

## خدمات طبخ و توزیع غذا کارخانه سیمان اصفهان سال ۱۴۰۵

<div> <div>شخصات پیمانکار :</div> </div>		
<div>شماره ثبت / نام پدر:</div>	<div>شناسه ملی / کدملی:</div>	<div>کد اقتصادی / تاریخ تولد:</div>
<div>آدرس:</div>	<div>کد پستی:</div>	
<div>تلفن:</div>	<div>فکس:</div>	
<div>صاحبان امضاء طبق آخرین تغییرات شرکت:</div>		

### خلاصه موضوع مناقصه:

خدمات طبخ و توزیع غذا شرکت سیمان اصفهان.

**تصريح:** ساعات حضور پیمانکار طبق نظر دستگاه نظارت تعیین می گردد و پیمانکار موظف به رعایت آن می باشد.

**مدت انجام موضوع مناقصه:**

مدت این قرارداد از تاریخ ۱۴۰۵/۰۵/۰۱ لغایت ۱۴۰۶/۰۴/۳۱ به مدت یک سال شمسی می باشد که در صورت اتمام قرارداد پیمانکار مکلف میباید با درخواست کارفرما به مدت ۲ ماه با قیمت مندرج در این قرارداد به کار خود ادامه دهد در غیر این صورت سیرده حسن انجام کار پیمانکار ضبط میگردد.

### تضمین شرکت در مناقصه:

تضمین شرکت در مناقصه مبلغ ۵۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال می باشد که باید به یکم از روش های زیر به نفع شرکت سیمان اصفهان تسلیم گردد.

- (۱) چک صیادی بدون قید و شرط با عنوان پرداخت دیون ثبت گردد.
- (۲) واریز مبلغ مربوطه به شماره حساب IR۲۸۰۱۹۰۰۰۰۰۰۰۱۰۲۵۱۸۰۶۰۰۰۷ بانک صادرات ایران
- (۳) ضمانتنامه بانکی
- (۴) نامه تایید واحد مالی سیمان اصفهان در صورت داشتن مطالبات

مشخصات شرکت: شرکت سهامی عام سیمان اصفهان شناسه ملی: ۱۰۲۶۰۱۰۱۰۲۷

آدرس: اصفهان - شهر ابریشم - کارخانه سیمان اصفهان - تلفن: ۰۳۱۳۷۸۸۵۱۰۰  
کد پستی: ۸۱۷۸۹۷۹۸۷۴

### اسناد و مدارک مورد نیاز ارائه قیمت:

- ✓ در پاکت (الف) تضمین شرکت در مناقصه بنام شرکت سیمان اصفهان.
- ✓ در پاکت (ب) اسناد مناقصه و قیمت پیشنهادی
- ✓ در پاکت (ج) رزومه کاری، آگهی تغییرات، اساسنامه شرکت، گواهی صلاحیت ایمنی پیمانکار، گواهی بهداشت و سلامت و.....
- ✓ مدت اعتبار پیشنهادات ارائه شده حداقل دوماه پس از تاریخ افتتاح پیشنهادات می باشد.
- ✓ تمام اسناد مناقصه، باید به مهر و امضای مجاز تعهدآور پیشنهاد دهنده برسد و همراه با پیشنهاد قیمت حداکثر تا پایان ساعت اداری روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۵/۰۴/۱۰ تسلیم شود و جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره ۰۹۰۴۵۲۲۳۳۲۰ تماس حاصل فرمائید.
- ✓ نشانی محل تسلیم پیشنهادها: اصفهان ، اتوبان ذوب آهن جاده شهر ایریثم خیابان توحید کارخانه سیمان اصفهان ساختمان اداری، واحد دبیر خانه تلفن: ۰۳۱-۳۷۸۸۵۱۰۰ و ۰۳۱-۳۷۸۸۵۲۰۰ داخلی ۱۳۰ - فاکس: ۰۳۱-۳۷۸۸۵۴۵۴

### شرایط شرکت در مناقصه:

- (۱) مناقصه گذار در رد یا قبول هر یک از پیشنهادهای ارائه شده مختار است. برندگان اول و دوم مناقصه بر اساس آئین نامه معاملات شرکت و دیگر مقررات و حسب نیاز تجزیه بهای ارائه شده توسط پیشنهاد دهنده، تعیین می شوند.
- (۲) مناقصه گذار در واگذاری تمام خدمات به یک پیشنهاد دهنده و یا واگذاری بخشهایی از خدمات و فعالیتهای موضوع مناقصه به چند پیشنهاد دهنده مختار می باشد.
- (۳) هر گاه اطلاع حاصل شود پیشنهاد دهندگان باهم تبانی کرده اند علاوه بر اقدامات قانونی تبانی کنندگان از فهرست مناقصه گذار حذف می گردند.
- (۴) چنانچه پاکت های پیشنهادی به هر دلیل و تحت هر عنوان، به غیر از دبیرخانه شرکت، به مراجع غیر ذیربط دیگر تسلیم و یا ارسال گردد، این امر به منزله عدم تحویل پیشنهاد تلقی خواهد شد و دستگاه مناقصه گذار هیچگونه مسئولیتی در این خصوص بعهدہ نخواهد داشت. لازم به ذکر است پیشنهاد دهنده در مناقصه پس از تحویل پاکتها به دبیر خانه رسید اخذ نماید.

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



۵) در صورت وجود ایراد (به تشخیص اعضاء محترم پاکات) در پاکت «الف» که تضمین شرکت در مناقصه میباشد (اعم از داشتن خط خوردگی بروی چک، ناخوانا بودن شماره‌های بروی چک، ثبت نبودن آن، اینکه چک بنام شخص باشد و اسناد مناقصه بنام شرکت تکمیل شده باشد و یا برعکس و ..... ) پاکت «ب» و پاکت «ج» مفتوح نشده و از شرکت در مناقصه حذف خواهد شد (لازم بذکر است که در صورت گرفتن ضمانت نامه بانکی باید مدت اعتبار آن سه ماه باشد، در غیر اینصورت حذف خواهد شد)

۶) پس از سپری شدن مهلت اخذ پاکت ها، مناقصه گذار در رد یا قبول پیشنهادهای مختار خواهد شد.

۷) به پیشنهادهای ناقص، مشروط، مبهم و مخدوش ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۸) هزینه انتشار آگهی در روزنامه منتخب برای یک نوبت بعهدہ برنده مناقصه می باشد.

۹) پیشنهاد دهندگان مکلف می باشد قبل از ارائه قیمت از محل مناقصه گذار و شرایط و نحوه انجام کار بازدید نموده و با علم و اطلاع و آگاهی کامل از موضوع، نسبت به ارائه قیمت اقدام نماید و کلیه خیارات قانونی را از خود سلب و ساقط می نماید.

۱۰) پیشنهاد شرکتها و موسسات باید مطابق آخرین روزنامه رسمی به امضاء صاحبان مجاز امضاء برسد و سمت امضاء کننده نیز باید قید گردد.

۱۱) پیشنهاد دهندگان پس از پایان مهلت تحویل مدارک حق انصراف نداشته و پس از تاریخ مذکور مدارک مربوطه به هیچ وجه مسترد نخواهد شد.

۱۲) پیشنهاد دهندگان حقیقی موظف به ارائه تصویر کارت ملی شماره کد پستی برگ ثبت نام ثنا خود و سایر مدارک مربوطه می باشند.

۱۳) پیشنهاد دهندگان حقوقی موظف به ارائه آخرین روزنامه رسمی تغییرات شرکت، اساسنامه خود و برگ ثبت نام ثنا می باشند.

۱۴) ارائه گواهی صلاحیت از معاونت درمان داشکده علوم پزشکی استان اصفهان جزء اسناد الزامی جهت شرکت در مناقصه جهت پیمانکاران می باشد و در صورت عدم ارائه و برنده شدن در مناقصه به منزله انصراف و سپرده وی ضبط و هیچ حقی برای نامبرده متصور نمی باشد.

۱۵) پیشنهاد دهندگان در مناقصه اذعان میدارد از نوع و مقدار کالا یا خدمات مطابق با قرارداد پیوست که جزو مستندات لاینفک مناقصه می باشد آگاهی کامل دارد.

۱۶) در صورت عدم احراز حداقل امتیاز بر اساس معیارهای ارزیابی بر اساس محتویات پاکت «ب» مفتوح نشده و در صورت درخواست پیشنهاد دهنده نهایتاً تا دو هفته عیناً به پیشنهاد دهنده مسترد خواهد شد

### گشایشی پیشنهادهای و قرائت آنها و نحوه عقد قرارداد:

پس از اتمام مهلت مناقصه کلیه اسناد، ابتدا پاکت «الف» و پس از تایید، پاکت «ج» توسط کمیته بازگشایی پاکات در محل شرکت سیمان اصفهان بازگشایی می گردد و در صورت تایید برای تصمیم گیری به کمیسیون معاملات شرکت ارجاع می گردد و پس از اعلام برنده توسط کمیسیون معاملات با برنده قرارداد منعقد می گردد.

### استرداد ضمانتنامه ها:

۱) تضمین شرکت کنندگانی که به عنوان برنده اول تا سوم انتخاب نشده باشند پس از ارزیابی و اعلام برنده مناقصه مسترد خواهد شد و سپرده دو شرکت کننده دیگر پس از عقد قرارداد با برنده اول مناقصه مسترد می گردد. (لازم بذکر است که شرکت کنندگانی که در مناقصه برنده نشده‌اند موظف میباشند نهایتاً طی یک ماه به شرکت سیمان اصفهان مراجعه و تضامین (اعم از چک، ضمانتنامه بانکی و...) خود را دریافت کنند و بعد از آن شرکت سیمان اصفهان هیچ گونه مسئولیتی در قبال ضمانتنامه‌ها نخواهد داشت)

۲) در صورتی که برنده مناقصه از تاریخ ابلاغ نتیجه مناقصه ظرف مدت ۷ روز به استثنای ایام تعطیل نسبت به سپردن تضمین وجه التزام تعهدات و انجام معامله حاضر نشود سپرده شرکت در مناقصه او ضبط میشود و سپرده نفرت دوم و سوم تا زمان انعقاد قرارداد با نفر اول نزد شرکت سیمان اصفهان باقی مانده و در صورت انصراف نفر اول مراتب به شخصی که پیشنهاد او در مرتبه دوم قرار دارد ابلاغ می گردد و چنانچه نفر دوم نیز از تاریخ ابلاغ نتیجه مناقصه ظرف مدت ۷ روز به استثنای ایام تعطیل نسبت به سپردن تضمین سپردن تضمین وجه التزام تعهدات و انجام معامله حاضر نگردد سپرده او هم ضبط میگردد و مراتب به نفر سوم ابلاغ و در صورت انصراف یا عدم حضور نفر سوم جهت سپردن تضمین وجه التزام تعهدات و انجام معامله ظرف مدت ۷ روز از تاریخ ابلاغ سپرده وی نیز ضبط و در اینصورت به تشخیص دستگاه مناقصه گذار مناقصه تجدید یا موضوع برای اتخاذ تصمیم به کمیسیون معاملات شرکت ارجاع می گردد. بدیهی است نظریه کمیسیون معاملات بازرقانی در رد یا قبول هر یک از موارد فوق با در نظر گرفتن منافع شرکت حاکم بر مناقصه می باشد. (در موارد بالا جهت ارائه موضوع مناقصه به نفرت بعدی با نظر اعضاء کمیسیون معاملات با در نظر گرفتن صرفه و صلاح شرکت انجام میگردد)

### پیش قرارداد:

### ماده ۱- موضوع قرارداد:

تامین و نگهداری و آماده سازی مواد اولیه و طبخ و توزیع روزانه غذای مورد نیاز کارفرما و سرویس دهی، جمع آوری و شستشوی کلیه ظروف غذا و همچنین اداره رستوران شرکت سیمان اصفهان با استفاده از نیروی انسانی ماهر و متخصص مطابق اصول ایمنی و بهداشتی و برنامه غذایی اعلامی کارفرما.

تبصره ۱: انجام امور فوق در سه شیفت کاری (صبحانه ، نهار و شام) (سحری و افطاری ماه رمضان) و طول کل ایام هفته (ایام تعطیل و غیر تعطیل ) و کل سال میباشد. تبصره ۲: انجام کامل خدمات مورد نیاز کارفرما اعم از مدیریت و انجام حجم کلیه امور مربوطه و محوله موضوع قرارداد می بایست به صورت کامل و مورد تایید دستگاه نظارت از طرف پیمانکار اجرا گردد.

تبصره ۳: حجم، میزان و زمان های لازم جهت ارائه خدمات موضوع قرارداد از طرف کارفرما ابلاغ می گردد .

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



تبصره ۴: طبخ غذا با استفاده از امکانات کارفرما و با بهره برداری از آشپزخانه کارفرما با تمام تجهیزات و دستگاه های موجود که طی صورتجلسه ای تحویل پیمانکار شده و محل اجرا و ارائه خدمات موضوع قرارداد در محل آشپزخانه و غذاخوری شرکت سیمان اصفهان و توزیع غذا در شرکت سیمان اصفهان انجام می پذیرد.

تبصره ۵: در صورت درخواست کارفرما مبنی بر ارائه غذای تشریفاتی، میز اردور، دسر و یا سرو غذا به صورت سلف سرویس و سایر خدمات، پیمانکار موظف به ارائه خدمات کامل مطابق دستور کارفرما و براساس نرخ های توافقی می باشد.

تبصره ۶: پیمانکار موظف است چنانچه کارفرما دستور تامین غذایی خارج از لیست های پیوست اعم از رژیمی یا غیر رژیمی را نمود میبایست آنالیز غذاهای خارج از لیست پیوست توسط پیمانکار ارایه گردیده و پس از تصویب در کمیسیون معاملات کارفرما نسبت به تامین آن مطابق با شرایط و دستور کارفرما اقدام نماید (با توجه به مصوبه کمیسیون نیازی به تنظیم الحاقیه جدید نمیشد)

## ماده ۲- مبلغ قرارداد و نحوه پرداخت:

۲-۱) مبلغ این قرارداد جهت انجام صحیح و کامل کل موضوع قرارداد بر اساس دستور طبخ غذا و جدول قیمتهای مندرج در جدول آنالیز قرارداد و تعداد پرسهای غذای تحویل شده مورد تایید دستگاه نظارت در طول مدت قرارداد می باشد

۲-۲) پیمانکار جهت دریافت مبلغ قرارداد موظف است با رعایت کلیه مفاد قرارداد و ضامین آن در پایان هر ماه مراحل زیر را به ترتیب و به صورت کامل انجام نماید :

الف) صورت وضعیت عملکرد و تحویل موضوع قرارداد بر اساس آمار پرس های غذای تحویل داده شده و طبق نظر دستگاه نظارت تکمیل گردد.

ب) صورت وضعیت خود را به همراه لیست پرداخت حقوق و مزایا و بیمه پرسنل به تایید دستگاه نظارت قرارداد برساند و در صورتی که لیست پرداخت حقوق و مزایا و بیمه کارگران پیوست نباشد صورت وضعیت بررسی نخواهد شد.

ج) امور مالی کارفرما پس از دریافت صورت وضعیت، ضمن بررسی مجدد و کسر کلیه کسورات قانونی نسبت به ثبت آن اقدام و در دستور پرداخت قرار خواهد داد.

۲-۳) چنانچه پیمانکار دارای شرایط لازم قانونی و گواهینامه معتبر باشد مالیات بر ارزش افزوده نیز به وی پرداخت می گردد.

۲-۴) مطالبات کارفرما نیز قبل از پرداخت مبالغی که به موجب قرارداد به پیمانکار تعلق خواهد گرفت کسر و برداشت خواهد شد.

۲-۵) در موارد وجود اختلاف بین تعداد غذای درخواستی توسط کارفرما و تعداد واقعی غذاهای مصرف شده و یا توقف و تقلیل ناگهانی و غیر قابل پیش بینی کار بشرح زیر عمل خواهد شد:

در صورتیکه مصرف غذای طبخ شده کمتر و یا بیشتر از تعدادی باشد که قبلاً از طرف نماینده کارفرما دستور طبخ آن داده شده است، کارفرما فقط نسبت به اختلاف مازاد بر ۳ درصد مقدار پیش بینی شده تعهد خواهد داشت و تا سه درصد جزء نوسانات عادی محسوب شده و بعهد پیمانکار خواهد بود.

تبصره ۱: کارفرما میبایست به نحو مقتضی آمار روزانه خود را ۴۸ ساعت قبل از هر نوبت غذا به اطلاع پیمانکار برساند و در صورت پخت غذا کمتر از مقدار رزو شده به هر میزان پیمانکار مکلف میباشد نسبت به طبخ غذای کافی طبق غذای اعلامی دستگاه نظارت اقدام نماید و تاخیر پیش آمده مطابق بند ذکر شده محاسبه و دریافت خواهد شد.

۲-۶) در صورت کاهش یا افزایش قیمت مواد اولیه قید شده در آنالیز پیوست بیش از ۵ درصد، پس از درخواست پیمانکار و ارایه مستندات تعدیل قیمت توسط کارفرما محاسبه و اعمال می گردد.

۲-۷) پیمانکار ملزم به ارایه فاکتور رسمی و ثبت شده در سامانه مودیان بوده و در صورت ارایه اسناد مثبتته ۱۰٪ بابت عوارض و مالیات ارزش افزوده به مبلغ ریالی نهایی اضافه می گردد.

تبصره: در صورتی که بدر شرایط خاص کارفرما نتواند صورت وضعیتهای پیمانکار را پس از تایید پرداخت نماید، توانایی مالی پیمانکار باید به نحوی باشد که حداقل تا دو ماه از شروع قرارداد بدون دریافت هیچگونه مبلغی از کارفرما بتواند موضوع قرارداد را انجام داده (تامین مواد اولیه و پخت و توزیع) و حقوق و مزایای پرسنل خود را بطور کامل پرداخت نماید.

۲-۸) کاهش و یا افزایش حجم قرارداد به هر دلیل تاثیری در نحوه محاسبه مبلغ ها نخواهد داشت.

## ماده ۳- مدت قرارداد و خسارت تاخیر:

۳-۱) مدت این قرارداد از تاریخ ۱۴۰۵/۰۵/۰۱ لغایت ۱۴۰۶/۰۴/۳۱ به مدت یک سال شمسی می باشد که در صورت اتمام قرارداد پیمانکار مکلف میباشد با درخواست کارفرما به مدت ۲ ماه با قیمت مندرج در این قرارداد به کار خود ادامه دهد در غیر این صورت سپرده حسن انجام کار پیمانکار ضبط میگردد.

۳-۲) کارفرما مجاز می باشد در صورت بروز تأخیر در انجام تعهدات توسط پیمانکار موضوع قرارداد را راسا انجام داده و مبلغ صورت وضعیت روزهای تأخیر شده بعلاوه ۵۰ درصد بالا سری را از محل مطالبات، سپرده ها و تضمین شرکت کسر و به حساب خود برداشت نماید و چنانچه تأخیر بیش از سه روز باشد و یا سه مرتبه یک روزه تکرار شود کارفرما مجاز به فسخ قرارداد، ضبط ضمانتنامه تضمین انجام تعهدات و حسن انجام کار و دریافت کلیه خسارات وارده خواهد بود.

۳-۳) در صورت تخلف از هر یک از مفاد و شروط قرارداد توسط پیمانکار و یا هر موقع کارفرما صلاح بداند، کارفرما میتواند پس از دو مرحله اخطار کتبی ۱۰ روزه قرارداد را بصورت یک طرفه فسخ نموده و ضمن ضبط ضمانتنامه بانکی انجام تعهدات جرائم خسارت وارده را محاسبه و از کارکرد یا سپرده های پیمانکار کسر نماید.

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



تبصره: کارفرما میتواند در پایان قرارداد نسبت به بررسی مجدد صورت وضعیتها اقدام نموده و در صورت بروز اختلاف تصمیم لازم را اتخاذ نماید و تایید صورت وضعیت توسط ناظر مانع بررسی مجدد نخواهد بود.

۳-۴) در صورت تاخیر در سرو و تحویل غذا در هر روز بر اساس مدت ساعت تاخیر و بر اساس مبلغ ساعت کاری پرسنل و تعداد نفرات معطل شده و طبق نظر دستگاه نظارت و صورتجلسه تنظیمی از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.

#### **ماده ۴- شروط و تعهدات طرفین:**

##### **۴-۱) تعهدات کارفرما:**

۴-۱-۱) کارفرما موظف است مبالغ مورد قرارداد را در زمان های مقرر شده پرداخت نماید.

۴-۱-۲) کارفرما می بایست کلیه همکاری های لازم را جهت تسهیل و تسریع در انجام موضوع قرارداد با پیمانکار معمول داشته باشد.

۴-۱-۳) کارفرما هیچ گونه تعهدی نسبت به استخدام نیروهای پیمانکار تحت هر عنوانی نخواهد داشت.

##### **۴-۲) تعهدات پیمانکار:**

۴-۲-۱) پیمانکار تعهد می نماید کلیه خدمات موضوع قرارداد (از لحاظ کمی و کیفی) را با رعایت دقیق و کامل مقررات و شرایط مطروحه در قرارداد و در محل مورد نظر کارفرما به نحو احسن انجام دهد.

۴-۲-۲) پیمانکار تعهد می نماید کلیه مقررات و دستورالعملهای صادره از سوی HSE شرکت و کلیه دستورالعملهای ایمنی و بهداشتی مذکور در قانون کار و سایر قوانین مربوطه را در تمامی مراحل اجرای کار از بدو شروع کار تا اتمام آن به صورت کامل رعایت نماید و از هرگونه تخطی از دستورالعملهای مزبور خودداری نموده و در این خصوص همکاریهای لازم را با کارشناسان اعزامی در امور بازرسی فنی و نظارتی فراهم آورده و چنانچه به دستورالعملهای صادره بی توجهی نماید از پیمانکار بدلیل قصور از تعهدات خلع ید بعمل آورده و سپرده حسن انجام تعهدات وی به نفع شرکت ضبط خواهد گردید و چنانچه در اثر قصور یا عدم توجه به دستورالعملهای فوق الذکر حوادثی جهت کارکنان رخ دهد یا شرکت متحمل خساراتی شود پیمانکار بدون هیچ قید و شرطی و طبق اعلام شرکت نسبت به جبران خسارت وارده به اشخاص تابعه خود و یا کارکنان و امکانات شرکت اقدام نماید و در این زمینه نظر کارفرما مقطوع و غیر قابل اعتراض است.

تبصره: کارفرما می تواند کلیه خسارات وارده توسط پیمانکار را به تشخیص دستگاه نظارت از مطالبات پیمانکار سپرده و یا تضامین اخذ شده کسر نموده و مازاد زیانهای وارده را از طریق مراجع قانونی پیگیری نماید.

۴-۲-۳) پیمانکار متعهد است بمنظور حفظ و صیانت از سلامتی کارکنان کارفرما، کلیه موارد ذکر شده در جزوه راهنمای بهداشتی دستورالعمل اجرایی رعایت اصول بهداشتی و جزء لاینفک این قرارداد می باشد کاملاً مطالعه و به اجراء درآورد؛ بدیهی است عدم رعایت موارد یاد شده بنابه تشخیص بازرسین بهداشت و یا دیگر مسئولین مورد تایید کارفرما صورت خواهد گرفت و با هرگونه تخلف براساس مقررات برخورد خواهد شد.

۴-۲-۴) پیمانکار متعهد است جهت ارائه خدمات و انجام تعهدات شرایط قرارداد و شرح کار مربوط، همه روزه به تعداد کافی کارگر و سرکارگر ماهر مشغول به خدمت داشته باشد و تحت هیچ عنوانی پیمانکار از مسئولیتی که در قبال حسن انجام وظایف مربوطه براساس تائید و رضایت نماینده کارفرما دارد مبرا نمی باشد.

۴-۲-۵) در صورتیکه پیمانکار نسبت به ارائه خدمات و تعهدات مشروحه در قرارداد بهر نحوی از انحاء کوتاهی نماید کارفرما میتواند رأساً خدمات مورد نیاز را تامین نموده و هزینه آنرا به اضافه صددرصد از مطالبات پیمانکار کسر نماید.

۴-۲-۶) پیمانکار موظف است کتبا یک نفر را بعنوان نماینده دایم و یک نفر را جایگزین وی به کارفرما معرفی نماید.

۴-۲-۷) پیمانکار متعهد است به تهیه مواد طبق مشخصات مواد اولیه مورد مصرف مندرج در پیوست قرارداد، نگهداری و فرآوری مناسب مواد اولیه، طبخ غذا در محل آشپزخانه، توزیع غذای طبخ شده طبق نظر دستگاه نظارت، نظافت سالنهای غذا خوری و ظروف استفاده شده و سایر وسایل و لوازم و حمل زباله های حاصل از آن و انتقال به محل زباله ها و کلیه امور مرتبط با موضوع قرارداد برابر شرح پیوست قرارداد.

۴-۲-۸) لیست غذایی توسط کارفرما تنظیم و بیست و پنجم هر ماه به پیمانکار ابلاغ خواهد شد بدیهی است پیمانکار مکلف میباشد دقیقاً مطابق با لیست و منوی ابلاغی نسبت به طبخ غذا اقدام نماید.

۴-۲-۹) در خصوص ارائه کامل خدمات موضوع قرارداد پیمانکار متعهد می گردد شرایطی ایجاد نماید که هیچگونه لطمه ای به روند اجرای کار مورد تایید دستگاه نظارت وارد نگردد.

۴-۲-۱۰) غذا و سرویس ایاب و ذهاب پرسنل پیمانکار بر عهده خود پیمانکار خواهد بود و پرسنل پیمانکار می توانند در مسیرهایی که سرویس های ایاب و ذهاب عمومی کارفرما تردد دارد از این خدمات استفاده نموده و هزینه ان از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.

۴-۲-۱۱) مسئولیت آموزش کارگران موضوع این قرارداد بعهده پیمانکار می باشد بدیهی است در صورت وقوع هر گونه حادثه ای برای نیروی بکارگیری شده یا سایر اشخاص و همچنین هر گونه خسارت دیگری که به دلیل عدم آموزش نیروهای بکارگیری شده در اثر قصور و یا سهل انگاری و عدم احساس مسئولیت آنان به تجهیزات اداری، تالسیساتی، ساختمانی، ابنیه و غیره کارفرما جزا و کلاً وارد آید، به عهده پیمانکار خواهد بود و کارفرما هیچ گونه مسئولیتی در این مورد ندارد و در صورت عدم پرداخت خسارت رأساً از پرداختی ماهانه و یا ضمانتنامه پیمانکار کسر خواهد شد.

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



- ۴-۲-۱۲) بسته بندی و توزیع نان در وعده های غذایی به عهده پیمانکار میباشد.
- ۴-۲-۱۳) پیمانکار میبایستی کلیه لوازم، تجهیزات و ابزارى که برای اجرای قرارداد به وی تحویل گردیده، در پایان قرارداد آنها را عیناً مطابق صورتجلسه تحویل و سالم و آماده بکار و همانند ابتدای قرارداد، به کارفرما مسترد دارد.
- ۴-۲-۱۴) هزینه تعمیرات، تجهیزات، دستگاه و وسایل تحویلی سالم از قبیل سردخانه، یخچال و دیگر لوازم طبخ و توزیع تحویلی کارفرما به پیمانکار (طبق صورتجلسه پیوست) به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.
- ۴-۲-۱۵) چنانچه در حین انجام قرارداد، پیمانکار به وسایل پخت و پز اضافه از قبیل اجاق گاز، ظروف آشپزخانه نیاز داشته باشد و یا نیاز به تعویض لوازم قبلی باشد، می بایست درخواست خود را به صورت کتبی به کارفرما اعلام نماید بدیهی است نماینده کارفرما درخواست واصله را بررسی و در صورت لزوم تصمیم مناسب را اتخاذ و به پیمانکار ابلاغ می نماید.
- ۴-۲-۱۶) در صورت قطع برق، آب، گاز و یا بروز هر گونه عیب فنی دیگر در محل سالن ها و آشپزخانه پیمانکار موظف است مراتب را سریعاً به دستگاه نظارت گزارش نموده، بدیهی است خسارت وارده به پیمانکار در اثر عدم اطلاع یا دیر اطلاع دادن بر عهده پیمانکار خواهد بود و دستگاه نظارت موظف به رسیدگی و رفع نقص بنابر اولویت می باشد و چنانچه در اثر قصور کارفرما خسارتی به پیمانکار وارد آید مبلغ آن طبق نظر دستگاه نظارت محاسبه و به پیمانکار پرداخت می گردد.
- ۴-۲-۱۷) تامین مخلفات روی میز از قبیل نمک، سماق، فلفل، دستمال کاغذی، رومیزی و پارچ آب، روزانه ۳۰ کیلو پیاز، طبق نظر دستگاه نظارت به عهده پیمانکار می باشد.
- ۴-۲-۱۸) بیمه نمودن کل موضوع قرارداد اعم از بیمه مسئولیت؛ بیمه حوادث و بیمه تامین اجتماعی کلیه پرسنل پیمانکار به عهده و هزینه پیمانکار می باشد لذا پیمانکار موظف است بیمه نامه های مزبور را در کوتاه ترین زمان ممکن به دستگاه نظارت این قرارداد تحویل نماید.
- ۴-۲-۱۹) پیمانکار تعهد می نماید در مصرف آب، برق، گاز و سایر انشعابات که از طرف کارفرما در اختیار پیمانکار قرار می گیرد رعایت صرفه جویی و صلاح کارفرما را طبق نظر دستگاه نظارت بنماید و در صورتی که مازاد بر شرایط استاندارد مصرف صورت گیرد هزینه آن بعلاوه جریمه از پیمانکار کسر خواهد شد.
- ۴-۲-۲۰) طرف قرارداد بایستی کلیه غذاهای درخواستی واگذار کننده را در محل آشپزخانه مورد نظر کارفرما طبخ نماید و در صورت هر گونه پیشامد برای غذا و یا عدم آماده بودن موظف است غذای جدیدی با نظر کارفرما جایگزین نماید.
- ۴-۲-۲۱) وارد نمودن هرگونه غذای تهیه شده از خارج به داخل غذاخوری و بیرون بردن هرگونه مواد غذایی و غذای طبخ شده از رستوران بدون تایید کارفرما ممنوع می باشد.
- ۴-۲-۲۲) نمایندگان کارفرما می توانند در هر زمان که بخواهند بنا بر صلاحدید کارفرما محل طبخ غذا و انبار مواد غذایی و همچنین نحوه طبخ و توزیع غذا مواد اولیه را بازرسی نموده و با تمامی پرسنل خصوصاً سر آشپز و نماینده پیمانکار در ارتباط باشد.
- ۴-۲-۲۳) پیمانکار به عنوان امین موظف است متریال و موارد مذکور در آنالیز را کلاً و نوعاً در غذای طبخ شده مصرف نماید و در صورت اضافه آمدن موظف به استرداد عین آن به کارفرما می باشد و چنانچه به هر علت غیر از فورس مائور در موارد تحویلی کسری و یا تفاوتی مشاهده شود پیمانکار متخلف است و کارفرما محاسبه بهای مواد را راساً تعیین و پیمانکار ملزم به پرداخت وجه آن بر اساس اعلام کارفرما و یا مسترد نمودن عین آن می باشد.
- ۴-۲-۲۴) پیمانکار موظف به تقسیم و توزیع عادلانه غذای طبخ شده در ظروف مطابق با آنالیز تایید شده غذای همان روز می باشد در صورت مشاهده تخلف و دریافت گزارش های متعدد به تشخیص کارفرما جریمه در نظر گرفته خواهد شد.
- ۴-۲-۲۵) پیمانکار مکلف می باشد حواله انبار مواد اولیه مصرفی خود را بصورت روزانه مورد تایید ناظر مقیم کارفرما مبنی بر خروج از انبار پیمانکار و ورود به مرحله طبخ مطابق با آنالیز تایید شده همان روز بهمراه صورت وضعیت ماهانه ارائه نموده و تمامی مراحل از ورود مواد اولیه به داخل انبار پیمانکار واقع در رستوران سیمان اصفهان تا خروج جهت طبخ و ورود به مرحله طبخ، طبخ و توزیع غذای روزانه توسط ناظر مقیم و دیگر ناظران تایید گردد.
- ۴-۲-۲۶) پیمانکار تعهد مینماید در صورتیکه دستگاه نظارت یا مسئول یا کارشناس تغذیه سالن غذاخوری هرگونه مواد و یا غذای تهیه شده را غیرقابل مصرف تشخیص دهند غذای تهیه شده را پس از تنظیم صورتجلسه و تایید دستگاه نظارت معدوم نموده و مشابه همان غذا و یا غذای دیگر را که مورد تأیید نماینده کارفرما باشد فوراً و مجدداً به هزینه خود تهیه و توزیع نماید؛ بدیهی است پیمانکار حق هیچگونه ادعای خسارت نسبت به مواد و غذایی را که معدوم شده است نخواهد داشت.
- ۴-۲-۲۷) مواد اولیه غذایی تهیه شده از جانب طرف قرارداد می بایست طبق اسناد مزایده از نوع مرغوب و دارای تاریخ مصرف و انقضاء و مهر استاندارد بوده و قبل از استفاده حتماً به تأیید کارشناس تغذیه یا نماینده کارفرما مستقر در محل برسد.
- ۴-۲-۲۸) پیمانکار مکلف است مواد اولیه غذایی فاسد شدنی مورد نیاز خود را بصورت روزانه تهیه و بطور تازه به مصرف برساند.
- ۴-۲-۲۹) پیمانکار موظف است مواد اولیه مصرفی را کلاً به لحاظ میزان مصرف زیر نظر نماینده کارفرما به مصرف برساند.
- ۴-۲-۳۰) پیمانکار مکلف به تحویل غذا به کلیه اشخاص و مراجعین با دریافت ژتون بوده و به هیچ وجه مجاز به تحویل غذا بدون دریافت ژتون و یا بدون هماهنگی با دستگاه نظارت نبوده و حق فروش غذا و دریافت مبلغ نخواهد داشت و در صورت مشاهده به میزان مبلغ صورت وضعیت همان روز جریمه خواهد شد.
- ۴-۲-۳۱) پیمانکار بایستی ترتیبی اتخاذ دهد که کلیه مواد غذایی در ساعات حضور نماینده دستگاه نظارت به داخل اماکن مربوطه حمل گردد.

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار





۳۲-۴) در صورتیکه کارفرما به عللی نیازمند طبخ و توزیع غذا در موارد خاص و برگزاری مراسم ویژه باشد ضمن اعلام کتبی از طرف دستگاه نظارت حداقل ۲۴ ساعت قبل به پیمانکار اعلام و پیمانکار موظف است در حد ظرفیت آشپزخانه به این امور اقدام نماید در صورتیکه در مشخصات مواد غذایی از سوی دستگاه نظارت تغییراتی داده شود پیمانکار موظف به تبعیت از آن خواهد بود.

۳۳-۴) در صورت فسخ و یا اتمام مدت قرارداد، تسویه حساب قانونی کارکنان به عهده پیمانکار می‌باشد و کارفرما در قبال مطالبات کارکنان پیمانکار در زمینه قانون کار، تامین اجتماعی و سایر قوانین و مقررات مربوط در برابر وزارت کار و امور اجتماعی، سازمان تامین اجتماعی و سایر مراجع قانونی ذیربط و ذیصلاح، هیچگونه مسئولیتی ندارد تسویه حساب نهایی با پیمانکار منوط به ارایه برگهای تسویه حساب کارگران ایشان میباشد.

۳۴-۴) پیمانکار نمی‌تواند اجرای موضوع قرارداد را بدون موافقت کارفرما به هیچ شخص حقیقی و یا حقوقی دیگر واگذار و یا انتقال دهد.

۳۵-۴) پرسنل پیمانکار می‌بایست در زمان های مورد تایید دستگاه نظارت در محل کار حضور داشته و یا محل کار خود را ترک نمایند.

۳۶-۴) نظافت میزهای نهار خوری، جمع آوری ظروف، شستشوی ظروف و محوطه سلف سرویس، نظافت کف سالن غذا خوری بلافاصله پس از سرو هر وعده غذا و در صورت ضرورت در حین سرو غذا، نظافت وسایل روی میزها، ضد عفونی کردن کف رستوران در پایان هر نوبت، نظافت شیشه ها، درب، پنجره، دیوار، نرده های داخل سلف و قاب ها در پایان هر روز، نظافت روزانه لوازم طبخ، جمع آوری نان های ضایعاتی و تفکیک آن به صورت روزانه، بسته بندی زباله های داخل آشپزخانه و سالن غذا خوری در کیسه های نایلونی و حمل آن به محل تعیین شده بطور روزانه به عهده پیمانکار می باشد.

۳۷-۴) کلیه کارکنان پیمانکار در محل های آشپزخانه و سالن های غذاخوری بایستی از استعمال دخانیات خودداری نمایند و جلوگیری موثر از این امر به عهده پیمانکار می باشد و در صورت مشاهده در مرحله اول به پیمانکار اخطار کتبی داده شده و در صورت تکرار و عدم برخورد مناسب با نیروی خاطی توسط پیمانکار، کارفرما میتواند نسبت به کسر تا ده درصد از صورت وضعیت روزانه پیمانکار اقدام نماید.

۳۸-۴) در صورت مشاهده جسم خارجی در غذا که سلامت غذا را به خطر می اندازد بسته به اهمیت موضوع در هر نوبت تا ۵۰٪ صورت وضعیت همان روز کسر خواهد شد و در صورتیکه طبق نظر دستگاه نظارت امکان سرو غذا نباشد پیمانکار مکلف به طبخ مجدد همان غذا و یا غذایی دیگر خواهد بود به نحوی که در وعده غذایی همان روز سرو غذا صورت بگیرد؛ بدیهی است در صورت تکرار بیش از ۳ مرتبه در طول قرارداد کارفرما مجاز میباشد ضمن دریافت کلیه خسارتهای وارده نسبت به فسخ یکجانبه قرارداد اقدام نماید.

۳۹-۴) پیمانکار متعهد می گردد در صورت ارائه هر وعده غذایی بدون کیفیت (مزه و طعم نا مطبوع و سوخته بودن غذا و ...)، یک وعده غذایی (همان غذا و یا غذایی هم سطح طبق نظر دستگاه نظارت) طبق نظر دستگاه نظارت به صورت رایگان ارائه نماید.

تبصره: در صورت ارایه غذای بی کیفیت و یا فاسد که منجر به مسمومیت و یا ایجاد مشکل برای سلامتی کارکنان کارفرما و یا اشخاص ثالث گردد جبران کلیه خسارات وارده و پاسخگویی در کلیه مراجع قضایی و اداری بعهد پیمانکار میباشد و کارفرما هیچ مسئولیتی نخواهد داشت.

۴۰-۴) در خصوص غذاهای سرو شده از نیروهای کارفرما نظر سنجی صورت گرفته و درصد رضایت افراد در میزان تایید صورت وضعیت پیمانکار لحاظ خواهد شد.

۴۱-۴) پیمانکار متعهد گردید آزمایشها و معاینات کامل بدو استخدام و ادواری پرسنل خود را طبق نظر واحد طب کار کارفرما انجام داده و گزارش آنرا به نماینده کارفرما ارائه نماید و در صورت انجام این معاینات توسط کارفرما هزینه آن مطابق تعرفه خدمات همان سال از پیمانکار کسر می گردد.

۴۲-۴) پیمانکار موظف میباشد همواره معادل تهیه غذا برای ۱۵ روز مواد اولیه کافی موجود داشته باشد.

۴۳-۴) دستگاه نظارت به همراه نماینده پیمانکار موظف است آمار پرت روزانه غذا شامل دور ریز و اضافه پخت را مشخص و در فرم مخصوص ثبت نمایند و همچنین انتظامات موظف است در صورت خروج هر گونه مواد از شرکت توسط پیمانکار، لیست آنرا تهیه و به همراه قبض باسکول تحویل واحد امور مالی نماید.

۴۴-۴) طبق لیست پیوست پیمانکار اقلام موجود در آشپزخانه را بصورت سالم تحویل گرفته و هزینه های تعمیر و تعویض وسایلی که بصورت سالم و قابل استفاده تحویل گردیده است بعهد و هزینه پیمانکار میباشد.

۴۵-۴) پیمانکار موظف میباشد آنالیز قید شده در جدول پیوست را دقیقاً رعایت نموده و در صورت درخواست کارفرما فاکتور خرید رسمی و معتبر تهیه مواد اولیه و یا هرگونه مدرک مرتبط با موضوع قرارداد را در اختیار کارفرما قرار دهد و در صورت گزارش دستگاه نظارت ، مقدار مواد اولیه استفاده شده بیش از ۵درصد کمتر از مقدار تعیین شده باشد برای بار اول معادل بیست درصد بهای غذای همان روز از صورت وضعیت پیمانکار کسر و در صورت تکرار کارفرما ضمن دریافت کلیه خسارتهای وارده مجاز به فسخ یکجانبه قرارداد خواهد بود.

۴۶-۴) پیمانکار مکلف به بکارگیری یک نفر بعنوان سر آشپز با سابقه بالا رزومه کاری معتبر، کاملاً ماهر و دارای تخصص کافی بوده و میبایست ایشان را کتبا به کارفرما معرفی نماید.

۴۷-۴) در صورتی که هدایا و پاداشی در مدت قرارداد توسط کارفرما به نیروهای کارفرما تعلق گیرد، پیمانکار مکلف میباشد مشابه آن را به نیروهای خود تخصیص داده و یا توسط کارفرما به نیروهای پیمانکار نیز داده خواهد شد و از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.

۴۸-۴) پیمانکار مکلف میباشد در زمان توزیع غذا شخص و یا اشخاص مخصوصی را جهت سالن داری، راهنمایی پرسنل و نظارت بر نظافت دایم رستوران و میزهای غذاخوری بکارگیری نماید.

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



۴۹-۲-۴) پیمانکار جز در موارد ابلاغ کتبی کارفرما حق طبخ غذای بیرون بر نخواهد داشت.

۵۰-۲-۴) پیمانکار مکلف می باشد به مدت ۲ ماه استطاعت مالی جهت خرج کرد را داشته باشد.

۵۱-۲-۴) پیمانکار شرایط مندرج در قرارداد و شرایط مناقصه و محل کارفرما را بطور کامل رویت نموده و به متعهد میگردد تمامی مفاد مندرج در آن را در طول مدت زمان این قرارداد بطور کامل و بدون هیچگونه قید و شرطی رعایت نماید.

۵۲-۲-۴) تهیه و تامین مواد اولیه بعهد و هزینه کارفرما می باشد.

۵۳-۲-۴) تهیه مواد ضد عفونی کننده و شوینده بر عهده و هزینه کارفرما خواهد بود.

۵۴-۲-۴) هزینه حمل و دفن بهداشتی زباله به عهده پیمانکار می باشد.

۵۵-۲-۴) پیمانکار، کارفرما را در مقابل هرگونه خسارات ناشی از عدم انجام تعهدات و صدمات وارده اعم از جانی و مالی که در نتیجه انجام فعل و یا ترک فعل پیمانکار یا پرسنل او به هر شخص اعم از پیمانکار، پرسنل وی و یا اشخاص ثالث و یا کارکنان، اموال و ماشین آلات کارفرما وارد گردد بری الذمه می داند، در هر صورت پیمانکار در مقابل کارفرما، اشخاص ثالث و کارکنانش مسئولیت مدنی خواهد داشت. ضمناً پیمانکار در طول قرارداد مسئول کامل عملیات کارگران خود بوده و متعهد میگردد که کلیه پرسنلی که برای انجام این قرارداد از طرف او تعیین میشوند مقررات ایمنی، بهداشت، انضباط کاری و جلوگیری از بروز حریق و امثالهم را به نحو کامل رعایت نمایند. بدیهی است مسئولیت جبران هرگونه خسارت که از این راه متوجه کارفرما گردد مستقیماً بعهد پیمانکار خواهد بود.

۵۶-۲-۴) چنانچه بروز هرگونه حادثه ناشی از کار منجر به مصدومیت، نقص عضو و یا فوت مصدوم گردد و مراجع قضایی، شرکت سیمان اصفهان را مقصر تلقی نمایند، پیمانکار می بایست کلیه خسارات وارده احتمالی را پرداخت و حق اعتراض بعدی را از خود سلب می نماید و بدین ترتیب کارفرما در کلیه موارد بری الذمه شناخته می شود. ۵۷-۲-۴) پیمانکار ملزم می باشد کلیه مفاد قانون کار جمهوری اسلامی ایران خصوصاً تبصره یک ماده ۱۳ قانون کار را در مورد کارکنان خود اعمال نماید. به عبارتی پیمانکار گواهی و تأیید مینماید که از جمیع قوانین و مقررات مربوط به کار و بیمه تأمین اجتماعی و الزامات آنها را در مورد کارکنان خود رعایت نماید. در هر حال مسئولیت عدم اجرای قوانین و مقررات فوق الذکر متوجه کارفرما نخواهد بود و پیمانکار حق هرگونه اعتراض بعدی را از خود ساقط می نماید.

#### ماده ۵- شرایط نیروی انسانی:

۱-۵) پرسنل مورد نیازی که جهت انجام و ارائه خدمات امور یاد شده از طریق طرف قرارداد در محل به کار گرفته می شوند باید با تایید واحد H.S.E کارفرما و طبق قوانین اداره کار بوده و حداقل دارای شرایط ذیل باشند:

• دارا بودن سلامت جسمی و روحی به تأیید مراکز درمانی

• اخذ گواهی عدم سوء پیشینه از مراجع قضائی در صورت لزوم

• عدم اعتیاد به مواد مخدر

• تعیین صلاحیت عمومی و احراز آن توسط دستگاه نظارت

• دارا بودن تجربه کافی در امور محوله

• دارا بودن توانایی انجام وظایف محوله

• حداقل سن ۲۰ سال تمام و داشتن کارت پایان خدمت یا معافیت

• داشتن کارت بهداشتی معتبر و نصب آن در آشپزخانه در محل دید مسئولین و گواهی نامه آموزشی بهداشت صنوف

تبصره: به لحاظ اهمیت حفظ سلامت بیماران و پرسنل علاوه بر آزمایشات متعارف انجام آزمایشات ذیل هر سال یکبار الزامی است.

-HCV-HBS تست توپرکولین ضمناً هزینه این آزمایشات نیز به عهده پیمانکار خواهد بود.

• نیروی انتخاب شده بایستی شئونات و اخلاق اسلامی و کلیه مقررات اداری محل را رعایت نماید.

• در صورت عدم رضایت دستگاه واگذار کننده از پرسنل تحت پوشش، طرف قرارداد موظف است حداکثر ظرف مدت یک هفته پرسنل جایگزین دیگری را معرفی نماید.

• پیمانکار مکلف میباشد مطابق آیین نامه های اداره کار و ابلاغیه های واحد hse و منابع انسانی کارفرما نسبت به تهیه لباس کار برای نیروهای خود اقدام نماید تهیه لباس غیر هم رنگ برای محیط طبخ غذا و سرو غذا و داخل سالن جهت سالن دار الزامی است. ( از قبیل لباس های متحد الشکل، دستکش، کفش، کلاه، پیش بند، روپوش، دمپایی، چکمه و ... )

۲-۵) کلیه افراد بکارگیری شده کارکنان پیمانکار بوده و از نظر دریافت حقوق و مزایا و سایر موارد هیچگونه ارتباطی با کارفرما ندارند لیکن کارفرما میتواند در صورت نیاز بر نحوه پرداخت حقوق کارگران نظارت نماید و همچنین پیمانکار موظف میباشد لیست حقوق و دستمزد ارسالی به بیمه تأمین اجتماعی و اداره امور مالیاتی را بصورت ماهانه تحویل واحد امور مالی کارفرما نماید.

۳-۵) با توجه به اهمیت موضوع و سلامت کارگران کلیه کارگرانی که پیمانکار جهت ارائه خدمات تحت قرارداد بکار می گمارد حتی به صورت آزمایشی می بایست دارای سلامت کامل جسمانی و روانی بوده و از نظر بهداشت مورد تأیید باشند و پس از گذشت دوره آزمایشی (حداکثر ۱۰ روز پس از شروع بکار) و اخذ تأییدیه نماینده

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



کارفرما و انجام مراحل آزمایشات بدو استخدام، شروع بکارشان بلامانع می باشد و پیمانکار متعهد است در هر زمان طبق دستور نماینده کارفرما نسبت به تعویض کارگران و تعیین جانشین آنان اقدام نماید.

۴-۵) در صورتیکه کارفرما تشخیص دهد که تعداد کارگران پیمانکار همچنین جهت انجام خدمات موضوع قرارداد کافی نمیباشد میتواند از پیمانکار بخواهد نسبت به افزایش آنها اقدام نماید در این صورت نظر کارفرما قطعی بوده و پیمانکار ملزم میباید در اسرع وقت بدون اینکه هیچگونه تعهدی برای کارفرما ایجاد کند نسبت به افزایش تعداد نفرات با رعایت مفاد بند (۳-۵) اقدامات لازم را بعمل آورد. برای این مورد هیچگونه وجه اضافه ای به پیمانکار پرداخت نخواهد شد.

#### **ماده ۶- تضمین و ضمانت انجام تعهدات :**

۱-۶) پیمانکار موظف است جهت تضمین انجام تعهدات یک فقره ضمانتنامه بانکی (بدون قید و شرط) به ارزش پنجاه میلیارد ریال و معتبر تا پایان قرارداد در اختیار کارفرما قرار دهد و کارفرما میتواند در صورت عدم انجام تعهدات توسط پیمانکار هر موقع که صلاح بداند در خصوص ضبط ضمانتنامه بانکی مذکور و سپرده حسن انجام تعهدات اقدام لازم را صورت دهد.

۲-۶) از هر مبلغ صورت وضعیت به پیمانکار مبلغ ۱۰ درصد بابت سپرده حسن انجام تعهدات ۵ درصد سپرده بیمه کسر و نزد امور مالی کارفرما نگهداری می گردد مبلغ مذکور در پایان قرارداد و در صورت اجرای کامل موضوع قرارداد با ارائه مفاصاحساب بیمه و تسویه حساب نهائی، با درخواست کتبی پیمانکار و تایید دستگاه نظارت مسترد خواهد شد.

#### **ماده ۷- کسورات قانونی:**

پرداخت کلیه کسورات قانونی برعهده پیمانکار خواهد بود و کارفرما هیچگونه مسئولیتی بابت کسورات مذکور نخواهد داشت .

#### **ماده ۸- روش حل اختلاف :**

در صورتیکه در تفسیر یا اجرای این قرارداد بین طرفین اختلافی صورت پذیرد ابتدا از طریق مذاکره و سپس موضوع به داوری ارجاع و رأی صادره از طریق داور برای طرفین لازم الاتباع می باشد که در این خصوص اتاق بازرگانی به عنوان مقام ناصب داور تعیین می گردد و این موضوع بدان معنی نخواهد بود که کارفرما حق استفاده از اسناد تضمین شده را جهت جبران خسارت وارده نداشته باشد.

تبصره: به منظور جلوگیری از بروز وقفه درامور، پیمانکار موظف و مکلف است در دوره حل اختلاف نسبت به انجام کامل تعهدات خود اقدام لازم را بنماید.

#### **ماده ۹- فورس ماژور و توقف قرارداد:**

پیمانکار در هیچ شرایطی و به هیچ بهانه ای حق توقف قرارداد را بدون موافقت کتبی کارفرما نداشته و در غیر اینصورت کارفرما ضمن فسخ یکجانبه قرارداد راساً و یا توسط شخص ثالث نسبت به تامین غذا تا پایان قرارداد اقدام نموده و تمام هزینه ها را با ۵۰ درصد بالا سری از تضامین سپرده شده و یا محل مطالبات پیمانکار کسر خواهد نمود.

#### **ماده ۱۰- دستگاه نظارت:**

نظارت بر موضوع قرارداد حاضر برعهده واحد منابع انسانی شرکت سیمان اصفهان که در این قرارداد (دستگاه نظارت) نامیده می شود خواهد بود و پیمانکار موظف است موضوع قرارداد را مطابق نظر دستگاه نظارت یا نماینده آن که بصورت کتبی به مجری ابلاغ می گردد اجراء نموده و همکاری های لازم را بعمل آورد. -دستگاه نظارت مجاز میباشد بر تمامی مراحل انجام موضوع قرارداد نظارت نماید(نگهداری مواد اولیه، پخت، توزیع، نظافت و ...)

#### **ماده ۱۱- اسناد و مدارک قرارداد:**

۱- دستور العمل HSE ، ۲- لیست ماهانه منوی غذایی ۳- آنالیز مواد: اوزان، کیفیت، کمیت، نرخ طبخ هر پرس غذا و مشخصات مواد اولیه ۴- صورتجلسه تحویل آشپزخانه کارفرما به همراه کلیه امکانات موجود ۵- سایر دستورالعمل های ابلاغی از طرف کارفرما که در طول مدت قرارداد تهیه و به پیمانکار اعلام می شود و لیست های پیوست که به رویت و تایید پیمانکار رسیده و جزء لاینفک این قرارداد می باشد.

#### **ماده ۱۲- اقامتگاه طرفین:**

اقامتگاه قانونی طرفین همان نشانی مندرج در صدر قرارداد است و کلیه مکاتبات و اخطارها اعم از قراردادی و قضایی به همان نشانی ارسال و ابلاغ می گردد. در صورت تغییر نشانی ، طرفین باید ظرف مدت یک هفته نشانی جدید را به طرف مقابل ابلاغ نمایند در صورت عدم اطلاع ، ابلاغ به نشانی قبلی معتبر خواهد بود.

#### **ماده ۱۳- تعداد نسخ قرارداد:**

این قرارداد در ۱۳ ماده و در دو نسخه تنظیم و هر دو نسخه حکم واحد را دارا می باشد.

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار





## پیوست یک - شرایط خصوصی

۱- پیمانکار مکلف به رعایت کلیه موارد ذیل که در اسناد مناقصه قید شده اند میباشد.

۲- در صورت عدم رعایت هر یک از مفاد ذیل کارفرما ضمن حق دریافت کلیه خسارات وارده از هر محلی که صلاح بداند میتواند نسبت به فسخ یکجانبه قرارداد اقدام نماید.

### ۱- نکات ایمنی و بهداشتی پیمانکار طبخ غذا:

- ۱-۱- پیمانکار موظف است از نیروی جوان و با بنیه بدنی مناسب استفاده کند.
- ۱-۲- نیروهای پیمانکار باید مراحل طب کار را گذرانده باشند.
- ۱-۳- گواهی صحت مزاج قبل از بکارگیری و نصب آن در محلی که در دید باشد.
- ۱-۴- رعایت در پوشش بهداشتی (روپوش مخصوص، دستکش، کلاه)
- ۱-۵- استفاده از دمپایی در سالن و چکمه در آشپزخانه و برای خارج از محل پخت و توزیع غذا از کفش دیگری استفاده شود.
- ۱-۶- تخلیه مرتب پس مانده های غذا و آشغال های آشپزخانه و جدا سازی ضایعات بازیافتی نظیر پت، بطری، کارتن
- ۱-۷- وجود سطلهای درب دار و مخصوص کیسه های زباله (جمع آوری و دفن بهداشتی زباله)
- ۱-۸- استفاده از آب سالم و بهداشتی جهت تهیه غذا و شرب
- ۱-۹- رعایت بهداشت محیط در مجموعه و کانتین و خارج از آن
- ۱-۱۰- طبقه بندی بهداشتی انبار و رعایت مسائل سرمایش و گرمایش
- ۱-۱۱- یخ زدایی مواد غذایی به شیوه درست و همراه بسته بندی
- ۱-۱۲- رعایت اصول بهداشتی و ایمنی سردخانه
- ۱-۱۳- تهیه و انتقال و توزیع بهداشتی مواد غذایی که به تأیید بهداشت کارگاه برسد.
- ۱-۱۴- رعایت اصول ایمنی در تمام زمینه ها
- ۱-۱۵- عدم استفاده از دخانیات در مجموعه کانتین
- ۱-۱۶- استفاده از امکانات استحمام و روشویی
- ۱-۱۷- عدم استفاده از لباس مخصوص، کفش و .... خارج از مجموعه کانتین و رعایت کامل اصول ارگونومی
- ۱-۱۸- ارائه گواهی صحت مزاج بویژه بیماریهای قارچی و انگلی از پزشک کارگاه
- ۱-۱۹- استفاده از موارد و امکانات مصرفی بهداشتی که دارای پروانه تولید، پروانه بهداشتی و مهر استاندارد بوده باشند.
- ۱-۲۰- پیمانکار تعهد می نماید که رومیزی ها را شسته، طوری که وضعیت ظاهری آنان از نظر رنگ و سایر خصوصیات تغییری ننماید. همچنین پیمانکار بایستی مراقبت نماید که هیچگونه لوازمی کثیف نبوده و در همه حال قابل استفاده و بهداشتی و تمیز باشد.

### ۲- مشخصات مواد اولیه مورد مصرف اغذیه

- ۱- گوشت گوسفند نر جوان گرم: گوشت سردست و مغز ران بدون چربی، بدون استخوان و بدون زوائد.
  - ۲- گوشت گوسفندی گرم درجه یک گوسفند نر با وزن ۱۸ الی ۲۵ و حمل توسط ماشین یخچال دار و ز با تایید ناظر کارخانه و بصورت پلمپ شده
  - ۳- گوشت گوساله نر جوان با وزن ۱۷۰ الی ۲۰۰ کیلو گرم حمل توسط ماشین یخچال دار دارای مجوز حمل و گواهی کشتارگاه با تایید ناظر کارخانه
- تبصره:** تمام قطعات گوشت باید تا آخرین لحظات نگهداری ممهور به مهر بهداشت و دامپزشکی باشد.
- ۴- مرغ گرم از کشتارگاه های معتبر با وزن بالای ۱٫۵ کیلو گرم کشتار روز دارای مجوز از کشتارگاه و حمل توسط ماشین یخچالدار دارای مجوز بهداشتی (برگه شناسه یکتا) با تایید ناظر کارخانه و بصورت پلمپ شده
  - ۵- مرغ مصرفی (آماده طبخ) بایستی بدون پوست، پا، سر و گردن، دل و جگر، دنبالچه و نوک بال و ضایعات باشد. مرغ مصرفی جهت جوجه کباب باید کشتار روز از ۴۸ ساعت قبل تهیه و تامین گردد.
  - ۶- مرغ قابل مصرف برای غذاهای خوراک و پلوئی باید بدون سر، گردن، بال، دنبالچه، پوست، غضروف، سر استخوان، استخوان کمر و سینه و کلاً فقط سینه و ران مورد تأیید ناظر می باشد و پیمانکار حتی المقدور سعی نماید مرغ را بصورت بسته بندی سینه یا ران خریداری نماید.
  - ۷- ماهی فیله شده: گوشت بدست آمده از ماهی قزا الا

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



- ۸- گوشت ماهی مورد استفاده گرم میباید حمل توسط ماشین یخچال دار دارای مجوز حمل (برگه شناسه یکتا) و گواهی کشتارگاه با تایید ناظر کارخانه و حمل بصورت پلمپ شده
- ۹- سبزی مخلوط تازه شامل : ۴۰٪ جعفری، ۲۵٪ تره، ۳۰٪ گشنیز، ۵٪ شنبلیله، پاک شده آماده طبخ.
- ۱۰- برنج: از نوع درجه یک با تشخیص کارفرما، ترجیحاً دانه بلند درجه یک یا هر نوع برنج دیگر که مورد تأیید کارفرما باشد .
- ۱۱- نخود سبز کنسرو: از نوع ساخته شده توسط کارخانجات داخلی با مارک استاندارد.
- ۱۲- رب گوجه فرنگی: از نوع ساخته شده توسط کارخانجات داخلی با مارک استاندارد..
- ۱۳- روغن مایع: از نوع مرغوب و استاندارد و همراه با سیب سلامت
- ۱۴- پیاز داغ: طبق فرمول
- ۱۵- نمک برنج: از نوع ید دار مورد تأیید کارفرما .
- ۱۶- نمک غذا: از نوع نمک ید دار مرغوب بسته بندی شده و همراه با سیب سلامت
- ۱۷- آبلیمو: درجه ممتاز بسته بندی شده و همراه با سیب سلامت
- ۱۸- کشمش: درجه یک بسته بندی شده.
- ۱۹- خرما: درجه یک، یک کیلوئی .
- ۲۰- کلیه لبنیات از کارخانه های معتبر با تاییدیه بهداشتی حمل توسط ماشین یخچال دار دارای مجوز حمل مواد لبنی با تایید ناظر کارخانه
- ۲۱- ماست: بهداشتی در ظرف یکبار مصرف از مارکهای معتبر و با نظر و تایید واحد نظارت.
- ۲۲- زرشک: از نوع زرشک پاک شده خشک و درجه یک ، بسته بندی شده .
- ۲۳- کلیه حبوبات، اویه جات، چاشنی ها، زعفرانو روغن از نوع درجه یک از کارخانجات معتبر با تایید ناظر کارخانه
- ۲۴- حبوبات: پاک شده و خالی از مواد زائد و درجه یک، بسته بندی شده.
- ۲۵- ادویه- از نوع بسته بندی شده .
- ۲۶- ممنوعیت استفاده از رنگ، طعم دهنده و شیرین کننده شیمیایی غیر مجاز
- ۲۷- زعفران: از نوع بسته بندی شده.
- ۲۸- وزن کلیه اقلام فوق و سبزیجات ذکر شده در صورتهای غذائی بصورت تماماً پاک شده و آماده طبخ می باشد.
- ۲۹- سیب زمینی مورد استفاده در کلیه خوراکی ها، بصورت خلال، چیپس سرخ شده می باشد.
- ۳۰- سیب زمینی، پیاز، هویج، کلم، گل کلم، خیار، بادمجان، لوبیا سبز، تره فرنگی، کاهو، کنگر، سبزی خوردن، سبزی معطر، جعفری، گشنیز، شنبلیله، و.... با نظر کارفرما

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



## جدول آنالیز

آنالیز چلو کباب کوبیده گوشت				
ردیف	مواد اولیه	وزن (گرم)	نرخ پیشنهادی	مبلغ
۱	برنج هندی	۱۶۰		
۲	گوشت گوساله	۷۰		
۳	گوشت گوسفند	۱۱۰		
۴	شینسل مرغ	۲۵		
۵	پیاز	۲۰		
۶	ادویه جات	۴		
۷	زعفران	۰/۰۱		
۸	نمک	۸		
۹	روغن	۲۰		
۱۰	گوجه و (دورچین)	۱۲۰		
۱۱	دوغ تکنفره	۱ عدد		
۱۲	زرشک	۳		
۱۳	نان	نیم قرص		
۱۴	ظروف یکبار مصرف	۱		
۱۵	شوینده و بهداشتی	۱		
	جمع کل			
	حقوق و دستمزد + بیمه پرسنل - تعداد ..... نفر			
	جمع کل			
	سود پیمانکار			
	جمع کل (بدون احتساب ارزش افزوده)			

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز چلو جوجه کباب با استخوان				
ردیف	مواد اولیه	وزن (گرم)	نرخ	مبلغ
۱	برنج هندی	۱۶۰		
۲	مرغ (ران + سینه)	۴۰۰		
۳	پیاز	۳۰		
۴	روغن	۲۰		
۵	آبلیمو	۱۰		
۶	سس مایونز	۵		
۷	نمک	۲۰		
۸	کره	۱۰		
۹	جوجه	۱۰۰		
۱۰	ادویه جات	۳		
۱۱	زعفران	۰/۰۱		
۱۲	زرشک	۳		
۱۳	ماست فله ای	۶		
۱۴	دوغ تکنفره	۱ عدد		
۱۵	نان	نیم قرص		
۱۶	ظروف یکبار مصرف	۱ عدد		
۱۷	شوینده و بهداشتی	۱		
جمع				
حقوق و دستمزد + بیمه پرسنل - تعداد..... نفر				
جمع کل				
سود پیمانکار				
جمع کل (بدون احتساب ارزش افزوده)				

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز چلو جوجه کباب				
ردیف	مواد اولیه	وزن (گرم)	نرخ	مبلغ
۱	برنج هندی	۱۶۰		
۲	شینسل	۲۲۰		
۳	پیاز	۴۰		
۴	روغن	۲۰		
۵	آبلیمو	۱۰		
۶	نمک	۲۵		
۷	کره	۱۰		
۸	ادویه جات	۲		
۹	زعفران	۰/۰۴		
۱۰	زرشک	۳		
۱۱	ماست فله ای	۶		
۱۲	سس مایونز	۵		
۱۳	گوجه و (دورچین)	۱۰۰		
۱۴	لیمو	۵۰		
۱۵	دوغ تک نفره	۱		
۱۶	نان	نیم قرص		
۱۷	ظروف یکبار مصرف	۱		
۱۸	شوینده و بهداشتی	۱		
جمع				
حقوق و دستمزد+ بیمه پرسنل- تعداد.....نفر				
جمع کل				
سود پیمانکار				
جمع کل (بدون احتساب ارزش افزوده)				

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار





آنالیز چلو کباب کوبیده مرغ				
ردیف	مواد اولیه	وزن (گرم)	نرخ	مبلغ
۱	برنج هندی	۱۶۰		
۲	شینسل	۱۶۰		
۳	دنبه یا قلوه گاه گوسفندی	۲۰		
۴	پیاز	۲۰		
۵	زعفران با نعنا	۰/۰۳		
۶	زرشک	۳		
۷	روغن	۱۵		
۸	ادویه جات	۲		
۹	نمک	۳۰		
۱۰	گوجه و (دورچین)	۱۲۰		
۱۱	دوغ تکنفره	۱ عدد		
۱۲	نان	نیم قرص		
۱۳	ظروف یکبار مصرف	۱		
۱۴	شوینده و بهداشتی	۱		
	جمع			
	حقوق و دستمزد+بیمه پرسنل تعداد.....نفر			
	جمع کل			
	سود پیمانکار			
	جمع کل (بدون احتساب ارزش افزوده)			

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز چلو کباب بلغاری				
ردیف	مواد اولیه	وزن (گرم)	نرخ	مبلغ
۱	برنج هندی	۱۶۰		
۲	گوشت گوسفند راسته بره	۹۰		
۳	شینسل مرغ	۹۰		
۴	پیاز	۳۰		
۵	نمک	۲۰		
۶	کره	۱۰		
۷	آبلیمو	۴		
۸	ادویه جات	۲		
۹	زعفران	۰/۰۳		
۱۰	روغن	۲۰		
۱۱	ماست	۳		
۱۲	سس مایونز	۴		
۱۳	زرشک	۳		
۱۴	دوغ تکنفره	۱ عدد		
۱۵	نان	۰/۵		
۱۶	ظروف یکبار مصرف	۱		
۱۷	شوینده و بهداشتی	۱		
جمع				
حقوق و دستمزد+ بیمه پرسنل تعداد.....نفر				
جمع کل				
سود پیمانکار				
جمع کل (بدون احتساب ارزش افزوده)				

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز باقلا پلو با گوشت گوسفندی (چلو گوشت)				
ردیف	مواد اولیه	وزن (گرم)	نرخ	مبلغ
۱	برنج هندی	۱۶۰		
۲	گوشت گوسفندی بدون استخوان	۲۵۰		
۳	شوید	۱۰		
۴	باقلا سبز	۴۰		
۷	زعفران	۰/۰۲		
۸	پیاز	۸۰		
۹	روغن	۱۵		
۱۰	ادویه جات	۲		
۱۱	نمک	۲۰		
۱۶	دوغ تکنفره	۱ عدد		
۱۷	نان	نیم قرص		
۱۸	ظروف یکبار مصرف	۱		
۱۹	شوینده و بهداشتی	۱		
جمع				
حقوق و دستمزد+ بیمه پرسنل تعداد ..... نفر				
جمع کل				
سود پیمانکار				
جمع کل (بدون احتساب ارزش افزوده)				

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز آبگوشت				
ردیف	مواد اولیه	وزن (گرم)	نرخ	مبلغ
۱	گوشت گوسفند	۸۰		
۲	سیب زمینی	۱۵۰		
۳	حبوبات	۵۰		
۴	رب گوجه	۲۰		
۵	پیاز	۱۰		
۶	گوجه	۲۰		
۷	نمک	۱۰		
۸	ادویه جات	۲		
۹	لیمو عمانی	۲		
۱۰	نان	قرص یک و نیم		
۱۱	ظروف یکبار مصرف	۱		
۱۲	شوینده و بهداشتی	۱		
	جمع			
	حقوق و دستمزد+بیمه پرسنل تعداد.....نفر			
	جمع کل			
	سود پیمانکار			
	جمع کل (بدون احتساب ارزش افزوده)			

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز سبزی پلو با ماهی				
ردیف	مواد اولیه	وزن (گرم)	نرخ	مبلغ
۱	برنج هندی	۱۶۰		
۲	ماهی قزل آلا (پاک شده)	۲۵۰		
۳	سبزی پلویی و باقالا	۴۰		
۴	پیاز	۳۰		
۵	روغن	۵۰		
۶	آبلیمو	۲۵		
۷	آرد سوخاری	۱۵		
۸	لیمو	۵۰		
۹	ادویه جات	۴		
۱۰	نمک	۱۰		
۱۱	زعفران (یک گرمی)	(یک گرمی) ۰/۰۱		
۱۲	کنجد	۵		
۱۳	خرما	۳۰		
۱۴	نوشابه تکنفره	۱ عدد		
۱۵	نان	۰/۵		
۱۶	ظروف یکبار مصرف	۱		
۱۷	شوینده و بهداشتی	۱		
جمع				
حقوق و دستمزد + بیمه پرسنل - تعداد.....نفر				
جمع کل				
سود پیمانکار				
جمع کل (احتساب ارزش افزوده)				

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار





آنالیز زرشک پلو با مرغ				
ردیف	مواد اولیه	وزن (گرم)	نرخ	مبلغ
۱	برنج هندی	۱۶۰		
۲	مرغ (ران + سینه)	۴۵۰		
۳	روغن	۵۰		
۴	پیاز	۳۰		
۵	رب گوجه	۲۵		
۶	فلفل دلمه ای	۱۰		
۸	ادویه جات	۲		
۹	نمک	۸		
۱۰	زعفران	۰/۰۱		
۱۱	زرشک	۳		
۱۴	دوغ تکنفره	۱ عدد		
۱۴	نان	نیم قرص		
۱۵	ظروف یکبار مصرف	۱		
۱۶	شوینده و بهداشتی	۱		
	جمع			
	حقوق و دستمزد + بیمه پرسنل - تعداد..... نفر			
	جمع کل			
	سود پیمانکار			
	جمع کل (بدون احتساب ارزش افزوده)			

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز چلو خورشی قیمه				
ردیف	مواد اولیه	وزن (گرم)	نرخ	مبلغ
۱	برنج هندی	۱۶۰		
۲	گوشت گوسفند قیمه شده	۷۰		
۳	رب گوجه	۲۰		
۴	سیب زمینی	۲۰		
۵	پیاز	۳۰		
۶	نمک	۱۰		
۷	ادویه جات	۴		
۸	روغن	۳۰		
۹	لپه	۲۵		
۱۰	لیمو عمانی	۲		
۱۱	زعفران	۰/۰۱		
۱۲	دوغ تکنفره	۱ عدد		
۱۳	نان	نیم قرص		
۱۴	شوینده و بهداشتی	۱		
۱۴	ظروف یکبار مصرف	۱		
جمع				
حقوق و دستمزد + بیمه پرسنل - تعداد.....نفر				
جمع کل				
سود پیمانکار				
جمع کل (بدون احتساب ارزش افزوده)				

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز چلو خورش سبزی				
ردیف	مواد اولیه	وزن (گرم)	نرخ	مبلغ
۱	برنج هندی	۱۶۰		
۲	گوشت گوسفند	۷۰		
۳	سبزی خورشتی	۱۵۰		
۴	لوبیا چیتی	۲۵		
۵	پیاز	۳۰		
۶	ادویه جات	۲		
۷	نمک	۲		
۸	لیمو عمانی	۲		
۹	روغن	۲۵		
۱۰	زعفران	۰/۰۱		
۱۱	دوغ تکنفره	۱ عدد		
۱۲	نان	نیم قرص		
۱۳	شوینده و بهداشتی	۱		
۱۴	ظروف یکبار مصرف	۱		
	جمع			
	حقوق و دستمزد+ بیمه پرسنل- تعداد.....نفر			
	جمع کل			
	سود پیمانکار			
	جمع کل (بدون احتساب ارزش افزوده)			

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز تاسی کباب				
ردیف	مواد اولیه	وزن (گرم)	نرخ	مبلغ
۱	برنج هندی	۱۶۰		
۲	گوشت مخلوط گوسفند و گوساله	۱۰۰		
۳	سیب زمینی	۱۰۰		
۴	رب گوجه	۳۰		
۵	نمک	۱۰		
۶	ادویه جات	۲		
۷	روغن	۲۰		
۸	زعفران	۰/۰۱		
۹	لیمو عمانی	۲		
۱۰	دوغ تکنفره	۱ عدد		
۱۱	نان	نیم قرص		
۱۲	ظروف یکبار مصرف	۱		
۱۳	شوینده و بهداشتی	۱		
	جمع			
	حقوق و دستمزد+بیمه پرسنل-تعداد.....نفر			
	جمع کل			
	سود پیمانکار			
	جمع کل (بدون احتساب ارزش افزوده)			

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز استانبولی پلو با گوشت				
ردیف	مواد اولیه	وزن (گرم)	نرخ	مبلغ
۱	برنج هندی	۱۶۰		
۲	لوبیا سبز	۷۰		
۳	گوشت مخلوط گوسفند و گوساله	۷۰		
۴	روغن	۳۰		
۵	پیاز	۳۰		
۶	رب گوجه	۲۰		
۷	ادویه جات	۲		
۸	نمک	۸		
۹	ماست تکنفره	۱ عدد		
۱۰	سیب زمینی	۲۰		
۱۱	نان	نیم قرص		
۱۲	ظروف یکبار مصرف	۱		
۱۳	شوینده و بهداشتی	۱		
	جمع			
	حقوق و دستمزد+بیمه پرسنل.....تعداد			
	جمع کل			
	سود پیمانکار			
	جمع کل (بدون احتساب ارزش افزوده)			

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار





آنالیز عدس پلو				
ردیف	مواد اولیه	وزن (گرم)	نرخ	مبلغ
۱	برنج هندی	۱۶۰		
۲	عدس	۳۵		
۳	گوشت مخلوط گوسفند و گوساله	۷۰		
۴	کشمش	۳۰		
۵	روغن	۴۰		
۶	پیاز	۷۰		
۷	ادویه جات	۳		
۸	نمک	۸		
۹	ماست تکنفره	۱ عدد		
۱۰	نان	نیم قرص		
۱۱	ظروف یکبار مصرف	۱		
۱۲	شوینده و بهداشتی	۱		
	جمع			
	حقوق و دستمزد + بیمه پرسنل - تعداد ..... نفر			
	جمع کل			
	سود پیمانکار			
	جمع کل (بدون احتساب ارزش افزوده)			

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز ماکارونی				
ردیف	مواد اولیه	وزن (گرم)	نرخ	مبلغ
۱	ماکارونی	۱۸۰		
۲	گوشت مخلوط گوسفند و گوساله	۷۰		
۳	روغن	۲۰		
۴	قارچ	۲۰		
۵	لفل دلمه ای	۵		
۶	هویج	۵		
۷	سیب زمینی	۱۵		
۸	پیاز	۳۰		
۹	رب گوجه	۲۰		
۱۰	ادویه جات	۱		
۱۱	نمک	۱۰		
۱۲	ماست تکنفره	۱ عدد		
۱۳	نان	نیم قرص		
۱۴	ظروف یکبار مصرف	۱		
۱۵	شوینده و بهداشتی	۱		
جمع				
حقوق و دستمزد+بیمه پرسنل تعداد.....نفر				
جمع کل				
جمع کل (بدون احتساب ارزش افزوده)				

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز افطاری				
ردیف	مواد اولیه	وزن (گرم)	نرخ	مبلغ
۱	آب و جوش و نبات	یک لیوان		
۲	خرما	۸۰		
۳	ظروف یکبار مصرف	۱		
۴	شوینده و بهداشتی	۱		
جمع				
حقوق و دستمزد + بیمه پرسنل تعداد.....نفر				
سود پیمانکار				
جمع کل (بدون احتساب ارزش افزوده)				

آنالیز صبحانه تخم مرغ و خرما				
ردیف	مواد اولیه	وزن (گرم)	نرخ	مبلغ
۱	تخم مرغ	۱۲۰		
۲	خرما	۷۰		
۳	نان	۱		
۴	ظروف یکبار مصرف	۱		
۵	شوینده و بهداشتی	۱		
جمع				
حقوق و دستمزد + بیمه پرسنل تعداد.....نفر				
سود پیمانکار				
جمع کل (بدون احتساب ارزش افزوده)				

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز صبحانه نان و پنیر و حلوا شکری				
ردیف	مواد اولیه	وزن (گرم)	نرخ	مبلغ
۱	پنیر	۷۰		
۲	خرما	۷۰		
۳	نان	۱		
۴	ظروف یکبار مصرف	۱		
۵	حلوا شکری	۵۰ گرم هر بسته		
جمع				
حقوق و دستمزد+ بیمه پرسنل تعداد.....نفر				
سود پیمانکار				
جمع کل (بدون احتساب ارزش افزوده)				

آنالیز صبحانه نان و پنیر و خیار و گوجه				
ردیف	مواد اولیه	وزن (گرم)	نرخ	مبلغ
۱	پنیر	۷۰		
۲	خیار	۶۰		
۳	گوجه	۶۰		
۴	ظروف یکبار مصرف	۱		
جمع				
حقوق و دستمزد+ بیمه پرسنل تعداد.....نفر				
سود پیمانکار				
جمع کل (بدون احتساب ارزش افزوده)				

آنالیز سوپ جو				
ردیف	مواد اولیه	وزن (گرم)	نرخ	مبلغ
۱	جو پرک	۱۰		
۲	مرغ	۲۰		
۳	هویج	۲۰		
۴	سبزیجات	۱۰		
۴	رب گوجه	۲۰		
۵	ادویه جات	۱۰		
۷	ظروف یکبار مصرف	۱		
جمع				
حقوق و دستمزد+ بیمه پرسنل تعداد.....نفر				
سود پیمانکار				
جمع کل (بدون احتساب ارزش افزوده)				

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار