

قرارداد مشاوره و راه اندازی

بسمه تعالی ...

این قرارداد فی مابین به کد ملی که در این قرارداد پیمانکار نامیده می‌شود از یک سو و ...، به کد ملی ... نام پدر، به نشانی: به شماره تلفن که از این پس کارفرما نامیده می‌شود منعقد گردید.

ماده ۱: شرح موضوع قرارداد:

مشاور آموزش و راه اندازی خط پخت غذای ایرانی که در محل رستوران واقع در شهر تهران، تهرانپارس، برج آناهید غرفه فودکورت اجرا خواهد گردید.

۱_۱ انتخاب رنگ سازمانی با توجه هویت بصری تعریف شده برای برند، بخش بندی بازار و موقعیت گیری برند در Level A, B, B1 قابل انتخاب می‌باشند.

۱_۲ انتخاب نام تجاری با جلسات مستمر با کارفرما و ایده پردازی گروهی توسط سیستم راه اندازی صورت گرفته در لیست‌های طبقه بندی شده ۱۰ عددی به کارفرما تقدیم می‌شود و پس از تایید اولیه توسط کارفرما به اداره ثبت مالکیت معنوی ارجاع داده می‌شود تا اجازه ثبت آن به نام کارفرما بلامانع تشخیص داده شود.

۱_۳ طراحی لوگو چندین طرح و اتود توسط تیم طراحی آماده می‌شود و به کارفرما ارسال و در نهایت در یک یا دو طرح جمع‌بندی و به اجماع می‌رسند.

۱_۴ ایده پردازی و طراحی کانسپت ارائه غذا: از آنجا که این بخش از قرارداد از اهمیت بالایی برخوردار است لذا تعیین کانسپت با جلسات حضوری با کارفرما و تشکیل اتاق فکر جهت تشخیص بهترین و نزدیکترین ایده اجرایی در محل و مورد تایید کارفرما قابل انجام است.

۱_۵ طراحی 2D فضای آشپزخانه و نمای کانتر: به طور معمول ۲ یا ۳ طرح توسط تیم طراحی و معماری گروه راه اندازی با نگاه به کانسپت تاییده شده و موقعیت قرارگیری غرفه در فودکورت و همچنین الگوهای اجرایی مرسوم استفاده شده در فودکورت ارائه می‌گردد که با کارفرما و تبادل نظر تایید می‌گردد.

۱_۶ طراحی تابلو سردرب

۱_۷ نقشه‌های اجرایی الکتریکال و مکانیکال

۱_۸ نقشه جانمایی تجهیزات: با اندازه‌گیری دقیق محل طبخ و همچنین اهداف فروش به صورت حضوری یا بیرون‌بر توسط تیم تجهیز آشپزخانه آماده می‌گردد، توسط گروه راه اندازی قابل اجرا است.

۱_۹ مشاوره خرید تجهیزات: فروشگاه‌های معتبر و نام‌آشنای صنایع آشپزخانه توسط گروه راه اندازی به کارفرما معرفی می‌شود و

کارفرما مختار است که این انتخاب را داشته باشد که از چه فروشگاه‌های تجهیزات خود را تهیه نماید.

۱_۱۰ استقرار تجهیزات: پس از خرید کامل تجهیزات توسط کارفرمانصب تجهیزات با توجه به نقشه، جانمایی انجام می‌گردد.

۱_۱۱ نوشتن منوی اختصاصی مجموعه: منوی مجموعه با نگاه به کانسپت تاییده شده و هویت بصری برند نوشته شود. به طور معمول نام‌گذاری غذاها در منو به طور اختصاصی برای هر مجموعه غذایی متفاوت می‌باشد.

۱_۱۲ تحلیل عملکرد رقبای منطقه برای سیاست قیمت گذاری و ارائه خدمات

۱_۱۳ قیمت گذاری: قیمت گذاری منو نیز با توجه به شناخت مخاطبین هدف و سطوح درآمدی و نیاز منطقه در عین حال ایجاد سودآوری مناسب برای مجموعه انجام خواهد شد.

۱_۱۴ مشاوره خرید لباس پرسنل: خرید لباس پرسنل با نگاه به رنگ سازمانی توسط کارفرما انجام خواهد شد.

۱_۱۵ کمک به جذب منابع انسانی، آشپزخانه و صندوق: گروه راه اندازی با جدیت و عزم راسخ پس از اتمام مراحل اجرایی، دکور و نصب تجهیزات اقدام به آگهی‌های استخدام در کانال‌های مرتبط آشپزی و سایت‌های کاریابی می‌نماید. تا نیروی مورد نیاز مجموعه هرچه سریعتر در کوتاه‌ترین زمان جذب شود. در طی شروع و اجرای کار ۱ نفر مدیر سالن به مدت ۱ ماه و ۱ نفر آشپز ماهر به مدت ۱ ماه در اختیار کارفرما قرار خواهد گرفت. حقوق این ۲ نفر پرسنل به مدت ۱ ماه به عهده پیمانکار می‌باشد. پیمانکار در کنار کارفرما قرار خواهد گرفت تا نیروی متعهد را جذب نماید ولی این مسیر نیازمند کمک و مشارکت کارفرما نیز می‌باشد.

لذا به صراحت در قرارداد اشاره می‌شود وظیفه پیمانکار در این بخش از قرارداد با توجه به چالش منابع انسانی صرفاً کمک به جذب منابع انسانی می‌باشد.

۱_۱۶ آموزش منابع انسانی با نگاه به کانسپت تاییده شده: آموزش منابع انسانی پس از انجام مصاحبه و جذب تکمیل پرونده پرسنلی توسط پیمانکار انجام خواهد شد. به طور معمول دوره‌های آموزشی در یک فرآیند ۷ روزه انجام خواهد شد.

۱_۱۷ طراحی و ساخت پیچ اینستاگرام: مجموعه از ابتدای شروع قرارداد و فاز طراحی و پس از انتخاب نام تجاری توسط تیم در تهیه محتوای پیمانکار آغاز به کار می‌کند و تا مراحل پایانی تحویل پروژه از مراحل اجرا اطلاع رسانی خواهد شد.

۱_۱۸ مشاوره خرید صندوق مکانیزه فروش: کارفرما صندوق مکانیزه فروش را با مشاوره پیمانکار تهیه و نصب آن را انجام خواهد داد.

۱_۱۹ مشاوره مالیاتی برای ارسال صورت حساب ۳ ماهه ارزش افزوده: پس از شروع فعالیت پروژه، پیمانکار مشاوره‌های مالیاتی جهت

ارسال لیست‌های مالیاتی و ارزش افزوده را به کارفرما خواهد داد.

۱_۲۰ تنظیم لیست حقوق و دستمزد: تنظیم حقوق و دستمزد پرسنل بعلاوه فیش حقوق به صورت اکسل در سیستم تعریف شده به کارفرما تحویل خواهد شد.

۱_۲۱ تنظیم لیست بیمه تامین اجتماعی پرسنل: لیست تامین اجتماعی توسط پیمانکار و تعداد نیروهای مستقر بیمه شده در مجموعه آماده می‌شود و نحوه ارسال آن به کارفرما آموزش داده خواهد شد.

۱_۲۲ نوشتن و تهیه رسی کارت منو: پیمانکار مکلف است رسی کارت‌های مختص هر غذا را به صورت مجزا و تفکیک شده هر غذا به کارفرما تحویل نماید.

۱_۲۳ نوشتن بهای تمام شده غذا برای محاسبه قیمت: محاسبه قیمت و بهای تمام شده هر غذا توسط پیمانکار انجام خواهد شد.

۱_۲۴ عقد قرارداد اسنپ فود: عقد قرارداد اسنپ فود با رضایت کارفرما قابل انجام می‌باشد.

۱_۲۵ استقرار سیستم انبارداری متناسب با کترینگ ایرانی: آموزش انبارداری و نحوه خرید و فروش و ثبت ورودی و خروجی‌های انبار در سیستم حسابداری سپیدار به نیروهای تخصصی مجموعه آموزش داده خواهد شد.

۱_۲۶ ساخت ۴ عدد تیزر تبلیغاتی با استفاده از مدل‌های بروز صنعت مدلینگ غذا: طی فرآیند راه‌اندازی پروژه ۴ عدد تیزر تبلیغاتی آماده و به کارفرما تحویل داده خواهد شد.

۱_۲۷ عکاسی صنعتی غذاها برای استفاده در منوی کاغذی و منوی دیجیتال: عکاسی صنعتی از منو و غذاها ارائه شده در مجموعه توسط تیم تولید محتوای پیمانکار قابل انجام است. لازم به ذکر است هزینه انجام منوی دیجیتال به عهده کارفرما می‌باشد.

۱_۲۸ استوری‌های تبلیغاتی و معرفی در حین انجام پروژه در پیج شف عابدینی: در حین اجرای پروژه، معرفی بخشی از مراحل راه‌اندازی و اتمام کار توسط پیج شف عابدینی انجام خواهد شد.

۱_۲۹ تحویل پروژه

ماده ۲: مدت زمان اجرا:

۲_۱ زمان شروع قرارداد از تاریخ وصول پیش پرداخت می‌باشد.

۲_۲ زمان اجرای تعهدات روز در محل رستوران کارفرما در بازه تاریخی الی می‌باشد.

۲_۳ کل فرآیند راه‌اندازی از زمان تحویل کامل موقعیت فیزیکی مجموعه با انشعابات کامل آب، برق و گاز ۲ ماه می‌باشد.

ماده ۳ مبلغ قرارداد:

۳_۱ مبلغ کل قرارداد ریال می‌باشد.

ماده ۴ نحوه‌ی پرداخت:

۴_۱ مرحله اول پیش پرداخت $1/3$ مبلغ کل قرارداد (به صورت نقد) هنگام امضای قرارداد.

۴_۲ مرحله دوم $1/3$ وجه قرارداد (به صورت نقد) پس از اجرای دکور و جانمایی تجهیزات.

۴_۳ مرحله سوم $1/3$ آخر وجه قرارداد یک چک معتبر، تاریخ ۲ ماه بعد از شروع قرارداد و تکمیل پروژه.

ماده ۵: کسورات قرارداد:

۵_۱ مبلغ این قرارداد به صورت خالص و بدون محاسبه بیمه و مالیات و کسورات قانونی محاسبه میگردد.

ماده ۶: تعهدات پیمانکار:

اجرای کامل به شرح خدمات ذکر شده در ماده شماره ۲.

۶_۱ مشاور مکلف است تمام فرآیندهای آموزش را در طی زمان مذکور در مدت قرارداد به شخص یا اشخاصی که توسط کارفرما معرفی می‌شوند به طور کامل منتقل نماید.

۶_۲ مشاور مکلف است خود در مدت مذکور در محل حضور داشته باشد و از کم و کیف فرآیند راه اندازی آگاهی کامل داشته باشد.

۶_۳ مشاور متعهد می‌شود که دانش کافی را در ارائه کانسپت و منوی مورد نظر را دارا می‌باشد.

ماده ۷: تعهدات کارفرما:

۷_۱ کارفرما مکلف است تمام وسایل و تجهیزات مورد نیاز را در زمان مورد نظر در اختیار مشاور قرار دهد.

۷_۲ کارفرما مکلف است منابع مندرج در قرارداد را بدون کم و کاست در وجه مشاور پرداخت نماید.

۷_۳ کارفرما تعهد می‌نماید که ایمنی لازم و شرایط کار ایمن را برای پرسنل تحت نظارت پیمانکار آماده نماید. لذا در صورت بروز حادثه و تشخیص قصور ایمنی کارفرما، وظیفه جبران خسارات مالی به عهده کارفرما می‌باشد.

۷_۴ کارفرما متعهد می‌باشد مبالغ تایید شده در متن قرارداد را بدون کم و کاست در وجه پیمانکار به شماره حساب بانک پاسارگاد، به شماره شبای واریز نماید.

چنانچه آیتم غذایی اضافی و یا خدمات اضافه‌ای در طی مسیر راه اندازی توسط کارفرما اضافه شود مبلغ قرارداد می‌تواند با توافق طرفین اضافه گردد.

این قرار داد در ۷ ماده و ۴۴ تبصره تنظیم و مورد تایید طرفین میباشد.

مسعود عابدینی

.....

مشاور

کارفرما