



اسناد و مدارک مناقصه

خدمات طبخ و توزیع غذا کارخانه سیمان اصفهان

اینجانب با علم و آگاهی و مطالعه کامل و دقیق کلیه اسناد مناقصه و با قبول تمامی شرایط مندرج در آن اقدام به شرکت در مناقصه و ارائه قیمت می نمایم.

مشخصات پیمانکار :		
شماره ثبت / نام پدر:	شناسه / کد ملی:	کد اقتصادی / تاریخ تولد:
آدرس:	کد پستی:	
تلفن همراه:	تلفن ثابت:	فکس:
شماره حساب:	نام بانک:	شماره شبا:
صاحبان امضاء طبق آخرین تغییرات شرکت:		
(۱) آقای / خانم: با کد ملی بعنوان امضاء:		
(۲) آقای / خانم: با کد ملی بعنوان امضاء:		

خلاصه موضوع مناقصه:

خدمات طبخ و توزیع غذا شرکت سیمان اصفهان.

مدت انجام موضوع مناقصه:

به مدت یک سال شمسی می باشد.

اسناد و مدارک مورد نیاز ارائه قیمت:

- ✓ در پاکت (الف) تضمین شرکت در مناقصه بنام شرکت سیمان اصفهان بدون قید و شرط
- ✓ در پاکت (ب) اسناد مناقصه و قیمت پیشنهادی (ارائه آنالیز قیمت الزامی می باشد)
- ✓ در پاکت (ج) مشخصات فنی کالا، زمان تحویل، رزومه کاری و ... (پیشنهاد دهندگان حقیقی موظف به ارائه تصویر کارت ملی، کد پستی، برگ ثبت نام ثنا خود و سایر مدارک مربوطه می باشند، پیشنهاد دهندگان حقوقی موظف به ارائه آخرین روزنامه رسمی تغییرات شرکت، اساسنامه خود و برگ ثبت نام ثنا می باشند، ارائه گواهی صلاحیت ایمنی و گواهی تایید صلاحیت اداره کار و رفاه اجتماعی و فرم و وضعیت سمات پیمانکار جزء اسناد الزامی جهت شرکت در مناقصه برای پیمانکاران می باشد و در صورت عدم ارائه و برنده شدن در مناقصه به منزله انصراف و ضبط سپرده بوده و هیچ حقی برای نامبرده متصور نمی باشد)
- ✓ معیارهای ارزیابی کیفی پیمانکاران براساس تجربه، دانش و سوابق اجرایی، توانایی مدیریتی در تعداد پرسنل، توان مالی و اعتباری، گواهینامه های تایید صلاحیت، توان تجهیزاتی و ماشین آلات، توان فنی و برنامه ریزی شامل ساختار تشکیلات و مسئولیت ها می باشد.
- ✓ در صورتیکه که تامین کننده بخواهد مشخصات فنی اضافه تر و یا کامل تر از مشخصات فنی داخل اسناد مناقصه ارائه نماید باید علاوه بر اینکه در پاکت «ج» داده شود باید در پاکت «ب» نیز گذاشته شود.

✓ مدت اعتبار پیشنهادات ارائه شده حداقل دو ماه پس از تاریخ افتتاح پیشنهادات می باشد و با ارائه پاکت، پیشنهاد دهندگان حق استفاده از کلیه خيارات قانونی را از خود سلب و ساقط نمودند.

- ✓ تمام اسناد مناقصه، باید مطابق آخرین آگهی روزنامه رسمی به امضای صاحبان مجاز و مهر شرکت پیشنهاد دهنده برسد و همراه با پیشنهاد قیمت حداکثر تا پایان ساعت اداری روز پنج شنبه مورخ ۱۴۰۵/۰۶/۲۶ تسلیم شود و جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره ۰۹۰۴۵۲۲۳۲۰۰ تماس حاصل فرمائید
- ✓ شایان ذکر است بازگشایی پاکات و اسناد مناقصه توسط کمیته پاکات در محل شرکت سیمان اصفهان برگزار خواهد گردید
- ✓ پس از سپری شدن مهلت اخذ پاکت ها، مناقصه گذار در رد یا قبول پیشنهادات مختار خواهد شد
- ✓ پیشنهاد دهندگان پس از پایان مهلت تحویل مدارک حق انصراف نداشته و پس از تاریخ مذکور مدارک مربوطه به هیچ وجه مسترد نخواهد شد
- ✓ نشانی محل تسلیم پیشنهادات: اصفهان، اتوبان ذوب آهن، شهر ابریشم، خیابان توحید کارخانه سیمان اصفهان ساختمان اداری، واحد دبیرخانه

تلفن: ۰۳۱-۳۷۸۸۵۱۰۰ و ۰۳۱-۳۷۸۸۵۲۰۰ داخلی ۱۳۰ - فاکس: ۰۳۱-۳۷۸۸۵۴۵۴

تضمین شرکت در مناقصه:

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

- (۱) چک صیادی بدون قید و شرط با عنوان پرداخت قرض و تادیه دیون به تاریخ روز ثبت گردد.
- (۲) واریز مبلغ مربوطه به شماره حساب IR2801900000000102518060007 بانک صادرات ایران

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



۳) ضمانت نامه بانکی

۴) نامه تایید واحد مالی سیمان اصفهان در صورت داشتن مطالبات

چنانچه مبلغ تضامین مغایر با مبلغ تعیین شده باشد پیشنهاد قیمت شرکت کنندگان بازگشایی نخواهد شد.
(بجز موارد فوق تضامین دیگری مورد قبول نمی باشد)

* 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 شماره چک، ثبت نبودن چک 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)
مشخصات شرکت جهت تضامین :

شرکت سهامی عام سیمان اصفهان شناسه ملی: ۱۰۲۶۰۱۰۱۰۲۷ کد پستی: ۸۱۷۸۹۷۹۸۷۴
آدرس: اصفهان - شهر ابریشم - کارخانه سیمان اصفهان - تلفن: ۰۳۱۳۷۸۸۵۱۰۰

گشایش 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.

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 تجربه، بهای ارائه شده تعیین می شوند.
- ۲) مناقصه گذار در واگذاری تمام خدمات به یک پیشنهاد دهنده و یا واگذاری بخش هایی از خدمات و فعالیت های 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 بعهده نخواهد داشت. لازم به ذکر است پیشنهاد دهنده در مناقصه پس از تحویل پاکتها به دبیر خانه رسید اخذ نماید.
- ۵) به پیشنهادهای ناقص، مشروط، مبهم، مخدوش، مدت دار، مغایر با شرایط مناقصه، فاقد سپرده یا کمتر از میزان تعیین شده ترتیب اثر داده نخواهد شد.
- ۶) تمامی هزینه های آگهی روزنامه، ثبت، جابه جایی، حمل و نقل داخلی و هزینه های مشابه به عهده برنده مناقصه می باشد و مناقصه گذار هیچ گونه مسئولیت و تقبل انجام خدمات یا هزینه ای ندارد.
- ۷) 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 اختیارات قانونی را از خود سلب و ساقط می نماید.
- ۸) در صورت عدم احراز حداقل امتیاز بر اساس معیارهای ارزیابی، محتویات پاکت «ب» مفتوح نشده و در صورت درخواست پیشنهاد دهنده نهایتاً تا دو هفته عیناً به پیشنهاد دهنده مسترد خواهد شد
- ۹) مناقصه گذار می تواند بنابر نیاز شرکت مقادیر قرارداد را بدون اخذ موافقت پیمانکار تا ۲۵٪ افزایش یا کاهش دهد.

استرداد ضمانت نامه 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 نشده اند موظف میباشند نهایتاً طی یک ماه به شرکت سیمان اصفهان مراجعه و تضامین (اعم از چک، ضمانت نامه بانکی و...) خود را دریافت کنند و بعد از آن شرکت سیمان اصفهان هیچ گونه مسئولیتی در قبال ضمانت نامه ها نخواهد داشت).
- ۲) در صورتی که برنده مناقصه از تاریخ ابلاغ نتیجه مناقصه ظرف مدت ۷ روز کاری نسبت به سپردن تضمین وجه التزام تعهدات و انجام معامله حاضر نشود سپرده شرکت در مناقصه او ضبط می شود و سپرده نفرات 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 کاری نسبت به 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 بازرگانی در رد یا قبول هر

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



یک از موارد فوق با در نظر گرفتن منافع شرکت حاکم بر مناقصه می باشد. (در موارد بالا جهت ارائه موضوع مناقصه به نفرات بعدی با نظر اعضاء کمیسیون معاملات با در نظر گرفتن صرفه و صلاح شرکت انجام می گیرد).

سایر شرایط مناقصه:

- (۱) در صورتی که پیمانکار دارای آشپزخانه مرکزی با رعایت کلیه استانداردها و مجوزهای بهداشتی و ... می باشد و امکان طبخ غذا در مکان خود و توزیع مناسب و با کیفیت در رستوران کارفرما را داشته باشد می تواند پیشنهاد مربوطه را ضمیمه اسناد نماید.
- (۲) در صورت طبخ غذا در مکان پیمانکار، تامین خودروی حمل و توزیع غذا وانت اتاق دار مجهز به جعبه گرم نگهدارنده غذا در سایز مناسب و کیفیت استاندارد به عهده پیمانکار بوده و باید با توجه به شرایط محیطی کارخانه آب بندی کامل باشد به صورتیکه برای گرد و غبار و آب غیر قابل نفوذ باشد.

پیش نویس قرارداد:

ماده ۱- موضوع قرارداد:

(۱-۱) 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، نظافت آشپزخانه و سالن های غذا خوری، اداره رستوران شرکت سیمان اصفهان با استفاده از نیروی انسانی ماهر و متخصص مطابق اصول ایمنی و بهداشتی و برنامه غذایی و آنالیز اعلامی کارفرما، توسط پیمانکار و به هزینه وی می باشد که فروش طبق پرس های تحویلی در هر وعده و قیمت آن مطابق جداول پیوست قرارداد می باشد که انجام کامل خدمات و امور مربوطه می بایست به صورت کامل مورد تایید دستگاه نظارت کارفرما باشد.

(۱-۲) انجام امور فوق در طول سال (ایام تعطیل و غیر تعطیل) و سه شیفت کاری که ماه های عادی (صبحانه، ناهار و شام) و ماه رمضان (سحری و افطاری) می باشد.

(۱-۳) تهیه، طبخ و سرو روزانه پرس های غذای مورد نیاز کارفرما با ۲۵ درصد افزایش و یا کاهش تعداد به شرح جدول ذیل می باشد:

ماه های عادی:

ردیف	ایام هفته	پرس صبحانه	پرس ناهار	پرس شام
۱	روزهای عادی	۲۰	۷۰۰	۱۲۰
۲	روزهای پنج شنبه	۱۵	۵۸۰	۱۲۰
۳	روزهای جمعه و سایر ایام تعطیل	۱۵	۲۸۰	۱۲۰

ماه مبارک رمضان:

ردیف	ایام هفته	پرس افطار	پرس سحر
۱	روزهای عادی	۳۵۰	۹۵
۲	روزهای تعطیل	۳۰۰	۹۵

(۱-۴) طبخ غذا در آشپزخانه کارفرما و با استفاده از امکانات کارفرما می باشد و تمام تجهیزات و دستگاه های موجود طی صورتجلسه ای تحویل پیمانکار می گردد. 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.

(۱-۵) 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.

(۱-۶) تهیه و توزیع انواع دسر، میوه، نوشیدنی شامل آب معدنی، نوشابه، نوشیدنی گیاهی، دوغ، آبمیوه، دلستر و... طبق برندهای معتبر و مورد تایید دستگاه نظارت به عهده پیمانکار می باشد.

تبصره ۱: در زمان شیوع بیماری واگیردار، جنگ و یا هر علت دیگری که بخش یا کل شرکت دچار تعطیلی گردد، مقدار قرارداد با نظر دستگاه نظارت تقلیل خواهد یافت و از این بابت هیچ گونه مسئولیتی به عهده کارفرما نخواهد بود و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی نخواهد داشت.

تبصره ۲: چنانچه کارفرما دستور تامین غذایی (رژیمی یا غیر رژیمی) خارج از آنالیزهای قرارداد را نماید پیمانکار می بایست آنالیز قیمت غذاهای درخواستی را ارائه نموده و پس از تصویب در کمیسیون معاملات، کارفرما در این خصوص تصمیم گیری می نماید و به صورت کتبی به پیمانکار ابلاغ می گردد. (با توجه به مصوبه کمیسیون نیازی به تنظیم الحاقیه جدید نمی باشد).

ماده ۲- مبلغ قرارداد و نحوه پرداخت:

- (۲-۱) مبلغ ماهیانه قرارداد طبق جداول آنالیز قرارداد و براساس تعداد پرس های غذای تحویل شده مورد تایید دستگاه نظارت در طول مدت قرارداد می باشد.
 - (۲-۲) پیمانکار جهت دریافت مبلغ صورت وضعیت ماهیانه موظف است در پایان هر ماه مراحل زیر را به ترتیب و به صورت کامل انجام نماید:
- الف) صورت وضعیت عملکرد بر اساس آمار پرس های غذای تحویلی هر ماه را تا پنجم ماه بعد تحویل نماید و به تایید دستگاه نظارت رساند.
- 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.

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



ج) امور مالی کارفرما پس از دریافت صورت وضعیت، ضمن بررسی و کسر کلیه کسورات بیمه، مالیات، حسن انجام کار، جرایم و... نسبت به ثبت آن اقدام و در دستور پرداخت قرار خواهد داد.

د) در صورتی که در 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.

ه) 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.

۲-۳) پیمانکار ملزم به ارائه فاکتور رسمی و ثبت شده در سامانه مودیان بوده و در صورت ارائه اسناد مثبت ۱۰ درصد بابت عوارض و مالیات ارزش افزوده به مبلغ ریالی نهایی اضافه می گردد.

۲-۴) کاهش و یا افزایش تعداد پرس‌های غذا به هر دلیل تاثیری در قیمت پرسپون نخواهد داشت.

۲-۵) در خصوص تخصیص تعدیل به قرارداد مبنای نرخ تورم شاخص تورم اعلامی از سوی بانک مرکزی می باشد و تا ۲۰ درصد افزایش نرخ تورم برعهده پیمانکار بوده و مازاد بر افزایش ۲۰ درصد با درخواست کتبی پیمانکار و پس از طرح در کمیسیون معاملات در این خصوص تصمیم گیری خواهد شد.

تبصره ۱: تعدیل قیمت قرارداد تا سه ماه از شروع قرارداد تعلق نمی گیرد و همچنین در صورت تعدیل قیمت نیز تا سه ماه مشمول تعدیل قیمت نمی شود و پس از آن مجدداً تا ۲۰ درصد افزایش نرخ تورم برعهده پیمانکار می باشد.

تبصره ۲: کارفرما می‌بایست به نحو مقتضی آمار روزانه خود را ۴۸ ساعت قبل از هر نوبت غذا به اطلاع پیمانکار برساند و پیمانکار مکلف میباشد نسبت به طبخ غذای کافی طبق غذای اعلامی دستگاه نظارت اقدام نماید و در صورت پخت غذا کمتر از مقدار رزرو شده به هر میزان و تاخیر پیش آمده مطابق ماده ۹ محاسبه و دریافت خواهد شد.

ماده ۳- مدت قرارداد:

مدت این قرارداد از تاریخ ۱۴۰۵/۰۷/۰۱ لغایت ۱۴۰۶/۰۶/۳۱ به مدت یک سال شمسی می باشد که در صورت اتمام قرارداد و درخواست کارفرما پیمانکار مکلف میباشد به مدت ۲ ماه با آخرین قیمت‌های مندرج در این قرارداد به کار خود ادامه دهد.

ماده ۴- شروط و تعهدات طرفین:

۴-۱) تعهدات کارفرما:

۴-۱-۱) کارفرما موظف است مبالغ صورت وضعیت‌ها را در زمان‌های مقرر شده پرداخت نماید.

۴-۱-۲) کارفرما می بایست کلیه همکاری‌های 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.

۴-۱-۴) انتخاب و اعلام برنامه غذایی بعهده کارفرما می باشد.

۴-۲-۵) کارفرما سرویس‌های موضوع این قرارداد، شامل: ساختمان آشپزخانه، رستوران با تأسیسات مربوطه، سلف سرویس، انبارها، سردخانه‌ها، یخچال‌ها، کلیه اثاثیه و لوازم آشپزخانه، دیگ، سیخ، ظروف غذاخوری، قاشق و چنگال، لیوان و پارچ، میز و صندلی را طبق صورت جلسه تنظیمی و بدون دریافت هیچ گونه وجهی در اختیار پیمانکار قرار می دهد و پیمانکار میبایستی کلیه لوازم، تجهیزات و ابزارهای اجرای قرارداد به وی تحویل گردیده، در پایان قرارداد مطابق صورت جلسه همانند ابتدای قرارداد به صورت سالم به کارفرما عودت نماید.

۴-۲-۶) برنامه غذایی توسط کارفرما برای مدت یک ماه تنظیم و حداقل هفت روز زودتر جهت تدارک مواد اولیه مورد نیاز به پیمانکار ابلاغ خواهد شد.

۴-۲) تعهدات پیمانکار:

۴-۲-۱) پیمانکار تعهد می نماید کلیه خدمات موضوع قرارداد (از لحاظ کمی، کیفی و دستورالعمل بهداشتی آشپزخانه و رستوران) را با رعایت دقیق و کامل مقررات و شرایط مطروحه در قرارداد و در محل مورد نظر کارفرما به نحو احسن انجام دهد و عدول از هر کدام از موارد دستورالعمل فوق تخلف محسوب و مشمول جرایم ماده ۹ قرارداد می گردد.

۴-۲-۲) پیمانکار متعهد است جهت ارائه خدمات و انجام تعهدات شرایط قرارداد و شرح کار مربوطه، همه روزه به تعداد کافی کارگر و سرکارگر ماهر (آشپز-سرآشپز-گارسون) 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 میرا نمی باشد.

۴-۲-۳) پیمانکار متعهد می گردد نماینده تام الاختیار خود را بعنوان نماینده مقیم به کارفرما معرفی نماید، نماینده یاد شده میبایستی در تمام مراحل پستیایی گیری، پخت، سرو غذای نهار و شام، حمل و تحویل متریال و مواد غذایی به انبار، نظافت رستوران و آشپزخانه و ... در محل حضور داشته باشد. عدم حضور نماینده پیمانکار در هر کدام از مراحل ذکر شده تخلف محسوب و مشمول جریمه ماده ۹ خواهد شد.



- ۴-۲-۴) پیمانکار متعهد به تهیه مواد طبق مشخصات مواد اولیه مورد مصرف مندرج در پیوست قرارداد و حمل به داخل اماکن مربوطه در ساعات حضور نماینده دستگاه نظارت و نگهداری و فرآوری مناسب مواد اولیه، توزیع غذای طبخ شده طبق نظر دستگاه نظارت می‌باشد.
- ۴-۲-۵) 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.
- ۴-۲-۶) سرویس ایاب و ذهاب پرسنل پیمانکار بر عهده خود پیمانکار خواهد بود و در صورت صلاحدید دستگاه نظارت پرسنل پیمانکار می توانند در مسیرها و ایستگاه های تعیین شده که سرویس های ایاب و ذهاب عمومی کارفرما تردد دارد از این خدمات استفاده نموده و هزینه آن از صورت وضعیت پیمانکار کسر می گردد.
- ۴-۲-۷) تأمین و هزینه غذا، قند و چای مصرفی پرسنل پیمانکار بعهد خود پیمانکار می باشد و در صورت استفاده از غذا، قند و چای کارفرما هزینه آن از صورت وضعیت پیمانکار کسر می گردد.
- ۴-۲-۸) مواد اولیه غذایی تهیه شده از جانب پیمانکار می بایست طبق اسناد مناقصه از نوع مرغوب و دارای تاریخ مصرف و انقضاء و مهر استاندارد بوده و قبل از استفاده حتماً به تأیید دستگاه نظارت کارفرما مستقر در محل برسد.
- ۴-۲-۹) پیمانکار مکلف است مواد اولیه غذایی فاسد شدنی مورد نیاز خود را بصورت روزانه تهیه و بطور تازه به مصرف برساند.
- ۴-۲-۱۰) تهیه، بسته بندی و توزیع نان مرغوب بصورت روزانه در وعده های غذایی به عهده و هزینه پیمانکار میباشد اما کیفیت نان توزیعی باید با تأیید دستگاه نظارت باشد.
- ۴-۲-۱۱) 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.
- ۴-۲-۱۲) در صورت نیاز به ظروف و تجهیزات (به غیر از موارد تحویلی) جهت پخت، تأمین و تهیه آن بعهد پیمانکار می باشد ضمناً هرگونه نگهداری سردخانه ها و تعمیرات تجهیزات و امکانات بعهد پیمانکار می باشد و باید مطابق نظر و اعلام دستگاه نظارت اقدام نماید.
- ۴-۲-۱۳) 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.
- ۴-۲-۱۴) تأمین مخلفات روی میز از قبیل نمک، سماق، فلفل، دستمال کاغذی، رومیزی و پارچ آب، روزانه ۱۵ کیلو پیاز، طبق نظر دستگاه نظارت به عهده پیمانکار می باشد.
- ۴-۲-۱۵) پیمانکار موظف است کلیه پرسنل خود را تا سقف دیه هر سال (اعلامی از طرف قوه قضائیه) بیمه مسئولیت مدنی کارفرما در قبال کارکنان، عمر و حادثه نماید و رونوشت آنرا قبل از شروع قرارداد به دستگاه نظارت تحویل نماید و کلیه هزینه های مربوط به آن بعهد پیمانکار می باشد. بدیهی است در صورت عدم ارائه بیمه نامه های مذکور پیمانکار مجاز به شروع کار نمی باشد.
- ۴-۲-۱۶) 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 کلیه هزینه آن از صورت وضعیت پیمانکار طبق مصرف کسر خواهد شد.
- ۴-۲-۱۷) پیمانکار بایستی کلیه غذاهای درخواستی واگذار کننده را در محل رستوران مورد نظر کارفرما تحویل و توزیع نماید و در صورت هر گونه پیشامد برای غذا و یا عدم آماده بودن موظف است غذای جدیدی با نظر کارفرما جایگزین نماید.
- ۴-۲-۱۸) بیرون بردن هرگونه مواد غذایی و غذای طبخ شده از رستوران بدون تأیید کارفرما ممنوع می باشد و مشمول جرایم ماده ۹ قرارداد می گردد.
- ۴-۲-۱۹) نمایندگان کارفرما می توانند در هر زمان که بخواهند بنا برصلاحدید کارفرما محل طبخ غذا و انبار مواد غذایی و همچنین نحوه طبخ و توزیع غذا و محل نگهداری مواد اولیه را بازرسی نموده و با تمامی پرسنل خصوصاً سر آشپز و نماینده پیمانکار در ارتباط باشد.
- ۴-۲-۲۰) پیمانکار به عنوان امین موظف است متریا ل و موارد مذکور در آنالیز را کلاً و نوعاً در غذای طبخ شده مصرف نماید و چنانچه به هر علت در آنالیز تحویلی کسری و یا تفاوتی مشاهده شود پیمانکار متخلف است و کارفرما محاسبه بهای مواد را رأساً تعیین و از صورت وضعیت پیمانکار کسر می نماید.
- ۴-۲-۲۱) پیمانکار موظف به تقسیم و توزیع عادلانه غذای طبخ شده در ظروف مطابق با آنالیز تأیید شده غذای همان روز می باشد در صورت مشاهده تخلف و دریافت گزارش های متعدد به تشخیص کارفرما جریمه مطابق ماده ۹ در نظر گرفته خواهد شد.
- ۴-۲-۲۲) پیمانکار مکلف می باشد حواله انبار مواد اولیه مصرفی خود را بصورت روزانه به تأیید دستگاه نظارت مبنی بر خروج از انبار پیمانکار و ورود به مرحله طبخ مطابق با آنالیز تأیید شده همان روز به همراه صورت وضعیت ماهیانه برساند 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 و توزیع غذای روزانه توسط دستگاه نظارت تأیید گردد.



- ۴-۲-۲۳) پیمانکار تعهد می‌نماید در صورتیکه دستگاه نظارت سالن غذاخوری هرگونه مواد و یا غذای تهیه شده را غیرقابل مصرف تشخیص دهد 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.
- ۴-۲-۲۴) پیمانکار مکلف به تحویل غذا به کلیه اشخاص و مراجعین با دریافت ژتون بوده و به هیچ وجه مجاز به تحویل غذای اضافی، بدون دریافت ژتون و یا بدون هماهنگی با دستگاه نظارت نبوده و در صورت مشاهده مطابق ماده ۹ مشمول جریمه می‌گردد.
- ۴-۲-۲۵) 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 به تأمین نیروی ماهر و طبخ و سرو غذای مورد نظر کارفرما بوده و در صورتیکه در مشخصات مواد غذایی از سوی دستگاه نظارت تغییراتی داده شود پیمانکار موظف به تبعیت از آن خواهد بود.
- ۴-۲-۲۶) 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، تأمین اجتماعی و سایر قوانین و مقررات مربوطه در برابر وزارت کار و امور اجتماعی، سازمان تأمین اجتماعی و سایر مراجع قانونی ذیربط و ذیصلاح، هیچ‌گونه مسئولیتی ندارد تسویه حساب نهایی با پیمانکار منوط به ارائه برگ‌های تسویه حساب کارگران ایشان می‌باشد.
- ۴-۲-۲۷) پرسنل پیمانکار می‌بایست در زمان‌های مورد تأیید دستگاه نظارت در محل کار حضور داشته و یا محل کار خود را ترک نمایند.
- ۴-۲-۲۸) کلیه کارکنان پیمانکار در محل‌های آشپزخانه و سالن‌های غذاخوری بایستی از استعمال دخانیات خودداری نمایند و جلوگیری موثر از این امر به عهده پیمانکار می‌باشد 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 جریمه مطابق ماده ۹ اقدام نماید.
- ۴-۲-۲۹) در صورت مشاهده جسم خارجی در غذا که سلامت غذا را به خطر می‌اندازد و 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 مطابق ماده ۹ مشمول جریمه می‌گردد.
- ۴-۲-۳۰) پیمانکار متعهد می‌گردد 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 به صورت رایگان ارائه نماید در غیر اینصورت کارفرما به اختیار خود غذای مورد نظر را تهیه و علاوه بر عدم تأیید صورت وضعیت مطابق ماده ۹ مشمول جریمه می‌گردد.
- 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 بعهده پیمانکار می‌باشد و کارفرما هیچ مسئولیتی نخواهد داشت.
- ۴-۲-۳۱) در خصوص غذاهای سرو شده از نیروهای کارفرما نظر سنجی صورت گرفته و درصد رضایت افراد در میزان تأیید صورت وضعیت پیمانکار لحاظ خواهد شد.
- ۴-۲-۳۲) پیمانکار متعهد گردید آزمایش‌ها و معاینات کامل بدو استخدام و ادواری پرسنل خود را طبق نظر واحد طب کار کارفرما انجام داده و گزارش آن را به نماینده کارفرما ارائه نماید و در صورت انجام این معاینات توسط کارفرما هزینه آن مطابق تعرفه خدمات همان سال از پیمانکار کسر می‌گردد.
- ۴-۲-۳۳) پیمانکار موظف می‌باشد همواره معادل تهیه غذا برای ۱۵ روز مواد اولیه کافی موجود داشته باشد.
- ۴-۲-۳۴) طبق صورتجلسه پیوست پیمانکار اقالام موجود در آشپزخانه را بصورت سالم تحویل گرفته و هزینه‌های تعمیرات تجهیزات آشپزخانه و رستوران و تأسیسات آن و امکانات پخت و پز تعمیر و تعویض وسایلی که بصورت سالم و قابل استفاده تحویل گردیده است بعهده و هزینه پیمانکار می‌باشد.
- ۴-۲-۳۵) 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 مطابق ماده ۹ مشمول جریمه می‌گردد.
- ۴-۲-۳۶) 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.
- ۴-۲-۳۷) پیمانکار مکلف می‌باشد در زمان توزیع غذا شخص و یا اشخاص مخصوصی را جهت سالن داری، راهنمایی پرسنل و نظارت بر نظافت دائم رستوران و میزهای غذاخوری بکارگیری نماید و ساعات توزیع غذا طبق نظر دستگاه نظارت می‌باشد و پیمانکار مکلف به تبعیت از آن می‌باشد.
- ۴-۲-۳۸) پیمانکار جز در موارد ابلاغ کتبی کارفرما حق طبخ غذای بیرون بر نخواهد داشت.
- ۴-۲-۳۹) پیمانکار تأیید می‌نماید که از کمیت، کیفیت شرایط و محل اجرای قرارداد کاملاً مطلع می‌باشد و بدون هیچگونه اکراه و اجباری مبادرت به امضای قرارداد نموده است و هنگام تسلیم پیشنهاد مطالعات کافی را انجام داده و حق هیچگونه استنادی به جهل ندارد.
- ۴-۲-۴۰) تهیه و تأمین مواد اولیه بعهده و هزینه پیمانکار می‌باشد.
- ۴-۲-۴۱) تهیه مواد ضد عفونی کننده و شوینده (مواد ضد عفونی کننده و شوینده باید از برند معتبر و مورد تأیید دستگاه نظارت باشد) بر عهده و هزینه پیمانکار خواهد بود و بدیهی است پیمانکار حق استفاده از مواد شوینده و بهداشتی به صورت فله ای و فاقد مجوز اداره بهداشت و استاندارد را ندارد.
- ۴-۲-۴۲) هزینه حمل و دفن بهداشتی زباله به عهده پیمانکار می‌باشد.

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تأیید می‌باشد

مهر و امضای پیمانکار



۴۳-۲-۴) 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 بعهده پیمانکار خواهد بود.

۴۴-۲-۴) 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 میبایست 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.

۴۵-۲-۴) 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.

۴۶-۲-۴) تأمین و تهیه ظروف یکبار مصرف مورد نیاز و از جنس مورد تأیید دستگاه نظارت و H.S.E کارفرما، بعهده پیمانکار می باشد. بدیهی است هزینه ظروف یکبار مصرف به تعداد مصرف شد و براساس فاکتور خرید پیمانکار و نرخ بازار در صورت وضعیت پیمانکار محاسبه و پرداخت می گردد. تبصره: آمار روزانه ظروف یکبار مصرف همان آمار توزیع غذا در قسمتهای مختلف کارخانه به اضافه مواردی که با هماهنگی دستگاه نظارت استفاده می گردد، می باشد.

۴۷-۲-۴) پیمانکار موظف است جهت کلیه سردخانه های در حال استفاده اعم از بالای صفر و زیر صفر به استثنای سردخانه نگهداری زباله های رستوران حداقل ۲ جفت دمپایی در نظر گرفته و به هیچ عنوان پرسنل پیمانکار حق استفاده از کفشهای ایمنی در داخل سردخانه ها را ندارند و می بایست از دمپایی مخصوص سردخانه ها در هنگام ورود به سردخانه ها استفاده شود.

۴۸-۲-۴) پیمانکار موظف است سالیانه حداقل یک عدد حوله و صابون به مقدار مورد نیاز جهت استحمام در اختیار پرسنل خود قرار دهد.

۴۹-۲-۴) رعایت نظم و انضباط از پیمانکار و کارکنان او لازم بوده و چنانچه عدم رعایت آن منجر به وارد آمدن خسارت به تجهیزات و ساختمان تحویلی و یا پرسنل کارفرما گردد، جبران خسارت به عهده پیمانکار خواهد بود. نوع و میزان خسارت توسط دستگاه نظارت تعیین و کاملاً مورد قبول پیمانکار می باشد.

۵۰-۲-۴) تهیه جعبه کمک های اولیه و لوازم ضروری با نظر مرکز بهداشت کار بعهده پیمانکار بوده و موظف به تأمین آن است.

۵۱-۲-۴) در صورت نیاز به خدمات صرفاً اورژانسی و موارد حادثه، پیمانکار می تواند از خدمات اورژانس کارفرما استفاده نماید. بدیهی است حق الزحمه این خدمات بر اساس تعرفه وزارت بهداشت و طبق نظر واحد اورژانس از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.

۵۲-۲-۴) پیمانکار یا نماینده او هنگام وارد نمودن کلیه وسایل و تجهیزات می بایستی صورت جنس، لوازم و ماشین آلات خود را به رؤیت واحد انتظامات و بازرسی کارفرما رسانده و صورت جلسه تنظیم شده را اخذ نماید. ضمناً پیمانکار و هیچ یک از کارکنان او حق خارج نمودن هیچ نوع وسیله و ابزاری را از کارخانه سیمان اصفهان نخواهند داشت و در صورتیکه پیمانکار قصد خارج نمودن وسایل و ابزار خود را از کارخانه سیمان اصفهان داشته باشد بایستی با ارائه صورت جلسه و با تأیید دستگاه نظارت نسبت به خروج آن با هماهنگی بازرسی درب خروجی اقدام نماید.

۵۳-۲-۴) پیمانکار براساس قیمت های ارائه شده در این قرارداد در صورت تأیید دستگاه نظارت مجاز به فروش غذا به غیر از پرسنل کارفرما نیز می باشد. تبصره: بدیهی است تأمین غذای پرسنل کارفرما موضوع اصلی قرارداد بوده و در اولویت قرار دارد و در صورت فروش غذا به غیر از پرسنل شرکت کارفرما، نباید خللی در تأمین غذا بوجود آید.

۵۴-۲-۴) پیمانکار موظف است در راستای کاهش هزینه ها و افزایش کیفیت در صورت پیشنهاد دستگاه نظارت در خصوص تغییر نوع و آنالیز غذاها، اقدام لازم را انجام دهد. بدیهی است هزینه میانگین هفتگی یا ماهانه غذا نباید از متوسط هر پرس قرارداد افزایش یابد.

۵۵-۲-۴) پیمانکار موظف است با نظر دستگاه نظارت به منظور ارتقاء کیفیت و افزایش رضایتمندی از خدمات غذایی ارائه شده نسبت به تغییر چاشنی ها، ادویه ها و استفاده از طعم دهنده های مجاز و طبیعی خوراکی به منظور ایجاد تنوع و ارائه خوراکیهای مشابه با انواع مختلف اقدام نماید.

۵۶-۲-۴) حمل مواد غذایی فاسد شدنی توسط خودروهای مسقف یخچال دار و کاملاً بهداشتی انجام پذیرد.

تبصره: پیمانکار متعهد است تأییدیه کتبی مرکز بهداشت کار شرکت را برای تخلیه مرغ گرم، ماهی، انواع گوشت قرمز و مواد فاسد شدنی را قبل از تخلیه به دستگاه نظارت کارفرما تحویل نماید.

۵۷-۲-۴) پیمانکار در تهیه پیشنهاد قیمت، سود مورد نظر خود و تمام هزینه های ناشی از مفاد بندهای بالا را در نظر گرفته و بعداً از هیچ بابت، حق درخواست اضافه پرداختی ندارد

۵۸-۲-۴) اعضاء هیئت مدیره شرکت پیمانکار مطابق با آخرین روزنامه رسمی با شخصیت حقوقی شرکت پیمانکار در تکالیف و تعهدات این قرارداد و بروز هرگونه خسارات ناشی از سوء رفتار عوامل شرکت، مسئولیت تضامنی خواهند داشت.



۵۹-۲-۴) 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 تامین اجتماعی و اداره امور مالیاتی را بصورت ماهیانه تحویل واحد منابع انسانی و امور مالی کارفرما نماید.

۶۰-۲-۴) پیمانکار حق بکارگیری افرادی که منع قانونی دارند از جمله اتباع بیگانه، افراد کم سن و سال، افرادی که دارای کارت پایان خدمت سربازی نمی باشند و بازنشستگان سازمان تأمین اجتماعی را ندارد و هرگونه تخلف در این خصوص موجب پاسخگویی مستقیم پیمانکار در مراجع ذیصلاح قضایی خواهد بود و کارفرما هیچگونه مسئولیتی در این زمینه نخواهد داشت.

H.S.E:

۶۱-۲-۴) پرسنل مورد نیازی که جهت انجام و ارائه خدمات امور یاد شده از طریق پیمانکار در محل به کار گرفته می شوند باید با تایید دستگاه نظارت و واحد H.S.E کارفرما و طبق قوانین اداره کار بوده و حداقل دارای شرایط زیر باشند:

- دارا بودن سلامت جسمی و روحی به تأیید مراکز درمانی
- اخذ گواهی عدم سوء پیشینه از مراجع قضائی
- عدم اعتیاد به مواد مخدر و مشروبات الکلی
- 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 برگ گواهی تندرستی و کارت سلامت از واحد بهداشتی و بهداشت منطقه و نصب آن در آشپزخانه در محل دید مسئولین و گواهینامه آموزشی بهداشت صنوف

تصبر: به لحاظ اهمیت حفظ سلامت بیماران و پرسنل علاوه بر آزمایشات دوره ای طبق نظر کارفرما، انجام آزمایشات زیر 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 و پرسنل مورد نیاز از بین افراد مسلمان که ملزم به رعایت فرائض دینی می باشند، انتخاب شوند.
- 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. بدیهی است قبل از به کارگماردن کارکنان جدید ارائه گواهی تندرستی و کارت سلامت این افراد به دستگاه نظارت کارفرما الزامی است.
- پیمانکار موظف است هر شش ماه یک بار سه دست لباس کار کامل و مورد تأیید واحد H.S.E شامل: روپوش، شلوار، پیش بند، کلاه، ماسک، ساق دست و هر سال یک جفت چکمه به پرسنل خود تحویل نماید و کارکنان پیمانکار مکلف به استفاده صحیح از وسایل فوق می باشند و در هنگام سرو غذا موظف به پوشیدن دمپایی هستند. مسئولیت نظارت عمومی و آراستگی ظاهری کلیه کارکنان پیمانکار به نحوی که مورد تأیید کارفرما باشد (استاندارد مورد تأیید مرکز بهداشت کار) به عهده پیمانکار خواهد بود. بدیهی است کلیه هزینه ها به عهده پیمانکار می باشد.

۶۲-۲-۴) 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 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.

۶۳-۲-۴) پیمانکار به هیچ عنوان نمی تواند حتی برای لحظه ای از افراد فاقد گواهی تندرستی استفاده نماید. بدیهی است فردی که مجوز اشتغال وی به علت عدم سلامت تمدید نگردد، حق اشتغال به کار را ندارد و پیمانکار موظف است ظرف مدت ۴۸ ساعت جایگزین وی را تأمین نماید.

۶۴-۲-۴) در صورتیکه کارفرما تشخیص دهد که تعداد کارگران پیمانکار جهت انجام خدمات موضوع قرارداد کافی نمی باشد می تواند از پیمانکار بخواهد نسبت به افزایش آنها اقدام نماید در این صورت نظر کارفرما قطعی بوده و پیمانکار ملزم می باشد در اسرع وقت بدون اینکه هیچگونه تعهدی برای کارفرما ایجاد کند نسبت به افزایش تعداد نفرات با رعایت مفاد بند (۴-۲-۶۲) اقدامات لازم را بعمل آورد. برای این مورد هیچگونه وجه اضافه ای به پیمانکار پرداخت نخواهد شد.

۶۵-۲-۴) مسئولیت صحت و سلامتی جسمانی کارگران و همچنین مسئولیت رعایت مسائل اخلاقی و اجتماعی آنان به عهده پیمانکار می باشد و پیمانکار مکلف است مفاد ماده ۹۳ و ۹۲ بخش یکم فصل چهارم قانون کار را (تحت نظارت مرکز بهداشت کارفرما) رعایت نماید.

۶۶-۲-۴) پیمانکار تعهد می نماید کلیه مقررات و دستورالعمل های صادره از سوی HSE شرکت و کلیه دستورالعمل های 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 دستورالعمل های مزبور خودداری نموده و در این خصوص همکاری های لازم را با کارشناسان اعزامی در امور بازرسی فنی و نظارتی فراهم آورده و چنانچه به دستورالعمل های صادره بی

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تأیید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



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. در صورت عدم رعایت اصول و مبانی ایمنی و اخذ اختاریه کتبی از طرف واحد HSE مطابق ماده ۹ مشمول جریمه می گردد.

۴-۲-۶۷) پیمانکار متعهد است بمنظور حفظ و صیانت از سلامت 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.

۴-۲-۶۸) مسئولیت آموزش کارگران موضوع این قرارداد به عهده 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، تاسیساتی، 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 ماهیانه و یا ضمانت نامه پیمانکار کسر خواهد شد.

۴-۲-۶۹) پیمانکار قبل از شروع کار موظف به مراجعه به واحد HSE کارفرما جهت آموزش کارکنان خود می باشد. بدیهی است مجوز شروع به کار پیمانکار منوط به ارائه گواهی صلاحیت ایمنی و گواهی صلاحیت اداره کار، تعاون و رفاه اجتماعی به دستگاه نظارت و واحد HSE کارفرما می باشد.

ماده ۵- فسخ قرارداد:

۵-۱) کارفرما می تواند در موارد زیر بدون آنکه به پرداخت خسارت الزام داشته باشد با اعلام قبلی یک ماهه قرارداد را بصورت یکجانبه فسخ و کلیه سپرده های وی را ضبط و خسارات وارده را علاوه ۳۰ درصد بالاسری از مطالبات و تضامین پیمانکار استیفاء نماید.

- ۱- تاخیر در شروع عملیات موضوع قرارداد
 - ۲- رها کردن و تعطیل نمودن کار از جانب پیمانکار عدم حضور نماینده پیمانکار در محل کار.
 - ۳- عدم انجام دستورات ناظر قرارداد.
 - ۴- ورشکستگی و یا انحلال شرکت پیمانکار یا توقیف اموال پیمانکار از سوی محاکم قضایی، به گونه ای که موجب توقف یا کندی پیشرفت کار شود.
 - ۵- واگذاری قرارداد به شخص ثالث.
 - ۶- تشخیص صرف کارفرما (ناتوانی پیمانکار) و یا عدم نیاز به خدمات پیمانکار.
 - ۷- در صورت عدم توانایی مالی و فنی پیمانکار
 - ۸- قصور در انجام تعهدات
 - ۹- اخذ رشوه و پورسانت و بروز فساد مالی پیمانکار در ارتباط با اشخاص ثالث مرتبط یا موضوع قرارداد
 - ۱۰- محکومیت قضایی پیمانکار به نحوی که باعث ایجاد اختلال در اجرای تعهدات شود.
 - ۱۱- در صورت تکرار بیش از سه مرتبه عدم تامین وسایل مورد نیاز کارفرما ضمن دریافت کلیه خسارات وارده مجاز به فسخ یکجانبه قرارداد خواهد بود.
- تبصره: در صورت موافقت کارفرما، پیمانکار با اعلام قبلی دوماه می تواند مشروط به تعیین و استقرار پیمانکار جدید نسبت به درخواست فسخ قرارداد اقدام نماید.

ماده ۶- تضمین انجام تعهدات و حسن انجام کار:

پیمانکار موظف می باشد یک فقره ضمانت نامه بانکی معادل ۳۰ درصد مبلغ قرارداد و یا چک صیادی معادل یک و نیم برابر مبلغ قرارداد ثبت شده با عنوان پرداخت قرض و تادیه دیون به منظور ضمانت انجام تعهدات تحویل امور مالی شرکت سیمان اصفهان نماید.

ماده ۷- کسورات قانونی:

۷-۱) از کلیه صورتحسابهای پیمانکار در هر مرحله از پرداخت مبالغ زیر بعنوان کسور قانونی کسر می شود:

(۱) مطابق ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی ماهیانه ۵ درصد به عنوان سپرده حق بیمه کسر می گردد.

(۲) کسر ۱۰ درصد سپرده حسن انجام کار به صورت ماهیانه

(۳) کسر جرائم و خسارات وارده احتمالی .

(۴) کسر سایر خدمات ارائه شده به پیمانکار.

(۵) کسر مبلغ علی الحساب (در صورت پرداخت علی الحساب) .

(۶) کسر هرگونه کسوری که در طول اجرای قرارداد مطابق قوانین جمهوری اسلامی مصوب گردد.



۷) پرداخت کلیه کسورات قانونی اعم از بیمه، مالیات و حق الزحمه قرارداد به عهده پیمانکار می باشد و در صورتی که در اثر قصور پیمانکار در عدم پرداخت حقوق قانونی مشمول جرایم تعیین شده از سوی سازمان های تأمین اجتماعی و دارایی گردد، کارفرما در این خصوص مسئولیتی نخواهد داشت و پاسخگویی در تمامی مراجع ذیربط به عهده پیمانکار می باشد.

تبصره: کلیه کسورات قانونی پس از واریز حق بیمه و ارائه مفاسد حساب تأمین اجتماعی و با تأیید دستگاه نظارت به پیمانکار مسترد خواهد شد.

ماده ۸- دستگاه نظارت:

نظارت بر موضوع قرارداد حاضر بعهده 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 می باشد بر تمامی مراحل انجام موضوع قرارداد (نگهداری مواد اولیه، پخت، توزیع، نظافت و ...) نظارت نماید.

- تعیین دستگاه نظارت نافی مسئولیت پیمانکار نبوده و کلیه تعهدات و مسئولیت های پیمانکار مطابق قرارداد به قوت خود باقی خواهد بود.

ماده ۹- جرایم و خسارات:

ردیف	شرح تخلفات	میزان جرائم (ریال)
۱	عدم رعایت نظافت صحیح و اصولی در محیط آشپزخانه و سالن رستوران محل رختکن پرسنل، سرویس های بهداشتی، حمام ها، سردخانه ها، انباری های مواد غذایی و محوطه های بیرون از رستوران که مستقیماً تحت تاثیر نظافت و بهداشت رستوران می گردد. نظافت دربها و پنجره ها و شیشه های کل رستوران	برای نوبت اول ۲ درصد برای نوبت دوم ۳ درصد برای نوبت سوم ۲۵ درصد از صورت وضعیت غذای همان وعده غذایی
۲	عدم شستشوی صحیح تجهیزات و ادوات مربوط به طبخ غذا از قبیل فرهای اجاق گاز، اجاق گازها، دیگ ها، تقسیم ها، میزهای پستای گیری، سیخ های مخصوص کباب و جوجه کباب و کلیه ظروف مربوط به طبخ و سرو غذا	برای هر نوبت ۲ درصد
۳	عدم شستشو و نظافت چرخ گوشت و رویت ماندن تکه های گوشت به بدنه تیغه ها و ماریچ چرخ گوشت	برای هر نوبت ۲ درصد
۴	عدم رعایت بهداشت در محیط رستوران و عدم رعایت نکات بهداشتی در حین و بعد از نظافت سطوح رستوران در محل طبخ غذا و سالن سرو غذا	برای هر نوبت ۲ درصد
۵	استفاده از مواد شوینده غیر بهداشتی و غیر استاندارد و مواد شوینده و نظافتی فله ای بدون مارک و برند مشخص که به تأیید واحد بهداشت کارفرما نیز نرسیده باشد.	ضمن مرجوع نمودن کل موارد اشاره شده برای هر نوبت ۲ درصد
۶	استفاده از وسایل استحفاظی و ایمنی غیر مناسب و یا عدم استفاده از وسایل استحفاظی و ایمنی برای هر فعالیت در محیط رستوران و محل طبخ غذا مانند استفاده از دمپایی جهت پخت و طبخ غذا و در مجموع استفاده در محیط آشپزخانه و مکان طبخ غذا	برای نوبت اول ۲ درصد برای نوبت دوم ضمن اخراج کارگر پیمانکار مبلغ جریمه ۳ درصد
۷	عدم استفاده کارگران پیمانکار در محیط کارگاه و رستوران از لباسهای متحدالشکل مخصوص آشپزی، کلاه آشپزی، و به تناسب و فراخور طبخ غذا یا سرو غذاهای مختلف، استفاده از دستکش های مخصوص، ماسک، پیش بند و ...	برای هر نوبت ۲ درصد
۸	عدم وجود دمپایی به تعداد ۲ جفت برای هر سردخانه در هر نوبت بازدید و رویت نشدن	برای هر نوبت و هر سردخانه به صورت مجزا ۲ درصد
۹	عدم استفاده از دمپایی های مخصوص سردخانه ها و رویت نمودن خدمه پیمانکار در هنگام ورود به سردخانه ها با کفش کار یا چکمه و یا دمپایی های فردی	برای هر نوبت ۲ درصد
۱۰	خروج پرسنل و خدمه پیمانکار با لباس های کار مخصوص و متحدالشکل آشپزخانه و دمپایی به خارج از رستوران و محیط شرکت بدون هماهنگی با ناظرین رستوران برای انجام امور متفرقه	برای هر نوبت ۲ درصد
۱۱	به کارگیری افراد غیر متخصص جهت خدمات رستوران و مهم تر از آن به کارگیری افراد فاقد کارت سلامت از مراکز معتبر بهداشتی و درمانی و به کارگیری کارگر رستوران قبل از ارائه کارت سلامت و در مجموع عدم هماهنگی و ارائه مشخصات و مدارک کارگر به ناظر	برای هر نوبت ۲ درصد
۱۲	استفاده از تلفن همراه هنگام توزیع و سرو غذا و بی توجهی به فعالیت و عملیات سرو غذا و ایجاد ازدحام و تجمع کارگران در صف انتظار برای تحویل غذا	برای هر نوبت ۲ درصد

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تأیید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



۱۳	مشاهده خوردن و آشامیدن غذا و یا نوشیدنی هنگام سرو، توزیع و بسته‌بندی غذا توسط خدمه و پرسنل پیمانکار	برای هر نوبت ۲ درصد
۱۴	عدم سرو و توزیع غذای مناسب از نظر کیفیت پخت، متریال نامناسب، نپختگی غذا، سوختن و ته گرفتن غذا که در طعم و مزه غذا تغییر ایجاد نماید و طعم و مزه غیرقابل قبول و بیش از حد (شوری، ترشی، تلخی و ...)	در صورت محدود بودن و قابلیت برطرف شدن مغایرت ۱۰ درصد از صورت وضعیت همان وعده غذایی و در صورت غیرمعارف بودن و عدم قابلیت برطرف شدن مغایرت ضمن عدم صدور مجوز برای توزیع غذا و جایگزینی با غذای مشابه و استاندارد توسط پیمانکار ۲۰ درصد از صورت وضعیت همان وعده غذایی به عنوان جریمه محسوب می‌گردد.
۱۵	عدم رعایت اصول انجماد و رفع انجماد مواد غذایی در سردخانه‌ها به صورت استاندارد که موجب افت کیفیت غذایی و متریال شود	ضمن مرجوع نمودن مواد غذایی اشاره شده برای هر نوبت درصد جریمه در نظر گرفته می‌شود
۱۶	عدم رعایت انباشت و انبار کردن مواد غذایی، نامرتب بودن قفسه‌های انبارها، نامرتب بودن قفسه‌های سردخانه، تجمع مواد غذایی و بسته‌بندی‌های مواد غذایی در سردخانه و کف سردخانه، عدم نصب آتیکت تاریخ ورود به انبار و سردخانه روی بسته‌بندی‌ها	برای هر نوبت ۲ درصد
۱۷	استفاده از مواد غذایی و متریال نامناسب و غیراستاندارد و تاریخ گذشته حبوبات خراب و شپش زده، استفاده از روغن سوخته و یک بار مصرف شده در غذاهای سرخ کردنی، استفاده از انواع رنگ غذاها	برای هر نوبت ۳ درصد
۱۸	عدم شستشوی به موقع و اصولی و صحیح مواد غذایی اولیه‌ای که نیاز به شستشو و آبکشی دارد مانند انواع سبزیجات و حبوبات و استفاده از آنها	برای هر نوبت ۲ درصد
۱۹	عدم رعایت اوزان صحیح مواد غذایی اولیه (گرم بندی) بر اساس آنالیز ارائه شده کارفرما در هنگام برگزاری مناقصه و یا قبل از تمدید قرارداد	برای نوبت اول ۲ درصد برای نوبت دوم ۳ درصد برای نوبت سوم به بعد و در صورت تکرار تخلف با اعمال ضریب ۱/۵ برای هر نوبت از مبلغ ۵ درصد محاسبه می‌گردد
۲۰	وزن کشی و یا پستای گیری و آماده نمودن مواد غذایی برای فهرست غذایی روز بعد بدون هماهنگی ناظر قرارداد و بدون حضور ناظر مستقر در رستوران	برای هر نوبت ۲ درصد
۲۱	تغییر آنالیز غذا بدون هماهنگی با ناظر قرارداد و یا قصد تدلیس ناظر قرارداد در موقع پستای گیری غذا روز بعد و یا تغییر آنالیز غذا بعد از انجام عملیات و فرآیند پستای گیری	برای هر نوبت ۲ درصد
۲۲	عدم هماهنگی با ناظر قرارداد در هنگام تخلیه بار و متریال مواد غذایی اولیه و خام در سرخانه و یا انبار مواد غذایی	برای هر نوبت ۲ درصد
۲۳	عدم تامین مواد غذایی اولیه، میوه یا دسرهای از روی عمد و یا احراز موضوع که لاجرم منجر به تغییر برنامه غذایی گردد	برای هر نوبت ۲ درصد
۲۴	وصول گزارش و یا مشاهده و رویت حشرات، سوسک و یا هر نوع جانور و حشره در غذای طبخ شده آماده توزیع	برای هر نوبت ۲ درصد
۲۵	وصول گزارش و یا مشاهده و رویت مواد برنده و تیز از جمله خورده شیشه تیغ و ... در غذای طبخ شده آماده توزیع	برای هر نوبت ۳ درصد

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



۲۶	وجود سنگ‌ریزه در غذای توزیع شده که باعث آسیب و یا ایراد خسارت به پرسنل و استفاده کنندگان از غذا گردد (مانند شکستن دندان)	ضمن پرداخت خسارت به فرد خسارت دیده برای هرنوبت ۲ درصد جریمه در نظر گرفته می‌شود
۲۷	عدم رعایت شرایط حمل گوشت، مرغ و مواد غذایی فاسدشدنی به داخل کارخانه و عدم استفاده از خودروی یخچال‌دار و یا حمل با خودروهای معمولی	ضمن مرجوع نمودن مواد غذایی مورد نظر جریمه به مبلغ ۳ درصد برای هر نوبت
۲۸	عدم رعایت برنامه زمان‌بندی ارائه شده توسط ناظر قرارداد جهت فعالیت‌های مختلف در رستوران از جمله توزیع و بسته‌بندی غذای قابل توزیع در قسمت‌های شرکت، شروع کار رستوران برای نهار و شام، تاخیر یا تعجیل در هر کدام از موارد و ...	برای هر نوبت ۲ درصد
۲۹	عدم رعایت بهداشت و نظافت فردی توسط کارگران و خدمه پیمانکار اعم از بلند بودن غیر متعارف موی سر و ناخن‌های دست و پا، عدم استحمام به موقع و انجام نظافت شخصی که کلیه خدمه و کارگران از جمله نماینده، سرآشپز، آشپز و... را شامل می‌گردد.	برای نوبت اول ۲ درصد برای نوبت دوم ضمن اخراج کارگر خاطی جریمه مبلغ ۳ درصد
۳۰	استعمال دخانیات در محیط رستورتن مخصوصا محل طبخ غذاها و آشپزخانه و قسمت پستای‌گیری	برای نوبت اول ۲ درصد برای نوبت دوم هر کارگر، اخراج کارگر خاطی و جریمه مبلغ ۳ درصد
۳۱	عدم رعایت ادب و نزاکت و شئون اسلامی توسط نماینده پیمانکار و سایر پرسنل و خدمه پیمانکار در برخورد با مراجعین، پرسنل شرکت و مخصوصا ناظر قرارداد و ناظرین مستقر در رستوران	برای هر نوبت ۲ درصد
۳۲	برخورد و عدم ارائه پاسخ منطقی نماینده پیمانکار و سرآشپز پیمانکار و برخورد غیر اصولی نامبردگان با ناظرین مستقر در رستوران	برای هر نوبت ۲ درصد برای نوبت سوم به بعد اخراج نماینده یا سرآشپز و جریمه مبلغ ۳ درصد
۳۳	دعوا، ایجاد بی‌نظمی، اغتشاش و هر نوع درگیری بین کارگران پیمانکار (کلیه خدمه و کارگران پیمانکار، حتی نماینده پیمانکار) مخصوصا دعوای فیزیکی و در صورت اعلام ناظرین مستقر برای دعوای لفظی شدید نزدیک به درگیری فیزیکی	ضمن اخراج مسببین درگیری و خدمه و کارگران طرف دعوا پیمانکار به مبلغ ۳ درصد جریمه می‌گردد
۳۴	عدم توجه نماینده و خدمه و پرسنل پیمانکار به تذکرات ارائه شده از سوی ناظر قرارداد و ناظرین مستقر در رستوران	برای هر نوبت ۲ درصد
۳۵	عدم چیدمان صحیح، عدم نظافت، عدم رعایت بهداشت و به هم ریختگی محل رختکن و محل استراحت پرسنل و خدمه پیمانکار و به هم ریختگی وسایل استراحت از قبیل پتو، ملحفه و بالش و...	برای هر نوبت ۲ درصد
۳۶	عدم وجود خدمه به تعداد مورد نیاز در سالن سرو و توزیع غذای رستوران در زمان‌های نهار و شام در جهت سرویس رسانی به پرسنل شرکت و یا استفاده مشترک از پرسنل به صورت نامتعارف	برای هر نوبت ۲ درصد
۳۷	عدم پذیرایی مناسب در بخش ویژه مهمانان شرکت و یا عدم رسیدگی و نامرتب بودن چیدمان سالن، اهمال در امر نظافت بخش ویژه مهمانان، اختلال در سرویس رسانی به مهمانان در بخش ویژه مهمانان به هر دلیل	برای هر نوبت ۲ درصد
۳۸	به کارگیری ادوات و تجهیزات رستوران به صورت غیراستاندارد که شرکت در اختیار پیمانکار قرار داده است و یا بی‌توجهی به شرایط استاندارد و نرمال استفاده و کار با هر دستگاه توسط پرسنل پیمانکار که منجر به خراب شدن و یا از کار افتادن آن دستگاه گردد	ضمن اصلاح و تعمیر دستگاه توسط پیمانکار و یا تعویض با دستگاه نو و مشابه به دلیل عدم تعمیر جریمه‌ای به مبلغ ۲ درصد
۳۹	مشاهده افراد متفرقه در سالن آشپزخانه و سالن پستای‌گیری و ورود پرسنل شرکت بدون هماهنگی با ناظر قرارداد در این خصوص	برای هر نوبت ۲ درصد
۴۰	عدم توجه به تعمیرات جزئی در ساختمان، وسایل و تجهیزات رستوران که در قرارداد به عهده پیمانکار می‌باشد و بی‌توجهی به تذکرات ناظرین مستقر و ناظر قرارداد در این خصوص	برای هر نوبت ۲ درصد
۴۱	عدم رعایت مصرف استاندارد انرژی و رعایت الگوی مصرف انرژی برای برق، گاز و مخصوصا مصرف آب	برای هر نوبت ۲ درصد

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



۴۲	بی توجهی به دستورالعمل بهداشتی پیوست ضمن جرمه متعلقه به مورد رعایت نشده در مجموع به دلیل رعایت نکردن دستورالعمل بهداشتی رستوران و آشپزخانه	برای هر نوبت ۲ درصد
۴۳	در صورت عدم حضور نماینده تام الاختیار پیمانکار در تمام مراحل پستی گیری، پخت، سرو غذای نهار و شام، حمل و تحویل متریال و مواد غذایی به انبار، نظافت رستوران و آشپزخانه و ...	برای هر نوبت ۵ درصد
۴۴	در صورت عدم ارائه و یا ارائه وعده غذایی بدون کیفیت (مزه و طعم نا مطبوع و سوخته بودن غذا و ...)	ارائه غذا طبق نظر دستگاه نظارت به صورت رایگان و در غیر اینصورت کارفرما به اختیار خود غذای مورد نظر را تهیه و کلیه هزینه ها بعلاوه ۳۰ درصد بالاسری را از صورت وضعیت پیمانکار کسر می نماید
۴۵	در صورتیکه شرکت پیمانکار بنا به تشخیص دستگاه نظارت و واحد ایمنی فنی و مرکز بهداشت تعهدات مربوط به موضوع قرارداد و موازین آیین نامه حفاظت فنی و بهداشت کار را رعایت ننماید، از سوی دستگاه نظارت و واحد ایمنی فنی و مرکز بهداشت کار	(۱) نوبت اول، ۲ درصد از صورت وضعیت ماهیانه (۲) نوبت دوم، ۴ درصد از صورت وضعیت ماهیانه (۳) نوبت سوم، ۱۰ درصد از صورت وضعیت ماهیانه آن شرکت کسر و قرارداد فسخ می گردد.
۴۶	بیرون بردن هرگونه مواد غذایی و غذای طبخ شده از رستوران بدون تایید کارفرما	(۱) نوبت اول، ۲ درصد از صورت وضعیت ماهیانه (۲) نوبت دوم، ۴ درصد از صورت وضعیت ماهیانه (۳) نوبت سوم، ۱۰ درصد از صورت وضعیت ماهیانه آن شرکت کسر و قرارداد فسخ می گردد.
۴۷	تقسیم و توزیع عادلانه غذای طبخ شده در ظروف،	برای هر نوبت ۲ درصد
۴۸	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	برای هر نوبت ۲ درصد
۴۹	در صورت مشاهده جسم خارجی در غذا که سلامت غذا را به خطر می اندازد و طبق نظر دستگاه نظارت امکان سرو غذا نباشد	پیمانکار مکلف به طبخ مجدد همان غذا و یا غذایی دیگر خواهد بود
۵۰	عدم تطابق آنالیز قید شده در جداول پیوست	نوبت اول تا ۲۰ درصد صورت وضعیت روزانه نوبت دوم فسخ قرارداد و ضبط تضامین و مطالبات
۵۱	در صورت عدم ارائه فاکتور خرید رسمی و معتبر تهیه مواد اولیه و یا هرگونه مدرک مرتبط با موضوع قرارداد طبق درخواست کارفرما	برای هر نوبت ۱۰ درصد
۵۲	در صورت عدم ایفای تعهدات ماده ۲-۴	انجام توسط کارفرما و یا شخص ثالث و کسر کلیه هزینه ها به اضافه ۳۰ درصد بالا سری
۵۳	ورود خسارت به اموال و تاسیسات کارفرما در اثر قصور و یا سهل انگاری پیمانکار	جبران کلیه هزینه ها طبق نظر کارفرما و بدون نیاز به مراجعه به مراجع قضایی

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



۵۴	ضعف در مدیریت عملیات و عملکرد پیمانکار که منجر به بروز نارضایتی دستگاه نظارت گردد	کسر جریمه تا سقف ۳۰ درصد مبلغ کل صورت وضعیت ماهیانه
۵۵	عدم ارائه مستندات حقوق و دستمزد و بیمه ظرف حداکثر ۴۰ روز پس از پرداخت حقوق کارکنان	ضمن عدم پرداخت مبلغ صورت وضعیت از تاریخ پنجم ماه بعد، به ازاء هر روز تأخیر معادل ۵۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال مشمول جریمه خواهد شد.
۵۶	در صورت تأخیر در سرو و تحویل غذا در هر روز	بر اساس مدت ساعت تأخیر 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 می گردد.

ماده ۱۰- 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 رأساً و یا توسط شخص ثالث نسبت به تأمین 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 ۱۱- تعلیق:

کارفرما می تواند در مدت قرارداد، اجرای کار را حداکثر سه ماه بدون پرداخت هزینه معلق کند، در این صورت باید مراتب را با تعیین تاریخ شروع تعلیق به پیمانکار اطلاع دهد در صورتی که تعلیق بیش از سه ماه ضروری باشد، کارفرما می تواند با موافقت پیمانکار، مدت تعلیق را مجدداً و حداکثر ۳ ماه دیگر با شرایط پیش گفته افزایش دهد و در صورت عدم موافقت پیمانکار با تعلیق بیش از ۳ ماه قرارداد خاتمه یافته تلقی می شود.

ماده ۱۲- روش حل اختلاف:

در صورتیکه در تفسیر یا اجرای این قرارداد بین طرفین اختلافی صورت پذیرد ابتدا از طریق مذاکره و سپس موضوع به داور 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 ۲۰: به منظور جلوگیری از بروز وقفه در امور، پیمانکار موظف و مکلف است در دوره حل اختلاف نسبت به انجام کامل تعهدات خود اقدام لازم را بنماید و در صورت عدم انجام، کارفرما رأساً نسبت به انجام آن اقدام و هزینه های آن بانضمام ۳۰ درصد بالاسری را از حساب های فی مابین و یا از محل تضامین کسر خواهد کرد.

ماده ۱۳- حق واگذاری:

پیمانکار حق ندارد بدون تصویب کارفرما تمام و یا قسمتی از موضوع این قرارداد را به اشخاص حقوقی و یا حقیقی دیگر واگذار نموده و یا انتقال دهد.

ماده ۱۴- اقامتگاه:

اقامتگاه پیمانکار از نظر ابلاغ هرگونه نامه و یا اخطار از طرف کارفرما در مفاد این قرارداد مندرج است از این رو پیمانکار قبول نمود در صورت ارسال هرگونه نامه و یا اخطار از طریق پست سفارشی و یا از طریق نامه رسان کارفرما به آدرس مذکور به منزله ابلاغ به وی تلقی شود.

ماده ۱۵- اسناد و مدارک قرارداد:

۱- دستور العمل HSE

۲- لیست ماهیانه 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- دستورالعمل بهداشتی آشپزخانه و رستوران

۶- 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 ۱۶- تعداد نسخ:

این قرارداد در ۱۶ ماده و در دو نسخه تنظیم و هر دو نسخه به تنهایی حکم واحد را داراست.

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



پیوست یک - شرایط خصوصی

- ۱- پیمانکار مکلف به رعایت کلیه موارد زیر که در اسناد مناقصه قید شده اند میباشد.
- ۲- در صورت عدم رعایت هر یک از مفاد زیر 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 سلامت 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 سطل های 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 رستوران 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 رستوران
- 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- استفاده از موارد و امکانات مصرفی بهداشتی که دارای پروانه تولید، پروانه بهداشتی و مهر استاندارد بوده باشند.
- ۱-۱۹- استفاده از سفره یکبار مصرف بر روی میزهای غذای پرسنل

۲- مشخصات مواد اولیه مورد مصرف اغذیه

- ۱- گوشت گوسفند نر جوان گرم با کشتار روز : گوشت سردست و مغز ران بدون چربی، بدون استخوان و بدون زوائد.
- ۲- گوشت گوسفندی گرم و کشتار روز درجه یک گوسفند نر با وزن ۱۸ الی ۲۵ و حمل توسط ماشین یخچال دار و با تایید ناظر کارخانه و بصورت پلمپ شده
- ۳- گوشت گوساله نر جوان و کشتار روز 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 مهمور 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 قزاق
- ۸- گوشت ماهی مورد استفاده گرم میباشد 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.

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



- 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 مارک های 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، زعفران و 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 صورت های 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

جداول آنالیز:

آنالیز صبحانه ۱ - نان و پنیر و حلوا شکری					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل /ریال
1	پنیر	70	گرم		
2	خرما	70	گرم		
3	نان	1.5	عدد		
4	حلواشکری (۵۰ گرمی)	50	گرم		
جمع /ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده /ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز صبحانه ۲ - تخم مرغ

ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل / ریال
1	تخم مرغ	150	گرم		
2	خیارشور	60	گرم		
3	گوجه	60	گرم		
4	نان	1.5	عدد		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده / ریال					

آنالیز صبحانه ۳ - نان و پنیر و خیار و گوجه

ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل / ریال
1	پنیر	70	گرم		
2	خیار	100	گرم		
3	گوجه	100	گرم		
4	نان	1.5	عدد		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده / ریال					

آنالیز صبحانه ۴ - ارده شیر خرمای

ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل / ریال
1	ارده	50	گرم		
2	شیر خرمای	50	گرم		
3	نان	1.5	عدد		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده / ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز صبحانه ۵ - کره مربا					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل / ریال
1	کره	30	گرم		
2	مربا	50	گرم		
3	نان	1.5	عدد		
جمع / ریال					
هزینه پرسنی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده / ریال					

آنالیز سالاد شیرازی					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل / ریال
1	پیاز	30	گرم		
2	خیار	50	گرم		
3	گوچه	50	گرم		
4	سرکه قرمز	10	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده / ریال					

آنالیز سالاد فصل					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل / ریال
1	کاهو	200	گرم		
2	خیار	20	گرم		
3	گوچه	20	گرم		
4	سس مایونز یکنفره	1	عدد		
جمع / ریال					
هزینه پرسنی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده / ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز عدسی					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل / ریال
1	عدس	60	گرم		
2	پیاز	17	گرم		
3	سیب زمینی	17	گرم		
4	سیر	1	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده / ریال					

آنالیز خورش ماست					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل / ریال
1	گوشت بزغاله	10	گرم		
2	ماست چکیده	100	گرم		
3	شکر	70	گرم		
4	زعفران	0.05	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده / ریال					

آنالیز سوپ سبزیجات					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل / ریال
1	کدو	20	گرم		
2	شلغم	20	گرم		
3	کرفس	5	گرم		
4	سیب زمینی	15	گرم		
5	پیاز	15	گرم		
6	گوجه	20	گرم		
7	رب گوجه	7	گرم		
8	روغن	2	گرم		
9	سیر	2	گرم		
10	رشته سوپی	7	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده / ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز سوپ جو

ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل / ریال
1	جو	18	گرم		
2	مرغ (ران + سینه) پاک شده	20	گرم		
3	هویج	20	گرم		
4	سبزیجات	10	گرم		
5	رب گوجه	20	گرم		
6	ادویه جات	10	گرم		
7	رشته سوپی	7	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده / ریال					

آنالیز خوراک لوبیا

ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل / ریال
1	لوبیا چیتی	35	گرم		
2	رب گوجه	5	گرم		
3	پیاز	15	گرم		
4	سیب زمینی	15	گرم		
5	روغن	35	گرم		
6	ادویه جات	10	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده / ریال					

آنالیز الویه

ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل / ریال
1	مرغ (ران + سینه) پاک شده	30	گرم		
2	سیب زمینی	120	گرم		
3	سس مایونز	50	گرم		
4	خیار شور	40	گرم		
5	گوجه	۱۵	گرم		
6	نان	۱.۵	عدد		
7	نوشیدنی	۱	عدد		
جمع / ریال					
هزینه پرسنی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده / ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز کنسرو ماهی					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	کنسرو ماهی	150	گرم		
2	خیارشور	70	گرم		
3	گوچه	70	گرم		
4	نان	1.5	عدد		
جمع / ریال					
هزینه پرسنی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

آنالیز حلیم بادمجان					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	برنج نیم دانه لنتجان	20	گرم		
2	گوشت بزغاله	10	گرم		
3	کشک	30	گرم		
4	بادمجان	100	گرم		
5	پیاز	50	گرم		
6	نمک	10	گرم		
7	ادویه جات	3	گرم		
8	روغن	30	گرم		
9	نعنا خشک	6	گرم		
10	زعفران	0.14	گرم		
11	نان	۱,۵	عدد		
12	نوشیدنی	۱	عدد		
13	ماست /سالاد /سبزی	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز کتلت (شامی)					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	گوشت مخلوط گوسفند و گوساله	50	گرم		
2	سیب زمینی پاک شده (تمیز نشده ۱۳۰)	110	گرم		
3	روغن	30	گرم		
4	پیاز	10	گرم		
	گوجه	50	گرم		
6	خیار شور	50	گرم		
7	ادویه جات	10	گرم		
8	نمک	8	گرم		
9	نان	۱,۵	عدد		
10	آرد نخوچی	5	گرم		
11	آرد سوخاری	۳	گرم		
12	نوشیدنی	۱	عدد		
13	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

آنالیز خوراک کوکوسبزی					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	سبزی کوکویی	100	گرم		
2	تخم مرغ	50	گرم		
3	خیار شور	60	گرم		
4	ادویه جات	2	گرم		
5	گوجه	50	گرم		
6	آرد	20	گرم		
	روغن	45	گرم		
	نان	1.5	عدد		
7	نوشیدنی	۱	عدد		
8	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز عدس پلو					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	عدس	30	گرم		
3	گوشت مخلوط گوسفند و گوساله	50	گرم		
4	کشمش	30	گرم		
5	روغن	30	گرم		
6	پیاز	50	گرم		
7	ادویه جات	3	گرم		
8	نمک	8	گرم		
9	نان	۰,۵	گرم		
10	نوشیدنی	۱	عدد		
11	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

آنالیز کوفته تبریزی					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	برنج نیم دانه ایرانی	30	گرم		
2	گوشت گوساله	50	گرم		
3	لپه	20	گرم		
4	سبزیجات	60	گرم		
5	تخم مرغ	4	گرم		
6	آرد گندم	8	گرم		
7	ادویه جات	2	گرم		
8	نمک	2	گرم		
9	آلوچه برقانی	20	گرم		
10	رب گوجه	5	گرم		
11	پیاز	10	گرم		
12	نان	1.5	عدد		
13	نوشیدنی	۱	عدد		
14	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز ته چین

ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	شینسل سینه مرغ	50	گرم		
3	تخم مرغ	40	گرم		
4	ادویه جات	2	گرم		
5	زرشک	۰,۳	گرم		
6	خلال بادام	۳	گرم		
7	ماست	40	گرم		
8	زعفران	0.32	گرم		
9	نان	۰,۵	عدد		
10	نوشیدنی	۱	عدد		
11	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

آنالیز چلو جوجه کباب با استخوان

ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	ران مرغ (ران سائز)	350	گرم		
3	پیاز	30	گرم		
4	روغن	20	گرم		
5	آبلیمو	10	گرم		
6	سس مایونز	20	گرم		
7	نمک	20	گرم		
8	کره	10	گرم		
9	گوچه	70	گرم		
10	ادویه جات	3	گرم		
11	زعفران	0.03	گرم		
12	زرشک	2	گرم		
13	نان	۰,۵	عدد		
14	نوشیدنی	۱	عدد		
15	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز چلو خورش بادمجان					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	گوشت گوسفندی بدون استخوان	40	گرم		
3	رب گوجه	10	گرم		
4	بادمجان	200	گرم		
5	پیاز	30	گرم		
6	نمک	10	گرم		
7	ادویه جات	4	گرم		
8	روغن	40	گرم		
9	زعفران	0.01	گرم		
10	نان	۰.۵	عدد		
11	غوره	۷	گرم		
12	نوشیدنی	۱	عدد		
13	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

آنالیز استانبولی پلو					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	برنج هندی	160	گرم		
2	لوبیا سبز	50	گرم		
3	گوشت مخلوط گوسفند و گوساله	50	گرم		
4	روغن	30	گرم		
5	پیاز	30	گرم		
6	رب گوجه	20	گرم		
7	ادویه جات	2	گرم		
8	نمک	8	گرم		
9	سیب زمینی	20	گرم		
10	نان	0.5	عدد		
11	نوشیدنی	۱	عدد		
12	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز چلو خورش فسنجان با گوشت					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل / ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	گوشت مخلوط گوسفند و گوساله	40	گرم		
3	مغز گردو	35	گرم		
4	رب انار	20	گرم		
5	پیاز	30	گرم		
6	شکر	15	گرم		
7	نمک	5	گرم		
8	روغن	30	گرم		
9	زعفران	0.01	گرم		
10	هویج	۲۵	گرم		
11	نان	0.5	عدد		
12	نوشیدنی	۱	عدد		
13	ماست /سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده / ریال					

آنالیز چلو کباب کوبیده مرغ					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل / ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	شینسل سینه مرغ	140	گرم		
3	دنبه یا قلوه گاه گوسفندی	20	گرم		
4	پیاز	20	گرم		
5	زعفران	0.02	گرم		
6	زرشک	2	گرم		
7	روغن	15	گرم		
8	نمک	30	گرم		
9	نان	0.5	عدد		
10	نوشیدنی	۱	عدد		
11	ماست /سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده / ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز شنیدل مرغ					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل / ریال
1	شینسل سینه مرغ	200	گرم		
2	روغن	20	گرم		
3	آبلیمو	10	میلی لیتر		
4	نمک	25	گرم		
5	کره	10	گرم		
6	ادویه جات	2	گرم		
7	زعفران	0.03	گرم		
8	سس مایونز	5	گرم		
9	گوچه	20	گرم		
10	خیار شور	20	گرم		
11	آرد سوخاری	20	گرم		
12	نان	1.5	عدد		
13	نوشیدنی	۱	عدد		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شونده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده / ریال					

آنالیز چلو ژیکو بوقلمون					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل / ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	گوشت بوقلمون (ران) پاک شده	300	گرم		
3	رب گوچه	30	گرم		
4	نمک	10	گرم		
5	ادویه جات	2	گرم		
6	روغن	20	گرم		
7	زعفران	0.01	گرم		
8	لفل دلمه	15	گرم		
9	نان	۰.۵	عدد		
10	نوشیدنی	۱	عدد		
11	ماست / سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شونده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده / ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز همبرگر					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	گوشت گوساله	100	گرم		
2	سویا	10	گرم		
3	آرد سوخاری	10	گرم		
4	ادویه جات	2	گرم		
5	پیاز	20	گرم		
6	نان	1.5	عدد		
7	گوچه	50	گرم		
8	کاهو	50	گرم		
9	خیار شور	۳۰,۰	گرم		
10	نوشیدنی	۱	عدد		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

آنالیز جلو خورش آلوچه					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	شینسل سینه مرغ	50	گرم		
3	روغن	25	گرم		
4	پیاز	30	گرم		
5	رب گوچه	25	گرم		
6	سیب زمینی	20	گرم		
7	ادویه جات	2	گرم		
8	شکر	10	گرم		
9	آلوچه برقانی	50	گرم		
10	زعفران	0.01	گرم		
11	نان	۰,۵	عدد		
12	نوشیدنی	۱	عدد		
13	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز ماکارونی					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	ماکارونی	180	گرم		
2	گوشت مخلوط گوسفند و گوساله	50	گرم		
3	روغن	20	گرم		
4	فلفل دلمه	5	گرم		
5	سیب زمینی	15	گرم		
6	پیاز	30	گرم		
7	رب گوجه	20	گرم		
8	ادویه جات	1	گرم		
9	نمک	10	گرم		
10	نان	۰,۵	عدد		
11	نوشیدنی	۱	عدد		
12	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

آنالیز چلو جوجه کباب					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	شینسل سینه مرغ	200	گرم		
3	پیاز	40	گرم		
4	روغن	20	گرم		
5	آبلیمو	10	گرم		
6	نمک	25	گرم		
7	کره	10	گرم		
8	ادویه جات	2	گرم		
9	زعفران	0.05	گرم		
10	زرشک	2	گرم		
11	سس مایونز	20	گرم		
12	نان	۰,۵	عدد		
13	فلفل سبز	5	گرم		
15	نوشیدنی	۱	عدد		
16	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز آبگوشت					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	گوشت گوسفندی بدون استخوان	60	گرم		
2	سیب زمینی	130	گرم		
3	نخود	15	گرم		
4	لوبیا سفید	10	گرم		
5	لوبیا قرمز	10	گرم		
6	رب گوجه	15	گرم		
7	پیاز	10	گرم		
8	گوجه	20	گرم		
9	نمک	10	گرم		
10	ادویه جات	2	گرم		
11	لیمو عمانی	2	گرم		
12	نان	1.5	عدد		
13	نوشیدنی	۱	عدد		
14	ماست/سالاد/سبزی	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

آنالیز چلو خورش فسنجان با مرغ					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	شینسل ران مرغ	80	گرم		
3	مغز گردو	35	گرم		
4	رب انار	20	گرم		
5	پیاز	30	گرم		
6	شکر	10	گرم		
7	نمک	10	گرم		
8	ادویه جات	4	گرم		
9	روغن	30	گرم		
10	زعفران	0.01	گرم		
11	نان	۰,۵	عدد		
12	نوشیدنی	۱	عدد		
13	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز چلو خورش قیمه					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل / ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	گوشت گوسفندی بدون استخوان	50	گرم		
3	رب گوجه	20	گرم		
4	سیب زمینی	50	گرم		
5	پیاز	30	گرم		
6	نمک	10	گرم		
7	ادویه جات	4	گرم		
8	روغن	30	گرم		
9	لپه	27	گرم		
10	لیمو عمانی	2	گرم		
11	زعفران	0.01	گرم		
12	نان	۰.۵	عدد		
13	نوشیدنی	۱	عدد		
14	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده / ریال					

آنالیز چلو خورش کرفس					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل / ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	گوشت گوسفندی بدون استخوان	50	گرم		
3	کرفس	100	گرم		
4	لوبیا قرمز	5	گرم		
5	پیاز	30	گرم		
6	ادویه جات	2	گرم		
7	نمک	2	گرم		
8	لیمو عمانی	0	گرم		
9	روغن	25	گرم		
10	زعفران	0.01	گرم		
11	نان	۰.۵	عدد		
12	نوشیدنی	۱	عدد		
13	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده / ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز چلو خورش قورمه سبزی					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد / ریال	قیمت کل / ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	گوشت گوسفندی بدون استخوان	50	گرم		
3	سبزی خورشتی	100	گرم		
4	لوبیا چیتی	25	گرم		
5	پیاز	30	گرم		
6	ادویه جات	2	گرم		
7	نمک	2	گرم		
8	لیمو عمانی	2	گرم		
9	روغن	25	گرم		
10	زعفران	0.01	گرم		
11	نان	۰,۵	عدد		
12	نوشیدنی	۱	عدد		
13	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده / ریال					

آنالیز چلو خورش قیمه بادمجان					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد / ریال	قیمت کل / ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	گوشت گوسفندی بدون استخوان	50	گرم		
3	رب گوجه	20	گرم		
4	بادمجان	70	گرم		
5	پیاز	30	گرم		
6	نمک	10	گرم		
7	ادویه جات	4	گرم		
8	روغن	30	گرم		
9	لپه	25	گرم		
10	لیمو عمانی	2	گرم		
11	زعفران	0.01	گرم		
12	نان	۰,۵	عدد		
13	نوشیدنی	۱	عدد		
14	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده / ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز چلو خورش بامیه					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	گوشت گوسفندی بدون استخوان	50	گرم		
3	رب گوجه	20	گرم		
4	سیب زمینی	20	گرم		
5	پیاز	30	گرم		
6	نمک	10	گرم		
7	ادویه جات	4	گرم		
8	روغن	30	گرم		
9	بامیه	150	گرم		
10	لیمو عمانی	2	گرم		
11	زعفران	0.01	گرم		
12	نان	۰,۲۵	عدد		
13	نوشیدنی	۱	عدد		
14	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

آنالیز چلو خورش لوبیا سبز					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	گوشت گوسفندی بدون استخوان	50	گرم		
3	رب گوجه	20	گرم		
4	سیب زمینی	20	گرم		
5	پیاز	30	گرم		
6	نمک	10	گرم		
7	ادویه جات	4	گرم		
8	روغن	40	گرم		
9	لوبیا سبز	130	گرم		
10	لیمو عمانی	2	گرم		
11	زعفران	0.01	گرم		
12	نان	۰,۵	عدد		
13	نوشیدنی	۱	عدد		
14	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز بریان					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	دنبه یا قلوه گاه گوسفندی	80	گرم		
2	گوشت گوساله	100	گرم		
3	شش گوسفندی	0	گرم		
4	ادویه جات	5	گرم		
5	نان	۱.۵	عدد		
6	زعفران	۰.۰۲	گرم		
7	نوشیدنی	۱	عدد		
8	ماست/سالاد/سبزی	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

آنالیز خوراک تاسی کباب					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	گوشت گوسفند چرخی	20	گرم		
2	گوشت گوساله چرخی	50	گرم		
3	سیب زمینی	120	گرم		
4	رب گوجه	20	گرم		
5	نمک	10	گرم		
6	ادویه جات	2	گرم		
7	روغن	20	گرم		
8	لیمو عمانی	2	گرم		
9	نان	1.5	عدد		
10	گوجه	10	گرم		
11	نوشیدنی	۱	عدد		
12	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز چلو تاس کباب					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	گوشت گوسفند چرخي	15	گرم		
3	گوشت گوساله چرخي	50	گرم		
4	سیب زمینی	100	گرم		
5	رب گوجه	20	گرم		
6	نمک	10	گرم		
7	ادویه جات	2	گرم		
8	روغن	20	گرم		
9	لیمو عمانی	2	گرم		
10	نان	0.5	عدد		
11	گوجه	10	گرم		
12	نوشیدنی	۱	عدد		
13	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

آنالیز چلو کباب برگ چرخي					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	گوشت گوساله بدون استخوان	130	گرم		
3	شنیسل مرغ	20	گرم		
4	پیاز	30	گرم		
5	ادویه جات	4	گرم		
6	زعفران	0.01	گرم		
7	نمک	8	گرم		
8	روغن	10	گرم		
9	زرشک	2	گرم		
10	نان	۰.۵	عدد		
11	فلفل سبز	۵	گرم		
12	نوشیدنی	۱	عدد		
13	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز رولت گوشت					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	گوشت گوساله	75	گرم		
3	گوشت گوسفندی بدون استخوان	50	گرم		
4	شینسل سینه مرغ	10	گرم		
5	تخم مرغ	1.67	گرم		
6	پیاز	21	گرم		
7	روغن	18	گرم		
8	ادویه جات	1	گرم		
9	رب گوجه	9	گرم		
10	نمک	20	گرم		
11	نان ساندویچی	۲	عدد		
12	شیر	۲۱,۷	گرم		
13	زعفران	۰,۰۰۶	گرم		
14	نوشیدنی	۱	عدد		
15	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

آنالیز جلو کباب کوبیده گوشت					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	گوشت گوسفندی بدون استخوان	60	گرم		
3	گوشت گوساله بدون استخوان	90	گرم		
4	پیاز	15	گرم		
5	گوشت سینه مرغ	10	گرم		
6	زعفران	0.01	گرم		
7	کره حیوانی	0	گرم		
8	روغن	10	گرم		
9	زرشک	۲	گرم		
10	نان	۰,۵	عدد		
11	فلفل سبز	۵	گرم		
12	نوشیدنی	۱	عدد		
13	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز سبزی پلو با ماهی					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد / ریال	قیمت کل / ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	شوید	5	گرم		
3	ماهی قزل آلا (پاک شده)	250	گرم		
4	پیاز	30	گرم		
5	روغن	25	گرم		
6	آبلیمو	10	گرم		
7	آرد سوخاری	15	گرم		
8	لیمو ترش	50	گرم		
9	ادویه جات	4	گرم		
10	نمک	10	گرم		
11	زعفران	0.01	گرم		
12	خرما	30	گرم		
13	نان	0.5	عدد		
14	کنجد	5	گرم		
15	نوشیدنی	۱	عدد		
16	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده / ریال					

آنالیز چلو کباب چنجه					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد / ریال	قیمت کل / ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	گوشت گوسفند راسته بره	160	گرم		
3	پیاز	30	گرم		
4	نمک	20	گرم		
5	کره	10	گرم		
6	آبلیمو	4	گرم		
7	ادویه جات	2	گرم		
8	زعفران	۰.۰۱	گرم		
9	روغن	20	گرم		
10	نان	۰.۵	عدد		
۱۱	نوشیدنی	1	عدد		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده / ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز چلو کباب بلغاری (بختیاری)					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	گوشت گوسفند راسته بره	70	گرم		
3	شینسل سینه مرغ	100	گرم		
4	پیاز	30	گرم		
5	نمک	20	گرم		
6	کره	10	گرم		
7	آبلیمو	4	گرم		
8	ادویه جات	2	گرم		
9	زعفران	۰,۰۳	گرم		
10	روغن	20	گرم		
11	سس مایونز	4	گرم		
12	زرشک	3	گرم		
13	نان	۰,۵	عدد		
14	نوشیدنی	۱	عدد		
15	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

آنالیز کباب حسینی					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	گوشت گوسفندی بدون استخوان	150	گرم		
3	روغن	25	گرم		
4	پیاز	30	گرم		
5	رب گوجه	20	گرم		
6	فلفل دلمه	10	گرم		
	آلو برقانی	0	گرم		
7	ادویه جات	2	گرم		
8	نمک	8	گرم		
9	زعفران	0.01	گرم		
10	زرشک	2	گرم		
11	نان	۰,۵	عدد		
12	نوشیدنی	۱	عدد		
13	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز چلو گوشت					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	گوشت گوسفندی بدون استخوان	180	گرم		
3	شوید	5	گرم		
4	باقلا سبز	20	گرم		
5	زعفران	0.01	گرم		
	سیب زمینی	0.00	گرم		
6	پیاز	40	گرم		
7	روغن	15	گرم		
8	ادویه جات	2	گرم		
9	نمک	20	گرم		
10	نان	۰,۵	عدد		
11	نوشیدنی	۱	عدد		
12	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

آنالیز لوبیا پلو					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	برنج هندی	160	گرم		
2	لوبیا چشم بلبلی	20	گرم		
3	گوشت مخلوط گوسفند و گوساله	40	گرم		
4	روغن	30	گرم		
5	پیاز	30	گرم		
6	رب گوجه	3	گرم		
7	ادویه جات	2	گرم		
8	نمک	8	گرم		
9	شوید	4	گرم		
10	نان	0.5	عدد		
11	شوید	۴	گرم		
12	نوشیدنی	۱	عدد		
13	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



آنالیز زرشک پلو با مرغ					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	برنج هندی	150	گرم		
2	ران مرغ (ران سایز)	400	گرم		
3	روغن	20	گرم		
4	پیاز	40	گرم		
5	رب گوجه	30	گرم		
6	لفل دلمه	10	گرم		
7	ادویه جات	2	گرم		
8	نمک	8	گرم		
	کشمش	0	گرم		
9	زعفران	0.01	گرم		
	خلال مغز بادام	0.00	گرم		
10	زرشک	2	گرم		
11	نان	۰,۵	عدد		
12	نوشیدنی	۱	عدد		
13	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

آنالیز دمپخت گوجه					
ردیف	مواد اولیه	مقدار	واحد (گرم/عدد/قرص)	قیمت واحد/ریال	قیمت کل/ریال
1	برنج هندی	160	گرم		
2	گوجه	170	گرم		
3	گوشت مخلوط گوسفند و گوساله	40	گرم		
4	روغن	20	گرم		
5	پیاز	30	گرم		
6	ادویه جات	2	گرم		
7	نمک	8	گرم		
8	سیب زمینی	60	گرم		
9	نان	0.5	گرم		
10	نوشیدنی	۱	عدد		
11	ماست/سالاد	۱۰۰	گرم		
جمع / ریال					
هزینه پرسنلی					
سایر هزینه ها (انرژی مصرفی، خودرو، شوینده و...) و سود پیمانکار					
جمع کل بدون ارزش افزوده/ریال					

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



ردیف	شرح غذا (مطابق آنالیزهای ذکر شده)	قیمت واحد/ ریال بدون ارزش افزوده
۱	صبحانه - نان و پنیر و حلوا شکری	
۲	صبحانه - تخم مرغ	
۳	صبحانه - نان و پنیر و خیار و گوجه	
۴	صبحانه - ارده شیر خرمای	
۵	صبحانه - کره مربا	
۶	سالاد شیرازی	
۷	سالاد فصل	
۸	عدسی	
۹	خورش ماست	
۱۰	سوپ سبزیجات	
۱۱	سوپ جو	
۱۲	خوراک لوبیا	
۱۳	الویه	
۱۴	کنسرو ماهی	
۱۵	حلیم بادمجان	
۱۶	کتلت (شامی)	
۱۷	خوراک کوسبزی	
۱۸	عدس پلو	
۱۹	کوفته تبریزی	
۲۰	ته چین	
۲۱	چلو جوجه کباب با استخوان	
۲۲	چلو خورش بادمجان	
۲۳	استانبولی پلو	
۲۴	چلو خورش فسنجان با گوشت	
۲۵	چلو کباب کوبیده مرغ	
۲۶	شنیسل مرغ	
۲۷	چلو ژیکو بوقلمون	
۲۸	همبرگر	
۲۹	چلو خورش آلوچه	
۳۰	ماکارونی	
۳۱	چلو جوجه کباب	
۳۲	آبگوشت	
۳۳	چلو خورش فسنجان با مرغ	
۳۴	چلو خورش قیمه	



۳۵	چلو خورش کرفس	
۳۶	چلو خورش قورمه سبزی	
۳۷	چلو خورش قیمه بادمجان	
۳۸	چلو خورش بامیه	
۳۹	چلو خورش لوبیا سبز	
۴۰	بریان	
۴۱	خوراک تاس کباب	
۴۲	چلو تاس کباب	
۴۳	چلو کباب برگ چرخي	
۴۴	رولت گوشت	
۴۵	چلو کباب کوبیده گوشت	
۴۶	سبزی پلو با ماهی	
۴۷	چلو کباب چنجه	
۴۸	چلو کباب بلغاری (بختیاری)	
۴۹	کباب حسینی	
۵۰	چلو گوشت	
۵۱	لوبیا پلو	
۵۲	زرشک پلو با مرغ	
۵۳	دمپخت گوجه	
	جمع کل /ریال بدون ارزش افزوده	

دستورالعمل بهداشتی آشپزخانه و رستوران

- ۱- هدف: هدف از تدوین این دستورالعمل تحت کنترل قراردادن فعالیت آشپزخانه و رستوران است.
- ۲- دامنه کاربرد: دامنه کاربرد این دستورالعمل، رستوران کارفرما سیمان اصفهان و پیمانکاران مربوطه می باشد.
- ۳- مراجع: استانداردهای ایزو: ISO14001:20015
- ۴- استانداردهای ایزو: ISO45001:2018
- ۵- تعاریف: ندارد.
- ۶- روش اجرایی و مسئولیتها:

الف: دستورالعمل بهداشتی برای رستوران:

- ۱- نظافت و شستشوی محیط آشپزخانه با پودرهای شوینده بلافاصله بعد از پایان کار الزامی است و نظافت و شستشو با مواد ضدعفونی کننده مانند (آب ژاول، مایع سفید کننده و ...) در هر صبح شبانه الزامی و ضروری است.
- ۲- شستشوی صندلی ها و میزهای غذاخوری با موار شوینده و سپس خشکاندن آنها در هر ماه ۲ مرتبه الزامی و ضروری است.
- ۳- در صورت پر شدن سطل های پسماندها و زباله ها، باید سریعاً از محیط رستوران خارج و به سردخانه مربوطه در محوطه پشت رستوران منتقل گردد. بستن درب پاکت های زباله هنگام حمل الزامی است.
- ۴- ظروف تهیه غذا و کلیه وسایل موجود در آشپزخانه پس از هر بار استفاده باید با دفت شسته شده و عاری از هرگونه سیاهی، چربی و جرم باشد.

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



- ۵- پس از هر بار استفاده چرخ گوشت باید قطعات آن باز شده و با آب گرم و مایع ظرفشویی شسته شده و خشک و مونتاژ گردد. لازم به ذکر است که قبل از هر بار استفاده شستشو با آب گرم الزامی است و در هنگام عدم استفاده از چرخ گوشتی بایستی روکش آن که از جنس پلاستیک می باشد روی آن کشیده شود.
- ۶- تخته گوشت ها بلافاصله پس از استفاده باید با آب گرم و مواد ضدعفونی کننده شستشو و سپس نمک زدایی گردد.
- ۷- کلیه یخچال ها و فریزرها باید همواره پاکیزه و مرتباً نظافت و شستشو شده و دمای برودت آنها به صورت مستمر کنترل گردد.
- ۸- جهت جلوگیری از ورود حشرات و جانوران مزاحم درب های توری واحد رستوران باید بسته بوده و پرده های هوا دایما کنترل و در صورت نیاز به سرویس هماهنگی های لازم صورت پذیرد به صورتی که که پرده های هوا به دلایل فنی از مدار خارج نباشد.
- ۹- استعمال دخانیات در آشپزخانه اکیدا ممنوع است.
- ۱۰- ورود و خروج افراد متفرقه به داخل آشپزخانه اکیدا ممنوع است (مخصوصا در شیفت عصر).
- ۱۱- کلیه مواد اولیه و متریال های مصرفی باید دارای کارت رستوران که قبل از ورود به انبار یا سردخانه ها توسط کارشناس بهداشت و دستگاه نظارت تایید و مهرور گشته باشد. وجود متریال در انبارها یا سردخانه ها بدون کارت رستوران نخلف محسوب می گردد.
- بدیهی است یخچال ها و فریزرها در این بند انبار محسوب می گردد و کلیه مواد غذایی داخل آن باید دارای کارت رستوران باشد.
- ۱۲- هنگام چرخ کردن گوشت و سیخ زدن کباب از استفاده از دستکش های لاتکس الزامی و ضروری است.
- ۱۳- خشک کردن ظروف با دستمال پس از شستشو اکیدا ممنوع می باشد و باید فقط از آب چکان استفاده شود.

ب: دستورالعمل بهداشتی برای پرسنل آشپزخانه:

- ۱- کلیه پرسنل رستوران در تمامی مراحل پستای گیری، پخت، توزیع و سرو غذا و تماس با مواد غذایی باید حتما از کلاه، روپوش، پیش بند، سربند و کفش مخصوص رستوران استفاده نمایند.
- بدیهی است رنگ سفید برای لباس فرم پرسنل رستوران الزامی است.
- ۲- شستشوی دست ها با صابون و مواد ضدعفونی کننده بعد از هر بار استفاده از سرویس های بهداشتی و قبل از هر توزیع غذا الزامی است.
- ۳- ناخن، موی سر و محاسن پرسنل رستوران باید کوتاه بوده و همیشه مرتب و تمیز باشد.
- ۴- پرسنل آشپزخانه و رستوران باید هنگام خروج از رستوران لباس فرم خود را عوض نمایند. تردد پرسنل رستوران در محیط کارخانه با لباس فرم رستوران اکیدا ممنوع می باشد.
- ۵- وسایل شخصی پرسنل رستوران باید به صورت جداگانه و هر شخص در کمد خود نگهداری نماید.
- ۶- داشتن کارت سلامت معتبر از مراکز بهداشتی و درمانی معتبر برای کلیه پرسنل آشپزخانه و ناظرین رستوران و اشخاصی که به صورت مستمر در محیط رستوران و آشپزخانه تردد می نمایند الزامی و ضروری است و باید کارت سلامت هر فرد در محل مخصوص و در رویت کامل باشد.
- ۷- عطسه و سرفه کردن در ظروف غذا اکیدا ممنوع می باشد.
- ۸- کارگران و پرسنل پیمانکار رستوران نباید بیماری پوستی یا لکه جوش، عفونت های پوستی، خراشیدگی و زخم داشته باشند. وجود هر کدام از موارد مربوط باید فوراً درمان و در طول درمان در محیط کار حاضر نگردد.
- ۹- استحمام روزانه قبل از شروع به کار برای پرسنل پیمانکار رستوران الزامی می باشد.

ج: دستورالعمل بهداشتی برای نگهداری مواد غذایی:

- ۱- شستشوی سبزیجات، میوه جات، ظروف طبخ غذا، پستای گیری و کلیه ظروف آشپزخانه به صورت زیر می باشد:
الف) ظروف غذاخوری و وسایل آشپزخانه پس از شستشو با مایع ظرفشویی در مایع پرکلرین ضدعفونی و سپس آبکشی شده و در آب چکان قرار داده شود.
- ب) بعد از شستشو و تمیز کردن گل ولای سبزیجات می بایست به مدت نیم ساعت در محلول پرکلرین قرار داده شده و سپس آبکشی مجدد صورت گیرد.
- ۲- قبل از قراردادن میوه ها و سبزیجات در داخل یخچال ها و فریزرها حتما باید شستشو و ضدعفونی شوند.
- ۳- مواد غذایی پخته شده و خام به هیچ وجه نباید به صورت یکجا در داخل یخچال یا فریزر نگهداری شوند.
- ۴- از نگهداری کلیه مواد فاسد شدنی بیرون از یخچال ها و فریزرها اکیدا خودداری گردد.

کلیه مدارک مطالعه شد و مورد تایید می باشد

مهر و امضای پیمانکار



- ۵- استفاده مجدد از روغن‌های استفاده شده برای سرخ کردن اکیدا ممنوع است.
- ۶- کشک، شیر، تن ماهی و کنسروهای مختلف باید قبل از استفاده به مدت ۲۰ دقیقه در آب جوشانده شوند.
- ۷- از باز و بسته کردن درب یخچال‌ها و فریزرها به صورت متناوب و دفعات زیاد اکیدا خودداری شود.
- ۸- استفاده از غذاهای مانده در نوبت‌های بعدی اکیدا ممنوع است.
- ۹- قراردادن مواد غذایی به طور مستقیم بدون داشتن ظرف مناسب یا روکش در داخل سردخانه‌ها و فریزرها اکیدا ممنوع است.
- ۱۰- مواد غذایی خشک و متریال خشک نظیر برنج، عدس، لوبیا، رب گوجه، سیب زمینی و پیاز حتما باید در انبار خشک و روی پالت نگهداری گردد.



اطلاعات زیر را تکمیل و بر روی پاکت های مربوطه درج نمایید.

موضوع مناقصه :
پاکت الف: تضمین شرکت در مناقصه
مشخصات پیشنهاد دهنده:
نام شرکت :
آدرس :
تلفن:
نمابر:
همراه :

موضوع مناقصه :
پاکت ب: اسناد مناقصه و قیمت پیشنهادی (تمامی صفحات باید مهر و امضاء شود)
مشخصات پیشنهاد دهنده:
نام شرکت :
آدرس :
تلفن:
نمابر:
همراه :

موضوع مناقصه :
پاکت ج: رزومه کاری، آگهی تغییرات، اساسنامه شرکت، گواهی بهداشت پیمانکار و فرم سمات پیمانکار ...
مشخصات پیشنهاد دهنده:
نام شرکت :
آدرس :
تلفن:
نمابر:
همراه :