



اسناد مناقصه

تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذای کارکنان

روش مناقصه: عمومی

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

فهرست اسناد

صفحه	عنوان	بخش
۳	شرایط عمومی مناقصه	اول
۱۴	فرم ارزیابی پیمانکاران و تأمین کنندگان	دوم
۲۳	پیش نویس قرارداد	سوم
۵۹	فرم پیشنهاد قیمت	چهارم

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

بخش اول

شرایط عمومی مناقصه

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

فهرست شرایط عمومی مناقصه

- ماده ۱. فراخوان: ۵
- ماده ۲. اسناد و مدارک مناقصه: ۵
- ماده ۳. مشخصات و نشانی مناقصه گزار: ۵
- ماده ۴. موضوع مناقصه: ۵
- ماده ۵. مهلت و محل دریافت اسناد مناقصه: ۵
- ماده ۶. مهلت و محل تحویل اسناد مناقصه: ۵
- ماده ۷. تضمین شرکت در مناقصه: ۶
- ماده ۸. مدت اعتبار پیشنهادها: ۶
- ماده ۹. نحوه پیشنهاد قیمت: ۷
- ماده ۱۰. نحوه تسلیم و تحویل پیشنهادها: ۷
- ماده ۱۱. زمان و نحوه بازگشایی پاکات: ۸
- ماده ۱۲. تعیین برنده مناقصه: ۹
- ماده ۱۳. رد یا قبول پیشنهادات: ۹
- ماده ۱۴. مهلت ارائه تضامین قراردادی توسط برنده مناقصه: ۹
- ماده ۱۵. نحوه آزاد سازی تضامین شرکت در مناقصه: ۹
- ماده ۱۶. هزینه های شرکت در مناقصه: ۹
- ماده ۱۷. هزینه های چاپ آگهی مناقصه عمومی: ۹
- ماده ۱۸. عدم تبانی: ۱۰
- ماده ۱۹. سایر شرایط مناقصه: ۱۰
- فرم شماره ۱: فرم استرداد تضمین شرکت در مناقصه ۱۲
- فرم شماره ۲: فرمت پوششی پاکات ۱۳

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

شرایط عمومی مناقصه

ماده ۱. فراخوان:

پیرو آگهی منتشره ، شرکت سیمان مازندران در نظر دارد تأمین مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذای کارکنان شرکت خود را از طریق برگزاری مناقصه عمومی به پیمانکار واجد شرایط واگذار نماید. بدینوسیله متقاضیان می توانند ضمن مطالعه این اسناد و پیش نویس قرارداد پیوست، با ارائه اسناد و مدارک خواسته شده به شرح ذیل، نسبت به شرکت در این مناقصه اقدام نمایند.

ماده ۲. اسناد و مدارک مناقصه:

مفاد و شرایط، شامل اسناد و مدارک زیر است:

۱- متن و شرایط مناقصه (سند حاضر)

۲- پیوست ها:

✓ فرم ۱: فرم استرداد تضامین

✓ فرم ۲: فرمت پوششی پاکت

ماده ۳. مشخصات و نشانی مناقصه گزار:

۳-۱- مشخصات:

۳-۱-۱- نام: شرکت سیمان مازندران

۳-۱-۲- شماره ثبت: ۹

۳-۱-۳- کد اقتصادی: ۴۱۱۳۳۱۳۹۵۶۹۶

۳-۱-۴- شناسه ملی: ۱۰۱۰۰۶۶۵۲۲۰

۳-۲- آدرس:

۳-۲-۱- دفتر مرکزی: تهران، خیابان آفریقا، خیابان شهیدستاری، پلاک ۵۱.

۳-۲-۲- کارخانه: مازندران، نکا، جنب قریه آبلو، شرکت سیمان مازندران.

ماده ۴. موضوع مناقصه:

تأمین مواد اولیه، طبخ و توزیع غذای گرم و آماده سازی غذای سرد در دو وعده نهار و شام جهت کارکنان مشغول بکار در شرکت کارفرما براساس برنامه ماهانه و همچنین خدمات وابسته به امورات آشپزخانه و رستوران مطابق مفاد پیش نویس قرارداد و ضمیمه آن.

ماده ۵. مهلت و محل دریافت اسناد مناقصه:

واجدین شرایط می توانند از تاریخ درج آگهی در روزنامه، حداکثر تا ساعت ۱۴ مورخ ۱۴۰۴/۱۲/۱۰، جهت دریافت اسناد به آدرس مندرج در ماده ۳، به واحد قراردادهای مراجعه و یا از طریق سایت اینترنتی شرکت سیمان مازندران به نشانی <http://mazandarancement.ir> لینک مناقصه و مزایده اقدام نمایند.

تبصره: علاقمندان می توانند جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره تلفن ۰۱۱-۳۴۷۲۷۶۶۱ تماس حاصل فرمایند.

ماده ۶. مهلت و محل تحویل اسناد مناقصه:

۱- شرکت کنندگان در مناقصه، پس از دریافت، مطالعه و تکمیل اسناد مناقصه، می بایست حداکثر تا ساعت ۱۴ مورخ ۱۴۰۴/۱۲/۱۰ اسناد مربوطه را تکمیل و در پاکت های لاک و مهر شده مطابق ماده (۱۰) سند حاضر به واحد بازرگانی شرکت سیمان مازندران مطابق آدرس مندرج در ماده ۳ (بمناقصه های ۱-۲-۳ و ۲-۲-۳) تحویل نمایند.

تبصره ۱: به پیشنهادهایی که خارج از موعد مقرر ارایه گردد، به هیچ عنوان ترتیب اثر داده نخواهد شد و مناقصه گر حق هرگونه اعتراضی را از خود سلب خواهد نمود.

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

۲- در صورتیکه پیشنهاد دهندگان مستندات مناقصه را توسط پست ارسال کنند بایستی بگونه ای برنامه ریزی نمایند که اسناد تا تاریخ و زمان مندرج در بند یک همین ماده به این شرکت واصل گردد. بدیهی است عدم وصول مستندات در تاریخ مقرر هیچ گونه مسئولیتی را متوجه مناقصه گزار نمی سازد.

تبصره ۲: هرگونه تسلیم، تحویل، اصلاح، جایگزینی و یا پس گرفتن پیشنهادها باید به صورت کتبی و قابل گواهی حداکثر تا تاریخ مقرر شده در بند ۱ همین ماده اقدام شود.

تبصره ۳: پرسش ها و ابهامات احتمالی موجود در اسناد، باید تا قبل از ارائه مدارک به صورت کتبی به آدرس مندرج در ماده ۳ واحد بازرگانی ارسال و پاسخ مناسب از این امور اخذ گردد. بدیهی است ملاک پیشنهاد قیمت کلیه مستندات مربوط به فهرست اسناد می باشد و پس از تحویل و بازگشایی پاکت ها، هیچ گونه اعتراضی مبنی بر ابهامات در اسناد و یا عدم مطالعه اسناد پذیرفته نخواهد شد.

ماده ۷. تضمین شرکت در مناقصه:

۱- تضمین شرکت در مناقصه به منظور حصول اطمینان از حسن اجرای تعهداتی است، که توسط مناقصه گر در مورد تمامی اسناد، شرایط و مفاد قرارداد لازم الاجرا می باشد.

۲- **نوع تضمین شرکت در مناقصه و مبلغ آن:** مناقصه گر مکلف است تضمین شرکت در مناقصه را بدون قید و شرط به یکی از چهار روش ذیل (ضمانتنامه بانکی یا واریز وجه نقد یا بلوکه نمودن مطالبات مناقصه گر یا چک صیادی) در پاکت الف ارائه نماید.

نوع تضمین شرکت در مناقصه	ضمانتنامه بانکی	واریز وجه نقد	بلوکه نمودن مطالبات مناقصه گر	چک صیادی
مبلغ تضمین شرکت در مناقصه (ریال)	۲۲,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۲۲,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۲۲,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۲۷,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰
شرایط نحوه ارائه تضمین	ضمانتنامه شرکت در مناقصه - یک فقره ضمانتنامه بانکی صادره از بانک های معتبر (با اعتبار سه ماهه و قابل تمدید)	واریز وجه نقد بعنوان تضمین شرکت در مناقصه به حساب شماره ۰۱۰۵۷۰۹۹۵۴۰۰۸ بانک ملی شعبه سیمان مازندران به نام شرکت سیمان مازندران اقدام و اصل فیش بانکی واریزی (با ذکر صریح جمله تضمین شرکت در مناقصه در فیش)	در صورت بستنکاری مناقصه گر از مناقصه گزار ، مناقصه گر می تواند طی مکاتبه، بلوکه نمودن مطالبات خود را درخواست نماید که پس از تأیید امور مالی مناقصه گزار، مجاز به ارائه می باشد. (تأییدیه امور مالی مناقصه گزار بعنوان سند ضمیمه الزامی می باشد.)	در صورت بستنکاری مناقصه گر از مناقصه گزار ، مناقصه گر می تواند طی مکاتبه، بلوکه نمودن مطالبات خود را درخواست نماید که پس از تأیید امور مالی مناقصه گزار، مجاز به ارائه می باشد. (تأییدیه امور مالی مناقصه گزار بعنوان سند ضمیمه الزامی می باشد.)

۳- در صورت ارائه چک، رعایت موارد ذیل از سوی مناقصه گر الزامی می باشد:

۳-۱ - سند ثبت چک در سامانه باید به همراه چک ارائه گردد .

۳-۲ - چک صادره باید به تاریخ ۱۴۰۴/۱۲/۲۳ باشد.

۳-۳ - صاحبان امضاء مجاز ، مکلف به مهر و امضاء بر روی چک می باشند. (نه پشت چک)

۴- تمامی هزینه های مربوط به اخذ و دریافت تضامین تماماً بعهده مناقصه گر می باشد.

۵- تضامین مناقصه گری که در مناقصه برنده شناخته میشود تا تاریخ امضای قرارداد و تسلیم تضمین انجام تعهدات (هرکدام مؤخر باشد) بوسیله مناقصه گزار نگهداری خواهد شد.

ماده ۸. مدت اعتبار پیشنهادها:

اعتبار پیشنهاد قیمت از تاریخ مندرج در بند ۱ ماده ۶ حداکثر ۹۰ روز تقویمی می باشد که در هر شرایطی حتی در زمان نوسانات بازار، مورد قبول برنده مناقصه بوده و در ظرف این مدت هر موقع دستگاه مناقصه گزار قبولی خود را کتباً نسبت به آن اعلام نماید، امضاء قرارداد و انجام سایر تعهدات مندرج در اسناد مناقصه برای برنده الزام آور خواهد بود و در صورتیکه برنده، حاضر به عقد قرارداد و یا ارائه تضامین مربوطه و یا انجام کار نشود و یا از شرایط مقرر عدول نماید، دستگاه مناقصه گزار حق دارد سپرده شرکت در مناقصه برنده را بدون نیاز به هیچ تشریفات قضایی به نفع خود ضبط نماید .

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

ماده ۹. نحوه پیشنهاد قیمت :

۱- فرم پیشنهاد قیمت (بخش چهارم) شامل جداول پیشنهاد قیمت و همچنین لیست جزئیات آنالیز قیمتی تمامی غذاها اعم از لیست غذای اصلی ، لیست غذای دوم ، پکیج ماه مبارک رمضان و همچنین مکمل غذایی و مخلفات می باشد که تکمیل تمامی موارد ، آیتم ها و ردیف های جداول مذکور بدون قلم خوردگی الزامی و ضروری می باشد.

تبصره ۱: در صورت عدم تکمیل تمامی آیتم ها و ردیف های جداول فوق ، مناقصه گزار مجاز به حذف مناقصه گر از فرآیند مناقصه می باشد.

۲- نحوه پیشنهاد قیمت به شرح ذیل می باشد:

۱-۲- پیشنهاد قیمت می بایست با در نظر گرفتن تمامی موارد ذکر شده در اسناد مناقصه و مفاد مندرج در پیش نویس قرارداد علی الخصوص با لحاظ و

احتساب مفاد بند ۲ پیوست شماره ۲ پیش نویس قرارداد و همچنین جدول هزینه حقوق و دستمزد پرسنلی رستوران و سایر هزینه های دیگر و

سود طی بازدید از محل، و اشراف کامل به حجم کار و کلیه جزئیات باشد.

۲-۲- پرداخت هرگونه عوارض، مالیات، حقوق بیمه تامین اجتماعی و غیره که به موجب قوانین و مقررات به موضوع مناقصه تعلق می گیرد به عهده

پیشنهاد دهنده بوده و قیمت های پیشنهادی باید به طور ناخالصی با در نظر گرفتن کلیه کسور قانونی باشد.

۳-۲- قیمت های پیشنهادی بایستی بدون احتساب مالیات بر ارزش افزوده ارائه گردد.

۳- پیشنهادها باید بدون قلم خوردگی ، صریح ، خوانا و بدون قید و شرط به عدد و حروف بوده که به تأیید و امضاء و مهر اشخاص مجاز رسیده باشد و به

پیشنهادهای مبهم ، مشروط ، مخدوش ترتیب اثر داده نخواهد شد.

تبصره ۲: در صورت وجود اختلاف بین قیمت اعلامی به صورت حروف و عدد در فرم پیشنهاد قیمت ، ملاک عمل قیمت اعلام شده به حروف بوده که مورد قبول

مناقصه گر نیز می باشد.

ماده ۱۰. نحوه تسلیم و تحویل پیشنهادها:

شرکت کنندگان در مناقصه، می بایست ضمن مطالعه کامل اسناد و مدارک مربوط به مناقصه ، پس از تکمیل فرم های مربوطه، پیشنهادهای خود را در پاکت های جداگانه به شرح ذیل قرار داده و پس از لاک و مهر نمودن حداکثر تا زمان مشخص شده در ماده (۶) ارائه نمایند:

۱- محتوای پاکت (الف) : اسناد و مدارکی که توسط مناقصه گر می بایست در پاکت الف قرار داده شود به شرح ذیل می باشد:

۱-۱- تضمین شرکت در مناقصه (مطابق مطالب مندرج در ماده ۷ سند حاضر (شرایط عمومی)).

۱-۲- الزامیست یک نسخه تکمیل شده جدول شماره ۱ (اطلاعات مناقصه گر) مندرج در فرم ارزیابی و همچنین آخرین آگهی تغییرات صاحبان

امضاء مجاز و تصویر مصدق گواهی امضاء صاحبان امضاء مجاز صادر شده از سوی دفاتر رسمی.

۲- محتوای پاکت (ب) : اسناد و مدارکی که توسط مناقصه گر می بایست در پاکت ب قرار داده شود می بایست طی تکمیل تمامی موارد و فرم

های مربوطه بطور کامل کلیه صفحات آن بدون هیچ گونه تغییرات مهر، و توسط صاحبان امضاء مجاز مناقصه گر امضاء گردد، به شرح ذیل می

باشد.

۱-۲- شرایط عمومی مناقصه (سند حاضر /بخش اول) به همراه فرم ضمیمه (فرم ۱)،

۲-۲- فرم ارزیابی پیمانکاران و تأمین کنندگان (بخش دوم) و اسناد مرتبط به آن مندرج در دستورالعمل فرم ارزیابی به شرح ذیل: (تمامی

مستندات ذیل می بایست به صورت **برابر با اصل** ارائه گردد)

۱-۲-۲- اساسنامه ، گواهی ثبت ثنا، روزنامه رسمی، آگهی تأسیس، آگهی آخرین تغییرات در روزنامه رسمی، آخرین آگهی تغییرات

صاحبان امضای مجاز ، تصویر کد اقتصادی و گواهینامه معتبر مودیان مالیاتی. (ضمیمه جدول شماره ۱ گردد)

۲-۲-۲- ارائه تصویر کارت ملی ارکان کلیدی اشخاص حقوقی (اعضای هیات مدیره ، مدیر عامل) (ضمیمه جدول شماره ۱ گردد)

۲-۲-۲- لیست صاحبان سرمایه شرکت همراه با مشخصات سهامداران (ضمیمه جدول شماره ۱ گردد)

۲-۲-۴- مستندات مربوط به سوابق قراردادهای مشابه اجرا شده قبلی (کپی حداقل تعداد ۳ فقره قرارداد مشابه با موضوع مناقصه)

(ضمیمه جدول شماره ۲ گردد)

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

- ۲-۲-۵- مستندات مربوط به حسن سوابق و رضایت نامه کارفرمایان قبلی و گواهی صدور حسن انجام کار مربوط به سوابق مشابه (حداقل تعداد ۳ حسن سابقه مربوط به قرارداد مشابه با موضوع مناقصه) (ضمیمه جدول شماره ۳ گردد)
- ۲-۲-۶- مستندات مربوط به توان مالی شامل گردش مالی منتهی سه سال اخیر، آخرین صورت های مالی حسابرسی شده توسط سازمان حسابرسی یا اعضای جامعه حسابداران رسمی سه سال گذشته ، اظهار نامه مالیاتی سه سال گذشته ، مستندات مرتبط به گواهی مالیات پرداخت شده در سه سال اخیر (ضمیمه جدول شماره ۴ گردد)
- ۲-۲-۷- ارائه گواهینامه های سیستم های مدیریتی اخذ شده (ضمیمه جدول شماره ۵ گردد)
- ۲-۲-۸- ارائه پروانه، مجوزها و گواهینامه ها شامل گواهی احراز صلاحیت از مراجع قانونی معتبر جهت انجام کار موضوع مناقصه و ارائه گواهی صلاحیت ایمنی پیمانکاران و دیگر موارد مربوطه (ضمیمه جدول شماره ۶ گردد)
- تبصره ۱:** در صورت عدم ارائه گواهی های بند فوق ، مناقصه گزار مجاز به حذف مناقصه گر از روند مناقصه می باشد.
- ۲-۲-۹- ارائه مستندات مربوط به تجهیزات و ماشین آلات (کپی سند مالکیت یا فاکتور خرید ماشین آلات) (ضمیمه جدول شماره ۷ گردد)

- ۳-۲- پیش نویس قرارداد (بخش سوم)
- ۲-۴- در صورت وجود هرگونه نامه، صورتجلسه، مدارک و ضمائم که پس از دریافت اسناد مناقصه و تا قبل از زمان تحویل پیشنهاد، که از طرف مناقصه گزار به مناقصه گر تحویل گردید می بایست به امضا مجاز و مهر مناقصه گر برسد.
- ۲-۵- سایر مدارکی که در ارزیابی مناقصه گر مؤثر خواهد بود.
- ۲-۶- مسئولیت ارائه کسری از اسناد تماماً به عهده مناقصه گر می باشد.
- ۳- محتوای پاکت (ج):** شامل اسناد و مدارک به شرح ذیل می باشد:
- فرم پیشنهاد قیمت تکمیل شده توسط مناقصه گر (بخش چهارم) که به تأیید و مهر و امضاء اشخاص مجاز رسیده باشد.

- تبصره ۲ (مهم):** مناقصه گر هیچگونه اثری از قیمت یا توضیح اشاره کننده به قیمت را نباید در اسناد و مدارک پاکت (الف و ب) ارائه نماید.
- تبصره ۳ (مهم):** کلیه صفحات اسناد و مدارکی که در پاکت فوق قرار می گیرند می بایست توسط افراد مجاز مناقصه گر مهر و امضاء گردد.
- تبصره ۴ (مهم):** الزامیست فرم شماره دو (فرمت پوششی پاکت) از محل نقطه چین تعیین شده برش، و بر روی هر یک از پاکت های مذکور فوق (الف، ب و ج) توسط مناقصه گر الصاق گردد، و همه پاکت های فوق باید در یک پوشش مشترک و مناسب بسته بندی و تحویل شود.

ماده ۱۱. زمان ونحوه بازگشایی پاکت:

- ۱- زمان بازگشایی پاکت: حداکثر یک ماه پس از پایان آخرین مهلت ارائه پیشنهادات می باشد.
- ۲- پاکت ها به ترتیب ذیل یکی پس از دیگری در کمیسیون معاملات مناقصه گزار بازگشایی و رسیدگی خواهد شد:
- ۱-۲- ابتدا پاکت الف (تضمین شرکت در مناقصه) مناقصه گران مفتوح و با مفاد مندرج در ماده ۷ مطابقت، کنترل و بررسی می گردد و چنانچه بنا به تشخیص دستگاه مناقصه گزار تضمین شرکت در مناقصه ارسالی، مطابق مفاد مندرج در اسناد تهیه نشده باشد، پیشنهاد مورد بحث مردود شناخته شده و پاکت ب و ج بصورت درب بسته عودت داده خواهد شد.
- ۲-۲- در صورت قبول تضمین شرکت در مناقصه از سوی کمیسیون معاملات، پاکت ب بازگشایی می گردد و اسناد مذکور توسط کمیته کیفی، فنی و بازرگانی بررسی و کنترل شده و در صورت کامل نبودن مدارک و مستندات و کسب امتیاز زیر ۶۵، پاکت ج بازگشایی نشده و درب بسته عودت خواهد شد.
- ۲-۳- در صورت کامل بودن اسناد و مدارک درخواستی، طی بررسی کمیته کیفی، فنی و بازرگانی، مناقصه گرانی که حداقل ۶۵ امتیاز را کسب نمایند، پاکت ج (پیشنهاد قیمت) بازگشایی می گردد.

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذا

تبصره: چنانچه در هر مرحله از بازگشایی پاکات مشخص گردد مستندات مرحله قبل دارای نواقص بوده و یا خلاف واقع و مغایر باشد، مناقصه گزار مجاز به رد تأییدیه های قبلی و حذف مناقصه گر از فرآیند مناقصه خواهد بود.

ماده ۱۲. تعیین برنده مناقصه:

۱- نرخ پیشنهادی غذاها اعم از اصلی، دوم، رژیم، پکیج غذایی ماه مبارک رمضان و مکمل ها و مخلفات هر یک از مناقصه گران با هم مورد بررسی و مقایسه قرار گرفته و ملاک تعیین برنده مناقصه نرخ پیشنهادی غذای اصلی می باشد و برنده مناقصه مکلف است در صورت بالا بودن نرخ جدول مخلفات و همچنین غذاهای دوم، پکیج غذایی ماه مبارک رمضان و مکمل غذایی و مخلفات نسبت به دیگر شرکت کنندگان، در صورت صلاحدید و اعلام مناقصه گزار طی ارائه تخفیف و همسانی به نرخ میانگین دیگر مناقصه گران اقدام نماید و برنده مناقصه ضمن قبول این بند حق هرگونه اعتراضی را از خود سلب می نماید.

۲- چنانچه قیمت های پیشنهادی یکسان باشد و یا حداقل ۲ مناقصه گر توأمأ واجد شرایط برنده مناقصه باشند تعیین ترتیب نفر اول تا سوم و همچنین برنده مناقصه به تشخیص کمیسیون معاملات مناقصه گزار خواهد بود و پیشنهاد دهندگان ضمن قبول این بند، حق هرگونه اعتراضی را از خود سلب می نمایند.

ماده ۱۳. رد یا قبول پیشنهادات:

در هر صورت مناقصه گزار در رد و یا قبول هر یک از پیشنهادات و یا رد کلیه آنها مختار می باشد و پیشنهاد دهندگان ضمن قبول این بند حق هرگونه اعتراضی را از خود سلب می نمایند.

ماده ۱۴. مهلت ارائه تضامین قراردادی توسط برنده مناقصه:

۱- برنده مناقصه مکلف است ظرف مدت یک هفته کاری از تاریخ ابلاغ کتبی مناقصه گزار، مطابق مفاد قرارداد نسبت به ارائه کلیه تضامین قراردادی و اسناد مورد نیاز مطابق نظر مناقصه گزار و تشریفات عقد قرارداد اقدام نماید.

۲- چنانچه نفر اول (برنده مناقصه) مطابق ابلاغ مناقصه گزار نسبت به ارائه تضامین قراردادی و عقد قرارداد در مدت تعیین شده بند فوق اقدام ننماید در این صورت تضمین شرکت در مناقصه ای که تسلیم نموده است بدون تشریفات قضائی به نفع مناقصه گزار ضبط شده و برنده مذکور حق هیچگونه اعتراض و ادعائی نسبت به آن نخواهد داشت. در چنین موردی مناقصه گزار مجاز می باشد (در صورت دارا بودن شرایط توجیه اقتصادی برای مناقصه گزار و بنا به صلاحدید) مراتب ارجاع کار را به نفر دوم و پس از آن به نفر سوم اعلام نماید و چنانچه نفرات دوم و سوم نیز به ترتیب حاضر به عقد قرارداد و ارائه تضمین انجام تعهدات نگردند سپرده های شرکت در مناقصه این مناقصه گران نیز بدون تشریفات قضائی به نفع مناقصه گزار ضبط می گردد.

ماده ۱۵. نحوه آزاد سازی تضامین شرکت در مناقصه:

۱- تضمین سایر مناقصه گران بجز نفرات اول، دوم و سوم، بعد از جلسه کمیسیون معاملات قابل آزاد سازی خواهد بود و پیشنهاد دهندگان حق هیچگونه اعتراضی را نخواهند داشت.

۲- تضمین شرکت در مناقصه نفرات اول و دوم و سوم پس از ارائه تضمین حسن انجام تعهدات و عقد قرارداد توسط برنده مناقصه (نفر اول) قابل آزاد سازی خواهد بود.

ماده ۱۶. هزینه های شرکت در مناقصه:

تمامی هزینه هایی که مناقصه گر در سیر مراحل شرکت در مناقصه و همچنین جهت تکمیل اسناد متحمل می شود تماماً به عهده مناقصه گر بوده و مناقصه گزار هیچگونه تعهدی در رابطه با هزینه ای را که مناقصه گر برای شرکت در مناقصه حاضر انجام داده را ندارد.

ماده ۱۷. هزینه های چاپ آگهی مناقصه عمومی:

هزینه چاپ آگهی در روزنامه به عهده برنده مناقصه می باشد و مکلف است مطابق ابلاغ طی فیش مجزا به حساب مناقصه گزار واريز نماید.



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

ماده ۱۸. عدم تبانی:

۱- هرگاه در هر مرحله از مناقصه و یا انجام کار آگاهی حاصل شود که پیشنهاد دهندگان به زبان مناقصه گزار سازش نموده و مناقصه گزار به تبانی و مواضعه بین مناقصه گران وقوف حاصل نماید می تواند ضمن ضبط تضمین شرکت در مناقصه ، پیشنهادهای مربوطه را مردود تشخیص داده و پیشنهاددهندگان متخلف را برای مدتی که ممکن است دائمی باشد از لیست شرکت های دارای صلاحیت جهت مناقصات دیگر حذف خواهد نمود.

۲- پیشنهاد دهندگان می بایست بدانند در موقعی که پیشنهاد در مرحله بررسی است اکیداً باید از هر نوع تماس مستقیم با هر یک از کارکنان مناقصه گزار و یا از طریق واسطه برای کسب اطلاع نسبت به نتایج بررسی پیشنهاد خودداری کنند. بدیهی است هر نوع کوشش جهت اعمال نفوذ مستقیم و یا غیر مستقیم از سوی مناقصه گر موجب سلب وی خواهد شد و در این مورد مناقصه گزار مجاز و مختار است که آن مناقصه گر را از مناقصه حاضر و دیگر مناقصه های مرتبط محروم نماید.

ماده ۱۹. سایر شرایط مناقصه :

- ۱- پس از موعد مقرر در فراخوان ، هیچ گونه پیشنهادی اعم از کتبی و یا شفاهی ، خواه قبل از گشایش پاکت ها و یا بعد از آن پذیرفته نخواهد شد.
- ۲- کلیه صفحات شرایط مناقصه و پیش نویس قرارداد و دیگر اسناد می بایست توسط اشخاص مجاز مطالعه و تأیید و امضاء و مهر گردد ، چنانچه یک یا چند صفحه و یا تمامی اسناد مناقصه به تأیید و مهر مناقصه گر نرسد، تکمیل فرم پیشنهاد قیمت به منزله قبول تمامی اسناد ، پیش نویس قرارداد و پیوست های آن می باشد و مناقصه گر حق هیچگونه اعتراضی را ندارد.
- ۳- هر یک از مناقصه گران مکلف به تکمیل تمامی آیتم ها و ردیف ها می باشند.
- ۴- شرکت کنندگان در مناقصه نمی توانند بیش از یک پیشنهاد تسلیم نمایند و در صورت ارائه بیش از یک پیشنهاد ، مناقصه گزار مجاز می باشد مناقصه گر را از ادامه فرآیند مناقصه حذف نماید.
- ۵- مناقصه گر با امضاء فرم پیشنهاد قیمت اقرار مینماید که دارای اهلیت و صلاحیت لازم برای انجام کار بوده و مشمول هیچگونه ممنوعیت قانونی نمی باشد، در غیر اینصورت کلیه مسئولیت و عواقب آن بعهد مناقصه گر بوده و خود پاسخگوی نهادهای مربوطه خواهد بود و هیچگونه مسئولیتی متوجه شرکت سیمان مازندران نخواهد بود.
- ۶- قرارداد ضمیمه اسناد به صورت پیش نویس بوده و تغییرات جزئی در آن بر اساس شرایط روز، طبق عرف معاملات با توافق طرفین قابل انجام خواهد بود.
- ۷- ارائه پیشنهاد قیمت هیچگونه حقی را برای متقاضیان و مناقصه گران ایجاد نخواهد کرد و تکلیف و یا سلب اختیاری برای شرکت سیمان مازندران (مناقصه گزار) به وجود نمی آورد و مناقصه گر با ارائه اسناد و پیشنهاد قیمت در هر شرایطی حق اعتراض و طرح دعوی علیه مناقصه گزار در مورد پیشنهاد نداشته و اعلام می نماید که از این بابت هیچگونه ادعایی نخواهد داشت.
- ۸- چنانچه در هر زمان ، خلاف واقع ، مخدوش یا جعلی بودن اسناد ارائه شده از طرف پیشنهاد دهندگان محرز گردد طبق قوانین و مقررات مناقصه گزار، برخورد صورت گرفته که در این خصوص مناقصه گر حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت.
- ۹- استناد به پاسخ ها و راهنمایی های تلفنی، شفاهی و غیر مکتوب در پیشنهادات فاقد اعتبار می باشد.
- ۱۰- برنده مناقصه به هیچ وجه حق واگذاری را به صورت جزئی و کلی به غیر ندارد و در صورت تخلف، مناقصه گزار مجاز است بدون آنکه محتاج به اقامه دعوی باشد به تشخیص خود نسبت به ضبط تضمین اقدام نماید.
- ۱۱- نشانی قانونی مناقصه گر و یا شماره تماس ارتباطی همان است که در آگهی ثبت شرکت و یا آخرین آگهی تغییرات شرکت و یا در فرم ارزیابی تأمین کنندگان و پیمانکاران و اسناد توسط مناقصه گر اعلام شده است ، بدیهی است هر مکاتبه ای که به آدرس و شماره تماس مذکور ارسال شود ابلاغ تلقی خواهد شد ، مگر اینکه هر گونه تغییر قبلاً بصورت مکتوب به مناقصه گزار اطلاع داده شده باشد.
- ۱۲- مناقصه گزار حق تغییر، اصلاح یا تجدیدنظر در اسناد مناقصه را قبل از انقضای مهلت تسلیم پیشنهادات برای خود محفوظ می دارد و اگر چنین موردی پیش آید، مراتب را بصورت مکتوب به تمامی مناقصه گران ابلاغ می نماید و در صورتی که پیشنهادی قبل از انقضای مهلت تسلیم پیشنهادات، تسلیم شده باشد، مناقصه گر حق دارد تقاضای استرداد آن را بنماید.
- ۱۳- مناقصه گر اقرار و اذعان نمود که هیچ یک از سهامداران یا اعضای هیات مدیره و یا ارکان اصلی وی از کارکنان و شاغلین شرکت سیمان مازندران (شامل کارکنان رسمی، پیمانی مدت معین، موقت و ارکان ثالث (بیمانکاری)) نبوده و در صورت برنده شدن از افراد مذکور در طول مدت قرارداد بکار نخواهد گرفت. بدیهی است در صورت احراز خلاف مراتب فوق و عدم رعایت این موضوع در هر یک از مراحل برگزاری مناقصه ، ضمن محرومیت از

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

ادامه حضور در فرآیند ، تضامین شرکت در مناقصه ضبط خواهد شد و در صورت احراز پس از انعقاد قرارداد، مورد از مصادیق نقض قرارداد محسوب شده و شرکت سیمان مازندران مجاز است نسبت به فسخ قرارداد و ضبط ضمانت نامه انجام تعهدات و محرومیت در ارجاع کارهای بعدی، بدون تشریفات اداری و قضایی اقدام نماید، برنده مناقصه حق هرگونه اعتراض بعدی را در این خصوص از خود سلب می نماید.

۱۴- پیشنهاد دهنده تأیید مینماید مشمول قانون منع مداخله کارمندان دولت در معاملات دولتی مصوبه دیماه ۱۳۳۷ و مصوبات بعدی نبوده و چنانچه خلاف آن به اثبات برسد پیشنهاد وی مردود و ضمانتنامه شرکت در مناقصه به نفع مناقصه گزار ضبط خواهد گردید.

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

فرم شماره ۱ : فرم استرداد تضمین شرکت در مناقصه

مدیریت محترم شرکت سیمان مازندران

اینجانب فرزند دارای شناسنامه به شماره متولد صادره از و کد ملی اعلام می نمایم:	شخص حقیقی:
شرکت به شماره ثبت و شناسه ملی و کد اقتصادی به نمایندگی اینجانبان به عنوان رئیس هیات مدیره و به عنوان مدیرعامل اعلام می نمایم:	شخص حقوقی:

با توجه به ارائه تضمین شرکت در مناقصه به پیوست ، لطفا در صورت عدم قبولی پیشنهاد ارائه شده و برنده نشدن، مطابق شرایط ذکر شده در اسناد نسبت به آزاد سازی تضمین شرکت در مناقصه دستور مقتضی صادر فرمائید.
جدول ذیل در صورت واریز وجه نقد جهت سپرده شرکت در مناقصه (تضمین شرکت در مناقصه) توسط مناقصه گر تکمیل گردد:

مشخصات حساب مناقصه گر				
شماره حساب	بانک	کد شعبه	نام شعبه	نام صاحب حساب

نام و نام خانوادگی مدیرعامل :

شماره تماس :

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

فرم شماره ۲: فرمت پوششی پاکات

لطفا هر قسمت را به صورت جداگانه بریده و پس از تکمیل اطلاعات، بر روی پاکت مربوطه بچسبانید.

پاکت (الف): پاکت تضامین سپرده شرکت در مناقصه

موضوع مناقصه: تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

نام شرکت:

آدرس:

تلفن : فکس : همراه:

مهر و امضاء پیشنهاد دهنده

پاکت (ب): اطلاعات فردی و سازمانی شرکت کننده و فرم ارزیابی کیفی پیمانکاران و تأمین کنندگان

موضوع مناقصه: تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

نام شرکت:

آدرس:

تلفن : فکس : همراه:

مهر و امضاء پیشنهاد دهنده

پاکت (ج): پاکت فرم پیشنهاد قیمت

موضوع مناقصه: تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

نام شرکت:

آدرس:

تلفن : فکس : همراه:

مهر و امضاء پیشنهاد دهنده

لطفا جهت تحویل پاکات تکمیل شده، این فرم را همراه داشته باشید.

برگه ارائه پاکات شرکت در مناقصه: تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

اینجانب نماینده شرکت در تاریخ:

ساعت: پاکات الف ، ب و ج مربوط به مناقصه فوق الذکر را در محل امور بازرگانی شرکت سیمان مازندران تحویل

آقا/خانم نمودم.

مهر و امضاء پیشنهاد دهنده



بخش دوم

فرم ارزیابی پیمانکاران و تأمین کنندگان

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

مقدمه :

هدف از تهیه این پرسشنامه ، تشخیص صلاحیت و ارزیابی کیفی تأمین کنندگان و پیمانکاران متقاضی کار جهت رفع نیاز و موارد مناقصه گزار به منظور بکارگیری تأمین کنندگان و پیمانکاران توانمند و با سابقه می باشد .

شرایط ارزیابی :

- ۱- پرسشنامه بصورت کلی بوده و ممکن است در مراحل برگزاری مناقصه ، نیاز به گرفتن اطلاعات تکمیلی در خصوص سوالات مطرح شده باشد و مناقصه گر مکلف به ارائه مدارک مورد نیاز می باشد. ضمناً در صورت درخواست مناقصه گزار جهت ارائه مستندات بصورت تکمیلی و اصل ، مناقصه گر موظف به ارائه مطابق نظر مناقصه گزار می باشد.
- ۲- کلیه مدارک ارائه شده توسط پیشنهاد دهندگان ، محرمانه تلقی شده و به عنوان امانت نزد مناقصه گزار نگهداری می گردند و در پایان فرآیند مناقصه، مناقصه گر حق درخواست عودت اسناد تسلیمی را نخواهد داشت.
- ۳- متقاضیان باید کلیه اطلاعات درخواست شده در پرسشنامه را بطور دقیق تکمیل نموده و مدارک و اسنادی را که نشانگر اعتبار اطلاعات مذکور می باشد ، ضمیمه نمایند . به اطلاعات ارائه شده بدون مدرک معتبر ، ترتیب اثر داده نخواهد شد .
- ۴- در صورت داشتن شخصیت حقوقی، اگر سازمان شما بخشی از یک گروه (سازمان) بزرگتر می باشد ، سوالات پرسشنامه را فقط درمورد شرکت خود قید نمایید نه شرکت اصلی.
- ۵- مناقصه گزار هیچگونه الزامی به ارسال رفع نواقص مدارک و مستندات ارسال شده ندارد لذا مناقصه گران میبایست با دقت نسبت به تهیه و ارسال اسناد و مدارک خواسته شده اقدام نمایند.

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

دستور العمل نحوه تکمیل اسناد

الزامیست مناقصه گران ضمن مطالعه دقیق دستور العمل ، مدارک مورد نیاز را به ترتیب ذیل بنا به شرایط و در نظر گرفتن جایگاه حقوقی و حقیقی خود بصورت دسته بندی شده ارائه نمایند.

۱- جهت اشخاص حقوقی:

- ۱-۱- اساسنامه ، گواهی ثبت ثنا، روزنامه رسمی، آگهی تأسیس، آگهی آخرین تغییرات در روزنامه رسمی، آخرین آگهی تغییرات صاحبان امضای مجاز ، تصویر کد اقتصادی و گواهینامه معتبر مودیان مالیاتی. (ضمیمه جدول شماره ۱ گردد)
- ۱-۲- ارائه تصویر کارت ملی ارکان کلیدی اشخاص حقوقی (اعضای هیات مدیره ، مدیر عامل) (ضمیمه جدول شماره ۱ گردد)
- ۲- مستندات مربوط به سوابق قراردادهای مشابه اجرا شده قبلی (کپی حداقل تعداد ۳ قرارداد مشابه با موضوع مناقصه) (ضمیمه جدول شماره ۲ گردد)
- ۳- مستندات مربوط به حسن سوابق و رضایت نامه کارفرمایان قبلی و گواهی صدور حسن انجام کار مربوط به سوابق مشابه (حداقل تعداد ۳ حسن سابقه مربوط به قرارداد مشابه با موضوع مناقصه) (ضمیمه جدول شماره ۳ گردد)
- ۴- مستندات مربوط به توان مالی شامل گردش مالی منتهی سه سال اخیر، آخرین صورت های مالی حسابرسی شده توسط سازمان حسابرسی یا اعضای جامعه حسابداران رسمی ، اظهار نامه مالیاتی ، مستندات مرتبط به گواهی مالیات پرداخت شده در سه سال اخیر. (ضمیمه جدول شماره ۴ گردد)
- ۵- ارائه گواهینامه های سیستم های مدیریتی اخذ شده (ضمیمه جدول شماره ۵ گردد)
- ۶- ارائه آخرین گواهی نامه های تأیید صلاحیت معتبر از اداره کار و امور اجتماعی به همراه گواهینامه صلاحیت ایمنی و بهداشت جهت اجرای خدمات موضوع قرارداد و گواهینامه رتبه بندی از سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور و دیگر گواهینامه های مربوطه ارایه گردد (ضمیمه جدول شماره ۶ گردد)
- ۷- ارائه مستندات مربوط به تجهیزات و ماشین آلات (کپی سند مالکیت یا فاکتور خرید ماشین آلات) (ضمیمه جدول شماره ۷ گردد)
- ۸- چنانچه در هر زمان ، خلاف واقع ، مخدوش یا جعلی بودن اسناد ارائه شده از طرف پیشنهاد دهندگان، محرز گردد ، بلافاصله امتیاز بندی انجام شده لغو گردیده و مسئولیت های ناشی از عواقب آن تماماً به عهده مناقصه گر بوده و ضمن رد تمامی پیشنهادهای مناقصه گر، طبق قوانین و مقررات مناقصه گزار، برخورد صورت گرفته که در این خصوص پیشنهاد دهنده حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت.

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

جدول شماره ۱: اطلاعات مناقصه گر (مربوط به اشخاص حقوقی) (مستندات مربوطه ضمیمه گردد.)

نام شرکت	وضعیت شرکت (سهامی خاص/مسئولیت محدود/سهامی عام)	تاریخ تأسیس	
محل ثبت	شماره ثبت	تاریخ آخرین تغییرات	
کد اقتصادی	شناسه ملی	حوزه مالیاتی	
موضوع فعالیت			
مشخصات مدیر عامل	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	
	شماره ملی	شماره ملی	
	شماره تلفن همراه	شماره تلفن همراه	
شماره تلفن ثابت	شماره تلفن فکس	نوع مالکیت (دولتی/خصوصی/تحت پوشش)	
شماره حساب بانکی شرکت	بانک	شعبه	
آدرس دقیق شرکت			
آدرس ایمیل			

نمونه امضاء فرد و یا افراد مجاز به امضاء اوراق تعهد آور به موجب آخرین تغییرات و مهر شرکت را درج نمایید.

نام و نام خانوادگی		مهر شرکت
سمت در شرکت		
نمونه امضاء		

الزامیست مستندات شامل اساسنامه، گواهی ثبت ثنا، آگهی تأسیس، آگهی آخرین تغییرات در روزنامه رسمی، آخرین آگهی تغییرات صاحبان امضای مجاز، تصویر کد اقتصادی و گواهینامه معتبر مودیان مالیاتی، لیست صاحبان سرمایه شرکت همراه با مشخصات سهامداران همچنین تصویر کارت ملی ارکان کلیدی اشخاص حقوقی (اعضای هیات مدیره، مدیر عامل) و تصویر مصدق گواهی امضاء صاحبان امضاء مجاز صادر شده از سوی دفاتر رسمی ضمیمه این فرم گردد.

مهر و امضاء
پیشنهاد دهنده

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

جدول شماره ۳: حسن سوابق کارهای مشابه قبلی

(مستندات مربوطه ضمیمه گردد.)

ردیف	نام شرکت ارائه دهنده رضایت نامه	سال عقد قرارداد	تاریخ دریافت رضایت

جدول شماره ۲: سوابق کاری و اجرایی مناقصه گر بر اساس قرارداد های منعقد

(مستندات مربوطه ضمیمه گردد.)

ردیف	موضوع قرارداد	تاریخ قرارداد		طرف قرارداد
		ماه	سال	

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

جدول شماره ۴ : توان مالی (مستندات مربوطه ضمیمه گردد.)

ردیف	شرح	مالیات پرداختی	بیمه پرداختی	درآمد ناخالص	دارایی ثابت
۱	۱۴۰۱				
۲	۱۴۰۲				
۳	۱۴۰۳				
	میانگین ۳ ساله				

مهر و امضاء
پیشنهاد دهنده

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

جدول شماره ۵: لیست گواهینامه های سیستم های مدیریتی اخذ شده (مستندات مربوطه ضمیمه گردد).

ردیف	نام سیستم مدیریتی	نام مؤسسه صادر کننده گواهینامه	نوع گواهینامه (ملی / بین المللی)	تاریخ دریافت	تاریخ اعتبار

جدول شماره ۶: پروانه بهره برداری و گواهینامه صلاحیت مرتبط با موضوع مناقصه از مراجع ذیصلاح (مستندات مربوطه ضمیمه گردد).

ردیف	پایه	عنوان رشته تخصصی	تاریخ صدور	تاریخ انقضاء	سازمان صادر کننده

مهر و امضاء
پیشنهاد دهنده

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

معیار ارزیابی به شرح جدول ذیل بوده و ارائه مدارک و مستندات مربوطه به آن الزامی می باشد

ردیف	شرح	حداکثر امتیاز	توضیحات
۱	ارائه مستندات و مدارک (اساسنامه- آگهی تأسیس - آخرین آگهی تغییرات امضاء مجاز- شرایط عمومی مناقصه به همراه پیش نویس قرارداد تمامی صفحات مهر و امضاء شده)	۲۰	بر مبنای مستندات ارائه شده و تکمیل فرم های سند حاضر توسط مناقصه گر، ارزیابی صورت خواهد پذیرفت.
۲	داشتن تجربه و دانش در زمینه مورد نظر (کار انجام شده) سه فقره قرارداد	۲۴	
۳	حسن سابقه و رضایت قراردادهای مشابه (تعداد سه فقره)	۲۴	
۴	توان مالی	۲۰	
۵	نظام های مدیریت	۲	
۶	مجوزها / پروانه بهره برداری / گواهی صلاحیت	۱۰	
۷	ابزار / تجهیزات و ماشین آلات	۰	
	جمع امتیازات	۱۰۰	حداقل امتیاز قابل قبول ۶۵ امتیاز می باشد



بخش سوم

پیش نویس قرارداد

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

فهرست

۲۵.....	ماده ۱. موضوع قرارداد:
۲۵.....	ماده ۲. اسناد و مدارک قرارداد:
۲۵.....	ماده ۳. مدت قرارداد ، تاریخ تنفیذ و تاریخ شروع کار:
۲۵.....	ماده ۴. حق الزحمه قرارداد:
۲۶.....	ماده ۵. نحوه پرداخت:
۲۶.....	ماده ۶. تعدیل:
۲۶.....	ماده ۷. سپرده حسن انجام کار و تضمین انجام تعهدات:
۲۷.....	ماده ۸. اطلاع پیمانکار از کلیه خصوصیات و مشخصات قرارداد:
۲۷.....	ماده ۹. تعهدات و تأییدات پیمانکار:
۲۸.....	ماده ۱۰. تعهدات کارفرما:
۲۸.....	ماده ۱۱. محل انجام کار (پخت و طبخ و توزیع غذا):
۲۹.....	ماده ۱۲. نمایندگان و ناظر قرارداد:
۲۹.....	ماده ۱۳. جرائم:
۳۰.....	ماده ۱۴. فسخ قرارداد:
۳۰.....	ماده ۱۵. افزایش / کاهش قرارداد:
۳۰.....	ماده ۱۶. صلاحیت عقد قرارداد:
۳۱.....	ماده ۱۷. هدایا:
۳۱.....	ماده ۱۸. خاتمه قرارداد:
۳۱.....	ماده ۱۹. مالکیت و محرمانه بودن اطلاعات:
۳۱.....	ماده ۲۰. کسورات قانونی:
۳۱.....	ماده ۲۱. تسویه حساب نهایی:
۳۲.....	ماده ۲۲. داور قرارداد و حل اختلاف:
۳۲.....	ماده ۲۳. عدم واگذاری و انتقال قرارداد به غیر:
۳۲.....	ماده ۲۴. قانون منع مداخله کارکنان دولت:
۳۲.....	ماده ۲۵. قانون و مقررات حاکم بر قرارداد:
۳۲.....	ماده ۲۶. اقامتگاه طرفین:
۳۲.....	ماده ۲۷. فورس ماژور:
۳۲.....	ماده ۲۸. محل تنظیم قرارداد:
۳۲.....	ماده ۲۹. نسخ قرارداد:
۳۳.....	پیوست شماره ۱: شرح کار و خدمات:
۳۴.....	پیوست شماره ۲: شرایط خصوصی:
۴۲.....	پیوست شماره ۳: جداول شکست قیمت، مقادیر و برآورد کار:
۴۴.....	پیوست شماره ۴: جداول آنالیز مواد اولیه غذا:
۵۵.....	پیوست شماره ۵: مشخصات مواد اولیه مورد استفاده در طبخ غذا:
۵۶.....	پیوست شماره ۶: جدول آنالیز حقوق و دستمزد پرسنل آشپزخانه:
۵۷.....	پیوست شماره ۷: فرم گزارش روزانه:
۵۸.....	پیوست شماره ۸: فرم ارزیابی روزانه پیمانکار:



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

قرارداد تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذا

قرارداد فیما بین شرکت سیمان مازندران (سهامی عام) به شماره ثبت ۹ نکا و به شماره شناسه ملی ۱۰۱۰۰۶۶۵۲۲۰ و کد اقتصادی شماره ۳۱۳۹-۵۶۹۶-۴۱۱۳ به نمایندگی آقایان سید هوشنگ خلفوندی (مدیر عامل و نایب رئیس هیئت مدیره) و رضا شفاعی (رئیس هیئت مدیره) به نشانی مازندران- نکا- جنب قریه آبلو- کارخانه سیمان مازندران به شماره تلفن ۸-۳۴۷۲۴۱۴۵-۰۱۱ که در این قرارداد اختصاراً کارفرما نامیده می شود از یک طرف و شرکت (سهامی خاص) به شماره ثبت و کد اقتصادی و شناسه ملی به نمایندگی آقایان (مدیرعامل) و (عضو هیئت مدیره) به نشانی که در این قرارداد پیمانکار نامیده می شود از طرف دیگر با شرایط و مفاد ذیل منعقد می گردد:

ماده ۱. موضوع قرارداد:

موضوع قرارداد مطابق مفاد مندرج و شرح خدمات و ضائم عبارت است از تامین مواد اولیه، طبخ و توزیع غذای گرم و آماده سازی غذای سرد در دو وعده نهار و شام جهت کارکنان مشغول بکار در شرکت کارفرما براساس برنامه ماهانه و همچنین خدمات وابسته به امورات آشپزخانه و رستوران.

ماده ۲. اسناد و مدارک قرارداد:

این قرارداد، شامل اسناد و مدارک زیر بوده که تماماً جزء لاینفک قرارداد می باشد:

۱- متن قرارداد حاضر

۲- پیوست ها

✓ پیوست شماره ۱: شرح کار و خدمات

✓ پیوست شماره ۲: شرایط خصوصی

✓ پیوست شماره ۳: جداول شکست قیمت ، مقادیر و برآورد کار (جداول غذای اصلی، دوم ، رژیمی، پکیج وعده افطار و مکمل و مخلفات)

✓ پیوست شماره ۴: جداول آنالیز مواد غذایی (غذای اصلی، غذای دوم ، رژیمی و مکمل غذایی و مخلفات)

✓ پیوست شماره ۵: جدول مشخصات مواد اولیه مورد استفاده در طبخ غذا

✓ پیوست شماره ۶: جدول آنالیز حقوق و دستمزد پرسنل آشپزخانه

✓ پیوست شماره ۷: فرم عملکرد روزانه پیمانکار

✓ پیوست شماره ۸: فرم ارزیابی روزانه پیمانکار

✓ پیوست شماره ۹: آخرین اگهی تغییرات صاحبان امضاء مجاز

ماده ۳. مدت قرارداد، تاریخ تنفیذ و شروع کار:

۱- مدت موضوع قرارداد از تاریخ ۱۴۰۵/۰۱/۰۱ لغایت ۱۴۰۵/۱۲/۲۹ بمدت یکسال شمسی می باشد.

۲- قرارداد حاضر از تاریخ شروع نافذ است و پیمانکار متعهد است از تاریخ تعیین شده نسبت به شروع عملیات موضوع قرارداد اقدام نماید.

۳- مدت زمان قرارداد صرفاً در صورت رضایت و صلاحدید کارفرما از عملکرد پیمانکار و توافق طرفین برای سال یا سال های بعد ، قابل تمدید میباشد.

ماده ۴. حق الزحمه قرارداد:

مبلغ کل قرارداد برای مدت یکسال بابت هر یک از موارد بر مبنای جداول شکست قیمت بشرح جدول ذیل می باشد:

ردیف	شرح	مبلغ برآوردی کل سالانه (ریال) ناخالص
۱	غذای اصلی	هیچگونه مبلغی درج نکرده
۲	غذای دوم	هیچگونه مبلغی درج نکرده

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

هیچگونه مبلغی درج نکرد	غذای رژیمی	۳
هیچگونه مبلغی درج نکرد	پکیج غذایی ماه مبارک رمضان	۴
هیچگونه مبلغی درج نکرد	مکمل غذایی و مخلفات	۵
هیچگونه مبلغی درج نکرد	مبلغ کل اولیه (حدود)	

تبصره ۱: مبلغ کل اولیه در جدول فوق بصورت تقریبی بوده و مبلغ قطعی قرارداد پس از اجرای کامل موضوع قرارداد و براساس مبلغ ناخالص صورت وضعیت قطعی پیمانکار مطابق تعداد پرس سرو شده که به تأیید دستگاه نظارت کارفرما رسیده باشد مشخص خواهد گردید .

ماده ۵. نحوه پرداخت:

۱- پیمانکار می بایست در پایان هر ماه صورت حساب مربوطه را مطابق هر غذای سرو شده بر اساس فرم گزارش روزانه پیوست شماره ۷ که به تأیید ناظر رسیده به تفکیک نرخ مندرج در جداول غذاهای اصلی ، دوم ، غذای رژیمی، پکیج افطاری ماه مبارک رمضان و همچنین مکمل و مخلفات ، به همراه کلیه ضمائم تهیه، و ناظرین صورت وضعیت پیمانکار را از نظر تطبیق با اسناد و مدارک قرارداد کنترل کرده و در مدت حداکثر ۵ روز از تاریخ دریافت پس از تأیید برای مدیریت کارخانه ارسال می نماید و پس از تأیید مدیریت کارخانه ، امور مالی کارفرما صورت وضعیت را رسیدگی کرده و بعد از بررسی تمامی جوانب و لحاظ فرم ارزیابی پیوست شماره ۸ و کسر کلیه کسور قانونی (۵ درصد بیمه)، حداکثر ظرف مدت ۲۰ روز از تاریخ وصول صورت وضعیت پرداخت نماید.

۲- صورت وضعیت در صورت لزوم با تعیین دلیل از سوی کارفرما می بایست از سوی پیمانکار اصلاح گردد و زمان تعیین شده بابت پرداخت ، در صورت صلاحدید کارفرما طی مراحل رسیدگی و اصلاح، قابل افزایش و یا کاهش می باشد.

تبصره ۱: پیمانکار مکلف است در خصوص نحوه ارائه صورت وضعیت (بصورت تفکیکی، کلی و مجزا) و یا هر نوع گزارش و یا جدول دیگر بعنوان ضمیمه صورت حساب ها ، مطابق نظر کارفرما اقدام نماید.

۳- مطالبات پیمانکار به حساب شماره بانک شعبه سیمان مازندران بنام شرکت واریز خواهد شد.

تبصره ۲: چنانچه در چارچوب ضوابط ، پرداخت مالیات بر ارزش افزوده ضرورت یابد ، مالیات بر ارزش افزوده با ارائه گواهینامه ثبت نام در نظام مالیات بر ارزش افزوده و صورت حساب مطابق قانون مالیات بر ارزش افزوده از سوی پیمانکار ، توسط کارفرما قابل پرداخت می باشد.

ماده ۶. تعدیل:

۱- جهت پرسنل پیمانکار شاغل در رستوران، هرگونه افزایش حقوق و دستمزد و مزایا بر اساس مصوبات و ابلاغ شورای عالی کار در تمامی سطوح در محدوده زمان قرارداد، با توافق طرفین طی صدور الحاقیه اقدام خواهد شد.

۲- در صورت تغییر بهاء عوامل مؤثر در قیمت در طول مدت قرارداد، نرخ قرارداد بنا به درخواست پیمانکار ، از سوی کارفرما قابل بازنگری خواهد بود. بدیهی است در طول مدت رسیدگی توسط کارفرما و همچنین قبول و یا عدم قبول تغییر نرخ توسط کارفرما، پیمانکار مکلف به انجام موضوع قرارداد بطور کامل بوده و تحت هیچ شرایطی حق تعلیق و کوتاهی در این خصوص نخواهد داشت.

ماده ۷. سپرده حسن انجام کار و تضمین انجام تعهدات :

۱- کارفرما از هر صورت وضعیت پیمانکار ده درصد را بعنوان تضمین حسن انجام کار کسر می نماید.

۲- پیمانکار مکلف است ضمانتنامه بانکی به میزان ۱۰ درصد مبلغ کل قرارداد به منظور حسن اجرای تعهدات به کارفرما تسلیم نماید.

۳- در صورت ایجاد هرگونه خسارت از اقدامات و یا عدم اجرای تعهدات و سایر تخلفات قراردادی (توسط پیمانکار)، کارفرما می تواند خسارات خود را از محل تضامین و یا مطالبات پیمانکار استیفا نموده و پیمانکار حق هرگونه اعتراض را از خود سلب و اسقاط می نماید.

۴- مبلغ تضمین حسن انجام کار مکسوره و تضامین اخذ شده پس از انجام تمامی موارد ماده مربوط به تسویه حساب نهایی به پیمانکار پرداخت و مسترد می گردد.



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

ماده ۸. اطلاع پیمانکار از کلیه خصوصیات و مشخصات قرارداد :

۱- پیمانکار بدینوسیله اعلام می دارد که از محل انجام کار بازدید کرده و از شرایط عملیاتی، مقررات ایمنی و بیمه ای، تسهیلات موجود ، شرایط اقلیمی و آنچه برای اجرای عملیات مهم و در آن موثر بوده (شامل: حجم کار ، اسناد و مدارک قرارداد ، دستگاه ها ، تجهیزات و امکانات مورد نیاز، ضوابط و مقررات کارفرما در زمینه ساعات کار و تعطیلات، و سایر موارد مربوطه) کاملاً مطلع شده و هیچ نکته مبهمی باقی نمانده است که بعداً بتواند در مورد آن متعذر به عدم اطلاع خود شود.

۲- پیمانکار کلیه هزینه های مستقیم و غیرمستقیم خود را از هر قبیل ، از جمله :تهیه و تامین مواد اولیه غذایی و مصرفی مورد نیاز، تامین وسایط نقلیه مورد نیاز، دستمزدهای کارکنان خود مطابق قانون و مقررات و حقوق دولتی (مالیاتها ، بیمه و غیره) و سایر هزینه های مندرج در مفاد قرارداد و سود و بطور کلی تمامی عوامل جانبی و مؤثر را در مبلغ قرارداد منظور نموده و مبلغ قرارداد برای هر پرس به عنوان سقف هزینه ها محسوب شده است.

ماده ۹. تعهدات و تأییدات پیمانکار:

- ۱- پیمانکار ملزم و متعهد به اجراء و رعایت تمامی مفاد این قرارداد و شرح خدمات و شرایط مندرج در سایر اسناد قرارداد می باشد.
- ۲- مسئولیت انجام تمامی عملیات موضوع قرارداد بعهده پیمانکار بوده و متعهد است مطابق درخواست کارفرما خدمات مربوطه را به نحو شایسته ، به تعداد مکفی از کارکنان با صلاحیت و با تجربه انجام داده و در اجرای آن امکانات و ضوابط مربوطه را بکار گرفته ، به نحوی که کوچکترین خللی در اجرای عملیات پیش نیاید.
- ۳- کلیه نفراتی که جهت اجرای این قرارداد خدمات انجام می دهند کارکنان پیمانکار شناخته می شوند و کلیه مسائل مربوط به استخدام، بکارگیری، بیمه، پرداخت حقوق و مزایای مطابق قانون و مقررات و هرگونه اقدام تکمیلی دیگر بعهده پیمانکار است و کارفرما هیچگونه مسئولیت و تعهدی در این خصوص نخواهد داشت.
- ۴- کارفرما می تواند برکناری هر یک از کارکنان پیمانکار را که در کار خود توانایی فنی و شایستگی کافی را نداشته و یا به علت بی دقتی و بی انضباطی در انجام وظیفه یا عدم رعایت دستورالعمل های کارفرما یا به جهت دیگر که ادامه حضورشان در محل کار دور از مصلحت باشد را از پیمانکار بخواهد، در این صورت پیمانکار موظف است در اسرع وقت به خدمات این افراد خاتمه داده و جز با اجازه کارفرما از بازگرداندن آنها به کار خودداری نماید. بدیهی است پیمانکار مکلف به جایگزینی نیرو جدید مطابق نظر کارفرما می باشد.
- ۵- پیمانکار جهت انجام موضوع قرارداد حق بکارگیری افراد ممنوع الاشتغال، معتاد و اتباع خارجی را ندارد.
- ۶- افراد تحت امر پیمانکار هیچگونه رابطه استخدامی با کارفرما نداشته و کارفرما هیچگونه مسئولیتی نسبت به ادعاها و دعاوی کارکنان پیمانکار نخواهد داشت و پیمانکار موظف است در صورت طرح دعوی از جانب کارکنان خود در هر موردی ، ضمن پاسخگویی به مراجع و سازمان های مربوطه ، نسبت به حل و فصل هرگونه ادعا و دعاوی و جبران خسارات در اسرع وقت اقدام نماید.
- ۷- پیمانکار متعهد است تمامی پرسنل وی که در هر پست مورد نیاز بکار گرفته می شوند دارای تخصص و گواهینامه های معتبر مربوطه بوده و یا سایر مدارک مورد نیاز کاری خود را بر اساس قوانین و مقررات از مراجع ذصلاح اخذ، و دارا باشند. در این خصوص پیمانکار مکلف به کنترل و بررسی اعتبار کلیه مستندات و مدارک بوده و در صورت قصور و بروز هرگونه حادثه کلیه مسئولیت های آن بعهده پیمانکار میباشد و هیچگونه مسئولیتی متوجه کارفرما نخواهد بود.
- ۸- پیمانکار مکلف است طبق نظر و ابلاغ کارفرما، گزارش روزانه، هفتگی و ماهانه در رابطه با موضوع قرارداد و مراحل انجام کار تهیه و به کارفرما ارائه نماید.
- ۹- پیمانکار مکلف است جهت انجام موضوع قرارداد با هزینه خود نسبت به اخذ بیمه نامه ها اعم از بیمه مسئولیت مدنی ، عمر ، حوادث و غیره با رعایت قوانین و مقررات در اسرع وقت اقدام نماید. بدیهی است بیمه نامه های مذکور می بایست در طول مدت قرارداد دارای اعتبار بوده و در صورت لزوم پیمانکار راساً می بایست نسبت به تمدید آنها اقدام نماید.
- ۱۰- پیمانکار از مسئولیت کامل در برابر کارکنان خود در تمامی شرایط و ادعاهای آنان اعم از حقوقی و جزائی واقف می باشد و مطلع است که کارفرما در هر رابطه ای مصون و مبرا بوده و تعهدی ندارد، و در صورت بروز هرگونه حوادث تمامی مسئولیت ها و هزینه های غرامت، پزشکی، فوت، نقص عضو و سایر



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

موارد که در اجرای مفاد قرارداد بر هر شخص اعم از افراد تحت امر پیمانکار و اشخاص ثالث وارد گردد منحصرأ به عهده پیمانکار بوده و مکلف به جبران می باشد.

۱۱- پیمانکار متعهد است صلاحیت انجام کار خود را از نظر ایمنی از وزارت کار و امور اجتماعی طبق ماده ۲ آیین نامه ایمنی امور پیمانکار مصوب ۱۳۸۹ اخذ، و رعایت نماید .

۱۲- پیمانکار مکلف است مطابق ماده ۴ آیین نامه آموزشی ایمنی کارفرمایان ، کارگزاران ، و کارآموزان قبل از امضاء قرارداد مستندات آموزشی مربوطه را اخذ ، و رعایت نماید.

۱۳- پیمانکار مکلف است طبق ماده ۴ آیین نامه ایمنی امور پیمانکاری مصوب ۱۳۸۹ ، کلیه قوانین و مقررات آیین نامه ها و دستورالعمل های حفاظت فنی و بهداشتی کار مطابق دستورهای صادره توسط وزارت کار و امور اجتماعی و سایر مراجع ذیصلاح کشور در محل کارگاه و به هنگام اجرای کارهای موضوع قرارداد را در طول مدت قرارداد رعایت نماید و پیمانکار در هنگام امضاء قرارداد حاضر اقرار می نماید که تمامی آیین نامه ایمنی و بهداشتی را مطالعه نموده و خود را ملزم به رعایت تمامی مفاد آیین نامه ها می داند.

۱۴- در صورت صدور حکم قطعی از مراجع اداری و قضایی و یا نظارتی مبنی بر محکومیت کارفرما در رابطه با خسارت ناشی از حوادث کار و عدم رعایت قوانین از جمله مقررات ایمنی و عدم نظارت و مدیریت توسط پیمانکار، به محض اعلام از طرف کارفرما کلیه هزینه های و مبالغ مذکور باید توسط پیمانکار (با سلب و ساقط نمودن هرگونه اعتراض از خود) پرداخت و جبران گردد، در غیر اینصورت کارفرما مختار است از بستنکاری پیمانکار از هر محل و اموال و ضمانتی کسر و تأمین نماید ، و در صورت عدم کفایت هر یک از این محل ها با طرح دعوی از طریق محاکم صدور حکم بر محکومیت پیمانکار را تقاضا نماید و پیمانکار ضمن اقرار به این موضوع، دعوی کارفرما را پذیرفته و به حکم صادر تمکین خواهد نمود.

۱۵- در صورت بروز هرگونه خسارت به کارفرما و تجهیزات آن ، تمامی مسئولیت ها بعهد پیمانکار بوده، و موظف به جبران کلیه خسارات وارده می باشد و هیچگونه مسئولیتی متوجه کارفرما نخواهد بود.

۱۶- پیمانکار متعهد و موظف به رعایت کلیه شئون اسلامی و اداری در محیط کار کارفرما بوده و متعهد است به نیروی انسانی که در اجرای موضوع قرارداد بکار می گیرد تکلیف نماید که نظم و مقررات انضباطی و مقررات کلی کارخانه کارفرما را رعایت نمایند.

۱۷- اخذ مفاسد حساب از مراجع ذیربط بعهد پیمانکار می باشد.

۱۸- پیمانکار متعهد است در صورت صلاحدید کارفرما ، در کلیه جلسات مرتبط به موضوع این قرارداد شرکت نماید.

ماده ۱۰. تعهدات کارفرما :

۱- کارفرما می بایست پس از تأیید صورتحساب توسط ناظر قرارداد و رضایت از عملکرد پیمانکار نسبت به پرداخت در موعد مقرر اقدام نماید .

۲- کارفرما محق می باشد کیفیت و کمیت غذا را توسط ناظر قرارداد همراه مورد ارزیابی قرار داده و در صورت تأیید ادامه کار توسط پیمانکار بلامانع می باشد.

۳- کارفرما سرویس آشپزخانه خود شامل دستگاه ها و یخچال و تجهیزات و ظروف مربوط به طبخ و سرو را طبق صورتجلسه تنظیمی از سوی ناظر مستقیم بطور امانی تحویل پیمانکار می نماید.

۴- تأمین آب ، برق، گاز بعهد کارفرما می باشد.

۵- تهیه و تأمین هرگونه ظروف یکبار مصرف اعم از لیوان یکبار مصرف ، قاشق و چنگال و چاقوی یکبار مصرف ، ظروف یکبار مصرف آلومینیومی تک بررسی و دو بررسی ، لیوان کاغذی، کاسه خورش یکبار مصرف با در پوش ، بشقاب و ظرف سالاد یکبار مصرف در سایز و ابعاد مختلف بعهد کارفرما می باشد.

تبصره ۵: پیمانکار مکلف است در صورت صلاحدید و اعلام کارفرما مبنی بر تأمین ظروف یکبار مصرف بند فوق توسط پیمانکار، نسبت به تأمین آن اقدام نماید. بدیهی است هزینه تأمین آن در قبال ارائه فاکتور مجزا ، از سوی کارفرما پرداخت می گردد.

۶- ایاب و ذهاب نیروی پیمانکار بعهد کارفرما می باشد.

۷- برگزاری هرگونه دوره آموزشی در خصوص پرسنل پیمانکار و هزینه آن بعهد کارفرما می باشد.

ماده ۱۱. محل انجام کار (پخت و طبخ و توزیع غذا):

۱- محل انجام کار در کارخانه کارفرما واقع در نکا، جنب قریه آبلو، شرکت سیمان مازندران می باشد که پیمانکار متعهد است در طول مدت قرارداد اقدام به انجام کار نماید.



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

۲- چنانچه در طول مدت قرارداد بنا به هر دلیلی کارفرما محل پخت و یا سرو غذا را تغییر دهد پیمانکار متعهد به تهیه مواد، طبخ و توزیع غذا با رعایت تمامی مفاد مندرج و طبق نرخ قرارداد حاضر در مکان های اعلامی از سوی کارفرما خواهد بود.

تبصره ۵: در خصوص بند فوق (بند ۲ ماده حاضر) هزینه اجاره مکان طبخ غذا و همچنین حمل و جابجایی غذای طبخ شده تا محل سرو و توزیع به عهده کارفرما می باشد.

ماده ۱۲. نمایندگان و ناظر قرارداد:

- ۱- پیمانکار موظف است پس از امضای قرارداد نماینده خود را کتباً به کارفرما معرفی نماید. این فرد باید همواره در دسترس بوده و هرگونه توافق با این فرد در حکم توافق با پیمانکار خواهد بود و همچنین هرگونه ابلاغ دستورات به نماینده مذکور در حکم ابلاغ به پیمانکار می باشد.
- ۲- از طرف کارفرما مدیر اداری ناظر مستقیم و مدیریت کارخانه بعنوان ناظر عالی به پیمانکار معرفی میگردد. ناظر مستقیم مسئولیت نظارت بر حسن اجرای مفاد قرارداد را بعهده داشته و مکلف است ضمن همه گونه کنترل مجاز اعم از کمی و کیفی و غیره طی بازرسی در تمامی مراحل، نسبت به بررسی صورت وضعیت ها اقدام، که پس از تأیید ناظر عالی به امور مالی ارسال نماید.
- ۳- کارفرما افرادی را بعنوان ناظر مقیم از واحد اداری بعنوان ناظر مقیم تعیین و روزانه در محل رستوران مستقر می نماید که ناظر مقیم مکلف به اجرای دقیق برنامه های ابلاغی از سوی کارفرما بوده و موظف هستند نسبت به بررسی و تأیید فرم گزارش روزانه پیوست شماره ۷ بر مبنای تعداد فیش های اخذ شده و لیست کامپیوتری دفتر تابل بعنوان ضمیمه و همچنین فرم ارزیابی مطابق پیوست شماره ۸ بصورت روزانه اقدام و یک نسخه از آن را پس از تأیید ناظر مستقیم، تسلیم ناظر عالی نماید.
- ۴- در صورت تشخیص کارفرما، ناظر مستقیم می تواند از واحد بهداشت کارفرما و یا متخصصان در این زمینه جهت بررسی کیفیت غذا طبخ شده و مواد اولیه و رعایت کلیه مسائل بهداشتی استفاده نموده که در این خصوص نظریه صادره در حکم نظریه ناظر قرارداد و کارفرما بوده و مورد قبول و پذیرش پیمانکار می باشد.
- ۵- ابلاغ برنامه غذایی جهت هر ماه الزامی بوده و مستقیم می بایست حداکثر تا ۲۸ هر ماه به تفکیک غذای اصلی و دوم (در صورت صلاحدید کارفرما) ، با رعایت تنوع برنامه غذایی ماه آتی را بگونه ای که در شرایط محاسبه از نرخ میانگین قرارداد تجاوز ننماید اقدام، و پس از تأیید ناظر عالی به اطلاع پیمانکار و همکاران برساند.
- ۶- در صورت موافقت کارفرما به ارائه غذای دوم و یا مکمل ، ناظر مستقیم می بایست مقدمات و شرایط تفکیک غذای اصلی و دوم و یا مکمل را بطور دقیق آماده و مهیا نماید.
- ۷- ناظر مستقیم می بایست در ابتدای قرارداد نسبت به تحویل اقلام و تجهیزات بصورت امانی به پیمانکار طی تنظیم صورتجلسه اقدام نماید در زمان تنظیم صورتجلسه بابت تحویل و یا عودت اقلام امانی به پیمانکار در هر مرحله ، حضور نماینده حراست الزامی می باشد و هماهنگی در این خصوص بعهده ناظر مستقیم خواهد بود.
- ۸- ناظر مستقیم می بایست بصورت روزانه و مستمر مطابق فرم پیوست شماره ۸ نسبت به ارزیابی عملکرد پیمانکار اقدام و گزارش مربوطه را به تأیید ناظر عالی برساند.
- ۹- مسئولیت ناظرین قرارداد رافع مسئولیت های پیمانکار نخواهد بود.

ماده ۱۳. جرائم:

هرگاه پیمانکار در انجام تعهداتی که به موجب این قرارداد بر عهده وی می باشد قصور داشته و به موقع و در زمان تعیین شده عمل ننماید ، کارفرما مختار است علاوه بر جرائم لحاظ شده در مفاد قرارداد ، به شرح ذیل بدون انجام تشریفات قضایی و اداری مستقیماً از محل مطالبات و تضامین پیمانکار کسر و برداشت نماید:

- ۱- روزانه عملکرد پیمانکار بر مبنای فرم پیوست شماره ۸ توسط ناظر مستقیم مورد ارزیابی قرار خواهد گرفت ، چنانچه میانگین امتیاز ارزیابی روزانه در پایان ماه کمتر از ۸۵ باشد به ازای هر ۲ نمره کمتر از امتیاز تعیین شده (۸۵) ۳ درصد از مبلغ صورت وضعیت ماهیانه پیمانکار کسر می گردد.
- ۲- در صورتیکه میانگین امتیاز پیمانکار در هر ماه در بازه ۸۵ تا ۱۰۰ باشد جریمه ای به پیمانکار تعلق نخواهد گرفت.



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

تبصره ۲: در صورت غیر قابل مصرف بودن غذای طبخ گردیده در اثر عدم کیفیت، مطابق نظر ناظر قرارداد بدون در نظر گرفتن امتیازدهی به صورت وضعیت جریمه تعلق خواهد گرفت و غذای آن وعده از صورت حساب پیمانکار کسر میگردد.

ماده ۱۴. فسخ قرارداد:

- ۱- پیمانکار به هیچ وجه مجاز به فسخ قرارداد در طول مدت اجرای قرارداد نخواهد بود.
- ۲- کارفرما می تواند، در هر یک از شرایط و موارد ذیل، نسبت به اعلام فسخ قرارداد بصورت یکطرفه اعم از پست یا فاکس یا تحویل نامه به نماینده پیمانکار در محل کارخانه یا اظهارنامه از طرق محاکم قضائی به آدرس اعلامی در قرارداد اقدام نماید که بدون احتیاج به انجام تشریفات اداری و قضائی این قرارداد فسخ شده تلقی می گردد و با اعلام فسخ قرارداد طی گزارش ناظر مستقیم، کارفرما مجاز می باشد ضمن اخذ و ضبط تضامین و مطالبات و همچنین جبران خسارات وارده ، موضوع قرارداد را به هر نحوی که خود صلاح می داند رسماً اقدام، یا از طریق پیمانکار دیگر انجام دهد.
- ۲-۱- هرگاه جمع جرائم در طول مدت از ۱,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال بیشتر شود، کارفرما مجاز به فسخ قرارداد خواهد بود و در صورت فسخ تضامین و مطالبات پیمانکار به نفع کارفرما ضبط و نقد می گردد.
- ۲-۲- در صورتیکه پیمانکار بطور کلی مفاد تمام و یا قسمتی از این قرارداد را رعایت ننماید.
- ۲-۳- در صورتیکه پیمانکار تمام یا قسمتی از خدمات موضوع قرارداد را بدون موافقت کتبی کارفرما به غیر واگذار نماید.
- ۲-۴- در صورتیکه پیمانکار در رابطه با دستگاه اجرایی مرتکب یکی از اعمال مندرج در بندهای یک آئین نامه پیشگیری و مبارزه با رشوه در دستگاه های مصوبه شماره ۷۳۳۷۷/ت/۳۰۲۷۴-هـ مورخ ۸۳/۱۲/۲۲ هیأت محترم وزیران شود .
- ۲-۵- چنانچه پیمانکار بعلت بعضی از اقدامات ناصواب محکومیت جزایی پیدا کند.
- ۳- در صورت بروز تخلف از جانب پیمانکار به هر شکل و میزان متصوره ، کارفرما در هر مرحله از انجام موضوع قرارداد حق فسخ را بطور یکطرفه خواهد داشت و خسارتهای ناشی از این موضوع، از محل تضمین پیمانکار نزد کارفرما جبران خواهد گردید. محاسبه میزان خسارات برعهده ی کارفرما است و پیمانکار حق اعتراض به آن را ندارد.
- ۴- احراز عدم توانایی پیمانکار ، با تشخیص کارفرما بوده و پیمانکار در خصوص آن حق هیچگونه اعتراضی نخواهد داشت در این رابطه چنانچه خسارتی به شرکت کارفرما وارد شود پیمانکار ضامن جبران خسارت و پرداخت معادل آن بعنوان جریمه خواهد بود.
- ۵- در صورتیکه دو ماه بصورت متوالی میزان ارزیابی صورت گرفته مطابق ماده ۱۳ از ۸۵ کمتر باشد کارفرما مجاز می باشد بنا به گزارش ناظر ، ضمن ضبط تضامین و مطالبات قرارداد را فسخ نماید.
- ۶- پیمانکار پس از فسخ قرارداد حق مطالبه هیچگونه وجه دیگری بعنوان جبران پرداختهاییکه نموده یا جبران خسارات نخواهد داشت.

ماده ۱۵. افزایش / کاهش قرارداد:

- ۱- کارفرما می تواند مقدار قرارداد را بمیزان ۲۵ درصد مقدار کل قرارداد کاهش و یا افزایش دهد و پیمانکار موظف به انجام آن بدون تغییر بهای واحد می باشد.
- ۲- چنانچه نیاز کارفرما به افزایش مقدار بیشتر از ۲۵ درصد باشد طی اعلام مکتوب ناظر و توافق طرفین بدون آنکه در بهای واحد تغییری حاصل شود بصورت الحاقیه اقدام خواهد شد و پیمانکار متعهد به انجام می باشد.

ماده ۱۶. صلاحیت عقد قرارداد :

پیمانکار با امضاء این قرارداد اقرار مینماید که دارای مجوز و صلاحیت لازم برای انجام کار و عقد قرارداد بوده و مشمول هیچگونه ممنوعیت قانونی نمی باشد، در غیر اینصورت کلیه مسئولیت و عواقب آن بعهد پیمانکار بوده و خود پاسخگوی نهادهای مربوطه خواهد بود و هیچگونه مسئولیتی متوجه شرکت سیمان مازندران نمیشود.

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

ماده ۱۷. هدایا :

پیمانکار حق ندارد به منظور تحصیل قرارداد به متصدیان مربوطه یا واسطه ها و یا خویشاوندان آن ها حق العمل یا پاداش یا تحفه یا هدایایی اعم از نقدی و غیر نقدی عطا نموده و یا آنها را به هر طریق متصوره در منافع خود سهیم نماید و در صورت مشاهده و یا بروز موارد مذکور، کارفرما ضمن فسخ قرارداد و اقدام مطابق ضوابط و مقررات ، مجاز به ضبط تضامین و مطالبات پیمانکار خواهد بود. بدیهی است پیمانکار حق هرگونه طرح دعوی را در این خصوص از خود سلب می نماید.

ماده ۱۸. خاتمه قرارداد :

چنانچه کارفرما بخواهد به قرارداد خاتمه دهد، لازم است طی مدت ده (۱۰) روز از تاریخ اعلام کتبی، نسبت به خاتمه کار و محاسبه و تسویه خدماتی که پیمانکار تا تاریخ خاتمه قرارداد انجام داده است، اقدام نماید. در این صورت پیمانکار ضمن قبول این بند و بدون حق هیچگونه اعتراضی، فقط محق به دریافت مبلغ بخشی از کار که تا آن زمان به انجام رسانیده می باشد که پس از کسر جرائم ، کسور قانونی و قراردادی و مبالغی که پیش از این پرداخت شده، پرداخت می گردد.

ماده ۱۹. مالکیت و محرمانه بودن اطلاعات :

پیمانکار تعهد می نماید کلیه اطلاعاتی را که در جریان اجرای این قرارداد به دست می آورد محرمانه تلقی نموده و متعهد می شود که حداکثر سعی خود را در جلوگیری از افشای اطلاعات به هر فرد (به جز افراد مجاز از طرف کارفرما) به عمل آورد. این تعهد به طور مستمر بوده و با اتمام کار و اختتام این قرارداد به پایان نمی رسد.

ماده ۲۰. کسورات قانونی :

پرداخت هر گونه کسورات قانونی (چه در مقطع انعقاد قرارداد و یا بعد از آن وضع گردد) با توجه به قوانین و مقررات جاری کشور بر حسب مورد به عهده پیمانکار می باشد.

ماده ۲۱. تسویه حساب نهایی :

تسویه حساب نهایی با پیمانکار منوط به اجرای موارد ذیل می باشد و پیمانکار مکلف است حداکثر یک ماه تقویمی از زمان خاتمه قرارداد نسبت به تسویه حساب تسویه اقدام نماید:

- ۱- ارائه صورتحساب نهایی به همراه گواهی یا صورت جلسه تحویل و تحول کلیه تجهیزات لوازم و مدارکی که توسط کارفرما در طول مدت زمان قرارداد حسب نیاز به پیمانکار تحویل شده بود
 - ۲- ارائه مفاسد حساب سازمان تامین اجتماعی
 - ۳- ارائه گواهی از اداره تعاون کار و رفاه اجتماعی مبنی بر عدم وجود پرونده شکایت در خصوص این قرارداد (حسب نیاز مطابق اعلام کارفرما) و همچنین همچنین تأیید واحد حقوقی مبنی بر عدم طرح هرگونه دعوی.
 - ۴- ارائه گواهی تسویه حساب با کلیه نیروها (کارکنان قرارداد) مطابق قانون کار
- تبصره :** پیمانکار موظف است در تاریخ تسویه حساب با کارکنان شاغل در قرارداد، سنوات و مرخصی و دیگر مطالبات کارکرد آنان را با خود طبق قانون کار پرداخت نماید.

۵- چنانچه به هر نحوی پیمانکار نسبت به انجام امور تسویه حساب مطابق ترتیب مندرج در ردیف های فوق و یا مفاد قرارداد اقدام ننماید و کارفرما ناچاراً در راستای تعیین تکلیف این قرارداد اقدامات تسویه حساب نهایی را انجام دهد، کلیه هزینه های مربوطه بعلاوه ۳۰٪ هزینه بالاسری از کلیه مطالبات قابل وصول پیمانکار و یا تضامین وی برداشت خواهد شد.

۶- چنانچه پیمانکار در پیگیری امور تسویه حساب اهمال و کوتاهی نماید، تمدید ضمانت نامه های قرارداد به هزینه خود پیمانکار می باشد.

۷- پیمانکار تا تسویه نهایی حق خروج ماشین آلات و تجهیزات خود را از شرکت کارفرما نخواهد داشت.

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

ماده ۲۲. داور قرارداد و حل اختلاف:

در صورت بروز هرگونه اختلاف در تعبیر، تفسیر و اجرای این قرارداد ابتدا موارد از طریق مذاکره و دوستانه مرتفع و در صورت عدم حصول نتیجه، دادگستری شهرستان نکا به عنوان مرجع حل اختلاف، موضوع را حل و فصل خواهد نمود، و پیمانکار تا حل اختلافات موظف به ادای کلیه تعهدات ناشی از این قرارداد خواهد بود.

ماده ۲۳. عدم واگذاری و انتقال قرارداد به غیر:

پیمانکار نمی تواند بدون موافقت و مجوز کتبی کارفرما، نمی تواند تمام یا قسمتی از خدمات موضوع قرارداد و تعهدات خود را به غیر و دیگری منتقل یا واگذار نماید. چنانچه در حین اجرای قرارداد، وقوف حاصل گردد که پیمانکار مرتکب چنین تخلفی شده است، کارفرما حق خواهد داشت قرارداد را یک طرفه فسخ و خسارت خود را از محل مطالبات و تضامین مربوطه پیمانکار تأمین نماید و در این صورت پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی را نخواهد داشت. کارفرما می تواند و مخیر است که با اطلاع به پیمانکار تمام یا قسمتی از خدمات موضوع پیمان و تعهدات خود را به غیر واگذار نماید.

ماده ۲۴. قانون منع مداخله کارکنان دولت:

پیمانکار رسماً اعلام می نماید که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب ۲۲ دی ماه ۱۳۳۷ نمی باشد. پیمانکار تعهد می نماید منافع این قرارداد را هیچ یک از اشخاص یا افرادی که در قانون مذکور پیش بینی نشده یا بشود از آن استنباط نمود انتقال نداده و یا آنان را به شراکت قبول نکند. در صورت تخلف از مراتب فوق کارفرما حق خواهد داشت طبق مقررات قانون مزبور با پیمانکار رفتار نموده، قرارداد را فسخ و کلیه خسارات وارده را به تشخیص خود تعیین و از مطالبات پیمانکار و تضامین مربوطه وصول نماید. در این خصوص نظر کارفرما قطعی خواهد بود.

ماده ۲۵. قانون و مقررات حاکم بر قرارداد:

۱- این قرارداد از هر نظر و حیث تابع قوانین و تعهدات کشور جمهوری اسلامی ایران است.
۲- شرایط ذکر نشده در این قرارداد تابع شرایط عمومی پیمان ها می باشد. در صورت تخلف از قوانین و مقررات فوق الذکر، پیمانکار کارفرما را در قبال هرگونه دعاوی، هزینه ها و مخارج و مسؤولیت های ناشی از قصور پیمانکار در این خصوص مصون و مبری می دارد.

ماده ۲۶. اقامتگاه طرفین:

اقامتگاه طرفین قرارداد به شرح مقدمه قرارداد تعیین و مورد تأیید می باشد و طرفین قرارداد ملزم هستند در صورت تغییر آدرس، حداکثر ظرف مدت ده روز نشانی جدید خود را کتباً با اطلاع یکدیگر برسانند در غیر اینصورت مراسلات، آگهی و اخطارهای قانونی به اقامتگاه طرفین قانونی لحاظ شده نافذ و معتبر خواهد بود.

ماده ۲۷. فورس مازور:

حالت های فورس مازور از قبیل سیل و زلزله و ... مورد قبول هر دو طرف می باشد که پس از رفع این حالت، قرارداد با حفظ شرایط اولیه ادامه می یابد. ضمناً در صورت بروز عواملی که قابل پیش بینی نبوده که به نحو مؤثری در انجام تعهدات طرفین اثرات نا مطلوب بگذارد، موضوع از طریق مذاکره و با توافق طرفین حل و فصل خواهد شد. تشخیص عوامل پیش بینی به عهده کارفرما می باشد. وضع هرگونه تحریم اعم از جزئی و کلی از موارد قوه قاهره نخواهد بود.

ماده ۲۸. محل تنظیم قرارداد:

محل تنظیم قرارداد و انجام تعهدات در شرکت سیمان مازندران واقع در شهرستان نکا میباشد.

ماده ۲۹. نسخ قرارداد:

این قرارداد در ۲۹ ماده و ۷ تبصره و در ۲ نسخه در دفتر مدیرعامل کارفرما در کارخانه تنظیم شده که هرکدام از نسخ حکم واحد را دارند و برای طرفین لازم الاجراء می باشند.

مهر و امضای پیمانکار

شرکت
(سهامی خاص)

۳۲

مهر و امضای کارفرما

شرکت سیمان مازندران
(سهامی خاص)

مهر و امضاء

پیشنهاد دهنده



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

پیوست شماره ۱: شرح کار و خدمات

شرح کار قرارداد علاوه بر سایر مفاد و مندرجات قرارداد عبارت است از:

- ۱- تهیه مواد اولیه غذایی و مصرفی مورد نیاز جهت طبخ و توزیع غذا مطابق استاندارد با رعایت تمامی ضوابط و آیین نامه ها با تأیید نماینده کارفرما .
- ۲- طبخ، سرو و توزیع غذای گرم بصورت روزانه جمعاً به تعداد حدود ۷۰۰ پرس در دو وعده نهار و شام جهت کارکنان مشغول بکار در شرکت کارفرما .
- ۳- آماده سازی غذای سرد مطابق نوع و تعدادی که کارفرما در حین قرارداد ابلاغ خواهد نمود به همراه وعده های غذایی
- ۴- طبخ و سرو و توزیع مکمل غذایی مخلفات مطابق نوع و تعدادی که کارفرما در حین قرارداد ابلاغ خواهد نمود
- ۵- تهیه ابزار و ملزومات کار به جز لوازمی که کارفرما طبق قرارداد در اختیار پیمانکار خواهد گذاشت
- ۶- تهیه و تأمین تمامی لوازم مصرفی و شوینده مورد نیاز به هر تعداد و مقدار مورد نیاز جهت تنظیف تمامی ظروف رستوران ، سرویس های بهداشتی و سایر مکانهای مرتبط با قرارداد و همچنین ضد عفونی محل طبخ غذا
- ۷- جمع آوری، حمل و شستشوی ظروف طبخ غذا و ظروف غذاخوری
- ۸- در صورت اعلام کارفرما بسته بندی غذا مطابق نظر ناظر، و همچنین حمل و توزیع غذا در ساعات و مکانهای مشخص شده مطابق نظر کارفرما.
- ۹- تهیه وسیله نقلیه مناسب و حمل مواد اولیه غذایی ، مصرفی و مواد شوینده و ابزار های مورد نیاز به مکان محل طبخ و انجام کار.
- ۱۰- تهیه و سرو نان تازه و با کیفیت و به تناسب نوع غذا جهت هر وعده غذایی مطابق برنامه اعلام شده.
- ۱۱- جمع آوری و بسته بندی در کیسه زباله هر نوع ضایعات و زباله در مکان آشپزخانه و رستوران و انتقال به مکان تعیین شده مطابق نظر کارفرما.



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذا

پیوست شماره ۲: شرایط خصوصی

۱- برنامه غذایی و زمان انجام کار و تعداد پرس روزانه:

- ۱-۱- برنامه غذایی بصورت ماهانه و ادواری در ابتدای هر ماه، طی لیستی به پیمانکار ابلاغ می گردد که پیمانکار مکلف به اجرای آن برابر با استانداردهای غذایی، با بهترین کیفیت و کمیت و نیز رعایت کامل اصول بهداشتی مورد تأیید کارفرما در کلیه ایام سال (روزهای تقویمی اعم از کاری و تعطیل) مطابق زمانبندی و ساعات ابلاغی کارفرما در حین قرارداد می باشد و پیمانکار حق هرگونه اعتراضی را از خود سلب می نماید.
- ۱-۲- تعداد وعده تکرار در ماه تقریبی بوده و کارفرما مجاز است در هر شرایطی و هر وقت که صلاح بداند در برنامه غذا تجدید نظر نموده و برنامه جدیدی جهت اجرا در اختیار پیمانکار قرار دهد، نظر کارفرما در این مورد قطعی و پیمانکار موظف به اجرای آن می باشد. بدیهی است چنانچه تغییری در برنامه ماهانه ایجاد شود، مراتب حداقل سه روز قبل جهت اجرا به پیمانکار ابلاغ خواهد شد.

تبصره ۱: پیمانکار نسبت به حداکثر یک بار تغییر در ماه مجاز خواهد بود و بیشتر از آن فقط با تأیید ناظر عالی امکان پذیر می باشد، بدیهی است پیمانکار مکلف به جبران غذای سرو نشده در ماه آتی خواهد بود.

- ۳-۱- کارفرما می تواند در صورت تمایل در هر وعده غذایی بیش از یک نوع غذا سفارش دهد و آمار آنها را جداگانه به پیمانکار اعلام نماید. بدیهی است که پیمانکار ملزم به تهیه و پخت به تعداد مورد نظر کارفرما (طبق آمار ارائه شده) می باشد.
- ۴-۱- غذاهای دوم، غذای رژیمی، پکیج ماه مبارک رمضان و مکمل ها و مخلفات (غیر ماست و آب معدنی) صرفاً در صورت صلاحدید و ابلاغ کارفرما در خصوص هر یک از موارد و با تمامی لیست، توسط پیمانکار قابل طبخ و توزیع می باشد. بدیهی است تعداد سرو غذاهای دوم و رژیمی در روزانه مازاد بر آورد روز و یا از محل تعداد پرس برآوردی حدود ۷۰۰ پرس در روز خواهد بود که در هر صورت تأیید پیمانکار می باشد.
- ۵-۱- تعداد برآوردی پرس های مصرفی در نظر گرفته شده مندرج در جداول پیوست بابت روز و یا ماه و یا سال کاملاً تقریبی بوده، و در صورتی که در طول مدت قرارداد به علل مختلف (افزایش کارکنان، مناسبت ها، تعمیرات اساسی و غیره) بصورت دائمی و یا موقتی تعداد پرس غذای بیشتری، از طرف کارفرما تقاضا گردد، و یا بنا به مناسبت های خاص از قبیل ایام اعیاد و یا سوگواری مذهبی و یا موارد خاص که منجر به تعطیلی و کاهش پرس شود، پیمانکار متعهد است مطابق نظر کارفرما نسبت به تهیه مواد اولیه هر پرس متناسب با برنامه اعلامی و طبخ و توزیع غذا با رعایت اوزان مواد اولیه برای هرنفر اقدام نماید. بدیهی است پیمانکار با علم به این موضوع، نسبت به انعقاد قرارداد حاضر اقدام و متعهد به اجرای آن شده است و اعتراض بعدی وی در این خصوص مسموع و پذیرفته نخواهد بود.
- ۶-۱- در صورتیکه کارفرما نیاز به سفارش غذا خارج از جداول ارائه شده را داشته باشد پیمانکار مکلف به اقدام خواهد بود. بدیهی است قیمت غذای مذکور به صورت توافق فی مابین کارفرما و پیمانکار تعیین و محاسبه خواهد شد.

۲- امکانات و تجهیزات مورد نیاز:

مسئولیت تهیه و تأمین و هزینه موارد ذیل علاوه بر مفاد مندرج در قرارداد تماماً به عهده پیمانکار می باشد.

- ۱-۲- کلیه مواد اولیه و اقلام مورد نیازی که در این قرارداد به آن اشاره شده جهت طبخ غذای گرم و آماده سازی غذای سرد تماماً بعهده پیمانکار می باشد.
- ۲-۲- تمامی مواد مصرفی روی میز مهمان از قبیل نمک، فلفل، آبلیمو، خلال دندان کاور دار
- ۳-۲- بابت میزهای سالن غذا خوری کارکنان و میز مهمان سفره یکبار مصرف (جهت تعویض پس از پایان هر وعده غذایی) و دستمال کاغذی
- ۴-۲- کلیه لوازم و اقلام و امکانات نظیف و بهداشتی به تعداد کافی جهت تمامی مراحل انجام کار بابت نظافت سالن های غذا خوری کارکنان و مهمان، محل آشپزخانه انبار ها و سردخانه، ظروف طبخ و غذا خوری، و محل توزیع غذا و هر گونه موارد مرتبط دیگر از قبیل مایع ظرفشویی، انواع پودر های شوینده و ظرفشویی، مایع سفید کننده، انواع سیم ظرفشویی، اسکاچ، جرم گیر، مایع دستشویی (جهت سالن غذا خوری)، جوهر نمک، شیشه شور، کیسه زباله در ابعاد مختلف، پارچه نظیف، ابر ظرفشویی، انواع محلول های ضد عفونی کننده مواد غذایی، دستمال توالت، بوگیر دستشویی، اسپری خوشبو کننده هوا، حشره کش، پیف پاف، آفت کش، انواع تی اعم از نخی و پلاستیکی، انواع جارو اعم دستی و پلاستیکی و دسته بلند و هرگونه مواد شوینده، ضد عفونی کننده و بهداشتی مورد نیاز دیگر در طول مدت قرارداد با تأیید برند توسط کارفرما
- ۵-۲- بنا به شرایط کاری هر یک از کارکنان روپوش، لباس فرم سرآشپز و گارسونی آستین بلند، کلاه و شلوار همگی درجه یک به رنگ روشن به تعداد هر نفر سه دست در هر شش ماه مطابق نظر کارفرما، که باید به تأیید ناظر رسانده شود.



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

تبصره ۲: با توجه به بکارگیری خانم بعنوان خدمات توسط پیمانکار ، پیمانکار موظف است بجای پیراهن و شلوار نخی به همان تعداد مانتو و شلوار و مقنعه تهیه نماید و مابقی البسه همانند کارکنان مذکور می باشد.

۲-۶- انواع پیش بند کار اعم از کار و برزنتی (قصابی)، چکمه، دمپایی درجه یک، ماسک یکبار مصرف، انواع دستکش به تعداد کافی بنا به اقتضاء کار اعم از فلزی و برودتی، ظرفشویی ، یکبار مصرف و لاتکس، صابون ، انواع حوله مورد نیاز ، یونیفورم ، کلاه پارچه ای ، کلاه یکبار مصرف و سایر اقلام دیگر مطابق نظر کارفرما که باید به تأیید ناظر رسانده شود.

۲-۷- شستشو و اطوی البسه کارکنان خود بطور هفتگی

۲-۸- معاینات دوره ای و هرگونه آزمایشات طبی مربوط به پرسنل پیمانکار که در ماه چهارم الی پنجم قرارداد می بایست طی هماهنگی با مرکز بهداشت کارفرما صورت پذیرد.

۲-۹- بیمه ها اعم از مسئولیت مدنی و عمر و حوادث و تکمیلی پرسنل پیمانکار

۲-۱۰- اقلام مصرفی جهت غذای های بیرون بر از قبیل سلفون غذا، رول آلومینیومی اعم از ضخیم و معمولی ، انواع نایلون و پلاستیک اعم از دسته دار ، فریز و در سایزها و ابعاد مختلف جهت غذاهای بیرون بر و هرگونه موارد متصوره دیگر

۲-۱۱- پارچه متقال ، دستگیره دیگ ضخیم ، رول آلومینیومی (جهت طبخ) ، پلاستیک خیاری، رول پلاستیکی، کاغذ بی خط روغنی، رول دستگاه (فینگر پرینتر) ، کش پول ، انواع سبد و لگن پلاستیکی در سایزهای مختلف

۲-۱۲- کلیه لوازم ایمنی، حفاظتی مورد نیاز کارکنان تحت پوشش پیمانکار در تمامی مراحل انجام کارها مطابق آیین نامه ها و قوانین و مقررات مربوطه در طول مدت قرارداد تماماً به عهده پیمانکار می باشد و پیمانکار متعهد است در اسرع وقت تأمین و در اختیار پرسنل قرار دهد. و چنانچه عدم تأمین اقلام بند فوق توسط پیمانکار بروز هرگونه حوادثی که منجر به آسیب دیدگی و یا فوت پرسنل تحت پوشش پیمانکار و یا اشخاص ثالث گردد ، تمامی مسئولیت آن بعهد پیمانکار بوده و موظف به جبران تمامی خسارات وارده می باشد و هیچگونه مسئولیتی متوجه کارفرما نخواهد بود.

۲-۱۳- بارگیری و جابجایی، حمل و باراندازی کلیه مواد اولیه غذایی، مصرفی و هرگونه موارد مورد نیاز به محل انجام کاری که کارفرما تعیین می نماید .

۲-۱۴- غذای کارکنان پیمانکار

۲-۱۵- استقرار تجهیزات کامل اداری شامل کامپیوتر، نرم افزار مربوطه، پرینتر و لوازم تحریر و برگ A4 و همچنین برگ مرخصی روزانه، مرخصی ساعتی، ماموریت اداری، فرم های حوادث ، اوراق مورد نیاز جهت پیش برد موارد عقد قرارداد با پرسنل

۳- الزامات کارکنان محل پخت و توزیع و سالن غذاخوری:

۳-۱- پیمانکار متعهد است کلیه نیروهایی که جهت اجرای این قرارداد بکار میگیرد دارای کارت بهداشتی معتبر بوده و مکلف است تصویر آن را به ناظر مستقیم ارائه نماید و کارکنانی فاقد مدارک فوق باشند مجاز به فعالیت در رستوران نمی باشند. (هزینه انجام معاینات جهت دریافت کارت بهداشتی تماماً بعهد پیمانکار می باشد)

۳-۲- پیمانکار متعهد است از به کارگیری کارکنانی که مبتلا به عفونت پوستی و یا بیماری های واگیر ، بیماری خاص و یا ویروسی می باشند ممانعت بعمل آورده و ضمن اعلام کتبی به کارفرما، افراد مذکور را سریعاً به مرکز بهداشت و درمان معرفی و اعزام نماید و شروع به کار مجدد افراد معالجه شده منوط به اخذ و ارائه گواهی مربوطه از سوی مرکز بهداشت و درمان کارفرما می باشد.

۳-۳- پیمانکار موظف است کلیه کارکنانی که در آشپزخانه و سالن غذاخوری در حال ارائه خدمات می باشند را آشنا به روشهای نوین آسبزی و پذیرائی نماید .

۳-۴- پیمانکار متعهد است کلیه کارکنان وی ملبس به پیشبند ، کلاه و روپوش به رنگ روشن بصورت تمیز با آراستگی کامل باشند .

۳-۵- دستکاری، ناخنک زدن به مواد غذایی ممنوع بوده و پیمانکار و نیروهای وی مکلفند در هنگام توزیع غذا از دست زدن به سر، دهان، بینی، و گوش خود اکیداً احتراز نموده و از عطسه و سرفه کردن بروی مواد غذایی خودداری نمایند.

۳-۶- پیمانکار و کارکنان وی الزاماً موظفند ضمن انجام کار از دستکش، و در هنگام نظافت و شستشو از چکمه لاستیکی استفاده نمایند.

۳-۷- استعمال دخانیات جهت پیمانکار و نیروهای وی در حین کار و در محل آشپزخانه و سالن غذا خوری و محیط اطراف ممنوع می باشد.

۳-۸- پیمانکار و نیروهای وی تحت هیچ شرایطی حق تردد در محل آشپزخانه و طبخ با کفش بیرونی خود نخواهند داشت.

۴- الزامات محیط پخت و توزیع غذا و سالن غذا خوری:

۴-۱- پیمانکار متعهد است از ورود افراد متفرقه به داخل سلف سرویس و آشپزخانه جلوگیری نماید مگر اینکه با نظر و هماهنگی ناظر قرارداد باشد.



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

۲-۴- پیمانکار موظف است جهت آشپزخانه، سالن های غذاخوری و محل های توزیع غذا با کیفیت عالی خدمات ارائه نماید تا تاخیری در طبخ و توزیع غذا ایجاد نگردد به نحویکه در جابجایی غذا ، از محل های پخت به محل های توزیع و توزیع بین پرسنل در شرایط مطلوب و استاندارد صورت پذیرد و از تشکیل صف های طولانی و غیرمتعارف جلوگیری گردد.

۳-۴- نگهداری مواد سمی از قبیل هرگونه حشره کش ، آفت کش در هر قسمت از محیط های پخت، توزیع غذا ، انبار ها و سالن غذا خوری ممنوع بوده و پیمانکار متعهد به رعایت می باشد.

۴-۴- پیمانکار متعهد است نسبت به نظافت و تمیزی درب و پنجره سالن های غذای خوری کارکنان و مهمان طی برنامه ریزی مدون در پایان هر هفته اقدام نماید.

۵-۴- پیمانکار متعهد است پایان هر وعده غذایی نسبت به جمع آوری زباله و نظافت سالن غذا خوری و محل پخت و تمیز کردن میزها و پیشخوان توزیع (سمت آشپزخانه و مراجعه کننده) و همچنین آراستگی آنها اقدام نماید .

۵- الزامات محل نگهداری مواد غذایی در انبار و سردخانه:

۱-۵- پیمانکار متعهد است نگهداری مواد غذایی در انبار مطابق استاندارد صورت پذیرد و نسبت به نظافت و گند زدایی مطابق ضوابط و قوانین اقدام نماید.

۲-۵- ورود افراد متفرقه به داخل انبار اکیداً ممنوع بوده و پیمانکار متعهد به جلوگیری می باشد.

۳-۵- پیمانکار متعهد است کلیه مواد غذایی که در انبار نگهداری می شود بروی زمین قرار ندهد و با حفظ فاصله استاندارد از سطح زمین نسبت به نگهداری آنان اقدام نماید.

۴-۵- پیمانکار متعهد است در استفاده از سردخانه و یا یخچال مطابق استاندارد ، قوانین و مقررات نسبت به نگهداری مواد غذایی اقدام نماید.

۶- الزامات لوازم و ابزار کار و نظیف ظروف:

۱-۶- پیمانکار متعهد است روزانه در پایان هر وعده غذایی نسبت به جمع آوری ظروف آشپزخانه و سالن غذا خوری و شستشوی آنها در اسرع وقت اقدام و از نگهداری ظروف نشسته در هر مکان خودداری نماید .

۲-۶- پیمانکار متعهد است جهت نظافت ظروف تمامی مراحل شستشو ، ضد عفونی کردن و آب کشی آن را مطابق استاندارد اقدام و رعایت نماید.

۳-۶- پیمانکار متعهد است پایان هر وعده غذا نسبت به نظافت ، شستشو و چربی زدایی ابزار ، لوازم و محیط اطراف اقدام نماید.

۴-۶- قطعات وسایل نظیر چرخ گوشت بعد از خاتمه کار باید جدا شده و با آب گرم و مواد پاک کننده شسته شوند و فقط هنگام استفاده مجدد اتصال صورت گیرد.

۵-۶- پیمانکار متعهد است کلیه مواد شوینده ، پاک کننده و مصرفی دارای استاندارد، پروانه ساخت و تاریخ مصرف باشند.

۷- الزامات مواد غذایی و طبخ :

۱-۷- پیمانکار مکلف است در تأمین مواد اولیه ، موارد مندرج در پیوست شماره ۵ را تماماً رعایت نماید .

۲-۷- منظور از میزان مواد خالص (آماده به طبخ) درج شده در جداول آنالیز ، میزان تمامی مواد اولیه پس از پاک و نمیز نمودن بدون هرگونه زواید چربی و دور ریز و همچنین پوست گیری شده قبل از شستشو ، با در نظر گرفتن جدول پیوست شماره ۵ و جداول آنالیز بوده و ملاک محاسبه اوزان می باشد. بدیهی است در تمامی مراحل آماده سازی استانداردهای لازم را مطابق نظر کارفرما رعایت نماید و در صورت تأمین و آماده سازی تمامی موارد از سوی پیمانکار به صورت ناصحیح ، کارفرما بنا به گزارش ناظر مجاز می باشد ۵ درصد مبلغ صورت وضعیت روزانه را بعنوان جریمه به حساب پیمانکار منظور و از مطالبات ایشان کسر می نماید.

۳-۷- پیمانکار متعهد است مواد غذایی مورد نیاز جهت طبخ، از نوع درجه یک و معروف و از فروشگاه های مجاز معتبر و بهداشتی (مورد قبول وزارت بهداشت) تأمین و خریداری نماید و کلیه مواد غذایی بسته بندی شده و یا کنسرو شده بایستی دارای مشخصه های سازمان تأیید کننده که حاوی اطلاعات : تاریخ تولید و انقضاء ، نام محصول، نام کارخانه و نشانی آن ، پروانه ساخت وزارت بهداشت (اداره کل نظارت بر مواد غذایی ، آشامیدنی و بهداشتی) و وزارت صمت و همچنین نشان استاندارد باشد.



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

- ۷-۴- پیمانکار متعهد است در تمامی مراحل طبخ غذا از روغن مایع استاندارد استفاده نماید بطوریکه غذا به شکل کم چرب تهیه شود و چنانچه در زمان استفاده روغن مصرفی به هر علتی بسوزد و یا دود کند و یا تغییر رنگ دهد سریعاً نسبت به دور ریختن آن اقدام نماید. بدیهی است روغن های مصرفی می بایست مخصوص کار مدنظر (پخت و پز و سرخ کردنی) باشد و در نوبت های تعریف و تعیین شده، تعویض گردند.
- ۷-۴- پیمانکار متعهد است کلیه گوشت های مصرفی را پس از انتقال به آشپزخانه بلافاصله از هرگونه مواد زائد و غیر قابل مصرف پاک نماید.
- ۷-۵- پیمانکار مکلف است بعد از ذوب شدن مواد غذایی منجمد در آب و یا هوای معمولی ، بلافاصله مصرف نماید و از انجماد مجدد آن خودداری نماید
- ۶-۷- هزینه و تأمین نان بربری مصرفی هر وعده غذایی در هر شرایط به عهده پیمانکار بوده و موظف است نان مصرفی برای ناهار و شام را تازه و گرم ارائه نماید و در صورت رعایت الزامات بهداشتی بصورت بیرون بر توزیع نان بسته بندی شده در نایلون فریزر الزامی می باشد، هزینه تأمین نایلون فریزر مورد نیاز به عهده پیمانکار خواهد بود.
- ۷-۷- پیمانکار متعهد است استانداردها و موازین مدت زمان نگهداری از مواد غذایی علی الخصوص با منشاء دامی در دماهای مختلف را دقیقاً رعایت نماید.
- ۸-۷- پیمانکار مکلف است مواد گوشتی (در صورت موافقت کارفرما) و سبزی ها و دیگر موارد را در سرد خانه از یکدیگر بصورت مجزا نگهداری نماید.
- ۹-۷- پیمانکار می بایست قبل از استفاده و طبخ سبزیجات ، نسبت به شستشوی دقیق آنان با رعایت تمامی موارد بهداشتی اقدام نماید.
- ۱۰-۷- پیمانکار متعهد است جهت نگهداری کلیه مواد مصرفی از قبیل ادویه ، نمک ، نشاسته، فلفل، شکر و غیره را در ظروف دربسته و دارای برچسب نگهداری نماید و در صورت نیاز به نگهداری برخی موارد در یخچال، مطابق استاندارد اقدام نماید. بدیهی است نمک مصرفی باید از نوع نمک ید دار باشد.
- ۱۱-۷- پیمانکار تحت هیچ شرایطی حق استفاده از روغن نباتی را نداشته و در صورت نیاز به استفاده موردی صرفاً طی هماهنگی و پس از تأیید کارفرما مقدور می باشد، و باید از قراردادن ظرف روغن نباتی بر روی اجاق گاز بطور مستقیم (بمنظور ذوب کردن) خودداری شود و پیمانکار متعهد است برای استفاده کامل روغن ، با قرارداد دادن آن در آب اقدام نماید.
- ۱۲-۷- پیمانکار متعهد است جهت جلوگیری از انتقال هرگونه آلودگی از تماس سبزیجات نشسته با سایر مواد غذایی خودداری نماید.
- ۱۳-۷- جهت مصرف از پیاز پیمانکار متعهد است به اندازه مصرف روزانه پیاز پوست کنده و از نگهداری آن به مدت طولانی بدلیل اینکه سبب کاهش ارزش غذایی و تسریع فاسد میگردد خودداری نماید.
- ۱۴-۷- پیمانکار متعهد است از مصرف سیب زمینی سبز جداً خودداری نماید.
- ۱۵-۷- با توجه به دمای موجود در فضای آشپزخانه پیمانکار متعهد است نسبت به آماده سازی مواد غذایی فاسد شدنی نظیر گوشت ، مرغ، ماهی و غیره تسریع نماید و از قرارداد دادن مواد غذایی خرد شده مذکور به مدت طولانی در آب خودداری نموده و در این خصوص باید مطابق دستورالعمل ها و آیین نامه ها اقدام صورت پذیرد.
- ۱۶-۷- پیمانکار متعهد است در صورت استفاده مواد غذایی منجمد طی موافقت ناظر از قبیل گوشت ، مرغ و ماهی ، قبل از پختن بطور کامل از حالت انجماد خارج نماید و تحت هیچ شرایطی از خونابه گوشت و مرغ منجمد استفاده ننماید.
- ۱۷-۷- پیمانکار حق ورود و استفاده از هرگونه مواد افزودنی غیر مجاز از قبیل رنگ غذا و جوش شیرین و غیره را در طبخ غذا علی الخصوص کباب کوبیده را ندارد .
- ۱۸-۷- پیمانکار متعهد است از حرارت دادن زیاد روغن و استفاده مجدد روغن های سرخ شده در وعده غذایی بعدی جدا خودداری نماید ، در صورت مشاهده طی بازدید ناظر، کارفرما حق لحاظ نمودن جریمه و تأمین آن به هر شکل ممکن از محل مطالبات و تضامین را دارد
- ۱۹-۷- پیمانکار متعهد است مواد اولیه مصرفی علی الخصوص سبزیجات مانند کاهو ، گوجه ، خیار و غیره و میوه جات که بصورت خام سرو میشوند را مطابق دستورالعمل های جاری بطور دقیق با محلول های مجاز، ضد عفونی و شستشو نماید و آبکشی سطحی اکیداً ممنوع می باشد.
- ۲۰-۷- پیمانکار متعهد است افرادی که در امر حمل و نقل گوشت قرمز، مرغ و ماهی، از کشتارگاه به محل پخت غذا فعالیت داشته و مشغول می باشند ضمن استفاده از وسایل نقلیه سردخانه دار مجاز و مناسب مخصوص حمل گوشت، دارای کارت بهداشتی معتبر بوده و کلیه مسائل بهداشتی را رعایت نمایند.
- ۲۱-۷- در صورت نیاز به ارائه و سرو سس گوجه فرنگی و مایونز ، نمک و سماق با توجه به ماهیت غذا، پیمانکار متعهد است با هزینه خود از برند یکی از شرکت های معتبر بصورت بسته بندی بهداشتی یک نفره تأمین و تهیه نماید و سرو سماق به همراه کباب کوبیده الزامی می باشد.



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

۷-۲۲- در غذایی هایی که در آن حبوبات استفاده می شود پیمانکار مکلف است ۲۴ ساعت زودتر حبوبات را در آب خیسانده و سپس آب آنها دور ریخته و طبخ نماید.

۷-۵- پیمانکار مکلف به رعایت دقیق تمامی اوزان و مقادیر و همچنین نوع مواد اولیه اعلامی مطابق جدول آنالیز به ازای هر پرس می باشد در غیر اینصورت کارفرما بنا به گزارش ناظر مجاز می باشد ۱۰ درصد مبلغ صورت وضعیت روزانه را بعنوان جریمه به حساب پیمانکار منظور و از مطالبات ایشان کسر می نماید.

۷-۲۳- در صورتیکه ناظر قرارداد مواد اولیه تهیه شده توسط پیمانکار را غیر قابل مصرف تشخیص دهد ، با ذکر دلیل از سوی کارفرما، پیمانکار متعهد است مواد اولیه را از رستوران و آشپزخانه و انبار خارج ، و مواد دیگری را که مورد تأیید کارفرما می باشد فوراً با هزینه خود تهیه نماید و پیمانکار در این خصوص طرح هرگونه ادعای و یا اعتراض را از خود سلب می نماید.

۷-۲۴- پیمانکار مکلف است از ورود مواد غذایی واحد های تولیدی و یا تأمین کننده ای که حتی برای یک بار دارای سابقه بهداشتی و کیفیتی بد بوده و غیر بهداشتی بودن محصولاتشان توسط مراجع ذیصلاح به تأیید رسیده جلوگیری نموده و خرید ننماید.

۷-۲۵- پیمانکار متعهد است جهت طبخ غذا بگونه ای نسبت به تمیز کردن و شستشوی مواد اولیه اقدام نماید که تحت هیچ شرایطی در غذا شی خارجی وجود نداشته باشد.

۸- ماه مبارک رمضان:

۸-۱- در ماه مبارک رمضان (با توجه به خاص بودن شرایط) پیمانکار ملزم به اجرای برنامه های ویژه این ماه در ساعات اعلامی که از سوی کارفرما اعلام میگردد در وعده های سحر و افطار می باشد.

۸-۲- پیمانکار مکلف است مواد اولیه در خصوص پکیج وعده افطار ماه مبارک رمضان را اعم از شیر ، خرما و بامیه را از مکان هایی که دارای مجوز بهداشت هستند تأمین نماید و با رعایت کلیه استانداردها و قوانین و مقررات نسبت به جابجایی آنان اقدام بعمل آورد .

۹- ساختمان محل طبخ و رستوران و تجهیزات کارفرما:

۹-۱- پیمانکار در طی اجرای قرارداد حاضر، مسئول حفظ و نگهداری تمامی امکانات ، تجهیزات و وسایلی است که عندالزوم توسط کارفرما در راستای اجرای قرارداد و طی صورتجلسه تنظیمی (با ذکر وضعیت سالم بودن تجهیزات)، در اختیار وی قرار داده شده است می باشد و متعهد است آنها را بلافاصله در پایان مدت قرارداد و با توجه به استهلاک معقول و متعارف، به کارفرما مسترد نماید و در صورت قصور، پیمانکار مسئول رفع هرگونه عیب و نقص و جبران خسارات وارده به تجهیزات مذکور، به هزینه خود می باشد.

۹-۲- پیمانکار موظف است اموال و وسایلی را که در راستای اجرای موضوع قرارداد حاضر، توسط کارفرما و در چهار چوب قرارداد ، تأمین و در اختیار وی قرارداده شده است صرفاً "در محل رستوران های موضوع قرارداد و جهت اجرای تعهدات مربوطه بکار برده و حق استفاده از آنها را جز به منظور اجرای قرارداد و در محل هایی که کارفرما اعلام می نماید نخواهد داشت.

۱۰- ملاک بیرون بر ، توزیع غذا از محل پخت و تقسیم به محیط غیر از سالن غذا خوری ، اعم از داخل شرکت و یا بیرون شرکت می باشد.

۱۱- پیمانکار جهت تأمین نیروی انسانی تحت هیچ شرایطی حق استفاده از پرسنل شاغل در شرکت کارفرما را ندارد.

۱۲- پیمانکار و کارکنان وی تحت هیچ شرایطی حق بیرون بردن غذا و یا مواد اولیه غذا و یا مواد مصرفی و یا وسایل کار و مواد اضافی را بدون هماهنگی کارفرما نداشته و در صورت مشاهده و گزارش کارفرما (ناظر مستقیم) ، پیمانکار مکلف است با نیروی خاصی مطابق نظر کارفرما برخورد نموده، و میزان دو برابر ارزش ریالی مواد خارج شده و یا تصمیم به اقدام آن را ، به نرخ روز به عنوان جریمه پرداخت نماید و در این خصوص نظر کارفرما لازم الاجرا و قطعی می باشد.

۱۳- پیمانکار متعهد است از مصرف غذای مازاد طبخ شده برای سایر وعده های غذایی خارج از آن روز خودداری نماید و در صورت مشاهده کارفرما می تواند برای پیمانکار جریمه لحاظ و از محل مطالبات پیمانکار به هر شکل ممکن تأمین نماید و در این خصوص صورت حساب کارفرما مورد قبول پیمانکار می باشد.

۱۴- پیمانکار متعهد است ضمن معرفی نماینده ، تمامی پرسنل شاغل خود جهت انجام موضوع قرارداد شامل (۳ نفر آشپز، ۳ نفر کمک آشپز، ۴ نفر کارگر درجه یک آشپزخانه ، ۲ نفر کارگر ماهر آشپزخانه) بعلاوه یک نفر سرپرست آشپزخانه را بصورت مکتوب با لحاظ عنوان شغلی، به کارفرما جهت هماهنگی بیشتر معرفی نماید. بدیهی است به غیر از نفرات فوق (غیر از ۱۳ نفر) با هزینه خود یک نفر سرآشپز در محل آشپزخانه در نظر گرفته و بکار گیرد.



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

- ۱۵- پیمانکار متعهد است خود و یا افرادی که در جابجایی مواد غذایی، با خودرو در داخل محدوده کارفرما تردد می نمایند کلیه نکات ایمنی و قوانین و مقررات را رعایت نمایند و در صورت بروز هرگونه حادثه به هر طریق متصوره کلیه مسئولیت های آن بعهده پیمانکار بوده و مکلف به جبران تمامی خسارات وارده به هر شکل ممکن می باشد و در این خصوص هیچ مسئولیتی متوجه کارفرما نخواهد بود.
- ۱۶- پیمانکار متعهد به رعایت اصول بهداشتی و ایمنی و سایر موارد در تمامی مراحل انجام قرارداد می باشد.
- ۱۷- پیمانکار موظف است نسبت به انعقاد قرارداد سه ماهه با تمامی کارکنان خود مطابق نظر و نمونه تحویلی از سوی کارفرما (در تعداد نسخه های تعیین شده توسط امور اداری و توسعه منابع انسانی) تنظیم نماید. این قرارداد می بایست به نحوی باشد که کارفرما از هرگونه ادعایی خصوصاً استخدام کارکنان و مطالبه دیه و غیره مصون بدارد و چنانچه در این ارتباط ادعا یا هزینه ای متوجه کارفرما گردد، پیمانکار ضمن قبول تمامی مسئولیت ها، جبران خسارت نموده و کلیه هزینه های وارده را بر عهده خواهد داشت.
- ۱۸- پیمانکار متعهد است کلیه مسائل ایمنی را در تمامی مراحل کار رعایت نماید و در صورت بروز حادثه و خسارت به تجهیزات، امکانات و پرسنل کارفرما، پیمانکار کلیه مسئولیت را پذیرفته و تمامی خسارات وارده را به هر شکل ممکن و به تشخیص کارفرما جبران نماید و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را ندارد و هیچگونه مسئولیتی متوجه کارفرما نخواهد بود.
- ۱۹- پیمانکار متعهد است کلیه مواد غذایی و دیگر اقلام را در ساعات اداری (۷ الی ۱۶) وارد شرکت نماید و صرفاً در مواقع ضروری طی هماهنگی با کارفرما به صورت موردی در ساعات دیگر بلامانع می باشد.
- ۸- بررسی تمامی نکات و الزامات فنی، ایمنی امکانات و شرایطی که کارفرما در اختیار پیمانکار قرار میدهد و یا خود پیمانکار تأمین می نماید تماماً بعهده پیمانکار بوده و مکلف است در هر حال قبل از استفاده تمامی مسائل ایمنی، فنی و کلیه موارد دیگر را بررسی و هرگونه اقدام کنترلی را لحاظ نماید و استفاده از تمامی موارد و امکانات مذکور به منزله رعایت و تأیید کلیه الزامات ایمنی، فنی، استحکام و غیره توسط پیمانکار می باشد و در صورت بروز هرگونه حادثه، مسئولیت آن و جبران کلیه خسارات اعم از مالی جانی، نقص عضو و شخص ثالث تماماً بعهده پیمانکار می باشد و هیچگونه مسئولیتی متوجه کارفرما نخواهد بود.
- ۹- سرو ماست کم چرب یک نفره و همچنین آب معدنی یک نفره در هر وعده غذایی الزامی بوده و پیمانکار متعهد به توزیع می باشد. بدیهی است پیمانکار می بایست مطابق برنامه ریزی کارفرما نسبت به توزیع ترشی بعنوان جایگزین ماست اقدام نماید.
- ۱۰- پیمانکار متعهد است جهت جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی هرگونه اقدام لازم مطابق استاندارد و ضوابط بعمل آورد و در صورت بروز هرگونه حادثه مکلف به جبران کلیه خسارات وارده می باشد.
- ۱۱- پیمانکار متعهد است کلیه ظروف زباله درب دار و بصورت پدالی، و به کیسه زباله مجهز باشند و مکلف است روزانه پس از پایان هر وعده غذایی نسبت به شستشو آن با مواد پاک کننده و ضد عفونی اقدام نمایند.
- ۱۲- پیمانکار تحت هیچ شرایطی حق فروش غذا به غیر را ندارد و متعهد است از کلیه وسایل و امکانات در آشپزخانه فقط برای طبخ و توزیع غذای شاغلان در شرکت کارفرما استفاده نماید و مکلف است در صورت معرفی پیمانکاران شاغل دیگر در شرکت از سوی کارفرما، مطابق برنامه غذایی با نرخ قرارداد حاضر نسبت به سرو غذا به تعداد اعلامی کارفرما اقدام نماید.
- ۱۳- ناظر قرارداد اعم از کارشناسان فنی و یا بهداشتی می توانند در هر زمان که بخواهند محل طبخ غذا و انبار مواد اولیه و مواد غذایی و سایر فضاهای مرتبط و همچنین نحوه طبخ و توزیع غذا و مواد اولیه را بازرسی و کنترل نمایند و یا در صورت تشخیص کارفرما (ناظر قرارداد) در خصوص زائد و غیر بهداشتی بودن مواد اولیه و غذاها، پیمانکار متعهد است کلیه مواد اولیه و غذاهای زائد و غیر بهداشتی را از محوطه طبخ و توزیع خارج و معدوم کند.
- ۱۴- آوردن هرگونه غذای تهیه شده از خارج به داخل سلف و آشپزخانه بدون هماهنگی ناظر توسط پیمانکار ممنوع می باشد.
- ۱۵- پرداخت حقوق و دستمزد اعم از: بیمه تأمین اجتماعی، بیکاری، ازکارافتادگی، سنوات، مبلغ عیدی و پاداش، حق مسکن، بن خوار و بار، حق مرخصی، حق اولاد، اضافه کار و هرگونه مزایا طبق قانون کار که باید به پرسنل پرداخت شود بر عهده و هزینه پیمانکار بوده و کارفرما هیچ گونه تعهد و مسئولیتی ندارد. بدیهی است پیمانکار مکلف است مطابق میزان اضافه کار تعیین شده در پیوست شماره ۶، پرسنل را بکارگیری نماید در غیر اینصورت کارفرما مبلغ مابه التفاوت که کمتر از میزان میانگین باشد را محاسبه و از صورت وضعیت و مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.
- ۱۶- پیمانکار اعلام می دارد توانائی مالی حداقل دو ماه جهت انجام موضوع قرارداد و همچنین پرداخت حقوق پرسنل را بصورت پیوسته و مستمر در طول مدت قرارداد را دارا می باشد.



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

- ۱۷- پیمانکار تعهد می نماید حقوق کارکنان خود را اول هر ماه مطابق قانون و نظر کارفرما پرداخت نماید ، در صورت عدم پرداخت حقوق پرسنل از سوی پیمانکار تا پنجم ماه، کارفرما بر اساس محاسبه خود راساً اقدام به پرداخت نموده و تمامی هزینه های وارده را با احتساب ۳۰ درصد بالاسری به حساب پیمانکار منظور و از مطالبات ایشان کسر می نماید.
- ۱۸- چنانچه هر یک از کارکنان بنا به دلایلی غذا صرف ننمایند پیمانکار تحت هیچ شرایطی حق فروش و یا تحویل مواد غذایی جیره خشک بعنوان جایگزین بصورت خام از قبیل کنسروها ، نوشابه ، آب معدنی و یا میوه جات، پنیر ، نوشابه و غیره به تنهایی در قبال اخذ فیش غذایی ندارد و در صورت مشاهده کارفرما می تواند بعنوان جریمه و جبران خسارت مبلغی را محاسبه و در نظر گرفته ، و از مطالبات و یا تضامین پیمانکار کسر خواهد نمود.
- ۱۹- پیمانکار با امضای قرارداد حاضر اقرار می نماید جهت انجام موضوع قرارداد در تمامی شرایط علاوه بر مفاد و الزامات لحاظ شده که از جمیع قوانین و مقررات مربوط به کار و تأمین اجتماعی ، مالیات ها و سایر عوارض ، بیمه ها اعم از مسئولیت مدنی ، عمر و حوادث ، دستورالعمل های حفاظت در مقابل و حین حریق، آیین نامه مربوط به کار در شب، آیین نامه ها و دستورالعمل های بهداشتی ، آیین نامه و دستورالعمل حمل و نقل و جابجایی مواد غذایی ، آیین نامه حفاظتی تأسیسات الکتریکی و مکانیکی و غیره در کارگاه ها ، قوانین و مقررات حفاظت و ایمنی در کارگاه و با محیط کار ، الزامات محیط پخت و توزیع غذا و سالن غذا خوری ، الزامات محل نگهداری مواد غذایی در انبار و سردخانه ، الزامات لوازم و ابزار کار و نظیف در آشپزخانه ، محل توزیع و سالن غذا خوری ، الزامات پاکسازی و انگل زدایی و ضدعفونی و شستشوی نهایی مواد غذایی و الزامات طبخ و تمامی دستورالعمل ها و آیین نامه های مرتبط دیگر که شامل این قرارداد خواهد شد اطلاع و آگاهی کامل داشته و با هزینه خود متعهد به رعایت می باشد، بدیهی است مسئولیت عدم اجرای موارد فوق الذکر تماماً متوجه پیمانکار خواهد بود و خود ضمن پاسخگویی نهادها و سازمانهای مربوطه ، مکلف به جبران خسارات وارده می باشد و کارفرما هیچگونه مسئولیتی در این خصوص ندارد.
- ۲۰- در زمان مراسمات و یا جشن و یا حضور مهمان ، پیمانکار متعهد به طبخ هر نوع غذای اعلامی از سوی کارفرما به هر تعداد در هر بازه زمانی می باشد و پیمانکار مکلف است در انجام فرایند تهیه مواد اولیه و طبخ ، ضمن رعایت جداول مد نظر کلیه استانداردها و آیین نامه های مربوطه و همچنین آراستگی غذا و میزها و محیط سالن غذا خوری را رعایت نماید.
- ۲۱- در صورت بروز بیماری و یا مسمومیت غذایی و یا هرگونه مشکل برای کارکنان کارفرما که متأثر از غذای پیمانکار باشد پیمانکار ضمن قبول تمامی مسئولیت متعهد به جبران کلیه خسارات وارده به هر شکل خواهد بود.
- ۲۲- پیمانکار مطابق نظر ناظر متعهد به ارائه گزارش پیوست شماره ۷ (حداکثر تا ظهر روز آتی) بوده و در صورت نیاز کارفرما به هرگونه گزارش دیگر اعم از لیست کامل تأمین کنندگان تمامی مواد اولیه و مصرفی و فاکتور خرید به همراه فیش پرداختی و هرگونه گردش کار تکمیلی دیگر ، پیمانکار مکلف است حداکثر ظرف مدت ۴۸ ساعت از زمان اعلام و ابلاغ اقدام، و تحویل ناظر نماید. بدیهی است چنانچه در طول مدت قرارداد کارفرما صلاح بداند که ناظر مربوطه در زمان خریدهای مواد اولیه پیمانکار حضور داشته باشد ، پیمانکار موظف به همکاری و اقدام در این خصوص خواهد بود.
- تبصره ۳:** در صورت نیاز کارفرما به هرگونه گزارش دیگر در طول مدت قرارداد و یا تغییر فرم گزارشات ، پیمانکار مکلف به تهیه و ارائه آن مطابق نظر کارفرما می باشد.
- تبصره ۴:** در صورت اعلام کارفرما و سرو غذا به پرسنل دیگر پیمانکاران فعال در شرکت کارفرما ، پیمانکار مکلف است مطابق نظر ناظر با تفکیک پیمانکاران و بر مبنای فیش های دریافتی، میزان غذای سرو شده روزانه را طی فرم پیوست شماره ۷ مشخص نماید.
- ۲۳- پیمانکار موظف است از صورت وضعیت ماه دوم، لیست کامل تایید شده پرداخت حقوق و مزایا، تأییدیه گواهی پرداخت حق بیمه و مالیات (از سازمان تأمین اجتماعی و اداره دارایی) ماه قبل کارکنان خود را به همراه صورت وضعیت تحویل کارفرما نماید در غیر اینصورت از پرداخت صورت وضعیت های بعدی پیمانکار خودداری خواهد شد.
- ۲۴- عزل و ترک کار و یا جابجایی پرسنل پیمانکار شاغل جهت انجام موضوع قرارداد ، با توجه به حوزه فعالیت آنها صرفاً با تأیید کتبی ناظر مستقیم و تأیید نهایی مدیریت کارخانه می باشد و پیمانکار تحت هیچ شرایطی حق جذب، عزل و تعلیق و جابجایی نیروهای معرفی شده را نخواهد داشت.
- ۲۵- به منظور ایجاد انگیزه در بین کارکنان پیمانکار و در صورت رضایت کارفرما از نحوه عملکرد پیمانکار ، کارفرما می تواند مزایای رفاهی غیرنقدی به کارکنان پیمانکار تخصیص و پیمانکار ملزم به ارائه آن به کارکنان خود می باشد و مکلف تسلیم نمودن اسناد مثبت به امور مالی و اداری کارفرما می باشد.

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

۲۶- پیمانکار مکلف است مواد اولیه جهت طبخ غذا را حداقل ۲۴ ساعت قبل از برنامه روز مقرر در کانتین حاضر نماید و در صورت وجود هرگونه مشکلی مراتب کتباً به اطلاع کارفرما برساند . تأخیر در این خصوص به هیچ عنوان مورد قبول کارفرما نبوده و کارفرما می تواند ضمن فسخ قرارداد، ضرر و زیان وارده را از محل مطالبات و تضامین جبران نماید.

۲۷- پیمانکار مکلف است با هزینه خود یک نفر با تجربه و دارای سابقه کار مفید و تخصص کافی بعنوان سرآشپز (غیر نفرات تعیین شده در جدول پیوست شماره ۶)، جهت انجام موضوع قرارداد در نظر گرفته ، بطوریکه در محل انجام کار در طول مدت قرارداد حضور مستمر داشته باشد. بدیهی است صلاحیت سرآشپز باید قبل از انتصاب به تأیید کارفرما برسد.

۲۸- پیمانکار موظف است یک نفر دارای صلاحیت را با هزینه خود به عنوان نماینده اداری ، بیمه ، ایمنی و بهداشت انتخاب و معرفی نماید. ضمناً صلاحیت نماینده پیمانکار از نظر فنی و تخصصی باید قبل از انتصاب به تأیید کارفرما برسد. بدیهی است نماینده پیمانکار می بایست جهت انجام خدمات موضوع قرارداد و هماهنگی های لازم در ساعات کاری در محل کار حضور داشته و پاسخگوی نیازها باشد.

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

پیوست شماره ۳ : جداول شکست قیمت، مقادیر و برآورد کار

جدول شماره ۱ : غذای اصلی

ردیف	نوع غذا	تعداد دفعات تکرار در ماه	تعداد پرس برآوردی (تقریبی) ماهانه	مبلغ (ریال) ناخالص		
				به ازای هر پرس	کل ماه	کل سال
۱	چلو کباب کوبیده	۳	۲,۱۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۲	چلو جوجه کباب	۴	۲,۸۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۳	چلو گوشت	۳	۲,۱۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۴	چلو خورشت قیمه	۲	۱,۴۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۵	سبزی پلو با ماهی	۳	۲,۱۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۶	زرشک پلو با مرغ	۳	۲,۱۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۷	چلو اکبر جوجه	۳	۲,۱۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۸	عدس پلو با گوشت	۳	۲,۱۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۹	چلو خورشت قورمه سبزی	۲	۱,۴۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۱۰	خوراک مرغ به همراه سوپ	۲	۱,۴۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۱۱	آبگوشت	۲	۱,۴۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
	جمع	۳۰	۲۱,۰۰۰	---		

جدول شماره ۲ : غذای دوم

ردیف	نوع غذا	تعداد دفعات تکرار در ماه	تعداد پرس برآوردی (تقریبی) ماهانه	مبلغ (ریال) ناخالص		
				به ازای هر پرس	کل ماه	کل سال
۱	میرزا قاسمی	۳	۳۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۲	کشک بادمجان	۳	۳۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۳	کدو پلو با تخم مرغ	۲	۲۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۴	شنیسل مرغ با سالاد	۴	۴۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۵	کنتلت با گوجه و خیارشور	۲	۲۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۶	آش رشته با شنسیل مرغ	۲	۲۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۷	خوراک لوبیا با قارچ	۳	۳۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۸	عدسی	۳	۳۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۹	ماکارونی	۳	۳۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۱۰	سالاد الویه	۳	۳۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۱۱	سالاد ماکارونی	۲	۲۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
	جمع	۳۰	۳۰۰۰	---		

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

جدول شماره ۳ : غذای رژیمی

ردیف	نوع غذا	تعداد دفعات تکرار در ماه	تعداد پرس بر آورده (تقریبی) ماهانه	مبلغ (ریال) ناخالص	
				به ازای هر پرس	کل ماه
۱	خوراک مرغ آب پز	۲۷	۲۷۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد

جدول شماره ۴ : پکیج غذایی وعده افطار در ماه مبارک رمضان

ردیف	شرح	تعداد برآورد (پرس) سالانه	مبلغ (ریال) ناخالص	
			به ازای هر پرس	کل سال
۱	فرنی (۲۵۰ گرم) - نان (۱ عدد) - پنیر (۳۰ گرم) - پک سبزی خوردن (۱۰۰ گرم) - خرما (۲ عدد) - بامیه (۲ عدد)	۱۲,۵۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد

جدول شماره ۵ : مکمل غذایی و مخلفات

ردیف	نوع غذا	تعداد پرس برآورده (تقریبی) سالانه	مبلغ (ریال) ناخالص	
			به ازای هر پرس	کل سال
۱	سوپ شیر	۲۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۲	سوپ جو	۲۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۳	سوپ مرغ و سبزیجات	۲۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۴	آش برای ماه مبارک رمضان	۶۰۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۵	سالاد شیرازی	۳,۰۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۶	سالاد فصل	۷,۰۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۷	دسر / ژله	۲۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۸	ماست بورانی	۳,۰۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۹	زیتور شور	۲۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۱۰	ماست کم چرب یک نفره	۳۰۰,۰۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۱۱	آب معدنی کوچک یک نفره	۳۰۰,۰۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۱۲	ترشی کلم قرمز	۱۰۰,۰۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۱۳	ترشی لیمو	۱۰۰,۰۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۱۴	نوشابه قوطی (کوکاکولا ، پپسی ، فانتا، سون آپ)	۷,۰۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
۱۵	دلستر قوطی (جوجو، دلستر، ایستک)	۲۰۰	هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد
	جمع		هیچگونه مبلغی درج نگردد	هیچگونه مبلغی درج نگردد

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

پیوست شماره ۴: جداول آنالیز مواد اولیه غذا

۱- جداول غذاهای اصلی: محاسبه اوزان آنالیز مواد غذایی جهت غذاهای اصلی طبق جدول ذیل بر مبنای ۷۰۰ پرس در روز می باشد.

نوع غذا: جلوکباب کوبیده			
ردیف	مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	گوشت (۵۰ درصد گوساله و ۵۰ درصد گوسفندی)	۱۱۲	کیلوگرم
۲	برنج طارم درجه یک محلی	۱۱۲	کیلوگرم
۳	گوجه فرنگی	۷۰	کیلوگرم
۴	پیاز	۷۰	کیلوگرم
۵	کره محلی	۸	کیلوگرم
۶	نان بربری	۱۰۰	عدد
۷	زغال	۵	کیسه
۸	سماق یک نفره	۷۰۰	عدد
۹	زعفران نیم مثقالی	۳	عدد
۱۰	روغن مایع برای پخت برنج (آب روغن)	۳	لیتر
۱۱	ادویه جات	به میزان لازم	

توضیحات: گوشت برای کوبیده جهت هر پرس غذا ۱۶۰ گرم (دو سیخ کباب)

نوع غذا: چلو جوجه کباب			
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	مرغ خالص	۱۹۰	کیلوگرم
۲	برنج طارم درجه یک محلی	۱۱۲	کیلوگرم
۳	پیاز	۳۰	کیلوگرم
۴	کره محلی	۶	کیلوگرم
۵	نان بربری	۱۰۰	عدد
۶	آب لیمو/نارنج	۶	لیتر
۷	زغال	۵	کیسه
۸	روغن مایع برای پخت برنج (آب روغن)	۴	لیتر
۹	زعفران نیم مثقالی	۶	عدد
۱۰	گوجه فرنگی	۷۰	کیلوگرم
۱۱	سس مایونز	۱۲	کیلوگرم
۱۲	فلفل دلمه ای	۲	کیلوگرم
۱۳	سرکه (پخت برنج)	۶	لیتر
۱۴	ادویه جات	به میزان لازم	

توضیحات: به ازای هر پرس ۲۷۰ گرم مرغ خالص

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

نوع غذا: جلو گوشت			
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	گوشت گوسفندی	۱۰۵	کیلوگرم
۲	برنج طارم درجه یک محلی	۱۱۲	کیلوگرم
۳	رب انار/گوجه	۲	کیلوگرم
۴	پیاز	۳۵	کیلوگرم
۵	روغن مایع	۷	لیتر
۶	کره محلی	۵	کیلوگرم
۷	زعفران نیم مثقال	۲	عدد
۸	کشمش	۷	کیلوگرم
۹	نان بربری	۱۰۰	عدد
۱۰	آب لیمو/نارنج	۷	لیتر
۱۱	سبزی پلویی	۱۵	کیلوگرم
۱۲	سیر	۲۰۰	گرم
۱۳	روغن مایع برای پخت برنج(آب روغن)	۴	لیتر
۱۴	شکر	۱	کیلوگرم
۱۵	سرکه (پخت برنج)	۵	لیتر
۱۶	ادویه جات	به میزان لازم	

توضیحات: به ازای هر پرس ۱۵۰ گرم گوشت خالص

نوع غذا: جلو خورشت قیمه			
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	گوشت گوسفندی	۷۰	کیلوگرم
۲	برنج طارم درجه یک محلی	۱۱۲	کیلوگرم
۳	لپه	۲۵	کیلوگرم
۴	سبب زمینی	۱۰۵	کیلوگرم
۵	رب گوجه فرنگی	۱۱	کیلوگرم
۶	پیاز	۳۰	کیلوگرم
۷	روغن مایع	۱۵	لیتر
۸	کره محلی	۱	کیلوگرم
۹	نان بربری	۱۰۰	عدد
۱۰	روغن مایع برای پخت برنج(آب روغن)	۶	لیتر
۱۱	آب لیمو/نارنج	۶	لیتر
۱۲	لیمو عمانی	۴۰۰	گرم
۱۳	ادویه جات	به میزان لازم	

توضیحات: به ازای هر پرس ۱۰۰ گرم گوشت خالص

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

نوع غذا: چلو ماهی			
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	ماهی قزل آلا	۲۱۰	کیلوگرم
۲	برنج طارم درجه یک محلی	۱۱۲	کیلوگرم
۳	پیاز	۱۵	کیلوگرم
۴	روغن مایع	۳۵	لیتر
۵	کره محلی	۴	کیلوگرم
۶	نان بربری	۱۰۰	عدد
۷	آب لیمو/نارنج	۵	لیتر
۸	روغن مایع برای پخت برنج (آب روغن)	۴	لیتر
۹	سرکه	۱۷,۵	لیتر
۱۰	سبزی پلویی	۲۰	کیلوگرم
۱۱	سیر	۲۰۰	گرم
۱۲	ادویه جات	به میزان لازم	

توضیحات: به ازای هر پرس ۳۰۰ گرم ماهی قزل آلا خالص

نوع غذا: زرشک پلو با مرغ			
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	مرغ شامل ران و کفی ران (ران کامل)	۲۲۴	کیلوگرم
۲	برنج طارم درجه یک محلی	۱۱۲	کیلوگرم
۳	رب گوجه فرنگی	۱۳	کیلوگرم
۴	پیاز	۳۹	کیلوگرم
۵	روغن مایع	۳۵	لیتر
۶	کره محلی	۵	کیلوگرم
۷	زرشک	۸	کیلوگرم
۸	کشمش	۳	کیلوگرم
۹	نان بربری	۱۰۰	عدد
۱۰	روغن مایع برای پخت برنج (آب روغن)	۴	لیتر
۱۱	آب لیمو/نارنج	۶	لیتر
۱۲	زعفران نیم مثقالی	۵	عدد
۱۳	آلو خورشتی	۳	کیلوگرم
۱۴	ادویه جات	به میزان لازم	

توضیحات: به ازای هر پرس ۳۲۰ گرم مرغ خالص

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

نوع غذا: جلو اکبر جوجه			
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	مرغ شامل ران و کفی ران (ران کامل)	۲۲۴	کیلوگرم
۲	برنج طارم درجه یک محلی	۱۱۲	کیلوگرم
۳	پیاز	۲	کیلوگرم
۴	روغن مایع	۷۰	لیتر
۵	کره محلی	۸	کیلوگرم
۶	نان بربری	۱۰۰	عدد
۷	روغن مایع برای پخت برنج (آب روغن)	۳	لیتر
۸	سیب	۱	کیلوگرم
۹	سس یکنفره رب انار	۷۰۰	عدد
۱۰	ادویه جات	به میزان لازم	

توضیحات: به ازای هر پرس ۳۲۰ گرم مرغ خالص

نوع غذا: عدس پلو با گوشت			
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	برنج طارم درجه یک محلی	۱۰۱,۵	کیلوگرم
۲	عدس	۳۰	کیلوگرم
۳	گوشت گوساله چرخ کرده	۳۰	کیلوگرم
۴	پیاز	۴۲	کیلوگرم
۵	رب گوجه فرنگی	۱	کیلوگرم
۶	روغن مایع	۱۲	لیتر
۷	کره محلی	۱	کیلوگرم
۸	زعفران نیم مثقالی	۵	عدد
۹	سویا	۳	کیلوگرم
۱۰	نان بربری	۱۰۰	عدد
۱۱	آب لیمو	۳	لیتر
۱۲	کشمش	۱۰	کیلوگرم
۱۳	ادویه جات	به میزان لازم	

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

نوع غذا: چلو قورمه سبزی			
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	گوشت گوسفندی	۷۰	کیلوگرم
۲	برنج طارم درجه یک محلی	۱۱۲	کیلوگرم
۳	لوبیا چیتی	۱۲	کیلوگرم
۴	سبزی	۴۵	کیلوگرم
۵	پیاز	۳۰	کیلوگرم
۶	روغن مایع	۱۷	لیتر
۷	کره محلی	۲	کیلوگرم
۸	نان بربری	۱۰۰	عدد
۹	روغن مایع برای پخت برنج (آب روغن)	۴	لیتر
۱۰	آب لیمو/نارنج	۶	لیتر
۱۱	لیمو عمانی	۴۰۰	گرم
۱۲	سرکه (پخت برنج)	۵	لیتر
۱۳	رب انار ترش	۲	کیلوگرم
۱۴	ادویه جات	به میزان لازم	

توضیحات: به ازای هر پرس ۱۰۰ گرم گوشت خالص

نوع غذا: خوراک مرغ بعلاوه سوپ			
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	مرغ شامل ران و کفی ران (ران کامل)	۲۲۴	کیلوگرم
۲	برنج / جو پرک (جهت سوپ)	۱۲	کیلوگرم
۳	سیب زمینی	۱۳۰	کیلوگرم
۴	هویج (جهت سوپ)	۸	کیلوگرم
۵	رب گوجه فرنگی	۱۳	کیلوگرم
۶	پیاز	۴۱	کیلوگرم
۷	روغن مایع	۳۵	لیتر
۸	رشته سوپ	۸	بسته یک کیلو گرمی
۹	نان بربری	۴۶۷	عدد
۱۰	آب لیمو/نارنج	۱۰	لیتر
۱۱	سبزی جعفری	۵	کیلوگرم
۱۲	سینه مرغ (جهت سوپ)	۷	کیلوگرم
۱۳	ادویه جات	به میزان لازم	

توضیحات: به ازای هر پرس ۳۲۰ گرم مرغ خالص برای ردیف اول

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

نوع غذا: آبگوشت			
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	گوشت گوسفندی	۶۰	کیلوگرم
۲	نخود و لوبیا	۴۰	کیلوگرم
۳	سیب زمینی	۷۵	کیلوگرم
۴	رب گوجه فرنگی	۱۲	کیلوگرم
۵	پیاز	۲۵	کیلوگرم
۶	نان بربری	۵۰۰	عدد
۷	دمبه گوسفندی	۶	کیلوگرم
۸	لیمو عمانی	۵۰۰	گرم
۹	آب لیمو/آب نارنج	۷	لیتر
۱۰	ادویه جات	به میزان لازم	

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

۲- جداول غذاهای دوم: محاسبه اوزان آنالیز مواد غذایی جهت غذاهای دوم طبق جداول ذیل بر مبنای ۱۰۰ پرس در روز می باشد.

نوع غذا: میرزا قاسمی			
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	پیاز	۱۰	کیلوگرم
۲	بادمجان	۴۰	کیلوگرم
۳	سیر	۱	کیلوگرم
۴	گوچه فرنگی	۲۰	کیلوگرم
۵	تخم مرغ	۶۰	عدد
۶	روغن مایع	۵	لیتر
۷	کره	۱	کیلوگرم
۸	رب گوچه فرنگی	۴	کیلوگرم
۹	نان بربری	۵۰	عدد
۱۰	ادویه جات	به میزان لازم	

نوع غذا: کشک بادمجان			
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	کشک	۸	کیلوگرم
۲	بادمجان	۴۰	کیلوگرم
۳	سیر	۴۰۰	گرم
۴	مغز گردو	۱	کیلوگرم
۵	پیاز	۸	کیلوگرم
۶	نعنا خشک	۱۰۰	گرم
۷	نان بربری	۵۰	عدد
۸	روغن مایع	۱۰	لیتر
۹	کره	۵۰۰	گرم
۱۰	ادویه جات	به میزان لازم	

نوع غذا: کدو پلو با تخم مرغ			
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	برنج طارم درجه یک محلی	۱۳.۵	کیلوگرم
۲	کدو حلوائی	۱۵	کیلوگرم
۳	مغز گردو	۲	کیلوگرم
۴	شکر	۱/۵	کیلوگرم
۵	روغن مایع	۸	لیتر
۶	تخم مرغ	۲۰۰	عدد
۷	پیاز	۵	کیلوگرم
۸	نان لواش	۱	بسته ۲۰ عددی
۹	ادویه جات	به میزان لازم	

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

نوع غذا: شنسیل مرغ با سالاد			
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	شنسیل مرغ	۳۰۰	عدد
۲	خیار	۳	کیلوگرم
۳	گوجه فرنگی	۵	کیلوگرم
۴	کاهو	۷	کیلوگرم
۵	کلم	۵	کیلوگرم
۶	سس یکنفره	۱۰۰	عدد
۷	روغن مایع	۲۰	لیتر
۸	نان بربری	۵۰	عدد
۹	ادویه جات	به میزان لازم	

نوع غذا: کتلت با گوجه و خیار شور			
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	کتلت	۳۰۰	عدد
۲	خیار شور	۸	کیلوگرم
۳	گوجه فرنگی	۱۰	کیلوگرم
۴	روغن مایع	۲۰	لیتر
۵	نان بربری	۵۰	عدد
۶	ادویه جات	به میزان لازم	

نوع غذا: آش رشته با شنسیل مرغ			
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	کشک	۸	کیلوگرم
۲	رشته آش	۶	بسته ۷۰۰ گرمی
۳	سبزیجات	۶	کیلوگرم
۴	پیاز	۷	کیلوگرم
۵	نخود	۱/۵	کیلوگرم
۶	لوبیا	۱/۵	کیلوگرم
۷	عدس	۱/۵	کیلوگرم
۸	سیر	۵۰۰	گرم
۹	روغن مایع	۳	لیتر
۱۰	آبلیمو	۲	لیتر
۱۱	دوغ	۱۰	لیتر
۱۲	ماست	۱۰	کیلوگرم
۱۳	نعنا خشک	۱۰۰	گرم
۱۴	شنسیل مرغ	۳۰۰	عدد
۱۵	نان بربری	۵۰	عدد
۱۶	ادویه جات	به میزان لازم	

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

نوع غذا: خوراک لوبیا با قارچ			
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	لوبیا	۱۲	کیلوگرم
۲	رب گوجه فرنگی	۳	قوطی یک کیلویی
۳	پیاز	۱۰	کیلوگرم
۴	سیر	۲۰۰	گرم
۵	نعنا خشک	۵۰	گرم
۶	روغن مایع	۴	لیتر
۷	قارچ	۳	کیلوگرم
۸	سیب زمینی	۶	کیلوگرم
۹	نان بربری	۵۰	عدد
۱۰	ادویه جات	به میزان لازم	

نوع غذا: عدسی			
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	عدس	۱۲	کیلوگرم
۲	رب گوجه فرنگی	۳	قوطی یک کیلویی
۳	پیاز	۱۰	کیلوگرم
۴	سیر	۳۰۰	گرم
۵	نعنا خشک	۵۰	گرم
۶	روغن مایع	۴	لیتر
۷	سیب زمینی	۶	کیلوگرم
۸	نان بربری	۵۰	عدد
۹	ادویه جات	به میزان لازم	

نوع غذا: ماکارونی			
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	رشته ماکارونی	۲۰	بسته ۷۰۰ گرمی
۲	سویا	۲	کیلوگرم
۳	گوشت (۵۰ درصد گوساله و ۵۰ درصد گوسفندی)	۶	کیلوگرم
۴	رب گوجه فرنگی	۵	قوطی یک کیلویی
۵	روغن مایع	۱۰	لیتر
۶	نان لواش	۱	بسته ۲۰ عددی
۷	قارچ	۲	کیلوگرم
۸	سبزی جعفری	۲	کیلوگرم
۹	پیاز	۱۰	کیلوگرم
۱۰	ادویه جات	به میزان لازم	

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

نوع غذا: سالاد الویه			
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	هویج	۳	کیلوگرم
۲	سیب زمینی	۲۵	کیلوگرم
۳	تخم مرغ	۵۰	عدد
۴	خیار شور	۲	کیلوگرم
۵	مرغ (سینه مرغ)	۶	کیلوگرم
۶	سس مایونز	۷	کیلوگرم
۷	نان بربری	۵۰	عدد
۸	ادویه جات	به میزان لازم	

نوع غذا: سالاد ماکارونی			
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	ماکارونی شکلی	۷	بسته ۸۰۰ گرمی
۲	سیب زمینی	۱۲	کیلوگرم
۳	کلم سفید و قرمز	۷	کیلوگرم
۴	خیار شور	۲	کیلوگرم
۵	ذرت	۴	قوطی یک کیلویی
۶	مرغ (سینه مرغ)	۵	کیلوگرم
۷	نان بربری	۵۰	عدد
۸	سس مایونز	۶	کیلوگرم
۹	ادویه جات	به میزان لازم	

۳- جدول غذای رژیمی: محاسبه اوزان آنالیز مواد غذایی جهت غذای رژیمی طبق جدول ذیل بر مبنای ۱۰۰ پرس در روز می باشد.

نوع غذا: خوراک مرغ آب پز			
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد
۱	مرغ (ران و کفی ران)	۳۲	کیلوگرم
۲	سیب زمینی	۱۰	کیلوگرم
۳	هویج	۶	کیلوگرم
۴	پیاز	۶	کیلوگرم
۵	کره	۱	کیلوگرم
۶	نان بربری	۵۰	عدد
۷	آب لیمو	۱	لیتر
۸	کرفس	۲	کیلوگرم
۹	فلفل دلمه ای	۲	کیلوگرم
۱۰	زعفران نیم مثقالی	۱	عدد
۱۱	سرکه	۱	لیتر
۱۲	سیر	۲۰۰	گرم
۱۳	لبو (چغندر)	۵	کیلوگرم
۱۴	ادویه جات	به میزان لازم	

توضیحات: مرغ به ازای هر پرس ۳۲۰ گرم (ران و کفی ران) خالص

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

۳- محاسبه اوزان آنالیز مکمل غذایی و مخلفات به ازای هر پرس به شرح ذیل می باشد.

ردیف	نوع غذا	آنالیز غذای (به ازای هر پرس)	تعداد پرس برآوردی (تقریبی) یک سال
۱	سوپ شیر	جو پرک ۵۰ گرم، هویج ۵۰ گرم، شیر ۵۰ گرم، مرغ ۵۰ گرم خالص، قارچ ۵۰ گرم، پیاز ۲۰ گرم، خامه ۵۰ گرم، ذرت ۵۰ گرم، آبلیمو ۵۰ گرم، جعفری ۲۰ گرم، کره ۲۰ گرم، ادویه جات به مقدار لازم	۲۰۰
۲	سوپ جو	هویج ۵۰ گرم، جو پوست کنده ۵۰ گرم، روغن زیتون ۵۰ گرم، مرغ ۵۰ گرم خالص، رب گوجه فرنگی ۵۰ گرم، آبلیمو ۵۰ گرم، فلفل دلمه ای ۱۰ گرم، سیب زمینی ۱۰ گرم، پیاز ۲۰ گرم، جعفری ۲۰ گرم، کره ۲۰ گرم، رشته سوپ ۵۰ گرم، ادویه جات به مقدار لازم	۲۰۰
۳	سوپ مرغ و سبزیجات	هویج ۵۰ گرم، رشته فرنگی ۵۰ گرم، فیله مرغ ۵۰ گرم خالص، رب گوجه فرنگی ۵۰ گرم، آبلیمو ۵۰ گرم، سیب زمینی ۵۰ گرم، پیاز ۱۰ گرم، جعفری ۲۰ گرم، کره ۲۰ گرم، ادویه جات به مقدار لازم	۲۰۰
۴	آش برای ماه مبارک رمضان	کشک ۸۰ گرم، رشته آش ۵۰ گرم، سبزیجات ۵۰ گرم، پیاز ۷۰ گرم، نخود ۱۵ گرم، لوبیا ۱۵ گرم، عدس ۷ گرم، سیر ۳.۵ گرم، روغن مایع ۳۰ میلی لیتر، آبلیمو ۱۰ میلی لیتر، دوغ ۱۰۰ میلی لیتر، ماست ۱۰۰ گرم، نعنا خشک ۱.۵ گرم، ادویه جات	۶۰۰۰
۵	سالاد شیرازی	خیار ۱۵۰ گرم، گوجه ۱۵۰ گرم، پیاز ۵۰ گرم، نعنا ۳۰ گرم، آبلیمو ۵۰ گرم، آبغوره ۵۰ گرم، ادویه جات به مقدار لازم	۳,۰۰۰
۶	سالاد فصل	کاهو ۱۰۰ گرم، کلم سفید ۱۰۰ گرم، کلم قرمز ۵۰ گرم، ذرت ۲۰ گرم، خیار ۱۰۰ گرم، گوجه ۱۰۰ گرم، سس یک نفره هزار جزیره، ادویه جات به مقدار لازم	۷,۰۰۰
۷	دسر / زله	پودر زله ۵۰ گرم، شکر ۲۰ گرم، بستنی ۱۰۰ گرم، خامه ۵۰ گرم، میوه ۱۰۰ گرم، گردو ۵۰ گرم، شیر ۱۰۰ گرم، نشاسته ذرت ۵۰ گرم، کره ۵۰ گرم، زعفران به مقدار لازم	۲۰۰
۸	ماست بورانی	ماست ۱۵۰ گرم، خیار ۱۵۰ گرم، سبزی ۱۰۰ گرم، بادمجان ۵۰ گرم، نعنا خشک ۱۰ گرم، سیر / پیاز ۲۰ گرم، ادویه جات به مقدار لازم	۳,۰۰۰
۹	زیتون شور	۲۰۰ گرم	۲۰۰
۱۰	ماست کم چرب	یک نفره (۱۰۰ گرمی)	۳۰۰,۰۰۰
۱۱	آب معدنی کوچک	یک نفره	۳۰۰,۰۰۰
۱۲	ترشی کلم قرمز	۱۰۰ گرم	۱۰۰,۰۰۰
۱۳	ترشی لپته	۱۰۰ گرم	۱۰۰,۰۰۰
۱۴	نوشابه قوطی (کوکاکولا، پیسی، فانتا، سون آب)	یک نفره	۷,۰۰۰
۱۵	دلستر قوطی (جوجو، دلستر، ایستک)	یک نفره	۲۰۰
جمع			

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

پیوست شماره ۵: مشخصات مواد اولیه مورد استفاده در طبخ غذا

ردیف	نام مواد اولیه و مصرفی عمده	مشخصات
۱	برنج	طارم درجه یک محلی ، با برگ آنالیز آزمایشگاه معتبر در هردوره مورد تأیید کارفرما
۲	گوشت گوسفند گرم	تأمین شده از کشتارگاه صنعتی و ممهور به مهر رسمی کشتارگاه و مورد تأیید شبکه دامپزشکی ، لاشه کامل (نر ، جوان) ۲۵ تا ۳۵ کیلوگرم . آماده به طبخ (پاک شده بدون چربی ، پیه و هرگونه رگ و زوائد)
۳	گوشت گوساله گرم	تأمین از کشتارگاه صنعتی و ممهور به مهر رسمی کشتارگاه و مورد تأیید شبکه دامپزشکی ، سر درست و ران و یا قلوه گاه . آماده به طبخ (پاک شده بدون چربی ، پیه و هرگونه رگ و زوائد)
۴	گوشت مرغ	مرغ بصورت کامل کشتار روز، تأمین از کشتارگاه صنعتی و ممهور به مهر رسمی کشتارگاه و با مهر استاندارد و پروانه بهداشت و تاریخ تولید و انقضاء مشخص (صرفاً با برند زربال، دربال، ساوانا، ایرانا، کاله) ، آماده به طبخ: (پرنده بدون روده ، دل ، جگر ، سر ، پا، سنگدان، گردن و نوک بال)، (صرفاً جهت کباب مرغ ، سوپ، سالاد اولیه و سالاد ماکارونی بدون پوست باشد)
۵	ماهی قزل آلا	تازه به روز ، درجه یک تأمین شده از مکان های معتبر مورد تأیید سازمان دامپزشکی و مراجع ذیصلاح ، آماده به طبخ (پاک شده و بدون باله و دم و سر و بطور کامل تمیز و شکم خالی)
۶	روغن مایع مخصوص یخت و پز و سرخ کردنی	از نوع مرغوب با مهر استاندارد و پروانه بهداشت و تاریخ تولید و انقضاء مشخص با برند فامیلا، بهار، غنچه، اویلا، لادن، طبیعت
۷	رب گوجه فرنگی	مرغوب با مهر استاندارد و پروانه بهداشت و تاریخ تولید و انقضاء مشخص با برند یک و یک، تبرک، زشک، چین چین، فامیلا، طبیعت
۸	آبلیمو	مرغوب با مهر استاندارد و پروانه بهداشت و تاریخ تولید و انقضاء مشخص با برند یک و یک و تبرک، مسرور، ناصر
۹	سبزیجات و تره بار : انواع سبزیجات پلویی ، خورشیدی و سبزی خوردن و کاهو، کلم، گوجه، خیار و فلفل دلمه ای ، سیب زمینی ، پیاز، هویج، لوبو، لوبیا سبز و غیره	تازه و خرید روز (خشک شده و زرد نباشد) ، تأمین شده از مکان های معتبر ، آماده به طبخ (تمیز و پاک شده و پوست گیری شده)
۱۰	حبوبات شامل عدس ، لوبیا چیتی، نخود و غیره	مرغوب و درجه یک و پاک شده ، در بسته بندی مناسب و بهداشتی با تاریخ تولید و انقضاء مشخص بدون شکستگی با برند گله، گلستان، جمع و یا بصورت فله ای (مرغوب و با کیفیت) از شرکت های معتبر نیز بلامانع می باشد.
۱۱	ماکارونی و رشته سوپ	از نوع مرغوب و بسته بندی دارای تاریخ تولید و انقضاء مشخص با برند تک ماکارون ، زر ماکارون، سمیرا، مانا
۱۲	زعفران	مرغوب و درجه یک و پاک شده ، در بسته بندی مناسب و بهداشتی با تاریخ تولید و انقضاء مشخص با برند قائنات ، یگانه، گلستان، بهرامن
۱۳	زرشک و کشمش	بسیار مرغوب و درجه یک و پاک شده ، در بسته بندی مناسب و بهداشتی با تاریخ تولید و انقضاء مشخص از برندهای معتبر
۱۴	سس های یک نفره شامل ، مایونز، گوجه ، رب انار و غیره	مرغوب با مهر استاندارد و پروانه بهداشت و تاریخ تولید و انقضاء مشخص با برند مهرا، بهروز ، کاله، دلپذیر
۱۵	ماست یک نفره کم چرب	مرغوب با مهر استاندارد و پروانه بهداشت و تاریخ تولید و انقضاء مشخص با برند بهارستان، میهن ، کاله
۱۶	آب معدنی (آب آشامیدنی نباشد)	مرغوب با مهر استاندارد و پروانه بهداشت و تاریخ تولید و انقضاء مشخص با برند چشمه بلبل، دماوند ، واتا،
۱۷	دستمال کاغذی	مرغوب با مهر استاندارد و پروانه بهداشت و تاریخ تولید و انقضاء مشخص با برند گلریز ، سافتلن ، تنو
۱۸	شوینده ها	مرغوب با مهر استاندارد و پروانه بهداشت و تاریخ تولید و انقضاء مشخص با برند سافتلن ، گلرنگ ، پرسیل

توضیحات :

- مواد اولیه و مصرفی که در جدول فوق ذکری از آن نشده باید بصورت استاندارد و از نوع کاملاً مرغوب تهیه و به تأیید نماینده بهداشت کارفرما و ناظر رسانیده شود، در غیر اینصورت پیمانکار مکلف به خروج مواد اولیه با سیر ضوابط و جایگزین نمودن مواد اولیه مطابق نظر کارفرما می باشد.
- هرگونه تغییر در مشخصات مواد غذایی جدول فوق بدون اخذ تأییدیه قبلی از کارفرما ممنوع بوده و به عنوان متریال نامنطبق از سیستم کنار گذاشته خواهد شد و پیمانکار ملزم به خروج آنها با هزینه خود می باشد.
- تبصره چنانچه در اثر شرایط روز بازار ، مارک های کالاهای قید شده در جدول فوق قابل تهیه نبوده ، کارفرما مجاز می باشد که از بین مارکهای موجود در بازار ، مارک مرغوب را انتخاب نموده و برای مدت معینی که کارفرما اعلام میدارد ، استفاده نماید . لازم به توضیح است که از این بابت هیچگونه اضافه پرداختی به پیمانکار تعلق نخواهد گرفت.

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

پیوست شماره ۶: جدول آنالیز حقوق و دستمزد پرسنل آشپزخانه

ردیف	نام	نام خانوادگی	تعداد	حقوق پایه سال	تعداد اولاد	حقوق اولاد	حقوق مسکن	حقوق بن	حقوق قائل	میانگین ساعت اضافه	مبلغ اضافه کار	عیدی ماهانه	سنوات ماهانه	بیمه %۲۳	موضوعی روز در ماه	جمع کل هزینه
۱	علیرضا	محمدی	۳۰.۵	۱۶۲,۰۴۲,۷۷۹	۰	۰	۹,۰۰۰,۰۰۰	۲۲,۰۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰,۰۰۰	۱۲۰	۱۲۲,۵۰۶,۱۵۸	۲۶,۴۱۰,۳۷۷	۱۴,۳۷۶,۲۶۱	۷۴,۴۱۶,۴۸۶	۴,۰۰۹,۲۷۲	۴۴۲,۷۶۲,۳۳۴
۲	رضا	یاقری امیری	۳۰.۵	۱۶۹,۳۵۳,۵۷۶	۲	۳۰,۷۸۱,۹۲۶	۹,۰۰۰,۰۰۰	۲۲,۰۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰,۰۰۰	۱۲۰	۱۲۹,۳۲۴,۵۴۹	۲۶,۴۱۰,۳۷۷	۱۶,۶۴۰,۰۹۱	۷۶,۹۷۵,۹۶۹	۴,۱۶۴,۴۳۲	۴۷۹,۶۵۰,۹۲۹
۳	محمد تقی	جمال لیوانی	۳۰.۵	۱۵۹,۷۵۲,۳۰۹	۲	۳۰,۷۸۱,۹۲۶	۹,۰۰۰,۰۰۰	۲۲,۰۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰,۰۰۰	۴۰	۴۰,۶۶۵,۴۲۸	۲۶,۴۱۰,۳۷۷	۱۵,۸۲۸,۱۸۸	۵۴,۳۷۷,۱۶۷	۳,۹۲۸,۴۵۲	۳۵۷,۷۵۸,۵۸۷
۴	حسن	خلیل خلیلی	۳۰.۵	۱۵۸,۶۷۳,۸۱۱	۱	۱۰,۳۹۰,۹۶۸	۹,۰۰۰,۰۰۰	۲۲,۰۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰,۰۰۰	۴۰	۴۰,۳۸۹,۶۹۷	۲۶,۴۱۰,۳۷۷	۱۴,۸۷۹,۳۸۶	۵۴,۰۶۴,۶۰۷	۳,۹۰۱,۸۱۵	۳۴۴,۷۱۰,۶۶۱
۵	رضان	پویا	۳۰.۵	۱۶۹,۳۵۳,۵۷۶	۲	۳۰,۷۸۱,۹۲۶	۹,۰۰۰,۰۰۰	۲۲,۰۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰,۰۰۰	۱۲۰	۱۲۹,۳۲۴,۵۴۹	۲۶,۴۱۰,۳۷۷	۱۶,۶۴۰,۰۹۱	۷۶,۹۷۵,۹۶۹	۴,۱۶۴,۴۳۲	۴۷۹,۶۵۰,۹۲۹
۶	محمد	احمدی	۳۰.۵	۱۶۹,۳۵۳,۵۷۶	۱	۱۰,۳۹۰,۹۶۸	۹,۰۰۰,۰۰۰	۲۲,۰۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰,۰۰۰	۱۲۰	۱۲۹,۳۲۴,۵۴۹	۲۶,۴۱۰,۳۷۷	۱۵,۷۷۱,۸۰۴	۷۶,۹۷۵,۹۶۹	۴,۱۶۴,۴۳۲	۴۶۸,۳۹۱,۶۷۵
۷	هاجر	سلیمانی	۳۰.۵	۱۸۵,۸۴۰,۱۸۷	۱	۱۰,۳۹۰,۹۶۸	۹,۰۰۰,۰۰۰	۲۲,۰۰۰,۰۰۰	۰	۴۰	۴۷,۳۰۴,۷۷۵	۲۶,۴۱۰,۳۷۷	۱۷,۱۴۹,۴۵۳	۶۰,۷۵۳,۳۴۱	۴,۵۶۹,۸۴۱	۳۸۳,۴۱۸,۹۲۲
۸	یعقوبعلی	قربانی	۳۰.۵	۱۷۷,۵۵۶,۳۱۷	۲	۳۰,۷۸۱,۹۲۶	۹,۰۰۰,۰۰۰	۲۲,۰۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰,۰۰۰	۴۰	۴۵,۱۹۶,۱۵۳	۲۶,۴۱۰,۳۷۷	۱۷,۳۲۵,۵۲۵	۵۹,۵۱۳,۰۶۸	۴,۳۶۶,۱۳۹	۳۸۷,۱۴۹,۵۱۶
۹	سیدسجاد	زاهوران	۳۰.۵	۱۳۴,۹۴۲,۳۱۴	۰	۰	۹,۰۰۰,۰۰۰	۲۲,۰۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰,۰۰۰	۴۰	۳۴,۳۴۸,۹۵۳	۲۲,۵۵۲,۰۰۳	۱۲,۰۲۸,۰۵۶	۴۷,۲۱۶,۹۹۱	۳,۳۱۸,۲۵۴	۲۹۰,۴۰۶,۵۷۲
۱۰	سید حسن	محمدی قلعه سری	۳۰.۵	۱۳۷,۳۲۰,۲۶۰	۰	۰	۹,۰۰۰,۰۰۰	۲۲,۰۰۰,۰۰۰	۰	۴۰	۳۴,۹۵۴,۱۸۸	۲۲,۹۴۹,۳۷۴	۱۲,۲۲۶,۷۲۲	۴۶,۷۵۳,۰۶۹	۳,۳۷۶,۷۲۲	۲۸۸,۵۸۰,۱۳۱
۱۱	محمدته	کلانی دازایی	۳۰.۵	۱۲۵,۲۳۰,۵۶۳	۲	۳۰,۷۸۱,۹۲۶	۹,۰۰۰,۰۰۰	۲۲,۰۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰,۰۰۰	۴۰	۳۱,۸۷۶,۸۷۱	۲۰,۹۲۸,۹۴۳	۱۲,۹۵۳,۰۹۹	۴۴,۴۱۴,۷۱۰	۳,۰۷۹,۴۴۰	۲۹۵,۲۶۵,۵۶۲
۱۲	معصومه	سلیمانی	۳۰.۵	۱۲۵,۲۳۰,۵۶۳	۱	۱۰,۳۹۰,۹۶۸	۹,۰۰۰,۰۰۰	۲۲,۰۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰,۰۰۰	۴۰	۳۱,۸۷۶,۸۷۱	۲۰,۹۲۸,۹۴۳	۱۲,۰۸۴,۸۱۳	۴۴,۴۱۴,۷۱۰	۳,۰۷۹,۴۴۰	۲۸۴,۰۰۶,۳۰۸
۱۳	علیا	قلی پور	۳۰.۵	۱۲۵,۲۳۰,۵۶۵	۱	۱۰,۳۹۰,۹۶۸	۹,۰۰۰,۰۰۰	۲۲,۰۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰,۰۰۰	۴۰	۳۱,۸۷۶,۸۷۱	۲۰,۹۲۸,۹۴۴	۱۲,۰۸۴,۸۱۳	۴۴,۴۱۴,۷۱۰	۳,۰۷۹,۴۴۰	۲۸۴,۰۰۶,۳۱۰
۱۴	ام لیلا	رحمانی	۳۰.۵	۱۰۵,۶۴۱,۵۰۸	۱	۱۰,۳۹۰,۹۶۸	۹,۰۰۰,۰۰۰	۲۲,۰۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰,۰۰۰	۴۰	۲۶,۸۹۰,۵۶۶	۱۷,۶۵۵,۱۵۶	۱۰,۴۴۷,۹۱۹	۳۸,۷۶۲,۳۷۷	۲,۵۹۷,۷۲۴	۲۴۸,۳۸۶,۳۳۶
جمع ماهانه			۴۲۷	۲,۱۰۶,۵۲۷,۴۰۰	۱۶	۱۶۶,۳۵۵,۴۸۸	۱۲۶,۰۰۰,۰۰۰	۲,۰۸۰,۰۰۰,۰۰۰	۶۰,۰۰۰,۰۰۰	۸۸۰	۸۷۷,۸۶۰,۱۷۸	۳۳۷,۲۲۶,۳۸۰	۲۰۰,۴۴۶,۲۴۱	۸۰۰,۲۹۹,۱۴۳	۵۱,۷۹۹,۸۵۴	۵,۰۳۴,۱۴۴,۶۸۴
جمع سالانه																۶,۰۴۰,۹۱۷,۳۶۰,۰۰۰

سهام هزینه پرسنلی میانگین هر پرس غذا

$$۵,۰۳۴,۱۴۴,۶۸۴ \div ۲۱,۰۰۰ = ۲۳۹,۷۲۱$$

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

پیوست شماره ۷: فرم گزارش روزانه

فرم گزارش روزانه قرارداد طبخ و توزیع غذا											پیوست شماره ۵		کد فرم: AD-FO-103-00	
پیمانکار:											روز:		تاریخ:	
شرح	نوع غذا	نامین سرو (سلی و روز مزد نامین سرو)	روزمره و مجزی	جنبی	بارگیری	پرسل قراردادی	رستوران	بیرون بر	مازند تراپر	همان شهرک	مدیران	همان شرکت	جمع کل	
غذای اصلی	ماست / ترشی													
مخلفات	آب معدنی													
	نوشابه													
	سالاد													
غذای رژیمی	ماست بورانی													
غذای دوم	قوم غذا													
غذای مزاد	مرغ آب پز													
ردیف	نوع غذای متفرقه	تعداد پرس سرو شده		توضیحات										
		وعده شام	وعده نهار											
۱														
۲														
۳														
۴														
۵														
۶														
۷														
۸														
گزارش توصیفی:		تعداد تامین نیرو:			تعداد قراردادی:			خارج از کارت داده شده است.						
		تعداد جنبی:			تعداد مازند تراپر:									
		تعداد بارگیر خانه:			تعداد میهمان:									
		بیرون بر ادارات دولتی:												
ناظر مقیم میبایست نسبت حضور پرسنل که به تأیید دفتر تاویل رسیده است را روزانه ضمیمه نماید.														
مهر و امضاء پیمانکار			امضاء ناظر مقیم اداری			امضاء ناظر حراست								

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

پیوست شماره ۸: فرم ارزیابی روزانه پیمانکار

جدول امتیازدهی: گزارش روزانه رستوران

امتیاز	پرسنل پیمانکار	امتیاز	نظافت	امتیاز	غذا
۴	حضور به موقع کلیه نفرات	۱۰	نظافت محیط رستوران و آشپزخانه	۱۰	تهیه به موقع مواد اولیه و سایر اقلام مورد نیاز
۴	رعایت بهداشت فردی و نظافت لباس	۱۰	نظافت مناسب ظروف پخت غذا و تجهیزات	۳	تأخیر در انجام موضوع قرارداد
۲	استفاده از لباس کار و چکمه طبق قرارداد	۱۰	نظافت ظروف غذا خوری	۱۰	کیفیت مواد اولیه خریداری شده
۵	کارت سلامت	۵	تعویض سفره های رو میزی غذا خوری در هر وعده غذایی	۱۰	کیفیت غذای طبخ شده
***	***	۲	نظافت مناسب سردخانه‌ها	۷	کمیت غذای طبخ شده
***	***	۸	شست و شوی مناسب مواد غذایی و میوه و سبزی و ...	***	***
۱۵	***	۴۵	***	۴۰	جمع امتیازها

نکته: نظافت محیط رستوران و آشپزخانه شامل میزها و صندلی ها ، کف محیط ، دیوار ، درب و پنجره و انبار می باشد.

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

پیوست شماره ۹: آخرین آگهی تغییر صاحبان امضا مجاز

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

بخش چهارم

فرم پیشنهاد قیمت

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

فرم پیشنهاد قیمت

فرم پیشنهاد قیمت به همراه ضامناً (جداول جزئیات آنالیز قیمتی) به تعداد ۱۷ صفحه بوده و تکمیل تمامی موارد الزامی است.

موضوع مناقصه: تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

اینجانب مدیر عامل شرکت طی بازدید، مطالعه، آگاهی و اطلاع کافی از شرایط و اسناد مناقصه و پیش نویس قرارداد و قبول همه شرایط مربوطه، قیمت پیشنهادی خود را جهت انجام موضوع مناقصه با اختیار کامل بشرح ذیل (شامل جداول پیشنهاد قیمت و همچنین جداول جزئیات آنالیز قیمتی بعنوان ضمیمه) اعلام می دارم.

الف-جدوال پیشنهاد قیمت :

جدول شماره ۱ : غذای اصلی

ردیف	نوع غذا	تعداد دفعات تکرار در ماه	تعداد پرس برآوردی (تقریبی) ماهانه	مبلغ (ریال) ناخالص		
				به ازای هر پرس	کل ماه	کل سال
۱	چلو کباب کوبیده	۳	۲,۱۰۰			
۲	چلو جوجه کباب	۴	۲,۸۰۰			
۳	چلو گوشت	۳	۲,۱۰۰			
۴	چلو خورشت قیمه	۲	۱,۴۰۰			
۵	سبزی پلو با ماهی	۳	۲,۱۰۰			
۶	زرشک پلو با مرغ	۳	۲,۱۰۰			
۷	چلو اکبر جوجه	۳	۲,۱۰۰			
۸	عدس پلو با گوشت	۳	۲,۱۰۰			
۹	چلو خورشت قورمه سبزی	۲	۱,۴۰۰			
۱۰	خوراک مرغ	۲	۱,۴۰۰			
۱۱	آبگوشت	۲	۱,۴۰۰			
				***	۲۱,۰۰۰	۳۰
						مبلغ کل به حروف

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

جدول شماره ۲ : غذای دوم

ردیف	نوع غذا	تعداد دفعات تکرار در ماه	تعداد پرس برآوردی (تقریبی) ماهانه	مبلغ (ریال) ناخالص		
				به ازای هر پرس	کل ماه	
۱	میرزا قاسمی	۳	۳۰۰			
۲	کَشک بادمجان	۳	۳۰۰			
۳	کدو پلو با تخم مرغ	۲	۲۰۰			
۴	شنیسل مرغ با سالاد	۴	۴۰۰			
۵	کتلت با گوجه و خیارشور	۲	۲۰۰			
۶	آش رشته با شنسیل مرغ	۲	۲۰۰			
۷	خوراک لوبیا با قارچ	۳	۳۰۰			
۸	عدسی	۳	۳۰۰			
۹	ماکارونی	۳	۳۰۰			
۱۰	سالاد الویه	۳	۳۰۰			
۱۱	سالاد ماکارونی	۲	۲۰۰			
جمع کل به عدد				***	۳۰۰۰	۳۰
مبلغ کل به حروف						

جدول شماره ۳ : غذای رژیمی

ردیف	نوع غذا	تعداد دفعات تکرار در ماه	تعداد پرس برآوردی (تقریبی) ماهانه	مبلغ (ریال) ناخالص	
				به ازای هر پرس	کل ماه
۱	خوراک مرغ آب پز	۲۷	۲۷۰۰		
مبلغ کل به حروف					

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

جدول شماره ۴ : پکیج غذایی وعده افطار در ماه مبارک رمضان

ردیف	شرح	تعداد پرس برآوردی (پرس) سالانه	مبلغ (ریال) ناخالص	
			کل ماه	کل سال
۱	فرنی (۲۵۰ گرم) - نان (۱ عدد) - پنیر (۳۰ گرم) - پک سبزی خوردن (۱۰۰ گرم) - خرما (۲ عدد) - بامیه (۲ عدد)	۱۲,۵۰۰		
مبلغ کل به حروف				

جدول شماره ۵ : مکمل غذایی و مخلفات

ردیف	نوع غذا	تعداد پرس برآوردی (تقریبی) سالانه	مبلغ (ریال) ناخالص	
			به ازای هر پرس	کل سال
۱	سوپ شیر	۲۰۰		
۲	سوپ جو	۲۰۰		
۳	سوپ مرغ و سبزیجات	۲۰۰		
۴	سالاد شیرازی	۳,۰۰۰		
۵	آش برای ماه مبارک رمضان	۶,۰۰۰		
۶	سالاد فصل	۷,۰۰۰		
۷	دسر / ژله	۲۰۰		
۸	ماست بورانی	۳,۰۰۰		
۹	زیتون شور	۲۰۰		
۱۰	ماست کم چرب	۳۰۰,۰۰۰		
۱۱	آب معدنی کوچک	۳۰۰,۰۰۰		
۱۲	ترشی کلم قرمز	۱۰۰,۰۰۰		
۱۳	ترشی لپته	۱۰۰,۰۰۰		
۱۴	نوشابه قوطی	۷,۰۰۰		
۱۵	دلستر قوطی	۲۰۰		
جمع کل به عدد				
				مبلغ کل به حروف

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

ب - جداول ضامنه (جزئیات آنالیز قیمتی)

نکته: تکمیل تمامی جداول و ردیف های ذیل بطور کامل و دقیق الزامی می باشد و در صورت عدم تکمیل ، مناقصه گزار مجاز به حذف مناقصه گر خواهد بود.

ب-۱- جداول غذای های اصلی

نوع غذا: چلوکباب کوبیده						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۷۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس ناخالص (ریال)
۱	گوشت (۵۰ درصد گوساله و ۵۰ درصد گوسفندی)	۱۱۲	کیلوگرم			
۲	برنج طارم درجه یک محلی	۱۱۲	کیلوگرم			
۳	گوجه فرنگی	۷۰	کیلوگرم			
۴	پیاز	۷۰	کیلوگرم			
۵	کره محلی	۸	کیلوگرم			
۶	نان بربری	۱۰۰	عدد			
۷	زغال	۵	کیسه			
۸	سماق یک نفره	۷۰۰	عدد			
۹	زعفران نیم مثقالی	۳	عدد			
۱۰	روغن مایع برای پخت برنج (آب روغن)	۳	لیتر			
۱۱	ادویه جات	به میزان لازم				
۱۲	هزینه پرسنلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				
جمع						
توضیحات: گوشت برای کوبیده جهت هر پرس غذا ۱۶۰ گرم (دو سیخ کباب)						

نوع غذا: چلو جوجه کباب						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۷۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس ناخالص (ریال)
۱	مرغ خالص	۱۹۰	کیلوگرم			
۲	برنج طارم درجه یک محلی	۱۱۲	کیلوگرم			
۳	پیاز	۳۰	کیلوگرم			
۴	کره محلی	۶	کیلوگرم			
۵	نان بربری	۱۰۰	عدد			
۶	آب لیمون/نارنج	۶	لیتر			
۷	زغال	۵	کیسه			
۸	روغن مایع برای پخت برنج (آب روغن)	۴	لیتر			
۹	زعفران نیم مثقالی	۶	عدد			
۱۰	گوجه فرنگی	۷۰	کیلوگرم			
۱۱	سس مایونز	۱۲	کیلوگرم			
۱۲	فلفل دلمه ای	۲	کیلوگرم			
۱۳	سرکه (پخت برنج)	۶	لیتر			
۱۴	ادویه جات	به میزان لازم				
۱۵	هزینه پرسنلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				
جمع						
توضیحات: به ازای هر پرس ۲۷۰ گرم مرغ خالص						

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

نوع غذا: چلو گوشت						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۷۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس ناخالص (ریال)
۱	گوشت گوسفندی	۱۰۵	کیلوگرم			
۲	برنج طارم درجه یک محلی	۱۱۲	کیلوگرم			
۳	رب انار/گوجه	۲	کیلوگرم			
۴	پیاز	۳۵	کیلوگرم			
۵	روغن مایع	۷	لیتر			
۶	کره محلی	۵	کیلوگرم			
۷	زعفران نیم متقال	۲	عدد			
۸	کشمش	۷	کیلوگرم			
۹	نان بربری	۱۰۰	عدد			
۱۰	آب لیمو/نارنج	۷	لیتر			
۱۱	سبزی پلویی	۱۵	کیلوگرم			
۱۲	سیر	۲۰۰	گرم			
۱۳	روغن مایع برای پخت برنج (آب روغن)	۴	لیتر			
۱۴	شکر	۱	کیلوگرم			
۱۵	سرکه (پخت برنج)	۵	لیتر			
۱۶	ادویه جات	به میزان لازم				
۱۷	هزینه پرسنلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				
جمع						
توضیحات: به ازای هر پرس ۱۵۰ گرم گوشت خالص						

نوع غذا: چلو خورشت قیمه						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۷۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس ناخالص (ریال)
۱	گوشت گوسفندی	۷۰	کیلوگرم			
۲	برنج طارم درجه یک محلی	۱۱۲	کیلوگرم			
۳	لپه	۲۵	کیلوگرم			
۴	سیب زمینی	۱۰۵	کیلوگرم			
۵	رب گوجه فرنگی	۱۱	کیلوگرم			
۶	پیاز	۳۰	کیلوگرم			
۷	روغن مایع	۱۵	لیتر			
۸	کره محلی	۱	کیلوگرم			
۹	نان بربری	۱۰۰	عدد			
۱۰	روغن مایع برای پخت برنج (آب روغن)	۶	لیتر			
۱۱	آب لیمو/نارنج	۶	لیتر			
۱۲	لیمو عمانی	۴۰۰	گرم			
۱۳	ادویه جات	به میزان لازم				
۱۴	هزینه پرسنلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				
جمع						
توضیحات: به ازای هر پرس ۱۰۰ گرم گوشت خالص						

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

نوع غذا: چلو ماهی						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۷۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس ناخالص (ریال)
۱	ماهی قزل آلا	۲۱۰	کیلوگرم			
۲	برنج طارم درجه یک محلی	۱۱۲	کیلوگرم			
۳	پیاز	۱۵	کیلوگرم			
۴	روغن مایع	۳۵	لیتر			
۵	کره محلی	۴	کیلوگرم			
۶	نان بربری	۱۰۰	عدد			
۷	آب لیمو/نارنج	۵	لیتر			
۸	روغن مایع برای پخت برنج (آب روغن)	۴	لیتر			
۹	سرکه	۱۷,۵	لیتر			
۱۰	سبزی پلویی	۲۰	کیلوگرم			
۱۱	سیر	۲۰۰	گرم			
۱۲	ادویه جات	به میزان لازم				
۱۳	هزینه پرسنلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				
جمع						
توضیحات: به ازای هر پرس ۳۰۰ گرم ماهی قزل آلا خالص						

نوع غذا: زرشک پلو با مرغ						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۷۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس ناخالص (ریال)
۱	مرغ شامل ران و کفی ران (ران کامل)	۲۲۴	کیلوگرم			
۲	برنج طارم درجه یک محلی	۱۱۲	کیلوگرم			
۳	رب گوجه فرنگی	۱۳	کیلوگرم			
۴	پیاز	۳۹	کیلوگرم			
۵	روغن مایع	۳۵	لیتر			
۶	کره محلی	۵	کیلوگرم			
۷	زرشک	۸	کیلوگرم			
۸	کشمش	۳	کیلوگرم			
۹	نان بربری	۱۰۰	عدد			
۱۰	روغن مایع برای پخت برنج (آب روغن)	۴	لیتر			
۱۱	آب لیمو/نارنج	۶	لیتر			
۱۲	زعفران نیم مثقالی	۵	عدد			
۱۳	آلو خورشتی	۳	کیلوگرم			
۱۴	ادویه جات	به میزان لازم				
۱۵	هزینه پرسنلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				
جمع						
توضیحات: به ازای هر پرس ۳۲۰ گرم مرغ خالص						

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

نوع غذا: چلو اگبر جوجه						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۷۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس ناخالص (ریال)
۱	مرغ شامل ران و کفی ران (ران کامل)	۲۲۴	کیلوگرم			
۲	برنج طارم درجه یک محلی	۱۱۲	کیلوگرم			
۳	پیاز	۲	کیلوگرم			
۴	روغن مایع	۷۰	لیتر			
۵	کره محلی	۸	کیلوگرم			
۶	نان بربری	۱۰۰	عدد			
۷	روغن مایع برای پخت برنج (آب روغن)	۳	لیتر			
۸	سیب	۱	کیلوگرم			
۹	سس یکنفره رب انار	۷۰۰	عدد			
۱۰	ادویه جات	به میزان لازم				
۱۱	هزینه پرسنلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				
جمع						
توضیحات: به ازای هر پرس ۳۲۰ گرم مرغ خالص						

نوع غذا: عدس پلو با گوشت						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۷۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس ناخالص (ریال)
۱	برنج طارم درجه یک محلی	۱۰۱.۵	کیلوگرم			
۲	عدس	۳۰	کیلوگرم			
۳	گوشت گوساله چرخ کرده	۳۰	کیلوگرم			
۴	پیاز	۴۲	کیلوگرم			
۵	رب گوجه فرنگی	۱	کیلوگرم			
۶	روغن مایع	۱۲	لیتر			
۷	کره محلی	۱	کیلوگرم			
۸	زعفران نیم مثقالی	۵	عدد			
۹	سویا	۳	کیلوگرم			
۱۰	نان بربری	۱۰۰	عدد			
۱۱	آب لیمو	۳	لیتر			
۱۲	کشمش	۱۰	کیلوگرم			
۱۳	ادویه جات	به میزان لازم				
۱۴	هزینه پرسنلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				
جمع						

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

نوع غذا: چلو قورمه سبزی						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۷۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس ناخالص (ریال)
۱	گوشت گوسفندی	۷۰	کیلوگرم			
۲	برنج طارم درجه یک محلی	۱۱۲	کیلوگرم			
۳	لوبیا چیتی	۱۲	کیلوگرم			
۴	سبزی	۴۵	کیلوگرم			
۵	پیاز	۳۰	کیلوگرم			
۶	روغن مایع	۱۷	لیتر			
۷	کره محلی	۲	کیلوگرم			
۸	نان بربری	۱۰۰	عدد			
۹	روغن مایع برای پخت برنج (آب روغن)	۴	لیتر			
۱۰	آب لیمو/نارنج	۶	لیتر			
۱۱	لیمو عمانی	۴۰۰	گرم			
۱۲	سرکه (پخت برنج)	۵	لیتر			
۱۳	رب انار ترش	۲	کیلوگرم			
۱۴	ادویه جات	به میزان لازم				
۱۵	هزینه پرسنلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				
جمع						
توضیحات: به ازای هر پرس ۱۰۰ گرم گوشت خالص						

نوع غذا: خوراک مرغ بعلاده سوپ						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۷۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس ناخالص (ریال)
۱	مرغ شامل ران و کفی ران (ران کامل)	۲۲۴	کیلوگرم			
۲	برنج اچو پرک (جهت سوپ)	۱۲	کیلوگرم			
۳	سبب زمینی	۱۳۰	کیلوگرم			
۴	هویج (جهت سوپ)	۸	کیلوگرم			
۵	رب گوجه فرنگی	۱۳	کیلوگرم			
۶	پیاز	۴۱	کیلوگرم			
۷	روغن مایع	۳۵	لیتر			
۸	رشته سوپ	۸	بسته یک کیلوگرمی			
۹	نان بربری	۴۶۷	عدد			
۱۰	آب لیمو/نارنج	۱۰	لیتر			
۱۱	سبزی جعفری	۵	کیلوگرم			
۱۲	سینه مرغ (جهت سوپ)	۷	کیلوگرم			
۱۳	ادویه جات	به میزان لازم				
۱۴	هزینه پرسنلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				
جمع						
توضیحات: به ازای هر پرس ۳۲۰ گرم مرغ خالص برای ردیف اول						

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

نوع غذا: آبگوشت						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۷۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس (ریال) ناخالص
۱	گوشت گوسفندی	۶۰	کیلوگرم			
۲	نخود و لوبیا	۴۰	کیلوگرم			
۳	سیب زمینی	۷۵	کیلوگرم			
۴	رب گوجه فرنگی	۱۲	کیلوگرم			
۵	پیاز	۲۵	کیلوگرم			
۶	نان بربری	۵۰۰	عدد			
۷	دمبه گوسفندی	۶	کیلوگرم			
۸	لیمو عمانی	۵۰۰	گرم			
۹	آب لیمو/آب نارنج	۷	لیتر			
۱۰	ادویه جات	به میزان لازم				
۱۱	هزینه پرستلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

ب-۲- جداول غذای های دوم

نوع غذا: میرزا قاسمی						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۱۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس خالص (ریال)
۱	پیاز	۱۰	کیلوگرم			
۲	بادمجان	۴۰	کیلوگرم			
۳	سیر	۱	کیلوگرم			
۴	گوجه فرنگی	۲۰	کیلوگرم			
۵	تخم مرغ	۶۰	عدد			
۶	روغن مایع	۵	لیتر			
۷	کره	۱	کیلوگرم			
۸	رب گوجه فرنگی	۴	کیلوگرم			
۹	نان بربری	۵۰	عدد			
۱۰	ادویه جات	به میزان لازم				
۱۱	هزینه پرسنلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				
جمع						

نوع غذا: کشک بادمجان						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۱۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس خالص (ریال)
۱	کشک	۸	کیلوگرم			
۲	بادمجان	۴۰	کیلوگرم			
۳	سیر	۴۰۰	گرم			
۴	مغز گردو	۱	کیلوگرم			
۵	پیاز	۸	کیلوگرم			
۶	نعنا خشک	۱۰۰	گرم			
۷	نان بربری	۵۰	عدد			
۸	روغن مایع	۱۰	لیتر			
۹	کره	۵۰۰	گرم			
۱۰	ادویه جات	به میزان لازم				
۱۱	هزینه پرسنلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				
جمع						

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

نوع غذا: کدو پلو با تخم مرغ						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۱۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس ناخالص (ریال)
۱	برنج طارم درجه یک محلی	۱۳.۵	کیلوگرم			
۲	کدو حلوايي	۱۵	کیلوگرم			
۳	مغز گردو	۲	کیلوگرم			
۴	شکر	۱/۵	کیلوگرم			
۵	روغن مایع	۸	لیتر			
۶	تخم مرغ	۲۰۰	عدد			
۷	پیاز	۵	کیلوگرم			
۸	نان لواش	۱	بسته ۲۰ عددی			
۹	ادویه جات	به میزان لازم				
۱۰	هزینه پرسنلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				
جمع						

نوع غذا: شنسیل مرغ با سالاد						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۱۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس ناخالص (ریال)
۱	شنسیل مرغ	۳۰۰	عدد			
۲	خیار	۳	کیلوگرم			
۳	گوچه فرنگی	۵	کیلوگرم			
۴	کاهو	۷	کیلوگرم			
۵	کلم	۵	کیلوگرم			
۶	سس یکنفره	۱۰۰	عدد			
۷	روغن مایع	۲۰	لیتر			
۸	نان بربری	۵۰	عدد			
۹	ادویه جات	به میزان لازم				
۱۰	هزینه پرسنلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				
جمع						

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

نوع غذا: کنتل با گوجه و خیار شور						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۱۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالی (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس ناخالص (ریال)
۱	کنتل	۳۰۰	عدد			
۲	خیار شور	۸	کیلوگرم			
۳	گوجه فرنگی	۱۰	کیلوگرم			
۴	روغن مایع	۲۰	لیتر			
۵	نان بربری	۵۰	عدد			
۶	ادویه جات	به میزان لازم				
۷	هزینه پرسنلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				
جمع						

نوع غذا: آش رشته با شنسیل مرغ						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۱۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالی (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس ناخالص (ریال)
۱	کشک	۸	کیلوگرم			
۲	رشته آش	۶	بسته ۷۰۰ گرمی			
۳	سبزیجات	۶	کیلوگرم			
۴	پیاز	۷	کیلوگرم			
۵	نخود	۱/۵	کیلوگرم			
۶	لوبیا	۱/۵	کیلوگرم			
۷	عدس	۱/۵	کیلوگرم			
۸	سیر	۵۰۰	گرم			
۹	روغن مایع	۳	لیتر			
۱۰	آبلیمو	۲	لیتر			
۱۱	دوغ	۱۰	لیتر			
۱۲	ماست	۱۰	کیلوگرم			
۱۳	نعنا خشک	۱۰۰	گرم			
۱۴	شنسیل مرغ	۳۰۰	عدد			
۱۵	نان بربری	۵۰	عدد			
۱۶	ادویه جات	به میزان لازم				
۱۷	هزینه پرسنلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				
جمع						

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

نوع غذا: خوراک لوبیا با قارچ						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۱۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس ناخالص (ریال)
۱	لوبیا	۱۲	کیلوگرم			
۲	رب گوجه فرنگی	۳	قوطی یک کیلویی			
۳	پیاز	۱۰	کیلوگرم			
۴	سیب	۲۰۰	گرم			
۵	نعنا خشک	۵۰	گرم			
۶	روغن مایع	۴	لیتر			
۷	قارچ	۳	کیلوگرم			
۸	سیب زمینی	۶	کیلوگرم			
۹	نان بربری	۵۰	عدد			
۱۰	ادویه جات	به میزان لازم				
۱۱	هزینه پرسنلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				
جمع						

نوع غذا: عدسی						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۱۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس ناخالص (ریال)
۱	عدس	۱۲	کیلوگرم			
۲	رب گوجه فرنگی	۳	قوطی یک کیلویی			
۳	پیاز	۱۰	کیلوگرم			
۴	سیب	۲۰۰	گرم			
۵	نعنا خشک	۵۰	گرم			
۶	روغن مایع	۴	لیتر			
۷	سیب زمینی	۶	کیلوگرم			
۸	نان بربری	۵۰	عدد			
۹	ادویه جات	به میزان لازم				
۱۰	هزینه پرسنلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				
جمع						

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

نوع غذا: ماکارونی						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۱۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس ناخالص (ریال)
۱	رشته ماکارونی	۲۰	بسته ۷۰۰ گرمی			
۲	سویا	۲	کیلوگرم			
۳	گوشت (۵۰ درصد گوساله و ۵۰ درصد گوسفندی)	۶	کیلوگرم			
۴	رب گوجه فرنگی	۵	قوطی یک کیلویی			
۵	روغن مایع	۱۰	لیتر			
۶	نان لواش	۱	بسته ۲۰ عددی			
۷	قارچ	۲	کیلوگرم			
۱۰	سبزی جعفری	۲	کیلوگرم			
۱۱	پیاز	۱۰	کیلوگرم			
۱۲	ادویه جات	به میزان لازم				
۱۳	هزینه پرسنلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				
جمع						

نوع غذا: سالاد الویه						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۱۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس ناخالص (ریال)
۱	هویج	۳	کیلوگرم			
۲	سیب زمینی	۲۵	کیلوگرم			
۳	تخم مرغ	۵۰	عدد			
۴	خیار شور	۲	کیلوگرم			
۵	مرغ (سینه مرغ)	۶	کیلوگرم			
۶	سس مایونز	۷	کیلوگرم			
۷	نان بربری	۵۰	عدد			
۷	ادویه جات	به میزان لازم				
۸	هزینه پرسنلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				
جمع						

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

نوع غذا: سالاد ماکارونی						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۱۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس ناخالص (ریال)
۱	ماکارونی شکلی	۷	بسته ۸۰۰ گرمی			
۲	سیب زمینی	۱۲	کیلوگرم			
۳	کلم سفید و قرمز	۷	کیلوگرم			
۴	خیار شور	۲	کیلوگرم			
۵	ذرت	۴	قوطی یک کیلویی			
۶	مرغ (سینه مرغ)	۵	کیلوگرم			
۷	نان بربری	۵۰	عدد			
۸	سس مایونز	۶	کیلوگرم			
۹	ادویه جات	به میزان لازم				
۱۰	هزینه پرسنلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				
جمع						

ب-۳- جداول غذای رژیم

نوع غذا: خوراک مرغ آب پز						
میزان مواد مصرفی لحاظ شده بر مبنای روزانه ۱۰۰ پرس می باشد.						
ردیف	نام مواد مصرفی	میزان مواد مصرفی خالص (آماده طبخ)	واحد	مبلغ واحد ناخالص (ریال)	مبلغ کل ناخالص (ریال)	هزینه هر پرس ناخالص (ریال)
۱	مرغ (ران و کفی ران)	۳۲	کیلوگرم			
۲	سیب زمینی	۱۰	کیلوگرم			
۳	هویج	۶	کیلوگرم			
۴	پیاز	۶	کیلوگرم			
۵	کره	۱	کیلوگرم			
۶	نان بربری	۵۰	عدد			
۷	آب لیمو	۱	لیتر			
۸	کرفس	۲	کیلوگرم			
۹	فلفل دلمه ای	۲	کیلوگرم			
۱۰	زعفران نیم مثقالی	۱	عدد			
۱۱	سرکه	۱	لیتر			
۱۲	سیب	۲۰۰	گرم			
۱۳	لبو (چغندر)	۵	کیلوگرم			
۱۴	ادویه جات	به میزان لازم				
۱۵	هزینه پرسنلی	بر مبنای پیوست شماره ۶ قرارداد				
جمع						
توضیحات: مرغ به ازای هر پرس ۳۲۰ گرم (ران و کفی ران)						

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

ب-۴- جدول مکمل غذایی و مخلفات :

ردیف	نوع غذا	آنالیز غذایی (به ازای هر پرس)	تعداد پرس برآوردی (تقریبی) سالانه	مبلغ (ریال) ناخالص	
				به ازای هر پرس	کل سال
۱	سوپ شیر	جو پرک ۵۰ گرم، هویج ۵۰ گرم، شیر ۵۰ گرم، مرغ ۵۰ گرم خالص، قارچ ۵۰ گرم، پیاز ۲۰ گرم، خامه ۵۰ گرم، ذرت ۵۰ گرم، آبلیمو ۵۰ گرم، جعفری ۲۰ گرم، کره ۲۰ گرم، ادویه جات به مقدار لازم	۲۰۰		
۲	سوپ جو	هویج ۵۰ گرم، جو پوست کنده ۵۰ گرم، روغن زیتون ۵۰ گرم، مرغ ۵۰ گرم خالص، رب گوجه فرنگی ۵۰ گرم، آبلیمو ۵۰ گرم، فلفل دلمه ای ۱۰ گرم، سیب زمینی ۱۰ گرم، پیاز ۲۰ گرم، جعفری ۲۰ گرم، کره ۲۰ گرم، رشته سوپ ۵۰ گرم، ادویه جات به مقدار لازم	۲۰۰		
۳	سوپ مرغ و سبزیجات	هویج ۵۰ گرم، رشته فرنگی ۵۰ گرم، فیله مرغ ۵۰ گرم خالص، رب گوجه فرنگی ۵۰ گرم، آبلیمو ۵۰ گرم، سیب زمینی ۵۰ گرم، پیاز ۱۰ گرم، جعفری ۲۰ گرم، کره ۲۰ گرم، ادویه جات به مقدار لازم	۲۰۰		
۴	آش برای ماه مبارک رمضان	کشک ۸۰ گرم، رشته آش ۵۰ گرم، سبزیجات ۵۰ گرم، پیاز ۷۰ گرم، نخود ۱۵ گرم، لوبیا ۱۵ گرم، عدس ۷ گرم، سیر ۳،۵ گرم، روغن مایع ۳۰ میلی لیتر، آبلیمو ۱۰ میلی لیتر، دوغ ۱۰۰ میلی لیتر، ماست ۱۰۰ گرم، نعنا خشک ۱،۵ گرم، ادویه جات	۶۰۰۰		
۵	سالاد شیرازی	خیار ۱۵۰ گرم، گوجه ۱۵۰ گرم، پیاز ۵۰ گرم، نعنا ۳۰ گرم، آبلیمو ۵۰ گرم، آبغوره ۵۰ گرم، ادویه جات به مقدار لازم	۳،۰۰۰		
۶	سالاد فصل	کاهو ۱۰۰ گرم، کلم سفید ۱۰۰ گرم، کلم قرمز ۵۰ گرم، ذرت ۲۰ گرم، خیار ۱۰۰ گرم، گوجه ۱۰۰ گرم، سس یک نفره هزار جزیره، ادویه جات به مقدار لازم	۷،۰۰۰		
۷	دسر / زله	پودر زله ۵۰ گرم، شکر ۲۰ گرم، بستنی ۱۰۰ گرم، خامه ۵۰ گرم، میوه ۱۰۰ گرم، گردو ۵۰ گرم، شیر ۱۰۰ گرم، نشاسته ذرت ۵۰ گرم، کره ۵۰ گرم، زعفران به مقدار لازم	۲۰۰		
۸	ماست بورانی	ماست ۱۵۰ گرم، خیار ۱۵۰ گرم، سبزی ۱۰۰ گرم، بادمجان ۵۰ گرم، نعنا خشک ۱۰ گرم، سیر / پیاز ۲۰ گرم، ادویه جات به مقدار لازم	۳،۰۰۰		
۹	زیتون شور	۲۰۰ گرم	۲۰۰		
۱۰	ماست کم چرب	یک نفره (۱۰۰ گرمی)	۳۰۰،۰۰۰		
۱۱	آب معدنی کوچک	یک نفره	۳۰۰،۰۰۰		
۱۲	ترشی کلم قرمز	۱۰۰ گرم	۱۰۰،۰۰۰		
۱۳	ترشی لپته	۱۰۰ گرم	۱۰۰،۰۰۰		
۱۴	نوشابه قوطی (برند: کوکاکولا، پیسی، فانتا، سون آپ)	یک نفره	۷،۰۰۰		
۱۵	دلستر قوطی (برند: جوجو، دلستر، ایستک)	یک نفره	۲۰۰		
جمع					

شرکت سیمان مازندران

(سهامی عام)



اسناد مناقصه تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا

❖ نکته ۱: نرخ پیشنهادی غذاها اعم از اصلی ، دوم ، رژیم، پکیج غذایی ماه مبارک رمضان و همچنین مکمل ها و مخلفات هر یک از مناقصه گران با هم مورد بررسی و مقایسه قرار گرفته و ملاک تعیین برنده مناقصه نرخ پیشنهادی غذای اصلی می باشد و برنده مناقصه مکلف است در صورت بالا بودن نرخ جدول مخلفات و همچنین غذاهای دوم ، پکیج ماه مبارک رمضان و مکمل غذایی و مخلفات نسبت به دیگر شرکت کنندگان، در صورت صلاحدید و اعلام مناقصه گزار طی ارائه تخفیف و همرسانی به نرخ میانگین دیگر مناقصه گران اقدام نماید و برنده مناقصه ضمن قبول این بند حق هرگونه اعتراضی را از خود سلب می نماید .

❖ نکته ۲: تکمیل تمامی جدول در نظر گرفته شده در فرم حاضر (فرم پیشنهاد قیمت) توسط پیشنهاد دهنده الزامی و ضروری می باشد.

مناقصه گر اقرار می نماید:

- ۱- کلیه موارد مربوط به شرایط عمومی مناقصه و مفاد پیش نویس قرارداد و همچنین تمامی اسناد و ضامنه مربوطه را در زمان پیشنهاد قیمت با دقت مطالعه نموده و کلیه موارد را قبول داشته و طی بازدید و با علم و اطلاع کافی از کمیت و کیفیت کار و عوامل مؤثر آن به طور کامل آگاه بوده و هرگونه اطلاعات مربوط به آنها را به دست آورده و نسبت به موارد مطرح شده در اسناد هیچ گونه ابهام یا نکته مبهمی وجود نداشته و کلیه تعهدات و شرایط را بدون قید و شرط می پذیرد.
- ۲- پیمانکار کلیه هزینه های مستقیم و غیرمستقیم خود را از هر قبیل ، از جمله: تهیه و تامین مواد اولیه غذایی و مصرفی مورد نیاز، تامین وسایط نقلیه مورد نیاز، دستمزدهای کارکنان خود مطابق قانون و مقررات و حقوق دولتی (مالیاتها ، بیمه و غیره) و سایر هزینه های مندرج در مفاد قرارداد و همچنین مفاد بند دو پیوست شماره ۲ و سود و بطور کلی تمامی عوامل جانبی و مؤثر را در مبلغ قرارداد منظور نموده مبلغ ارائه شده برای هر پرس با لحاظ تمامی مفاد به عنوان سقف هزینه ها محسوب شده و در آینده حق هیچ گونه ادعایی به عنوان خسارت و هزینه های اضافی سایر عوامل از این قبیل را نخواهد داشت.
- ۳- چنانچه پیشنهاد قیمت مورد قبول قرار گیرد تعهد می نمایم که ضمن اقدام کامل مطابق شرایط مناقصه، ظرف یک هفته کاری از تاریخ ابلاغ، نسبت به ارائه تضمین حسن انجام تعهدات و عقد قرارداد اقدام نموده، در غیر اینصورت مناقصه گزار مجاز می باشد مطابق مفاد اسناد مناقصه اقدام و تضمین سپرده شرکت در مناقصه را ضبط نماید.

آدرس :

شماره تماس مدیرعامل:

مهر و امضای پیشنهاد دهنده

شرکت

(سهامی خاص)