

تاریخ : .....

شماره : .....

## ( قرارداد رستوران )

این قرارداد فی ما بین شرکت فرآورده های نسوز ایران (سهامی عام) به نمایندگی آقایان : هیراد عباس زاده به کد ملی ۱۹۷۱۴۲۸۸۱۷ به عنوان مدیرعامل و به کد ملی ..... به عنوان عضو هیئت مدیره صاحبان امضاء مجاز ، به شماره ثبت ۱۶۵۰۳، کد اقتصادی ۸۱۳۴-۱۸۵۹-۴۱۱۳ و شناسه ملی ۱۰۱۰۵۹۲۸۹۰ و نشانی کیلومتر ۵۲ جاده اصفهان - مبارکه کد پستی ۸۴۸۴۱۴۳۷۹۱ شماره تلفن ۰۳۱-۵۲۵۴۳۷۴۰ که کارفرما نامیده می شود از یک طرف و شرکت..... باکد اقتصادی..... و شناسه ملی..... و شماره ثبت..... و به نشانی..... کد پستی..... به نمایندگی آقای..... دارای کد ملی..... به شماره همراه..... که منبعه پیمانکار نامیده میشود از طرف دیگر با شرایط زیر منعقد میگردد:

### ماده (۱) موضوع قرارداد

الف) تهیه مواد اولیه (متریال) مطلوب و با کیفیت (درجه یک) بطوریکه مورد تأیید نماینده کارفرما قرار گیرد جهت تهیه (نهار و شام) پرسنل شرکت فرآورده های نسوز ایران.

ب) طبخ و توزیع غذا بین پرسنل شرکت حتی ایام تعطیل در رستوران شرکت

ج) پیوست های شماره یک (آنالیز هر پرس غذا پیوست مندرج در اسناد مناقصه) و دو (جدول جرایم و تخلفات پیوست اسناد مناقصه) این قرارداد جزء لاینفک قرارداد بوده و برای طرفین لازم الاجرا می باشد.

تبصره ۱: کارفرما مخیر به کاهش یا افزایش به میزان ۲۵٪ از حجم قرارداد موضوع ماده ۲۹ شرایط عمومی پیمان می باشد.

تبصره ۲: کارفرما مخیر به ابلاغ ۱۰٪ کار جدید به پیمانکار از محل اختیار در افزایش یا کاهش حجم قرارداد به میزان ۲۵٪ می باشد.

### ماده (۲) مدت قرارداد

مدت قرارداد از تاریخ ۱۴۰۴/۰۹/۰۱ لغایت ۱۴۰۵/۰۸/۳۰ می باشد.

### ماده (۳) مبلغ قرارداد

مبلغ قرارداد با توجه به انجام ردیف های موضوع قرارداد عبارت است از:

الف) از بابت تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع هر پرس غذا بر اساس لیست پیوست قرارداد و مطابق با لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا ارائه شده توسط کارفرما، قابل پرداخت می باشد.

ب) از بابت تهیه و طبخ هر پرس غذا جهت مهمانان شرکت اگر از منوی تعریفی کارفرما خارج باشد همانند بند الف ماده ۳ قرارداد اقدام در غیر این صورت بر اساس توافق طرفین قابل پرداخت می باشد.

**تبصره ۱:** روش تعدیل به شرح ذیل ملاک عمل و مبنای تعدیل قرارداد خواهد بود: یک نفر نماینده پیمانکار و یک نفر نماینده کارفرما به صورت هماهنگ و مشترک نسبت به اخذ قیمت اقلام پرمصرف مشمول تعدیل در زمان شروع قرارداد و در هر دوره سه ماهه جهت اعمال تعدیل از مراکز فروش شامل (فروشگاه خان بابا، مهیار پروتئین، هامون، جهانبین، کوثر، دیلی مارکت، افق کوروش، رفاه و...) اقدام مینمایند. اعمال تعدیل در صورت افزایش یا کاهش محسوس غیر متعارف قیمت اقلام پرمصرف نسبت به دوره قبل و به نسبت افزایش یا کاهش ایجاد شده به هر میزان و مبلغ با تایید کارفرما و در صورت تصویب در کمیسیون معاملات

شرکت فرآورده های نسوز ایران امکان پذیر خواهد بود . پیمانکار با امضای این قرارداد ضمن عقد خارج لازم اختیار اعمال هرگونه تعدیل به هر میزان و مبلغ را به کارفرما واگذار نموده و حق هرگونه ادعا و اعتراض بعدی را از خود در این خصوص سلب و ساقط می نماید .

**تبصره ۲:** سه ماهه اول قرارداد مشمول تعدیل نبوده و هرگونه افزایش مبلغ در طول سه ماهه اول در مبلغ قرارداد لحاظ شده .

#### **ماده (۴) کسورات**

- ۴.۱ - کلیه کسورات قانونی مشمول این قرارداد اعم از بیمه و مالیات بعهده پیمانکار می باشد.
- ۴.۲ - از هر صورت وضعیت پیمانکار ماهیانه معادل ۵٪ تحت عنوان سپرده حسن انجام کار کسر و هر سه ماه یکبار با تأیید سرپرست واحد خدمات قابل پرداخت می باشد.
- ۴.۳ - پرداخت آخرین صورت وضعیت پیمانکار مشروط به رعایت ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی و ماده ۱۳ قانون کار می باشد.

#### **ماده (۵) نحوه پرداخت**

- ۵.۱ - صورت وضعیت پیمانکار به صورت ماهیانه تنظیم و پس از تأیید سرپرست واحد خدمات ظرف مدت سه ماه بعد از ارسال قابل پرداخت می باشد.
- ۵.۲ - پیمانکار به هنگام ارائه صورت وضعیت ماهیانه خود ملزم می باشد که لیست پرداخت حقوق ماه قبل پرسنل خود را به همراه پرداخت سایر مزایای قانونی که به تأیید سازمان تأمین اجتماعی رسیده باشد را به امور مالی شرکت ارائه نماید.

#### **ماده (۶) دستگاه نظارت**

- ۶.۱ - مسئولیت نظارت بر حسن اجرای قرارداد سرپرست واحد خدمات شرکت می باشد.
- ۶.۲ - دستگاه نظارت بر عملکرد ایمنی، بهداشت و زیست محیطی پیمانکار، امور HSEE شرکت معرفی میگردد.
- ۶.۳ - نظارتی که توسط دستگاه نظارت کارفرما بر اجرای موضوع قرارداد به عمل می آید به هیچ وجه از مسئولیت پیمانکار نمی کاهد و پیمانکار متعهد و ملزم به اجرای دقیق و صحیح موضوع قرارداد می باشد.

#### **ماده (۷) تعهدات عمومی پیمانکار**

- ۷.۱ - پیمانکار اقرار دارد که به قوانین کار و تأمین اجتماعی آگاهی داشته متعهد به رعایت آن در خصوص تأمین نیرو ماده یک قرارداد میباشد و همچنین مسئولیت ایمنی و حفاظت کامل آنان را بعهده خواهد داشت و در صورت عدم رعایت قوانین فوق الذکر و بروز صدمات مالی و جانی شخصاً مسئول و پاسخگو خواهد بود. ضمناً کلیه شکایات احتمالی در رابطه با اداره کار و امور اجتماعی از طرف کارگران بعهده پیمانکار بوده و کارفرما هیچگونه مسئولیتی را عهده دار نمی باشد.
- ۷.۲ - پیمانکار با امضاء این قرارداد اقرار و اعلام می نماید که از کلیه قوانین و مقررات کار و تأمین اجتماعی خصوصاً ماده ۱۳ قانون کار و تبصره های آن آگاه و خود را موظف و ملزم به رعایت کلیه آنها می داند و متعهد میگردد مقررات مربوطه را در مورد خود و پرسنل ابواب جمعی خود رعایت نماید.
- ۷.۳ - پیمانکار متعهد میگردد چنانچه پرسنل ابواب جمعی او منفرداً یا مشترکاً در یکی از محاکم قضایی به هر دلیلی شکایت نمایند چه این شکایت ارتباط با محیط کاری داشته باشد یا نداشته باشد. پیمانکار شخصاً در مقابل این شکایت مسئول میباشد و کارفرما هیچگونه مسئولیتی را در این زمینه پذیرا نمی باشد.
- ۷.۴ - با توجه به اینکه تمام مسئولیت های حقوقی اعم از مدنی و کیفری متوجه پیمانکار می باشد و کارفرما هیچگونه مسئولیتی در این زمینه ندارد اگر احیاناً احدی از پرسنل پیمانکار در حین انجام کار یا خارج از زمان قرارداد شکایتی نماید و اگر در این شکایت

پیمانکار و یا کارفرما به تناسب مقصر شناخته شدند با توجه به توافقات بعمل آمده تمام مسئولیت ایجاد شده بعهده پیمانکار می‌باشد.

۷.۵ - پیمانکار متعهد می‌گردد پرسنل معرفی به کار را قبل از شروع به کار نسبت به رعایت قوانین جاریه شرکت، رعایت اصول ایمنی و بهداشت و غیره توجیه نماید.

۷.۶ - کارفرما هیچگونه مسئولیتی در خصوص حوادث ناشی از کار در برابر پیمانکار و پرسنل وی ندارد. احیاناً اگر حادثه ای برای پرسنل پیمانکار ایجاد گردد کارفرما مبرا از هرگونه مسئولیت و تعهد حقوقی می‌باشد.

۷.۷ - پرداخت کلیه مطالبات قانونی کارگر به اعتبار قرارداد کار بعهده پیمانکار می‌باشد و کارفرما هیچگونه مسئولیت و تعهدی در این ارتباط را ندارد و در صورت ایجاد اختلاف بین پیمانکار و افراد که جهت انجام موضوع این قرارداد از طرف پیمانکار به کارگمارده می‌شوند، مسئولیت های حقوق مدنی و مالی آن بعهده پیمانکار بوده و کارفرما هیچگونه مسئولیت و تعهدی در این ارتباط ندارد.

۷.۸ - پیمانکار متعهد می‌گردد در شروع قرارداد لیست کاملی از کارکنان خود را در اختیار کارفرما قرار دهد تا صلاحیت انجام کار آنان در شرکت بررسی گردد. مسلماً به غیر از افراد فوق شخص دیگری حق ورود به شرکت را نخواهد داشت کارفرما میتواند در صورت نیاز به بررسی مجدد صلاحیت کارگران پیمانکار اقدام و در صورت لزوم درخواست جایگزینی کارگران فوق را بنماید.

۷.۹ - پیمانکار حق انتقال تمام یا قسمتی از موضوع قرارداد را تحت هیچ شرایطی به شخص یا اشخاص دیگر ندارد.

۷.۱۰ - پیمانکار موظف است حسب لزوم و درخواست کارفرما نسبت به آموزش کارگران خود طبق نیازهای شغل آنها (از طریق برپایی کلاس ودعوت از کارشناس مربوطه و...) اقدام نماید.

۷.۱۱ - پیمانکار متعهد می‌گردد نفرات معرفی شده مورد تأیید واحد HSE شرکت بوده و کارت معتبر سلامت از شبکه بهداشت داشته باشند و تمدید دوره ای و اعتبار آن تحت نظارت پیمانکار باشد. در صورتی که تاریخ کارت سلامت هر یک از پرسنل به اتمام برسد و شخص یا ناظر پیمانکار اقدام به تمدید آن نکرده باشد، در صورت تاخیر از مدت ذکر شده ماهیانه جریمه ای مطابق با جدول جرایم تعیین و از مطالبات پیمانکار کسر می‌گردد.

۷.۱۲ - پیمانکار موظف به تکمیل گزارشات مورد نظر و درخواست کارفرما می‌باشد.

۷.۱۳ - کارت ورود و خروج پیمانکار و کارگزارانش توسط حراست صادر و تحویل نماینده پیمانکار میشود پیمانکار متعهد می‌گردد در پایان کار هر نفر، کارت ها را مسترد نماید.

۷.۱۴ - پیمانکار نمی‌تواند نیرویی جهت انجام کار معرفی نماید که منع قانونی داشته باشد و یا از نظر فیزیکی دچار مشکل باشند.

۷.۱۵ - پیمانکار موظف است از جذب افراد سیگاری خودداری نماید و نسبت به اخذ گواهی عدم اعتیاد و سوء پیشینه هر یک از افراد اقدام نماید. ضمناً هرگونه استخدام نیروی جدید و یا اخراج نیروهای قدیمی صرفاً با هماهنگی و تأیید کارفرما امکان پذیر خواهد بود.

۷.۱۶ - پیمانکار متعهد می‌گردد همه ماهه لیست کاملی از پرداخت هایش به پرسنل تحت پوشش شامل: (بیمه - حقوق - پاداش و...) بهمراه صورت وضعیت به امور مالی شرکت ارائه نماید و اموراداری و مالی مجاز به کنترل و بررسی آنها می‌باشد.

۷.۱۷ - اگر کارفرما بر حسب ضوابط همکاری با پیمانکار جهت انجام موضوع قرارداد همکاری نماید تمام هزینه های صرف شده را از آخرین صورت وضعیت ارسال پیمانکار کسر می‌نماید.

۷.۱۸ - کارفرما دوره های آموزشی در زمینه استاندارد آموزش شغل و آموزشهای مرتبط با ایمنی بهداشت شغل (بهداشت عمومی، بهداشت ایمنی تخصصی شغل) را به پیمانکار ابلاغ می‌نماید. پیمانکار موظف است زمان برگزاری دوره های مذکور را ظرف مدت

معین شده اعلام و اجرا نماید. در صورتی که پیمانکار از پرسنل کارفرما در این زمینه استفاده نماید، هزینه های آن طبق فرمت شرکت فرآورده های نسوز ایران محاسبه خواهد شد و پیمانکار ملزم به پرداخت کلیه هزینه ها می باشد. در صورت تاخیر پیمانکار در انجام دوره های مذکور، کارفرما جریمه ای متناسب و بصورت یک طرفه مطابق با جدول جرایم اعمال می نماید و پیمانکار حق هرگونه اعتراض و ادعایی را از خود سلب می نماید.

۷.۱۹ - پیمانکار ملزم به معرفی نماینده HSE (مسئول ایمنی) و ارائه گواهی صلاحیت ایشان مطابق با ضوابط اداره تعاون و کار و رفاه امور اجتماعی می باشد. در صورت عدم معرفی مسئول HSE جریمه ای مطابق با جدول جرایم از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

۷.۲۰ - پیمانکار موظف است قبل از تحویل محل شروع کار نسبت به تهیه HSE PLAN (برنامه ایمنی، بهداشت و محیط زیست) مرتبط با موضوع پیمان به امور HSE و دستگاه نظارت مربوط و اخذ تأیید از آنان می باشد.

در صورت عدم تحویل جریمه ای مطابق با جدول جرایم از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

۷.۲۱ - پیمانکار ملزم به پایش و ارزیابی عوامل زیان آور محیط کار طبق نظر امور HSE برای شاغلین تحت نظارت و ارائه نتایج به این واحد می باشد و تمام هزینه های ناشی از این کار به عهده پیمانکار می باشد و در صورت عدم انجام توسط پیمانکار و پس از ۲ مرتبه تذکر کتبی در طول مدت ۱۰ روز، اندازه گیری توسط نماینده کارفرما انجام خواهد شد و هزینه های آن به علاوه بالاسری از صورت وضعیت پیمانکار کسر می گردد.

## ماده ۸ تعهدات اختصاصی پیمانکار:

۸.۱ - پیمانکار موظف به تأمین ۱۰ نفر نیروی انسانی اعم از یک نفر سرآشپز با حداقل حقوق روزانه ۴,۵۲۲,۳۵۴ ریال و یک نفر آشپز با حداقل حقوق روزانه ۴,۲۵۱,۹۱۶ ریال و ۷ نفر کارگر خدمات با حداقل حقوق روزانه ۴,۰۶۱,۶۱۴ ریال و یک نفر نماینده موضوع بند ۸.۳ شرایط اختصاصی می باشد کلیه پرسنل باید با تجربه و مجرب و مورد تأیید نماینده کارفرما باشند. (هزینه و مسئولیت تأمین یک نفر نیرو به عنوان نماینده به عهده پیمانکار می باشد).

۸.۱.۱ - با توجه به نوع کار و بروز بیماری های واگیردار (نظیر کرونا، آنفولانزا و ...)، پیمانکار باید توانائی جایگزینی نیروهایی که حیثاً به دلیل بیماری قادر به حضور در شرکت نیستند را در کمترین زمان ممکن داشته باشد.

۸.۱.۲ - جهت طبخ و توزیع ناهار و شام و نظافت در ایام هفته و توزیع شیر در ایام هفته از شنبه تا چهارشنبه ساعت ۹ صبح و نفر نیروی انسانی اعم از سر آشپز، آشپز، کمک آشپز و خدماتی مورد نیاز می باشد.

۸.۲ - زمان فعالیت پرسنل پیمانکار در صبح از ساعت ۷ لغایت ۱۶/۰۵ و تعداد ۲ نفر (یک نفر کارگر و یک نفر آشپز) جهت طبخ و توزیع و نظافت در شیفت دوم کاری در محل رستوران شرکت حضور داشته باشند که در ایام خاص مانند ماه مبارک رمضان بطور جداگانه تعیین و عمل خواهد شد خروج هر یک از پرسنل پیمانکار زودتر از زمان اعلام شده باید با هماهنگی سرپرست قسمت و یا سرپرست شیفت صورت پذیرد. بدیهی است شیفت ها و ساعات مورد نیاز در مقاطع مختلف توسط کارفرما مشخص و اعلام خواهد شد. در صورت شیوع بیماری های واگیر دار و هر شرایط غیر قابل پیش بینی دیگر ساعات کارکرد پرسنل پیمانکار تعداد غذا مورد نیاز و نحوه توزیع غذا توسط کارفرما مشخص و به پیمانکار ابلاغ خواهد شد پیمانکار حق اعتراض در این خصوص را ندارد.

۸.۳ - پیمانکار ملزم به معرفی یک نفر با لباس کار مخصوص بعنوان نماینده تام الاختیار خود می باشد که می بایستی همه روزه از ساعت ۷ صبح تا پایان نوبت شام در محل شرکت فرآورده های نسوز ایران حضور داشته باشد و جهت اجرای برنامه های مورد نظر کارفرما با هماهنگی دستگاه نظارت برنامه ریزی های لازم را بعمل آورده و ضمن اقدام بر انجام مناسب آنها نیز نظارت نماید. لازم

است در شیفت های مربوطه و ایام تعطیل نیز نماینده پیمانکار (حتی از میان نفرات حاضر) از قبل به کارفرما معرفی شده باشد. این فرد مانند سایر کارکنان باید دارای کارت سلامت باشد و همچنین مورد معاینات بدو قرارداد و ادواری قرارگیرد.

۸.۴- پیمانکار متعهد میگردد کلیه مواد اولیه مصرفی را از نوع مرغوب با کیفیت بهداشتی، درجه یک با برند معتبر تهیه نماید به نحوی که مورد تأیید نماینده کارفرما باشد.

۸.۵- پیمانکار موظف است عملیات موضوع قرارداد را بنحو شایسته و ماهرانه و توسط کارکنان صلاحیت دار مورد تأیید کارفرما، با تجربه و تعداد مکفی بنحوی که کوچکترین خللی در اجرای موضوع قرارداد روی ندهد، انجام داده و در اجرای آن کلیه وسایل و امکانات و ضوابط مربوطه را به کار گیرد.

۸.۶- پیمانکار متعهد میگردد جهت توزیع شیر در ایام هفته از شنبه تا چهارشنبه ساعت ۸:۳۰ صبح از یک نفر از پرسنل خود استفاده نماید و مطابق بند ۸.۲۵ تعهدات اختصاصی، لوازم حفاظت فردی مناسب در اختیار آن قرار دهد.

۸.۷- پیمانکار متعهد میگردد غذای طبخ شده ناهار را از ساعت ۱۱:۳۰ لغایت ۱۳:۳۰ بین پرسنل در دو سالن مجزا توزیع نماید و شام را از ساعت ۱۹:۳۰ لغایت ۲۰:۳۰ توزیع نماید. ضمناً ساعت های فوق براساس تغییر ساعات رسمی کشور تغییر خواهد کرد.

۸.۸- پیمانکار متعهد به تأمین لیوان یکبار مصرف، ظروف یکبار مصرف و ظروف دلی کوچک و بزرگ، طبق درخواست کارفرما از نوع گیاهی یا آلومینیومی، سفره یکبار مصرف، دستمال کاغذی و خلال دندان (جهت قراردادن روی میزهای سالن سرو غذا) می باشد که باید از برند مورد تأیید کارفرما و از نوع بهداشتی خریداری گردد.

۸.۹- زیتون، پک خرما و لیمو 150cc، سماق (برند معتبر)، نمک (برند معتبر)، فلفل (برند معتبر)، آبلیمو (برند معتبر) بعهده پیمانکار است، کلیه این اقلام نیز بایستی بصورت بسته بندی و از برند معتبر و مورد تایید کارفرما و موارد مصرفی توزیعی بین کارکنان از بسته بندی تک نفره تامین شوند. (برند کلیه اقلام باید مورد تایید واحد ایمنی و بهداشت شرکت کارفرما باشد).

۸.۱۱- پیمانکار موظف به شستشو و آماده سازی و توزیع سبزیجات و میوه جات بین پرسنل می باشد.

۸.۱۲- گوشت و اقلام پروتئین تهیه شده توسط پیمانکار بایستی مجوز کشتارگاه به تاریخ روز داشته باشد و با خودرو سردخانه دار حمل و به شرکت منتقل شود. ضمناً وزن لاشه گوسفندی (گوشت بره) بین ۲۵-۱۸ کیلوگرم و مرغ ۱.۴ تا ۲ کیلوگرم و ماهی با وزن ۳۰۰ گرم مورد تأیید می باشد. همچنین در صورتی که ران گوسفندی و سر دست و... به صورت پسایی اولیه، بسته بندی و ارسال از کشتارگاه صورت گیرد، نظارت و تایید حضوری مسئول HSE کارفرما در محل الزامی می باشد.

۸.۱۳- پیمانکار متعهد میگردد نظافت و بهداشت فردی کارکنان، نظافت و بهداشت آشپزخانه، سالن های سرو غذا، تجهیزات پخت و پز، بهداشت کلیه مواد غذایی و... را مطابق تعریف نماینده کارفرما و آیین نامه های وزارت بهداشت انجام داده، بطوریکه نظافت و رعایت موارد بهداشتی مورد تأیید ناظر و کارفرمای شرکت باشد. بدیهی است در صورت عدم رعایت براساس جدول جرایم پیوست که جزء لاینفک این قرارداد می باشد جریمه ای توسط کارفرما تعیین و از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.

۸.۱۴- کلیه سبزیجات مورد استفاده در طبخ غذا و انواع سالاد، سبزی، ریحان، زیتون، زیتون پرورده، ترشی، ماست توزیعی به صورت بسته بندی تک نفره با برند معتبر دارای مجوزهای بهداشتی، تاریخ روز و مورد تایید کارفرما و با خودرو سردخانه دار تهیه و به شرکت حمل شوند و همچنین تامین اقلام خوراکی دورچین غذا نظیر هویج، کدو، چغندر، گل کلم بصورت آب پز، فلفل سبز و فلفل دلمه ای به عهده پیمانکار بوده و لازم به ذکر است در صورت تخلف و عدم رعایت براساس جدول جرایم پیوست که جزء لاینفک این قرارداد می باشد جریمه ای توسط کارفرما تعیین و از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.

۸.۱۵ - ورود مواد غذایی به شرکت صرفاً از شنبه تا چهارشنبه از ساعت ۷ تا ۱۶ مجاز می باشد در صورت عدم رعایت و تأمین اقلام در خارج از ساعات ذکر شده بنا به تشخیص ناظرین کارفرما، علاوه بر تأمین مواد غذایی، موضوع مشمول جریمه مطابق با جدول جرایم از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

۸.۱۶ - کلیه مقادیر ذکر شده در آنالیز مواد غذایی، مواد اولیه آماده سازی شده بدون ضایعات و آماده طبخ می باشد و توزین باید بعد از پاک کردن حبوبات و سبزیجات، پاک کردن مرغ و جدا کردن پوست، کتف و بال و... جدا کردن چربی های مرئی گوشت و بعد از انجماد زدایی گوشت و مرغ (بدون خون آبه) انجام شود.

۸.۱۷ - کلیه ادویه جات، نمک، فلفل، آرد، شکر و دیگر اقلام غذایی مورد نیاز جهت پخت و پز و سرو بایستی با بسته بندی مناسب و دارای مجوز های بهداشتی مربوطه و از برندهای معتبر و مورد تایید کارفرما تهیه شود.

برند اقلام مصرفی به شرح ذیل می باشد:

- برنج لنجان یا شمال اعلاء مورد تایید کارفرما تهیه شده از تأمین کنندگان عمده اصلی و به شرط طبخ نمونه
- روغن مایع خوراکی و سرخ کردنی با ترانس پایین: برند های معتبر و مورد تأیید واحد ایمنی بهداشت شرکت کارفرما
- زیتون، زیتون پرورده، روغن زیتون با بسته بندی تک نفره از برندهای معتبر بهداشتی و مورد تأیید واحد ایمنی و بهداشت کارفرما

- سماق، فلفل، آویشن و کلیه ادویه جات: از برند های دارای مجوز بهداشتی، استاندارد ایران و بسته بندی بهداشتی
- انواع سس گوجه، کچاپ، سس مایونز از نوع کم چرب، سس سرکه و خرما بصورت بسته بندی تک نفره، از برند دارای مجوز بهداشتی

- آبلیمو از برند معتبر و مورد تأیید واحد ایمنی بهداشت شرکت کارفرما
- دستمال کاغذی: میبایست حتماً از برند های معروف بازار و دارای مجوز بهداشتی و علامت استاندارد ایران باشد.

۸.۱۸ - استفاده از گوشت منجمد جهت تهیه کباب کوبیده ممنوع بوده و پیمانکار موظف است از گوشت گرم و تازه به این منظور استفاده نماید.

۸.۱۹ - آنالیز هر پرس غذا که در اسناد مناقصه به امضاء پیمانکار رسیده است جزء لاینفک این قرارداد بوده و پیمانکار ملزم به رعایت آن در خصوص هر پرس غذا می باشد.

۸.۲۰ - کل ساختمان رستوران با کلیه متعلقات و اموال منقول و غیر منقول بطور صحیح و سالم و قابل بهره برداری تحویل پیمانکار می گردد و پیمانکار متعهد است در طول قرارداد به نحو احسن از محل و تأسیسات و تجهیزات و ساختمان و دستگاه هایی که بصورت امانی طی صورتجلسه ای تحویل داده می شود حفظ و نگهداری نموده و در پایان زمان مورد نظر به طور صحیح و سالم و قابل بهره برداری عیناً عودت نماید (صورتجلسه فوق جزء لاینفک قرارداد می باشد).

۸.۲۱ - به منظور جلوگیری از ایجاد و انتقال آلودگی و بیماری های مسری در شرکت فرآورده های نسوز ایران، رعایت اصول بهداشتی و تأمین تجهیزات از قبیل دستگاه کباب زن، سیخ شور، خلال کن به منظور حداقل تماس دست با ماده غذایی مورد استفاده بعهد پیمانکار می باشد.

۸.۲۲ - پیمانکار تعهد می نماید از اموالی که توسط کارفرما در اختیار وی قرار می گیرد مراقبت نماید لذا کارفرما حق دارد خسارتی را که در نتیجه اهمال یا غفلت پیمانکار یا کارکنان یا پرسنل ابواب جمعی ایشان مفقود یا ضایع یا ناقص و معیوب گردند را از محل مطالبات و تضامین پیمانکار جبران نماید.

۸.۲۳ - ارائه گواهی آموزش بهداشت صنوف برای کلیه کارکنان و کارکنانی که در حین کار معرفی مینماید ظرف یکماه از ابتدای

شروع کار الزامی است و در صورت عدم ارائه گواهی مذکور برای هر یک از کارکنان جریمه ای مطابق با جدول جرایم از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد. همچنین پیمانکار متعهد است دوره های آموزشی کارکنان را در ابتدای قرارداد به کارفرما اعلام و طبق آن جهت آموزش کارکنان اقدام نماید.

۸.۲۴ - توزیع شیر بین پرسنل شرکت در تمام ایام هفته از شنبه تا چهارشنبه از ساعت ۸/۳۰ صبح صورت می پذیرد .  
ب ( نظافت، گندزدایی و ضدعفونی آشپزخانه، سالن های توزیع غذا، کلیه تجهیزات، وساختمان رستوران... بنحوی که مورد تأیید نماینده کارفرما باشد.

۸.۲۵ - با توجه به اپیدمی بیماری های واگیر دار اجرای کامل پروتکل های بهداشتی مصوب وزارتخانه ذیربط و دستورالعمل راهنمای پیشگیری و کنترل در شرکت توسط پیمانکار و کارکنان در رستوران بنحوی که مورد تأیید نماینده کارفرما باشد.

### **تعهدات پیمانکار نسبت به پرسنل**

۸.۲۵ - پیمانکار متعهد میگردد پرسنل ابواب جمعی خود را تحت پوشش بیمه مسئولیت مدنی (مسئولیت کارفرما در مقابل کارکنان) با توجه به نوع کار و ریسک های مسئولیت و با توجه به شرایط اعلامی کارفرما قرار دهد.

۸.۲۶ - تأمین لوازم حفاظت فردی مناسب از جمله انواع لباس کار مخصوص رستوران با رنگ سفید و رنگهای روشن مورد تأیید امور HSEE (شامل لباس فرم و شلوار، پیش بند پارچه ای، کلاه پارچه ای ، کفش مناسب حداقل هر سه ماه یک دست)، ماسک دهنی (ماسک پزشکی روزانه)، دستکش یک بار مصرف و لاتکس روزانه، چکمه (هر ۶ ماه یک جفت)، پیش بند پلاستیکی و دستکش لاستیکی جهت امور شستشو بسته به نیاز کارکنان ، دستکش کف چرمی جهت جابجایی ظروف داغ ، کلاه یکبار مصرف به صورت روزانه ، دستکش مناسب برای پسایی گوشت و پروتئین و... بعهده پیمانکار می باشد و کلیه کارکنان پیمانکار و ناظر مربوطه بایستی از لوازم حفاظت فردی به طرز مناسبی در حین کار استفاده نمایند این موضوع در رابطه با نیروی توزیع چایی و شیر نیز کاملاً مصداق دارد. در صورت عدم تأمین یا عدم استفاده از لوازم حفاظت فردی توسط پیمانکار یا نیروهای تحت امر وی ، جریمه ای مطابق با جدول جرایم از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

۸.۲۷ - لوازم حفاظت فردی جهت کارکنان، توزیع شیر در سالن تولید، ماسک N95 حداقل هر ماه ۴ عدد، کفش ایمنی برای حضور در خط تولید (یک جفت به هر نفر یا نفرات توزیع کننده، لباس مناسب مخصوص تفکیک شده از رستوران جهت توزیع شیر و چایی هنگام تردد در سالن تولید) حداقل هر ۶ ماه یک دست به نفر مخصوص توزیع کننده) لازم بذکر است در صورت عدم تأمین، رعایت و استفاده پرسنل، کارفرما در هر مورد جریمه ای مطابق با جدول جرایم از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

۸.۲۸ - پیمانکار مکلف است در طول مدت قرارداد با هماهنگی و تأیید کارفرما به ازاء هر نفر مبلغ ۱۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال به صورت ماهیانه بعنوان پاداش بهره وری به پرسنل خود پرداخت و لیست پرداختی را به کارفرما ارائه نماید.

۸.۲۹ - پیمانکار متعهد است پرسنل خود را به لباس های مخصوص رستوران (رنگ سفید یا رنگ روشن) به هنگام طبخ و توزیع غذا مجهز نماید و در هنگام توزیع فرد توزیع کننده باید از دستکش و کلاه و ماسک دهنی یکبار مصرف استفاده نماید. در صورت عدم استفاده جریمه ای مطابق با جدول جرایم از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

همچنین با توجه به الزام نظافت و رعایت بهداشت لباس کار ، پیمانکار موظف است برنامه شستشو و نظافت لباس پرسنل را به امور HSEE ارائه و نسبت به آن اقدام نماید. بدیهی است تا مادامیکه کارفرما نسبت به شستشوی لباس کارکنان اقدام مینماید پیمانکار میتواند از خدمات مربوطه برای شستشوی لباس کارکنان استفاده نماید. هزینه شستشوی لباس مطابق با فاکتور ارائه شده از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

۸.۳۰ - پیمانکار موظف است حقوق و مزایای متعلقه پرسنل خود را مطابق با قوانین اداره کار و تأمین اجتماعی محاسبه و از پنجم تا دهم ماه بعد از کارکرد به صورت منظم و ماهانه پرداخت نموده و آنرا مشروط به پرداخت وجوه از طرف کارفرما نماید (توانایی پرداخت حداقل سه ماه حقوق بدون دریافت وجوهی از طرف کارفرما را داشته باشد) و فیش حقوقی مربوطه را به پرسنل خود ارائه نماید. بازاء هر یک روز تأخیر در پرداخت حقوق پرسنل، کارفرما به صورت یک طرفه جریمه ای معادل جمع حقوق یک روز پرسنلی که پرداخت حقوقشان به تأخیر افتاده از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد کرد. در صورتی که پرداخت دستمزد کارگران تاخیری پیش آید، دستگاه نظارت کارفرما به پیمانکار اخطار می کند که طلب کارگران را پرداخت نماید. در صورت استنکاف پیمانکار، کارفرما می تواند دستمزد کارگران را از محل مطالبات پیمانکار پرداخت کند و مبلغ پرداختی را به اضافه ۱۵٪ به حساب بدهی پیمانکار منظور کند.

۸.۳۱ - پیمانکار متعهد است علاوه بر پرداخت مزد شغل روزانه، بر اساس بخشنامه شورای عالی کار که در پایان سال ۱۴۰۴ کارگرانی که دارای یک سال سابقه کار شده یا یک سال از دریافت آخرین پایه سنواتی آنان گذشته باشد (اعم از کارگرانی که حق سنوات یا مزایای پایان کار خود را تسویه کرده باشند یا خیر) پایه سنواتی را پرداخت نماید.

### **اختیارات کارفرما و نحوه اعمال جرائم**

۸.۳۲ - چنانچه پیمانکار غذایی (نهار یا شام) را طبخ نماید که از نظر کیفیت مورد تأیید دستگاه نظارت (سرپرست واحد خدمات) نباشد، کارفرما به استناد گزارش ارسالی مبلغی را به عنوان جریمه از صورت وضعیت پیمانکار کسر می نماید و پیمانکار حق هرگونه اعتراضی را در این زمینه از خود سلب می نماید. لازم به ذکر است در صورت عدم تأیید کیفیت غذای طبخ شده قبل از سرو غذا نیز پیمانکار متعهد میگردد با تأیید ناظر کارفرما به تعداد پرس مورد نیاز غذای مناسب با کیفیت لازم را تهیه و توزیع نماید.

۸.۳۳ - استفاده از تلفن همراه در آشپزخانه و توسط پرسنل پیمانکار ممنوع می باشد و در صورت مشاهده جریمه ای مطابق با جدول جرایم از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

۸.۳۴ - پیمانکار متعهد میگردد کلیه پرسنل معرفی خود را در طول قرارداد و در تاریخ مورد نظر واحد ایمنی و بهداشت تحت معاینات قبل از استخدام، ادواری و اختصاصی قرارداد و گزارش کتبی آن را به کارفرما ارائه نماید. در صورت تأخیر در ارائه گزارش معاینات، جریمه ای مطابق با جدول جرایم از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد. همچنین در صورت معرفی فرد یا افراد جدید در ابتدا نسبت به ارائه گزارشات و گزارش آنالیز معاینات ادواری به واحد ایمنی اقدام و پس از آن مجوز شروع فعالیت داده خواهد شد.

۸.۳۵ - جبران هرگونه خسارت وارده ناشی از عمل و اقدام نادرست کارکنان پیمانکار به اموال و حقوق کارفرما بعهده پیمانکار بوده و کارفرما می تواند به هر نحوی که مقتضی بداند به تشخیص خود غرامت را از محل مطالبات پیمانکار برداشت نماید.

۸.۳۶ - پیمانکار متعهد میگردد دستور العمل های عمومی ایمنی و بهداشت و محیط زیست، دستور العمل های زیست محیطی پیمانکاران و دستور العمل های ایمنی خاص دستگاه ها و تجهیزات شرکت را مطالعه و کلیه پرسنل خود را نسبت به آن توجیه و موظف به اجرا نماید. بدیهی است در صورت تخطی از دستور العمل های ذکر شده کلیه مسئولیت های ناشی از آن برعهده پیمانکار بوده و علاوه بر آن جرایمی نیز از سوی کارفرما اعمال و از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.

۸.۳۷ - در صورتی که پرسنل پیمانکار مرتکب خلاف انضباطی شوند و یا کیفیت کار آنها مطلوب نباشد، کارفرما مطابق آیین نامه انضباطی شرکت و یا به هر نحو که خود صلاح بداند با پیمانکار برخورد می نماید.

۸.۳۸ - در صورت بروز هرگونه حادثه برای نفرات پیمانکار لازم است در اولین فرصت فرم گزارش حادثه توسط پیمانکار و مسئول قسمت تکمیل گردد. ضمناً در صورتیکه بنا به تشخیص کمیته بررسی حوادث و یا ایمنی و بهداشت کارفرما بروز حادثه

بدلیل سوء مدیریت و عدم پیش بینی و توجه کافی پیمانکار بوده باشد، جریمه ای مطابق با جدول جرایم از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

۸.۳۹ - پیمانکار مکلف است ظرف مدت یک ماه گواهی های ایمنی را از مراجع ذی صلاح اخذ و به کارفرما ارائه نماید در صورت عدم ارائه گواهی مذکور ظرف مدت مشخص شده جریمه ای مطابق با جدول جرایم از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد و در صورت عدم ارائه گواهی مذکور قرارداد شرکت فرآورده های نسوز ایران اختیار فسخ قرارداد را خواهد شد.

۸.۴۰ - پیمانکار مکلف است ظرف مدت یک ماه از تاریخ شروع قرارداد گواهی صلاحیت انجام کار مصوبه شماره ۳۸۳۲۶/ت مورخ ۳۷۵۰۶ مورخ ۸۱/۹/۵ و همچنین گواهی صلاحیت ایمنی را از اداره تعاون کار و رفاه امور اجتماعی استان تهیه و به شرکت ارائه نماید در صورت عدم ارائه گواهی صلاحیت انجام کار و با توجه به الزام اداره کار مبنی بر اخذ این مدارک در صورت تاخیر از مدت ذکر شده ماهیانه جریمه ای معادل ۸۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال تعیین و از مطالبات پیمانکار کسر و در ضمن کارفرما پس از مدت زمان ذکر شده حق فسخ قرارداد را خواهد داشت.

همچنین در صورت عدم ارائه گواهی صلاحیت ایمنی و با توجه به الزام اداره کار مبنی بر اخذ این مدارک در صورت تاخیر از مدت ذکر شده ماهیانه جریمه ای مطابق با جدول جرایم از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد و در ضمن کارفرما پس از مدت زمان ذکر شده حق فسخ قرارداد را خواهد داشت.

۸.۴۱ - نگهداری هرگونه مواد غذایی پخته شده و غذای مانده ، سس های دست ساز تفت داده شده ، پیاز پوست گرفته شده ، مواد غذایی تاریخ گذشته ، میوه های خراب و .... در سردخانه و یخچال ممنوع بوده و در صورت مشاهده جریمه ای مطابق با جدول جرایم از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

۸.۴۲ - جدول مربوط به تعیین تخلفات و میزان جرائم که در پایان این قرارداد درج شده است جزء لاینفک این قرارداد خواهد بود و پیمانکار ملزم به رعایت قوانین و انجام صحیح و دقیق موضوع قرارداد و عدم ارتکاب تخلفات مذکور در جدول می باشد و در صورت ارتکاب تخلف، کارفرما جریمه را بر اساس این قرارداد و جدول مذکور پیوست اعمال و به حساب پیمانکار منظور خواهد کرد. و پیمانکار حق هرگونه ادعا و اعتراض در این خصوص را از خود سلب و ساقط می نماید.

## **ماده ۹- تعهدات کار فرما**

۹.۱ - کارفرما پس از وصول صورت وضعیت پیمانکار و انجام بررسی های لازم نسبت به پرداخت کارکرد پیمانکار در چهار چوب ضوابط و مقررات اقدام می نماید.

۹.۲ - مسئولیت ارائه خدمات اورژانسی در خود شرکت و اعزام کارگران حادثه دیده به مراکز بهداشتی درمانی بعهده کارفرما می باشد.

۹.۳ - کارفرما متعهد میگردد برنامه غذای خود را طی یک ماه آینده در اختیار نماینده پیمانکار قرار دهد.

۹.۴ - تأمین شیر بعهده کارفرما می باشد.

۹.۵ - تأمین کلیه مواد شوینده، تطهیر و تجهیزات مورد نیاز جهت نظافت رستوران و وسایل مربوط به آن و ضد عفونی دست و سطوح و گند زدایی بعهده کارفرما می باشد.

۹.۵ - تأمین محل و کلیه تجهیزات پخت و سرو غذا بعهده کارفرما می باشد.

۹.۶ - کارفرما هیچگونه تعهدی جهت تأمین سرویس ایاب و ذهاب پرسنل پیمانکار ندارد اما در صورتیکه پرسنل پیمانکار در مسیر سرویس ها قرار داشته باشند و سرویس ظرفیت داشته باشد میتواند از آنها با هماهنگی استفاده نمایند و هزینه های مربوطه با محاسبات انجام شده توسط کارفرما به ازاء هر نفر از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.

۹.۷ - کارفرما یک وعده غذای گرم در هر شیفت با هزینه خود در اختیار پرسنل پیمانکار قرار می دهد.

۹.۸ - کارفرما در طول مدت قرارداد به هزینه خود و مطابق با صلاحدید خود نسبت به پاداش غیر نقدی در ایام و مناسبت های مختلف به پرسنل پیمانکار اقدام می نماید.

### **ماده ۱۰ - تضمین انجام تعهدات و جبران خسارات احتمالی**

۱۰.۱ - پیمانکار بابت تضمین حسن انجام تعهدات یک فقره ضمانت نامه بانکی معتبر معادل ۱۰٪ از مبلغ کل قرارداد برای یک سال و دارای اعتبار یک ساله از تاریخ شروع قرارداد به کارفرما تحویل می نماید ..

۱۰.۲ - مقرر شد مبلغ ۳۰.۰۰۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال به عنوان وجه التزام قرارداد در نظر گرفته شود تا چنانچه پیمانکار تعهدات قراردادی خود را به هر دلیل با تاخیر انجام دهد یا از انجام آن سر باززند و یا مرتکب تخلف از انجام تعهد یا تکلیف قانونی شود و یا مرتکب هر قصور و تقصیری شود کارفرما مختار و مخیر به مطالبه و وصول مبلغ وجه التزام خواهد بود که از محل مطالبات ، تضامین و یا به هر نحو مقتضی دیگر بدون نیاز به هرگونه اقدام قضایی و رسمی صورت خواهد پذیرفت بدیهی است چنانچه مبلغ خسارات وارده بیش از وجه التزام باشد کارفرما نسبت به وصول مازاد خسارات اقدامات مقتضی را معمول خواهد داشت .

۱۰.۳ - تضمین موضوع بند ۱۰.۱ تا پایان قرارداد نزد کارفرما باقی خواهد ماند و پیمانکار پس از انجام قرارداد و ارائه کلیه تسویه حساب ها با ادارات مربوطه و کارگران، و اخذ رضایت نامه از نحوه عملکرد مبنی بر عدم هرگونه ضرر و زیان در طول مدت قرارداد با تأیید کارفرما تضمین فوق را از کارفرما باز پس خواهد گرفت

### **ماده ۱۱ - حل اختلاف**

طرفین به این وسیله و ضمن عقد خارج لازم توافق نمودند کلیه اختلافات احتمالی راجع به این قرارداد، اعم از اختلاف ناشی از تعبیر و تفسیر و اجرای مفاد قرارداد و نیز در هر موردی که در این قرارداد پیش بینی نشده و طرفین با هم اختلاف داشته باشند، و به طور کلی حقوق و آثار و نتایج آن از طریق یک نفر داور به انتخاب شرکت بالاسری کارفرما رسیدگی و حل و فصل خواهد شد تا داور رسیدگی و اعلام نظر نموده و مسئله را حل و فصل نماید. طرفین باید اختلافات خود را تحت هر شکل و عنوان اعم از گذشته، حال، و آینده، اعم از مالی و غیر مالی، و خسارات وارده از سوی هریک ، و تعهدات انجام داده یا نداده و ارزیابی هرگونه تعهدات و به طور کلی حقوق و آثار و نتایج آنها، و کلیه حقوق و تکالیف ناشی از قرارداد فی مابین را به داور مذکور ارجاع دهند تا با رعایت فصل هفتم قانون آیین دادرسی مدنی حل و فصل گردد. رأی که پس از ارجاع کتبی موضوع مورد اختلاف توسط هر یک از طرفین به داور صادر و اعلام می گردد، برای طرفین قطعی، و لازم الاتباع می باشد.

### **ماده ۱۲ - فسخ یا اقاله قرارداد**

کارفرما مخیر است در صورت وقوع موارد ذیل نسبت به فسخ قرارداد اقدام نماید .

۱۲.۱ - پیمانکار ، دستوراتی که دستگاه نظارت کارفرما برای اصلاح کردن کارهای اجرایی میدهد انجام ندهد.

۱۲.۲ - شرکت پیمانکاری منحل شود .

۱۲.۳ - پیمانکار براساس رای قانونی ورشکسته اعلام شود .

۱۲.۴ - پیمانکار براساس بند و ماده هفده شرایط عمومی پیمان حقوق کارگران خود را بیشتر از یکماه پرداخت نکرده باشد .

۱۲.۵ - پیمانکار برای بدست آوردن قرارداد پیمان به کارفرما رشوه یا هدیه بدهد و یا از موضوع اجرایی قرارداد نفعی برای کارفرما در نظر گرفته شود و این مورد اثبات شود .

۱۲.۶ - پیمانکار کار عملیات اجرایی را به شخص پیمانکار دیگری واگذار کند .

۱۲.۷ - پیمانکار از طرف قانون برطبق ماده چهل و چهار شرایط عمومی پیمان ممنوع شده باشد، به غیر از بند ب براساس ماده چهل و هشت شرایط عمومی پیمان عمل میشود .

۱۲.۸ - پیمانکار کلیه اختیارات فسخ را از خود سلب و ساقط نمود و در صورت عدم رعایت مفاد قرارداد ملزم به جبران خسارتی میباشد که کارفرما به هر نحو مقتضی بداند تعیین خواهد کرد و پیمانکار حق هر گونه اعتراضی در این خصوص را از خود سلب مینماید .

### **ماده ۱۳ - موارد فورس ماژور**

قوانین حاکم بر فورس ماژور مطابق با قوانین و مقررات جمهوری اسلامی ایران در این قرارداد نافذ و قابلیت اجرایی دارد.

### **ماده ۱۴ - نسخ قرار داد**

این قرارداد مشتمل بر ۱۴ ماده به همراه پیوست های مذکور در قرارداد می باشد که در سه نسخه تنظیم گردیده است. و هر کدام از نسخ دارای ارزش یکسان و حکم واحد را دارند.

**کارفرما:**

**شرکت فرآورده های نسوز ایران**

**پیمانکار:**

.....

برگه پیشنهاد

قیمت

## دستورالعمل مربوط به الزامات ایمنی و بهداشتی و محیط زیستی همراه با جدول مربوط به جرائم HSE

پیمانکار متعهد به رعایت و اجرای کلیه مقررات ایمنی و حفاظتی جهت دستگاه ها و پرسنل خواهد بود و به کار بردن ابزار و لوازم مربوطه معیوب هرگز رافع مسئولیتی که وی در قبال عملکرد نیروهای خود و بروز هرگونه حادثه ناشی از سهل انگاری ، نداشتن دانش انجام کار و غیره ، دارد نخواهد بود. در صورت بروز هرگونه حادثه اعم از حقوقی و کیفری ، مسئولیت آن متوجه وی بوده و پیمانکار پاسخگو و تامین کننده خسارات وارده بر اساس نظریه کارشناسان کارفرما و دیگر مسئولین از ادارات ذیربط بوده و نظر کارشناسان کارفرما برای پیمانکار لازم الاجرا می باشد و چنانچه بر حسب قانون یا حکم مراجع قانونی کارفرما مکلف به پرداخت خسارت یا دیه گردید حق مراجعه به پیمانکار را جهت وصول وجه پرداختی در همه حالات دارا خواهد بود.

- ۱- پیمانکار موظف به ارائه صلاحیت ایمنی پیمانکاران از اداره تعاون ، کار و رفاه امور اجتماعی منطبق با موضوع قرارداد، که توسط واحد HSE کارفرما تایید شده باشد ، همزمان با انعقاد قرارداد و شروع فعالیت می باشد . عدم ارائه یا تمدید صلاحیت ایمنی پیمانکاران حداکثر ظرف مدت یک ماه پس از انعقاد قرارداد ، باعث جریمه ای غیر قابل برگشت مطابق با جدول جرائم HSE خواهد شد
- ۲- پیمانکار موظف است نماینده خود در امور HSE که دارای مدرک کارشناسی (لیسانس مرتبط با HSE) می باشد را در ابتدای قرارداد به واحد HSE کارفرما معرفی نماید و در صورت تایید می بایست مجوزهای لازم وزارت تعاون ، کار و رفاه اجتماعی را دریافت و به واحد HSE کارفرما تقدیم نماید . نامبرده تحت نظارت مدیریت HSE کارفرما انجام وظیفه می نماید و برنامه ریزی لازم برای آموزش کارکنان پیمانکار ، تحویل لوازم حفاظت فردی به پرسنل پیمانکار و همچنین سایر امور ایمنی مربوط به پیمانکار به عهده ایشان می باشد. عدم معرفی نیروی HSE باعث جریمه ای غیر قابل برگشت مطابق با جدول جرائم HSE خواهد شد.
- ۳- پیمانکار موظف به ارائه HSE PLAN منطبق با موضوع قرارداد ، که توسط واحد HSE کارفرما تایید شده باشد، همزمان با انعقاد قرارداد و شروع فعالیت می باشد . عدم ارائه یا اصلاح HSE PLAN حداکثر ظرف مدت یک ماه پس از انعقاد قرارداد ، باعث جریمه ای غیر قابل برگشت مطابق با جدول جرائم HSE خواهد شد. به طبع لازم به بیان است که مسئولیت تمامی مراحل شناسایی خطر و ارزیابی ریسک ، برگزاری جلسات کمیته ایمنی و بهداشت کار به صورت ماهیانه توسط نماینده HSE پیمانکار ، نگارش و ابلاغ دستورالعمل های کار با تجهیزات به پرسنل و .... منطبق با قرارداد به عهده پیمانکار می باشد.
- ۴- پیمانکار متعهد است پرسنل خود را در دوره آموزشی ایمنی نیروهای تحت تکلف پیمانکار (زیر نظر مرکز تحقیقات و تعلیمات حفاظت فنی و بهداشت کار ) شرکت داده و گواهی مربوطه را تحویل واحد HSE کارفرما دهد. لازم به ذکر است ورود هر نیروی جدید به شرکت منوط به گذراندن این دوره و ارائه گواهی مربوطه می باشد. . عدم ارائه آموزش ها باعث جریمه ای غیر قابل برگشت مطابق با جدول جرائم HSE خواهد شد.
- ۵- پیمانکار متعهد می گردد که در صورت ایجاد حادثه برای پرسنل خود ظرف مدت ۲۴ ساعت فرم مربوط به گزارش حادثه را تکمیل و علاوه بر تحویل فرم گزارش حادثه به بیمه تامین اجتماعی ، یک نسخه یا کپی فرم را تحویل واحد HSE دهد. عدم ارائه گزارش حادثه باعث جریمه ای غیر قابل برگشت مطابق با جدول جرائم HSE خواهد شد.
- ۶- پیمانکار موظف است انجام معاینات شغلی را توسط مرکز طب کار مورد اعتماد کارفرما و مطابق برنامه زمانبندی سالیانه انجام دهد . نوع آزمایشات و معاینات شغلی دوره ای با توجه به نوع عوامل زیان آور موجود در محیط کار انجام می پذیرد. لازم به ذکر است ورود هر نیروی جدید به شرکت منوط به انجام معاینات بدو استخدام و ارائه نتیجه معاینه به واحد HSE می باشد. عدم ارائه آزمایشات دوره ای و بدو استخدام باعث جریمه ای غیر قابل برگشت مطابق با جدول جرائم HSE خواهد شد.
- ۷- پیمانکار موظف است تمهیدات لازم در خصوص احتمال تماس کارکنان با عوامل زیان آور در محیط کار را به عمل آورد ، همچنین برای کنترل عوامل زیان آور بهداشتی و ایمنی طرح ، پروژه و تجهیزات اقدامات لازم را به عمل آورد. همچنین موظف به انجام پایش و ارزیابی عوامل

زیان آور محیط کار به هزینه خود و ارائه نتایج به امور HSE جهت مشاغل تحت نظارت حداقل یک نوبت در طول قرارداد می باشد. عدم انجام پایش و ارزیابی عوامل زیان آور محیط کار باعث جریمه ای غیر قابل برگشت مطابق با جدول جرائم HSE خواهد شد

۸- پیمانکار موظف است نسبت به تهیه و تامین به موقع وسایل ایمنی عمومی از قبیل ماسک ، گوشی ، کفش ، لباس کار ، کلاه ، دستکش ، کمر بند ایمنی ، عینک و غیره با هزینه خود اقدام نماید. لازم به ذکر است پیمانکار ملزم به اخذ تاییدیه وسایل ایمنی عموم فوق الذکر از کارفرما قبل از شروع به کار می باشد. در صورت عدم استفاده از لوازم حفاظت فردی و یا عدم تحویل لوازم حفاظت فردی توسط پیمانکار و پرسنل ابواب جمعی ، کارفرما به ازاء هر کدام از وسائل حفاظت فردی که پرسنل استفاده ننموده اند و یا پیمانکار در اختیار آنها قرار نداده باشد با توجه به وسیله حفاظتی استفاده نشده جریمه ای غیر قابل برگشت مطابق با جدول جرائم HSE به حساب پیمانکار منظور خواهد کرد.

۹- استفاده از تلفن همراه توسط پرسنل پیمانکار ممنوع می باشد و در صورت مشاهده جریمه ای غیر قابل برگشت مطابق با جدول جرائم HSE به حساب پیمانکار منظور خواهد شد و در صورت تکرار پیمانکار موظف به اخراج فرد خاطی از کار می باشد .

۱۰- پیمانکار موظف است از جذب افراد سیگاری خودداری نماید و در صورت مشاهده استعمال دخانیات توسط پرسنل پیمانکار جریمه ای غیر قابل برگشت مطابق با جدول جرائم HSE به حساب پیمانکار منظور خواهد شد.

۱۱- پیمانکار متعهد میگردد نظافت و بهداشت فردی کارکنان ، نظافت و بهداشت محیط کاری ، سالن های مورد استفاده ، تجهیزات مورد استفاده و... را مطابق تعریف نماینده HSE کارفرما و آیین نامه های وزارت بهداشت انجام داده بطوریکه نظافت و رعایت موارد بهداشتی مورد تأیید ناظر و کارفرمای شرکت باشد. بدیهی است در صورت عدم رعایت براساس جدول جرایم پیوست که جزء لاینفک این قرارداد می باشد جریمه ای توسط کارفرما تعیین و از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد .

۱۲- پیمانکار متعهد که تفکیک زباله ها و ضایعات را از مبدا و مطابق با تعریف نماینده HSE کارفرما و دستورالعمل های SS انجام داده بطوریکه تفکیک ضایعات مورد تأیید ناظر و کارفرمای شرکت باشد. بدیهی است در صورت عدم رعایت براساس جدول جرایم پیوست که جزء لاینفک این قرارداد می باشد جریمه ای توسط کارفرما تعیین و از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد .

۱۳- ارائه مدارک مورد نیاز کارفرما از قبیل گواهی آموزش بهداشت صنف ، کارت بهداشت ، کارت سلامت ، مدارک آموزشی ، گواهی نامه های رانندگی ، معاینه فنی ، کارت هوشمند و ..... برای کلیه کارکنان و کارکنانی که در حین کار معرفی می نماید ظرف یک ماه از ابتدای شروع کار الزامی است و در صورت عدم ارائه گواهی های مذکور برای هر یک از کارکنان بازا هر روز تأخیر برای هر نفر جریمه ای مطابق با جدول جرائم پیمانکاران در نظر گرفته خواهد شد که از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد

۱۴- پیمانکار موظف است در صورت نیاز و بنا به تشخیص کارشناسان واحد HSE ، آزمایش عدم اعتیاد پرسنل خود را ظرف مدت ۷ روز از زمان اعلام تحویل واحد HSE نماید. در غیر این صورت جریمه ای غیر قابل برگشت مطابق با جدول جرائم HSE به حساب پیمانکار منظور خواهد شد.

۱۵- پیمانکار متعهد می گردد کلیه مدارک ، موارد و الزامات مورد نیاز واحد HSE کارفرما را در مدت زمان خواسته شده از وی مطابق با صورت جلسه امضا شده تحویل این واحد HSE نماید که در صورت عدم انجام آن جریمه ای مطابق با جدول جرائم پیمانکاران از صورت وضعیت آن کسر خواهد شد.

۱۶- تمامی مقررات قانون کار بویژه فصل چهارم و ماده ۱۵۶ آن در خصوص رعایت ضوابط بهداشت و حفاظت کار مورد تاکید است و پیمانکار ملزم به اجرا آن است.

۱۷- پیمانکار موظف به پیروی از آیین نامه های حفاظت و بهداشت کار مصوب وزارت بهداشت و وزارت کار است.

۱۸- پیمانکار موظف به رعایت و اجرای کلیه مقررات ایمنی و حفاظتی جهت دستگاه ها و پرسنل خود مطابق با دستورالعمل های کارخانه خواهد بود و هرگونه مسئولیتی در این مورد متوجه پیمانکار می باشد . ضمناً با توجه به احتمال بروز حوادث فردی در کارگاه (محیط کار) پیمانکار موظف است بمنظور توجیه پرسنل خود کلاس های آموزش خارج از برنامه به هزینه خود پیش بینی و اجرا نماید.

۱۹- رعایت دستور العمل های زیست محیطی ISO14000 و OHSAS 18001 و آموزش ISO 9001 از طرف پیمانکار الزامی است و مسئولیت حسن اجرای آن به عهده دستگاه نظارت پیمان می باشد.

جدول جرائم عدم رعایت موارد HSE پیمانکار رستوران			
ردیف	عنوان جریمه	میزان جریمه	مدت زمان مجاز
1	عدم ارائه صلاحیت ایمنی پیمانکار	ماه چهارم	۵۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال
		ماه پنجم	۱۰۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال
		از ماه پنجم به بعد	۳۰۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر ماه و درج در پرونده جهت فسخ قرارداد / منع ورود در سال های بعدی
2	عدم معرفی نیروی HSE / کارشناس بهداشت حرفه ای فعال توسط پیمانکار	ماه اول	۵۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال
		ماه دوم	۱۰۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال
		از ماه دوم به بعد	۳۰۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر ماه و درج در پرونده جهت فسخ قرارداد / منع ورود در سال های بعدی
3	عدم ارائه HSE PLAN پیمانکار و سایر موارد مرتبط با آن از قبیل ارزیابی ریسک ، کمیته ایمنی ، دستور العمل ها و .....	ماه دوم	۵۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال
		ماه سوم	۱۰۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال
		از ماه چهارم به بعد	۲۰۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر ماه و درج در پرونده جهت فسخ قرارداد / منع ورود در سال های بعدی
4	عدم ارائه آموزش ایمنی نیروهای تحت تکلف پیمانکار زیر نظر مرکز تحقیقات و تعلیمات حفاظت فنی و بهداشت کار (به ازای هر نفر به صورت ماهانه )	ماه دوم	۱.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر نفر
		ماه سوم	۳.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر نفر
		از ماه چهارم به بعد	۵.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر نفر و درج در پرونده جهت فسخ قرارداد / منع ورود در سال های بعدی
5	عدم ارائه گزارش حادثه و شبه حادثه در موعد مقرر / عدم اطلاع به امور HSE	به ازای هر نفر مبلغ ۵.۰۰۰.۰۰۰ ریال	۲۴ ساعت
6	عدم ارائه معاینات دوره ای ، بدو استخدام و گزارش کتبی آن - (به ازای هر نفر به صورت ماهانه )	ماه اول	۳.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر نفر
		ماه دوم	۵.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر نفر
		از ماه دوم به بعد	۱۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر نفر و درج در پرونده جهت فسخ قرارداد / منع ورود در سال های بعدی
7	عدم ارائه گزارش پایش و ارزیابی عوامل زیان آور محیط کار	۱۰۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال	۹۰ روز

*	عدم تحویل / غیر استاندارد	به ازای هر نفر مبلغ ۱.۰۰۰.۰۰۰ ریال با هر بار اخطار	عدم تحویل و یا عدم استفاده از لوازم حفاظت فردی توسط پرسنل / تحویل وسایل حفاظت فردی نامناسب ، نامرغوب و یا غیر استاندارد که به نایب ناظر HSE نرسیده باشد( شامل ماسک، چکمه ، دمپایی ، لباس کار ، کفش ایمنی ، دستکش ، انواع پیشبند و کلاه و ....)	8
	عدم استفاده	به ازای هر نفر مبلغ ۱.۰۰۰.۰۰۰ ریال با هر بار اخطار		
*	به ازای هر نفر مبلغ ۱.۰۰۰.۰۰۰ ریال با هر بار اخطار		استفاده از تلفن همراه توسط پرسنل پیمانکار	9
*	به ازای هر نفر مبلغ ۱.۰۰۰.۰۰۰ ریال با هر بار اخطار		مصرف دخانیات توسط پرسنل پیمانکار	10
*	ماه اول	۱.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار	عدم رعایت اصول S5 / نظم و نظافت و چیدمان قطعات / عدم انجام نظافت مناسب محیط کاری و ظروف	11
	ماه دوم	۲.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار		
	از ماه دوم به بعد	۵.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار و درج در پرونده		
*	ماه اول	۱.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار	عدم تفکیک ضایعات و زباله ها از مبدا / معدوم سازی روغن ضایعاتی / خروج به موقع ضایعات از انبار	12
	ماه دوم	۲.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار		
	از ماه دوم به بعد	۵.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار و درج در پرونده		
۳۰ روز	ماه دوم	۱.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار	عدم ارائه مدارک مورد نیاز واحد HSE ( کارت بهداشت ، مدارک آموزشی ، آموزش اصناف و ....) / (به ازای هر نفر به صورت ماهانه )	13
	ماه سوم	۲.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار		
	از ماه چهارم به بعد	۵.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار و درج در پرونده		
۷ روز از زمان اعلام	به ازای هر نفر مبلغ ۵.۰۰۰.۰۰۰ ریال		گواهی عدم اعتیاد (در صورت تشخیص کارشناس ایمنی)	14
*	اولین بار	۱.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار	استفاده از ابزار آلات و ماشین آلات و مکانیزم های معیوب و پرت نمودن هر نوع وسیله از طبقات بالا به پایین و بالعکس	15
	دومین بار	۲.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار		
	از سومین بار به بعد	۵.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار و درج در پرونده		
*	۱.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار		استفاده پرسنل از بالابر برای جابجایی بین طبقات / (به ازای هر نفر به صورت ماهانه )	16
*	اولین بار	۱.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار	عدم نگهداری و بهداشت تجهیزات اتاق سرو چای ، شیر و یخ / عدم استفاده از لباس و کفش مجزا در	17
	دومین بار	۲.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار		

	از سومین بار به بعد	۵.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار و درج در پرونده	هنگام توزیع جایی و شیر	
18	اولین بار	۵.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار/عدم تایید بار *	عدم اخذ مجوز های لازم برای تامین گوشت و مرغ و ماهی و عدم پلپ بودن بار	
	دومین بار	۷.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار/عدم تایید بار		
	از سومین بار به بعد	۱۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار و درج در پرونده/عدم تایید بار		
19	اولین بار	۵.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار/عدم تایید بار *	عدم حمل مواد اولیه مورد نیاز با ماشین سردخانه دار از قبیل ( سبزیجات ، سالاد ، ماست ، گوشت ، مرغ ، ماهی و کلیه اقلامی که دمای نگهداری آن می بایست زیر ۴ درجه سانتی گراد باشد)	
	دومین بار	۷.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار/عدم تایید بار		
	از سومین بار به بعد	۱۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار و درج در پرونده/عدم تایید بار		
20	اولین بار	۲.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار/عدم تایید بار *	عدم تامین مواد اولیه مورد نیاز از برند های تایید شده در قرارداد	
	دومین بار	۴.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار/عدم تایید بار		
	از سومین بار به بعد	۶.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار و درج در پرونده/عدم تایید بار		
21	اولین بار	۱.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار *	عدم جلوگیری از آلوده کردن آب و حوضچه چربی گیر / باز بودن دریچه حوضچه / عدم جلوگیری از آلوده نمودن آب با روغن های ضایعاتی	
	دومین بار	۲.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار		
	از سومین بار به بعد	۵.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار و درج در پرونده		
22	اولین بار	۱.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار *	عدم استفاده از سبزیجات منجمد با برند معتبر و عدم استفاده از گوشت منجمد	
	دومین بار	۲.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار		
	از سومین بار به بعد	۵.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار و درج در پرونده		
23	اولین بار	۱.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار *	عدم رعایت اصول ارگونومی ، روش های غلط جابجایی بار و ....	
	دومین بار	۲.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار		
	از سومین بار به بعد	۵.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار و درج در پرونده		
24	اولین بار	۳.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار *	عدم توجه به هشدار های بازرسین ایمنی و اخطار های ارسال شده از مدیریت HSE	
	دومین بار	۵.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار		
	از سومین بار به بعد	۱۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار و درج در پرونده		

*	اولین بار	۲.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار/عدم تایید بار	تامین اقلام و مواد غذایی در ساعات غیر اداری و روزهای تعطیل	25
	دومین بار	۴.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار/عدم تایید بار		
	از سومین بار به بعد	۶.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار و درج در پرونده/عدم تایید بار		
*	اولین بار	۱.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار	عدم استفاده از ابزار آلات دستی، مکانیزم ها و ماشین آلات مطابق کاربرد و دستورالعمل آن ها	26
	دومین بار	۲.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار		
	از سومین بار به بعد	۵.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار و درج در پرونده		
*	اولین بار	۱.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار	مشاهده اعمال و رفتار نا ایمن	27
	دومین بار	۲.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار		
	از سومین بار به بعد	۵.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار و درج در پرونده		
*	اولین بار	۲.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار	عدم نام گذاری و تاریخ گذاری اقلام در سردخانه / نگهداری غذا و اقلام پخته شده در سردخانه / یخ زدگی و کثیف بودن سردخانه	28
	دومین بار	۴.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار		
	از سومین بار به بعد	۶.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار و درج در پرونده		
*	اولین بار	۱.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار	حضور افراد غیر مرتبط در سالن طبخ و سالن سرو غذا / حضور نماینده پیمانکار بدون کلاه، لباس مخصوص، دمپایی، دستکش و ماسک در سالن طبخ و توزیع غذا	29
	دومین بار	۲.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار		
	از سومین بار به بعد	۵.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار و درج در پرونده		
*	اولین بار	۱.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار	عدم استفاده از مواد اولیه مرغوب و استاندارد و دارای مجوز بهداشتی / عدم استفاده از ظروف آلومینیومی یا گِاهی معتبر	30
	دومین بار	۲.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار		
	از سومین بار به بعد	۵.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار و درج در پرونده		
*	اولین بار	۱.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار	عدم تامین و استفاده از مواد شوینده، سیم ظرفشویی مناسب، اسکاچ و .... برای شستشوی ظروف	31
	دومین بار	۲.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار		
	از سومین بار به بعد	۵.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار و درج در پرونده		
*	اولین بار	۱.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار	عدم تامین سالادها، ماستها، ترشیها و سایر دورچینها به صورت بسته بندی شده و دارای استاندارد و مجوز بهداشتی	32
	دومین بار	۲.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار		
	از سومین بار به بعد	۵.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار و درج در پرونده		

33	شستشوی تی و وسایل نظافت در سالن طبخ غذا / عدم نظافت محیط نگهداری زباله ها و عدم حمل آن ها با سطل	اولین بار	۱.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار
		دومین بار	۲.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار
		از سومین بار به بعد	۵.۰۰۰.۰۰۰ ریال به ازای هر بار اخطار و درج در پرونده
* تشخیص میزان جریمه بنا به تشخیص واحد HSE بوده و مبنای آن میزان تکمیل موارد و زمان بر بودن برطرف کردن موضوع مورد نظر می باشد.			
* محاسبه جرایم به صورت ماهانه بوده و هر ماهه موارد فوق بررسی شده و جرایم اعمال می گردد.			
* خرید وسایل حفاظت فردی می بایست پس از تایید واحد HSE و مطابق با استانداردهای مد نظر این واحد و توزیع آن به پرسنل نیز تحت نظر و تایید کارشناسان واحد HSE صورت پذیرد .			

### جدول شماره ۱

#### تخلفات رستوران ها کیفیت غذا :

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (تومان)
۱	عدم پختگی غذا (برنج، مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات)	۱۰ تا ۴۰٪ نرخ پرس غذا
۲	نداشتن شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی مناسب (دراثر عدم مصرف پیاز داغ، زعفران، چاشنی ها و سرخ نشدن ) عدم مهارت، کم کاری و کم اهمیت دانستن موارد فوق	۱۰ تا ۴۰٪ نرخ پرس غذا
۳	سرد بودن غذا (برنج، خورش، سوپ در ساعت سرو غذا)	۱۰ تا ۴۰٪ نرخ پرس غذا
۴	سوختگی غذا (برنج، خورش، کباب، مرغ و...)	۲۰ تا ۵۰٪ نرخ پرس غذا
۵	شور یا تلخ و یا تند غذا	۲۰ تا ۵۰٪ نرخ پرس غذا
۶	جانفیتادن غذا (زنده بودن و یا وارفتگی برنج ) سوپ و خورش و کباب و مرغ	۲۰ تا ۵۰٪ نرخ پرس غذا
۷	عدم استفاده از سس و چاشنی ها در خوراک ها، خورش ها و سوپ ها	۲۰ تا ۴۰٪ نرخ پرس غذا
۸	استفاده از تیغ و پنجره نامناسب و فرسوده که باعث تخریب بافت گوشت شود (سیاه، له، بریده شده )	۱۰ تا ۲۰ درصد صورت وضعیت روزانه
۹	در صورتی که مواد پروتئینی (گوشت، مرغ، ماهی ) قبل از پسایی خوب شسته نشده باشد و یادر گوشت آماده چرخ دشول، مو و... مشاهده گردد.	۱۰ تا ۳۰ درصد صورت وضعیت روزانه
۱۰	چنانچه در برنج و حبوبات پاک کرده و آماده پخت ریگ، شیشه، نخ و... مشاهده گردد.	۱۰ تا ۳۰ درصد صورت وضعیت روزانه
۱۱	مشاهده هسته لیمو و یا لیمو گندیده عمانی آماده استفاده و طبخ	۵ درصد صورت وضعیت روزانه
۱۲	مشاهده فضله موش در برنج خیسانده	معدوم نمودن برنج + معادل قیمت برنج روز
۱۳	عدم ضد عفونی سبزیجات که به صورت خام مصرف میگردد. (سالم سازی ۴ مرحله ای )	معدوم نمودن سبزیجات + ۱/۵ برابر قیمت سبزی
۱۴	خرد کردن سبزیجات یا پوست گیری صیفی جات قبل از شستشو و نظافت	۱/۵ برابر قیمت سبزی یا صیفی
۱۵	گرم نمودن روغن با حلب روغن نباتی (روی شعله مستقیم)	از ۳ تا ۵٪ صورت وضعیت روزانه
۱۷	توزیع نان بیات شده و مانده	معادل ارزش قیمت نان روز
۱۸	عدم رعایت اصول بهداشتی رفع انجماد مواد پروتئینی (مرغ، گوشت، ماهی )	از ۱۰ تا ۳۰٪ صورت وضعیت روزانه
۱۹	نگهداری مواد پروتئینی رفع انجماد شده در فضای آزاد بیش از ۱ ساعت برای شستشو و پسانی	از ۵ تا ۱۰٪ صورت وضعیت روزانه
۲۰	نگهداری ماست در خارج از یخچال و ترش شدن آن، ضمن جلوگیری از مصرف به ازاء هر ظرف ماست	۱/۵ برای قیمت ماست
۲۱	قرار دادن مواد غذایی و مواد پروتئینی در کف آشپزخانه و روی زمین و یا حتی قرار دادن آبکش بر روی زمین	از ۱ تا ۳٪ صورت وضعیت روزانه

۲۲	عدم رعایت اوزان جدول مواد غذایی اصلی و فرعی (برنج، انواع گوشت، روغن، حبوبات و...)	اعمال مقدار جریمه مواد کسری + ۵۰٪ جریمه صورت وضعیت روزانه
۲۳	عدم رعایت اوزان مقرر در توزیع غذای پخت شده	از ۱۰ تا ۴۰٪ صورت وضعیت روزانه
۲۴	عدم استفاده از میزهای کار بصورت مجزا برای مواد گوشتی و سبزیجات	۵ درصد صورت وضعیت روزانه

توضیح: با توجه به اهمیت سلامتی پرسنل بروز هرگونه مسمومیت غیر قابل توجیه بوده و متناسب با میزان مسمومیت تا ۳ برابر ارزش کل غذای همان نوبت پیمانکار جریمه و حتی فسخ قرارداد خواهد شد.

#### جدول شماره ۲

#### تخلفات رستوران ها

عدم نظافت و ضد عفونی تجهیزات (هر مورد)

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (تومان)
۱	سردخانه ها	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)
۲	یخچال ها	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)
۳	چرخ گوشت و تجهیزات مربوطه، سیب زمینی پوست کن و تجهیزات آن، سبزی خرد کن	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)
۴	میز، تخته، گنده پسایی گوشت و چوب کمکی چرخ گوشت	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)
۵	دیگ و ظروف پخت غذا (هر مورد)	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)
۶	سیخ کباب	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)
۷	قطعات آلومینیومی زیر سیخ کباب	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)
۸	قاشق، چنگال، لیوان، سینی غذا خوری	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)
۹	خالی بودن ظروف مایع صابون در سرویس های بهداشتی (دفعه اول تذکر و در صورت تکرار)	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)
۱۰	وجود موش	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)
۱۱	وجود حشرات (دفعه اول تذکر و در صورت مشاهده مجدد)	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)
۱۲	سینک ظرفشویی	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)
۱۳	ظروف زباله، عدم تخلیه به موقع، عدم نگهداری صحیح از قبیل عدم استفاده از کیسه زباله داخل سطل و...	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)
۱۴	سلف سرویس	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)
۱۵	رومیزی و یا میز غذا خوری	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر

۱۶	صندلی	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)
۱۷	کف، سقف، دیوار مجموعه رستوران و انبار نگهداری مواد غذایی (هر مورد)	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)
۱۸	اجاق گاز، گرمخانه (هر دستگاه) (عاری از جرم و چربی)	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)
۱۹	هود	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)
۲۰	نمکدان، چای، نان، گلدان	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)
۲۱	بالابر (آسانسور)	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)
۲۲	عدم شستشوی میزهای کمکی، ابزار و ساتور قصابی قبل از شروع کار و نیز عدم نظافت آنها پس از پایان کار به صورتی که دارای گرد و غبار باشد.	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)
۲۳	عدم جدا سازی ضایعات قابل بازیافت در رستوران از قبیل اقلام پلاستیکی، کاغذی، فلزی	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)
۲۴	عدم تخلیه به موقع (هر ۱۵ روز یکبار و بسته به نیاز) زباله بازیافتی و نان خشک	مبلغ ۱-۵ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)

توضیح: در صورت انجام ردیف ۲۳ و بروز حادثه ناگوار مسئولیت و کلیه عواقب حقوقی آن بعهده پیمانکار می باشد.

جدول شماره ۳

تخلفات رستوران ها

وجود اشیاء خارجی در مواد غذایی آماده و طبخ شده

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (تومان)
۱	فضله موش یا فضولات حیوانی	۵ تا ۱۰٪ صورت وضعیت روزانه
۲	لارو، مگس، حشرات	۲ تا ۵٪ صورت وضعیت روزانه
۳	خرده شیشه	۳ تا ۵٪ صورت وضعیت روزانه
۴	میخ، سوزن، منگنه، سیم، برس ظرفشویی، نخ و...	۳ تا ۵٪ صورت وضعیت روزانه
۵	ریگ	۳ تا ۱۰٪ صورت وضعیت روزانه
۶	اجزاء حرام گوشت (مغز حرام...)	۲ تا ۵٪ صورت وضعیت روزانه
۷	ته سیگار	۵ تا ۱۰٪ صورت وضعیت روزانه
۸	تکه کاغذ، مقوا و پلاستیک	۲ تا ۵٪ صورت وضعیت روزانه
۹	ضایعات گوشتی (مو، پوست، پر مرغ و...)	۳ تا ۵٪ صورت وضعیت روزانه

توضیح: در صورتی که فضله موش و یا فضولات حیوانی مشاهده گردد غذای محتوی آن ظرف نیز معدوم میگردد.

جدول شماره ۴  
تخلفات رستوران ها  
رعایت بهداشت فردی پرسنل رستوران

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (تومان)
۱	نداشتن کارت بهداشتی معتبر و یا سهل انگاری در تمدید کارت بهداشتی (از ورود فرد به رستوران جلوگیری بعمل می آید و به تعداد هر روز عدم حضور در محل کار جریمه تکرار میگردد)	مبلغ ۵-۱ برابر مزد روزانه هر کارگر (نرخ اداره کار)
۲	عدم استفاده از صابون مایع بعد از استفاده از توالت و یا قبل از شروع به کار با مواد غذایی	مبلغ ۵-۱ برابر مزد روزانه هر کارگر (نرخ اداره کار)
۳	فعالیت با دستهای زخمی و باند پیچی شده و دخالت در آماده سازی، پخت و توزیع غذا با تشخیص ناظر از ادامه کار نیز خودداری گردد)	مبلغ ۵-۱ برابر مزد روزانه هر کارگر (نرخ اداره کار)
۴	شستشوی لباس های شخصی در محیط آشپزخانه	مبلغ ۵-۱ برابر مزد روزانه هر کارگر (نرخ اداره کار)
۵	شستشوی لباس کار در ظروف پخت غذا	۱-۱۰ برابر مزد روزانه هر کارگر (نرخ اداره کار)
۶	کتیف بودن لباس فرم و یا استفاده از فرم مندرس، کهنه و کتیف	۱-۵ برابر مزد روزانه هر کارگر (نرخ اداره کار)
۷	عدم استفاده از لباس فرم یا کلاه مخصوص کار آشپزی	۱-۱۰ برابر مزد روزانه هر کارگر (نرخ اداره کار)
۸	عدم استفاده از لوازم حفاظت فردی نظیر ماسک دهنی، دستکش، کلاه و... در هنگام سرو، توزیع و یا استفاده از لوازم مندرس، کتیف و پاره شده	۱-۱۰ برابر مزد روزانه هر کارگر (نرخ اداره کار)
۹	عدم رعایت بهداشت سر، صورت و ناخن	۱-۱۰ برابر مزد روزانه هر کارگر (نرخ اداره کار)
۱۰	عدم استفاده از حمام قبل از شروع کار یا بعد از پایان کار	۱-۱۰ برابر مزد روزانه هر کارگر (نرخ اداره کار)
۱۱	نداشتن آستر و یا استفاده از آستر کتیف	۲ تا ۵٪ صورت وضعیت روزانه
۱۲	عدم شستشوی وسایل نظافت از قبیل تی، جارو و....	۱-۵ برابر مزد روزانه هر کارگر (نرخ اداره کار)
۱۳	شستشوی وسایل نظافت (تی و جارو) در ظروف آماده سازی، پخت غذا و سینک ظرفشویی	۱-۱۰ برابر مزد روزانه هر کارگر (نرخ اداره کار)
۱۴	استعمال دخانیات در محیط رستوران و آشپزخانه	۲ تا ۵٪ صورت وضعیت روزانه
۱۵	دخالت پرسنل نظافتچی دستشویی ها و سرویس های بهداشتی قبل از استحمام و تعویض لباس در پسایی، طبخ و توزیع مواد غذایی	۱-۱۰ برابر مزد روزانه هر کارگر (نرخ اداره کار)
۱۶	عدم استفاده از کفش مخصوص در سردخانه	۱-۱۰ برابر مزد روزانه هر کارگر (نرخ اداره کار)
۱۷	عدم وجود کفش مخصوص سردخانه	۲ تا ۵٪ صورت وضعیت روزانه
۱۸	چشیدن غذا با ملاقه و داخل نمودن مجدد ملاقه در ظرف غذا یا دست زدن به برنج طبخ شده و رفتارهایی از این قبیل	۲ تا ۵٪ صورت وضعیت روزانه
۱۹	شستشو دست و صورت در سینک ظرفشویی	۲ تا ۵٪ صورت وضعیت روزانه
۲۰	عدم برچسب گذاری و اتیکت تاریخ ورود اقلام - سردخانه زیر صفر	۲ تا ۵٪ صورت وضعیت روزانه
۲۱	عدم برچسب گذاری و اتیکت ورود و تاریخ انقضاء اقلام در انبار مواد غذایی	۲ تا ۵٪ صورت وضعیت روزانه
۲۲	استفاده از زیور آلات در هنگام آماده سازی، طبخ و توزیع غذا	۱-۵ برابر مزد روزانه هر کارگر

(نرخ اداره کار)		
۱-۱۰ برابر مزد روزانه هر کارگر (نرخ اداره کار)	عدم استفاده از حوله اختصاصی توسط کارکنان آشپزخانه	۲۳
۱-۱۰ برابر مزد روزانه هر کارگر (نرخ اداره کار)	عدم استفاده از انبر مخصوص در هنگام توزیع غذا جهت قطعات گوجه فرنگی - خیار و...	۲۴
۲ تا ۵٪ صورت وضعیت روزانه	نگذاردن دوره بهداشت عمومی اصناف مواد غذایی	۲۵
۲ تا ۵٪ صورت وضعیت روزانه	برداشتن کفشوی مجاری تخلیه فاضلاب رستوران و آبدارخانه	۲۶
۵ تا ۱۰٪ صورت وضعیت روزانه	عدم نظافت کف، دیوار، سقف و... آبدارخانه ها	۲۷
۵ تا ۱۰٪ صورت وضعیت روزانه	عدم ضدعفونی نمودن و گندزدایی تجهیزات، میزها، صندلی، دستگیره ها... و کلیه مکانهایی که با دست در ارتباط هستند.	۲۸

توضیح : ۱- در مورد بند ۶-۷-۹-۱۱ یک نوبت تذکر داده می شود و در صورت تکرار جریمه منظور میگردد.

۲- مدیر رستوران موظف به استفاده از لباس مناسب می باشد.

۳- فعالیت در حین سرماخوردگی ممنوع است و از ورود فرد بیمار به محیط رستوران جلوگیری میگردد.

جدول شماره ۵

تخلفات رستوران ها

عدم نگهداری صحیح حمل مواد غذایی

مبلغ جریمه (تومان)	شرح	ردیف
۱ تا ۳٪ صورت وضعیت روزانه	نگهداری مواد شیمیایی و یا شوینده در مجاورت مواد غذایی	۱
۵ تا ۱۰٪ صورت وضعیت روزانه	نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی در خارج یخچال و یا گوشت پسایی نشده در سردخانه ها و جای مناسب	۲
۵ تا ۱۵٪ صورت وضعیت روزانه	انجماد غیر اصولی گوشت و مواد پروتئینی	۳
۱/۵ برابر ارزش یا بهای مواد تخلیه شده مذکور	تخلیه و نگهداری موادی که مورد تأیید نظارت نبوده در انبارهای مواد غذایی کارخانه	۴
۵ تا ۱۵٪ صورت وضعیت روزانه	سود زدایی ظروف استیل در مجاورت مواد غذایی خصوصاً در ساعت پخت غذا	۵
۱ تا ۲٪ صورت وضعیت روزانه	عدم نگهداری نمونه غذای توزیع شده که موجب اعتراض پرسنل بوده است در محل مناسب تا ۲۴ ساعت	۶
۵ تا ۱۵٪ صورت وضعیت روزانه	پسایی نمودن گوشت لاشه ای قبل از شستشوی کامل	۷
۱۱/۵ برابر قیمت صیفی جات	پوست گیری صیفی جات و خرد نمودن سبزی جات قبل از شستشوی کامل	۸
۵ تا ۱۰٪ صورت وضعیت روزانه	استفاده از مواد تاریخ مصرف گذشته و یا توزیع آن	۹
۵ تا ۱۵٪ صورت وضعیت روزانه	نگهداری هرگونه غذای پخته شده در یخچال و سردخانه	۱۰
۲ تا ۱٪ صورت وضعیت روزانه	نگهداری پیاز آماده شده بیش از ۳ ساعت	۱۱
۱۰ تا ۵٪ قیمت اقلام مربوطه	عدم نصب لیبل و تاریخ ورود به سردخانه بر روی مواد غذای	۱۲

توضیح : ۱- بند ۷ در صورت تکرار اخطار کتبی نیر داده می شود.

۲- پیمانکار موظف به مرتب چیدن مواد اولیه در انبار می باشد.

۳- فعالیت در حین سرماخوردگی ممنوع است و از ورود فرد بیمار به محیط رستوران جلوگیری میگردد.

جدول شماره ۶

تخلفات رستوران ها  
رفتار نامناسب پرسنل

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (تومان)
۱	ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظر (متناسب با مورد)	۵ تا ۱۰٪ صورت وضعیت روزانه
۲	عدم توجه به تذکرات ناظر (متناسب با مورد)	۱۰ تا ۲۰٪ صورت وضعیت روزانه
۳	عدم همکاری پیمانکار و نماینده با ناظر در ارتباط با بررسی موجودی انبارها و آمار پرسنل و نحوه توزیع غذای گرم و سرد	۱۰ تا ۲۰٪ صورت وضعیت روزانه
۴	برخورد نامناسب با پرسنل (توهین و...)	۱ تا ۳٪ صورت وضعیت روزانه
۵	عدم رعایت نزاکت و آرامش رستوران	۱ تا ۳٪ صورت وضعیت روزانه
۶	اجازه ورود افراد متفرقه به آشپزخانه (هر مورد)	۵ تا ۱۰٪ صورت وضعیت روزانه
۷	هر نوبت استفاده از تلفن همراه در محیط آشپزخانه یا پشت سلف سرویس	۳٪ صورت وضعیت روزانه
۸	استفاده پرسنل رستوران از بالا بر بمنظور بالا و پایین رفتن خودشان (هر مورد که رویت شود)	مبلغ ۵-۱ برابر مزد روزانه کارگر (نرخ اداره کار)

توضیح: جریمه منظور شده برای موارد ۴ و ۶ برای نوبت اول بوده و در صورت تکرار علاوه بر اعمال جریمه براساس آیین نامه انضباطی رفتار خواهد شد.

جدول شماره ۷

تخلفات رستوران ها

تأخیر در تهیه، توزیع و سرو غذا

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (تومان)
۱	ترک نمودن محل کار افراد سلف سرویس	۳ تا ۵٪ صورت وضعیت روزانه
۲	عدم استفاده از ابزار کار مناسب (کفگیر، ملافه، آبگردان و...)	۳ تا ۵٪ صورت وضعیت روزانه
۳	تغییر در برنامه غذایی بدون اخذ موافقت دستگاه نظارت	عدم تأیید صورت وضعیت
۴	عدم توزیع به موقع شیر و چای سهمیه قسمت ها هر نوبت	۲/۰۰۰/۰۰۰
۵	عدم شستشو و ضد عفونی نمودن میوه در هنگام سرو غذا	معادل قیمت میوه سرو شده
۶	تأخیر در توزیع به موقع شیر و چای در قسمت ها هر نوبت	۱/۰۰۰/۰۰۰
۷	معطلی پرسنل بیش از ۱۰ دقیقه در صف بعلت کمبود پرسنل	از ۵ تا ۱۰٪ صورت وضعیت روزانه

جدول شماره ۸

تخلفات رستوران ها

تقلب در مواد غذایی

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (تومان)
۱	مخفی نمودن مواد غذایی پخته شده، نگهداری و یا اختفاء گوشت چرخی، مرغ و گوشت پخته شده، سوپ مانده و...	ضمن معدوم کردن مواد ۳ برابر ارزش مواد نیز جریمه میگردد
۲	طبخ و توزیع که مورد تأیید ناظر و کارشناس نبوده	ضمن معدوم کردن مواد، مقدار مواد مصرفی + سه برابر ارزش آن مواد جریمه در نظر گرفته می شود.
۳	اضافه نمودن مواد غذایی مانده به غذا	مشابه بند ۱ و ۲
۴	مصرف بیش از اندازه چاشنی و ادویه جات بمنظور ختنی نمودن کیفیت نامطلوب مواد	مشابه بند ۱ و ۲

۵	جایگزینی مواد غذایی و برخلاف جدول مواد غذایی	عدم تأیید صورت وضعیت
۶	اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا	مشابه بند ۱ و ۲
۷	استفاده مجدد از روغن و سس مانده و دست خورده	کسر مقدار غذای آماده شده با روغن و سس مانده از صورت وضعیت آن نوبت ۵ درصد همان مواد
۸	استفاده از مواد غذایی نامناسب که جهت پوشاندن معایب چند بار بجوشانند و آب آنرا عوض نمایند (با نظر کارشناس نظارت)	مشابه بند ۱ و ۲
۹	جداسازی اجزای کیفیت مواد مثل فیله و یا راسته گوشت	سه برابر ارز مواد جدا شده

توضیح: هر گونه سوء استفاده از تون های غذا ممنوع است و در مورد خاطی برابر مقررات اقدام میگردد.

پست وینس فراز داد