

## شرکت صنایع چوب و کاغذ مازندران

## « قرارداد »

## مقدمه :

این قرارداد باستناد مصوبه شماره ..... مورخ ...../...../۱۳۹۸ بین شرکت صنایع چوب و کاغذ مازندران ثبت شده بشماره ۲۹۵۹۰ مورخ ۵۶/۶/۱۶ و کد اقتصادی ۳۷۱۴-۹۹۳۵-۴۱۱۱ در اداره ثبت شرکتهای تهران به نشانی ساری کیلومتر ۱۳ جاده ساری — سمنان که در این قرارداد " **کارفرما** " نامیده میشود از یک طرف و **شرکت** ..... ثبت شده بشماره ..... مورخ ..... با کد اقتصادی ..... به نمایندگی آقای ..... فرزند ..... دارنده شماره شناسنامه ..... متولد ..... بعنوان ..... دارنده امضاء مجاز تعهدآور طبق آگهی شماره ..... مورخ ..... مندرج در روزنامه رسمی شماره ..... مورخ ..... به نشانی : ساری ..... کد پستی ..... با شماره تماس ..... که در این قرارداد " **پیمانکار** " نامیده میشود از سوی دیگر ، طبق ضوابط و شرایط ذیل منعقد میگردد:

## ماده ( ۱ ) موضوع قرارداد :

۱-۱) موضوع قرارداد عبارتست از : تهیه ، طبخ ، توزیع و سرو غذای کارکنان شرکت در رستوران و واحدهای مختلف شرکت طبق برنامه ذیل و مشخصات اعلام شده در پیوست شماره ۱ قرارداد :

۱-۱-۱	زرشک پلو با مرغ و کره و ماست (ناهار،شام، سحر)	۱-۱-۱۶	خوراک لوبیا (رژیمی ، شام )
۱-۱-۲	چلوکباب کوبیده و کره و ماست (ناهار،شام، سحر)	۱-۱-۱۷	کره ، عدس و نان ، پنیر ، بیسکویت ، میوه (صبحانه)
۱-۱-۳	چلوخورشت کدو - بادامجان با ماست (ناهار،شام،سحر)	۱-۱-۱۸	تخم مرغ ، پنیر ، بیسکویت و نان و میوه (صبحانه)
۱-۱-۴	چلو خورشت قیمه با ماست (ناهار،شام،سحر)	۱-۱-۱۹	حلوا شگری ۵۰ گرمی باز+ بیسکویت ، میوه ، نان (صبحانه)
۱-۱-۵	چلوچوجه کباب و کره و ماست (ناهار، شام، سحر)	۱-۱-۲۰	نان ، کنسرو عدسی و میوه (صبحانه)
۱-۱-۶	چلوخورشت سبزی و ماست (ناهار، شام، سحر)	۱-۱-۲۱	کنسرو لوبیا چینی و نان و میوه (صبحانه)
۱-۱-۷	سبزی پلو با ماهی قزل آلا و کره و ماست (ناهار، شام، سحر)	۱-۱-۲۲	آبگوشت (دیزی) + فرنی (افطار)
۱-۱-۸	چلو خورشت کرفس و ماست (ناهار، شام، سحر)	۱-۱-۲۳	آش رشته+ کتلت+ فرنی (افطار)
۱-۱-۹	چلو خورشت آلو سیب زمینی با مرغ و ماست (ناهار،شام،سحر)	۱-۱-۲۴	آش گوشت + کتلت + فرنی (افطار)
۱-۱-۱۰	آبگوشت (دیزی ) یکنفره (ناهار،شام )	۱-۱-۲۵	سوپ جو (پیش غذا)
۱-۱-۱۱	خوراک جوجه کباب و ماست (ناهار،شام )	۱-۱-۲۶	سوپ ورمیشل (پیش غذا)
۱-۱-۱۲	خوراک مرغ و ماست (ناهار،شام )	۱-۱-۲۷	سالاد اندونزی (پیش غذا)
۱-۱-۱۳	تاس کباب شماره یک (رژیمی)	۱-۱-۲۸	سالاد فصل (پیش غذا)
۱-۱-۱۴	تاس کباب شماره دو (رژیمی)	۱-۱-۲۹	دوغ یک نفره پاستوریزه (پیش غذا)
۱-۱-۱۵	خوراک عدس (رژیمی ، شام )		

۱-۲) سرو غذا در واحدهای مختلف کارخانه باید با استفاده از ظروف یکبار مصرف درجه یک استاندارد بوده که دارای مجوز های قانونی (از جمله مجوز دانشگاه علوم پزشکی) باشد، (شامل ظرف برنج، فومی یکنفره دربدار، ظرف خورش (کاسه) رنگی ۲۵۰ دربدار جداگانه) و ماست پاستوریزه و به وسیله وانت اتاقدار مسقف در ساعات تعیین شده برای کارکنان نوبت کاری واحد های بهره برداری، صورت پذیرد.

۱-۳) نوع غذاهای قید شده جهت تنوع و سرو غذای مناسب هر فصل و اعمال آن بصورت ماهانه یا هفتگی خواهد بود که به پیشنهاد ناظر و پس از ابلاغ کتبی نظارت به پیمانکار، سرو خواهد شد.

۱-۴) نگهداری کلیه مواد غذائی فاسد شدنی و فاسد نشدنی تا زمان سرو در واحدهای مختلف مورد نیاز به عهده و هزینه پیمانکار بوده و کارفرما هیچ گونه مسئولیتی ندارد.

**ماده ۲):** کارفرما میتواند تعداد غذاهای مورد نیاز را ۲۵٪ افزایش و یا کاهش دهد و پیمانکار ملزم و متعهد به اجرای نظر کارفرما میباشد. در صورت افزایش و یا کاهش تعداد غذاهای مورد نیاز، واحد بهاء ثابت بوده و تغییر نمی نماید.

۲-۱) کارفرما هیچ گونه وجهی بابت سرویس اضافی به کارکنان کارفرما علاوه بر قیمت ارائه شده توسط پیمانکار پرداخت نخواهد کرد.

۲-۲) در صورت درخواست کارکنان برای دوغ و نوشابه و سالاد خارج از قرارداد، به هزینه شخصی آنان میباشد.

**ماده ۳):** مدت قرارداد از تاریخ ۱۳۹۸/۰۳/۰۱ لغایت ۱۴۰۰/۰۲/۳۱ به مدت دو سال شمسی با شرایط زیر می باشد :

۳-۱) در صورتیکه برنده مناقصه در ۱۰ سال اخیر با شرکت چوب و کاغذ مازندران در زمینه تهیه، طبخ، سرو و توزیع غذا همکاری نداشته باشد سه ماهه اول دوره، همکاری بصورت آزمایشی خواهد بود که در صورت رضایت کارفرما قرارداد تا پایان مدت دوساله ادامه خواهد داشت.

۳-۲) چنانچه در طی مدت اولیه ( دوره آزمایشی ) شرکت پیمانکار به هر دلیل نتواند در راستای اهداف قرارداد که تأمین غذای سالم و با کیفیت برای عوامل کارفرما میباشد گام بردارد و در طی این مدت (سه ماهه)، از سوی کارفرما ۳ / سه اخطار عملکردی ( کم فروشی، استفاده از مواد اولیه نامرغوب، وجود مواد زائد خارجی در غذا، تغییر برنامه غذایی بدون هماهنگی، عدم توجه به تذکرات ناظر، عدم رعایت نکات بهداشتی و استفاده از غذای مانده روز قبل ) دریافت نماید، کارفرما میتواند نسبت به فسخ قرارداد براساس مفاد قرارداد اقدام نموده و پیمانکار حق هر گونه ادعا و اعتراضی را از خود سلب و ساقط می نماید.

#### **ماده ۴) مبلغ قرارداد :**

۴-۱) نرخ هر پرس غذا با توجه به نوع آن و به ترتیب جدول ذیل ( جدول شماره یک ) محاسبه میگردد که پس از ارائه صورت وضعیت به استناد فیش های صادره از امور اداری کارفرما و سیستم مکانیزه کامپیوتری و تأیید آن توسط مدیر امور اداری و پشتیبانی و معاون سرمایه انسانی و تأیید معاون مالی، اقتصادی و امور مجامع و سپس مدیریت عامل کارفرما پس از کسر کسور قانونی موضوع بند ۷-۸، ۱۰٪ حُسن انجام کار، پیش پرداخت و جرائم احتمالی محاسبه و پرداخت می گردد. ضمناً هنگام ارائه صورت وضعیت لیست بیمه و فیش های واریزی موضوع بند ۷-۸ موضوع ماده ۸ قرارداد نیز باید ضمیمه صورت وضعیت باشد.

محل امضاء و مهر پیشنهاد دهند.

خواننده شد مورد تأیید است.

((جدول شماره یک))

ردیف	نوع غذا	تعداد غذای سرو شده در سال ۹۷	مبلغ پیشنهادی تهیه، طبخ، سرو و توزیع هر پرس غذا (ریال)	مبلغ کل پیشنهادی (ریال)
۴-۱-۱	زرشک پلو با مرغ و کره	۱۷,۰۰۰		
۴-۱-۲	چلوخوردت قیمه	۲۲,۰۰۰		
۴-۱-۳	چلوخوردت سبزی	۱۸,۰۰۰		
۴-۱-۴	سبزی پلو با ماهی قزل آلا	۲۶,۰۰۰		
۴-۱-۵	چلوکباب کوبیده و کره	۲۵,۰۰۰		
۴-۱-۶	چلو جوجه کباب و کره	۲۲,۰۰۰		
۴-۱-۷	خوراک جوجه کباب	۷,۰۰۰		
۴-۱-۸	چلوخوردت کرفس	۷,۰۰۰		
۴-۱-۹	خوراک مرغ	۷,۰۰۰		
۴-۱-۱۰	چلوخوردت آلو سیب زمینی با مرغ	۱۲,۰۰۰		
۴-۱-۱۱	چلوخوردت کدو - بادمجان	۱۰,۰۰۰		
۴-۱-۱۲	آبگوشت (دیزی) (یکنفره)	۱,۰۰۰		
۴-۱-۱۳	تاس کباب شماره یک	۱,۰۰۰		
۴-۱-۱۴	تاس کباب شماره دو	۱,۰۰۰		
۴-۱-۱۵	خوراک لوبیا	۲,۰۰۰		
۴-۱-۱۶	خوراک عدس	۱,۰۰۰		
۴-۱-۱۷	آش گوشت و کتلت و فرنی (ماه رمضان)	۱,۰۰۰		
۴-۱-۱۸	آبگوشت (دیزی) و فرنی (ماه رمضان)	۱,۵۰۰		
۴-۱-۱۹	اش رشته (کشک) و کتلت و فرنی (ماه رمضان)	۱,۵۰۰		
۴-۱-۲۰	کره، عسل، بیسکویت و نان و میوه	۶,۰۰۰		
۴-۱-۲۱	پنیر، تخم مرغ، بیسکویت و نان و میوه	۶,۰۰۰		
۴-۱-۲۲	کنسرو عدسی و نان و میوه	۳,۰۰۰		
۴-۱-۲۳	کنسرو لوبیا چیتی، نان و میوه	۳,۰۰۰		
۴-۱-۲۴	سوپ جو	۸,۰۰۰		
۴-۱-۲۵	سوپ ورمیشل	۸,۰۰۰		
۴-۱-۲۶	سالاد فصل	۱۵,۰۰۰		
۴-۱-۲۷	سالاد اندونزی	۷,۰۰۰		
۴-۱-۲۸	حلوای شکر ۵۰ گرمی باز+ بیسکویت، میوه و نان	۳,۰۰۰		
۴-۱-۲۹	دوغ یک نفره پاستوریزه	۶۰,۰۰۰		
	-	۳۰۲,۰۰۰		جمع کل:

مبلغ پیشنهادی هر غذا \* تعداد غذای سرو شده سال ۹۷ و بر اساس جدول فوق = نحوه محاسبه غذا

۴-۲) به دلیل احتمال تغییر قیمت مواد اولیه طی دوره قرارداد، هر شش ماه قیمت‌ها براساس تغییر نرخ و به صورت ذیل تعدیل می‌گردد:

۴-۲-۱) در هر دوره شش ماهه (از شروع قرارداد) نرخ‌های مواد اولیه اصلی یعنی برنج، گوشت گوساله، مرغ، ماهی، نان، روغن مایع سرخ‌کردنی، از طرف واحد خرید داخل‌اخذ و براساس آمار و ارقام اعلامی واحد نظارت درصد افزایش یا کاهش (تعدیل) نرخ غذا مشخص و پس از اخذ مجوز کمیسیون معاملات شرکت اقدام خواهد شد.

۴-۲-۲) تعدیل مصوب بند ۴-۲-۱ با ضریب ۷۰٪ برای کلیه غذاها اعمال شود.

**(قیمت هر غذا × ۷۰٪ × تغییر قیمت مواد اولیه = افزایش شش ماهه)**

۴-۲-۳) تعدیل (افزایش یا کاهش) در طول قرارداد دو ساله فقط سه نوبت اعمال خواهد شد.

۴-۲-۴) در صورت افزایش زمان قرارداد، اگر افزایش زمان، شش ماه یا بیشتر باشد کلیه مراحل فوق برای هر دوره شش ماه قابل‌اجراء می‌باشد.

۴-۳) کارفرما می‌تواند به مدت سی روز بصورت منقطع و یا پیوسته، در طول مدت قرارداد با اطلاع قبلی (۵ روز قبل) بدون هیچ‌گونه پرداخت وجهی موضوع قرارداد را تعطیل نماید و پیمانکار نیز در این خصوص هیچ‌گونه ادعایی نخواهد داشت.

۴-۴) در وعده‌های غذایی نهار، شام و سحر الزاماً باید یک عدد ماست سرو گردد.

۴-۵) عرضه ماست و دوغ الزاماً باید تولید یکی از شرکتهای پاکسار، کاله، دوکا و یا هراز و ساغر باشد.

۴-۶) نرخ غذاهائی که خارج از لیست قرارداد میباشد بر اساس نرخ موجود در رستوران‌های شهر و عرف و با تراضی طرفین قرارداد تعیین می‌گردد. همچنین نرخ غذایی که خارج از لیست غذایی روز با نظر ناظر سفارش داده میشود با حداکثر ۲۰٪ افزایش نسبت به نرخ اعلام شده در لیست ماده ۴ محاسبه و به پیمانکار پرداخت خواهد شد.

۴-۷) کارفرما پس از ابلاغ قرارداد و ارائه سپرده ماده ۱۱ توسط پیمانکار و در صورت درخواست کتبی پیمانکار مبلغ ..... (..... میلیون) ریال را بعنوان پیش‌پرداخت در قبال دریافت ضمانت نامه بانکی معادل ..... (..... میلیون) ریال به پیمانکار پرداخت می‌نماید که این مبلغ (پیش‌پرداخت) در ۱۰ ماه و هر ماه بطور مساوی از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.

۴-۸) در آغاز سال دوم قرارداد سهم افزایش دستمزد کارگری (که مورد تأیید واحد نظارت باشد) در قرارداد و برای کلیه آیتم‌های هر پرس غذا با ضریب ۱۵٪ اعمال خواهد شد و در صورت تمدید قرارداد برای سال یا سالهای بعد براساس همین فرمول اقدام خواهد شد.

**(قیمت غذا × ۱۵٪ × نرخ افزایش کارگری مصوب شورای کار = افزایش سالانه دستمزد کارگری)**

۴-۹) در صورت شمول این قرارداد به قانون عوارض و مالیات بر ارزش افزوده پیمانکار موظف است نسبت به ارائه مدارک و مستندات مثبت (گواهی اعتبار ارزش افزوده) و صدور صورتحساب مربوطه نسبت به مطالبه آن از کارفرما اقدام نماید.

**ماده ۵) :** تهیه و تأمین ظروف یکبار مصرف در طول مدت قرارداد به عهده و هزینه پیمانکار می باشد و در موقع حمل به کانتینر و قبل از مصرف باید به رؤیت و تأیید واحد نظارت برسد و در صورت تشخیص نامرغوب بودن و یا فاسد بودن ظروف مذکور توسط واحد نظارت ، پیمانکار ملزم و متعهد به عدم مصرف آنها و حمل آن به خارج از مجتمع چوب و کاغذ و تأمین ظروف مناسب با نظر ناظر می باشد.

**ماده ۶) :** سالن غذاخوری و آشپزخانه با تجهیزات قید شده در پیوست شماره ۲ بعنوان امانت جهت طبخ و تهیه و گرم و سرد نگهداشتن غذاها و پیش غذاها تا قبل از سرو کامل به پیمانکار سپرده میشود که در پایان قرارداد می بایست بصورت صحیح و سالم تحویل کارفرما گردد، در غیراینصورت هزینه تعمیر با ۴۰٪ بالاسری از محل مطالبات و تضامین پیمانکار کسر خواهد شد.

(۶-۱) تعمیر بموقع و نگهداری کلیه تجهیزات و تأسیسات برقی و مکانیکی و گازی و سایر تجهیزات و لوازم در طول مدت قرارداد به عهده و هزینه پیمانکار خواهد بود که با نظارت ناظر کارفرما انجام می گیرد.

**ماده ۷) :** تعداد غذا قابل تحویل در هر وعده و ساعت و محل توزیع آن برابر پیوست شماره ۱ تعیین گردیده که پیمانکار موظف به انجام آن براساس ساعات تعیین شده می باشد.

#### **ماده ۸) سایر تأییدات و تعهدات پیمانکار :**

(۸-۱) پیمانکار مکلف است نسبت به امکان بکارگیری کارگران واجد شرایط به تعداد کافی درخصوص تهیه، طبخ ، سرو و توزیع غذا اطمینان حاصل نموده و همچنین میزان دستمزدها و سایر هزینه ها را برای اجرای کار در محاسبه خود از هر جهت منظور نماید. ضمناً پیمانکار با توجه به آب و هوا و نزولات جوی و موقعیت جغرافیایی محل و امکان تهیه ظروف به مقدار کافی و امکانات و سرو غذا در فصول مختلف تا پایان مدت قرارداد را با توجه به برنامه در نظر گرفته است.

(۸-۲) پیمانکار تأیید می نماید که از کمیت و کیفیت و مشخصات و جمیع امور مربوط به اجرای عملیات موضوع قرارداد مطالعات کافی بعمل آورده و با علم و اطلاع کامل این قرارداد را امضاء نموده و بعداً به هیچ عنوان حق ندارد ادعا یا مطالبه ای که ناشی از عدم اطلاع باشد بنماید.

(۸-۳) پیمانکار متعهد است کلیه عملیات موضوع قرارداد را طبق مشخصات و دستورالعمل های کارفرما ( واحد نظارت ) با بهترین روش اجرائی بوسیله کارگرانی که در کار خود تخصص و تجربه کافی دارند به هزینه خود انجام دهد.

(۸-۴) کنترل کامل پرسنل پیمانکار از نظر اخذ وجه از کارکنان در مقابل کاری که انجام میدهند، اعمال خلاف و هرگونه سوء استفاده از موقعیت شغلی و غیره به عهده پیمانکار بوده و در صورت مشاهده یا گزارش توسط کارکنان مسئولیت متوجه پیمانکار می باشد.

(۸-۵) کارگران و کارمندان ایرانی پیمانکار باید دارای شناسنامه باشند و همچنین کارمندان و کارگران بیگانه کارگاه باید دارای پروانه اقامت و اجازه کار معتبر باشند.

(۸-۶) پیمانکار متعهد است از استخدام اشخاصی که مشمول خدمت وظیفه بوده و برگ معافیت یا آماده بخدمت در دست ندارند خودداری نماید.

۸-۷) پیمانکار متعهد است کلیه حقوق و مزایای ( حتی علی الحسابها ) کارکنان خود را بشماره حساب هر یک از عوامل اجرائی (شماره حساب توسط پیمانکار به نام هر یک از عوامل اجرائی مفتوح و حق برداشت نیز فقط با صاحب حساب خواهد بود) واریز و فیش واریزی را ضمیمه لیست بیمه نماید. در صورت پرداخت صورت وضعیت ها توسط کارفرما ، اگر در پرداخت حقوق و مزایای کارکنان تاخیری حاصل شود ناظر به پیمانکار اخطار خواهد نمود که طلب پرسنل خود را پرداخت نماید و در صورت استنکاف پیمانکار ، کارفرما حق دارد مطالبات و تضامین پیمانکار را تا پرداخت حقوق پرسنل ضبط نماید. ضمناً پیمانکار مسئولیت کارکنان خود از نظر سیاسی و اجتماعی و امنیتی را در محیط موضوع قرارداد به عهده میگیرد، بهر حال پیمانکار می بایست توانایی مالی پرداخت حقوق حداقل دو ماه را به کارکنان خود داشته باشد.

۸-۸) هرگاه کارکنان و کارگران پیمانکار در اجرای صحیح کار مسامحه ورزند و یا باعث اختلال در نظم گردند کارفرما یا ناظر مقیم مراتب را برای بار اول به نماینده پیمانکار تذکر خواهد داد و در صورت تکرار میتواند از پیمانکار بخواهد که متخلفین را از کار برکنار کند. پیمانکار مکلف به اجرای این دستور بوده و حق نخواهد داشت برکنار شدگان را بار دیگر بکار بگمارد. اجرای این دستور از مسئولیتهای پیمانکار نمی کاهد و ایجاد حقی نیز برای او نخواهد کرد.

۸-۹) پیمانکار مسئولیت کامل نحوه اجرای کلیه کارهای موضوع قرارداد را براساس مشخصات و دستورات کتبی کارفرما یا دستگاه نظارت و یا نماینده آن به عهده دارد و نظارتی که از طرف کارفرما و یا نمایندگان او در اجرای کارها میشود به هیچ وجه از میزان این مسئولیت نمی کاهد.

۸-۱۰) پیمانکار باید قبل از شروع اجرای عملیات شخص واجد صلاحیتی را که مورد قبول کارفرما باشد کتباً به عنوان نماینده خود معرفی نماید. نماینده پیمانکار اساساً باید در اوقات کار و طیح غذا و پذیرایی از عوامل کارکنان کارفرما در محل کار حاضر باشد و عملیات اجرایی ، تحت سرپرستی و نظارت او انجام شود. پیمانکار به منظور اجرای عملیات و دریافت دستورات از واحد نظارت و خدمات پشتیبانی و همچنین برای تنظیم صورت وضعیتهای موقت اختیارات کافی به نماینده خود خواهد داد. هر نوع اخطار و ابلاغی که مربوط به اجرای عملیات باشد و از طرف کارفرما و یا نماینده آن به نماینده پیمانکار بشود در حکم ابلاغ به پیمانکار خواهد بود. پیمانکار میتواند در صورت لزوم نماینده خود را تعویض کند مشروط بر اینکه صلاحیت جانشین او مورد قبول کارفرما باشد.

۸-۱۱) در صورتیکه در حین اجرای قرارداد، پیمانکار تشخیص دهد که تغییراتی در برنامه قرارداد ضروری است، موظف است قبل از رسیدن موعد انجام آن، مراتب را با ذکر دلیل کتباً به کارفرما اطلاع دهد کارفرما تغییرات مورد تقاضا پیمانکار را رسیدگی و آنچه را که مورد قبول است به پیمانکار ابلاغ خواهد نمود. بدیهی است این تغییرات در حدود شرایط قرارداد از میزان مسئولیت پیمانکار نخواهد کاست.

۸-۱۲) کارفرما به منظور نظارت بر اجرای عملیات اقدام به کنترل کارهای انجام یافته با توجه به مفاد مندرج در قرارداد می نماید هرگاه نتایج کنترل با ماخذی که در موضوع قرارداد ذکر شده است تطبیق ننماید پیمانکار متعهد است کارها را طبق دستور کارفرما و با هزینه خود اصلاح کند.

- ۸-۱۳) برای ایجاد تأسیسات موقت که برای اجرای عملیات موضوع قرارداد ضروری باشد پیمانکار باید قبلاً موافقت کارفرما را جلب کند.
- ۸-۱۴) تهیه و تدارک لوازم ( به جزء آنچه در پیوست ۲ ذکر شده ) و مواد و وسایل حمل و نقل و سوخت و بطور کلی نیازمندی‌هایی که برای اجرای عملیات موضوع قرارداد ضروری است به عهده و هزینه پیمانکار می‌باشد.
- ۸-۱۵) هرگاه در حین اجرای عملیات کارفرما تشخیص دهد که انجام عملیات موضوع قرارداد مطلوب و مناسب نمی باشد مراتب را به پیمانکار اخطار خواهد نمود. پیمانکار مکلف است طبع سرو و توزیع را طبق نظر کارفرما اجراء نماید بدون اینکه بدین مناسبت ادعای خسارتی از کارفرما داشته باشد. در صورت استنکاف ضمن ضبط تضامین و مطالبات پیمانکار قرارداد بصورت یکجانبه فسخ می گردد.
- ۸-۱۶) پیمانکار از روز تحویل کار تا روز خاتمه عملیات موضوع قرارداد مسئول حفظ و نگهداری کلیه ابزار و تجهیزات مایملک و تجهیزات برقی و تاسیساتی که تحت نظر و مراقبت او قرار دارد می‌باشد و به همین منظور اقدامات لازم را برای نگهداری و حفاظت کلیه اشیاء و تاسیسات موجود در مقابل عوارض جوی و سرقت و حریق و غیره بعمل می‌آورد. همچنین پیمانکار مسئول خسارات وارده به شخص ثالث در محوطه کار می‌باشد و در هر حال کارفرما در این مورد هیچ نوع مسئولیتی به عهده ندارد. پیمانکار متعهد است کلیه تدابیر لازم را برای جلوگیری از وارد شدن خسارت و آسیب به اموال و ساختمان های تحویلی اتخاذ نماید و اگر در اثر سهل انگاری او خسارتی وارد شود پیمانکار مسئول جبران آن خواهد بود.
- ۸-۱۷) هرگاه پیمانکار در اجرای قسمت و یا تمامی موارد مندرج در بند ۱۶-۸ سهل انگاری یا کوتاهی کند و بر اثر آن خسارتی وارد آید و همچنین از تعهداتی که در آن بند به عهده گرفته است خودداری کند کارفرما حق خواهد داشت آن تعهدات را به جای پیمانکار انجام داده و هزینه های مربوطه را به اضافه ۴۰٪ (چهل درصد) بالاسری از محل مطالبات و یا از محل تضمین های پیمانکار کسر و پرداخت نماید. در صورت تکرار، کارفرما میتواند ضمن ضبط سپرده های ضمانت انجام تعهدات موضوع ماده ۱۱ و حسن انجام کار موضوع ماده ۱۲ و معادل وجه پیش پرداخت تسویه نشده از محل ضمانت نامه پیش پرداخت موضوع بند ۷-۴ موضوع ماده ۴ به نفع خود، قرارداد را بطور یکجانبه فسخ نماید و در این صورت هرگونه ادعای پیمانکار نسبت به این قبیل پرداخت و همچنین نسبت به تشخیص کارفرما خواه از نظر اساس تخلف و خواه از نظر مبلغ پرداختی و همچنین فسخ قرارداد بلااثر خواهد بود.
- ۸-۱۸) حفظ و نگهداری کانتینر، تاسیسات، تجهیزات، اثاثیه، اطاق کار و انبار جزء تعهدات پیمانکار می‌باشد که در پایان کار با در نظر گرفتن استهلاک متعارف باید به کارفرما مرجوع شود. تشخیص استهلاک مجاز و متعارف بعهده ناظر قرارداد می باشد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را ندارد.
- ۸-۱۹) پیمانکار تأیید میکند که از جمیع قوانین و مقررات جاری مربوط به کار و بیمه های اجتماعی، حفاظت فنی و بهداشت کار و همچنین قوانین مربوط به مالیاتها و عوارض کاملاً مطلع بوده و متعهد است همه آنها را رعایت کند در هر حال مسئولیت عدم اجرای قوانین و مقررات فوق الذکر متوجه کارفرما نخواهد بود. ضمناً پیمانکار تأیید می نماید هزینه های مختلف از جمله هزینه های مربوط به حقوق و مزایای کارکنان خود و هزینه های ناشی از اجرای کلیه قوانین کار و تأمین اجتماعی و نیز هزینه تهیه لوازم و مواد مورد نیاز جهت انجام کارهای مندرج در موضوع قرارداد و مالیات و عوارض و سود خود و سایر هزینه ها را محاسبه و در نرخ خدمات قرارداد منظور نموده است.

۸-۲۰) محل اقامت قانونی پیمانکار همان است که در مقدمه قرارداد قید شده است و در صورتیکه این محل تغییر کند پیمانکار متعهد است محل جدید خود را بلافاصله کتباً به کارفرما و دستگاه نظارت اطلاع دهد. در صورتیکه پیمانکار به این تعهد خود عمل نکند هر نامه ای که از طرف کارفرما بوسیله نامه رسان یا پست به محل قانونی سابق پیمانکار ارسال شود بمنزله ابلاغ قانونی تلقی خواهد شد.

۸-۲۱) پیمانکار مکلف است جهت اجرای موضوع قرارداد از وسایل و بسته بندی مناسب و مرغوب **مطابق مشخصات مندرج در پیوست شماره شش** حسب دستورالعمل کارفرما و یا دستگاه نظارت استفاده نماید.

۸-۲۲) کارفرما هیچ گونه تعهدی در قبال تأمین وسایل مورد نیاز عملیات موضوع قرارداد به جز آنچه در پیوست شماره ۲ قید شده، ندارد.

۸-۲۳) پیمانکار موظف است دستورالعمل بهداشت کار و استانداردهای معاینات و آزمایشات تشخیص پزشکی کارکنان و همچنین دستورالعمل بهداشت ایمنی امور سمپاشی تدوین شده از سوی مرکز بهداشت کار کارفرما را کاملاً رعایت نموده و حفاظت فنی و بهداشت کار را در مورد کارگران به اجراء گذارد. همچنین پیمانکار مکلف است استانداردهای تعیین شده توسط کارفرما را جهت لباس کارگران رعایت کند. در صورت عدم اجرای بند فوق مسئولیت آن به عهده پیمانکار است.

۸-۲۴) گذراندن دوره آموزش بهداشت عمومی و یا بازآموزی برای نیروهای شاغل در رستوران و یا تمدید اعتبار گواهینامه های مذکور برای کلیه پرسنل شاغل پیمانکار الزامی می باشد.

۸-۲۵) عواقب ناشی از عدم رعایت اصول ایمنی و بهداشتی محیط کار، برق گرفتگی، خفگی، سوختگی، نقص عضو کارگران و سایر حوادث احتمالی آنها به عهده پیمانکار میباشد و کارفرما هیچ گونه مسئولیتی در این خصوص نخواهد داشت.

۸-۲۶) توزیع یک عدد دستمال کاغذی دولا و یک عدد لیوان یکبار مصرف به همراه هر پرس غذا توسط پیمانکار الزامی است.

۸-۲۷) کلیه اقلام تحویلی کارفرما فقط برای کاربرد در عملیات موضوع قرارداد به پیمانکار تحویل میگردد و تحت هیچ عنوان نباید از محدوده کار خارج و یا از آنها جهت سرویس دهی و ارائه خدمات به غیر از موضوع قرارداد استفاده گردد، مگر در موارد ضروری و آنهم بر حسب موافقت و دستور کارفرما.

۸-۲۸) کلیه کسور قانونی مربوط به این قرارداد به عهده و هزینه پیمانکار بوده و کارفرما هیچگونه مسئولیتی نخواهد داشت. ضمناً پیمانکار موظف است کلیه کسور قانونی هر صورت وضعیت را به حساب سازمانهای ذیربط واریز و اصل فیش واریزی را جهت دریافت خالص صورت وضعیت به امور مالی ارسال و مطالبات خود را وصول نماید. بدیهی است چنانچه در این زمینه تأخیری ایجاد گردد هرگونه جریمه تأخیر به عهده پیمانکار بوده و کارفرما هیچ گونه مسئولیتی ندارد.

۸-۲۹) عدم اجرای ماده یک قرارداد حتی برای یکبار در شبانه روز توسط پیمانکار به مفهوم ایجاد اخلال و به تبع آن کارشکنی در فعالیتهای شرکت کارفرما تلقی شده که موجب پیگیری قانونی خواهد بود. پیمانکار تأیید مینماید که عواقب قانونی مذکور را بدون مسموع بودن ادله احتمالی می پذیرد. بدیهی است که حق اقدامات قضایی برای کارفرما در این مورد محفوظ است.



۸-۳۰) نیروی انسانی، وسایل مورد نیاز، جهت اجرای مفاد قرارداد توسط پیمانکار پیشنهاد و پس از تصویب کارفرما ملاک عمل خواهد بود.

۸-۳۱) پیمانکار مکلف است مفاد قرارداد را طبق دستورالعملها و به شرح تفصیلی کارها که از سوی کارفرما یا دستگاه نظارت ابلاغ میشود و عمدتاً شامل ریزه کاریهای اجرایی نظیر اوقات پذیرایی و نگهداری اماکن و تأسیسات و تجهیزات و اثاثیه کانتینر، بهداشت کارگران در محل کار، نوع غذا، سرو غذا و پذیرایی و ... میباشد دقیقاً رعایت و به انجام برساند.

۸-۳۲) پیمانکار حق واگذاری موضوع قرارداد را کلاً و یا جزاً به شخص و یا شرکت دیگری بدون موافقت کتبی کارفرما ندارد.

۸-۳۳) پیمانکار مکلف است کارکنان خود را کتباً به کارفرما معرفی نموده تا برای آنها کارت شناسائی و کارت تردد صادر شود، در صورت معرفی نشدن کارکنان و ممانعت از تردد آنان مسئولیت آن متوجه پیمانکار خواهد بود.

۸-۳۴) پیمانکار موظف است کلیه آمار و اطلاعات و مدارک مورد قرارداد را که مستقیم و یا غیرمستقیم مربوط به کارفرما می شود، محرمانه تلقی نموده و از افشاء آن خودداری نماید.

۸-۳۵) پیمانکار مجاز به استفاده از افراد با سابقه کیفی و یا سیاسی و یا افراد با سن کمتر از ۱۵ سال تمام نمیشود.

۸-۳۶) پیمانکار ملزم و متعهد میباشد، کلیه کارگران و عوامل کاری خود را بیمه نماید و صورت اسامی کارگران و عوامل کاری خود را که در امر تهیه، طبخ، توزیع و سرو غذا حضور دارند یکروز قبل از اولین روز شروع بکار به سازمان تامین اجتماعی شعبه سه شهرستان ساری کتباً معرفی نماید.

۸-۳۷) پیمانکار ملزم و متعهد میباشد که اصول ایمنی کار در طول مدت قرارداد را کاملاً رعایت نماید و دستورات و تذکرات کارفرما را در این مورد دقیقاً اجراء نماید.

۸-۳۸) پیمانکار متعهد است بنحوی کنترل نماید تا از روغن های نباتی جامد خودداری و از روغن مایع مخصوص سرخ کردنی جهت طبخ غذا استفاده گردد.

۸-۳۹) پیمانکار متعهد گردیده است تا کلیه مرغ های مصرفی باید پوست کنده شده، سپس پخته ( آب پز، سرخ یا بریان) گردند.

### **۸-۳۸ رعایت اصول ایمنی کار ( اول ایمنی بعد کار ) :**

پیمانکار موظف است مقررات قانونی کار و تامین اجتماعی آئین نامه حفاظت و بهداشت کار، تذکرات و رهنمودهای کارشناس ایمنی و دستورالعمل های مربوط به ایمنی (خصوصاً موارد مندرج در پیوست شماره یک) برای کارگران و یا سایر عوامل کاری خود را اجراء رعایت نماید و کلیه تجهیزات و لوازم ایمنی مرتبط با موضوع قرارداد از قبیل لباس کار، کلاه ایمنی، کفش ایمنی، دستکش ایمنی، وسایل حفاظت از گوش، وسایل حفاظت از چشم، کمربند ایمنی، گتر، انواع ماسکهای تنفسی و ... را براساس موارد مندرج در بندهای ۱-۳۸-۸ الی ۱۲-۳۸-۸ جهت عوامل کاری خود تهیه نماید در صورت عدم تهیه لوازم ایمنی توسط پیمانکار، کارفرما لوازم مذکور را تهیه و هزینه های مربوطه بعلاوه ۳۰٪ بالاسری را به نفع خود از حساب پیمانکار کسر می نماید. علیهذا چنانچه حوادثی برای عوامل اجرائی پیمانکار رخ دهد و یا خسارت جانی و یا مالی به بار آید خسارت و عواقب قانونی ناشی از آن برعهده پیمانکار بوده و کارفرما هیچ گونه مسئولیتی در این زمینه ندارد. ضمناً علاوه بر موارد بالا پیمانکار متعهد به مسئولیت های زیر نیز میباشد:

۱-۳۸-۸) رعایت کلیه قوانین، مقررات، آیین نامه ها و دستورالعمل های حفاظت فنی و بهداشت کار در طول عملیات پیمان و دستورالعمل ها و استانداردهای شرکت کارفرما.

۲-۳۸-۸) تأمین تجهیزات، ابزارآلات و دستگاههای استاندارد مورد نیاز برای انجام عملیات و اعمال کنترل های لازم از جمله تعمیرات پیشگیرانه و حسب مورد انجام بازرسی های فنی براساس ضوابط مرتبط به گونه ای که عملیات حداقل ریسک را برای افراد، اموال و محیط زیست داشته باشند.

۳-۳۸-۸) وقوع حوادث را به همراه عوامل اصلی بوجود آورنده آنها نهایتاً ظرف ۲۴ ساعت از زمان وقوع حادثه بصورت کتبی با شرح کامل موقوف به واحد ایمنی کارفرما گزارش نماید.

۴-۳۸-۸) تجهیزات ایمنی تهیه شده توسط پیمانکار می بایست به رؤیت و تأیید واحد ایمنی کارفرما برسد.

۵-۳۸-۸) بکارگیری نیروی انسانی که از نظر سلامت جسمی توانایی انجام کار محوله را داشته و در ضمن واجد شرایط، آموزش دیده و با تجربه باشند.

۶-۳۸-۸) پیمانکار باید فردی را با تجربه مناسب ایمنی و ترجیحاً مدرک مرتبط در امور ایمنی و بهداشت به عنوان رابط ایمنی به کارفرما معرفی نماید رابط ایمنی کارها را تنظیم نموده و پیروی از قوانین ایمنی را متناسب با ماهیت کار و براساس نظام نامه مربوط به خط مشی ایمنی و بهداشت شرکت کارفرما نظارت می نماید. این قوانین شامل استفاده اجباری از لباس کار متناسب با نوع کار و اندازه بدن کارگر و لزوماً متحدالشکل به همراه کفش ایمنی، کلاه ایمنی و سایر تجهیزات حفاظتی منطبق بر آیین نامه وسایل حفاظت فردی میباشد.

۷-۳۸-۸) رابط ایمنی مکلف است که در صورت نیاز، آموزش لازم را برای انجام ایمن کارها به کارگران مربوطه ارائه نماید.

۸-۳۸-۸) چنانچه ضرورتی به استفاده از مواد شیمیایی یا پرتوزا باشد لازم است پیش از شروع کار برگه های اطلاعات ایمنی مرتبط تهیه و کتباً به نماینده ایمنی کارفرما ابلاغ و در محل مناسبی از محیط کار جهت رؤیت عوامل کاری نصب گردد.

۹-۳۸-۸) ناظر کارفرما حق دارد در هر زمان و یا گاه به گاه، بازرسی ایمنی و یا ممیزی ایمنی لازم را از عملکرد پیمانکار بعمل آورده و چنانچه نماینده ایمنی پیمانکار از انجام که عملیات به صورت ناامن باشد می بایست ضمن اخطار کتبی و ذکر موارد تهدید آمیز و اعطای مهلت مناسب برای رفع آن به پیمانکار، تا زمان رفع خطرات عملیات موضوع قرارداد را نیز متوقف می نماید. در صورت تکرار مورد مذکور، نماینده ایمنی ضمن انجام موارد پیش گفته با اعلام تخلف به ناظر کارفرما و درخواست جریمه نقدی تا (ده میلیون ریال) و توقیف عملیات کاری، با اجرای چک ضمانتی موضوع ماده ۱۱ به نفع کارفرما، قرارداد فی مابین را فسخ می نماید.

۱۰-۳۸-۸) به منظور شناسائی و کنترل لازم، عوامل اجرائی پیمانکار میبایست ملبس به لباس متحدالشکل و لزوماً متفاوت با لباس کار پرسنل شرکت کارفرما باشند.

۱۱-۳۸-۸) لباس کار کارکنانی که با اسید و یا سایر مواد محرک کار میکنند میبایست بصورت یکپارچه و بدون منفذ، با حفظ مخصوص صورت، دستکش و کفش مناسب و غیرقابل نفوذ و مقاوم در برابر اثرات تخریبی مربوطه باشد.

۱۲-۳۸-۸) لباس کار میبایست متناسب با فصل کار و شرایط جوی تهیه و در اختیار عوامل اجرائی قرار گیرد.

۱۳-۳۸-۸) پیمانکار ملزم و متعهد به رعایت اصول بهداشتی قید شده در دستور العمل بهداشت مراکز تهیه، نگهداری و توزیع مواد غذایی و نیز موارد جدیدی که در طول قرارداد از سوی دانشگاه علوم پزشکی یا مرکز بهداشتکار کارفرما ابلاغ می گردد میباشد. (دستورالعمل مربوطه پیوست می باشد)

۱۴-۳۸-۸) در صورت عدم رعایت موارد مندرج در دستورالعمل بهداشت مراکز تهیه، نگهداری و توزیع مواد غذایی براساس گزارش واحد نظارت یا مرکز بهداشتکار ضمن جلوگیری از سرو غذا؛ هزینه کل غذای طبخ شده در آن روز از محل مطالبات پیمانکار کسر میگردد و در صورت سرو غذا ضمن کسر کل هزینه غذای سرو شده از محل مطالبات پیمانکار - عواقب بهداشتی و سلامت ناشی از آن بعهده پیمانکار است و در صورت تکرار قرارداد به صورت یکجانبه فسخ و تمام مطالبات و تضامین پیمانکار ضبط میگردد.

۱۵-۳۸-۸) پیمانکار متعهد است سینی های غذا و قاشق و چنگال های فلزی کانتین را توسط عوامل کاری خود با مواد شوینده استاندارد شستشو و گندزدائی نموده و سپس در اختیار کارکنان کارفرما قرار دهد.

۱۶-۳۸-۸) عوامل کاری پیمانکار باید از لحاظ جسمانی و پوستی کاملاً سالم و هر شش ماه گواهی لازم را از مراکز ذیربط اخذ و به کارفرما تسلیم نمایند.

۱۷-۳۸-۸) کلیه کارگران و عوامل کاری پیمانکار در کانتین باید نظیف و مرتب و ملبس به روپوش سفید و کلاه سفید باشند.

۱۸-۳۸-۸) پیمانکار متعهد است از اشتغال بکار کارگران بیمار ( غیر واگیر و واگیردار ) جلوگیری نماید.

۱۹-۳۸-۸) پیمانکار باید با گماردن تعداد لازم خدمتکار در محل سالن غذاخوری در طول مدت صرف غذا مرتباً میزها را بنحو مقتضی پاک و آماده استفاده برای نفرات بعدی نماید.

۲۰-۳۸-۸) جمع آوری و حمل مواد زائد غذائی آشپزخانه و سالن غذاخوری و تخلیه آن در محل تعیین شده جنب کانتین به عهده و هزینه پیمانکار میباشد و در این مورد طبق نظر کارفرما باید اقدام نماید.

۲۱-۳۸-۸) کلیه کارگران کانتین ( عوامل اجرایی پیمانکار ) قبل از شروع بکار باید با استفاده از آب گرم و صابون حمام نموده و سپس مشغول کار شوند.

۲۲-۳۸-۸) پیمانکار ملزم و متعهد است کلیه عوامل اجرائی و کاری خود را ملزم به حفظ نظم و رعایت مقررات اداری محل کار نماید و در این مورد قبل از شروع بکار آموزش های لازم به آنان بدهد.

۲۳-۳۸-۸) این قرارداد به جزء آن چه بدان تصریح شده است برای پیمانکار هیچ گونه حقی ایجاد نمی نماید.

۲۴-۳۸-۸) کارفرما از طریق واحد نظارت میتواند تا ۱۵٪ از کارگران مورد نیاز عملیات موضوع قرارداد را بشرط داشتن صلاحیت کار به پیمانکار معرفی کند و پیمانکار مکلف است آنها را بکار گمارد هرگاه پیمانکار از بکار گماردن کارگرانیکه از طرف کارفرما معرفی می شوند بدون داشتن دلایل موجه امتناع ورزد دستگاه نظارت به اینکار رسیدگی خواهد کرد و نظر دستگاه نظارت که با توجه به نوع کار و قابلیت کارگران مزبور و رعایت حدود دستمزد داده خواهد شد لازم الاجراء میباشد.

۲۵-۳۸-۸) کارگرانی که به استناد بند فوق الذکر موضوع بند ۲۴-۳۸-۸ از طرف کارفرما به پیمانکار معرفی و مشغول بکار می شوند هیچ کدام رابطه کارگری یا کارفرمایی با شرکت صنایع چوب و کاغذ مازندران نداشته و نخواهند داشت و در هر صورت جزء عوامل پیمانکار محسوب و پیمانکار نیز مسئول و مکلف به رعایت تمامی قوانین مصوب خصوصاً مقررات کار و تأمین اجتماعی نسبت به کارگران معرفی شده میباشد.

۲۶-۳۸-۸) کارفرما از تاریخ شروع قرارداد یک اطاق بعنوان دفتر کار و انبار متناسب با نیاز پیمانکار و آشپزخانه بصورت رایگان ( هزینه تلفن بین شهری به عهده و هزینه پیمانکار می باشد ) در اختیار پیمانکار قرار می دهد و پیمانکار نیز موظف می باشد دفتر و انبار و آشپزخانه مذکور را بلافاصله پس از پایان مدت قرارداد موضوع ماده ۳ قرارداد با همان کیفیت روز تحویل گیری در ابتدا قرارداد ، تحویل کارفرما نماید. در صورت هر گونه خسارت و صدمه ، میزان خسارت توسط کارفرما برآورد و از محل مطالبات و یا تضمین های پیمانکار نزد کارفرما سپرده های تضمین موضوع مواد ۱۱ و ۱۲ قرارداد به نفع کارفرما کسر میگردد. لیکن چنانچه پیمانکار در مهلت مقرر فوق الذکر پایان مدت قرارداد ( نسبت به تخلیه و تحویل دفتر و انبار و غذاخوری به کارفرما اقدام نماید، کارفرما بلافاصله کلیه تأسیسات را به دلیل نیاز جهت اجرای عملیات سرو و توزیع غذا طی تنظیم صورتجلسه ای با حضور نمایندگان واحدهای حراست ، مالی و نظارت تحویل گرفته ولی درخصوص دفتر و انبار حداکثر تا ۳۰ روز و روزانه به مبلغ ۲,۰۰۰,۰۰۰ ( میلیون ) ریال بابت هر دفتر و انبار ( هر کدام بطور جداگانه ) به عنوان اجاره از محل بستانکاری و یا تضمین های پیمانکار نزد کارفرما ( سپرده های تضمین موضوع مواد ۱۱ و ۱۲ ) به نفع کارفرما کسر خواهد شد و چنانچه پس از مدت یکماه از تاریخ پایان مدت قرارداد موضوع ماده ۳ قرارداد پیمانکار نسبت به تخلیه و تحویل دفتر و انبار فوق الذکر به کارفرما اقدام ننماید، کارفرما از طریق مراجع ذیصلاح قانونی نسبت به موضوع تخلیه دفتر و انبار اقدام و تا زمان تخلیه نیز به ازاء هر روز مبلغ ۳۰۰,۰۰۰ ( سیصد هزار ) ریال برای هر دفتر و انبار (هر کدام بطور جداگانه ) بعنوان اجاره از محل مطالبات و یا تضمین های پیمانکار نزد کارفرما سپرده های تضمین موضوع مواد ۱۱ و ۱۲ قرارداد به نفع خود (کارفرما) کسر می نماید و سپرده های موضوع مواد ۱۱ و ۱۲ قرارداد نیز پس از تخلیه و تحویل دفتر و انبار به کارفرما و کسر اجاره های احتمالی فوق و با توجه به ملحوظ داشتن موضوع مواد ۱۱ و ۱۲ قرارداد به پیمانکار پرداخت و یا مسترد خواهد شد.

۲۷-۳۸-۸) در صورت بروز حادثه ای که مسبب آن پیمانکار نبوده (برابر اعلام نظر بیمه گر) و باعث از بین رفتن تمام یا قسمتی از ساختمان یا تاسیسات یا وسایل بشود پیمانکار موظف است، اولاً: مراتب را فوراً به کارفرما و طبق مقررات بیمه به بیمه گر اطلاع دهد. ثانیاً: طبق دستور کارفرما یا دستگاه نظارت ساختمان و تاسیسات و وسایل را به حالت اولیه باز گرداند. کارفرما نیز خسارتهای وارده را که بیمه شده است از بیمه گر وصول نموده و به تناسب پیشرفت کار تدریجاً به پیمانکار پرداخت خواهد کرد. ولی هر گاه بروز حوادث، ناشی از قصور پیمانکار باشد (برابر اعلام نظر بیمه گر)، علیرغم پرداخت خسارت توسط بیمه، کل میزان خسارت از پیمانکار نیز اخذ خواهد شد.

۲۸-۳۸-۸) در روزها و ساعات غیر کاری گزارش رئیس شیفت کارخانه در خصوص عدم کیفیت سرو غذا و ... مبنای بررسی از سوی ناظر کارفرما و اعمال جرایم میباشد.

### **ماده ۹) تعهدات و اختیارات کارفرما:**

۹-۱) کارفرما متعهد است هرگونه تغییر برنامه کاری و غذایی را یک هفته قبل به پیمانکار ابلاغ نموده و پیمانکار ملزم به اجرای دستور میباشد.

۹-۲) کارفرما متعهد است کانتین شرکت با تاسیسات و تجهیزات نصب شده در آن را سالم به پیمانکار تحویل نماید.

۹-۳) کارفرما متعهد است لوازم و وسایل و اثاثیه اداری کانتین مندرج در پیوست شماره ۲ قرارداد را در طول مدت قرارداد در اختیار پیمانکار قرار دهد.

۹-۴) کارفرما متعهد است یک دفتر کار و یک انبار متناسب با نیاز پیمانکار و یک آشپزخانه در اختیار وی قرار دهد.

۹-۵) کارفرما متعهد است آب، برق و گاز، همچنین دو خط تلفن داخلی با امکان ارتباط شهری و بین شهری، تا ورودی اماکن واگذار شده به پیمانکار را تامین نماید.

۹-۶) کارفرما وجهی بابت آب مصرفی و برق روشنایی از پیمانکار دریافت نمیکند ولی وجوه برق دستگاهها و گاز مصرفی براساس تایید واحد انرژی و هزینه مکالمات تلفنی را طبق تعرفه دولتی محاسبه و از محل مطالبات پیمانکار دریافت مینماید.

۹-۷) کارفرما در مقابل اشخاص ثالث و خسارات ناشی از عمل پیمانکار، هیچ گونه مسئولیتی نداشته و در این گونه موارد پیمانکار جوابگو خواهد بود.

۹-۸) کارفرما در طول مدت قرارداد میتواند توسط نماینده یا ناظر مقیم یا دستگاه نظارت که شرح وظایف و مسئولیتهای او، پیوست قرارداد میباشد ( پیوست شماره ۳ ) عملکرد پیمانکار را بازرسی کند پیمانکار موظف است هر نوع اطلاع و مدارکی که مورد نیاز باشد در اختیار نمایندگان کارفرما بگذارد و تسهیلات لازم را برای انجام بازرسی ها فراهم نماید.

۹-۹) نماینده یا ناظر مقیم یا دستگاه نظارت حق دارد با توجه به مفاد قرارداد بنام کارفرما در اجرای کارها نظارت دقیق بعمل آورده و کارهای انجام شده را براساس مشخصات و دستورالعملهای کتبی مورد پیگیری و آزمایش قرار دهد و هرگاه عیب و نقصی در کارها مشاهده نماید دستور رفع آنها را به پیمانکار بدهد ولی به هیچ وجه حق ندارد از تعهدات پیمانکار بکاهد مگر آنکه دستور کاهش از سوی کارفرما بصورت کتبی صادر شده باشد.

۹-۱۰) تهیه ظروف چینی جهت سرو غذا در سالن مدیران بعهدده و هزینه کارفرماست که در ابتداء قرارداد تحویل پیمانکار میگردد و در خاتمه قرارداد به همان تعداد اولیه از پیمانکار تحویل گرفته خواهد شد ( در صورت شکستن، پیمانکار می بایست به هزینه خود جایگزین نماید). در غیر اینصورت هزینه تمام شده آن از محل مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

### ماده ۱۰) جرائم :

کارفرما در قبال سهل انگاری ، قصور و عدم اجرای شرح خدمات و دستورالعملهای صادره و دستورات نماینده یا ناظر مقیم یا دستگاه نظارت بویژه مواردیکه در زیر به آنها اشاره میگردد، با نظر کارشناسی پیمانکار را جریمه می نماید:

۱۰-۱) جهت حصول اطمینان از وجود میزان اصلی مواد غذایی براساس قرارداد ، به صورت تصادفی از غذای خریداری نمونه برداری شده و مواد اصلی آن با توزین مستقیم اندازه گیری می گردد و در صورت کسری و تفاوت مواد اولیه و اصلی با ارقام جدول پیوست شماره ۵ معادل نرخ مواد اولیه کسری و به تعداد کل غذای سرو شده همان روز بانضمام ۴۰٪ (چهل درصد) بالاسری به عنوان جریمه از محل مطالبات پیمانکار به نفع کارفرما کسر خواهد شد.

۱۰-۲) چنانچه وجود مواد زائد خارجی موجب آسیب شخصی گردد، در صورت احراز توسط واحد نظارت یا مرکز بهداشت کار و یا گزارش رئیس شیفت کارخانه ، خسارت آن متوجه پیمانکار بوده و علاوه بر اینکه پیمانکار موظف است معادل خسارت را به شخص آسیب دیده پرداخت نماید ، معادل مبلغ خسارت بعلاوه ۳۰٪ (سی درصد) هزینه بالاسری بعنوان جریمه از محل مطالبات پیمانکار بفع کارفرما کسر خواهد شد.

دیگر موارد مشمول جریمه ( بنا به تشخیص واحد نظارت ) عبارتند از :

- ۱۰-۳) عدم شستشوی کافی و میکروب زدائی سبزیجات .
- ۱۰-۴) عدم نظافت و بهداشتی کردن دستشویی و آبریزگاه کارگران.
- ۱۰-۵) عدم نظافت و بهداشتی کردن خودرو حمل مواد.
- ۱۰-۶) عدم مطلوبیت در پذیرایی.
- ۱۰-۷) عدم نظافت و بهداشتی کردن وسائل ، لوازم و ظروف کانتین غذایی و آبدارخانه های واحدهای صنعتی.
- ۱۰-۸) عدم نظافت و بهداشتی کردن ساختمان ، تاسیسات و تجهیزات.
- ۱۰-۹) عدم رعایت مقررات عمومی از جمله اوقات پذیرایی و نزاکت و شئون اخلاقی.
- ۱۰-۱۰) عدم رعایت هر یک از مفاد دستورالعمل های صادره.
- ۱۰-۱۱) عدم سرو غذا با دمای مناسب ( تشخیص دمای مناسب با ناظر است ).
- ۱۰-۱۲) کسر مبلغ جریمه از پیمانکار، مازاد بر هزینه اجرای خدمات انجام نشده و خسارت وارده به کارفرما خواهد بود.
- ۱۰-۱۳) تشخیص کارفرما یا نماینده او یا ناظر و واحد نظارت در تخلف پیمانکار و تعیین مبلغ جریمه نافذ و به هیچ وجه من الوجوه قابل اعتراض نخواهد بود و پیمانکار با امضای این قرارداد هر گونه ادعا و اعتراضی را از خود سلب و ساقط می نماید.

۱۵-۱۰) در صورت وجود هر نوع مواد زائد خارجی در داخل غذای طبخ شده و پس از احراز توسط واحد نظارت و یا گزارش رئیس شیفت کارخانه ضمن اخطار کتبی معادل ۲۵٪ (بیست و پنج درصد) هزینه کل غذای سرو شده شامل هزینه مواد و هزینه طبخ همانروز از محل مطالبات پیمانکار بفع کارفرما کسر خواهد شد.

۱۶-۱۰) عدم حضور تمام وقت نماینده تام الاختیار پیمانکار در محل کانتینر.

### **ماده ۱۱) ضمانت انجام تعهدات :**

۱۱-۱) به منظور تضمین انجام تعهدات، پیمانکار مبلغ ۵٪ از مبلغ کل قرارداد را طی یک فقره فیش بانکی/ضمانت نامه بانکی بسررسید پایان مدت قرارداد به کارفرما ارائه خواهد نمود و بدینوسیله به کارفرما وکالت میدهد تا در صورت بروز هرگونه تخلف و یا قصور در اجرای هر یک از مفاد قرارداد، برابر نظر ناظر مجاز به ضبط سپرده به نفع خود (کارفرما) میباشد و چنانچه پیمانکار با موافقت و برابر نظر ناظر موضوع قرارداد را به اتمام برساند، در پایان کار و در صورت تحویل آشپزخانه، دفتر کار و انبار به کارفرما و تأیید انجام کار توسط دستگاه نظارت و سایر مسئولین مربوطه مبلغ مذکور پس از پایان کار و تسویه حساب نهایی و ارائه مفاصا حساب از سازمان های ذیربط به پیمانکار قابل استرداد میباشد. سپرده ضمانت انجام تعهدات تا خاتمه موضوع قرارداد و تمدیدهای احتمالی آتی نزد کارفرما باقی خواهد ماند. ضمناً پیمانکار می بایست ضمانت مذکور را حداکثر ظرف مهلت ده روز پس از ابلاغ قرارداد به کارفرما ارائه نماید و در غیر اینصورت سپرده مذکور از محل اولین صورت وضعیت های پیمانکار به نفع کارفرما کسر خواهد شد. سپرده شرکت در آگهی مناقصه شماره ۱۳۰/۹۸/۹۴۲ مورخ ۱۳۹۸/۰۲/۲۸ پیمانکار نیز تا زمان ارائه ضمانت نامه مذکور و یا کسر ضمانت از محل اولین صورت وضعیت، به عنوان سپرده ضمانت انجام تعهدات نزد کارفرما باقی خواهد ماند و هیچ گونه اعتراضی در این خصوص قابل قبول نمی باشد.

۱۱-۲) پیمانکار موظف است برای سال دوم قرارداد و در صورت تمدید قرارداد برای سالهای آتی و ارائه ضمانت موضوع ماده ۱۱ بصورت ضمانت بانکی نسبت به تمدید ضمانت نامه بانکی اقدام نماید.

**ماده ۱۲) :** از مبالغ ناخالص صورتحسابهای پیمانکار ۱۰٪ بعنوان سپرده حسن انجام کار قرارداد کسر و در حساب جداگانه ای نزد کارفرما نگهداری می شود که مبلغ مذکور دو ماه شمسی پس از پایان قرارداد و تصویب صورتمجلس تحویل و تحول قطعی دارائی های شرکت و تخلیه آشپزخانه، دفتر کار و انبار، کسر جرائم احتمالی و ارائه مفاصا حساب از سازمان های ذیربط و رضایت واحد نظارت از نحوه عملکرد پیمانکار به پیمانکار مسترد خواهد شد.

**ماده ۱۳) :** پیمانکار متعهد میگردد در کلیه فعالیت های خود الزامات زیست محیطی ذیل را رعایت نماید. بدیهی است در صورت مشاهده عدم رعایت موارد زیست محیطی کارشناسان محیط زیست و یا واحد نظارت می توانند برای مراحل اول و دوم اخطار کتبی و در مرحله سوم و چهارم جریمه نقدی ( تشخیص میزان جریمه اعلام شده نافذ بوده و به هیچ وجه من الوجوه قابل اعتراض نخواهد بود) و در صورت تکرار ضمن ضبط سپرده های ضمانت انجام تعهدات موضوع ماده ۱۱ و حُسن انجام کار موضوع ماده ۱۲ و معادل وجه پیش پرداخت تسویه نشده از محل ضمانت نامه پیش پرداخت موضوع بند ۷-۴ ماده ۴ به نفع کارفرما نسبت به فسخ قرارداد اقدام نمایند و پیمانکار با امضاء این قرارداد حق هیچ گونه اعتراضی را نخواهد داشت.

- ۱۳-۱) پیمانکار مکلف است مواد بسته بندی سلولزی و پلاستیکی را جدا بسته بندی نموده و جهت حمل آماده نماید.
- ۱۳-۲) کلیه مراحل خدمات شامل تهیه، طبخ، توزیع و سرو غذا و حمل آن به واحدها و جمع آوری ظروف و شستشوی آنها و دفع زباله ها و پسماندها و پسابهای حاصله بایستی با رعایت موازین بهداشتی و زیست محیطی انجام پذیرد.
- ۱۳-۳) پیمانکار موظف به رعایت توصیه های کارشناسان محیط زیست کارفرما میباشد.
- ۱۳-۴) از ریختن بی مورد پسماندها، چربی ها و روغن و یا حلالهای شیمیایی در سیستم تصفیه فاضلاب جلوگیری گردد.
- ۱۳-۵) تمیزسازی و پاکسازی حوضچه های چربی گیر با دقت و رعایت اصول بهداشتی و زیست محیطی بطور منظم انجام پذیرد به طوریکه همواره دریچه های چربی گیر تمیز بوده و از ریختن چربی های پاکسازی شده به محیط اطراف جلوگیری گردد.
- ۱۳-۶) جبران خسارات احتمالی به محیط زیست ناشی از عدم رعایت موارد زیست محیطی به عهده پیمانکار بوده و کارفرما مجاز میباشد تا هزینه صورت پذیرفته جهت رفع مشکلات زیست محیطی را از پیمانکار دریافت دارد.
- ماده ۱۴ :** عملکرد پیمانکار در طول مدت قرارداد بر مبنای فرم ارزیابی ( پیوست شماره ۷ ) مورد ارزیابی ناظر قرار گرفته که معدل ارزیابی در مناقصات آتی مورد لحاظ قرار می گیرد.

#### **ماده ۱۵) شرایط فورس ماژور :**

مدت زمان ناشی از بروز وقایع و حوادث غیرمترقبه و قهری فورس ماژور که خارج از اختیار و اقتدار طرفین باشد با توافق طرفین به مدت قرارداد اضافه خواهد شد به صورت این مدت از سه ماه تجاوز نخواهد کرد، حوادث قهری و غیرمترقبه شامل بمباران های هوایی جنگ، شیوع بیماریهای واگیردارکشنده، زلزله، سیل و آتش سوزی میباشد.

#### **ماده ۱۶) فسخ قرارداد :**

در موارد زیر قرارداد از سوی کارفرما قابل فسخ است:

- ۱۶-۱) هرگاه ثابت شود که پیمانکار به منظور تحمیل قرارداد به متصدیان مربوطه حق العمل یا پاداش یا هدایائی اعم از نقدی یا جنسی داده است و یا آنها و یا واسطه های آنها را در منافع خود سهیم کرده است.
- ۱۶-۲) تعطیل کردن کار حتی برای یک روز، مگر در حوادث قهری.
- ۱۶-۳) رها کردن کار بدون سرپرست بیش از یک روز مگر در حوادث قهری.
- ۱۶-۴) انتقال قرارداد بدون اطلاع و مجوز کتبی کارفرما به غیر.
- ۱۶-۵) عدم توانائی مالی یا فنی یا مدیریتی برای انجام کار طبق برنامه، به تشخیص کارفرما.
- ۱۶-۶) انحلال شرکت پیمانکار بهر دلیل.
- ۱۶-۷) ورشکستگی پیمانکار.
- ۱۶-۸) عدم توانایی پیمانکار در اجرای موضوع قرارداد.
- ۱۶-۹) عدم اجرای هر یک از موارد قرارداد و یا عدم انجام دستورات دستگاه نظارت بمنظور رفع نقص یا اصلاح کار، در این صورت پس از یک بار تذکر کتبی، سپس سه بار جریمه و نهایتاً فسخ قرارداد.
- ۱۶-۱۰) عدم رعایت موارد زیست محیطی. ( موضوع ماده ۱۳ ).
- ۱۶-۱۱) تأخیر بیش از دو ماه در پرداخت حقوق کارگران.



**ماده ۱۷):** هرگاه کارفرما قرارداد را به یکی از علل مشروح در بندهای ماده ۱۶ فسخ نماید در این صورت کارفرما حق دارد بدون احتیاج به انجام تشریفات قضائی یا اداری نسبت به ضبط سپرده های ضمانت انجام تعهدات موضوع ماده ۱۱ و حُسن انجام کار هر صورت وضعیت موضوع ماده ۱۲ و معادل وجه پیش پرداخت تسویه نشده از محل ضمانت نامه پیش پرداخت موضوع بند ۷-۴ ماده ۴ به نفع خود اقدام و قرارداد را بطور یک طرفه فسخ نماید و بلافاصله کانتین را در اختیار گرفته و برای ادامه کار اقدام لازم معمول دارد و پیمانکار نیز حق هرگونه اعتراضی را از خود سلب و اسقاط مینماید.

**ماده ۱۸):** پرسنل کارفرما نمی توانند پیمانکار این قرارداد باشند مگر با تأیید کمیسیون معاملات کارفرما، در صورت احراز عدم رعایت موضوع در هر مرحله، قرارداد فسخ و سپرده های پیمانکار به نفع شرکت صنایع چوب و کاغذ مازندران ضبط خواهد شد و پیمانکار نیز حق هیچ گونه اعتراضی را نخواهد داشت.

**ماده ۱۹):** کلیه صفحات قرارداد می بایست توسط پیمانکار امضاء، و مهر (اشخاص حقوقی) گردد. ضمناً صحت امضاء، اثر انگشت و مهر به عهده پیمانکار میباشد و در صورت عدم صحت، هر گونه عواقب قانونی بعهده پیمانکار میباشد.

**ماده ۲۰):** نظارت بر اجرای تعهداتی که پیمانکار مطابق این قرارداد و اسناد و مدارک پیوست آن تقبل نموده به عهده نماینده کارفرما مدیر امور اداری و پشتیبانی و نظارت عالی به عهده معاون سرمایه انسانی می باشد.

#### **ماده ۲۱) ضامم قرارداد :**

ضمائم این قرارداد که جزء لاینفک آن میباشد عبارتند از :

- ۱-۲۱) پیوست شماره ۱ : تعداد و برنامه توزیع غذا در یک صفحه.
- ۲-۲۱) پیوست شماره ۲ : لوازم و تجهیزات آشپزخانه در یک صفحه.
- ۳-۲۱) پیوست شماره ۳ : شرح وظائف نماینده کارفرما در یک صفحه.
- ۴-۲۱) پیوست شماره ۴ : نه صفحه دستورالعمل بهداشتی مراکز تهیه ، نگهداری و توزیع مواد غذایی.
- ۵-۲۱) پیوست شماره ۵ : یک صفحه وزن مواد پخته اصلی در یک صفحه.
- ۶-۲۱) پیوست شماره ۶ : دو صفحه مشخصات مواد اولیه مورد مصرف.
- ۷-۲۱) پیوست شماره ۷ : پنج صفحه فهرست غذا و وزن مواد اولیه انواع غذا.
- ۸-۲۱) پیوست شماره ۸ : فرم ارزیابی پیمانکار در یک صفحه

#### **ماده ۲۲) نسخ قرارداد :**

این قرارداد مشتمل بر یک مقدمه ، ۲۲ ماده میباشد که در ۳۸ صفحه تهیه و تنظیم گردیده است.

**پیمانکار :**

**شرکت :**

**امضاء و مهر شرکت**

**کارفرما :**

**شرکت صنایع چوب و کاغذ مازندران**

## « پیوست شماره یک »

### تعداد و برنامه توزیع غذا و تعاریف :

- ۱- حداقل توزیع ناهار در روزهای عادی کاری شرکت ۳۰۰ پرس و در روزهای تعطیل ۱۰۰ پرس. ( در صورت تغییر این آمار دستگاه نظارت ۲۴ ساعت قبل تعداد را به پیمانکار اعلام خواهد نمود).
- ۲- حداقل توزیع شام هر شب در واحدهای مختلف کارخانه ۶۰ پرس ، ساعت توزیع ۲۰ الی ۲۰ ۱/۲ با ظروف یکبار مصرف تعیین شده. ( با رعایت شرح مشخصات مواد اولیه ) ( در صورت تغییر این آمار دستگاه نظارت ۲۴ ساعت قبل تعداد را به پیمانکار اعلام خواهد نمود)
- ۳- حداقل توزیع صبحانه ( شام دوم ) هر شب در واحدهای مختلف کارخانه ۵۰ پرس ، ساعت توزیع ۲۳ الی ۲۴ با ظروف یکبار مصرف تعیین شده. (رعایت شرح مشخصات مواد اولیه ) ( در صورت تغییر این آمار دستگاه نظارت ۲۴ ساعت قبل تعداد را به پیمانکار اعلام خواهد نمود) .
- ۴- حداقل توزیع افطار در ماه مبارک رمضان هر روز در واحدهای مختلف کارخانه ۷۵ پرس مدت زمان توزیع از ۴۵ تا ۱۰ دقیقه قبل از اذان مغرب با ظروف یکبار مصرف تعیین شده. (رعایت مفاد شرح مشخصات اولیه ) ( در صورت تغییر این آمار دستگاه نظارت ۲۴ ساعت قبل تعداد را به پیمانکار اعلام خواهد نمود).
- ۵- حداقل توزیع سحر در ماه مبارک رمضان هر روز در واحدهای مختلف کارخانه ۵۵ پرس ، زمان توزیع حداقل ۳۰ دقیقه قبل از اذان صبح با ظروف یکبار مصرف تعیین شده. (رعایت مفاد شرح مشخصات اولیه) ( در صورت تغییر این آمار دستگاه نظارت ۲۴ ساعت قبل تعداد را به پیمانکار اعلام خواهد نمود)
- ۶- توزیع غذا در سالن مدیران بصورت رستورانی و با استفاده از ظروف چینی درجه یک انجام گیرد.
- ۷- هر یک از برنامه های غذائی تعیین شده بر حسب نظر کارفرما حذف یا تکرار خواهد شد و هزینه آن براساس نرخ تعیین شده در قرارداد محاسبه خواهد شد و پیمانکار ملزم به اجرا و رعایت آن میباشد.
- ۸- محدوده توزیع غذای واحدهای مختلف از مبادی مختلف کارخانه تا کانتین حداکثر ۴ کیلومتر بصورت رفت و برگشت خواهد بود.

### ۹ - تعاریف :

- ۹-۱ روزهای عادی کاری شرکت : ایام هفته به استثناء روزهای جمعه و تعطیلات رسمی کشور و پنجشنبه های یک هفته در میان.
- ۹-۲ همه روزه : شامل کلیه روزهای ماه میباشد.
- ۹-۳ روزهای تعطیل (تعطیلات رسمی و شرکتی) : شامل تعطیلات رسمی کشوری و پنجشنبه های یک هفته در میان میباشد.
- ۹-۴ هر شب : شامل کلیه شبهای ماه میباشد.

محل امضاء و مهر پیمانکار

محل امضاء کارفرما

## « پیوست شماره ۲ »

### « لوازم و تجهیزات آشپزخانه »

سالن غذاخوری و آشپزخانه با تجهیزات ذیل بعنوان امانت در اختیار پیمانکار قرار داده می شود و در پایان قرارداد میبایست بصورت صحیح و سالم تحویل کارفرما قرار گیرد:

- ۱- کباب پز گازی یک دستگاه
- ۲- اجاق گاز پنج شعله فردار یک دستگاه
- ۳- یخچال ایستاده یک دستگاه
- ۴- تجهیزات نصب شده سلف سرویس دو دستگاه
- ۵- اجاق گاز بزرگ سه شعله نصب شده هفت دستگاه
- ۶- فر برنج مجموعاً پنج دستگاه ( مجموعاً ده دهنه فر )
- ۷- فریزر صندوقی یک دستگاه
- ۸- سردخانه زیر صفر یک دستگاه - بالای صفر یک دستگاه با تجهیزات کامل
- ۹- میز و صندلی به تعداد کافی
- ۱۰- ظروف استیل برای سرو غذا به تعداد کافی
- ۱۱- قاشق و چنگال استیل به تعداد کافی
- ۱۲- دستگاه توزین عقربه دار یک دستگاه
- ۱۳- آبسرد کن سه دستگاه
- ۱۴- دستگاه توزین وزنه ای قپان یک دستگاه
- ۱۵- چرخ گوشت بزرگ یک دستگاه
- ۱۶- سیب زمینی پوست کن یک دستگاه
- ۱۷- میز کار استیل چرخدار دو دستگاه
- ۱۸- دستگاه سبزی خردکنی یکدستگاه
- ۱۹- مگس کش برقی چهار دستگاه
- ۲۰- چرخ حمل غذا سه دستگاه.
- ۲۱- پرده هوا ( نصب شده در رستوران عمومی ) یک دستگاه.
- ۲۲- کباب پز تابشی گاز سوز ( سری پز ) یک دستگاه.

**تبصره ۱):** کلیه اقلام فوق در ابتدای قرارداد بصورت سالم تحویل پیمانکار میگردد و پیمانکار نیز میبایست پس از اتمام مدت قرارداد صحیح و سالم تحویل کارفرما نماید.

**تبصره ۲):** تعمیر و نگهداری کلیه تجهیزات و تاسیسات برقی، مکانیکی و گازی و سایر تجهیزات و لوازم فوق در طول مدت قرارداد بعهد و هزینه پیمانکار میباشد.

**تبصره ۳):** کلیه اقلام تحویلی کارفرما فقط برای کاربرد در عملیات موضوع قرارداد به پیمانکار تحویل میگردد و تحت هیچ عنوان نباید از محدوده کار خارج شود و یا از آنها جهت سرویس دهی و ارائه خدمات به غیر از موضوع قرارداد استفاده گردد باستثناء موارد ضروری و بر حسب موافقت و دستور کارفرما.

محل امضاء و مهر پیمانکار

محل امضاء کارفرما

### « پیوست شماره ۳ »

#### اهم شرح وظائف و اختیارات نماینده کارفرما :

- تهیه دستورالعمل های اجرائی پیمانکار
- بازنگری و اصلاح دستورالعمل های اجرائی پیمانکار
- بررسی حجم عملیات پیمانکار و ارائه پیشنهاد در زمینه کاهش یا افزایش آنها، رسیدگی به مکاتبات و شکایات کارکنان و میهمانان و انعکاس آنها به پیمانکار برای رفع عیب و نقص و جلوگیری از تکرار در صورت لزوم.
- رسیدگی به مکاتبات و شکایات پیمانکار و انعکاس آنها به کارفرما در صورت لزوم.
- رسیدگی به جرائم و اعلام نظر.
- بررسی و تأیید صورت وضعیت های پیمانکار.
- رسیدگی به صورت وضعیتهای مورد اختلاف ناظر مقیم و پیمانکار.
- ارزیابی عملکرد و تعیین صلاحیت پیمانکار.
- ارزیابی عملکرد و تعیین صلاحیت ناظر.
- بررسی فسخ قرارداد و خلع ید پیمانکار و اعلام نظر.
- تعیین نماینده در نشست حل اختلاف.
- نظارت بر نحوه اجرای دستورالعملها و مفاد قرارداد.
- نظارت مستمر و دقیق بر اجرای عملیات پیمانکار و تکمیل فرم بازدید عملکرد پیمانکار.
- نظارت بر اجرای دستورالعملهای اجرائی از سوی کارفرما و دستگاه نظارت توسط پیمانکار.
- اعلام موارد فوری و ضروری به پیمانکار.
- انعکاس کسر کار و جرائم ناشی از سهل انگاری و قصور پیمانکار در فرم های بازدید عملکرد و صورت وضعیت ها.
- بررسی و تأیید صلاحیت پرسنل پیمانکار.
- کنترل و نظارت بر رعایت ایمنی، حفاظتی و بهداشت کار توسط پیمانکار.
- کنترل و تأیید صورت وضعیت های موقت و نیز کنترل صورت وضعیت قطعی.
- کنترل موارد استفاده پیمانکار از امکانات کارفرما و انعکاس آن در فرم های بازدید عملکرد و صورت وضعیتها.

BA75-5 ( ۹۵/۸/۲۶ )

محل امضاء و مهر پیمانکار

محل امضاء کارفرما

## (( پیوست شماره ۴ ))

### دستورالعمل بهداشت مراکز تهیه ، نگهداری و توزیع مواد غذایی

#### الف ( آشپزخانه :

- (۱) آشپزخانه و سایر اماکن غذایی باید از ابتدا به همین منظور ساخته شده و همیشه در وضع مرتب و شرایط بهداشتی نگهداری شوند.
- (۲) موقعیت آشپزخانه باید طوری باشد که از مکانهای آلوده دور بوده و مجاور سالن غذاخوری باشد و وسایل و شرایط پخت به گونه ای باشد که برای قسمت‌های مجاور آن مزاحمتی ایجاد ننماید.
- (۳) فضای آشپزخانه باید متناسب با تعداد کارگران آشپزخانه و حجم کار باشد تا کار تهیه و طبخ غذا به راحتی انجام گیرد.
- (۴) سقف آشپزخانه باید به رنگ روشن و بدون ترک خوردگی باشد.
- (۵) کف آشپزخانه بدون ترک خوردگی ، صاف ، هموار ، قابل شستشو و از نوع موزائیک ، سنگ و امثالهم بوده و لغزنده نباشد و دارای شیب مناسب به طرف کفشوی باشد.
- (۶) آشپزخانه باید دارای تهویه مناسب باشد و بر روی اجاقها و منابع آلوده کننده هوا، هود مناسب نصب شود.
- (۷) آشپزخانه باید دارای وسایل سرمایشی و گرمایشی مناسب و متناسب با فصل باشد.
- (۸) آشپزخانه باید دارای امکانات جنبی نظیر انبار مواد غذایی ، سرویس های بهداشتی اختصاصی ( حمام ، توالت ، دستشویی ، رختکن ) مطابق موازین بهداشتی باشد.
- (۹) آشپزخانه باید دارای یخچال – فریزر و یا سردخانه متناسب با حجم کاری و منطبق با شرایط و ضوابط بهداشتی باشد.
- (۱۰) محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاورت محل پخت غذا و در عین حال مجزا و مستقل از آنها باشند بطوریکه ظروف از یک درب یا دریچه به این محل وارد و ظروف تمیز از مسیرهای جداگانه وار آشپزخانه و محل غذاخوری شود.
- (۱۱) وسایل و ظروفی که با دست شستشو میگردند باید در سه مرحله ( شستشو بامواد پاک کننده – ضد عفونی – آبکش ) با آب گرم و سرد انجام گیرد و پس از آبکشی باید ظروف را در قفسه ها یا سکو وارونه قرار داد به گونه ای که هوا در لابلای ظروف جریان داشته باشد.

صفحه اول پیوست شماره ۴

محل امضاء و مهر پیمانکار

محل امضاء کارفرما

- ۱۲) ظروف باید بدون ترک خوردگی، بدون لب پریدگی بوده و از جنس زنگ نزن باشد، کلیه لیوان و استکانهای مورد استفاده باید ترجیحاً یکبار مصرف و یا از جنس شیشه ای یا استیل زنگ نزن باشند.
- ۱۳) استفاده از ظروفی که از طرف وزارت بهداشت و درمان غیر مجاز شناخته شود ممنوع است.
- ۱۴) استفاده از ظروف چوبی، ترک خورده و ظروف با آلیاژ سربی در آشپزخانه ممنوع میباشد.
- ۱۵) استفاده از قندان، نمکدان و مشابه آنها بدون سرپوش ممنوع است.
- ۱۶) ابزار و وسایلی که برای پوست کندن، مخلوط کردن، خرد کردن مواد غذایی بکار برده می شود نباید درز و شکاف داشته باشد تا مواد در آنها جمع نشوند و فاسد نگردند و همچنین باید این وسایل به آسانی قابل جدا شدن از هم باشند تا بعد از اتمام کار شستشو و خشک شوند و فقط هنگام استفاده، مجدداً سوار شوند.
- ۱۷) پیشخوان، جا ظرفی، کمدها، قفسه ها، گنجه ها باید قابل شستشو بوده و کف آنها حداقل بیست سانتی متر از سطح زمین فاصله داشته باشد و از دسترس بند پایان و جوندگان دور باشند.
- ۱۸) هیچ نوع حشره و جونده ای در آشپزخانه و محل غذاخوری نباید وجود داشته باشد.
- ۱۹) سطوح و میزهای کار باید صاف و به راحتی قابل شستشو باشند. میزی که برای آماده سازی غذا مورد استفاده قرار می گیرند باید روکش مناسب، قابل شستشو و ضد عفونی و زنگ نزن باشند.
- ۲۰) کف آشپزخانه باید پس از هر پخت و پز با محلول های ضد عفونی کننده شستشو گردد.
- ۲۱) آشپزخانه باید دارای روشنایی کافی باشد و شیشه پنجره ها و دربهای آن مرتباً تمیز نگهداری شوند.
- ۲۲) کلیه پنجره ها و دربها باید مجهز به توری ضد زنگ بوده و دربهای آشپزخانه مجهز به فنر یا درب بند پنوماتیک باشند.
- ۲۳) کیفیت آب مصرفی در آشپزخانه باید کاملاً مناسب و بهداشتی باشد.
- ۲۴) آشپزخانه باید دارای سیستم جمع آوری و دفع بهداشتی فاضلاب باشد.
- ۲۵) آشپزخانه باید دارای زباله دان به تعداد و حجم مناسب باشد و دارای درب، قابل شستشو و از جنس زنگ نزن باشند به طوریکه زباله ها به طریق بهداشتی جمع آوری و دفع گردند.
- ۲۶) کارگران آشپزخانه باید قبل از شروع به کار استحمام نمایند.

#### صفحه دوم پیوست شماره ۴

محل امضاء و مهر پیمانکار

محل امضاء کارفرما

- ۲۷) هر کارگر آشپزخانه باید برای البسه و وسایل نظافت و استحمام خود در بیرون از محوطه پخت و پز قفسه (کمد) داشته باشد.
- ۲۸) کارگران باید در هنگام کار ملبس به روپوش سفید، کلاه سفید و پیش بند باشند.
- ۲۹) لباس کار و وسایل نظافت و استحمام باید به تعداد و مقدار کافی در اختیار کارگران آشپزخانه قرار گیرد.
- ۳۰) لباس کارگرانی که با مواد غذایی سرو کار دارند به طور اختصاصی و مجزا از لباس سایر کارگران و خارج از محوطه آشپزخانه و محل غذاخوری باید شستشو گردد.
- ۳۱) کارگران موظفند بعد از توالی و قبل از شروع به کار دستهای خود را با آب و مایع صابون بشویند.
- ۳۲) کلیه کارگرانی که با تهیه، پخت و توزیع مواد غذایی سر و کار دارند باید دارای کارت بهداشتی مطابق با ضوابط وزارت بهداشت و درمان بوده و در محل کار نصب شود.
- ۳۳) کارگران آشپزخانه باید رعایت بهداشت فردی را نموده، ناخن ها و موهای آنان کوتاه و تمیز باشد.
- ۳۴) در موقع طبخ غذا دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی به گونه ای باشد که احتراق به طور کامل صورت گیرد و باعث آلودگی هوا نگردد.
- ۳۵) جعبه کمک های اولیه با حداقل داروهای مورد لزوم بایستی تهیه و در محل مناسب نصب گردد.
- ۳۶) مسئول آشپزخانه موظف است آموزش موازین بهداشتی به کارگرانی که با مواد غذایی سر و کار دارند را با همانگی مراکز ذیربط انجام دهد.
- ۳۷) هر گونه پخت و پز، آماده سازی و توزیع غذا در غیر از محل تعیین شده ممنوع میباشد.
- ۳۸) استعمال دخانیات برای کلیه کارکنان آشپزخانه در حین کار و در محل آشپزخانه ممنوع می باشد.
- ۳۹) دودکش ها و مجاری خروج گاز بایستی مرتباً تمیز شوند بطوریکه چربی در آنها جمع نشود زیرا علاوه بر اینکه محل مطمئنی برای رشد و تکثیر حشرات است خطر آتش سوزی نیز دارد.
- ۴۰) محل خرد کردن گوشت و سبزی بایستی مجزا و حتی المقدور از جنس سنگ بوده و در صورت چوبی بودن باید از جنس چوب سخت و رطوبت ناپذیر باشد بعد از هر بار استفاده دقیقاً تمیز گردیده و سطح آن با نمک خوراکی پوشیده شود.
- ۴۱) قطعات چرخ گوشت بایستی پس از هر بار استفاده باز و بخوبی تمیز گردند.
- ۴۲) ورود کلیه افراد متفرقه به داخل آشپزخانه ممنوع است.

#### صفحه سوم پیوست شماره ۴

محل امضاء و مهر پیمانکار

محل امضاء کارفرما

## ب ( محل غذا خوری :

- (۱) وسعت محل غذاخوری باید متناسب با تعداد کارکنان باشد.
- (۲) در محل غذاخوری باید به تعداد کافی میز و صندلی برای کارگرانی که در یک موقع غذا می خورند وجود داشته باشد.
- (۳) سقف محل غذا خوری باید صاف ، بدون ترک خوردگی و به رنگ روشن باشد.
- (۴) دیوارها بایستی مقاوم ، صاف ، به رنگ روشن و قابل شستشو باشد.
- (۵) کف محل غذا خوری باید قابل شستشو و دارای شیب مناسب به سمت کفشوی باشد و لغزنده نباشد.
- (۶) میزها و صندلی ها باید از جنس مقاوم ، قابل شستشو ، بدون ترک خوردگی و درز باشند.
- (۷) زباله دانهای درب دار به تعداد کافی و در محل های مناسب قرار داده شود.
- (۸) محل غذاخوری باید دارای تهویه مناسب و مجهز به وسایل گرمایشی و سرمایشی متناسب با فصل باشد.
- (۹) محل غذاخوری باید دارای روشنایی کافی باشد و منابع روشنایی پاکیزه و تمیز نگهداری شوند.
- (۱۰) در مسیر ورود کارکنان به محل غذاخوری به تعداد کافی دستشویی مجهز به آب گرم ، سرد ، مایع صابون تهیه و امکانات لازم جهت خشک کردن دست فراهم گردد.
- (۱۱) افرادی که با مواد سمی و عفونت زا سروکار دارند باید قبل از ورود به محل غذاخوری لباس کار خود را تعویض نمایند.
- (۱۲) درب و پنجره های محل غذاخوری باید مجهز به توری باشد و دربهای محل غذاخوری مجهز به فنر یا درب بند پنوماتیک باشند.

### صفحه چهارم پیوست شماره ۴

محل امضاء و مهر پیمانکار

محل امضاء کارفرما



## ج ( انبار مواد غذایی :

- (۱) انبار مواد غذایی باید در محل مناسب احداث شود.
- (۲) سطح و فضای انبار باید متناسب با نوع و میزان مواد مورد ذخیره باشد.
- (۳) انبار باید دارای قفسه بندی مناسب بوده و مواد طوری چیده شوند که خطر سقوط نداشته و مزاحمتی برای عبور و مرور افراد ایجاد ننماید.
- (۴) دیوارها و سقف و کف انبار باید از مصالح مقاوم ساخته شده باشند و صاف و بدون ترک خوردگی قابل نظافت باشند.
- (۵) دیوارهای جانبی انبار از سطح زمین به ارتفاع ۸۰ سانتی متر از بتن و مصالح مقاوم ساخته شوند تا مانع ورود جوندگان به داخل انبار گردند.
- (۶) کلیه دربها و پنجره های انبار باید سالم ، قابل شستشو و مجهز به توری زنگ نزن باشند.
- (۷) دربهای انبار نبایستی از کف زمین فاصله داشته باشند. پایین درب بایستی به ارتفاع بیست الی سی سانتی متر با ورق آلومینیوم مجهز گردد تا از نفوذ حیوانات موذی جلوگیری گردد.
- (۸) درجه حرارت انبار بایستی مرتباً کنترل گردیده بطوریکه در تمام فصول سال متناسب با نوع مواد مورد ذخیره بوده و از تابش مستقیم نور خورشید بر روی مواد غذایی جلوگیری گردد.
- (۹) مواد غذایی فاسد نشدنی باید در ظروف مناسب و درب دار و به ارتفاع ۱۵ تا ۲۰ سانتیمتر از کف انبار روی پالتها نگهداری گردند و مواد سمی نظیر حشره کشها و پاک کننده ها نباید با مواد غذایی در یک جا نگهداری شوند.
- (۱۰) کارگرانیکه در انبار فعالیت می کنند باید مجهز به وسایل حفاظت فردی مناسب بوده و کارت بهداشتی داشته باشند.
- (۱۱) از انبار نمودن ظروف خالی و وسایل اسقاطی در داخل انبار باید اجتناب شود.
- (۱۲) نظافت و گندزدایی انبار باید بطور منظم صورت گیرد و از ورود افراد متفرقه به انبار مواد غذایی باید جلوگیری شود.

صفحه پنجم پیوست شماره ۴

محل امضاء و مهر پیمانکار

محل امضاء کارفرما

## د) یخچال و سردخانه :

- ۱) یخچال و سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم بوده و درجه حرارت آنها بطور مرتب و منظم کنترل گردد.
- ۲) نظافت و شستشوی داخل یخچال و سردخانه باید مرتباً انجام شود و هر چند وقت یکبار جهت ضد عفونی سردخانه باید از مواد ضد عفونی کننده استفاده شود.
- ۳) به منظور جلوگیری از احتمال فساد در اثر قطع برق باید سردخانه مجهز به برق اضطراری باشد و سیستم برق آن نیز ایمن باشد.
- ۴) لاشه های گوشت باید از چنگک آویزان گردد.
- ۵) از قرار دادن مواد غذایی بطور مستقیم و بدون داشتن ظرف مناسب در داخل یخچال و سردخانه جلوگیری شود.
- ۶) قبل از قرار دادن سبزی و میوه در یخچال باید آنها را شستشو و ضد عفونی نمود.
- ۷) استفاده از کفش مخصوص برای کار و عبور و مرور در سردخانه الزامی است.
- ۸) کلیه مواد فاسد شدنی باید در یخچال یا سردخانه مناسب نگهداری شود.
- ۹) ورود افراد متفرقه به داخل سردخانه ممنوع میباشد.
- ۱۰) تمام وسایل باید روی قفسه یا پالت در داخل سردخانه قرار داده شوند.

صفحه ششم پیوست شماره ۴

محل امضاء و مهر پیمانکار

محل امضاء کارفرما

## هـ) بهداشت مواد غذایی :

- ۱) خرید هر نوع ماده غذایی به هر میزان و مقدار در صورتی مجاز خواهد بود که قبلاً اماکن تهیه و سازنده آنها معتبر بوده و مجوز لازم را داشته باشند و از طرف بازرسان وزارت بهداشت و درمان مورد بازرسی قرار گیرند و با استانداردهای مواد غذایی مطابقت داشته باشند. ضمناً شیر و ماست از کارخانجاتی که دارای بسته بندی استاندارد بوده و قادر به پاستوریزه نمودن آنها هستند بایستی خریداری شود و مرغ نیز باید از مراکز معتبر که دارای بسته بندی بهداشتی هستند تهیه و گوشت خریداری شده نیز باید از مراکزی تهیه شوند که دارای مهر دامپزشکی باشند.
- ۲) مواد غذایی که آثار فسار و آلودگی انگلی ، میکروبی و شیمیایی در آنها موجود باشد به هیچ عنوان نباید مورد استفاده قرار گیرد.
- ۳) مواد غذایی مشکوک را نباید به هیچ عنوان مصرف نمود مگر با اجازه مسئول بازرسی مواد غذایی.
- ۴) کلیه مواد غذایی فاسد شدنی باید در درجه حرارتهای معین و مناسب نگهداری شوند.
- ۵) کلیه مواد غذایی بخصوص مواد غذایی فاسد شدنی بایستی به روش های بهداشتی حمل و نقل شوند.
- ۶) لاشه های گوشت باید به قلابهای مخصوص در داخل سردخانه آویزان و نگهداری شوند.
- ۷) کلیه سزیجات و میوه هایی که دارای بو و عطر مخصوص هستند باید در قسمت های جداگانه نگهداری گردند که سبب بو گرفتن سایر مواد غذایی نشوند.
- ۸) غلات و حبوبات و سایر فرآورده های آن باید در قفسه های مناسب که ارتفاع آنها از سطح زمین ۳۰-۴۵ سانتی متر بوده و فاصله آنها از دیوار ۵۰ سانتی متر است نگهداری شوند.
- ۹) محصولات غذایی خشک از قبیل آرد ، بنشن و غیره باید در ظروفی که درب آن کاملاً بسته می شود و در مقابل رطوبت و حشرات و جوندگان نفوذ ناپذیر باشد گذارده شوند.
- ۱۰) مواد غذایی منجمد باید تا موقع مصرف به صورت منجمد نگهداری شود و به هنگام رفع انجماد آنها را در خارج از محل سردخانه و در درجه حرارت بیشتر از صفر و عاری از آلودگی گذاشته و بعد از رفع انجماد مصرف گردد.

صفحه هفتم پیوست شماره ۴

محل امضاء و مهر پیمانکار

محل امضاء کارفرما

(۱۱) هنگام شیوع بیماریهای واگیر و همچنین در مواردی که مواد غذایی خام از قبیل سبزیجات و میوه جات با کودهای حیوانی تماس داشته و آلوده باشند باید قبل از گذاشتن در سردخانه حداقل مدت سی دقیقه در محلول ۲۰۰ قسمت در میلیون پرکلرین قرار داده و سپس با آب تمیز و تصفیه شده شستشو نمود و به داخل سردخانه انتقال داد.

(۱۲) طبخ و تهیه مواد غذایی باید بصورت بهداشتی و مناسب انجام گیرد و به ویژه گوشت باید کاملاً پخته شود بطوریکه عوامل انگلی و میکروبی موجود در آن از بین برود. ( مخصوصاً در موقع کباب کردن ).

(۱۳) کلیه کنسروها و قوطی های مواد غذایی باید به دقت روی سکو یا داخل قفسه بطور صحیح نگهداری شوند.

(۱۴) مقادیری از غذاها که اضافه بر احتیاج تهیه گردیده را میتوان حداکثر مدت ۲۴ ساعت با شرایط صحیح و ظروف مناسب و در یخچال نگهداری و مصرف نمود به استثنای غذاهایی نظیر گوشت پرندگان ، سوپ ، ماهی و شیرینی های تازه که به هیچ وجه نباید نگهداری شوند و مقدار اضافه آنها باید دور ریخته شود.

صفحه هشتم پیوست شماره ۴

محل امضاء و مهر پیمانکار

محل امضاء کارفرما

## و) بهداشت فردی در مراکز تهیه و توزیع غذا :

- (۱) به هنگام شروع کار در آشپزخانه به قصد تهیه و پخت مواد غذایی ، بایستی دستها را با آبگرم و صابون مایع شست . شستشوی دستها پس از هر بار توالی رفتن با آب و صابون مایع الزامی است.
- (۲) به هنگام طبخ غذا نباید همزمان شخص در عملیاتی از قبیل رد و بدل کردن اشیاء ، جابجایی آنها، نظافت و غیره شرکت نماید.
- (۳) به هنگام طبخ غذا نباید مستقیماً روی مواد غذایی سرفه و یا عطسه شود. همچنین نباید دست را در دهان ، بینی ، گوش کرده و یا به صورت و مو و سایر نقاط بدن مالید و یا سیگار کشید.
- (۴) با زخم های باز و هنگام بیماری نباید به کار در آشپزخانه و طبخ غذا مشغول شد.
- (۵) در هنگام پختن غذا و توزیع آن باید لباس مرتب و تمیز پوشیده و از روپوش و سر بند مخصوص استفاده شود.
- (۶) لازم است ناخن ها را بطور مرتب کوتاه کرده و بطور کلی در بهداشت فردی کوشا بود.
- (۷) تا آنجا که امکان دارد از تماس مستقیم دستها با مواد غذایی باید اجتناب نمود. ضمناً هنگام آماده سازی مواد غذایی باید از وسایل کاملاً تمیز استفاده شود.
- (۸) برای خشک کردن دستها بهترین وسیله استفاده از دستمالهای کاغذی است که مخصوصاً بعد از توالی بایستی از دستمال کاغذی که نوع پیچیده آن بهتر است استفاده شود یا دستگاه خشک کنی که توسط هوای گرم اینکار را انجام می دهند.
- (۹) استفاده از دستکش به هنگام دستکاری مواد غذایی بخصوص برای کارهایی که با غذاهای یخ زده توام است و همچنین موقعی که مدت زمان طولانی دستها را داخل آب حاوی پاک کننده و یا ضد عفونی کننده غوطه ور میباشد ضروری است.
- (۱۰) هنگام کار با مواد غذایی و یا موادی که برای پوشش و یا بسته بندی بکار می روند انگشتها نباید به دهان برده و لیسیده شوند، هنگام سرو غذا می بایست تا انجام که ممکن است از وسایلی که کار انگشتان را بتواند انجام دهد نظیر انبرکهای مخصوص برداشتن مواد غذایی استفاده شود. ضمناً وسایلی مانند قاشق ، چنگال ، فنجان و لیوان با دور نگهداشتن انگشتان از آن قسمت هایی که با غذا و دهان تماس پیدا می کنند می بایست به طرز صحیح گرفته شود. (BA75-5 (۹۵/۸/۲۶)

صفحه نهم پیوست شماره ۴

محل امضاء و مهر پیمانکار

محل امضاء کارفرما

« پیوست شماره ۵ »

توضیحات	وزن پخته مواد		عنوان غذا	ردیف
	خورشت	برنج		
	۲۰۰ گرم مرغ	۳۸۰ گرم	زرشک پلو با مرغ	۱
بدون آب ، حدود ۴۰ گرم گوشت ( ۲-۳ تکه گوشت )	۱۵۰ گرم خورشت	۳۸۰ گرم	چلوخورشت قیمه	۲
بدون آب ، حدود ۴۰ گرم گوشت ( ۲-۳ تکه گوشت )	۱۵۰ گرم خورشت	۳۸۰ گرم	چلوخورشت سبزی	۳
	۱۴۰-۱۷۰ گرم وزن ماهی	۳۸۰ گرم	سبزی پلو با ماهی قزل آلا	۴
	۹۰-۹۵ گرم	۳۸۰ گرم	چلوکباب کوبیده و کره	۵
	۱۳۰-۱۴۰ گرم	۳۸۰ گرم	چلو جوجه کباب	۶
	۱۶۰ گرم	- -	خوراک جوجه کباب	۷
دو عدد کنتل بزرگ یا سه عدد کوچک با تشخیص ناظر			آش گوشت و کنتل	۸
	یک ظرف دیزی	- -	آبگوشت ( دیزی )	۹
بهمراه حدود ۱۰۰ گرم خورشت	۲۰۰ گرم مرغ	۳۸۰ گرم	چلوخورشت آلو سیب زمینی با مرغ	۱۰
بدون آب ، حدود ۴۰ گرم گوشت ( ۳-۴ تکه گوشت )	۱۵۰ گرم خورشت	۳۸۰ گرم	چلوخورشت کرفس	۱۱
	۲۰۰ گرم مرغ	- -	خوراک مرغ	۱۲
	حداقل ۱۵۰ گرم		سالاد اندونزی	۱۳
	۱۸۰-۲۰۰ گرم		سوپ جو	۱۴
	۱۸۰-۲۰۰ گرم		سوپ ورمیشل	۱۵
	حداقل ۱۵۰ گرم		سالاد فصل	۱۶

صفحه اول پیوست شماره ۵

محل امضاء و مهر پیمانکار

محل امضاء کارفرما

## « پیوست شماره شش »

### « مشخصات مواد اولیه مورد مصرف »

- (۱) گوشت گوساله برای چلوکباب کوبیده باید گوشت پاک شده از ران در آشپزخانه باشد.
- (۲) کلیه مرغهای مورد مصرف باید از قسمت ران یا سینه و بدون پوست باشد. مرغهای کشتار صنعتی و بسته بندی شده بهداشتی و هر یک قطعه مرغ کمتر از ۱۲۰۰ گرم نباشد. (رنج ۲ کشتار صنعتی)
- (۳) مرغ جهت استفاده از جوجه کباب نیز باید از قسمت ران و سینه بدون استخوان (بال و کتف و ...) و بدون پوست و آماده جهت سیخ، ۲۰۰ گرم خالص باشد. (جهت خوراک جوجه کباب برای سیخ، ۲۵۰ گرم خالص باشد)
- (۴) برنج مصرفی باید از نوع برنج طارم درجه یک بوجاری شده خالص (از نظر مواد اولیه و پخت برنج مورد تایید ناظر) باشد.
- (۵) انواع حبوبات مورد مصرف باید درجه یک و پاک شده بدون مواد خارجی و زائد باشد.
- (۶) آبلیمو و رب گوجه فرنگی و روغن زیتون نیز از نوع استاندارد شده و زرشک پلیوی نیز باید درجه یک باشد.
- (۷) کره، پنیر پاستوریزه بسته بندی شده و عسل و مربا بسته بندی شده استاندارد و بهداشتی باشد. (دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان).
- (۸) نمک تصفیه شده یددار و بهداشتی باشد.
- (۹) استفاده از ظروف یکبار مصرف درجه یک شامل ظرف برنج فومی دربدار، ظرف خورش (کاسه) ۲۵۰ رنگی، دربدار برای سرو غذای واحدهای مختلف کارخانه برابر مشخصات قید شده در تبصره ۱ بنحوی که ظرفیت گنجایش ظروف یکبار مصرف مطابق با میزان وزن غذا برابر قرارداد باشد.
- (۱۰) غذای صبحانه (شام دوم) واحدها، داخل کیسه فریزر همراه با قاشق یکبار مصرف و دستمال کاغذی دولا یکبرگ.
- (۱۱) وزن کلیه مواد غذایی مندرج در قرارداد خالص و آماده طبخ مورد نظر است.
- (۱۲) ماهی قزل آلا مورد مصرف تازه، یک پرس و حداقل ۲۵۰ گرم آماده طبخ باشد.
- (۱۳) شیر جهت تهیه فرنی باید از نوع پاستوریزه و خرما درجه یک بهداشتی و گلاب یا وانیل نیز بهداشتی و استاندارد باشد.

صفحه اول پیوست شماره شش

محل امضاء و مهر پیمانکار

امضاء کارفرما

- ۱۴) آلو مشهد مورد مصرف باید تمیز و درجه یک باشد.
- ۱۵) کلیه سبزیجات مورد مصرف در برنامه غذایی باید تمیز و خوب شسته و با مواد ضدعفونی کننده خوب و استاندارد ضدعفونی شود.
- ۱۶) کلیه مرغها باید پوست کنده ، آب پز یا بریان و در صورت نیاز سرخ شوند.
- ۱۷) نان مصرفی در صبحانه باید از نوع بربری با کیفیت قابل قبول باشد.
- ۱۸) فروشنده موظف است روزانه ( ناهار و شام ) براساس اعلام و با نظر ناظر غذای رژیم سالم (غذای بدون برنج) تهیه و تدارک و در واحدها و کانتین سرو نماید. نوع غذای رژیمی مناسب توسط واحد نظارت و خدمات پشتیبانی اعلام خواهد شد و با غذای شام تا حد ممکن همسان خواهد بود (باستثنای روزهای جمعه)
- ۱۹) تهیه و مصرف نمکهای تصفیه شده یددار در غذاهای یددار یک نفره و روی میز ناهار خوری الزامی است.
- ۲۰) از مصرف روغن جامد جهت تهیه غذا خودداری و از روغن مایع مخصوص سرخ کردنی استفاده گردد.
- ۲۱) فروشنده می بایست هزینه ظروف یکبار مصرف خود را اعلام تا در صورت جایگزینی ظروف ثابت مشکلی حادث نشود.
- ۲۲) عدم تایید در کیفیت پخت نان و مقدار وزنی آن توسط ناظر ( و یا رئیس شیفت ) موجب اخطار و جریمه خواهد شد.
- ۲۳) منظور از یک قرص نان ، یک عدد نان بربری در عرف شهرستان ساری میباشد.
- ۲۴) عدم رعایت مقدار وزن غذا سرو شده موجب اخطار و جریمه خواهد بود ( مطابق گزارش ناظر یا رئیس شیفت کارخانه).
- ۲۵) فروشنده در طول قرارداد ملزم به تأمین یک عدد قاشق و چنگال استیل برای پرسنل شرکت باهماهنگی واحد نظارت میباشد و در صورت عدم تحقق موضوع فوق ، ضمن تأمین قاشق و چنگال استیل هزینه آن با ۴۰٪ بالاسری از محل مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

صفحه دوم پیوست شماره شش

محل امضاء و مهر پیمانکار

امضاء کارفرما



## پیوست شماره هفت

« نوع ، وزن و مواد اولیه هر پرس از غذاها و درصدهای وزنی آن »

### ۱- زرشک پلو با مرغ و کره :

برنج طارم درجه یک بوجاری شده خالص ۲۰۰ گرم - مرغ ( سینه یا ران ) آماده طبخ ۳۰۰ گرم - زرشک و کشمش پاک کرده ۱۰ گرم - روغن مایع مخصوص سرخ کردنی ۲۰ گرم - زعفران ( نثار برنج ) به مقدار کافی - رب گوجه فرنگی ۲۰ گرم - نمک به مقدار کافی - پیاز . هویج . کرفس . برگ بو . ( جهت رفع بوی مرغ ) ۳۰ گرم - ماست لیوانی ۱۰۰ گرمی پاستوریزه یکعدد - نان بربری ۱/۴ قرص - آبلیمو . ادویه جات و سایر مواد افزودنی به مقدار کافی - کره ۱۰ گرمی پاستوریزه بسته بندی یکنفره یکعدد

### ۲- چلو خورشت قیمه :

برنج طارم درجه یک بوجاری شده خالص ۲۰۰ گرم - گوشت گوساله گرم ( بدون استخوان و چربی ) ۸۰ گرم - لپه درجه یک ۲۰ گرم - رب گوجه فرنگی درجه یک ۲۰ گرم - روغن مایع مخصوص سرخ کردنی ۲۰ گرم - لیمو عمانی ۲/۵ گرم - سیب زمینی ۱۰۰ گرم - پیاز ( جهت پیاز داغ ) ۵۰ گرم - نمک به مقدار کافی - نان بربری ۱/۴ قرص - آبلیمو ، ادویه جات و سایر مواد افزودنی به مقدار کافی - ماست لیوانی ۱۰۰ گرمی پاستوریزه یکعدد -

### ۳- چلو خورشت سبزی :

برنج طارم درجه یک بوجاری شده خالص ۲۰۰ گرم - گوشت گوساله گرم ( بدون استخوان و چربی ) ۸۰ گرم - لوبیا قرمز یا چشم بلبلی ۲۵ گرم - سبزی پاک کرده مخلوط ۱۲۰ گرم - روغن مایع مخصوص سرخ کردنی ۴۰ گرم - پیاز (جهت پیاز داغ) ۵۰ گرم - رب گوجه فرنگی ۱۰ گرم - لیمو عمانی ۲/۵ گرم - نمک به مقدار کافی - نان بربری ۱/۴ قرص - ماست لیوانی ۱۰۰ گرمی پاستوریزه . آبلیمو و ادویه جات و سایر مواد افزودنی به مقدار کافی -

### ۴- سبزی پلو با ماهی قزل آلا :

برنج طارم درجه یک بوجاری شده خالص ۲۰۰ گرم - ماهی قزل آلا ۲۵۰ گرم (خالص آماده طبخ) - سبزی پاک کرده مخصوص با سیر تازه ۱۰۰ گرم - روغن مایع مخصوص سرخ کردنی ۵۰ گرم - پیاز ( جهت رفع بوی ماهی ) ۲۰ گرم - نمک به مقدار کافی - ماست لیوانی ۱۰۰ گرمی پاستوریزه یکعدد - کره ۱۰ گرمی پاستوریزه بسته بندی یکنفره یکعدد - نان بربری ۱/۴ قرص - آبلیمو . ادویه جات و سایر مواد افزودنی به مقدار کافی -

### ۵- چلو کباب کوبیده و کره :

برنج طارم درجه یک بوجاری شده خالص ۲۰۰ گرم - گوشت گوساله گرم ( ران ، گوشت دم کاردی برگ ) ۱۲۰ گرم - مقداری از لاشه گوسفند ( قلوه گاه ) ۳۰ گرم - کره ۱۰ گرمی پاستوریزه بسته بندی یکنفره یکعدد - پیاز پوست کنده آب گرفته شده ۳۰ گرم - گوجه فرنگی درجه یک ۱۰۰ گرم - روغن مایع مخصوص سرخ کردنی ۵ گرم - سماق به مقدار کافی - نمک به مقدار کافی - ماست لیوانی ۱۰۰ گرمی پاستوریزه یکعدد - نان بربری ۱/۴ قرص - ادویه جات و سایر مواد افزودنی به مقدار کافی

صفحه اول پیوست شماره هفت

محل امضاء و مهر پیمانکار

امضاء کارفرما

## ۶- چلو جوچه کباب و کره :

برنج طارم درجه یک بوجاری شده خالص ۲۰۰ گرم - مرغ بدون استخوان ( بدون بال و کتف و .... ) آماده طبخ ۲۰۰ گرم - گوجه فرنگی درجه یک ۱۰۰ گرم - کره ۱۰ گرمی پاستوریزه بسته بندی یکنفره یکعدد - روغن مایع مخصوص سرخ کردنی ۵ گرم - پیاز ۲۰ گرم - آبلیمو ۱۰ گرم - زعفران ( نثار مایه کباب ) به مقدار کافی - روغن زیتون ۲/۵ گرم - نمک به مقدار کافی - ماست لیوانی ۱۰۰ گرمی پاستوریزه یکعدد - نان بربری ۱/۴ قرص - ادویه جات و سایر مواد افزودنی به مقدار کافی -

## ۷- خوراک جوچه کباب :

مرغ بدون استخوان ( بدون بال و کتف و .... ) آماده طبخ ۲۵۰ گرم - گوجه فرنگی درجه یک ۱۰۰ گرم - پیاز ۳۰ گرم - زعفران ( نثار مایه کباب ) به مقدار کافی - روغن زیتون ۲/۵ گرم - ماست لیوانی پاستوریزه ۱۰۰ گرمی یکعدد - آبلیمو ۱۰ گرم - ادویه جات و سایر مواد افزودنی به مقدار کافی - نان بربری یک قرص - ضمناً جهت تهیه پوره سیب زمینی از ( سیب زمینی ۱۰۰ گرم - شیر ۳۰ گرم - کره ۱۰ گرم - نمک و فلفل به مقدار کافی ) استفاده گردد.

## ۸- چلو خورشت آلو سیب زمینی با مرغ :

برنج طارم درجه یک بوجاری شده خالص ۲۰۰ گرم - مرغ ( سینه یا ران ) آماده طبخ ۳۰۰ گرم - آلو مشهد ۴۰ گرم - سیب زمینی ۵۰ گرم - رب گوجه فرنگی ۲۵ گرم - روغن مایع مخصوص سرخ کردنی ۲۰ گرم - نمک به مقدار کافی - پیاز ، هویج و رفس و برگ بو ( جهت رفع بوی مرغ ) ۳۰ گرم - نان بربری ۱/۴ قرص - آبلیمو ، ادویه جات و سایر مواد افزودنی به مقدار کافی - ماست لیوانی پاستوریزه ۱۰۰ گرمی یکعدد.

## ۹- چلو خورشت کرفس :

برنج طارم درجه یک بوجاری شده خالص ۲۰۰ گرم - گوشت گوساله گرم ( بدون استخوان و چربی ) ۸۰ گرم - روغن مایع مخصوص سرخ کردنی ۴۰ گرم - کرفس پاک شده آماده طبخ ۱۰۰ گرم - سبزی پاک کرده (نعناع و جعفری ) ۴۰ گرم - رب گوجه فرنگی ۱۰ گرم - پیاز ( جهت پیاز داغ ) ۵۰ گرم - نمک به مقدار کافی - نان بربری ۱/۴ قرص - آبلیمو ، آبغوره ، ادویه جات و سایر مواد افزودنی به مقدار کافی - ماست لیوانی ۱۰۰ گرمی پاستوریزه یکعدد -

## ۱۰- خوراک مرغ :

مرغ آماده طبخ ( سینه یا ران ) ۳۰۰ گرم - روغن مایع مخصوص سرخ کردنی ۲۰ گرم - گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم ( درجه یک ) - خیار شور ( درجه یک ) ۵۰ گرم - رب گوجه فرنگی ۱۰ گرم - پیاز ، هویج ، کرفس ، برگ بو ( جهت رفع بوی مرغ ) ۳۰ گرم - نان بربری یک قرص - ماست لیوانی ۱۰۰ گرمی پاستوریزه یکعدد - آبلیمو ، ادویه جات و سایر مواد افزودنی به مقدار کافی - ضمناً جهت تهیه پوره سیب زمینی از ( سیب زمینی ۱۰۰ گرم - شیر ۳۰ گرم - کره ۱۰ گرم - نمک و فلفل به مقدار کافی ) استفاده گردد.

صفحه دوم پیوست شماره هفت

محل امضاء و مهر پیمانکار

امضاء کارفرما

## ۱۱- چلو خورشت کدو- بادمجان :

برنج طارم درجه یک بوجاری شده خالص ۲۰۰ گرم - گوشت گوساله گرم ( بدون استخوان و چربی ) ۸۰ گرم - بادمجان یا کدو ۱۲۰ گرم - رب گوجه فرنگی درجه یک ۲۰ گرم - روغن مایع مخصوص سرخ کردنی ۳۰ گرم - پیاز ( جهت پیاز داغ ) ۱۵ گرم - نمک به مقدار کافی - نان بربری ۱/۴ قرص - آبلیمو . ادویه جات و سایر مواد افزودنی به مقدار کافی - غوره ( در صورت تمایل ) ۲۰ گرم - ماست لیوانی ۱۰۰ گرمی پاستوریزه یکعدد

## ۱۲- آبگوشت (دیزی):

آبگوشت (دیزی): گوشت گوسفند بدون چربی ۱۰۰ گرم - حبوبات ۵۰ گرم - سیب زمینی ۸۰ گرم - رب گوجه فرنگی ۲۵ گرم - پیاز ۱۵ گرم - نان بربری یک قرص - لیمو عمانی ، آبلیمو ، ادویه جات به مقدار کافی -

## " آنالیز غذای رژیمی "

### ۱- تاس کباب شماره یک :

گوشت سردست یا ران بدون استخوان (گوساله) ۱۰۰ گرم- گوجه ۵۰ گرم - فلفل دلمه ای ۵۰ گرم - هویج ۵۰ گرم - پیاز ۱۰۰ گرم- سیب زمینی ۱۰۰ گرم- قارچ دکمه ای ۵۰ گرم- آلو خشک ۴۰ گرم- رب گوجه ۱۰ گرم- آبغوره یا آبلیمو به مقدار کافی- نمک وادویه و فلفل به مقدار لازم- نان بربری ۱/۲ قرص - ماست لیوانی پاستوریزه ۱۰۰ گرمی یکعدد-

### ۲- تاس کباب شماره دو:

مرغ ۱۰۰ گرم- گوجه ۵۰ گرم - فلفل دلمه ای ۵۰ گرم - هویج ۵۰ گرم - پیاز ۱۰۰ گرم- سیب زمینی ۱۰۰ گرم- قارچ دکمه ای ۵۰ گرم- آلو خشک ۴۰ گرم- رب گوجه ۱۰ گرم- آبغوره یا آبلیمو به مقدار کافی- نمک وادویه و فلفل به مقدار لازم- نان بربری ۱/۲ قرص - ماست لیوانی پاستوریزه ۱۰۰ گرمی یکعدد-

### ۳- خوراک لوبیا :

لوبیا چیتی ۱۵۰ گرم - پیاز ۲۵ گرم- رب گوجه ۱۰ گرم- آبلیمو یا آب نارنج ، نمک و فلفل وادویه جات به مقدار کافی- نان بربری یک قرص - ماست لیوانی پاستوریزه ۱۰۰ گرمی یک عدد

### ۴- خوراک عدس :

عدس درجه یک ۷۵ گرم- پیاز ۲۵ گرم- هویج ۲۵ گرم - رب گوجه ۱۰ گرم- آبلیمو یا آب نارنج ، نمک و فلفل وادویه جات به مقدار کافی- نان بربری یک قرص - ماست لیوانی پاستوریزه ۱۰۰ گرمی یک عدد-

## " آنالیز پیش غذا "

### ۱- سوپ جو:

جو پوست کنده ( ترجیحاً جو پرک ) ۲۵ گرم- استخوان راسته پاک شده گوسفندی یا اسکلت پاک شده مرغ ( جهت تهیه آب گوشت ) ۵۰ گرم- هویج ۵۰ گرم- جعفری پاک شده ۲۰ گرم- ادویه جات ، نمک و فلفل به مقدار کافی-

صفحه سوم پیوست شماره هفت

محل امضاء و مهر پیمانکار

امضاء کارفرما

## ۲- سوپ ورمیشل :

ورمیشل ۳۵ گرم- هویج ۵۰ گرم- سیب زمینی ۵۰ گرم- جعفری پاک شده ۲۰ گرم- اسکلت پاک شده مرغ ( جهت تهیه آب گوشت ) ۵۰ گرم- رب گوجه ۱۵ گرم- ادویه جات ، نمک و فلفل به مقدار کافی-

## ۳- سالاد فصل :

کاهو ۱۰۰ گرم- کلم سفید ۲۰ گرم- خیار ۲۵ گرم- گوجه ۲۵ گرم- سس مایونز یکنفره یکعدد-

## ۴- سالاد اندونزی :

ماکارونی شکلی (حلزونی- ماریچ و...) ۱۰ گرم - سیب زمینی (پخته و بصورت نگینی خرد شود) ۳۰ گرم - تخم مرغ پخته (پخته و بصورت نگینی خرد شود) ۱۰ گرم - خیار شور درجه یک خرد شده ۴۵ گرم - کلم ۳۰ گرم - گوجه فرنگی درجه یک خرد شده ۱۰ گرم - فلفل سیاه و نمک به مقدار کافی - سس مایونز ۱۵ گرم - کالباس خشک ۱۵ گرم

## برنامه افطار ماه مبارک رمضان

### ۱- آش گوشت و کتلت و فرنی:

**آش گوشت :** گوشت گوساله گرم بدون چربی ۵۰ گرم - برنج خرد شده طارم ۳۰ گرم - انواع سبزی مخصوص ۱۰۰ گرم - حبوبات ۵۰ گرم - روغن مایع مخصوص سرخ کردنی ۱۰ گرم - رب گوجه فرنگی ۲۵ گرم - پیاز ۱۵ گرم - نان بربری با وزن پخته تقریبی ۳۵۰ گرم، یک قرص - آبلیمو ، ادویه جات و سایر مواد افزودنی به مقدار کافی -

**کتلت :** گوشت گوساله ۶۰ گرم - سیب زمینی ۱۰۰ گرم - روغن نباتی ۳۵ گرم - پیاز ۱۰ گرم - تخم مرغ ۲۰ گرم - آرد سوخاری ۱۰ گرم - پنیر ۲۵ گرمی پاستوریزه بسته بندی یکعدد - خرما ۵۰ گرم -

**فرنی :** آرد برنج طارم ۲۰ گرم - شیر ۱۰۰ سی سی - شکر ۲۵ گرم - گلاب یا وانیل به مقدار کافی

### ۲- آش رشته (کشک) و کتلت و فرنی :

**آش رشته :** ماست ۱۵۰ گرم- کشک پاستوریزه ۲۵ گرم - سبزی مخصوص آش ۱۰۰ گرم - نخود ۲۰ گرم - باقلا خشک ۲۰ گرم - عدس ۱۵ گرم - رشته آش ۱۵ گرم - برنج نیم شده طارم ۲۰ گرم -

**کتلت :** گوشت گوساله ۶۰ گرم - سیب زمینی ۱۰۰ گرم - روغن نباتی ۳۵ گرم - پیاز ۱۰ گرم - تخم مرغ ۲۰ گرم - آرد سوخاری ۱۰ گرم - پنیر ۲۵ گرمی پاستوریزه بسته بندی یکعدد - خرما ۵۰ گرم - نان بربری با وزن پخته تقریبی ۳۵۰ گرم، یک قرص

**فرنی :**

آرد برنج طارم ۲۰ گرم - شیر ۱۰۰ سی سی - شکر ۲۵ گرم - گلاب یا وانیل به مقدار کافی

صفحه چهارم پیوست شماره هفت

محل امضاء و مهر پیمانکار

امضاء کارفرما

### ۳- آبگوشت (دیزی) و فرنی:

آبگوشت (دیزی): گوشت گوسفند بدون چربی ۱۰۰ گرم - حبوبات ۵۰ گرم - سیب زمینی ۸۰ گرم - رب گوجه فرنگی ۲۵ گرم - پیاز ۱۵ گرم - نان بربری با وزن پخته تقریبی ۳۵۰ گرم، یک قرص - لیمو عمانی ، آبلیمو ، ادویه جات به مقدار کافی - پنیر ۲۵ گرمی پاستوریزه بسته بندی یکعدد - خرما ۵۰ گرم

فرنی :

آرد برنج طارم ۲۰ گرم - شیر ۱۰۰ سی سی - شکر ۲۵ گرم - گلاب یا وانیل به مقدار کافی

### برنامه غذایی صبحانه ( شام دوم )

۱ - کره ۱۵ گرمی پاستوریزه بسته بندی یکعدد - عسل ۲۵ گرمی بسته بندی دوعدد - نان بربری با وزن پخته تقریبی ۳۵۰ گرم، ۳/۴ قرص - پنیر ۲۵ گرمی پاستوریزه بسته بندی دوعدد - بیسکوئیت ۲۰۰ گرمی ساقه طلائی (مینو) یک بسته - میوه فصل (سیب استخوانی-موزخارجی-پرتقال تامسون) با وزن تقریبی حداقل ۲۰۰ گرم برای هر نفر(نوع میوه فصل جهت سرو باتشخیص و نظر ناظر) لازم بذکر است میوه های مصرفی دست چین شده وبدون پوسیدگی باشد.

۲ - تخم مرغ آبپز سالم ( بدون شکستگی ) دوعدد - پنیر ۲۵ گرمی پاستوریزه بسته بندی دوعدد - نان بربری با وزن پخته تقریبی ۳۵۰ گرم، ۳/۴ قرص - بیسکوئیت ۲۰۰ گرمی ساقه طلائی (مینو) یک بسته - میوه فصل (سیب استخوانی-موزخارجی-پرتقال تامسون) با وزن تقریبی حداقل ۲۰۰ گرم برای هر نفر(نوع میوه فصل جهت سرو باتشخیص و نظر ناظر) لازم بذکر است میوه های مصرفی دست چین شده وبدون پوسیدگی باشد.

۳- حلواشکری ۵۰ گرمی باز دوعدد- بیسکوئیت ۲۰۰ گرمی ساقه طلائی (مینو) یک بسته - میوه فصل (سیب قرمز استخوانی-موزخارجی-پرتقال تامسون) با وزن تقریبی حداقل ۲۰۰ گرم برای هر نفر(نوع میوه فصل جهت سرو باتشخیص و نظر ناظر) لازم بذکر است میوه های مصرفی دست چین شده وبدون پوسیدگی باشد. - نان بربری با وزن پخته تقریبی ۳۵۰ گرم، ۳/۴ قرص

۴- کنسرو لوبیا چیتی ۳۸۰ گرمی (ترجیحاً با مارک زشک وسایر مارک های مورد تائید ناظر) یک قوطی - میوه فصل (سیب استخوانی-موزخارجی-پرتقال تامسون) با وزن تقریبی حداقل ۲۰۰ گرم برای هر نفر(نوع میوه فصل جهت سرو باتشخیص و نظر ناظر) لازم بذکر است میوه های مصرفی دست چین شده وبدون پوسیدگی باشد. - نان بربری با وزن پخته تقریبی ۳۵۰ گرم، ۳/۴ قرص

۵- کنسرو عدسی ۳۸۰ گرمی (ترجیحاً با مارک زشک وسایر مارک های مورد تائید ناظر) یک قوطی - میوه فصل (سیب استخوانی-موزخارجی- پرتقال تامسون) با وزن تقریبی حداقل ۲۰۰ گرم برای هر نفر(نوع میوه فصل جهت سرو باتشخیص و نظر ناظر) لازم بذکر است میوه های مصرفی دست چین شده وبدون پوسیدگی باشد. - نان بربری با وزن پخته تقریبی ۳۵۰ گرم، ۳/۴ قرص.

صفحه پنجم پیوست شماره هفت

محل امضاء و مهر پیمانکار

امضاء کارفرما