

شرکت لابراتوارهای سینا دارو (سهامی عام)
اسناد مناقصه تهیه ، طبخ و توزیع غذای پرسنل

بسمه تعالی

شرایط مناقصه تهیه مواد ، طبخ و توزیع غذا پرسنل

در این اسناد شرکت لابراتوارهای سینا دارو (سهامی عام) بعنوان کار فرما و شرکت کننده در مناقصه پس از انتخاب کمیسیون معاملات و عقد قرارداد به عنوان پیمانکار نامیده می شود. شرایط و جزئیات به شرح ذیل می باشد که طرفین ملزوم و متعهد به رعایت و انجام آن می باشند:

ماده ۱- موضوع مناقصه :

عبارت است از تهیه و تدارک مواد غذایی، پخت و توزیع و سرو ناهار، شام و صبحانه، عصرانه، افطار و سحری، طبق استاندارد و برخورداری از کیفیت بالا و درجه یک و منطبق با موازین بهداشتی و مورد قبول کارفرما، برای کارکنان شرکت کارفرما ، توسط پیمانکار ، به تعداد و شرح اعلامی، که جز لاینفک مناقصه می باشد، در محل شرکت کارفرما.

ماده ۲- مدت اجرای موضوع مناقصه :

مدت اجرای موضوع مناقصه از تاریخ ۱۴۰۳/۰۳/۰۱ لغایت ۱۴۰۴/۰۲/۳۱ به مدت یکسال شمسی خواهد بود.

ماده ۳- شرح وظایف و تعهدات پیمانکار :

- ۳-۱- نوع غذا بر اساس برنامه غذایی اعلامی توسط کار فرما از لیست غذاهای تعیین شده در قرارداد می باشد که لیست آن هر یک هفته یکبار توسط نماینده کار فرما اعلام و پیمانکار موظف به اجرا آن می باشد.
- ۳-۲- سرو غذای پرسنل کار فرما در رستوران های کار فرما اعم از صبحانه، ناهار، عصرانه و شام (افطاری و سحری در ماه مبارک رمضان) به عهده پیمانکار می باشد.
- ۳-۳- جمع آوری و تمیز کردن ظروف و محل سرو غذا ، آشپزخانه، انبار مواد غذایی، چیدمان ظروف و دستگاه ها در آشپزخانه ، چیدمان مواد غذایی در انبار و سردخانه به عهده ی پیمانکار می باشد.
- تبصره ۱: پیمانکار موظف است طبق دستور العمل جمع آوری و دفع ضایعات کارفرما ، تفکیک از مبدا را انجام دهد همچنین جمع آوری زباله های رستوران و بردن به محل مجاز در شرکت به عهده پیمانکار می باشد.
- ۳-۴- کلیه تجهیزات و وسایل و ابزارآلات مورد نیاز آشپزخانه و رستوران ها به صورت امانی از سوی کارفرما در اختیار پیمانکار قرار گرفته و تعمیر و سرویس و نگهداری تمامی این تجهیزات و وسایل و ابزارآلات به عهده پیمانکار می باشد، پیمانکار موظف به نگهداری آن به نحوه احسن بوده و در صورت آسیب دیدگی می بایست با هزینه خود اقلام فوق را تعمیر و سرویس نماید و چنانچه کارفرما از امکانات خود جهت تعمیر و سرویس اقلام مذکور اقدام نماید ، هزینه مربوطه از اولین صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد گردید.
- تبصره ۱: لیست اموال ارائه شده از سوی کارفرما باید طی صورتجلسه ایی به امضای مدیرعامل و نماینده پیمانکار برسد.

مهر و امضای مجاز شرکت کننده در مناقصه

شرکت لابراتوارهای سینا دارو (سهامی عام)
اسناد مناقصه تهیه ، طبخ و توزیع غذای پرسنل

۳-۵- با توجه به لزوم رعایت مقررات قانونی و نیز تاثیر مستقیم عملکرد پرسنل پیمانکار بر کیفیت طبخ غذا، کلیه حقوق و مزایای قانونی پرسنل پیمانکار می‌بایست منطبق بر مقررات موجود، توسط پیمانکار پرداخت گردد. شایان ذکر است پیمانکار موظف به پرداخت حق بیمه تامین اجتماعی بر اساس قوانین و در موعد مقرر می‌باشد.

تبصره ۱: پرداخت حقوق و مزایای پرسنل پیمانکار می‌بایست بدون در نظر گرفتن مطالبات پیمانکار از کارفرما در موعد مقرر به صورت ماهانه توسط پیمانکار پرداخت گردد. در صورت مشاهده تخلف و یا عدم توجه به تعهدات مطابق شرایطی که در (پیوست ۲) لحاظ گردیده با پیمانکار رفتار می‌شود.

تبصره ۲: به منظور رعایت الزامات قانونی مربوط به بهداشت مواد غذایی موضوع این قرارداد پیمانکار موظف به رعایت ضوابط آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی آشامیدنی آرایشی و بهداشتی به ویژه مواد مرتبط با بهداشت فردی لزوم اخذ کارت معاینه پزشکی و گواهینامه دوره بهداشت عمومی آماده سازی و شستشوی مواد غذایی و نظافت ظروف و محل پخت و سرو غذا می‌باشد و از این حیث آئین نامه مربوط جز لاینفک این قرارداد است.

تبصره ۳: پیمانکار موظف به رعایت دستورالعمل بهداشت آشپزخانه و رستوران، ابلاغی کارفرما می‌باشد.

۳-۶- پیمانکار می‌بایست جهت بهبود وضعیت ایمنی و بهداشتی و همچنین دریافت مجوز عملیات پیمانکاری و تهیه سوابق آموزشی و اقدامات اصلاحی حداقل یک نفر را با شرایط اعلامی کارفرما به عنوان نماینده HSE معرفی تا پس از تایید کارفرما حداقل دو روز در ماه در محل شرکت کارفرما حضور یافته و وظایف خود نسبت به عملیات و اقدامات پیمانکار را انجام دهد.

۳-۷- تهیه، خرید، حمل و نگهداری مواد اولیه با مشخصات زیر که مورد نیاز برای اجرای موضوع مناقصه می‌باشد به عهده پیمانکار است و هزینه مربوطه با احتساب تورم آتی تا پایان قرارداد در مبلغ نهایی محاسبه و تعیین شده برای هر پرس غذا، لحاظ شده و در صورت درخواست افزایش قیمت در طول مدت قرارداد توسط پیمانکار موضوع قابل طرح و مسموع نمی‌باشد.

تبصره ۱: تمامی اجناس و مواد اولیه می‌بایست از نوع درجه یک (ترجیحاً از شرکت های معتبر داخلی) بوده و پس از تایید نماینده کارفرما قابل مصرف می‌باشد.

تبصره ۲: حداقل دو سوم تاریخ انقضا باقیمانده و مصرف مشخص و معتبر داشته باشد

تبصره ۳: دارای پروانه بهداشت، ساخت، اصل و معتبر و نهایتاً دارای استاندارد لازم باشد.

تبصره ۴: از مبادی معتبر و ذیصلاح و مجاز خریداری شده و دارای فاکتور معتبر باشد.

تبصره ۵: کلیه اقلام پس از تایید نماینده کارفرما و به محض ورود به انبار در جای مشخص جایگذاری و اتیکت شامل مشخصات، تاریخ ورود و تاریخ انقضاء (در صورت وجود) درج گردد.

شرکت لابراتوارهای سینا دارو (سهامی عام)
اسناد مناقصه تهیه ، طبخ و توزیع غذای پرسنل

- ۳-۸- فهرست مقادیر اجناس و مواد اولیه، باید به صورت روزانه به اطلاع نماینده کارفرما برسد.
- ۳-۹- کیفیت مواد غذایی که در جدول صبحانه،ناهار،شام وعصرانه ذکر شده، تماماً می‌بایست درجه یک باشد.
- ۳-۱۰- چنانچه کیفیت هر کدام از مواد غذایی و دسرها که در جدول صبحانه- ناهار- شام-عصرانه ذکر شده، مورد تایید نباشد و یا عدم کیفیت آنها بعد از سرو مشخص گردد مطابق با پیوست جرایم رفتار خواهد شد.
- ۳-۱۱- گوشت گوساله و گوسفند مورد نظر کارفرما می‌بایست به صورت لاشه گرم گوساله نر (ران و دست بدون قلوه گاو) و گوسفند نر تهیه و دارای مجوز بهداشت و دارای مهر کشتارگاه همراه قصاب وارد شرکت گردد و حداکثر ظرف پانزده روز ، طبخ و سرو گردد و از نگهداری هرگونه مواد گوشتی بیش از مدت مذکور خودداری شود. در غیر این صورت نماینده کارفرما نسبت به تنظیم صورتجلسه و خروج آنها اقدام خواهد نمود .تبصره ۱: راسته گوساله به صورت بی خس شده و کارتنی و دارای مهر بهداشت، تاریخ تولید و انقضا و همچنین راسته گوساله گرم که مستقیم از کشتارگاه و با ماشین یخچال دار ،پلمپ و پس از تایید نماینده کارفرما (با هماهنگی قبل از حمل و بارگیری) وارد رستوران شود.
- تبصره ۲: قلوه‌گاه گوسفندی به صورت کارتنی و دارای مهر بهداشت، تاریخ تولید و انقضا و با ماشین یخچال دار و پلمپ و پس از تایید نماینده کارفرما وارد رستوران شود.
- ۳-۱۲- پیمانکار موظف است اقلام و محصولات مورد نیاز جهت پخت غذای موضوع قرارداد را با هماهنگی قبلی نماینده کار (قبل از حمل و بارگیری نمونه اقلام ارائه و تایید نماینده کارفرما اخذ گردد) سه روز قبل از برنامه تنظیمی در محل رستوران و در ایام کاری و ساعات اداری شرکت قبل از ساعت ۱۸:۰۰ در حضور و پس از تایید نماینده کارفرما تحویل نماید در غیر این صورت از ورود هرگونه مواد غذایی به داخل شرکت جلوگیری و مطابق (پیوست ۲) رفتار خواهد شد. همچنین پیمانکار موظف است حداقل دو وعده غذای آماده ویا کنسرو (با هماهنگی نماینده کارفرما) جهت مواقع غیر قابل پیش بینی در انبار موجود داشته باشد.
- ۳-۱۳- پیمانکار متعهد است نسبت به تهیه و تامین انواع نان مصرفی به صورت تازه و با بسته بندی مناسب و کلیه مواد مصرفی پروتئینی و غیر پروتئینی مورد نیاز پخت غذا از نوع مرغوب درجه یک که دارای استاندارد و مجوزهای لازم ، بسته‌بندی های مناسب ،تاریخ تولید و انقضاء. مشخصات کامل محصول، پروانه بهره برداری، پروانه ساخت و کد بهداشتی از وزارت بهداشت می‌باشد و به تایید نماینده شرکت برسد، اقدام نماید و استفاده از مواد غذایی فاقد موارد مذکور ممنوع می‌باشد.
- تبصره ۱: گوشت سفید و قرمز می بایست کشتار روز و از کشتارگاه های دارای مجوز دامپزشکی و همچنین ماهی مصرفی نیز می بایست باید به صورت تازه (در موارد استثناء ، با تایید نماینده کارفرما استفاده از ماهی منجمد کارتنی به شرط دارا بودن تاریخ تولید و انقضاء مجاز می باشد) با مجوز دامپزشکی تهیه و کیفیت و سائز آن به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد.

شرکت لابراتوارهای سینا دارو (سهامی عام)
اسناد مناقصه تهیه ، طبخ و توزیع غذای پرسنل

تبصره ۲: تایید کیفیت، برند و مارک کلیه مواد غذایی منوط به نظر کارفرما می‌باشد.

تبصره ۳: تهیه حبوبات مصرفی به شرط مرغوبیت، سلامت و درجه یک بودن کالا پس از تایید کارفرما به صورت فله بلامانع است.

تبصره ۴: پیمانکار موظف به تهیه و مصرف برنج درجه یک ایرانی (صدری/ هاشمی سه الکه و سورت شده) می‌باشد که مصرف آن منوط به تأیید مرغوبیت توسط نماینده کارفرما می‌باشد.

تبصره ۵: پیمانکار موظف است جهت مصارف سرخ کردنی، روغن مخصوص سرخ کردنی مایع بدون پالم با مارک معتبر تأیید کارفرما تهیه نماید.

۳-۱۴- پیمانکار متعهد است تره بار مصرفی از جمله صیفی جات میوه جات و سبزیجات را به صورت تازه و از نوع مرغوب درجه یک تهیه و با موادی که نوع آن را کارفرما معین می‌نماید ضدعفونی نماید.

۳-۱۵- پیمانکار موظف است بر اساس برنامه غذایی اعلامی از مواد غذایی که به لحاظ مرغوبیت، میزان مصرف، کمیت، کیفیت و سالم بودن، پس از رویت و تأیید نماینده کارفرما، استفاده نماید.

۳-۱۶- پیمانکار متعهد است حداقل مواد و اقلام مصرفی سه روز آینده به استثنای گوشت، مرغ، ماهی را در انبارها و سردخانه‌ها ذخیره نماید. تشخیص موارد استثنا از اختیارات کارفرما می‌باشد. بدیهی است پیمانکار موظف است در هر زمان از شبانه روز دسترسی و بازدید نمایند کارفرما از تمامی سردخانه‌ها و انبارهای موضوع قرارداد را فراهم نماید.

۳-۱۷- پیمانکار مکلف است مواد غذایی فاسد شدنی به استثنای گوشت قرمز و سفید مورد نیاز را به صورت روزانه بر اساس نظر کارفرما تهیه و به طور تازه مصرف نماید.

۳-۱۸- کلیه لبنیات ورودی به شرکت می‌بایست به صورت بسته‌بندی شده پاستوریزه تازه و حداقل دارای دو سوم تاریخ مصرف مجاز درج شده روی بسته بندی آنها و از شرکت‌های معتبر با نظر کارفرما تهیه گردد.

تبصره ۱: پیمانکار موظف است شیر مصرفی پرسنل بخش‌های تولیدی شرکت را به صورت بسته‌بندی انفرادی تهیه نماید و کارفرما نیز تعهد نموده که طبق قیمت ارائه شده در جدول پیوست، مبلغ آن را در صورت وضعیت پیمانکار پرداخت نماید.

۳-۱۹- پیمانکار موظف است کالای خود را به نحوی بسته بندی نماید که از آسیب و فساد در حین حمل و تخلیه مصون بماند و تاریخ انجماد موارد پروتئینی موجود در سردخانه دارای تاریخ انجماد باشد.

۳-۲۰- پیمانکار موظف است کالای مصرفی خود را که دارای حداقل دو سوم تاریخ مصرف باشد از برند های اعلامی از سوی کارفرما را انتخاب و به تایید نماینده کارفرما برساند.

شرکت لابراتوارهای سینا دارو (سهامی عام)
اسناد مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذای پرسنل

۲۱-۳- تأمین و تهیه چاقو یکبار مصرف، لیوان کاغذی درجه یک و قاشق یکبار مصرف چای خوری دارای پروانه بهداشت و بهره‌برداری جهت سرو چای و صبحانه در رستوران و مشمع زباله، نایلون دسته دار، فویل بسته بندی غذا، دستمال کاغذی روی میزها و خلال دندان به هزینه پیمانکار و به عهده پیمانکار بوده و همچنین تهیه ظرف یک بار مصرف غذا، ظرف خورشت یکبار مصرف، قاشق و چنگال یکبار مصرف در قبال دریافت مبلغ آن به عهده پیمانکار می باشد.

۲۲-۳- تأمین و تهیه دستمال کاغذی، رومیزی یکبار مصرف، لیوان یکبار مصرف درجه یک برای سرو نوشیدنی‌های سرد، نمک، فلفل به عهده پیمانکار و در خصوص لیمو، نارنج، آبلیمو، آبغوره، و سماق، گلپر، کنار غذا و یا روی میزها نیز بنا به غذای انتخابی و اعلام کارفرما به عهده پیمانکار می باشد.

۲۳-۳- روزهای پخت و توزیع غذا، کلیه ایام هفته و تمامی وعده‌ها بوده و پیمانکار می‌بایست حتی روزهای پنجشنبه، جمعه و ایام تعطیل با نظر نماینده کارفرما و طبق آمار اعلام شده غذا پخت و توزیع نماید.

۲۴-۳- در ماه مبارک رمضان، غذا در نوبت افطار و سحر به صورت گرم، مطابق با جدول زمان بندی که از طرف کارفرما اعلام می‌گردد طبخ و توضیح خواهد شد.

۲۵-۳- در صورت تعمیر آشپزخانه و سلف سرویس یا در صورت تعطیلی رستوران، پیمانکار موظف است کترینگ دیگری را به عنوان جایگزین از هر نظر که باید مورد تایید کارفرما باشد معرفی و در آن محل غذا را به قیمت مطابق نرخ‌های قرارداد پخت و در رستوران شرکت توزیع نماید. تهیه غذا به صورت فوق، مسئولیت پیمانکار را جهت انتقال، توزیع، شستشوی ظروف، نظافت رستوران و خروج زباله‌ها از محل‌های پخت و توزیع غذا و سایر خدمات مربوطه سلب نخواهد نمود و مسئولیت جبران خسارت‌های وارده از بابت عدم همکاری به عهده پیمانکار می‌باشد.

۲۶-۳- پیمانکار متعهد می‌گردد که کیفیت و کمیت غذا، دسر و پیش غذای پخت شده نحوه توزیع آن در مراکز ذکر شده (بند ۲۵-۳) مورد تایید کارفرما باشد و چنانچه به هر علت تغییری در کیفیت، کمیت و یا نحوه توزیع غذا به وجود آید پیمانکار مشمول جریمه خواهد شد که میزان و نوع جریمه توسط کارفرما بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست شماره ۲) تعیین می‌شود و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی ندارد.

در ضمن در صورت تکرار این مورد بیش از دو بار، کارفرما به صلاحدید خود غذای دیگری را جایگزین و کلیه هزینه آن از جمله خرید غذا، ظروف، عامل و نقل و غیره را از اولین صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد. تبصره ۱: تهیه غذا جایگزین مسئولیت پیمانکار را جهت انتقال، توزیع غذا، شست و شوی ظروف و نظافت سلف سرویس‌ها و خروج زباله‌ها از محل‌های پخت و توزیع غذا و سایر خدمات مربوطه را سلب نخواهد کرد و مسئولیت جبران خسارت‌های وارده بابت عدم همکاری، به عهده پیمانکار می‌باشد.

۲۷-۳- پیمانکار موظف است کلیه موازین و استانداردهای بهداشتی را بر اساس آیین نامه ماده ۱۳ اصلاحیه قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در کلیه مراحل تهیه، پخت و توزیع غذا و همچنین کیفیت مناسب غذا را در برابر نظر کارشناسی که توسط کارفرما تعیین خواهد شد، دقیقاً رعایت نماید،

شرکت لابراتوارهای سینا دارو (سهامی عام)
اسناد مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذای پرسنل

۲۸-۳- در صورت مشاهده مسمومیت غذایی در اثر استفاده از غذای پخت شده توسط پیمانکار (به تشخیص واحد ایمنی و بهداشت شرکت)، پیمانکار مسئول و ملزم به جبران خسارت و هزینه‌های تحمیلی بوده و براساس دستور العمل، مشمول جریمه خواهد شد (پیوست ۲)

۲۹-۳- پیمانکار بدون هماهنگی کارفرما، حق استفاده از غذای پخته شده برای وعده مشخص را، در وعده‌های دیگر غذایی ندارد همچنین نباید مواد غذایی یخ زدایی و فرآوری شده را مجدد منجمد و برای وعده‌های بعدی نگهداری نماید.

۳۰-۳- در صورتی که کارفرما به عللی در موارد خاص از قبیل اعیاد، مراسم و سمینارها نیاز به پخت و توزیع غذا و سایر موارد مورد نیاز داشته باشد، پیمانکار موظف به تهیه آن بوده و صورت حساب برابر مبلغ تعیین شده در این مناقصه محاسبه و پرداخت می‌شود.

تبصره ۱: در صورتی که کارفرما به عللی در موارد خاص از قبیل اعیاد، مراسم، سمینارها و ... نیاز بسته بندی غذا در ظروف یکبار مصرف، تهیه ساندویچ و یا جابجایی میز و صندلی‌ها بر اساس نظر نماینده کارفرما، به عهده پیمانکار می‌باشد در صورت عدم اجرای اقدام لازم در این زمینه، مبلغ ۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال (سیصد میلیون ریال) جریمه از اولین صورت حساب پیمانکار کسر خواهد شد.

تبصره ۲: در صورتی که کارفرما به عللی در موارد خاص از قبیل اعیاد مراسم و سمینارها کارگاه‌های آموزشی نیاز به مواردی نظیر میز، صندلی، رومیزی، پلیسه، گل، گلدان و غیره داشته باشد، پیمانکار موظف به تهیه آن بوده و صورت حساب فاکتور ارائه شده با قیمت‌های متعارف و پس از تایید توسط کارفرما، پرداخت می‌شود.

تبصره ۳: تامین نیروی کافی جهت انتقال توزیع غذا، نظافت و شستشوی ظروف و سالن‌های غذا خوری و ...، تهیه ظروف غذا و سایر ملزومات مراسم به عهده پیمانکار می‌باشد.

۳۱-۳- پیمانکار به هیچ وجه حق فروش غذای تهیه شده را ندارد و موظف است غذای اضافه را تحویل نماینده کارفرما نماید و تعیین تکلیف غذای مازاد از اختیارات کارفرماست.

۳۲-۳- پیمانکار متعهد است پرسنل ماهر با تابعیت ایرانی را به تعداد مورد نیاز، طبق استاندارد به صورت تمام وقت در آشپزخانه‌ها و سلف سرویس‌ها با کارت بهداشتی معتبر با حداقل ۶ ماه اعتبار، گواهی عدم سوء پیشینه و گواهی عدم اعتیاد، هفته قبل به تفکیک سمت به کار فرما معرفی نماید و پس از اخذ تاییدیه کارفرما در آشپزخانه مستقر کند به صورتی که در هیچ مقطعی کمبودی احساس نشود. کارکنان نباید زیر ۱۸ سال سن داشته باشند.

تبصره ۱: پیمانکار موظف است قبل از اتمام تاریخ اعتبار کارت بهداشتی نسبت به تمدید مجدد کارت‌های مذکور پرسنل اقدام نماید.

شرکت لابراتوارهای سینا دارو (سهامی عام)
اسناد مناقصه تهیه ، طبخ و توزیع غذای پرسنل

۳-۳۳- کلیه کارکنان پیمانکار باید از روپوش، شلوار، لباس تمیز و مرتب به رنگ روشن و فرم (متحدالشکل با آرم شرکت) و مورد تایید کارفرما استفاده نمایند و استفاده از کلاه، پیشبند، دستکش رنگی و یکبار مصرف، کفش کار، دمپایی ، چکمه و ماسک مخصوص جهت آشپزها و توزیع کنندگان غذا اجباری است .

۳-۳۴- هزینه تهیه وسایل ذکر شده در بند فوق به عهده پیمانکار می باشد. لباس کارکنان بر اساس مسئولیت آنها (به عنوان مثال سرآشپز، آشپز و ...) تفکیک شده و نصب اتیکت نام و نام خانوادگی و سمت بر روی آن الزامی می باشد.

۳-۳۵- پیمانکار موظف است تعداد نیرو مورد نیاز را به صورت دائم در اختیار داشته باشد که چیدمان آن با نظر نماینده کارفرما خواهد بود (حداقل دو نفر به عنوان سرآشپز)، در شرایطی که کارفرما تشخیص دهد انجام امور با تاخیر و یا سریع انجام نمی گیرد می تواند در هر حوزه کاری درخواست افزایش نیرو بدهد و پیمانکار موظف به افزایش نیرو می باشد. تبصره ۱: در صورت کسر نیروهای درخواستی در هر روز، کارفرما می تواند سه برابر حداقل حقوق تعیین شده توسط وزارت کار و امور اجتماعی برای هر نفر در روز از صورت وضعیت پیمانکار کسر نماید.

۳-۳۶- پیمانکار و پرسنل ایشان موظف به رعایت مقررات و ضوابط اداری، اسلامی، انضباطی و ضوابط جاری در شرکت کارفرما می باشند. پیمانکار، حسن رفتار، سلوک و عملکرد کارکنان خود را در محل پخت و توزیع غذا ضمانت می نماید. ضمناً صلاحیت اخلاقی، مهارتی و بهداشت جسمی و روانی کارکنان مذکور می بایست مورد تایید کارفرما باشد. در صورت عدم رضایت کارفرما، پیمانکار موظف به جایگزینی بهینه کارکنان ناصالح ظرف ۴۸ ساعت خواهد بود. خوردن و آشامیدن، استعمال دخانیات، استفاده از زیورآلات، تلفن همراه و ... توسط کارکنان پیمانکار در حین کار و در محل پخت و توزیع غذا ممنوع است.

۳-۳۷- پیمانکار موظف است یک نماینده تام الاختیار در تمام وعده های غذایی در محل های اجرای قرارداد مستقر و نامبرده را به صورت کتبی معرفی نماید. این نماینده می بایست دارای حداقل بیست و هفت سال سن بوده و قبل از استقرار، صلاحیت وی به نماینده کارفرما برسد و ضمناً توان مالی لازم (به صورت تنخواه به مبلغ پانصد میلیون ریال) جهت مواجهه با هزینه های غیر قابل پیش بینی را داشته باشد .

تبصره ۲: در هفته یک روز جلسه ای در خصوص رفع مشکلات احتمالی و برنامه اعلامی با حضور نماینده کارفرما و نماینده پیمانکار در دفتر خدمات و امور رفاهی برگزار خواهد شد.

۳-۳۸- تهیه کلیه مواد غذایی مصرفی کارکنان پیمانکار برای صبحانه و نهار و شام به عهده پیمانکار می باشد. ۳-۳۹- چنانچه حادثه ای به دلیل عدم وجود وسایل ایمنی، یا عدم حفاظت های فردی ، یا به هر دلیل دیگری برای هر یک از کارگران و کارکنان پیمانکار به وجود آید مسئولیت آن متوجه پیمانکار بوده و کارفرما هیچ گونه مسئولیتی نخواهد داشت. چنانچه به دلیل شکایت کارگر حادثه دیده پیمانکار از کارفرما، کارفرما از سوی مراجع ذیصلاح به پرداخت وجهی محکوم گردد کارفرما وجه مذکور را به اضافه هزینه های جانبی که پرداخت نموده از اولین صورت حساب پیمانکار کسر نماید.

شرکت لابراتوارهای سینا دارو (سهامی عام)
اسناد مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذای پرسنل

۴۰-۳- پیمانکار حق استفاده از آشپزخانه و سالن‌های مربوط را به منظور پخت و توزیع غذا و نگهداری مواد اولیه برای غیر از کارفرما نخواهد داشت.

۴۱-۳- در صورت انجام هرگونه تخلف، قصور و سهل انگاری کارکنان آشپزخانه‌ها و رستوران در نگهداری دستگاه‌ها، تجهیزات و لوازم، پیمانکار علاوه بر جبران خسارت، مشمول جریمه خواهد شد که میزان و نوع جریمه بر اساس دستورالعمل جریمه (پیوست ۲) تعیین می‌گردد.

۴۲-۳- پیمانکار موظف است کلیه لوازم، تجهیزات و دستگاه‌هایی را که از کارفرما تحویل گرفته است با توجه به استهلاک معمول پس از انقضای قرارداد به صورت سالم به کارفرما مسترد نماید و در صورت وارد آمدن هرگونه خسارت کارفرما می‌تواند بنا به تشخیص خود میزان خسارت را تعیین و از سپرده حسن انجام کار پیمانکار یا سایر مطالبات وی کسر نماید و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت.

۴۳-۳- پیمانکار موظف به جمع آوری و شست و شو و نظافت کلیه ظروف می‌باشد. نظافت سالن‌های غذاخوری، محل‌های توزیع غذا در رستوران‌ها، آشپزخانه، سینک‌های آشپزخانه، محل خواب و سایر فضاهای جانبی رستوران به صورت روزانه و هفتگی می‌باشد و در صورت کوتاهی طبق دستورالعمل جریمه (پیوست ۲) اقدام خواهد شد. تبصره ۱: شست و شو و نظافت سقف‌ها و دیوارها، حداقل هفته یک بار به عهده پیمانکار می‌باشد.

۴۴-۳- پیمانکار متعهد است جعبه کمک‌های اولیه با محتویات داخل آن را جهت استفاده از موارد ضروری تهیه و در آشپزخانه‌ها و رستوران نصب نماید و نسبت به تامین مجدد تجهیزات داخل آن قبل از اتمام اقدام فوری به عمل آورد.

۴۵-۳- پیمانکار متعهد است در طول مدت قرارداد از به کارگیری اتباع خارجی فاقد پروانه کار خودداری نموده و در صورت مشاهده تخلف کارفرما مختار است قرارداد را به صورت یک جانبه فسخ و کلیه خسارات وارده را از پیمانکار مطالبه نماید.

۴۶-۳- سرو غذای پرسنل در رستوران شرکت، ظهرها و شیفت اضافه کاری شب بر حسب مورد به صورت به عهده پیمانکار خواهد بود. ضمناً سرو غذای مهمانان در محل‌های مختلف طبق نظر شرکت بر عهده پیمانکار می‌باشد که می‌بایست با استفاده از نیروهای مجرب و رعایت شئونات میهمانان انجام شود.

۴۷-۳- تهیه و پرداخت هزینه چای خشک و سرو چای، حسب نظر نماینده کارفرما در ساعت‌های: ۱۰:۰۰، ۱۵:۳۰، ۱۹:۳۰ و ۲۲:۰۰ در محل سالن رستوران و رختکن‌های عمومی (بخشی در محل رستوران و تعدادی بصورت فلاسک توسط نماینده واحد دریافت می‌شود) نیز جز تعهدات پیمانکار است که هر وعده شش منبع سی لیتری توسط پرسنل پیمانکار در محل‌های مورد نظر قرار خواهد گرفت.

۴۸-۳- مسئولیت سرویس ایاب و ذهاب کارکنان پیمانکار بر عهده پیمانکار می‌باشد.

۴۹-۳- در صورت عدم رضایت کارفرما از نوع عملکرد، خدمات رسانی و کیفیت غذای ارائه شده توسط پیمانکار، کارفرما مجاز است بدون طی تشریفات قانونی از اولین صورت حساب معادل هزینه غذای سرو شده بعلاوه بیست و پنج درصد صرفاً با نظر کارفرما از پیمانکار کسر نماید.

شرکت لابراتوارهای سینا دارو (سهامی عام)
اسناد مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذای پرسنل

۵۰-۳- پیمانکار موظف است در صورت لزوم و بر حسب نظر نماینده کارفرما ظروف یکبار مصرف مورد نیاز را تهیه و استفاده نماید

ماده ۴- مبلغ و پرداخت :

هزینه تهیه، طبخ و توزیع هر پرس صبحانه و ناهار و شام به شرح جدول پیوست می‌باشد که پس از تایید نماینده کارفرما مبنی بر انجام مفاد قرارداد و پس از کسر کسور قانونی به پیمانکار پرداخت خواهد گردید.

تبصره ۱: در این مبالغ کلیه هزینه‌ها و تورم آتی و انجام تعهداتی که در قرارداد برای پیمانکار در نظر گرفته شده لحاظ شده است و به جز مواردی که صراحتاً به عهده کارفرما قرار گرفته است.

تبصره ۲: پیمانکار در پایان هر ماه صورت وضعیت اقدامات خود را تهیه و به نماینده کارفرما تحویل نماید تا پس از بررسی و در صورت تایید کارفرما و پس از کسر کسور متعلقه و با رعایت تبصره ۳ پرداخت نماید.

تبصره ۳: پیمانکار اقرار می‌نماید که توانایی تامین منابع نقدی یا اعتباری لازم برای تهیه مواد اولیه و هزینه‌های پرسنلی و دیگر هزینه‌ها برای دوره دو ماهه را دارد و این موضوع ارتباطی به مطالبات پیمانکار از کارفرما ندارد.

تبصره ۴: چنانچه شرکت خواستار تهیه و سرو غذاهایی باشد که در لیست مورد توافق پیش بینی نگردیده باشد نرخ مربوط به صورت توافقی تعیین و پرداخت خواهد شد.

تبصره ۵: از مبالغ هر فاکتور به میزان پنج درصد به عنوان سپرده حق بیمه کسر خواهد شد پرداخت آخرین صورتحساب آخرین ماه و آزادسازی سپرده بیمه منوط به ارائه مفاصاحساب از سوی سازمان تامین اجتماعی خواهد بود.

تبصره ۶: پرداخت هرگونه بیمه، مالیات، عوارض و سایر پرداخت‌های قانونی در ارتباط با اجرای قرارداد به عهده پیمانکار می‌باشد. ضمناً در صورتی که به این پیمان مالیات ارزش افزوده تعلق گیرد بر عهده کارفرما خواهد بود.

ماده ۵ - موارد فسخ :

۵-۱- پیمانکار متعهد می‌گردد تاخیری در ارائه خدمات موضوع قرارداد نداشته باشد.

۵-۲- در صورتی که پیمانکار نتواند در زمان و مکان و ساعت مقرر، وعده غذایی را ارائه نماید و از این حیث تاخیر داشته باشد، کارفرما مخیر و مجاز است تا نسبت به تهیه و تدارکات آن وعده غذایی به تشخیص و صلاحدید خود اقدام و هزینه مرتبته را به اضافه سی درصد بالای سری به حساب بدهکاری پیمانکار منظور نماید، اعمال این بند مانع اقدام بر اساس جدول جریمه‌های پیوست نبوده و سرو غذا فاقد کیفیت و کمیت مورد قبول کارفرما نیز در حکم تاخیر محسوب می‌شود.

۵-۳- در موارد زیر قرارداد از طرف کارفرما قابل فسخ می‌باشد :

الف- تاخیر غیر موجه با شرایط مندرج در بند ۲-۶ بیش از یک بار در هر ماه.

ب- تاخیر غیر موجه برای تحویل کل کالای موضوع قرارداد در زمان مقرر.

پ- واگذاری تمام یا بخشی از موضوع قرارداد به غیر.

ت- ابطال یا اتمام مهلت هر یک از مجوزهای فعالیت پیمانکار.

شرکت لابراتوارهای سینا دارو (سهامی عام)
اسناد مناقصه تهیه ، طبخ و توزیع غذای پرسنل

ث- عدم توانایی در انجام هر یک از تعهدات یا عدم انجام آنها در مواعدهای مقرر.

۴-۵- هرگاه کارفرما قرارداد را به یکی از علل مشروحه فوق فسخ کند مراتب را به اطلاع پیمانکار می‌رساند و پیمانکار می‌بایست بلافاصله نسبت به تحویل کلیه لوازم و وسایل و مواد تحویلی و .. به کارفرما اقدام نماید. کارفرما نیز بدون نیاز به انجام تشریفات قضایی و اداری، دریافت و وصول خسارات و جرائم متعلقه از محل مطالبات و تضمین پیمانکار بابت این قراردادها سایر قراردادهای فی ما بین اقدام و با پیمانکار تسویه حساب می‌نماید.

ماده ۶ - تضمین:

به منظور تضمین حسن انجام تعهدات، پیمانکار مکلف است همزمان با امضا قرارداد یک فقره ضمانت‌نامه بانکی به نام شرکت لابراتوارهای سینا دارو به مبلغ ۷/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال (هفت میلیارد ریال) و یک فقره چک شرکت به مبلغ ۱۰/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال (ده میلیارد ریال) به امور مالی شرکت تسلیم نموده و رسید آن را دریافت نماید شرکت به جهت وصول مطالبات خود، اعم از خسارات و هزینه‌ها و جرایم، می‌تواند از محل وصول تضمین فوق اقدام نماید.

ماده ۷ - خاتمه قرارداد:

در صورتی که شرکت بنا به عللی غیر از موارد پیش‌بینی شده برای فسخ، تشخیص خود تمایل به ادامه کار با پیمانکار نداشته باشد می‌تواند مراتب خاتمه قرارداد را کتباً به پیمانکار اعلام نماید. در این صورت طرفین تا مدت ۱۵ روز پس از اعلام، همکاری را ادامه داده و متعاقباً تسویه حساب خواهند نمود. چنانچه پس از پایان مدت قرارداد، کارفرما به تشخیص و صلاح دید خود تمایل به ادامه کار با پیمانکار را داشته باشد و یا جهت انتخاب پیمانکار جدید، وی موظف است حداقل برای مدت دو ماه دیگر نیز بر اساس مفاد قرارداد با همان شرایط و قیمت موضوع قرارداد را انجام دهد.