابلاغ می‌گردد.

۱-۲-۱- کارفرما مجاز است هنگام تغییر فصل و یا هر وقت دیگر که صلاح بداند در برنامه غذا تجدید نظر نموده و برنامه جدیدی که از لیست غذاهای قرارداد خواهد بود برای اجرا در اختیار پیمانکار بگذارد. نظر کارفرما در این مورد قطعی و پیمانکار موظف به اجرای آن می‌باشد.

۲-۱-۲- مقادیر و مواد تشکیل دهنده هر یک از غذاها مطابق با قرارداد می‌باشد.

تبصره: در صورتیکه کارفرما بخواهد غذایی را جایگزین غذاهای موجود در قرارداد نماید و یا وزن مواد غذایی را کم و یا زیاد نماید اختیارات لازم را خواهد داشت و در خصوص محاسبه هزینه آن غذا برابر ماده ۱۰ بند ۱۰-۲ قرارداد عمل خواهد شد.

۲-۲- تعهدات پیمانکار در خصوص کمیت و کیفیت مواد غذایی

۲-۲-۱- پیمانکار موظف به رعایت مواد تشکیل دهنده هر یک از غذاها و اوزان مواد غذایی طبق جداول اوزان و مقادیر مندرج در پیوست شماره ۴ قرارداد می‌باشد. (در این خصوص پیمانکار موظف به تهیه یک عدد ترازوی دیجیتال جهت رستوران، به هزینه خود می‌باشد.)

۲-۲-۲- پیمانکار موظف به تهیه مواد اولیه غذایی مورد نیاز از نوع مرغوب و طبق (مشخصات مواد اولیه مورد مصرف) بوده و قبل از خرید و هرگونه استفاده به صورت عمده می‌بایست حتماً نمونه آن را به رؤیت و تأیید کارفرما برساند.

۲-۲-۳- پیمانکار موظف است انواع غذا را طبق برنامه غذایی تنظیمی توسط کارفرما و برابر با استانداردهای غذایی به بهترین وجهی که از لحاظ کیفیت مورد تأیید کارفرما و مطابق شرایط و مفاد قرارداد باشد، تهیه و ارائه نماید.

۲-۲-۴- پیمانکار موظف به تخلیه و معدوم نمودن روغن مصرفی در وعده غذایی استفاده شده بوده و جهت وعده غذایی بعدی می‌بایست از مواد اولیه جدید استفاده نماید.

۲-۲-۵- پیمانکار موظف به مرتب چیدن مواد اولیه در انبار و داشتن برجسب مشخصات کامل اعم از تاریخ تولید و انقضاء و نام مواد می‌باشد.

۲-۲-۶- پیمانکار موظف به استفاده از نرم‌افزار انبارداری مناسب برای مدیریت کالا و مواد اولیه ورودی و خروجی است و مکلف است دسترسی دائمی کارفرما به آن را فراهم نماید.

۲-۲-۷- کلیه کنسروهای ارائه و استفاده شده، می‌بایست از کارخانه‌های معتبر، مرغوب و مورد تأیید کارفرما خریداری گردد.

۸-۲-۲- مواد غذایی کنسرو شده نظیر کمپوت‌ها، کنسروها، مرباجات، آبلیمو، انواع شربت و کلیه مواد غذایی سربسته می‌بایستی دارای پروانه بهره‌برداری وزارت بهداشت و مورد تأیید موسسه استاندارد و دارای تاریخ مصرف معتبر و بلند مدت باشد.

۹-۲-۲- در طبخ انواع خورش‌ها، گوشت مصرفی می‌بایست از ران و سر دست گوسفندی بدون استخوان و چربی و مواد زائد باشد.

۱۰-۲-۲- پیمانکار موظف است در هنگام تامین گوشت مصرفی نکات زیر را رعایت نماید:

۱- در مورد گوشت گوسفند، حتی المقدور سعی نماید که گوشت گرم گوسفند نر (لاشه بین ۱۹ تا ۲۵ کیلو) تأمین نماید یا در صورت موافقت کارفرما نسبت به تهیه گوشت فریز شده گوسفندی از کشتارگاه‌های معتبر کشور اقدام نماید.

۲- پیمانکار موظف است برای بعضی از غذاهای پیش‌بینی شده گوشت گوساله نر جوان تامین نماید.

۳- گوشت‌های تامین شده بوسیله پیمانکار، بایستی دارای مهر رسمی کشتارگاه بوده و در صورتیکه در هنگام بازرسی اداره HSE کارفرما، بنا به تشخیص ایشان در گوشت‌های ممهور شده بوسیله کشتارگاه آلودگی مشاهده شود، پیمانکار بایستی بلافاصله در مورد معدوم نمودن گوشت‌های مورد ایراد و جایگزین آن اقدام نماید و گوشت‌های مورد ایراد می‌بایست بلافاصله از محل طبخ خارج شود.

۴- پیمانکار مجاز به خرید و یا استفاده از گوشت‌های از قبل چرخ شده نیست و بایستی گوشت چرخ شده مورد نیاز جهت تهیه کباب و سایر غذاها را در محل آشپزخانه‌های رستوران‌های موضوع قرارداد و به طریقی بهداشتی از گوشت‌های گرم تامین نماید.

۵- مرغ خشکه پز بدون روده، دل و جگر، پا، سر و گردن، نوک، بال و سنگدان (آماده طبخ) با حداقل وزن ۱۶۰۰ گرم و حداکثر وزن ۱۹۰۰ گرم می‌باشد.

۶- گوشت ماهی باید گوشت فیله بدست آمده از ماهی‌های تازه و درجه یک جنوب (شیر، شوریده) باشد و در صورت اعلام کارفرما، پیمانکار می‌بایست اقدام به تهیه ماهی قزل آلا نماید.

توضیح: ماهی شوریده باید زیر نظر مراکز دولتی و شرکت‌های معتبر در کشتی منجمد شده باشد.

۷- میگو می‌بایست به صورت بسته‌بندی‌های مورد تایید کارفرما باشد. ضمناً سائز میگوها می‌بایست متوسط و درشت بدون سر و دم و به تایید کارفرما رسیده باشد.

۸- کالباس و سوسیس می‌بایست از نوع کالباس خشک، حداقل ۶۰٪ گوشت و کوکتل استفاده شود.

۹- فک پلمپ ماشین حمل پروتئین (سردخانه دار) مطابق با مقررات سازمان دامپزشکی بر عهده دامپزشکی منطقه است و کلیه هزینه‌های ایاب وذهاب این امر برعهده پیمانکار خواهد بود.

۱۰- گوشت و مواد پروتئینی نباید تحت هیچ شرایط ابتدا انجماد شده، سپس دوباره از انجماد خارج شده و مجدداً به حالت انجماد درآید، چون خاصیت مواد پروتئینی از دست خواهد رفت.

۲-۳- تعهدات پیمانکار در خصوص نحوه سرو غذا و مخلفات

۲-۳-۱- ارائه غذا بصورت بوفه آزاد (صبحانه، ناهار، شام)

۱- پیمانکار موظف به ارائه سرو صبحانه به صورت روزانه می‌باشد. صبحانه شامل کلیه اقلام ثابت و یک قلم متغیر (بر اساس اعلام و انتخاب کارفرما) از جداول قرارداد به تعداد سرویس گیرندگان، مطابق لیست اعلامی کارفرما می‌باشد.

۲- ناهار شامل دو نوع غذای اصلی و مخلفات به تعداد لیست اعلامی کارفرما از لیست غذایی مندرج در قرارداد به انتخاب کارفرما می‌باشد.

۳- شام شامل دو نوع غذای اصلی و رژیمی با مخلفات به تعداد لیست اعلامی کارفرما از لیست غذایی مندرج در پیوست شماره ۲ به انتخاب کارفرما می‌باشد.

۲-۳-۲- ارائه غذا به صورت سلف سرویس (غیر بوفه) (صبحانه، ناهار، شام)

۱- ارائه صبحانه به صورت غیر بوفه در رستوران مورد نظر کارفرما مطابق منوی صبحانه می‌باشد.

۲- ارائه ناهار شامل یک نوع غذای اصلی و مخلفات انتخابی از لیست مخلفات پیوست قرارداد به انتخاب کارفرما به تعداد لیست اعلامی کارفرما.

۳- ارائه شام شامل یک نوع غذای اصلی و مخلفات انتخابی از لیست مخلفات پیوست قرارداد به انتخاب کارفرما به تعداد لیست اعلامی کارفرما در صورت ارائه غذا به صورت خوراک، میبایست پیمانکار مخلفات دورچین مناسب مورد تأیید کارفرما را همراه غذا سرو نماید.

۲-۳-۳- ارائه وعده نیمه شب (چاشت)

بر اساس اعلام کارفرما، پیمانکار موظف به تهیه و توزیع وعده نیمه شبی مطابق پیوست قرارداد بین کارکنان نوبت کار می‌باشد.

کارفرما می‌تواند در صورت تمایل برای وعده نیمه شب کارکنان نوبت کار در طول هفته، برخی از موارد جدول وعده نیمه شب در پیوست را انتخاب نموده یا فقط از بیسکوئیت و آبمیوه قوطی یا پاکتی در برنامه غذایی نیمه شب استفاده نماید.

۱- جهت هر نفر دو عدد پنیر خامه‌ای و یک عدد خیار سبز متوسط و یک عدد گوجه متوسط می‌بایست در نظر گرفته شود.

۲- اوزان میوه جهت ارایه به پرسنل در وعده نیمه شبی شامل دو قلم از انواع میوه قید شده در این شرح خدمات به میزان ۲۵۰ گرم میوه فصل به غیر از هندوانه، خربزه و طالبی می‌باشد.

۳- مغز گردو و سایر مغزهای خوراکی به میزان ۵۰ گرم بوده که انواع مغزها شامل مغز گردوی سفید، بادام زمینی و درختی، پسته، بادام هندی و.... می باشد. همچنین انواع میوه های خشک شامل انجیر، برگه های زرد آلو و... با اوزان ۱۰۰ گرم در بسته بندی تک نفره استاندارد و بهداشتی خواهد بود.

۴- پیمانکار موظف است در صورت اعلام کارفرما، مغز گردو را همراه با پنیر، خیار و گوجه ارائه نماید.

۵- در صورت اعلام کارفرما مبنی بر ارائه تعداد بیشتر هر یک از اقلام جدول وعده نیمه شب در پیوست شماره ۲ قرارداد، پیمانکار موظف به ارائه می باشد.

۶- کارفرما می تواند خارج از جدول غذائی در وعده نیمه شبی در پیوست قرارداد، غذایی را درخواست نموده و پیمانکار موظف به ارائه آن می باشد. که در این صورت قیمت آن مطابق ماده ۱۰ قرارداد محاسبه می گردد.

۷- در صورتیکه بر اساس اعلام کارفرما، ساندویچ ها به عنوان غذای نیمه شب در نظر گرفته شود، پیمانکار موظف به تهیه و توزیع آن بین کارکنان نوبت کار می باشد.

۲-۳-۴- ارائه غذای سلامت

۱- پیمانکار موظف است بنا به اعلام کارفرما به تعداد مورد نیاز غذای سلامت برای کارکنان تهیه و ارائه نماید.

۲-۳-۵- سرو غذا در ایام ماه مبارک رمضان

۱- در ایام ماه مبارک رمضان به استثناء کارکنانی که قادر به گرفتن روزه نمی باشند، غذای کارکنان در دو وعده سحری و افطاری طبق برنامه تنظیمی کارفرما طبخ و توزیع خواهد شد که سحری و ناهار شامل یک نوع غذای اصلی و مخلفات و افطار کلیه موارد شام که در ایام عادی سال سرو می گردد به همراه مخلفات مخصوص افطار و همچنین یک غذا از غذاهای ماه مبارک رمضان ارائه می گردد.

تبصره: مخلفات مخصوص افطار و غذای ماه مبارک رمضان، در حالت سرو غذا به صورت غیر بوفه و بوفه، بصورت بوفه ارائه می گردد.

۲- آمار سحری و افطار در ماه مبارک رمضان توسط کارفرما و بطور روزانه به پیمانکار اعلام می گردد.

۳- چنانچه در ماه مبارک رمضان تعداد دفعات توزیع و سرو غذا افزایش یا کاهش یابد، هیچگونه ادعایی را برای پیمانکار ایجاد ننموده و اضافه پرداختی از این بابت تعلق نخواهد گرفت.

۴- کارفرما می تواند در ماه مبارک رمضان جهت نفرات روزه دار مشغول در واحدهای مجتمع در هنگام افطار تقاضای پکیج افطاری مطابق جدول پیوست قرارداد نموده و پیمانکار ملزم به انجام آن می باشد. پیمانکار موظف است تا قبل از افطار این پکیج ها را آماده و توزیع نماید.

۵- پیمانکار موظف است نسبت به ارائه پنیر و خرما در وعده سحری در کنار غذای سحری اقدام نماید.

۲-۳-۶- شرایط و تعهدات کلی پیمانکار درخصوص نحوه سرو غذا

- ۱- پیمانکار متعهد می گردد وعده های غذا شامل صبحانه،ناهار، شام، افطار، سحر و غذای نیمه شب را با توجه به مفاد و شرایط قرارداد و برنامه غذایی ابلاغی از سوی کارفرما جهت استفاده کارکنان تهیه و تامین نماید و همچنین در ماه مبارک رمضان افطار و سحری به وعده ها اضافه نماید.
 - ۲- پیمانکار موظف است در صورت اعلام کارفرما به غذا به صورت یکبار مصرف به صورت دو نیم پرس یا یک تک پرس از دو غذای موجود در هر وعده با تشخیص کارفرما به همراه کلیه مخلفات همراه غذا در بسته بندی های بهداشتی و استاندارد (شیرینگ پک) به صورت تک نفره در رستوران های موضوع قرارداد و یا در محل های تعیین شده کارفرما در هر وعده سرو یا توزیع نماید. هزینه ظروف یکبار مصرف و شیرینگ پک از طرف کارفرما مطابق قرارداد به پیمانکار پرداخت می گردد.
 - ۳- پیمانکار موظف است ظرف مدت ۴۵ دقیقه از زمان اعلام کارفرما، نسبت به توزیع غذا در ظروف یکبار مصرف اقدام نماید.
 - ۴- پیمانکار موظف به استفاده از ظروف یکبار مصرف بهداشتی (گیاهی /آلومینیومی استاندارد)مورد تائید کارفرما با پک کامل قاشق و چنگال بهداشتی به همراه سایر مخلفات، جهت ارائه غذای یکبار مصرف می باشد.
 - ۵- پیمانکار می بایست به همراه چلو کباب یک عدد گوجه درشت به همراه کره حیوانی ۱۰ گرمی نیز سرو نماید.
 - ۶- در زمان سرو تخم مرغ، پیمانکار باید دو عدد تخم مرغ (آبیز یا نیمرو) برای هر نفر سرو نماید.
 - ۷- پیمانکار میبایست سرو غذا را در ظروف چینی (با آرم شرکت) که توسط کارفرما در شروع قرارداد در اختیار پیمانکار قرار داده میشود، انجام دهد.
 - ۸- سرو غذای گرم در ظروف ملامین ممنوع است همچنین جهت سرو چایی و شیر حتماً بایستی از لیوان های چینی یا بلوری با جنس مرغوب استفاده نماید. در صورت اعلام کارفرما از لیوان های یکبار مصرف طبق نظر و تایید کارفرما (ترجیحاً کاغذی و یا ویژه هواپیمائی) استفاده شود.
 - ۹- ارائه غذا در رستوران های موضوع قرارداد بر حسب اعلام کارفرما می تواند به صورت بوفه یا سلف سرویس (غیر بوفه) توسط پیمانکار سرو گردد.
 - ۱۰- نحوه سرو غذا بصورت بوفه یا غیر بوفه و تعداد بوفه توسط کارفرما تعیین میشود و قابل تغییر می باشد. در صورت اعلام کارفرما مبنی بر سرو غذا بصورت بوفه پیمانکار می بایست تمامی وعده های غذایی به استثنای وعده نیمه شب را کاملاً بصورت بوفه سرو نماید.
 - ۱۱- در صورت سرو غذا در کلیه وعده ها صبحانه، نهار و شام بصورت بوفه، پیمانکار موظف است تا پایان کار رستوران از همه انواع غذا به مقدار کافی بر روی میز ها مهیا نماید .
- ۲-۳-۷- سرو مخلفات
- ۱- سرو سالاد، انواع ماست ها، نوشیدنی (دوغ، دلستر قوطی و آبمیوه تک نفره و انواع شربت ها و عرقیات گیاهی در هنگام نهار و شام طبق اعلام کارفرما صورت می گیرد و به هنگام نهار و شام علاوه بر آن سوپ یا آش نیز سرو می گردد.

۲- پیمانکار متعهد می‌گردد که در هر وعده غذایی که به صورت بوفه باشد دو نمونه سالاد مورد تأیید کارفرما از انواع سالاد ذکر شده در جداول مندرج در قرارداد طبق برنامه ارائه شده کارفرما، ارائه نماید.

۳- پیمانکار موظف به ارائه انواع ماست تکنفره در طعم‌های مختلف با مارک معتبر مندرج در شرح خدمات قرارداد و مورد تأیید کارفرما می‌باشد. (ماست ساده و طعم دار حداکثر سه نوع)

۴- پیمانکار باید زمان سرو ناهار و شام، سس فلفل تند، سس گوجه فرنگی کچاب، سس مایونز، سس فرانسوی، آبلیمو، آبغوره، سرکه، روغن زیتون، نمک، فلفل سیاه ساییده شده، خلال دندان، سماق و پیاز (حسب مورد) و نان تازه سیوس دار، (کلبه اجناسی که ممکن است همراه غذا سرو شود) را روی هر میز به میزان کافی در رستوران‌های موضوع قرارداد سرو نماید که هزینه این مخلفات قبلاً در محاسبه قیمت غذا منظور گردیده و پیمانکار ادعای هیچگونه هزینه جداگانه‌ای در این خصوص نخواهد داشت.

تبصره: در صورت ارایه غذای یکبار مصرف پیمانکار موظف به ارایه مخلفات اعم از سس کچاب و سفید، پک کامل قاشق و چنگال بهداشتی به همراه سایر مخلفات، روغن زیتون و در صورت اعلام کارفرما آب لیمو ترش، به صورت تکنفره می‌باشد.

۵- پیمانکار باید زمان سرو، صبحانه، ناهار و شام، به میزان کافی روی میزها حاضر نماید.

۶- پیمانکار باید به میزان کافی جای از نوع درجه یک در وعده صبحانه و سحری و افطار در ماه مبارک رمضان برای هر نفر آماده و در دسترس افراد قرار دهد. نوع جای (طبق نظر و تأیید کارفرما) به صورت جای کیسه ای یا جای دمی در رستوران خواهد بود.

۷- میوه‌های متنوع با توجه به فصول سال عبارتند از:

پرتقال، کیوی، سیب، هندوانه، خربزه، موز، آلبالو، گیلان، انبه، انگور، توت فرنگی، شلیل، زردآلو، آلو زرد، خرمالو، نارنگی، طالبی، انار، هلو.

۸- پیمانکار باید زمان سرو ناهار و شام و صبحانه، روی هر میز یک جعبه دستمال کاغذی مرغوب قرار دهد.

۹- پیمانکار موظف به ارایه سه نوع از سبزیجات پخته در وعده غذایی ناهار و شام بعنوان دورچین در رستوران‌های موضوع قرارداد می‌باشد.

۱۰- پیمانکار موظف است نسبت به سرو اقلام موجود بر روی میز و مخلفات اشاره شده در این بخش از اولین نفر تا آخرین نفر کارکنان بدون هیچ محدودیتی اقدام نماید.

۲-۳-۸- سرو سوپ و آش

کارفرما می‌تواند در صورت تمایل، از سوپ‌ها و آش‌های ذیل انتخاب و به هنگام ناهار و شام علاوه بر مخلفات بند فوق، سوپ یا آش نیز سرو نماید.

آش ماش، آش رشته، آش ساک، آش جو، سوپ لوبیا چیتی، سوپ جو، سوپ گل کلم، سوپ تره فرنگی، سوپ سبزیجات، سوپ عدس قرمز (دال عدس)، سوپ مرغ، سوپ ورمیشل، سوپ جو سفید، آش ماست و شله زرد.

۴-۲- تعهدات پیمانکار در خصوص پذیرایی از مهمانان کارفرما و پذیرایی در مراسم و جشن‌ها

پیمانکار تعهد می‌نماید در رابطه با پذیرایی‌های رسمی میهمانان کارفرما با هماهنگی کارفرما در ارتباط با چیدن میزها و وسایل مورد نیاز روی میزها در محل‌های تعیین شده توزیع غذا اعم از صبحانه، ناهار، شام، چای و میوه به هر تعداد و هر نوبت طبق نرخ‌های اعلام شده (با ضریب ۲) اقدام نماید و برای انجام امور محوله و سرویس‌های فوق‌الذکر از ظروف ویژه و کارکنان مجرب که صلاحیت آنان مورد تأیید کارفرما قرار گرفته باشد، استفاده نماید.

پیمانکار موظف به تهیه و آماده‌سازی و توزیع بسته‌های مخصوص پذیرایی جهت مراسم و جشن‌های مختلف با اعلام و انتخاب کارفرما از پکیج‌های پیوست قرارداد به تعداد مورد نیاز و در محل‌های تعیین شده کارفرما می‌باشد.

۴-۲- جمع آوری ظروف پس از صرف غذا جمع آوری ظروف روی میزها بعهده پرسنل پیمانکار بوده و میزها همواره باید جهت استفاده پرسنل کارفرما تمیز و مرتب باشد.

۳- تعهدات پیمانکار در خصوص رعایت اصول بهداشتی

۳-۱- پیمانکار تعهد می‌نماید کلیه نکات بهداشتی در مورد تهیه مواد اولیه غذایی، نگهداری صحیح آن، نظافت کامل آشپزخانه و وسایل مربوطه و همچنین نظافت سرویس‌های غذاخوری و بهداشتی را انجام دهد.

۳-۲- پیمانکار موظف است نسبت به تهیه کلیه مواد اولیه از قبیل گوشت، مرغ، ماهی، برنج، حبوبات، سبزیجات و ... با تأیید کارفرما و نماینده HSE کارفرما اقدام و با نظارت آنها استفاده نماید. ضمناً مواد فاسد شدنی بایستی با وسیله نقلیه سردخانه‌دار و مواد دیگر با وسیله اتاق‌دار حمل گردد.

۳-۳- کارفرما و یا هر شخص دیگری که از طرف کارفرما معرفی شود مجاز خواهد بود هر موقع که صلاح بداند از وضع آشپزخانه، مواد غذایی و یا سایر وسایل و لوازم کار مربوط به خدمات تحت قرارداد بازدید نموده و پیمانکار تعهد می‌نماید که بلافاصله دستورات کارفرما را اجرا نماید.

۳-۴- پیمانکار موظف است مواد غذایی خام مصرفی موضوع قرارداد را قبل از توزیع کاملاً ضد عفونی نماید.

۳-۵- پیمانکار تعهد می‌نماید که رومیزی‌ها را که از نوع پارچه‌ای می‌باشد هر روز یکبار تمیز نموده و دقت نماید که پس از شستشو وضعیت ظاهر آن از نظر رنگ و سایر خصوصیات تغییری ننماید، همچنین پیمانکار بایستی مراقبت نماید که هیچ یک از لوازم غیر بهداشتی نبوده و همواره تمیز باشد.

تبصره ۱: تهیه پارچه رومیزی در قرارداد بعهده پیمانکار می‌باشد.

تبصره ۲: رنگ پارچه رومیزی توسط کارفرما در شروع قرارداد اعلام می‌گردد.

۳-۶- تخلیه، بارگیری و خروج زباله‌های رستوران بر عهده و هزینه پیمانکار می‌باشد.

۳-۷- کلیه کارکنان رستوران بایستی دارای کارت سلامت بهداشتی و بهداشت مورد تأیید کارفرما باشند و این کارت ظرف مدت ۴۸ ساعت بعد از حضور در محل کار ارائه گردد.

۸-۳- کارکنانی که زخم یا بریدگی در دست دارند می بایست آن را با چسب زخم بسته و به هنگام کار از دستکش استفاده نمایند. در صورت چرکی بودن زخم دست، نباید به هیچ عنوان با مواد غذایی تماس داشته باشد.

۹-۳- امور مربوط به نظافت و بهداشت آشپزخانه، سالن ها و کلیه تأسیسات لوازم کار ساختمان ها و اماکن تحت این قرارداد بعهدہ پیمانکار بوده و می بایست مورد تأیید کارفرما قرار گیرد.

۱۰-۳- تهیه دستمال کاغذی حوله ای و مایع صابون دستشویی و همچنین تمیز کاری روزانه سرویس های بهداشتی سالن های رستوران بعهدہ پیمانکار است.

۵- تعهدات پیمانکار در خصوص تامین وسایل نقلیه

۱-۵- پیمانکار موظف به اخذ مجوز تردد برای خودروهای خویش از حراست کارفرما می باشد.

۲-۵- کلیه رانندگان مربوط به وسایل نقلیه باید دارای گواهینامه معتبر رانندگی و مجوز های مربوطه باشند.

۳-۵- خودروهای پیمانکار می بایست دارای بیمه نامه بدنه و شخص ثالث بوده و حداکثر سال ساخت آن بیش از سه سال نباشد.

۶- تعهدات پیمانکار در خصوص تهیه مواد اولیه (غذایی و نظیفات) و وسایل و تجهیزات سرمایه ای و جاری

۱-۶- تامین مواد اولیه مصرفی و ملزومات مورد نیاز جهت اجرای کارهای تحت پیمان اعم بعهدہ و هزینه پیمانکار می باشد (مگر در مواردی که به صراحت در متن قرارداد هزینه تأمین این موارد به عهدہ کارفرما گذارده شده باشد).

۲-۶- تهیه مواد اولیه و حمل آن به رستورانهای موضوع قرارداد بعهدہ و هزینه پیمانکار می باشد.

۳-۶- تامین کلیه مواد نظیفات شامل مواد شوینده، پاک کننده، ضد عفونی کننده و وسایل مربوطه بعهدہ و هزینه پیمانکار می باشد.

۴-۶- تهیه و تامین کلیه وسایل و تجهیزات اعم از اینکه جهت طبخ غذا و یا امور نظافت به عهدہ و هزینه پیمانکار می باشد.

۵-۶- تهیه ظروف یکبار مصرف بهداشتی (گیاهی / آلومینیومی استاندارد) باپک کامل قاشق و چنگال بهداشتی به همراه سایر مخلفات، درخواستی کار فرما به عهدہ و هزینه پیمانکار می باشد.

۶-۶- پیمانکار موظف است وسایل، تجهیزات و سرویس هایی را که، کارفرما در اختیار ایشان قرار می دهد را با حفظ استاندارد و شرایط اعلامی کارفرما مراقبت و در آخر کار بصورت سالم تحویل نماید.

در صورتیکه به هر دلیل اقلام متعلق به کارفرما بعلت قصور و استفاده ناصحیح پیمانکار دچار خسارت شده و غیر قابل استفاده گردد :

۱-۶-۶- در صورتیکه نیاز به جایگزینی داشته باشد، پیمانکار میبایست نسبت به جایگزینی آن مطابق مشخصات تجهیز مربوطه اقدام نماید، در غیر اینصورت کارفرما نسبت به جایگزینی آن اقدام و هزینه آن (بر اساس قیمت روز) را از محل صورت وضعيتها، مطالبات یا سپرده های پیمانکار بعلاوه ۲۰٪ هزینه بالاسری برداشت مینماید.

۲-۶-۶- در صورتیکه نیاز به تعمیر داشته باشد، پیمانکار میبایست نسبت به تعمیر آن اقدام نماید و در صورت تاخیر بیش از ۸ ساعت در تعمیرات تجهیزات توسط پیمانکار، کارفرما نسبت به تعمیر آن اقدام و هزینه آن را از محل صورت وضعيتها، مطالبات یا سپرده های پیمانکار بعلاوه ۲۰٪ هزینه بالاسری برداشت مینماید.

۷-۶- پیمانکار تعهد می نماید که از ظروف چینی ترک دار و لب پریده استفاده ننماید و برای مایعات داغ از لیوانهای چینی و یا بلوری از نوع مرغوب استفاده نماید. و همچنین در صورت صلاحدید کارفرما از لیوان یکبار مصرف (ترجیحاً کاغذی و یا ویژه هواپیمائی) مورد تأیید کارفرما استفاده گردد.

۸-۶- صرفنظر از موارد مذکور در این بند و سایر موارد مذکور در قرارداد، در هر حال از کار افتادن هر یک از وسایل و یا عدم تامین هریک از موارد و مصالح تحت هیچگونه شرایطی نبایستی مانع از توقف انجام خدمات قرارداد توسط پیمانکار گردد

۹-۶- پیمانکار موظف است ۲ دستگاه شیرینگ پک از برند معتبر و دارای کارایی متناسب، با هزینه خود در ابتدای قرارداد خریداری و در محل مستقر نماید. بدیهی است که هزینه های بسته بندی شیرینگ پک به عهده کارفرما می باشد.

۷- تعهدات پیمانکار در خصوص رعایت قوانین و مقررات

۱-۷- پیمانکار ملزم به رعایت مقررات حاکم در شرکت و نواحی تابعه در خصوص وسائط نقلیه، حمل و نقل افراد و تجهیزات، ابزار و لوازم جهت ورود و بکارگیری در محدوده مجتمع می باشد. بویژه تصمیمات و مقررات ایمنی کارفرما نیز بایستی بطور کامل مراعات شود.

۲-۷- پیمانکار و کارکنان تحت سرپرستی او موظفند کلیه تعهدات بکاررفته در رویه زیست محیطی را رعایت نمایند.

۳-۷- پیمانکار تعهد می نماید که افراد خود را با طرز به کار بردن وسایل آتش نشانی موجود در محل آشنا نماید، تا در صورت بروز حوادث و سوانح بتواند از آن استفاده نماید.

۴-۷- پیمانکار موظف است در بدو استخدام کلیه پرسنل خود را جهت شرکت در کلاسهای آموزش ایمنی (HSE و...) که از طرف کارفرما برگزار می گردد، معرفی نماید، بدیهی است که از بکارگیری نیروهای پیمانکار که در کلاسهای مذکور شرکت نکرده باشند ممانعت بعمل خواهد آمد.

۵-۷- پیمانکار ملزم به اجرای خدمات بر طبق قوانین رایج در ایران و استانداردهای جاری کشور میباشد.

۶-۷- پیمانکار موظف است نسبت به ارائه گزارش کلیه حوادث و اتفاقات بصورت ماهیانه به اداره ایمنی (HSE) کارفرما اقدام نماید.

ماده ۸- اخطارها و وجه التزام (وجه التزام ناشی از عدم انجام تعهد یا عدم حسن اجرای کار)

از آنجائیکه مسئولیت اجرای موضوع قرارداد بعهدہ پیمانکار و پرسنل تحت سرپرستی وی می‌باشد، در صورت عدم اجرای هر یک از مفاد قرارداد و پیوسته‌های آن، پیمانکار به تشخیص کارفرما موظف به پرداخت وجه التزام به شرح زیر می‌باشد؛ در غیر اینصورت کارفرما می‌تواند از محل مطالبات یا تضامین پیمانکار بدون انجام هرگونه تشریفات وصول نماید

ردیف	شرح تخلف	مبلغ جریمه
۱	تعطیل نمودن ارائه خدمات موضوع ماده ۱ قرارداد بدون دلیل موجه و بدون هماهنگی و اخذ مجوز کتبی با کارفرما	کل مبلغ صورت وضعیت‌های دو ماه
۲	استفاده از مواد اولیه و غذای طبخ شده که بر اساس تشخیص ظاهری کارفرما (صورتجلسه تنظیمی) یا طی آزمایش مشخص گردد که از سلامت و کیفیت لازم برخوردار نمی‌باشد.	کل مبلغ همان وعده غذایی
۳	عدم سرو آبلیمو، روغن زیتون، زیتون، سیر، سس تند و شیرین و مایونز، نان، پیاز، دستمال کاغذی، سماق، نمک و فلفل، ترشی و سالاد(بطور کلی اقلام موجود بر روی میز) و میوه فصل در هر وعده غذا	۵۰ درصد کل مبلغ همان وعده/وعده‌های غذایی
۴	عدم ارائه دسر، میوه، سوپ، سالاد طبق برنامه و کیفیت مورد نظر کارفرما	۵۰ درصد مبلغ کل همان وعده غذایی
۵	تغییر برنامه غذایی کارفرما بدون هماهنگی با ناظر	کل مبلغ همان وعده غذایی
۶	چنانچه پیمانکار در طبخ مواد مصرفی از میزان اوزان قرارداد فیما بین کمتر استفاده کند	کل مبلغ همان وعده غذایی
۷	در صورتیکه پرسنل پیمانکار فاقد کارت بهداشت و تندرستی مورد قبول کارفرما باشد	۱ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه به ازای هر مورد
۸	عدم رعایت بهداشت فردی توسط کارکنان پیمانکار	۱ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه به ازای هر مورد
۹	در صورتی که کارکنان پیمانکار فاقد پرونده معاینات شغلی معتبر و به روز باشند	۱ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه به ازای هر مورد
۱۰	در صورت ملبس نبودن هریک از کارکنان پیمانکار به البسه فرم مندرج در این شرح خدمات	۱ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه به ازای هر مورد
۱۱	تأخیر در امر سرویس دهی غذا طبق برنامه تعیین شده بیش از ۱۵ دقیقه در هر ساعت	۵۰ درصد مبلغ کل همان وعده غذایی
۱۲	فعالیت کارکنان در زمان ابتلا به سرماخوردگی یا سایر بیماری‌های قابل انتقال از راه مواد غذایی	۱ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه به ازای هر مورد
۱۳	عدم توجه به تذکرات مکرر (دو مورد و بیشتر) کارفرما و دستگاه نظارت	۱۰ الی ۱۵ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه
۱۴	استفاده موادی غیر از مواد مندرج در قرارداد (به جزء مواردی که با تایید کارفرما انجام شده است)	کل مبلغ همان وعده غذایی
۱۵	استفاده از وسیله نقلیه غیر بهداشتی جهت جابجایی مواد غذایی	۱ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه به ازای هر مورد
۱۶	عدم رعایت بهداشت و نظافت و اصول نگهداری سردخانه و یخچال‌ها و خراب بودن آن	۱ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه به ازای هر مورد
۱۷	عدم رعایت بهداشت لوازم و تجهیزات از جمله چرخ گوشت، تخته کار، دیگ، ظرف پخت غذا، انواع سیخ‌ها و زیر سیخی، سینک ظرفشویی و ماشین ظرفشویی، سلف سرویس، ظروف زباله، کف، سقف و دیوار، اجاق گاز و گرمخانه، هود، ابزار قصابی و غیره	۱ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه به ازای هر مورد

ردیف	شرح تخلف	مبلغ جریمه
۱۸	وجود هسته لیمو و لیمو گندیده در لیمو عمانی آماده طبخ	۱۰ درصد مبلغ کل همان وعده غذایی
۱۹	مشاهده ضایعات پوست گردو در مغزگردوی آماده مصرف	۱۰ درصد مبلغ کل همان وعده غذایی
۲۰	عدم ضد عفونی سبزیجاتی که به صورت خام مصرف می گردد.	کل مبلغ همان وعده غذایی
۲۱	معطلی غذا خور بیش از ۱۵ دقیقه در صف بعلت کمبود پرسنل پیمانکار	در هر مورد ۵ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه
۲۲	در صورت مشاهده رفتار نامناسب از طرف پرسنل پیمانکار از قبیل عدم توجه به تذکرات ناظر، ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظر، عدم همکاری مدیر و سرآشپز و نماینده پیمانکار با ناظر در ارتباط با بررسی موجودی انبارها، برداشت مواد غذایی، برخورد نامناسب (توهین) با غذاخور، عدم رعایت نزاکت و آرامش رستوران و اجازه ورود افراد متفرقه به آشپزخانه	به ازای هر مورد در هر مورد ۳ درصد صورت وضعیت ماهیانه
۲۳	عدم استفاده از گرمکن در هنگام سرویس دهی درسالن	۳۰ درصد مبلغ کل همان وعده غذایی
۲۴	تقلب در مواد غذایی از قبیل مخفی نمودن مواد غذایی پخته شده، اضافه نمودن مواد غذایی مانده به غذا، مصرف بیش از اندازه چاشنی و ادویه جات به منظور خنثی نمودن کیفیت نامطلوب مواد	۵ درصد مبلغ کل صورت وضعیت ماهیانه
۲۵	اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا از نظر وزارت بهداشت	۵ درصد مبلغ کل صورت وضعیت ماهیانه
۲۶	استفاده مجدد از روغن استفاده شده و روغن و سس دست خورده	۵ درصد مبلغ کل صورت وضعیت ماهیانه
۲۷	توزیع مواد غذایی تاریخ گذشته	۵ درصد مبلغ کل صورت وضعیت ماهیانه
۲۸	عدم نگهداری صحیح و تأخیر در تعمیرات تجهیزات	۵ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه به ازای هر مورد
۲۹	عدم کلسنجی آب یا ثبت نتایج آن مطابق دستورالعمل HSE	۱ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه به ازای هر مورد
۳۰	مشاهده استعمال دخانیات یا مواد مخدر از پرسنل پیمانکار در محیط آشپزخانه یا سالن غذاخوری	۱ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه به ازای هر مورد+اخراج فرد در صورت تکرار
۳۱	عدم بکارگیری یا حضور مداوم کارشناس بهداشت محیط/تغذیه	۱۰ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه
۳۲	ممانعت از ورود کارشناس بهداشت / تغذیه کارفرما یا شبکه بهداشت جهت بازرسی محل	۱۰ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه
۳۳	استفاده از ظروف یکبار مصرف غیر استاندارد	۵ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه
۳۴	بروز مسمومیت در اثر غذای آلوده	۱۵ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه

ردیف	شرح تخلف	مبلغ جریمه
۳۵	عدم مشارکت کارکنان در برنامه های آموزشی و اخذ گواهینامه دوره آموزش بهداشت عمومی ویژه اصناف	۱ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه به ازای هر مورد
۳۶	عدم رعایت موازین بهداشتی در انبارها	۱ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه به ازای هر انطباق عمده
۳۷	مشاهده اجسام و اشیاء خارجی در غذا	۵ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه
۳۸	استفاده از روش های غیر اصولی یخ زدایی (دیفراست)	۱ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه به ازای هر مورد
۳۹	عدم دفع/انتقال بهداشتی پسماندها و پساب آشپزخانه	۵ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه
۴۰	عدم اخذ مجوز اداره دامپزشکی برای هر بار ورود مواد غذایی پروتئینی	۱۰ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه
۴۱	عدم رعایت اصول بهسازی محیط کار و مشاهده حشرات و جوندگان موذی در محیط آشپزخانه	۱ درصد مبلغ صورت وضعیت ماهیانه به ازای هر مورد