**بسمه تعالی**

**قرارداد تهیه مواد اولیه طبخ و توزیع غذا**

 این قرارداد طبق صورتجلسه شماره .........مورخ ........ کمیسیون معاملات شرکت فی مابین شرکت انبارهای عمومی و خدمات گمرکی منطقه ویژه اقتصادی سهلان تبریز بشماره ثبت 36531 اداره ثبت شرکتها و مؤسسات غیر تجاری و کد اقتصادی 411437975718 به نمایندگی آقای مهدی علی اصغرزاده بعنوان سرپرست شرکت به نشانی: کیلومتر 15 جاده تبریز صوفیان روبروی پایانه­بار تبریز تلفن 32463401 که در این قرارداد کارفرما نامیده می‌شود از یک طرف و غذاخوری ...... به نشانی .......به شماره تماس .......که در این قرارداد پیمانکار نامیده می‌شود از طرف دیگر تحت تعهدات و شرایط زیر منعقد میگردد.

**ماده 1 ) موضوع قرارداد**

 عبارت است از واگذاری کلیه امور مربوط به خرید مواد اولیه، طبخ و توزیع غذا بصورت روزانه در رستوران و سالن غذاخوری شرکت، براساس اوزان و مواد خام مصرفی تشکیل دهنده یک پرس غذا طبق جدول ( پیوست شماره 1 ) با استفاده از عوامل و کارگران پیمانکار با شرایط ذیل:

**1-1 )** در ایام عادی و کاری شرکت سالانه حدود22000 الی 27500 پرس ناهار و شام برای کارکنان شرکت ، بجز در ماه مبارک رمضان .

**1-2)** در ماه مبارک رمضان روزانه حدود 15 پرس افطاری 15 پرس سحری جمعا 900 پرس.

**1-3)** کل غذای قابل تحویل موضوع این قرارداد بصورت میانگین 22900 الی 28400 پرس می باشد.

**ماده 2 ) مدت و محل انجام موضوع قرارداد**

مدت قرارداد از تاریخ................لغایت ................ بمدت یکسال تمام شمسی در محل شرکت انبارهای عمومی و خدمات گمرکی منطقه ویژه اقتصادی سهلان تبریز می­باشد.

**ماده 3 ) مبلغ قرارداد**

مبلغ موضوع قرارداد و قیمت پیشنهادی پیمانکاربرای هر پرس غذا به مبلغ ..... ریال و طبق بند 3 ماده 1 این قرارداد ماهانه حدود .....ریال و سالانه نیز حدود........ریال مطابق جدول پیوست شماره 1 و متوسط ماهانه تعداد پرس غذا و مخلفات می­باشد.

**تبصره 1)** قیمت پیشنهادی در طول قرارداد ثابت و قطعی بوده و هیچگونه افزایش یا تعدیلی در نرخ قرارداد اعمال نخواهد شد، لذا پیمانکار با در نظر گرفتن افزایش­های ناشی از تورم و افزایش مصوبات شورای عالی کار و تغییر در سایر مقررات قانونی پیشنهاد قیمت ارائه نموده است.

**تبصره 2 )** در صورت احراز شرایط لازم( ارائه گواهینامه ثبت نام ) مالیات بر ارزش افزوده از سوی کارفرما پرداخت خواهد شد.

**ماده 4 ) نحوه پرداخت**

پیمانکار در پایان هر ماه بر اساس نوع و نرخ غذا و آمار مصرف روزانه آن ( مدارک آمار روزانه اعلامی و تأیید شده ضمیمه صورت وضعیت خواهد شد ) ، صورت وضعیت خود را تهیه و پس از تائید ناظر قرارداد به امور مالی شرکت ارائه و پس از بررسی و کسر کسور قانونی مطابق مقررات شرکت پرداخت خواهد شد.

**ماده 5 ) کسور قانونی**

**5-1)** کلیه کسور قانونی و هرگونه عوارض متعلقه و تغییرات احتمالی ناشی از تغییر مقررات و قوانین تحت هر عنوان بعهده پیمانکار است که از صورت وضعیت­های پیمانکار کسر خواهد شد.

**5-2)** از هر صورت وضعیت معادل 10درصد بعنوان سپرده حسن انجام کار کسر و در صورت رضایت از عملکرد پیمانکار بعد از اتمام قرارداد با تأیید ناظر و پس از ارائه مفاصا حساب از اداره کار و سازمان تامین اجتماعی در وجه پیمانکار پرداخت خواهد شد.

**ماده 6 ) تضمین حسن انجام تعهدات**

پیمانکار جهت تضمین حسن انجام تعهدات و تضمین اموالی که در رستوران بعنوان امانت به وی تحویل می­شود یک فقره چک بانکی به شماره ........ به مبلغ 400،000،000 ریال را به کارفرما تحویل و ضمن شرط عقد لازم به کارفرما اختیار قطعی و وکالت بلاعزل می­دهد در صورت سهل­انگاری یا عدم انجام تعهدات از سوی پیمانکار تا پایان مدت قرارداد مبلغ چک را بعنوان جبران خسارت وارده به نفع خود وصول نماید، پیمانکار حق هر گونه اعتراضی را در این زمینه از خود سلب می­نماید.

**ماده 7 )تعهدات پیمانکار در تهیه و خرید مواد اولیه، نگهداری و تحویل غذا**

**7-1)** پیمانکار موظف است کلیه مواد اولیه و پروتئینی مورد نیاز از جمله گوشت گوساله نر جوان، مرغ و ماهی را با وسیله نقلیه سردخانه­دار و در ساعت اداری با حضور ناظر قرارداد به شرکت وارد نماید، در ضمن این مواد باید دارای برچسب دامپزشکی باشد، عدم رعایت این امر موجب عودت گوشت و سایر مواد غذایی و نیز جریمه پیمانکار به میزان 10 درصد قیمت گوشت و مواد غذایی حمل شده غیر بهداشتی خواهد بود.

**7-2)** کلیه مواد غذایی تهیه شده از طرف پیمانکارمی­بایست طبق جدول پیوست شماره 1 قرارداد و از نوع درجه یک و دارای تاریخ مصرف و انقضاء مناسب و با مهر استاندارد بوده و قبل از استفاده حتماً به تائید ناظر کارفرما در شرکت برسد و مواد اولیه تاریخ گذشته در محل طبخ غیر قابل استفاده بوده و باید از شرکت خارج شود.

**7-3)** چیدمان انبار و یخچال­ها و رعایت دما و تهویه مطلوب آنها باید توسط پیمانکار رعایت گردد.

**7-4)** پیمانکار مجاز به خریداری گوشت چرخ­کرده نمی­باشد و گوشت چرخ­ شده مورد نیاز صرفاً از گوشت خریداری شده با لاشه کامل در محل آشپزخانه کارفرما و با نظر ناظر تهیه خواهد شد.

**7-5)** پیمانکار موظف است از گوشت مرغ تازه بسته­بندی بدون سر و ضایعات شکم و ذبح اسلامی در کشتارگاه صنعتی با تأیید کارفرما با وزن 1700 تا 2000 گرم با پروانه بهره­برداری معتبر با مارک کارخانه مورد تائید کارشناس ناظر استفاده نماید. در سرو غذا اغلب 80 درصد ران مرغ و 20 درصد سینه مرغ توزیع می­گردد.

**7-6)** پیمانکار موظف است برنج مورد نیاز را از نوع ایرانی درجه یک ( بدون دودی) که مورد تائید ناظر کارفرما می­باشد تأمین و طبخ نماید.

**7-7)** پیمانکار موظف است اوزان مواد تشکیل دهنده هر پرس غذا که در جدول مواد اصلی مشخص شده را بصورت خام مراعات نماید و وزن کباب­ها بر روی سیخ قبل از پخت ملاک خواهد بود.

**7-8)** پیمانکار موظف است حبوبات و ادویه­جات مورد نیاز از نوع درجه یک پاک شده را از مراکز دارای پروانه بهره­برداری و پروانه بهداشتی معتبر تهیه نماید.

**7-9)** پیمانکار موظف است کلیه سبزیجات را شستشو و با استفاده از پرکلرین ضدعفونی آماده سازی و نگهداری نماید.

**7-10)** پیمانکار موظف است مواد مورد نیاز جهت چاشنی و طعم دهنده غذا را متناسب با هر غذا شامل نمک با بسته­بندی شرکت­های معتبر، فلفل، دارچین، ادویه­جات و ... را با هزینه خود تهیه نماید.

**7-11)** پیمانکار موظف است کارگران را ملزم به پوشش بهداشتی نموده و به هنگام توزیع غذا از دستکش یکبار مصرف که با هزینه خود پیمانکار تامین می­گردد استفاده نمایند موارد فوق باید با تأیید امور بهداشت و ایمنی شرکت اقدام شود.

**7-12)** تمام ظروف یکبار مصرف مورد استفاده ( آلومینیومی یا گیاهی) از نوع بهداشتی مورد تایید کارفرما خواهد بود. در ضمن هزینه تهیه کیف دستی، نایلون فریزر و ... برای توزیع غذای خارج از رستوران بر عهده پیمانکار می­باشد.

**7-13)** در صورتیکه کارشناس ناظر کارفرما غذای طبخ شده را از نظر بهداشتی و یا کیفی غیر قابل مصرف تشخیص دهد پیمانکار موظف می باشد فوراً با هزینه خود غذای دیگری را تهیه و توزیع نماید و پیمانکار حق ادعای هیچ گونه خسارتی را در این مورد نخواهد داشت.

**7-14)** پیمانکار موظف است طوری برنامه­ریزی و غذا طبخ نماید، که غذای مازاد بر مصرف تولید نشود در صورتیکه مقدار غذای طبخ شده طبق آمار اعلامی کارفرما به علت عدم مصرف اضافه بماند مطابق نظر ناظر کارفرما اقدام خواهد شد.

**7-15)** در هر وعده غذایی و در تمام میزهای غذا خوری از سفره یکبار مصرف استفاده خواهد شد که تهیه و تأمین آن بر عهده و هزینه پیمانکار می­باشد و در کلیه مراحل کار در آشپزخانه و سلف سرویس تردد کلیه افراد غیر مسئول ممنوع بوده و پیمانکار موظف به رعایت موضوع می­باشد.

**7-16)** پیمانکار موظف است در هر زمان که کارفرما دارای مهمان بوده و درخواست ناهار یا شام به تعداد درخواستی در وعده­های مذکور و براساس نوع غذای درخواستی تهیه، طبخ و توزیع نموده و به آمار ارائه شده جهت آن روز اضافه نماید.

**7-17)** حفاظت و نگهداری تجهیزات، وسایل و لوازم موجود در رستوران با پیمانکار می­باشد که طی صورتجلسه­ای به پیمانکار تحویل می­گردد، لذا در صورت بروز خسارت در اثر سهل­انگاری پیمانکار ( بنا به تشخیص کارفرما ) ، مسئـولیت جبران خسـارت وارده براسـاس قیمـت روز بر عهده پیمانکار می­باشـد همچنین کلیه ظـروف آشپزخـانه و

 لوازم رستوران بطور امانی تحویل پیمانکار می­گردد که در صورت بروز خسارت، تأمین و جایگزینی آن برعهده پیمانکار خواهد بود و باید در زمان پایان قرارداد بصورت سالم تحویل کارفرما گردد.

**7-18)** تهیه و خرید کلیه مواد و لوازم ضدعفونی کننده و شوینده­ها و سایر مواد لازم جهت نظافت رستوران بعهده و هزینه پیمانکار می­باشد. در ضمن شستشوی کامل محیط کار از نظر بهداشتی ( اعم از محیط کار آشپزخانه، دفتر غذا خوری، انبار مواد غذایی، سرویس بهداشتی وسایل مورد استفاده و ظروف ) بعهده پیمانکار خواهد بود و پیمانکار مکلف است کلیه ظروف از قبیل شیشه، ظروف پلاستیکی، گونی، حلب و کارتن­های خالی و غیره را جمع­آوری و از محیط خارج نماید و رعایت بهداشت فردی و نظافت صحیح افراد و مکانها باید در حد رضایت کارفرما باشد.

**7-19)** پیمانکار موظف است کلیه امور مربوط به آشپزخانه از قبیل تهیه مواد غذایی، آماده­سازی جهت پخت، توزیع غذا، تمیز نمودن میزها بطور مستمر، شستشوی ظروف، قاشق، چنگال و توزیع آب آشامیدنی و در تهیه لوازم مورد نیاز روی میزهای غذاخوری از قبیل نان، نمک، سماق ( الک شده ) فلفل، آبلیمو، پیاز و ...، دستمال کاغذی را در بسته بندی­های بهداشتی با تعداد کافی تهیه و به نحو مناسب انجام دهد.کلیه ظروف مورد استفاده در رستوران باید خشک و بدون رطوبت باشد.

ضمناً کارگران که وظیفه آن نظافت می باشد نبایستی در امر توزیع و طبخ غذا دخالت نماید.

**7-20)** پیمانکار موظف است در زمان سرو غذا به گونه­ای عمل نماید، که از تجمع غیر متعارف مراجعین جلوگیری به عمل آورده و نسبت به توزیع مناسب غذا اقدام نماید.

**7-21)** پیمانکار حق خارج نمودن هیچگونه وسایل از غذا­خوری شرکت بدون مجوز کتبی از مسئولین مربوطه را ندارد.

**7-22)** حمل و تخلیه زباله و ضایعات حاصل از نظافت رستوران در محل مناسب با نظر ناظر و با حفظ مسائل زیست محیطی بعهده پیمانکار میباشد.

**7-23)** سمپاشی محیط کار در مواقع لزوم و به تشخیص و به عهده کارفرما می­باشد.

**7-24)** پیمانکار متعهد است برای رفع انجماد مواد پروتئینی اصول بهداشتی را رعایت نماید.

**7-25)** پیمانکار متعهد است پیاز دور غذا را بصورت تکه تکه شده و در صورت امکان پیاز کوچک یک نفره را بصورت بهداشتی در زمان مورد نیاز به همراه غذا عرضه نماید.

**7-26)** چیدمان ظروف خالی مواد غذایی باید در محوطه بیرون آشپزخانه بصورت مرتب و تفکیک شده باشد.

**7-27)** پیمانکار موظف به استفاده صحیح از اموال تحویل گرفته شده از کارفرما بوده و در صورتی که بنابه تشخیص کارفرما در اثر سهل­انگاری در استفاده و نگهداری خسارتی به کارفرما وارد آید جبران هزینه آن به عهده پیمانکار بوده و از مطالبات آن کسر خواهد شد ضمناً رفع گرفتگی لوله­های فاضلاب رستوران به عهده و هزینه پیمانکار می­باشد.

**7-28)** پیمانکار موظف است همزمان با شروع عملیات موضوع قرارداد، فرد یا افرادی را تحت عنوان نماینده تام­الاختیار که مورد تایید ناظر باشد (نماینده اداری) رسماً به کارفرما معرفی نماید تا در مواقعی که شخصاً حضور ندارد برای انجام خدمات مورد نیاز به ایشان مراجعه گردد. نماینده پیمانکار نیز ملزم به حضور در شرکت می­باشد، در صورت عدم حضور به ازاء هر روز جریمه ای به میزان یک میلیون ریال، با نظر ناظر به حساب پیمانکار منظور خواهد شد.

**ماده 8) تعهدات پیمانکار در بکار گماردن نیروی انسانی مورد لزوم**

حضور کارگران معرفی شده از طرف پیمانکار در روزهای کاری و تعطیلی الزامی میباشد. پیمانکار متعهد است جهت طبخ و توزیع غذا از سر آشپز، آشپزماهر، کمک آشپز و سایر نفرات خدماتی به تعداد مکفی که تجارب کافی و مورد تایید در طبخ و توزیع غذا باشند، استفاده نماید. در مواقع لزوم افزایش نفرات از طرف پیمانکار امکانپذیر می­باشد به گونه­ای که در طبخ و توزیع غذا وقفه ای ایجاد نگردد و هر وعده غذایی در محدوده زمانی تعیین شده توسط کارفرما، توزیع گردد.

**ماده 9) تعهدات پیمانکار در زمینه حفاظت ایمنی و فنی**

**9-1)** ارائه گواهی عدم اعتیاد و عدم سوء پیشینه، برای کارگران از طریق پیمانکار و کارفرما الزامی است و در صورت تأیید نشدن صلاحیت کارگران تحت پوشش، پیمانکار موظف می­باشد بدون ایجاد وقفه در انجام کار نیروی انسانی واجد شرایط را جایگزین نماید.

**9-2)** پیمانکار کلیه مسئولیت­های مدنی ( در قبال خود، اشخاص ثالث، کارفرما و ... ) را طبق مواد قانون مدنی جمهوری اسلامی ایران اعم از مالی، پزشکی، حیثیتی، شهرتی و ...ناشی از عملکرد قراردادی که منعقد خواهد نمود و یا خارج از مفاد قرارداد را به صورت کامل عهده­دار می­باشد.

**9-3)** کلیه اشخاصی که در اجرای این قرارداد در خدمت پیمانکار می­باشند، همگی باید دارای تأییدیه سلامت جسمانی ( کارت بهداشت ) بوده و مسلمان و مودب به آداب شرعی و دارای صلاحیت اخلاقی باشند و نیز مقررات ایمنی و حفاظتی و بهداشتی و همچنین انضباط اداری و ساعات کار ابلاغی و مقررات مربوط به جلوگیری از بروز حوادث

را بنحو کامل رعایت نماید افـراد مذکور مستقیمـاً کارگر پیمانکار محسوب می­شوند و کارفرمـا هیچگونه مسئولیـت

قانونی و قراردادی در مقابل آنها نخواهد داشت، پیمانکار خود را موظف به رعایت کامل قانون کار و تأمین اجتماعی در حق کارگران می­داند. بدیهی است پیمانکار مسئولیت هرگونه پاسخگویی به شکایات و اجرای آراء صادره از اداره کار و سایر مراجع را بهعده دارد.

**4-9)** کارگرانی که دارای زخم باز در دست خود باشند یا مبتلا به یکی از بیماریهای واگیردار و انگلی باشند تا بهبودی کامل و ارائه تاییدیه حفاظت ایمنی مبنی بر صحت، نباید به هیچ عنوان بکار گمارده شوند.

**5-9)** پیمانکار ضمن اذعان به آگاهی از کلیه قوانین و مقررات مربوطه متعهد است کلیه قوانین و مقررات کار و امور اجتماعی و حفاظت و ایمنی و بهداشتی را در مورد کارکنان خود مراعات نماید، ضمناً تامین کلیه وسایل حفاظت و ایمنی و بهداشتی کارکنان پیمانکار مطابق قانون کار و مقررات و آیین نامه های حفاظت و ایمنی و بهداشتی بالاخص ماده 91 و 95 قانون کار بر عهده پیمانکار می­باشد پیمانکار موظف است ضمن تهیه و تامین آنها که متناسب با کارهای ارجاعی مربوط خواهد بود چگونگی کاربرد وسایل مذکور را به آنان بیاموزد و در خصوص رعایت مقرارات حفاظتی و بهداشتی نظارت کامل را بنماید. در هر حال مسئولیت عدم انجام هر یک از مقررات اعم از حقوقی یا کیفری برعهده پیمانکار می­باشد.

**6-9)** تهیه و تامین اقلام حفاظت ایمنی و مورد نیاز پرسنل شامل پیراهن و شلوار، کفش، چکمه، روپوش، کلاه پیش بند، دستکش و ... مطابق جدول پیوستی شماره 4 برعهده و هزینه پیمانکار می­باشد که با تأیید امور حفاظتی کارفرما خواهد بود.

**ماده 10 ) تعهدات کارفرما**

**1-10)** برنامه غذایی براساس فصول سال به صورت ماهانه از طریق کارفرما تنظیم و به پیمانکار اعلام خواهد شد.

**2-10)** شارژ کپسول­های اطفای حریق محل پخت و توزیع غذا به عهده کارفرما می­باشد.

**3-10)** هزینه تعمیر و نگهداری تجهیزات رستوران اعم از یخچال­ها و سایر تجهیزات در صورتی که متاثر از استفاده ناصحیح پیمانکار نباشد به عهده کارفرما می­باشد.

**ماده 11 ) ناظر قرارداد**

در این قرارداد یک نفر از طرف کارفرما بعنوان ناظر تعیین می­گردد پیمانکار مکلف است کلیه کارهای موضوع قرارداد را با نظارت و اطلاع نامبرده به انجام رساند، ناظر قرارداد نیز موظف است تسهیلات لازم و هماهنگی های ضروری را در جهت انجام امور بعمل آورد.

**ماده 12 ) جرایم و تأخیرات**

**1-12)** هرگونه تخلف و قصور در تهیه و تامین مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا و رعایت ننمودن استاندارهای تغذیه و نکات بهداشتی و عدم توجه به برنامه روزانه یا ماهیانه تنظیم شده توسط کارفرما در مرحله اول تذکر و در مرحله دوم، با اعمال جریمه­ای به مبلغ 000/000/2 ریال و در صورت تکرار2% مبلغ کل صورت وضعیت پیمانکار در همان ماه به عنوان جریمه کسر خواهد گردید.

**2-12)** چنانچه پیمانکار در طبخ غذا از مواد غذایی غیر استاندارد ، غیر بهداشتی که در انبار مانده یا تهیه شده استفاده نماید. به علت عدم رعایت نکات زیر ( یک یا چند مورد زیر ) علاوه بر تهیه مجدد غذا توسط پیمانکار، به میزان 10% مبلغ کل غذای آن روز نیز مشمول جریمه خواهد گردید.

**3-12)** استفاده از هر نوع مواد غذایی به صورت فله، غیر استاندارد یا تاریخ مصرف گذشته.

**4-12)** استفاده از مواد غذایی که بر اثر نگهداری در شرایط غیر استانداردو نامطلوب کیفیت، شکل، بو، مزه طبیعی خود را ( از جمله گوشت ) از دست داده باشد. همچنین عدم رعایت اصول بهداشتی و استانداردهای کمی و کیفی در طبخ غذا به تشخیص کارفرما.

**الف )** استفاده مجدد از روغن­هایی که در اثر حرارت زیاد سوخته و سیاه رنگ شده باشد.

**ب )** استفاده از جوش­شیرین در تهیه و تأمین مواد غذایی از جمله کباب

**5-12)** واحد بهداشت ایمنی شرکت بطور مستمر از رستوران و مواد غذایی و لوازم حفاظت ایمنی و پرسنلی بازدید لازم را بعمل می آورد و مطابق آیین نامه های بهداشتی و ایمنی شرکت اقدام خواهد شد.

**6-12)** وجود هر گونه اشیاء خارجی در غذا و یا هر گونه کمی و کاستی در کیفیت غذایی که در جدول نظارتی و موارد فوق مشخص نشده است جزو جرایم موردی با تشخیص ناظر قرارداد خواهد بود.

**ماده 13 ) حق فسخ**

در صورت بروز یکی ازموارد ذیل کارفرما اختیار دارد طی اخطار کتبی قرارداد را که به تقصیر پیمانکار باشد ( تشخیص تقصیر با کارفرما بوده و قطعی و غیر قابل اعتراض است ) فسخ و نسبت به ضبط تضمین حسن انجام کار پیمانکار اقدام نماید.

**1-13)** عدم توانایی پیمانکار برای انجام موضوع قرارداد به تشخیص کارفرما

**2-13)** انتقال انجام موضوع قرارداد به شخص ثالث بدون اجازه قبلی و کتبی کارفرما

**3-13)** افلاس یا انحلال شرکت پیمانکار

**4-13)** عدم اجرای هریک از مواد یا عدم انجام دستورات کارفرما توسط پیمانکار طبق مفاد و شرایط قرارداد

**5-13)** انجام کارهای خلاف مقررات شرکت در حول و حوش قرارداد

**ماده 14 ) حل اختلاف**

چنانچه در اجرا یا تفسیر مفاد این قرارداد اختلافی بین طرفین بروز نماید، بدوا از طریق مذاکرات فیمابین اقدام میگردد، در غیر اینصورت موضوع از طریق داوری مرضی الطرفین حل و فصل خواهد شد.

این قرارداد در مورخ 12/06/98 در 14 ماده 2 تبصره و در چهار نسخه تنظیم و به امضای طرفین رسیده که هر چهار نسخه دارای حکم واحد می­باشند.

 **کارفرما پیمانکار**

 **شرکت انبارهای عمومی و خدمات گمرکی غذاخوری ...............**

 **منطقه ویژه اقتصادی سهلان**