



قرارداد تامین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فراورده های نفتی منطقه استان مرکزی

به منظور واگذاری طبخ و توزیع غذای کارکنان منطقه، این قرارداد بین شرکت ملی پخش فرآورده های نفتی منطقه استان مرکزی به شماره کد اقتصادی ۳۹۷۹-۱۱۷۱-۴۱۱۱ به نمایندگی آقای عبدالله گیتی منش در سمت مدیر منطقه استان مرکزی

به نشانی: اراک - سه راهی شازند - جنب پالایشگاه امام خمینی (ره) کد پستی: ۴۱۱۱۳-۳۸۶۷۱

تلفن: ۰۸۶-۳۳۶۶۸۸۷۰-۳۶۶۸۸۶۸-۳۳۶۶۸۸۹۴ فاکس: ۰۸۶-۳۳۶۶۸۸۹۴

که از این پس «شرکت» نامیده می شود.

و شرکت: با مدیریت آقای: و به سمت مدیرعامل (طبق آخرین

آگهی منتشره در روزنامه رسمی) شناسه ملی شماره: ثبت شده به شماره:

تحت شماره اقتصادی: نشانی:

..... کد پستی: تلفن و همراه: فاکس:

که از این پس در این قرارداد «پیمانکار» خوانده می شود از طرف دیگر منعقد و طرفین متعهد و ملتزم به اجرای دقیق مفاد آن گردیدند.

ماده ۱: موضوع قرارداد

تهیه و طبخ غذا طبق قرارداد فوق الذکر و شرح کار و جدول شماره ۱۱ الی ۴ در رستوران شرکت ملی پخش فرآورده های نفتی منطقه استان مرکزی و توزیع بین کارکنان و سایر اشخاصی که از طرف کارفرما مجاز به استفاده از تسهیلات رستوران می باشند.

ماده ۲: حجم قرارداد

مقدار غذایی که بایستی بصورت سلف سرویس یا بسته بندی شده بین کارکنان توزیع شود به قرار زیر می باشد.

۱-۲- تهیه و توزیع دو نوع غذا برای ناهار در روزهای عادی برای حدود ۲۲۰ نفر که یک نوع آن رژیمی می باشد.

۲-۲- تهیه و توزیع دو نوع غذا برای ناهار در روزهای پنجشنبه برای حدود ۸۰ نفر و روزهای تعطیل برای حدود ۵۵ نفر که یک نوع آن رژیمی می باشد.

۳-۲- تهیه و توزیع دو نوع غذا برای شام در تمام ایام هفته برای حدود ۵۵ نفر که یک نوع آن رژیمی می باشد.

۴-۲- تهیه و توزیع دو نوع غذا برای سحری در ماه مبارک رمضان برای حدود ۵۵ نفر که یک نوع آن رژیمی می باشد.

۵-۲- تهیه و توزیع دسر و سوپ یا سالاد به تعداد هر پرس غذا (ناهار و شام) توزیع شده در رستوران.

۶-۲- تهیه و توزیع دو نوع غذا برای افطاری در ماه مبارک رمضان (غذای سرد یا غذای گرم) برای حدود ۵۰ نفر

۷-۲- تهیه و توزیع سه نوع صبحانه برای مأمورین اعزامی از مناطق دیگر (بنا به تشخیص کارفرما)



قرارداد تامین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فراورده های نفتی منطقه استان مرکزی

ماده ۳: قیمت قرارداد و نحوه پرداخت صورت وضعیتها

۳-۱- کارفرما در مقابل انجام خدمات مذکور در قرارداد و شرح کار، که مورد تأیید نماینده کارفرما قرار گرفته باشد، مطالبات پیمانکار را ماهیانه براساس نرخهای مصوب در جدول نرخهای منضم به قرارداد، محاسبه و پس از کسر کسور قانونی به پیمانکار پرداخت خواهد نمود.

۳-۲- در پایان هر ماه پیمانکار لیست غذای سرو شده کارکنان را جهت محاسبه به واحد خدمات اداری تحویل می نماید و واحد فوق الذکر پس از بررسی صورت وضعیت، مبلغ قابل پرداخت را محاسبه و با رعایت مفاد و شرایط قرارداد در وجه پیمانکار پرداخت خواهد نمود.

۳-۳- در موارد وجود اختلاف بین تعداد غذای درخواستی توسط کارفرما و تعداد واقعی غذاهای سرو شده و یا توقف و تقلیل ناگهانی و غیرقابل پیش بینی کار، بشرح زیر عمل خواهد شد.

در صورتیکه مصرف غذای طبخ شده کمتر از تعدادی باشد که قبلاً از طرف نماینده کارفرما دستور طبخ آن داده شده است، کارفرما فقط نسبت به اختلاف مزاد بر ۵ درصد مقدار پیش بینی شده تعهد خواهد داشت و تا ۵ درصد جزء نوسانات عادی محسوب شده و بعهد پیمانکار خواهد بود، پیمانکار موظف است غذاهای مزاد را قبل از توزیع نوبت بعد، از محلهای تعیین شده خارج نماید.

ماده ۴: تعدیل قیمت قرارداد

۴-۱- پیمانکار تأیید می نماید که به ادارات کار و تأمین اجتماعی و امور اقتصادی و دارائی محل مراجعه و با اطلاع از قوانین و مقررات جاری ذیربط و آگاهی از سایر هزینه ها از جمله هزینه های مربوط به نظارت کار و هزینه های بالاسری، سود پیمانکاری، حداقل دستمزد، عیدی و سایر حقوق و مزایای کارکنان از جمله خسارات ناشی از برکناری و اخراج کارگران خاتمه قرارداد بیمه و مالیات پاداش سابقه خدمت حق بیمه سهم کارگر و کارفرما مالیات بردستمزد کارگران و هر نوع فوق العاده و هزینه های دیگر و حقوق دولتی و عوارض قانونی متعلق به قرارداد اعم از آنهائیکه تصریح شده یا نشده، نرخهای پیشنهادی خود را ارائه و قرارداد حاضر را امضاء نموده است.

۴-۲- هیچگونه تعدیلی برای این قرارداد در طول مدت اجرا تعلق نمی گیرد.

۴-۳- کارفرما در صورت تقاضای کتبی پیمانکار و تأیید کمیسیون مناقصات بمنظور تقویت بنیه مالی مشارالیه، طبق مقررات آئین نامه معاملات شرکت نفت حداکثر تا ۲۵ درصد مبلغ کل معامله بعنوان پیش پرداخت در مقابل اخذ ضمانت نامه معتبر به پیمانکار پرداخت و در ده قسط مساوی از مطالبات ایشان کسر خواهد نمود.

تبصره: پیمانکار موظف است پیش پرداخت دریافتی را صرف خرید مواد اولیه مورد نیاز فصلی نموده و در انبار ساختمان رستوران نگهداری نماید. (ضمناً پیمانکار محل و گنجایش سردخانه را بازدید و تأیید نموده است)



ماده ۵: تعهدات پیمانکار

۵-۱- پیمانکار متعهد است بمنظور حفظ و صیانت از سلامتی کارکنان کارفرما، کلیه مقررات و اصول بهداشتی را به اجرا در آورد. بدیهی است، عدم رعایت موارد یاد شده بنابه تشخیص بازرسین بهداشت و یا دیگر مسئولین مورد تأیید کارفرما قرار گیرد، با هرگونه تخلف براساس مقررات برخورد خواهد شد.

۵-۲- پیمانکار متعهد است جهت ارائه خدمات و انجام تعهدات شرایط قرارداد و شرح کار مربوطه، همه روزه به تعداد کافی کارگر و سرکارگر ماهر مشغول به خدمت داشته باشد و تحت هیچ عنوانی پیمانکار از مسئولیتی که در قبال حسن انجام تعهدات براساس تأیید و رضایت نماینده کارفرما دارد مبرا نمی باشد.

۵-۳- کارفرما می تواند از پیمانکار بخواهد برای انجام مفاد قرارداد تعدادی از کارگران خود را بصورت نوبتکار بکار بگمارد، بدیهی است که در این مواقع بایستی حتماً یک نفر نماینده تام الاختیار برای جوابگویی به مسائل کارفرما، سرکار حاضر باشد. از این بابت هیچگونه وجه اضافه ای به پیمانکار پرداخت نمی شود.

۵-۴- در صورتیکه کارفرما تشخیص دهد که تعداد کارگران پیمانکار همچنین ابزار و لوازم کار و ماشین آلات جهت انجام خدمات موضوع قرارداد کافی نمی باشد میتواند از پیمانکار بخواهد نسبت به افزایش آنها اقدام نماید در این صورت نظر کارفرما قطعی بوده و پیمانکار ملزم می باشد در اسرع وقت بدون اینکه هیچگونه تعهدی برای کارفرما ایجاد نماید نسبت به افزایش تعداد نفرات، اسباب و لوازم کار اقدامات لازم را بعمل آورد، برای این مورد نیز هیچگونه وجه اضافه به پیمانکار پرداخت نمی گردد.

۵-۵- در صورتیکه پیمانکار نسبت به ارائه خدمات و تعهدات مشروحه در قرارداد به هر نحوی کوتاهی نماید کارفرما می تواند رأساً خدمات مورد نیاز را تأمین نموده و هزینه آنرا به اضافه دو برابر قیمت تمام شده بعنوان بالاسری از مطالبات پیمانکار کسر نماید.

۵-۶- کلیه کارگرانی که پیمانکار جهت ارائه خدمات تحت قرارداد بکار می گمارد می بایست دارای سلامت کامل جسمانی و روانی بوده و از نظر بهداشت مورد تأیید باشند و دارای کارت بهداشت از اداره بهداشت استان بوده و قبل از شروع بکار اخذ تأییدیه نماینده HSE کارفرما در خصوص شروع بکارشان الزامی می باشد و پیمانکار متعهد است در هر زمان طبق دستور نماینده کارفرما با ذکر علت یا بدون ذکر علت نسبت به تعویض کارگران و تعیین جانشین آنان اقدام نماید.

۵-۷- پیمانکار موظف است کتباً فرد یا افرادی را تحت عنوان نماینده، رسماً به کارفرما معرفی نماید.

۵-۸- نماینده پیمانکار موظف است در هنگام توزیع غذا (صبحانه، ناهار، شام، افطار و سحر) در محل حضور داشته باشد.

۵-۹- تمام بندهای شرح کار به منزله مواد قرارداد می باشد.



ماده ۶: ایاب و ذهاب و غذای کارکنان پیمانکار

۱-۶- کارکنان پیمانکار می توانند از سرویسهای ایاب و ذهاب شرکت که در مسیرهای تعیین شده سرویس دهی می نمایند استفاده نموده و هزینه سرویس دهی به عهده کارفرما می باشد. (خارج از مسیرهای تعیین شده به عهده پیمانکار می باشد).

۲-۶- تأمین غذای کارکنان پیمانکار بعهده پیمانکار می باشد و کارفرما از این بابت هیچگونه تعهدی را بعهده نخواهد گرفت.

ماده ۷: لباس کارکنان پیمانکار

۱-۷- پیمانکار موظف است جهت کارکنان خود هر شش ماه یکبار روپوش، کلاه، دستکش، چکمه، کفش کار مناسب جهت آنان که در آشپزخانه انجام وظیفه می نمایند و شلوار فاستونی و جلیقه و کفش و پیراهن و جوراب مناسب برای آنانی که در محوطه رستوران کار می کنند با نظر و تأیید نماینده کارفرما بطوری که با لباس کار کارکنان کارفرما تشابهی نداشته باشد به هزینه خود تهیه و تأمین نماید و کارکنان پیمانکار ملزم می باشند که با لباسهای فوق الذکر و رعایت کامل نظافت و بهداشت و سر و وضع مرتب جهت انجام خدمات در محل کار حضور یابند.

۲-۷- هیچکدام از کارکنان پیمانکار حق استفاده از دمپایی در هنگام انجام وظیفه را ندارند.

۳-۷- لباس کار کارکنان پیمانکار باید همیشه تمیز و مرتب بوده و تعداد آنها باید بحدی باشد که هیچکدام از کارکنان به بهانه شستشو، با لباس غیر رسمی و کثیف مشغول بکار باشد.

۴-۷- پیمانکار می بایستی حداکثر تا ۱۰ روز پس از شروع اجرای قرارداد نسبت به تهیه لباس کار کارکنان خود طبق شرح فوق اقدام نموده و در اختیار کارکنان خود قرار دهد.

۵-۷- چنانچه پیمانکار لباس مورد نیاز کارکنان خود را ظرف مدت مقرر تهیه و تحویل ننماید کارفرما مختار خواهد بود البسه مذکور را تهیه و هزینه دو برابر آنرا از مطالبات پیمانکار کسر نماید.

۶-۷- کارکنان پیمانکار مکلف به پوشیدن کلاه، جوراب، کفش و دستکش لاستیکی متناسب با حرفه خود و رعایت کلیه اصول بهداشتی می باشند.

ماده ۸: تعهد پیمانکار به کارکنان پیمانکار

۱-۸- پرداخت حقوق، حق بیمه، نوبتکاری و اضافه کاری براساسی طرح طبقه بندی مشاغل و تمام مزایایی که قانون برای کارگران تعیین می نماید بعهده پیمانکار می باشد و ایشان موظف است در این زمینه اطلاعات کافی را کسب کرده باشد و شرکت هیچگونه مسئولیتی در این مورد نخواهد داشت.

۲-۸- کلیه کسانی که به منظور اجرای این قرارداد از طرف پیمانکار و به هزینه وی کار می نمایند، کارکنان پیمانکار شناخته می شوند.

۳-۸- پیمانکار در تمام مدت این قرارداد مسئول اعمال و رفتار کارکنان خود خواهد بود.



قرارداد تامین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فراورده های نفتی منطقه استان مرکزی

۴-۸- هرگاه به تشخیص کارفرما یک یاعده ای از کارکنان پیمانکار صلاحیت لازم را برای انجام کار مربوطه نداشته باشند کارفرما حق خواهد داشت تعویض آنها را بدون ایجاد هیچگونه تعهدی برای کارفرما ظرف مدت ۴۸ ساعت از پیمانکار بخواهد و پیمانکار ملزم به اجرای آن خواهد بود، بدیهی است هر نوع مخارج و خسارات مربوط به برکناری کارگران که مطابق قانون تعیین می شود بعهد پیمانکار می باشد.

۵-۸- بکار گماردن کارکنان کارفرما توسط پیمانکار ممنوع می باشد.

۶-۸- پیمانکار ملزم می نماید کارکرد کارگران تحت قرارداد حاضر، هیچگونه حقی از نظر زیر پوشش قرار گرفتن و یا ادعای استخدام موقت رسمی و دائمی یا بطور کلی در صنعت نفت برای ایشان ایجاد نخواهد نمود و در پایان قرارداد نیز پیمانکار بایستی با کارگران خود مطابق قانون کار و با پرداخت مطالبات قانونی ایشان تسویه حساب نماید.

۷-۸- پیمانکار پاسخگوی مسائل و مشکلات کارگران خود بوده و اصولاً هیچگونه ارتباطی بین کارکنان پیمانکار و شرکت نبوده و شرکت از هرگونه مسئولیتی در قبال این قبیل کارکنان مبرا خواهد بود.

۸-۸- پیمانکار موظف است قبل از شروع بکار، صورت اسامی کارکنان خود را با قید مشخصات کامل همراه با مدارک (کپی شناسنامه، ۴ قطعه عکس، گواهی عدم سوء پیشینه، گواهی عدم اعتیاد، نشانی محل سکونت و تلفن همراه) جهت پذیرش، نگهداری و صدور کارت شناسائی به نماینده کارفرما تسلیم نماید.

ماده ۹: افزایش یا کاهش حجم قرارداد

کارفرما حق خواهد داشت کار و خدمات موضوع قرارداد را با همین نرخ و شرایط بمیزان حداکثر ۲۵٪ افزایش یا کاهش دهد و پیمانکار متعهد به قبول آن است. بدیهی است مطالبات پیمانکار بر این اساس محاسبه و پرداخت خواهد شد. این مقدار کاهش یا افزایش به هر حال باعث حذف یک یا تعدادی از اقلام مورد قرارداد نخواهد شد.

تبصره: این افزایش و کاهش شامل زمان قرارداد هم می شود.

ماده ۱۰: مدت قرارداد

۱-۱۰- قرارداد حاضر برای مدت یکسال شمسی از تاریخ ۱۳۹۷/۰۸/۰۱ لغایت ۱۳۹۸/۰۷/۳۰ معتبر می باشد.

۲-۱۰- در پایان قرارداد در صورت رضایت کارفرما از کارکرد پیمانکار و اعلام موافقت ایشان، این قرارداد برای مدت یکسال دیگر با همین مفاد و شرایط قابل تمدید می باشد.

۳-۱۰- در صورت عدم تعیین بموقع پیمانکار جدید پس از انقضای مدت قرارداد، پیمانکار موظف است با نرخی که با کارفرما توافق می نماید (به مدت دو ماه) به خدمات خود ادامه دهد و به هیچ وجه و تحت هیچ شرایطی حق و اجازه قطع خدمات تحت قرارداد را نخواهد داشت.



ماده ۱۱: ضمانتنامه / تضمین انجام تعهدات

۱۱-۱- بمنظور تضمین انجام تعهدات و اجرای دقیق و کامل مفاد و شرایط قرارداد حاضر ضمانتنامه ای به مبلغ ریال (بحروف ریال) به شماره به تاریخ ***/***/۱۳۹۷ بانک شعبه بعنوان وثیقه از پیمانکار اخذ گردیده و تا پایان قرارداد نزد کارفرما باقی خواهد ماند.

بدیهی است در صورتی که پیمانکار موفق به انجام تعهدات خود طبق مواد و شرایط مندرج در قرارداد حاضر نگردد این سپرده به سود کارفرما ضبط خواهد شد.

۱۱-۲- در صورتی که پیمانکار در انجام تعهدات متقبله طبق قرارداد حاضر قصور ورزد، کارفرما حق خواهد داشت که قرارداد را به فوریت فسخ نماید، شرکت در صورت فسخ قرارداد حق خواهد داشت تضمین انجام تعهدات پیمانکار را به نفع خود ضبط نماید این عمل هیچگونه خدشه و خللی به سایر حقوق حقه کارفرما که ممکن است در نتیجه عقد و اجرای قرارداد حاضر در مدت قبل از فسخ آن حاصل شده باشد وارد نخواهد ساخت.

۱۱-۳- استرداد سپرده مزبور به پیمانکار بعد از انقضای مدت قرارداد، منوط به حسن تعهدات تحت قرارداد، توسط وی و ارائه مفاسد حساب از سازمان تأمین اجتماعی خواهد بود.

ماده ۱۲: مالیات

۱۲-۱- پیمانکار موظف است راساً نسبت به پرداخت مالیات متعلقه به پیمان اقدامات لازم را معمول نماید. کارفرما یک نسخه از قرارداد منعقد شده را جهت اطلاع به اداره امور اقتصادی و دارائی محل ارسال می نماید.

۱۲-۲- علاوه بر مالیات متعلقه به قرارداد پرداخت مالیات حقوق کارکنان پیمانکار نیز بعهده پیمانکار می باشد و مسئولیت انجام آن به هیچوجه بعهده کارفرما نخواهد بود.

ماده ۱۳: قوانین کار و سازمان تأمین اجتماعی

۱۳-۱- پیمانکار تأکید می کند که از جمیع قوانین و مقررات مربوط به کار و بیمه های اجتماعی و حفاظت فنی و کار آموزی و همچنین قوانین مربوط به مالیات ها و عوارض کاملاً مطلع بوده و متعهد است همه آنها را رعایت کند در هر حال مسئولیت عدم اجرای قوانین و مقررات و مصوبات فوق الذکر متوجه پیمانکار خواهد بود.

۱۳-۲- پیمانکار موظف است کارکنان خود و کارکنان پیمانکاران فرعی و سایر افرادی را که در راستای انجام خدمات پیمان بکار می گیرد مطابق مقررات جاری کشور نزد سازمان تأمین اجتماعی بیمه نموده و کل حق بیمه را بترتیب مقرر در ماده ۲۸ قانون تأمین اجتماعی به آن سازمان بپردازد.



قرارداد تأمین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فراورده های نفتی منطقه استان مرکزی

۱۳-۳- در رابطه با اجرای ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی ۵٪ کل مبلغ قرارداد بعنوان ودیعه حق بیمه نزد کارفرما نگهداری خواهد شد و استرداد این مبلغ منوط است به اینکه برگ مفاسحساب نهائی را از سازمان تأمین اجتماعی مبنی بر پرداخت تمام حق بیمه موضوع قرارداد را تحصیل کند.

۱۳-۴- علاوه بر ۵٪ مذکور در فوق، مطابق ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی مبلغ آخرین صورت وضعیت پیمانکار نیز تا ارائه مفاسح حساب نهائی نزد کارفرما باقی خواهد ماند و پیمانکار تا قبل از ارائه مفاسح حساب حق مطالبه ۵٪ ودیعه حق بیمه و آخرین صورتحساب قرارداد را نخواهد داشت.

۱۳-۵- در صورتیکه پیمانکار مطابق ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی عمل نکند و نتیجتاً بابت اجرای قرارداد حاضر مبالغی به سازمان تأمین اجتماعی بدهکار شود و طبق مقررات و قوانین جاری کشور این بدهی از کارفرما مطالبه و دریافت شود، کارفرما حق خواهد داشت که جهت وصول مبالغ پرداختی به سازمان تأمین اجتماعی به هر طریقی که صلاح بداند به پیمانکار مراجعه و یا از طریق ضبط سایر مطالبات پیمانکار و یا طرق قضائی احقاق حق نماید.

۱۳-۶- پیمانکار موظف است بر اساس قانون تأمین اجتماعی مصوب تیر ماه ۱۳۵۴ صورت مزد و حقوق کلیه بیمه شدگان و حق بیمه و بیمه بیکاری مربوط به هر ماه را حداکثر تا پایان آخرین روز ماه بعد به سازمان تأمین اجتماعی ارسال و پرداخت نماید. بنابر این در صورتیکه پیمانکار از تنظیم و ارسال موارد یاد شده بترتیب مذکور در این قانون و آیین نامه موضوع ماده ۳۹ قانون تأمین اجتماعی خودداری نماید و یا در موعد مقرر در این قانون، صورت مزد و یا حقوق بیمه شدگان را به سازمان تأمین اجتماعی ارسال ندارد یا بترتیبی که با موافقت قبلی سازمان مذکور تعیین می شود در مورد ارسال صورت مزد یا حقوق عمل نکند ملزم به پرداخت جرایم نقدی مقطوع تعیین شده خواهد بود.

ماده ۱۴: رعایت مقررات و قوانین کار و مقررات جاری

۱۴-۱- پیمانکار ملزم است که از مفاد قانون کار دولت جمهوری اسلامی ایران منجمله قوانین مربوط به حداقل دستمزد تبعیت نماید، ضمناً پیمانکار موظف است که با آگاهی کامل از قوانین کار و امور اجتماعی و با اطلاع از میزان حداقل دستمزد و سایر مزایای قانونی کارگران قرارداد را امضاء نماید. و به این ترتیب هر گونه ادعای بعدی از سوی پیمانکار قابل قبول نبوده و پیمانکار حق هرگونه ادعایی را از این بابت از خود سلب و تئید می نماید که مبلغ قرارداد بر اساس و شامل کلیه حقوق و مزایای کارگران از قبیل عیدی سالیانه فوق العاده کمک هزینه مسکن، حق بیمه صندوق تأمین اجتماعی، کمک عائله مندی و پاداش سابقه خدمت و خسارات ناشی از اخراج کارگران دستمزد روزهای جمعه و تعطیل، مرخصی اضافه کاری اضافه دستمزد بابت شرایط سخت کار،



قرارداد تامین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فراورده های نفتی منطقه استان مرکزی

هر نوع فوق العاده، هر نوع فوق العاده هزینه سفر پول لباس فوق العاده نوبتکاری و همچنین تهیه وسایل ایمنی و بهداشتی و هزینه مربوط به سرپرستی و مالیات و عوارض و سایر حقوق متعلق به قرارداد اعم از آنهائیکه در اینجا تصریح شده یا نشده باشد و همچنین موارد دیگری که طبق قانون کار به اقتضای مورد خاص قرارداد مطرح خواهد بود برآورد و تعیین شده است پیمانکار از چگونگی و مفاد این ماده و نحوه اجرای مقررات مربوط به آن اطلاع کامل داشته و هیچگونه ادعایی در این مورد از وی پذیرفته نخواهد شد.

۲-۱۴- پیمانکار در قبال اعمال خود و کارکنان و کارگزاران و نمایندگان خود مسئولیت کامل داشته و متعهد می گردد که خود و کارکنان و نمایندگان وی در حین اجرای قرارداد قوانین و مقررات نظام جمهوری اسلامی ایران و مقررات جاری کارفرما را در مورد حمل و نقل، ایمنی، آتش سوزی و بهداشت مراعات نمایند، پیمانکار کارفرما را در قبال ضرر و زیانهای حاصل از عدم رعایت قوانین و مقررات فوق الذکر از طرف خود و کارکنان خود بری الذمه خواهد داشت، همچنین پیمانکار متعهد و ملتزم می شود که فوراً به خدمت هر یک از کارکنان خود که در مناطق ممنوعیت، سیگار، فندک و یا کبریت همراه داشته و از آن استفاده نمایند خاتمه داده و بدون موافقت و اجازه کتبی کارفرما آنان را مجدداً بکار نگیرد.

۳-۱۴- در صورتیکه اموال کارفرما در نتیجه قصور و مسامحه پیمانکار و یا کارکنان و نمایندگان وی بعلت عدم رعایت قوانین و مقررات و یا بطور کلی بدلیل سهل انگاری، مسامحه و قصور و بی توجهی تلف و یا به آنها خسارات وارد شود، پیمانکار باید خسارات وارده، را ظرف مدت یکهفته بصورت عین مال تلف شده که مورد قبول کارفرما باشد تهیه و در صورت عدم دسترسی به عین یا مثل مال تلف شده با پرداخت مبلغی که توسط کارفرما تعیین خواهد شد جبران نماید، تشخیص کارفرما در مورد احراز قصور و مسامحه و نحوه جبران خسارت و تعیین میزان آن قطعی و برای پیمانکار لازم الاجرا خواهد بود.

ماده ۱۵: آگاهی از محل کار

۱-۱۵- پیمانکار اعلام می نماید از موقعیت و چگونگی محل کار و وسایل و نحوه دسترسی به آنها و تسهیلات محلی و نیز شرایط و عملیات کار و تمام عواملی که بنحوی در اجرای صحیح و بموقع خدمات موثر است آگاهی کامل دارد.

۲-۱۵- عدم آگاهی پیمانکار از موقعیت و چگونگی محل کار و وسایل و نحوه دسترسی به آن و تسهیلات محلی و هرگونه عاملی که در اجرای خدمات مورد نظر منجمله شرایط کلر و عملیات مؤثر باشد (بجز مواردی که در قرارداد صریحاً ذکر گردیده است) به هیچ وجه رافع مسئولیت متقبله از طرف پیمانکار نخواهد بود و مطالبه هر گونه وجوه اضافی از این بابت پذیرفته نخواهد شد و هر گونه اعتراضی از سوی پیمانکار در این خصوص فاقد اعتبار است.



قرارداد تامین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فراورده های نفتی منطقه استان مرکزی

ماده ۱۶: اجرای قرارداد

پیمانکار باید کلیه خدمات تحت قرارداد را بنحو احسن و با دقت و مراقبت کامل طبق نظر و رضایت نماینده کارفرما و بر اساس مفاد و شرایط قرارداد اجرا نماید و کلیه دستورات صادره از سوی نماینده کارفرما را که بنحوی از انحاء مربوط به قرارداد می شود به مورد اجراء بگذارد.

ماده ۱۷: حدود مسئولیت پیمانکار نسبت به اشخاص ثالث

پیمانکار مسئول و پاسخگوی هرگونه دعاوی اشخاص ثالث (از جمله کارکنان کارفرما) در خصوص فوت، صدمات وارده، هر نوع فقدان، اتلاف و خسارات واده به اموال آنان که ممکن است در اثر قصور و مسامحه پیمانکار و کارکنان پیش آید و یا ناشی از اجرای قرارداد توسط پیمانکار و کارکنانش باشد خواهد بود و مطابق «قانون مسئولیت مدنی» و یا قانون مجازات اسلامی (فصل دیات) به پیمانکار مراجعه خواهند کرد و کارفرما در این زمینه هیچگونه مسئولیتی اعم از کیفری و حقوقی نخواهد داشت.

ماده ۱۸: مجوز تردد

پیمانکار باید برای کارکنان خود کارت شناسائی و برای وسائط نقلیه خود پروانه عبور جهت ورود به محوطه کارفرما از کارفرما تحصیل نماید.

ماده ۱۹: مسئولیت پیمانکار در قبال حفظ و حراست مصالح و آلات و ادوات

۱-۱۹- پیمانکار در طول مدت اجرای قرارداد شخصاً و کاملاً در قبال حفظ و نگهداری تمام مصالح و آلات و ادوات و ابزار متعلق به خود و کارفرما که در اختیار دارد مسئول می باشد. در صورت بروز هر نوع صدمه و یا فقدان وسائل، آلات و ادوات و ابزاری که کارفرما جهت انجام خدمات موضوع قرارداد در اختیار پیمانکار گذاشته و یا در صورت ایجاد هر نوع صدمه و یا خساراتی که به سبب آتش سوزی و یا فقدان آلات و ادوات متعلق به پیمانکار (بجز مواردی که این خسارات در نتیجه قصور و مسامحه کارفرما ایجاد شده باشد) پیمانکار شخصاً مسئولیت تعویض و یا تعمیر آنها به هزینه شخصی خود خواهد بود.

۲-۱۹- چنانچه در نتیجه قصور پیمانکار و یا کارکنان و نمایندگان وی به اموال کارفرما که در ید امانی پیمانکار می باشد، خساراتی به سبب آتش سوزی، فقدان، سرقت و یا بهر علت دیگر وارد آید پیمانکار مکلف است خسارات وارده را جبران نماید.

ماده ۲۰: فسخ و خاتمه دادن به قرارداد

۱-۲۰- کارفرما حق خواهد داشت در صورت تحقق هر یک از موارد زیر، ضمن اخطار کتبی قبلی و طبق قانون مدنی فسخ قرارداد و نسبت به ضبط تضمین انجام تعهدات پیمانکار اقدام نماید:

۱-۱-۲۰- واگذاری قرارداد به شخص ثالث بدون اجازه قبلی و کتبی کارفرما.

۲-۱-۲۰- ورشکستگی پیمانکار.

۳-۱-۲۰- عدم توانایی مالی پیمانکار جهت انجام تعهدات.



قرارداد تامین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فراورده های نفتی منطقه استان مرکزی

۴-۱-۲۰- انحلال شرکت پیمانکاری.

۵-۱-۲۰- پیمانکار و یا شرکای وی مشمول ممنوعیتهای قانونی منع مداخله در معاملات دولتی طبق قوانین جاری گردند.

۶-۱-۲۰- عدم ارائه خدمات در مدت قرارداد بدون اجازه کارفرما و بدون علل قهری فورس ماژور.

۷-۱-۲۰- واسطه و ارتشا

۸-۱-۲۰- عدم انجام هر یک از تعهدات توسط پیمانکار طبق مفاد و شرایط قرارداد.

۲-۲۰- کارفرما بطور مطلق حق خواهد داشت هر زمان که صلاح بداند با تسلیم اخطار کتبی قبلی یک ماهه به پیمانکار، قرارداد را با ذکر تاریخ خاتمه دهد، چنانچه قرارداد به این ترتیب خاتمه یابد کارفرما مراتب را به پیمانکار اعلام خواهد نمود و پیمانکار می بایست از ارائه انجام خدمات و یا دادن سفارشات مربوطه بعد از مهلت تعیین قرارداد خودداری نماید (مگر اینکه اخطار خاتمه قرارداد را بنحو دیگری مقرر کرده باشد) همچنین پیمانکار مکلف است بلافاصله کلیه کوششهای لازم را جهت خاتمه قرارداد و نیز الغاء تعهدات پیمانکار در قبال اشخاص ثالث بعمل آورده و صرفاً اعمالی را که برای حفظ و نگهداری اموال و وسائل مربوط به قرارداد ضروری است انجام دهد.

۳-۲۰- ادعاهای پیمانکار که مربوط به زمان اجرای خدمات می شود قابل طرح و رسیدگی خواهد بود، ضمناً مدارک و اسناد لازم مربوط به اینگونه ادعاها می بایستی حداکثر ظرف مدت یکماه پس از مهلت فسخ قرارداد از طرف پیمانکار رسماً به نماینده کارفرما تسلیم شده باشد، در هر حال هر گونه ادعای پیمانکار که بمنظور مطالبه ضرر و زیان و خسارات ناشی از خاتمه دادن به قرارداد و یا فسخ آن مطرح گردد قابل رسیدگی نبوده و وجهی از این بابت به وی تعلق نخواهد گرفت.

۴-۲۰- هیچیک از عبارات مطالب مندرج در این ماده به اختیارات کارفرما در مورد استفاده نامبرده از سایر حقوق و اختیاراتی که علاوه بر حقوق مذکور در این ماده دارا می باشد خدشه و خللی وارد نخواهد ساخت.

ماده ۲۱: نحوه حل اختلاف

هرگاه در تفسیر یا اجرای مفاد پیمان/ قرارداد بین طرفین آن اختلاف نظر پیش آید اختلاف بین طرفین ابتدا از طریق مذاکره و تفاهم حل و فصل خواهد شد و در صورت عدم حصول نتیجه به شرح مذکور در شیوه نامه حل اختلاف های قراردادی که به قرارداد منضم می شود، قابل حل خواهد بود.

تبصره: در جریان حل و فصل اختلافات، هر یک از طرفین متعهد به امضاء تعهدات قانونی و قراردادی خود خواهند بود.



ماده ۲۲: حوادث قهری و غیر مترقبه (فورس ماژور)

۲۲-۱- فورس ماژوربه وقایعی اطلاق می شود که جلوگیری از آن وقایع از حیثه و کنترل هر یک از طرفین قرارداد خارج بوده و زمان حدوث آنها قابل پیش بینی و یا پیشگیری نبوده و انجام هر گونه عمل منطقی برای مقابله با آنها غیر ممکن خواهد بود. جنگ اعم از اعلام شده یا نشده، انقلاب و اعتصابات عمومی، شیوع بیماری های واگیردار، زلزله، سیل و طغیانهای غیرعادی، خشکسالی های بی سابقه و همچنین آتش سوزی ه ای دامنه دار که ناشی از کار پیمانکار نباشد جز حوادث قهری محسوب می شوند.

۲۲-۲- چنانچه عدم انجام کار یا تأخیر در تعهدات متقبله از ناحیه هر یک از طرفین قرارداد بعلت وجود شرایط فورس ماژور باشد، در چنین شرایطی طبق موارد ذیل عمل خواهد شد لذا از طرفین در مورد طرح ادعای خسارت در نتیجه ایجاد صدمه یا تعدیل قیمت قرارداد و یا انجام تعهدات متقبله از ناحیه هر یک از طرفین قرارداد که طبق مواد و شرایط قرارداد تعیین گردیده ایجاد خواهد کرد.

۲۲-۳- در صورت وقوع حالت فورس ماژور نحوه انجام عملیات و تسویه حساب با پیمانکار به شرح زیر خواهد بود.

۲۲-۴- در روز اول وقوع حالت فورس ماژور مشابه با بند ۴-۳

۲۲-۵- در روز دوم وقوع حالت فورس ماژور فقط ۹۵ درصد قیمت غذاهای برنامه شده پرداخت می شود بدیهی است مواد اولیه آماده شده یا طبخ شده بایستی از واحد خارج شود.

۲۲-۶- از روز سوم تا حداکثر ۱۵ روز فقط دستمزد کارکنان مربوطه بر اساس لیست تأیید شده سازمان تأمین اجتماعی در ماه قبل و شاغل در این پیمان پرداخت خواهد شد.

۲۲-۷- چنانچه شرایط فورس ماژور بیش از ۴۵ روز متوالی بطول انجامد در آن صورت هر یک از طرفین قرارداد حق خواهند داشت در خلال مدت ۱۵ روز پس از مدت فوق الذکر با تسلیم اخطار کتبی قرارداد را خاتمه دهند.

۲۲-۸- طرفین متعهد هستند وقوع فورس ماژور را به تناسب اینکه فورس ماژور مانع از اجرای تعهدات کدام طرف قرارداد می شود حداکثر ظرف ۴۸ ساعت پس از وقوع فورس ماژور بطرف دیگر اعلام نماید.

۲۲-۹- در صورت خاتمه قرارداد طبق بند ۳-۲۰ ظرف مدت ۱۵ روز پس از اعلام خاتمه قرارداد پیمانکار باید صورتحسابی بابت خدمات انجام شده طبق شرایط و مفاد قرارداد تهیه و به کارفرما ارائه نماید و کارفرما پس از بررسی صورتحساب ارائه شده نسبت به پرداخت آنها طبق شرایط قرارداد اقدام خواهد نمود.

ماده ۲۳: اخطارها

هرگونه اخطار کتبی از سوی طرفین قرارداد به یکدیگر باید شخصاً توسط نماینده یکی از طرفین قرارداد به دیگری و در مقابل اخذ رسید تسلیم گردیده و یا بوسیله پست سفارشی به نشانی مطروحه در صدر قرارداد ارسال گردد و در صورتیکه این نشانی ها تغییر کند طرفین متعهدند که نشانی جدید خود را بلافاصله کتباً اطلاع دهند و در صورتیکه باین تعهد عمل نشود هر نامه و اخطاری که از طرفین بوسیله نامه رسان و یا پست سفارشی به اقامتگاه سابق ارسال شود ابلاغ شده تلقی خواهد گردید.



ماده ۲۴: عدم افشاء اطلاعات مربوط به قرارداد

پیمانکار بایستی هر گونه اطلاعاتی را که در نتیجه اجرای قرارداد کسب می نماید مکتوم داشته و از افشاء آنها نزد افراد و یا مؤسسات مختلف که ممکن است موجب ایجاد ضرر و یا سوء استفاده گردد خودداری نماید، تعهد پیمانکار در این خصوص مداوم بوده و مسئولیت وی در این زمینه با اتمام کار و پایان قرارداد قطع نخواهد شد، در صورت تخلف پیمانکار از این امر علاوه بر جبران کلیه خسارات وارده به کارفرما (به تشخیص کارفرما) تحت عنوان افشاء سر، تحت پیگرد کیفری قرار خواهد گرفت.

ماده ۲۵: منع مداخله در معاملات دولتی

پیمانکار رسماً اعلام می نماید که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون منع مداخله در معاملات دولتی مصوبه دیماه ۱۳۳۷ نمی باشد و تعهد نموده که تا پایان اجرای قرارداد مفاد قانون مزبور را کماکان مراعات نماید در صورتیکه محرز شود که پیمانکار مشمول قانون مزبور بوده و یا بر خلاف تعهدات فوق الذکر رفتار نموده است کارفرما حق خواهد داشت قرارداد را فسخ و تضمین انجام تعهدات پیمانکار را ضبط و کلیه خسارات وارده را به تشخیص خود تعیین و از پیمانکار وصول نماید، ضمناً چنانچه یکی از اقربای پیمانکار که در تبصره یک ماده اول قانون مورد بحث ذکر گردیده در تشکیلات وزارت نفت و شرکتهای تابعه سمت وزارت و یا معاونت و یا مدیریت داشته باشد نمی تواند وارد معاملات شود، همچنین پیمانکار متعهد می گردد که هرگاه در جریان اجرای قرارداد یکی از اقربایش که در تبصره فوق عنوان گردیده در تشکیلات وزارت نفت و شرکتهای تابعه به سمت وزارت یا معاونت یا مدیریت برسد به محض وقوع منع قانونی مراتب را به کارفرما کتباً اعلام نماید و در صورتیکه منع قانونی رفع نگردد کارفرما قرارداد را خاتمه یافته تلقی کرده و طبق ماده ۲-۲۰ با پیمانکار عمل خواهد کرد، چنانچه پیمانکار مراتب را بموقع به کارفرما اعلام ندارد قرارداد فسخ و طبق ماده ۱-۲۰ با پیمانکار رفتار خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی و یا ادعائی به هر عنوان که باشد ندارد.

ماده ۲۶: واسطه ارتشاء

پیمانکار تأیید و تعهد می نماید که در رابطه با انعقاد و اجرای این قرارداد واسطه ای وجود نداشته و حق دلالی یا کمیسیون یا حق العمل یا پاداش یا تحفه و هدیه یا رشوه و یا نظایر آن را بصورت نقدی، جنسی ارائه خدمت و سهمیم کردن منافع خود و یا بهر طریق دیگری، نپرداخته و چنانچه خلاف این مطلب به نحوی از انحاء معلوم شود کارفرما حق خواهد داشت قرارداد را طبق ماده ۱-۲۰ فسخ نموده و یا مطالبه خسارت نماید و پیمانکار را به مقامات ذیصلاح معرفی نماید.



قرارداد تامین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فراورده های نفتی منطقه استان مرکزی

ماده ۲۷: حق حسابرسی

کارفرما حق خواهد داشت به تشخیص خود و در مواقع لزوم دفاتر مالی و سایر اسناد و مدارک پیمانکار را در رابطه با موضوع این قرارداد حسابرسی نموده و پیمانکار بایستی نهایت همکاری را در این مورد با حسابرسان کارفرما مبذول دارد، بمنظور حسن اجرای مفاد این ماده پیمانکار بدینوسیله موافقت می کند که حتی المقدور دفاتر مالی و پرونده های جداگانه ای جهت موضوع این قرارداد تهیه و نزد خود نگهداری نماید، در هر حال واحد بودن دفاتر مالی یا سوابق و مدارک پیمانکار نسبت به کل فعالیت های پیمانکار مانع از حسابرسی کارفرما و یا موجب عدم ارائه دفاتر و اسناد مذکور از طرف پیمانکار نمی تواند باشد، هدف حسابرسی موضوع این ماده حصول یقین توسط کارفرما از صحت اجرای مفاد و شرایط و نرخهای قرارداد حاضر بوسیله پیمانکار می باشد.

ماده ۲۸: دقت و کوشش

پیمانکار باید تعهدات ناشی از این قرارداد را با بکار بردن بهترین روشها و اصول متداول و بر اساس استانداردهای تخصصی و حرفه ای معمول انجام دهد پیمانکار باید برای انجام وظایف مذکور در این قرارداد حداکثر مهارت و دقت و جدیت خود را بکاربرد.

ماده ۲۹: نمایندگان کارفرما و پیمانکار

۱-۲۹- نماینده کارفرما در قرارداد حاضر آقای داود بوالحسنی و یا هر شخص دیگری که کتباً توسط کارفرما معرفی شود خواهد بود و کلیه تصمیمات و نظریات کارفرما و یا نماینده بهداری و بهداشت صنعت نفت در مورد کمیت و کیفیت غذا توسط او به پیمانکار ابلاغ می شود.

۲-۲۹- پیمانکار بایستی قبل از شروع قرارداد یک نفر نماینده تام الاختیار که بتوان در تمام اوقات شبانه روز برای کمک به انجام خدمات مورد نیاز کارفرما طبق مواد و شرایط مندرج در قرارداد به او مراجعه نمود، کتباً به کارفرما معرفی نماید. این خدمات شامل رسیدگی به شکایات و انجام کمکهای فوری در هنگام تصادفات و تعویض وسائط نقلیه معیوب بوده ولی منحصر به آنها نمی باشد.

ماده ۳۰: نشانی طرفین قرارداد

نشانی طرفین قرارداد همان است که در صدر سند قرارداد آمده است، هرگاه یکی از طرفین نشانی خود را در مدت قرارداد تغییر دهد باید موضوع را کتباً بطرف دیگر اعلام نماید، در صورت عدم اطلاع، کلیه نامه ها و اوراق و اظهارنامه ها به نشانی قبلی مذکور در صدر سند قرارداد ارسال و تمام آنها ابلاغ شده تلقی خواهد شد.

ماده ۳۱: رعایت مقررات ایمنی و حراستی

پیمانکار و کارکنانش موظف هستند که مقررات ایمنی و حراستی را که از طرف ادارات ایمنی و حراست (کارفرما) تعیین می گردد رعایت نمایند.



ماده ۳۲: تعهدات

با توجه به مواد و شرایط مطروحه در این قرارداد پیمانکار بدینوسیله در قبال کارفرما تعهد می نماید کلیه خدمات مندرج در سند قرارداد را بنحو احسن انجام داده و سایر اقداماتی را که ملازمه با اجرای قرارداد داشته و یا جهت حسن انجام خدمات تحت قرارداد ضروری باشد انجام دهد، با توجه به حسن اجرای خدمات موضوع قرارداد و بنحوفوق الذکر کارفرما نیز متقابلاً تعهد می نماید مبلغی را که بموجب قرارداد و با احراز حسن اجرای آن به مبلغ قرارداد به پیمانکار تعلق می گیرد بنحو و طرق پیش بینی شده در حق پیمانکار کارسازی نماید

ماده ۳۳: جداول غذاهای قابل سرو در رستوران

۱-۳۳- توضیح اینکه نوع برنج مصرفی از نوع برنج ایرانی طارم درجه یک و گوشت گوسفند و گوساله تازه با کیفیت بالا ملاک تهیه و طبخ غذا می باشد.

۲-۳۳- تهیه و توزیع دسر: انواع میوه های فصل از نوع درجه یک دستچین بمقدار حدود ۲۰۰ الی ۲۵۰ گرم میوه های دانه ای و خربزه و هندوانه ۲۰۰ الی ۲۵۰ گرم بدون پوست با برنامه ای که نماینده کارفرما به همراه برنامه غذایی اعلام خواهد کرد بعهد پیمانکار می باشد که پس از تهیه با مواد ضد عفونی کننده و آب شسته و در کیسه فریزر بسته بندی شده و به همراه غذا سرو خواهد شد.

۳-۳۳- توضیح اینکه تمامی خوراکیها با ۷ نوع دورچین سرو خواهد شد.

دورچین ها شامل: زیتون، گوجه فرنگی، خیار، هویج آب پز، پوره سیب زمینی، لوبیا پخته شده، سس قرمز یا سفید، سبزیجات معطر مثل ریحان، نعنا، جعفری پاک کرده، فلفل سبز شیرین، خیارشور، ترشی شور مخلوط، لبو آب پز، شلغم آب پز، فلفل دلمه ای می باشد.

۴-۳۳- جهت افطاری و صبحانه مأمورین طبق بند ۶۹ و ۷۰ شرح کار قیمت ارائه شود.



قرارداد تامین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فراورده های نفتی منطقه استان مرکزی

جدول شماره ۱: غذاهای اصلی

ردیف	نام غذا	وزن برنج	وزن گوشت	نرخ پرسیون (ریال)
۱	چلو جوجه کباب بدون استخوان (فیله شده بدون استخوان)	۱۷۰	۲۵۰	
۲	چلو کباب برگ (گوشت راسته و فیله گوسفندی بدون زائده و چربی)	۱۷۰	۱۵۰	
۳	چلو کباب کوبیده (گوشت گوسفند و گوساله مخلوط چرخ کرده)	۱۷۰	۱۸۰	
۴	چلو کباب کوبیده مرغ (سینه مرغ بدون پوست و استخوان)	۱۷۰	۲۷۰	
۵	سبزی پلو با ماهی شیر (ماهی فیله شیر بدون پوست و استخوان)	۱۷۰	۳۰۰	
۶	زرشک پلو با مرغ (ران مرغ، سینه مرغ، بدون پوست و بال گردن)	۱۷۰	۳۰۰	
۷	باقلا پلو با گوشت گوسفند و کشمش و خرما (گوشت گوسفند بدون زائده و چربی)	۱۷۰	۲۰۰	
۶	انواع خورش فصل (قیمه، سبزی، فسنجان، لویا سبز، بامیه، بادمجان، کدو سبز)	۱۸۰	۹۰	
۷	باقلا پلو با مرغ (سینه یا ران مرغ بدون پوست و بال و گردن)	۱۷۰	۳۰۰	
۸	استامبولی با گوشت گوسفند (گوشت گوسفند قیمه شده بدون زائده و چربی)	۱۸۰	۱۲۰	
۹	آبگوشت (گوشت گوسفندی قیمه شده ران، سردست بدون چربی)	*	۱۳۰	
۱۰	ماکارونی با جوجه چینی (سینه مرغ بدون استخوان و پوست) (۱۵۰ گرم مرغ و ۵۰ گرم گوشت قرمز چرخ شده)	*	۲۰۰	
۱۱	کوفته تبریزی (گوشت گوساله بدون دمار و ریشه و چربی و زائده آماده طبخ)		۱۵۰	
۱۲	چلو کباب دیگی (گوشت گوسفند و گوساله مخلوط چرخ کرده)	۱۷۰	۱۸۰	
۱۳	چلو بختیاری (سینه مرغ و گوشت گوساله فیله شده بدون استخوان) نصف، نصف	۱۷۰	۲۵۰	
۱۴	پلو تهچین مرغ (سینه مرغ بدون پوست و استخوان)	۱۷۰	۳۰۰	



قرارداد تامین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فراورده های نفتی منطقه استان مرکزی

جدول شماره ۲: خوراکیهای رژیمی

ردیف	نام خوراک	وزن گوشت	نرخ پرسیون (ریال)
۱	خوراک جوجه کباب رژیمی (جوجه بدون استخوان و بال و پوست، آب نزنده)	۳۰۰	
۲	خوراک کباب کوبیده مرغ رژیمی (سینه مرغ بدون استخوان و پوست)	۲۷۰	
۳	خوراک کنسر و تن ماهی رژیمی (کنسر و روغن زیتون با درب کلیددار)	۲۰۰	
۴	خوراک ماهی شوریده رژیمی (فیله شوریده آماده طبخ شکم خالی پاک شده بدون سر و دم)	۳۰۰	
۵	خوراک ماهی قزل آلا رژیمی (قزل آلا شکم خالی آماده طبخ شکم خالی پاک شده با سر و دم)	۳۰۰	
۶	خوراک مرغ رژیمی (ران یا سینه مرغ بدون پوست و بال)	۳۰۰	

جدول شماره ۳: خوراکیها

ردیف	نام خوراک	وزن گوشت	نرخ پرسیون (ریال)
۱	خوراک شینسل مرغ با دورچین (سینه مرغ بدون استخوان و پوست)	۳۰۰	
۲	خوراک مرغ سوخاری (ران یا سینه مرغ بدون پوست و بال و گردن)	۳۰۰	
۳	خوراک همبرگر با سبزیجات (گوشت گوساله و گوسفند مخلوط به نسبت ۵۰-۵۰)	۲۱۰	
۴	خوراک کشک و بادمجان (بادمجان ریز پوست کنده ۳۵۰ گرم، کشک پاستوریزه ۵۰ گرم، مغزگردو ۲۰ گرم)	*	

جدول شماره ۴: افطاری و صبحانه

ردیف	عنوان	نرخ پرسیون (ریال)
۱	افطاری	
۲	صبحانه	



قرارداد تامین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فرآورده های نفتی منطقه استان مرکزی

ماده ۳۴: تعداد مواد، تبصره و بندها و نسخ الحاقیات

طرفین در تأیید مراتب فوق مبادرت به امضاء قرارداد حاضر نموده اند. این قرارداد در ۳۱ صفحه شامل (۳۴ ماده در قرارداد و ۶۴ بند در شرح کار) در سه نسخه که همگی حکم واحد را خواهند داشت تنظیم و بین طرفین در تاریخ ۱۳۹۷/۰۰/۰۱ امضاء و مبادله گردید و از تاریخ ۱۳۹۷/۰۰/۰۱ قابل اجرا می باشد.

امضاء

عبداله گیتی منش

مدیر شرکت ملی پخش فرآورده های نفتی استان مرکزی

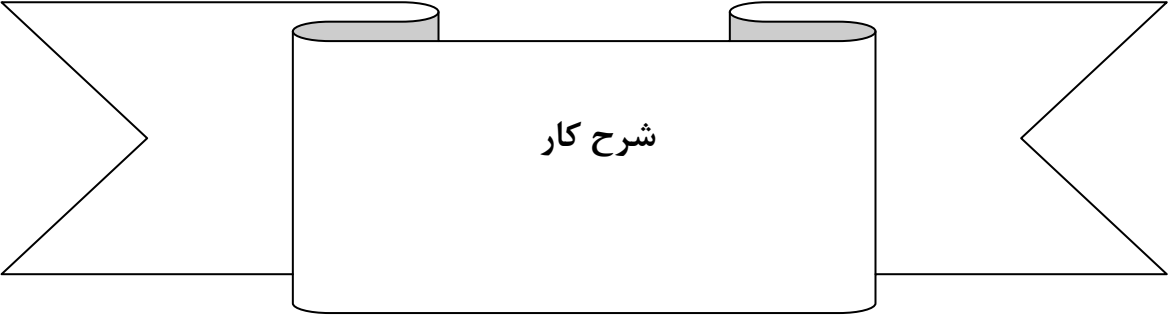
امضاء

سید حسین اکبری

سرپرست امور اداری شرکت ملی پخش فرآورده های نفتی استان مرکزی

امضاء

پیمانکار



شرح کار

- تعهدات و خدماتی که بایستی توسط پیمانکار و کارکنانش در رابطه با اداره نمودن رستوران شرکت ملی پخش فرآورده های نفتی منطقه اراک انجام گیرد عبارتند است از:
- ۱- تهیه مواد اولیه از بهترین نوع که بایستی مورد تأیید نماینده کارفرما و یا مسئول بهداری و بهداشت شرکت قرار گیرد و نظر نامبردگان در مورد تشخیص کیفیت این مواد قطعی می باشد.
 - ۲- در صورتیکه توزیع مواد اولیه در اختیار دولت باشد کارفرما نیاز خود را کتباً به آن سازمان اعلام خواهد نمود ولی کارفرما هیچگونه تعهدی در مورد تأمین یا عدم تأمین مواد اولیه جهت اجرای کامل قرارداد بعهدہ نخواهد داشت.
 - ۳- پیمانکار حق خارج کردن و یا فروش موادی را که از طریق معرفی کارفرما از ادارات دولتی و یا سازمانهای وابسته به دولت خریداری نموده است ندارد.
 - ۴- پیمانکار ملزم می باشد مواد اولیه مورد نیاز را حداقل ۴۸ ساعت قبل از طبخ آماده نماید و در صورت عدم توانایی و یا تأخیر در تأمین مواد مورد نیاز، کارفرما رأساً اقدام به تهیه مواد نموده و هزینه آن را با قیمت تمام شده بعلاوه دو برابر بعنوان جریمه از مطالبات خالص پیمانکار کسر خواهد نمود.
 - ۵- گوشت مورد مصرف برای تهیه غذاها با توجه به نوع غذا باید گوشت گرم گوسفند یا گوساله جوان طبق ذبح اسلامی باشد، استفاده از سایر انواع گوشتها ممنوع می باشد و در صورت مشاهده موارد خلاف، کارفرما حق خواهد داشت با توجه به میزان خلاف پیمانکار را جریمه نماید.
 - ۶- حمل و نقل کلیه مواد اولیه و مواد غذایی به رستوران و بالعکس به عهده پیمانکار می باشد.
 - ۷- وسیله نقلیه مذکور بایستی دارای برگ معاینه راهنمایی و رانندگی بوده و الزاماً بایستی دارای برگ بیمه شخص ثالث نیز باشد.
 - ۸- پیمانکار بایستی کلیه مواد غذایی تهیه شده را در رستوران آماده و طبخ نماید.
 - ۹- وارد کردن هر گونه غذای تهیه شده از خارج بداخل رستوران ممنوع می باشد.
 - ۱۰- نماینده کارفرما و یا بازرسان اداره بهداری و بهداشت می توانند هر زمان که بخواهند محل طبخ غذا و انبارهای مواد غذایی و همچنین نحوه طبخ و توزیع غذا و مواد اولیه را بازرسی نمایند، پیمانکار تعهد می نماید در صورتیکه بازرس بهداری و بهداشت و نماینده کارفرما متفقاً مواد و یا غذای تهیه شده را غیر قابل مصرف



قرارداد تامین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فراورده های نفتی منطقه استان مرکزی

تشخیص دهند، بدون آنکه نیاز به ذکر دلیلی باشد، غذای تهیه شده را معدوم نموده و مشابه همان غذا و یا غذای دیگر را که مورد تأیید نماینده کارفرما باشد فوراً و مجدداً به هزینه خود تهیه و توزیع نماید، بدیهی است پیمانکار حق هیچگونه ادعای خسارت نسبت به مواد و غذائی را که معدوم شده است نخواهد داشت.

۱۱- تأمین وسیله نقلیه جهت حمل غذا به سوختگیری و همچنین سرو کردن آن بعهده و هزینه پیمانکار می باشد.

۱۲- پیمانکار موظف است در موقع توزیع غذا در سالن رستوران نان، پیاز خلالی، نمک بسته بندی، فلفل سیاه، آب لیمو، روغن زیتون تصفیه بی بو، سرکه سیب، سس گوجه فرنگی (مایونز) یک نفره بسته بندی، یخ بهداشتی، دستمال کاغذی و باتوجه به نوع غذا سماق بمقدار کافی در دسترس مصرف کنندگان غذا قرار دهد.

۱۳- پیمانکار موظف می باشد در ماه مبارک رمضان در هنگام سحر و افطار برای هر نفر به میزان ۱۰۰ گرم خرما از نوع مرغوب همراه با غذا توزیع نماید.

۱۴- پیمانکار متعهد می گردد در صورتیکه مقداری از غذاهای تهیه شده اضافه بر مصرف باقی بماند به هزینه خود غذاهای اضافه را در مدت همان روز زیر نظر نماینده کارفرما از محوطه خارج کرده و به هیچوجه مورد مصرف مجدد در رستوران نگهداری نکرده و در صورت خارج نکردن و مورد استفاده قراردادان به تعداد مبلغ پرسیون باقیمانده بعلاوه ۱۰۰٪ بعنوان جریمه از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد. ضمناً هیچیک از پرسنل پیمانکار بدون مجوز کتبی کارفرما حق خارج کردن غذا و مواد غذایی را از محل قرارداد ندارند و در صورت مشاهده چنین امری به تعداد سه برابر ارزش غذاها و مواد غذایی مکشوفه از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد، بدیهی است در چنین مواردی پیمانکار موظف است ظرف مدت ۲۴ ساعت به خدمت کارگر متخطی پایان دهد و از بابت اخراج، هیچگونه تعهد و مسئولیتی شامل حال کارفرما نخواهد بود.

۱۵- کلیه دربها، پنجره ها، شیشه ها، محوطه انبارهای رستوران دستشویی های رستوران، رختکن کارگران پیمانکار و یا هر محل دیگری که در ارتباط با خدمات تحت قرارداد باشد بایستی توسط پیمانکار و به هزینه او نظافت گردد بطوریکه مورد تأیید نماینده کارفرما قرار گیرد.

۱۶- پیمانکار موظف می باشد روزانه به هزینه خود هر چند بار که لازم باشد (به تشخیص کارفرما) زباله های ناشی از اجرای قرارداد را جمع آوری و در محلهای مخصوص اینگونه زباله ها، تخلیه نموده تا به هزینه و توسط کارفرما از محوطه های مربوطه خارج و در محلی که از نظر شهرداری و محیط زیست بلامانع می باشد، تخلیه و دفن گردد.

۱۷- غذای رژیمی هر روز به تعداد درخواست طبخ گردد.

۱۸- غذای نوع دوم هر روز به تعداد درخواست طبخ گردد.



قرارداد تامین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فراورده های نفتی منطقه استان مرکزی

- ۱۹- چنانچه پیمانکار در طبخ مواد مصرفی از میزان اوزان قرارداد فیما بین کمتر استفاده نماید برای اولین بار به مقدار دو برابر کسری وزن و مطابق کلیه غذاهای ارائه شده در همان روز یا شب به نرخ بازار قیمت جنس مورد نظر از پیمانکار کسر خواهد شد، در صورتیکه برای بار دوم تکرار گردد معادل سه برابر قیمت از مطالبات پیمانکار کسر و برای بار سوم به بعد با تشخیص نماینده کارفرما میزان جریمه نقدی تعیین و از مطالبات پیمانکار کسر می گردد.
- ۲۰- چنانچه کارگران پیمانکار به تعداد مورد نیاز قرارداد فیما بین تأمین نشود به نسبت کسری هر نفر کارگر روزانه مبلغ ۱.۰۰۰.۰۰۰ ریال از پیمانکار بعنوان جریمه کسر خواهد شد.
- ۲۱- چنانچه پرسنل پیمانکار پس از دو هفته از شروع کار فاقد کارت بهداشت و تندرستی مورد قبول شرکت باشند شرکت مجاز خواهد بود به تعداد کسرها کارت روزانه مبلغ ۵۰۰/۰۰۰ ریال از مطالبات پیمانکار کسر نماید.
- ۲۲- سالن غذاخوری کارکنان داخل تأسیسات انبار واقع در سه راهی شازند می باشد و کلیه امکانات مورد نیاز (شامل ظروف، گاز، آب، برق) بعهدہ شرکت نفت و تهیه مواد اولیه طبخ غذا و توزیع بین کارکنان، نظافت و شستن ظروف بعهدہ پیمانکار می باشد.
- ۲۳- تمامی مواد اولیه مصرفی مورد نیاز آشپزخانه می بایست با بهترین کیفیت از لحاظ کمی و کیفی توسط پیمانکار تهیه و بارعایت نکات بهداشتی بمقدار کافی در اختیار کارکنان قرار گیرد.
- ۲۴- کلیه کارکنان سالن غذاخوری باید قبل از شروع بکار دارای گواهی تندرستی بوده و نسبت به معاینه و اخذ گواهی مجدد بموقع اقدام نماید. هزینه های مربوطه بعهدہ پیمانکار است.
- ۲۵- پیمانکار موظف است نسبت به انعقاد قرارداد با مراکز طب کار مورد تأیید مرکز بهداشت استان اقدام نموده و کلیه کارکنان خود را جهت انجام معاینات دوره ای (طب صنعتی) هر سال یکبار به آن مرکز معرفی نموده و نتیجه را به واحد HSE اعلام نماید. بدیهی است هزینه مربوطه به عهده پیمانکار است.
- ۲۶- حقوق دولتی و مالیات متعلقه به قرارداد در پایان هر ماه از مطالبات پیمانکار کسر، و به نام خود پیمانکار در وجه سازمانهای مربوطه بصورت علی الحساب واریز خواهد شد.
- ۲۷- پیمانکار ملزم به رعایت و اجرای تمام الزامات قانونی HSE (ایمنی و بهداشت محیط کار) می باشد.
- ۲۸- در صورت برنده شدن در مناقصه و خودداری از عقد قرارداد مبلغ سپرده شرکت در مناقصه به نفع شرکت ضبط خواهد شد.
- ۲۹- بعد از تعیین پیمانکار جهت عقد قرارداد مبلغ ۱۰٪ کل معامله در سال را بعنوان سپرده حسن انجام کار دریافت و بمدت چهارده ماه نزد شرکت خواهد بود. چک و سفته مورد قبول نمی باشد (پول نقد یا ضمانتنامه بانکی)



قرارداد تامین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فراورده های نفتی منطقه استان مرکزی

- ۳۰- پیمانکار ملزم به تهیه و تحویل دسر روزانه طبق برنامه اعلام شده از طرف شرکت می باشد و مبلغ هزینه فوق طبق نرخ پیشنهادی پیمانکار محاسبه و پرداخت می شود.
- ۳۱- تهیه و توزیع غذا در ظروف یکبار مصرف به اندازه مورد نیاز بعهد پیمانکار می باشد.
- ۳۲- ورود هر گونه مواد پروتئینی (گوشت، مرغ، ماهی) باید با مجوز دامپزشکی استان یا شهرستانهای اراک و شازند باشد. فک پلمپ با حضور کارشناس بهداشت یا نماینده خدمات امکان پذیر خواهد بود.
- ۳۳- پیمانکار موظف است کلیه مواد غذایی را صرفاً در ساعات اداری روزهای غیر تعطیل به رستوران حمل نماید. شایان ذکر است قبل از تخلیه بار حضور کارشناس بهداشت یا نماینده خدمات الزامی است.
- ۳۴- در صورتیکه مواد یا غذای تهیه شده بنا به تشخیص کارشناس بهداشت و نماینده خدمات غیر قابل مصرف تشخیص داده شود، بدون ذکر دلیلی مجاز به معدوم کردن آن خواهند بود و از این بابت پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی نخواهد داشت.
- ۳۵- در اینگونه موارد پیمانکار موظف است همان غذا و یا غذای مشابه دیگر را که مورد تأیید نماینده کارفرما باشد، فوراً و مجدداً به هزینه خود تهیه و توزیع نماید، بدیهی است پیمانکار حق هیچگونه ادعای خسارت نسبت به مواد و غذایی را که معدوم شده است، نخواهد داشت.
- ۳۶- توضیح اینکه نوع برنج مصرفی از نوع ایرانی طارم درجه یک و گوشت گوسفند با کیفیت بالا ملاک تهیه و طبخ غذای می باشد.
- ۳۷- کلیه خوراکیها همراه هشت نوع دورچین و براساس برنامه تنظیمی نماینده کارفرما سرو خواهد شد.
- ۳۸- دورچین غذا (جعفری و ریحان، گوجه فرنگی، خیار تازه یا شور، زیتون، نارنج، لیموترش، هویج، سیب زمینی خاللی، سس گوجه فرنگی، سس مایونز پیاز خلال، نخود فرنگی)
- ۳- شرح کار جزء لاینفک و مکمل قرارداد می باشد.
- ۴۰- تهیه و توزیع دسر: انواع میوه های فصل از نوع درجه یک دستچین بمقدار حدود ۲۰۰ الی ۲۵۰ گرم میوه های دانه ای و خربزه و هندوانه ۲۰۰ الی ۲۵۰ گرم بدون پوست با برنامه ای که نماینده کارفرما به همراه برنامه غذایی اعلام خواهد کرد بعهد پیمانکار می باشد که پس از تهیه با مواد ضدعفونی کننده و آب شسته و در کیسه فریزر بسته بندی شده و به همراه غذا سرو خواهد شد.
- ۴۱- در صورت تغییرات نوبتکاری (از دو نوبتکار به سه نوبتکار) صبحانه به کارکنان نوبتکار تعلق می گیرد. بدیهی است نوع و قیمت هر پرس صبحانه طبق توافق طرفین (پیمانکار و کارفرما) صورت می گیرد.
- ۴۲- کلیه ابزار و لوازم کار و همچنین محل های نگهداری مواد اولیه، محل های طبخ غذا و سرویس آنها، طی لیست تحویلی بصورت امانی و رایگان از طرف کارفرما در اختیار پیمانکار قرار خواهد گرفت و تعمیرات لوازم بعهد پیمانکار می باشد.



قرارداد تامین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فراورده های نفتی منطقه استان مرکزی

۴۳- پیمانکار متعهد می گردد از ابزار و لوازم کار و همچنین مکانهاییکه از طرف کارفرما در اختیار وی قرار گرفته، جز برای انجام تعهدات این قرارداد، استفاده دیگری ننماید و در صورتیکه مشاهده گردد، پیمانکار برای مقاصد دیگری این امکانات را مورد استفاده قرارداد است، به تشخیص کارفرما جریمه خواهد شد.

۴۴- پیمانکار متعهد میگردد از کلیه ابزار و لوازم کار و همچنین مکانهاییکه از طرف کارفرما در اختیار وی قرار گرفته، حفاظت نموده و مسئول جبران هر گونه عیب و نقصی است که در مدت قرارداد به وسایل مذکور وارد آید.

۴۵- پیمانکار می بایستی کلیه لوازم و ابزاری را که برای اجرای قرارداد به وی تحویل گردیده، در پایان قرارداد عیناً به کارفرما مسترد نماید.

۴۶- پرداخت آخرین صورت وضعیت پیمانکار منوط و موقوف به ارائه تسویه حساب در مورد ظروف، لوازم و ابزار کار تحویل شده به پیمانکار می باشد، به همین منظور مفاصا حساب لازم بایستی توسط مسئول رستوران و نماینده کارفرما تأیید و امضاء و به امور مالی ارسال گردد.

۴۷- استهلاک و شکستگی و ضایعات معقول و قابل قبول که در نتیجه استفاده بوجود می آید عیب و نقص محسوب نخواهد شد (تشخیص قطعی این امر با نماینده کارفرما خواهد بود)

۴۸- هر گاه پیمانکار جهت انجام خدمات تحت قرارداد لوازم و تجهیزاتی را با معرفی کارفرما با نرخهای کنترل شده از دولت و یا سازمانهای وابسته به آن خریداری نماید در زمان اجرای قرارداد مجاز به خارج نمودن آنها از رستوران و یا فروش آنها بدون داشتن اجازه کتبی کارفرما نخواهد بود.

۴۹- در صورت قطع برق یا بروز عیب فنی پیمانکار مکلف است مراتب را سریعاً به کارفرما گزارش نماید، بدیهی است خسارات وارده به پیمانکار در اثر عدم اطلاع یا دیر اطلاع دادن بعهد پیمانکار خواهد بود.

۵۰- تهیه و تأمین البسه مورد نیاز از قبیل لباسهای متحدالشکل، دستکش، کفش و کلاه، چکمه و غیره بعهد و هزینه پیمانکار خواهد بود.

۵۱- پیمانکار موظف است نسبت به مبارزه با حشرات مزاحم و جانوران مودی در رستوران به صورت اصولی اقدام نموده و در صورتی که حشراتی نظیر سوسک آلمانی در کابینت ها مشاهده شوند ضمن هماهنگی با مراکز بهداشتی یا سایر مراکز نسبت به مبارزه تدخینی با حشرات اقدام نماید.

۵۲- کارگران رستوران موظفند نسبت به رعایت بهداشت شخصی اقدام نموده، موهای سر و صورت کوتاه کرده و ناخنها به طور مرتب گرفته شده و لباس کار آنان تمیز و عاری از لک و آلودگی باشد.

۵۳- کلیه مواد غذایی قبل از ورود به رستوران باید به تأیید کارشناس یا نماینده خدمات اداری رسیده و سپس وارد رستوران شود.



قرارداد تامین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فراورده های نفتی منطقه استان مرکزی

- ۵۴- پیمانکار موظف است نسبت به اخذ تأییدیه بهداشتی از شبکه دامپزشکی مبنی بر سلامت مواد پروتئینی (گوشت، مرغ و ماهی) اخذ نموده و سپس به رستورا حمل نماید.
- ۵۵- ورود فرآورده های گوشتی به رستوران باید به وسیله خودروهای مجهز به سردخانه با کد بهداشتی اداره دامپزشکی باشد.
- ۵۶- پیمانکار موظف است قبل از شروع کار کارگران نسبت به انجام معاینات لازم و اخذ کارت تندرستی آنها اقدام نموده و کارت تندرستی در معرض دید کارکنان نصب گردد.
- ۵۷- پیمانکار موظف است نسبت به معرفی کارکنان خود به آموزشگاههای اصناف اقدام نموده و گواهی دوره آموزش بهداشت عمومی آنها را اخذ نموده و به واحد HSE ارائه دهد.
- ۵۸- به استناد ماده ۹۲ قانون کار، پیمانکار موظف است نسبت به معرفی کارکنان خود پرونده پزشکی تشکیل داده و نسبت به انجام معاینات دوره ای آنها اقدام نماید.
- ۵۹- در صورتی که در حین کار اتفاقی برای کارگران بوجود آید نظیر سوختگی، حادثه ناشی از کار (آسیب و صدمه) پیمانکار موظف است نسبت به امداد رسانی به کارگران خود اقدام نموده و شرکت از این بابت هیچگونه مسئولیتی نخواهد داشت.
- ۶۰- پیمانکار موظف است نسبت به رعایت ایمنی و دستورالعمل های ایمنی در مورد استفاده از وسایل خطرناک نظیر وسایل برقی چرخ گوشت، کارد و... اقدام نماید.
- ۶۱- در صورت نیاز به سرو غذا در ظرف یکبار مصرف پیمانکار موظف است نسبت به تهیه ظرف یکبار مصرف با پایه گیاهی و ساز کار با محیط زیست اقدام نماید.
- ۶۲- گوشت گاو و گوساله به صورت شقه و گوسفند به صورت لاشه کامل ممهور به مهر کشتارگاه و سازمانهای صلاحیت دار تهیه و توسط وسایل نقلیه مجهز به سردخانه حمل گردد. ورود هر گونه گوشت بصورت چرخ کرده و یا قطعه قطعه شده ممنوع است.
- ۶۳- هر گونه پخت و پز، آماده سازی و توزیع غذا در غیر محل تعیین شده ممنوع است.
- ۶۴- کیفیت مواد غذایی باید مطابق مقررات جاری کشور باشد و هر ماده غذایی باید در هر زمان از نظر ظاهری سالم و همچنین باید دارای مشخصات استاندارد (نظیر تاریخ تولید، انقضاء، شماره ثبت و پروانه ساخت، پروانه بهره برداری، محتویات و آدرس و سایر مشخصات کارخانه تولید کننده) باشد.
- ۶۵- چنانچه به تشخیص کارفرما مواد غذایی موجود در رستوران به آزمایشگاههای مورد تأیید کارفرما (دامپزشکی) جهت آزمایش ارسال گردد اگر مواد ارسال شده سالم تشخیص داده شده باشد هزینه آزمایشگاه به عهده شرکت و چنانچه نا سالم تشخیص داده شود به عهده پیمانکار می باشد و در این صورت کارفرما مجاز خواهد بود نسبت به کسر هزینه بعلاوه جریمه اقدام نماید.



۶۶- در صورتیکه در طول مدت قرارداد بر طبق مقررات و مصوبات ابلاغی از سوی ستاد مبالغی تحت هر عنوان پاداش و... اعلام گردید و شرکت به حساب پیمانکار در سند پرداختی واریز نمود پیمانکار نیز موظف می باشد به حساب نیروهای تحت الامر خود واریز نماید.

۶۷- صورتحساب ماهیانه بر اساس تعداد پرسینون سرو شده در ماه محاسبه و پرداخت خواهد شد.

۶۸- آمار روزانه غذا که از سوی کارفرما به پیمانکار داده می شود تقریبی بوده و در صورت اضافه بودن تعداد پرسینون غذای آماده شده پیمانکار ملزم به خروج غذا در همان روز می باشد.

۶۹- تهیه و توزیع افطاری در ماه مبارک رمضان جهت کارکنان نوبتکار بعهد پیمانکار بوده که در دو نوع ذیل می باشد.

افطاری نوع اول: بامیه (۱۰۰ گرم)، سوپ (یک کاسه سوپ خوری)، چای و قند، پنیر (۳۰ گرم)، نان (دو قرص)، شیر پاکتی (یک عدد)،

افطاری نوع دوم: خرما (۵۰ گرم)، آش (یک کاسه آش خوری)، چای و قند، پنیر (۳۰ گرم)، نان (دو قرص)، شیر پاکتی (یک عدد)

۷۰- تهیه و توزیع صبحانه مأمورین و میهمانان اعزامی از سایر مناطق بنا به تشخیص کارفرما در سه نوع که بشرح ذیل می باشد:

صبحانه نوع اول: پنیر (۳۰ گرم)، خرما (۵۰ گرم)، کره پاستوریزه (۳۰ گرم)، مربا یا عسل (۳۰ گرم)، نان (دو قرص)، شیر پاستوریزه پاکتی ۲۵۰ میلی لیتر (یک عدد)، قند و چای و شکر (به مقدار کافی)

صبحانه نوع دوم: پنیر (۳۰ گرم)، حلوا شکری (۵۰ گرم)، کره (۳۰ گرم)، مربا یا عسل (۳۰ گرم)، نان (دو قرص)، آبمیوه پاکتی ۲۵۰ میلی لیتر (یک عدد)، قند و چای و شکر (به مقدار کافی)

صبحانه نوع سوم: پنیر (۳۰ گرم)، کره پاستوریزه (۳۰ گرم)، تخم مرغ آب پز یا نیمرو یا املت (۲ عدد)، مربا یا عسل (۳۰ گرم)، نان (دو قرص)، شیر پاستوریزه پاکتی ۲۵۰ میلی لیتر (یک عدد)، قند و چای و شکر (به مقدار کافی)

۷۰- کلیه کارکنانی که در مراحل تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی سرو کار دارند قبل از شروع بکار بایستی دارای کارت سلامت معتبر بوده و از نظر بهداشت فردی مورد تأیید باشند. همچنین ملبس به روپوش و شلوار سفید و کلاه، کفش ایمنی، دستکش و ماسک کاغذی باشند. لذا پیمانکار ملزم به تأمین البسه مذکور برای کارکنان خود می باشد.

۷۱- پیمانکار می بایست در اولین ماه شروع پیمان نسبت به انجام معاینات دوره ای کلیه نیروهای تحت پیمان اقدام و هزینه مربوطه بر اساس تعرفه بهداری و بهداشت صنعت نفت توسط شرکت پرداخت می گردد. مسئولیت حسن اجرای امر بعهده مسئول hse منطقه بوده و چنانچه پیمانکار در این راستا کوتاهی نماید هزینه آن دسته از نیروهایی که معاینات دوره ای را انجام نداده اند تحت عنوان جریمه از کارکرد همان ماه پیمانکار کسر گردد.



قرارداد تامین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فراورده های نفتی منطقه استان مرکزی

- ۷۲- تهیه لوازم سرو غذا شامل (قاشق و چنگال، چاقو و کارد میوه خوری، بشقاب پلو خوری، خورشت خوری و میوه خوری، دیس برنج، کاسه چینی ماست و خورشت خوری، تیغه و پنجره دستگاه چرخ گوشت) بعهده پیمانکار و با هزینه اوست.
- ۷۳- چنانچه در اثر قصور پیمانکار، افراد استفاده کننده دچار مسمومیت غذایی گردند پیمانکار موظف به جبران هزینه های درمانی و خسارات وارده و مسئول پاسخگویی به مراجع قانونی و قضایی در برابر هرگونه ادعای احتمالی ایشان خواهد بود.
- ۷۴- ورود افراد متفرقه و غیر مسئول به داخل آشپزخانه ممنوع و جهت حضور بازرسین از پوشش و کاور مخصوص کفش استفاده گردد.
- ۷۵- پیمانکار موظف است تمهیدات لازم در رابطه با بهسازی محیط کار و مبارزه با انواع سوسکهها، حشرات و جوندگان در کلیه اماکن رستوران اعم از سالنهای غذا خوری، آشپزخانه، انبار آذوقه، رختکن پرسنل رستوران، دستشویی، حمام، راهروها و دیگر اتاقهای موجود در ساختمان رستوران اقدام نماید. تهیه سم و اجرای عملیات سم پاشی بعهده و با هزینه پیمانکار می باشد.
- ۷۶- پیمانکار موظف است کلیه شبه حوادث و حوادث به وقوع پیوسته در محل را ثبت و گزارش نموده و کلیه تعهدات لازم در زمان وقوع حوادث را در قبال کارکنان خویش مطابق با قوانین کار و تأمین اجتماعی انجام دهد.
- ۷۷- پیمانکار ملزم به نصب جعبه کمک های اولیه با اقلام و وسایل مورد نیاز شامل: چسب زخم، قیچی، پنس، گاز استریل بسته بندی شده، یک ماده ضد عفونی کننده و پماد سوختگی در محل مناسب می باشد.
- ۷۸- استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارکنان مشمول این قرارداد در حین کار ممنوع می باشد.
- ۷۹- هر کارگر موظف به داشتن کلیه وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی می باشد.
- ۸۰- آشپزها، کارگران و سایر اشخاصی که با پخت فراورده های غذایی سر و کار دارند موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.
- ۸۱- کلیه کارکنان مواد غذایی موظفند اصول بهداشتی از جمله جدا بودن کفش کار با کفش دستشویی و استفاده مداوم از صابون مایع را رعایت نمایند.
- ۸۲- توزیع غذا با دست ممنوع بوده و در هنگام توزیع غذا با توجه به نوع غذا از انبر، ملاقه، کف گیر استفاده شود.
- ۸۳- آگاهی هر یک از پرسنل پیمانکار از محل قطع انشعاب اصلی گاز آشپزخانه، طرز کار با خاموش کننده های در دسترس، شماره های تماس اضطراری ساختمان از جمله آتش نشانی و ... الزامیست.
- ۸۴- ظروف و لیوان یکبار مصرف تهیه شده از نوع گیاهی، قابل باز یافت و با کیفیت مناسب باشد. و هیچ گونه مبلغی بابت تهیه ظروف یکبار مصرف به پیمانکار پرداخت نخواهد شد.



قرارداد تامین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فراورده های نفتی منطقه استان مرکزی

- ۸۵- پیمانکار مکلف می باشد تمهیداتی جهت جداسازی پسماند تر و خشک در نظر گیرد. (نظیر لیوان های استفاده شده در سالن غذا خوری جهت باز یافت)
- ۸۶- پیمانکار موظف است نسبت به تهیه، طبخ و توزیع غذا جهت مراسم، سمینار و همایش هایی که ممکن است خارج از ساعات اداری باشد به دستور کارفرما اقدام نماید و هزینه آن براساس نرخ پیشنهادی در جدول ضمايم پرداخت خواهد شد.
- ۸۷- تهیه کلیه کالا و مواد مورد نیاز جهت آماده سازی مواد غذایی برای طبخ و کلیه لوازم سرو غذا از قبیل: قاشق، چنگال، کارد میوه خوری، بشقاب غذاخوری و کاسه سوپ خوری (چینی نوع مرغوب با تأیید کارفرما)، سرویس کامل رومیزی، مشمع رومیزی، پارچ آبخوری، جا یخی، لیوان یکبار مصرف، جا چاشنی رومیزی، سینی و سایر وسایل مورد نیاز به حد کافی با نظر و تأیید نماینده کارفرما بعهد و هزینه پیمانکار میباشد.
- ۸۸- تأمین مخلفات رومیزی از قبیل نان، نمک (یکبار مصرف)، فلفل سیاه، آب لیمو، سماق قرمز بسته بندی، یخ، دستمال کاغذی با تدیید نماینده کارفرما بعهد و هزینه پیمانکار می باشد. (وسایل ذکر شده جهت استفاده پرسنل همه روزه روی میز سلف چیده و آماده می باشد)
- ۸۹- پیمانکار موظف است قند و شکر، سماق قرمز، فلفل سیاه، نمک یددار را در بسته بندیهای یک نفره دارای مشخصات بهداشتی تهیه و در اختیار مصرف کنندگان (کارکنان) قرار دهد.
- ۹۰- مواد ضد عفونی کننده و نظیفات رستوران و آشپزخانه و سم پاشی بعهد و هزینه پیمانکاری باشد.
- ۹۱- پیمانکار متعهد است کلیه مواد و لوازم مصرفی بهداشتی مورد نیاز از قبیل مواد شوینده، پارچه نظیف، کیسه زباله، دستکش یکبار مصرف، ماسک یکبار مصرف و البسه متحد الشکل کادر آشپزخانه و رستوران به هزینه خود تهیه و استفاده نماید.
- ۹۲- تأسیسات آشپزخانه، اثاثیه و تجهیزات مربوط به آن شامل سردخانه، اجاق گازها، گرمخانه، کانتین سرو غذا، دیگ و دیگچه، آبکش، میز و صندلی رستوران و دیگر تجهیزات مورد استفاده در آشپزخانه طی یک لیست بصورت امانی با شروع قرارداد تحویل پیمانکار می گردد.
- ۹۳- چنانچه حین انجام خدمات تحت قرارداد وسائل بشکند و یا مفقود بشود و یا آسیبی به آنها وارد آید و یا عیب و نقصی در آنها مشاهده گردد، پیمانکار بلافاصله با نظر نماینده کارفرما ملزم به جبران کسری و یا رفع عیب و نقص وارده با توجه به مشخصات تحویلی خواهد بود و در صورتیکه که پیمانکار در صدد تعویض یا تعمیر آنها بر نیاید کارفرما می تواند هزینه های آنها به اضافه ۵۰٪ بالاسری از مطالبات پیمانکار کسر و برداشت نماید و پیمانکار هیچگونه حق اعتراضی نخواهد داشت.
- ۹۴- نماینده کارفرما و یا کارشناسان HSE شرکت در صورت مشاهده و تشخیص مواد غذایی فاسد شده، یا آن مواد را غیر قابل مصرف اعلام نموده و با تنظیم یک صورت اقدام به انهدام مواد مذکور خواهند نمود.



قرارداد تامین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فراورده های نفتی منطقه استان مرکزی

۹۵- گوشت گاو و گوساله بصورت شقه و گوسفند به صورت لاشه کامل ممهور به مهر کشتارگاه و سازمانهای صلاحیت دار تهیه و توسط کامیونهای مجهز به سردخانه حمل گردد، ورود هر گونه گوشت بصورت چرخ کرده یا قطعه قطعه شده ممنوع است.

۹۶- نظافت و شستشوی داخل یخچال و سردخانه باید مرتباً انجام شود، به نحوی که همیشه تمیز باشد.

۹۷- نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی در مجاورت سایر مواد غذایی ممنوع است.

۹۸- استعمال دخانیات برای کلیه کارکنان آشپزخانه در حین کار و در محل آشپزخانه ممنوع است.

۹۹- کف آشپزخانه باید پس از هر پخت و پز و متعاقب آن نظافت کامل و با محلولهای گندزدای (هایژن) (ترجیحاً کلردار مانند هیپوکلریت ها، آب ژاول) شستشو و تمیز شود. تهیه مواد شوینده بعهد و با هزینه پیمانکار می باشد.

۱۰۰- در صورت مشاهده فضله موش در غذای پخت شده، پیمانکار موظف هست فوراً غذای آلوده را از رستوران خارج کرده و با نظارت نماینده کارفرما معدوم نماید و آشپزخانه و محل توزیع غذا را شستشو و ضد عفونی نماید و بجای غذای خارج شده غذای دیگری را با تشخیص کارفرما جایگزین نماید.

۱۰۱- ارائه گواهی صلاحیت ایمنی از اداره کل تعاون، کار و رفاه اجتماعی الزامی می باشد.



قرارداد تامین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فراورده های نفتی منطقه استان مرکزی

جدول جرائم بهداشتی

ردیف	شرح	به ازاء هر مورد مشاهده	مبلغ جریمه (ریال)
۱	نداشتن کلاه پارچه ای حین پخت غذا	هر نفر	۵۰۰.۰۰۰
۲	نداشتن کلاه پارچه ای حین پسائی و سرو غذا	"	۵۰۰.۰۰۰
۳	نداشتن ماسک پارچه ای در حین پخت و تست غذا (به غیر پخت کباب)	"	۵۰۰.۰۰۰
۴	نداشتن دستکش یکبار مصرف در حین پخت، تقسیم و توزیع غذا	"	۱.۰۰۰.۰۰۰
۵	نداشتن روپوش سفید هر یک از کادر آشپزخانه حین پخت و توزیع غذا	"	۱.۰۰۰.۰۰۰
۶	نداشتن دستکش در موقع تهیه مواد غذایی اولیه (پسائی)	"	۵۰۰.۰۰۰
۷	مشاهده کادر آشپزخانه در حال ابتلا به سرما خوردگی همراه با عطسه و سرفه	"	۱.۰۰۰.۰۰۰
۸	مشاهده تب خال برب و زخم و تاول در صورت کارکنان آشپزخانه	"	۱.۰۰۰.۰۰۰
۹	مشاهده زخم و تاول بر روی دست کارکنان آشپزخانه به ویژه آشپز	"	۱.۰۰۰.۰۰۰
۱۰	فقدان کارت بهداشتی معتبر هر یک از عوامل پیمانکار	"	۵۰۰.۰۰۰
۱۱	کثیف بودن البسه کار و عدم رعایت بهداشت عوامل پیمانکار	"	۱.۰۰۰.۰۰۰
۱۲	عدم شستشوی مناسب ظرفهای پخت و توزیع غذا (دیگ و دیگچه و پاتیل و...)	به هر ظرف	۱.۰۰۰.۰۰۰
۱۳	خوب کار نکردن سردخانه زیر صفر بر اثر زیاد باز و بستن آن به طوریکه دمای سردخانه به حدود ۵ درجه سانتیگراد برسد (عدم اعلام به موقع به کادر فنی کارفرما)	هر سردخانه	۵۰۰.۰۰۰
۱۴	خوب کار نکردن سردخانه بالای صفر بر اثر باز و بستن آن به طوری که دمای سردخانه از ۱۰ درجه به بالا باشد (عدم اعلام به موقع)	"	۵۰۰.۰۰۰
۱۵	وضعیت نا مناسب چیدن مواد غذایی در سردخانه	"	۱.۰۰۰.۰۰۰
۱۶	آوردن برنج آلوده به فضله موش (به محض مشاهده برنج خام آلوده عودت خواهد گردید)	به ازاء هر کیسه	۲.۰۰۰.۰۰۰
۱۷	حمل گوشت، مرغ و ماهی با وسیله نقلیه غیر مجاز (به محض مشاهده عودت خواهد گردید)	به ازاء هر کیلو	۱.۰۰۰.۰۰۰
۱۸	حمل مرغ پائین تر از وزن قید شده در قرارداد (به محض مشاهده عودت خواهد گردید)	در ازاء هر قطعه	۱.۰۰۰.۰۰۰
۱۹	عدم شستشوی دستها توسط کادر آشپزخانه به وسیله صابون مایع پس از استفاده از توالت	به ازاء هر نفر	۱.۰۰۰.۰۰۰



قرارداد تامین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فراورده های نفتی منطقه استان مرکزی

جدول جرائم بهداشتی

ردیف	شرح	به ازاء هر مورد مشاهده	مبلغ جریمه (ریال)
۲۰	برداشتن کفشورها به منظور جریان سریع فاضلاب لوله (در آشپزخانه یا حمام)	به ازاء هر کفشور	۵۰۰.۰۰۰
۲۱	حضور افراد متفرقه در سالن طبخ و توزیع در رستوران (بالای دیگ)	به ازاء هر نفر	۱.۰۰۰.۰۰۰
۲۲	حضور افراد خدمه و کمک آشپز بصورت غیر مجاز	"	۵۰۰.۰۰۰
۲۳	عدم استحمام اولیه کادر آشپزخانه	"	۵۰۰.۰۰۰
۲۴	صحبت کردن آشپزها بدون ماسک بالای غذای پخته	"	۵۰۰.۰۰۰
۲۵	صحبت کردن آشپزها در رستوران بدون ماسک و در حین سرو غذا	"	۵۰۰.۰۰۰
۲۶	بلند بودن ناخن کادر آشپزخانه	"	۵۰۰.۰۰۰
۲۷	کثیف بودن و همچنین اطو نداشتن لباس کار پیشخدمتها در زمان سرو غذا	"	۵۰۰.۰۰۰
۲۸	وجود فضله در غذا	به ازاء هر فضله	۱۰.۰۰۰.۰۰۰
۲۹	وجود هرگونه شی خارجی در غذا مثل سیب، ریگ، چوب جارو، چوب کبریت و امثالهم	به ازاء هر قطعه	۱.۰۰۰.۰۰۰
۳۰	در صورت ابتلای پرسنل کارفرما به اسهال و استفراغ ناشی از مسمومیت غذایی	به ازاء هر نفر	۲.۰۰۰.۰۰۰
۳۱	در صورت ابتلای پرسنل کارفرما به اسهال و استفراغ ناشی از مسمومیت غذایی که منجر به بستری شدن گردد.	به ازاء هر نفر	۳.۰۰۰.۰۰۰
۳۲	عدم شستشوی کامل سیخ کباب (سیخ کثیف)	به ازاء هر عدد	۵۰۰.۰۰۰
۳۳	در دسترس نبودن مواد شوینده	به ازاء هر مرتبه	۵۰۰.۰۰۰
۳۴	در دسترس نبودن مواد ضد عفونی کننده سبزیجات	"	۵۰۰.۰۰۰
۳۵	عدم نظافت سردخانه	به ازاء هر سردخانه	۱.۰۰۰.۰۰۰
۳۶	عدم تهیه به موقع مواد غذایی (۴۸ ساعت قبل از طبخ)	به ازاء هر وعده	۱.۰۰۰.۰۰۰
۳۷	عدم تأمین کارکنان طبق قرارداد (کمبود هر کارگر)	به ازاء هر روز	۵۰۰.۰۰۰
۳۸	عدم حضور نماینده پیمانکار	به ازاء هرروز	۵٪ فروش همان روز



قرارداد تامین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فراورده های نفتی منطقه استان مرکزی

تبصره: تشخیص تمام موارد جراثیم بر اساس تشخیص نماینده کارفرما و دستگاه نظارتی می باشد و پیمانکار در این خصوص حق هیچ گونه اعتراضی را نخواهد داشت.

مشخصات مواد اولیه مورد مصرف اغذیه

۱- گوشت گوسفند جوان محلی (ذبح اسلامی): زان، سردست گوسفند نر بدون گردن و زوائد و چربی استخوان جهت مصارف خورش.

۲- گوشت گوساله جوان (ذبح اسلامی) نر: گوشت سردست و راسته و مغز ران پاک شده، بدون استخوان و زوائد.

۳- خرده گوشت: خرده گوشت قابل مصرف که از پاک کردن گوشت گوسفند و گوساله در آشپزخانه بدست می آید.

۴- فیله و راسته گوساله: گوشت فیله و راسته پاک شده، بدون دمار، ریشه، چربی و سایر زوائد و شاه پسند و توقوز

۵- جوجه (برای جوجه کباب): مرغ بدون استخوان و پوست.

۶- مرغ: مرغ خشکه پر بدون روده، دل، جگر، سر، پا، سنگدان، گردن (از سر تا انتهای آن درون بدن مرغ) و بال (نوک تا انتهای آن روی بدن مرغ)

۷- استخوان: استخوان قلم بدست آمده از گوشتهای مصرفی در آشپزخانه

۸- استخوان مرغ: استخوان بدست آمده از جوجه و مرغ مصرفی در آشپزخانه.

۹- ماهی فیله شده: گوشت بدست آمده از ماهی شیر و اوزون برون، درشت بدون استخوان و پوست، شکم خالی بدون سر و دم، غیر منجمد و بی بو.

۱۰- سیب زمینی، پیاز، هویج، کلم، خیار، بادمجان، لوبیا سبز، تره فرنگی، کاهو، کنگر، سبزی خوردن، سبزی معطر، جعفری، گشنیز، تره، شنبلیله و غیره، وزن سبزیجات ذکر شده در صورتهای اغذیه تماماً پاک شده و آماده طبخ می باشد.

۱۱- سبزی مخلوط: شامل ۲۵٪ تره، ۳۰٪ گشنیز، ۱۰٪ شنبلیله پاک شده و ۳۵٪ جعفری می باشد.

۱۲- نخود سبز کنسرو: بدون آب

۱۳- رب گوجه فرنگی: رب غلیظ (دوبل کنسانتره) قوطی نظیر رب گوجه فرنگی یک و یک و یا مشابه با مهر استاندارد غیر حلب.

۱۴- روغن نباتی: روغن نباتی مرغوب ساخته شده در ایران بدون کلسترول.

۱۵- پیازداغ: با فرمول طبق مندرج در کتابچه

۱۶- لبنیات: پاستوریزه

۱۷- نمک برنج: از نوع نمک سنگین



قرارداد تامین غذای کارکنان منطقه

شماره قرارداد:

محل انعقاد: شرکت پخش فراورده های نفتی منطقه استان مرکزی

- ۱۸- نمک غذا: از نوع نمک آشپزخانه یددار
- ۱۹- نمک روی میز: از نوع صدف یا نوع مشابه
- ۲۰- برنج: از نوع صدری داخله درجه یک بوجار صفر
- ۲۱- برنج آش: از نوع مرغوب در بازار
- ۲۲- زرشک: زرشک مرغوب پاک شده خشک.
- ۲۳- حبوبات: پاک شده خالی از مواد زائد.
- ۲۴- خیارشور: خیارشور ریز ممتاز کنسرو شده (غیرحلب) آب گرفته.
- ۲۵- ادویه: پاکتی صدف یا نوع مشابه
- ۲۶- آلوچه برغانی: از نوع مرغوب و درشت
- ۲۷- گردو: از نوع سفید مرغوب.
- ۲۸- سس گوجه فرنگی: از نوع مهران.
- ۲۹- زعفران: از نوع مرغوب
- ۳۰- بامیه: از نوع تازه وریز
- ۳۱- آلبالو: از نوع مرغوب، بدون هسته و خشک شده خواهد بود.
- ۳۲- سوسیس: از نوع بلغاری و با کوکتل دودی ۵۵٪ گوشت تهیه شده در کارخانجات دارای مهر استاندارد.
- ۳۳- کالباس: از نوع خشک (۹۰٪ گوشت) تهیه شده در کارخانجات دارای مهر استاندارد.
- ۳۴- میوه (دسر): از نوع مرغوب ممتاز با توجه به فصول سال.
- ۳۵- آبلیمو و سرکه: از نوع درجه یک مرغوب پاستوریزه بسته بندی شده در شیشه از کارخانجات دارای مهر استاندارد مانند مهران با یک و یک و یا مشابه آنها.
- ۳۶- در طبخ غذاهای پلوئی گوشت مصرفی بایستی از ران و سردست گوسفند بدون گردن و بدون استخوان و چربی و مواد زائد و نر باشد.
- ۳۷- وزن تعیین شده مواد پخته نشده شامل سبزیجات همراه غذا نمی باشد.
- ۳۸- گوشت چلوکباب کوبیده، خوراک ساندویچ کتلت و کباب کوبیده و همبرگر از گوشت گوسفند و گوساله باید به نسبت مساوی ۵۰، ۵۰ (نصف- نصف) باشد.
- ۳۹- همراه با تمامی غذاهای گرم بایستی پیاز خام در دسترس استفاده کنندگان قرارداد شده و همراه ساندویچها و تمام خوارکها سس گوجه فرنگی توزیع گردد.