

فرم شرایط مناقصه طبخ، خرید و توزیع غذای روزانه

شرکت رادیاتور ایران در نظر دارد خرید مواد غذایی، طبخ و توزیع غذای روزانه پرسنل خود و شرکت زیر مجموعه را به مدت حدود ۱۲ ماه از تاریخ ۱۴۰۲/۰۷/۰۱ لغایت ۱۴۰۳/۰۶/۳۱ از طریق مناقصه عمومی یک مرحله‌ای به شرکت‌های واجد صلاحیت با توجه به ضوابط زیر واگذار نماید.

میزان تضمین شرکت در مناقصه به مبلغ ۲,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال (دو میلیارد ریال) است که می‌بایست از طریق چک تضمین‌شده بانکی و یا ضمانت‌نامه بانکی به نام شرکت رادیاتور ایران انجام پذیرد و تحویل امور مالی (صندوق) شرکت شود. لازم است مدارک ذیل در پاکت «الف» قرار گیرد و به صورت مهر و موم شده تحویل دبیرخانه شرکت رادیاتور ایران شود. هرگونه کسری مدارک باعث حذف شدن متقاضی از مراحل مناقصه می‌شود.

۱/۱. اساسنامه در اندازه A۴

۱/۲. آگهی تاسیس و آخرین آگهی تغییرات شرکت چاپ شده در روزنامه رسمی کشور در اندازه A۴

۱/۳. تصویر گواهی صلاحیت از مراجع ذیصلاح قانونی در اندازه A۴

۱/۴. رزومه کامل کاری

۱/۵. رضایت‌نامه از کارفرمایان قبلی به همراه تصویر قراردادهای مربوطه (حداقل ۴ مورد) در اندازه A۴

۱/۶. تصویر کد اقتصادی و گواهی ثبت نام مالیات بر ارزش افزوده در یک برگ در اندازه A۴

۱/۷. فرم تکمیل شده «تقاضای شرکت در مناقصه واگذاری امور طبخ و توزیع غذای پرسنلی»

۱/۸. فرم مهر و امضا شده «کیفیت مواد اولیه»

۱/۹. پرینت و مهر و امضای تمام صفحات فرم «شرایط مناقصه (همین فرم)»

۱/۱۰. پرینت و مهر و امضای تمام صفحات ((پیش نویس قرارداد))

۱/۱۱. پرینت و مهر تعهدنامه پیشنهاد دهنده در مورد عدم شمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاهدات دولتی

مورخه ۱۳۷۷/۱۰/۲۲

لازم است قیمت پیشنهادی در فرم «آنالیز غذا» براساس آنالیز و میزان مواد مصرفی و با در نظر گرفتن موارد مندرج در فرم کیفیت مواد اولیه در محل مربوطه نوشته شود و پس از مهر و امضای تمام صفحات در پاکت «ب» قرار گیرد و به صورت مهر و موم شده تحویل دبیرخانه شرکت رادیاتور ایران شود.

۲. قیمت‌ها باید عدد و حروف، بدون خط‌خوردگی و بدون قید و شرط نوشته و مهر و امضا شده باشد.

۳. شرکت‌کنندگان در مناقصه باید ضمانت شرکت در مناقصه و پاکت‌های «الف» و «ب» را حداکثر تا تاریخ ۱۴۰۲/۰۶/۲۷

در دو پاکت مجزا به صورت مهر و موم شده با ذکر عنوان و محتویات روی پاکت، در یک لفاف به آدرس تهران، کیلومتر ۱۴ جاده مخصوص کرج، بلوار ایران خودرو جنوبی، خیابان زامیاد، به دبیرخانه شرکت رادیاتور ایران تحویل شود و رسید دریافت نمایند.

۴. به پیشنهادات مبهم، ناقص، مشروط، بدون تضمین شرکت در مناقصه و پیشنهاداتی که بعد از مهلت مقرر ارسال شود ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۵. تعداد برآورد اولیه موضوع مناقصه در طی حدود ۱۲ ماه روزانه حدوداً ۵۰۰ پرس غذا است که در صورت افزایش یا کاهش پرسنل تعداد نیز تغییر خواهد کرد.

۶. پرداخت تمامی کسورات قانونی اعم از مالیات، بیمه، عوارض و ... بر عهده برنده مناقصه است و مالیات بر ارزش

افزوده مطابق مصوبات قانونی پرداخت می‌گردد.

۷. در صورت امتناع برنده مناقصه از انعقاد قرارداد، سپرده شرکت در مناقصه وی به نفع شرکت رادیاتور ایران ضبط خواهد

شد و برنده حق اعتراض را از خود سلب و ساقط می‌نماید.

۸. شرکت در مناقصه، مهر و امضاء برگ شرایط مناقصه و تحویل آن به منزله قبول شرایط اعلامی مناقصه‌گذار است.

۹. شرکت رادیاتور ایران در رد تمام و یا هر یک از پیشنهادهای مختار است.

۱۰. برنده مناقصه نمی‌تواند کل یا قسمتی از موضوع قرارداد را به دیگری واگذار نماید.

۱۱. برنده مناقصه نباید مشمول اصل ۱۴۱ قانون اساسی و قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی باشد و متعهد است در طول مدت قرارداد به هیچ وجه اشخاص مذکور در قانون فوق‌الذکر را در قرارداد سهیم و ذینفع نکند. در صورتی که خلاف این امر ثابت شود وی مسئول عواقب آن خواهد بود.
۱۲. فهرست غذا و پیش غذا متناسب با فصول به صورت ماهیانه از طرف شرکت به پیمانکار ابلاغ می‌شود.
۱۳. محل تحویل غذا در وعده نهار و شام در سالن‌های غذاخوری شرکت است. پیمانکار متعهد می‌شود جهت انتقال غذا به سلف به نحوی عمل نماید که از سرد شدن غذا جلوگیری شود. تعیین نوع ظروف مصرفی باید با نظر شرکت انجام شود.
۱۴. لوازم و تجهیزات مورد نیاز پیمانکار متعلق به کارفرما است و به صورت امانت به پیمانکار تحویل می‌شود و هزینه تعمیر وسایل فوق در صورت خرابی در طی مدت قرارداد بر عهده پیمانکار است.
۱۵. تمامی افراد به‌کارگیری شده توسط پیمانکار برای موضوع مناقصه، پرسنل پیمانکار محسوب می‌شوند و پرداخت حقوق، مزایا و سایر مطالبات آن‌ها بر عهده پیمانکار است و شرکت رادیاتور ایران هیچ‌گونه تعهدی از هر لحاظ در قبال آن‌ها ندارد و پیمانکار مستقیماً مسئول و پاسخگوی آنان است.
۱۶. پیمانکار موظف است نیروی انسانی مورد نیاز شامل سرآشپز، آشپزها، کمک‌آشپز و نیروهای خدماتی خود را که در محل مستقر است به‌گونه‌ای تامین نماید که موجب رکود کارها نشود و حداقل دارای ۲۰ سال سن باشد.
۱۷. به‌کارگیری نیروهای انسانی خارجی توسط پیمانکار ممنوع است و لازم است تمام پرسنل پیمانکار قبل از اخذ کارت بهداشت و آزمایش عدم اعتیاد به کار گرفته نشوند.
۱۸. پیمانکار در قبال کارکنان خود متعهد، موظف و مسئول اجرای کامل قانون کار و تامین اجتماعی و سایر قوانین کشور است و می‌بایست حقوق و مزایای آنان را به موقع پرداخت نماید. پیمانکار خود مسئول موارد مذکور است و شرکت رادیاتور ایران در این خصوص هیچ‌گونه تعهدی ندارد.
۱۹. ساعات توزیع غذا بر اساس فصول سال با نظر کارفرما قابل تغییر است و پیمانکار ملزم و متعهد به رعایت فواصل شروع و اتمام زمان‌بندی توزیع غذا است.
۲۰. ملاک محاسبه و پرداخت مبلغ غذای ماهیانه، تعداد غذای تحویل شده است که می‌بایست به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد.
۲۱. از صورت حساب ارسالی ماهیانه پیمانکار ده درصد آن به عنوان تضمین حسن انجام کار و پنج درصد به عنوان سپرده بیمه کسر می‌شود. استرداد تضمین حسن انجام کار موکول به اعلام رضایت از کیفیت و کمیت غذا بوده که در ماه بعد همراه با صورت حساب بعدی به پیمانکار پرداخت می‌شود و در صورت عدم رضایت به تشخیص شرکت تا ۱۰٪ صورت وضعیت آن ماه به نفع شرکت ضبط خواهد شد.
۲۲. سپرده بیمه پس از پایان قرارداد و ارایه مفاسد حساب بیمه تامین اجتماعی به پیمانکار مسترد می‌شود. مطابق ماده ۳۸ قانون تامین اجتماعی از هر مرحله پرداخت ۵٪ کسر و همچنین تسویه حساب نهایی منوط به اخذ مفاسد حساب است.
۲۳. از آخرین صورت‌حساب پیمانکار مبلغ ۱۰٪ به عنوان حسن انجام کار تا تعیین تکلیف موارد قراردادی و امانی نزد کارفرما می‌ماند و پس از طی مراحل تسویه حساب قابل پرداخت است.
۲۴. مسئولیت آموزش کارکنان پیمانکار بر عهده پیمانکار است. وقوع هرگونه حادثه برای کارکنان پیمانکار و خسارتی که به دلیل عدم آموزش آنان یا در اثر قصور و یا تقصیر کارکنان به شرکت وارد آید (به صورت جزئی یا کلی) بر عهده پیمانکار است. در صورت عدم پرداخت خسارت مربوطه، شرکت مجاز است خسارت وارده را از مطالبات ماهیانه پیمانکار و یا از تضمین انجام تعهدات او کسر نماید و پیمانکار حق هیچ‌گونه اعتراضی در این خصوص ندارد.
۲۵. در صورت اعزام هر یک از کارکنان پیمانکار به مرخصی و یا غیبت، پیمانکار موظف است فردی را به‌عنوان جایگزین وی به کار بگمارد و در صورت عدم رعایت این بند جرائمی برای پیمانکار اعمال خواهد شد.
۲۶. تامین لباس و کلاه متحدالشکل کارکنان آشپزخانه و مواد شوینده و ضدعفونی‌کننده، کیسه‌زباله، ظروف یکبار مصرف، سفره رومی‌زی، دستمال‌کاغذی، خلال دندان و همچنین دستکش یکبار مصرف مورد استفاده کارگران پیمانکار بر عهده پیمانکار است.

۲۷. در صورت عدم رعایت کیفیت و نامناسب بودن غذا مانند سوختن غذا، طعم نامناسب و ... پیمانکار ملزم به جایگزینی غذای مناسب به تشخیص شرکت است. به طور کلی تخلف پیمانکار از هر یک از تعهدات و شرایط قرارداد مشمول جریمه بوده که از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد. چنانچه پیمانکار نتواند به موقع نسبت به جایگزینی غذای مناسب اقدام نماید شرکت مجاز است راساً با هزینه پیمانکار غذای مناسب را تهیه و توزیع نماید. در صورت تکرار، شرکت می‌تواند ضمن فسخ قرارداد کلیه خسارت خود را مطالبه نماید.
۲۸. پیمانکار موظف است در صورت عدم امکان تداوم تهیه و توزیع غذا مراتب را با ذکر دلیل یک ماه قبل به خریدار اعلام نماید و تا تعیین پیمانکار جدید مکلف به اجرای مفاد قرارداد است. در غیر این صورت تضمین انجام تعهدات او به نفع شرکت ضبط می‌شود.
۲۹. مدت قرارداد از تاریخ ۱۴۰۲/۰۷/۰۱ به مدت حدود ۱۲ ماه به جز ایام تعطیلات، تعطیلات رسمی و تعطیلاتی که از سوی شرکت اعلام می‌شود، است که در صورت توافق و رضایت طرفین وفق مقررات قابل تمدید است.
۳۰. در صورت عدم توانایی پیمانکار یا عدم رضایت کارفرما از کیفیت و کمیت غذا به هر دلیل دیگر، موضوع دو هفته قبل به اطلاع پیمانکار خواهد رسید و قرارداد فسخ می‌شود.
۳۱. پیمانکار موظف است در پایان قرارداد در صورت نیاز شرکت تا انعقاد قرارداد جدید به مدت دو ماه دیگر با همان شرایط قبلی نسبت به توزیع غذا بدون افزایش قیمت ادامه دهد.
۳۲. پس از اعلام برنده مناقصه، پیمانکار موظف است ظرف مدت ۷ روز با احتساب ایام تعطیل کلیه اقدامات و تمهیدات لازم را جهت انعقاد قرارداد از تاریخ اعلامی به عمل آورد.
۳۳. برنده مناقصه موظف است قبل از انعقاد قرارداد مبلغ ۶,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال (شش میلیارد ریال) طی یک فقره چک به عنوان تضمین انجام تعهدات و حسن انجام کار در وجه شرکت رادیاتور ایران تسلیم نماید. استرداد ضمانت پس از پایان قرارداد، ارایه مفاصا حساب بیمه تامین اجتماعی و تایید ناظر انجام می‌شود.
۳۴. شرکت در مناقصه و ارایه پیشنهاد ایجاد حق برای شرکت‌کننده و ایجاد تکلیف و یا سلب اختیار برای شرکت نمی‌نماید.
۳۵. برنده مناقصه پس از گشایش پاکت قیمت‌های پیشنهادی و بررسی متعاقباً اعلام خواهد شد.
۳۶. شرکت مجاز است در صورت تشخیص میزان خدمت یا کالای مورد معامله را تا ۲۵ درصد افزایش یا کاهش دهد.
۳۷. در صورت عدم شرکت حداقل سه شرکت‌کننده مناقصه تجدید می‌شود.
۳۸. پس از گشایش پاکت‌های شرکت‌کنندگان در مناقصه ضمانت‌نامه شرکت در مناقصه نفرات اول و دوم نگهداری و ضمانت‌نامه نفرات بعدی پس از طی مراحل قانونی به آنان مسترد خواهد شد.
۳۹. انتخاب نفر دوم مشروط بر آن است که تفاوت قیمت پیشنهادی وی یا برنده اول، کمتر از مبلغ تضمین سپرده نفر اول باشد. در صورت امتناع از امضا قرارداد تضمین شرکت در مناقصه نفر دوم به نفع شرکت ضبط می‌شود.
۴۰. اجرای عملیات موضوع مناقصه و همچنین نظارت بر کیفیت انجام کلیه کارها و مراحل زمانی و فرآیند مناقصه می‌بایست مورد تایید ناظر شرکت قرار گیرد.
۴۱. شرکت از نظر شرایط و نحوه برگزاری مناقصه، اعلام برنده، تضامین و همچنین عقد قرارداد، تابع آیین‌نامه مالی و معاملاتی مصوب هیات مدیره خود می‌باشد.
- برگ شرایط مناقصه در ۴۱ بند تنظیم شده است و کلیه مفاد آن به انضمام پیوست‌ها مورد قبول اینجانب
..... با کد ملی فرزند مدیرعامل شرکت
..... به شماره ثبت و شناسه ملی است.

مهر و امضاء

قرائت شد و مورد قبل است.

پیش نویس قرارداد تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذای پرسنل

ماده یک: طرفین قرارداد

این قرارداد بین **شرکت رادیاتور ایران (سهامی عام)** به شماره ثبت **۸۴۳۵** اداره ثبت شرکتها و شناسه ملی **۱۰۱۰۲۶۳۶۰۷۶** به نمایندگی به نشانی: کیلومتر ۱۵ جاده قدیم کرج به شماره تلفنهای **۰۲۱-۴۴۹۲۲۷۱۰-۱۳** که از این پس اختصاراً **کارفرما** نامیده می شود از یک طرف و شرکت به شماره ثبت اداره ثبت شرکتها و شناسه ملی به نمایندگی به نشانی: و شماره تلفن: که منبع **پیمانکار** نامیده می شود از طرف دیگر منعقد می شود.

ماده دو: موضوع قرارداد

عبارت است از خرید مواد اولیه غذای روزانه پرسنل برابر آمار و برنامه تعیین شده از سوی کارفرما (با اوزان و آنالیز مورد تایید کارفرما و انجام کلیه امور آشپزخانه و رستوران کارفرما و ارائه خدمات از قبیل طبخ و توزیع (ناهار، شام، چای نیمروزی و ...) و در صورت لزوم شیفیت شب به پرسنل شرکت رادیاتور ایران و شرکت تابعه شامل شرکت تیناصنعت مبدل و میهمانان بر اساس برنامه تنظیمی مورد نظر با تایید نماینده کارفرما و پذیرایی از شرکت کنندگان در جلسات، مراسم و مناسبت های مختلف (توزیع صبحانه، ناهار و شام در محل رستوران های شرکت شامل کارکنان و مدیران).

تبصره ۱: غذای مورد درخواست کارفرما مطابق آمار روزانه که به طور مکتوب توسط نماینده واحد ایمنی و بهداشت تحویل پیمانکار می شود، خواهد بود.

تبصره ۲: پیمانکار موظف است نسبت به طبخ کلیه غذاها و دسرهای پیش بینی نشده در لیست گراماژ غذا (پیوست یک) که مورد درخواست کارفرما باشد اقدام و در اختیار ایشان قرار دهد.

ماده سه: مدت قرارداد

قرارداد حاضر از تاریخ **۱۴۰۲/۰۷/۰۱** تا **۱۴۰۳/۰۶/۳۱** به مدت یک سال خورشیدی دارای اعتبار است که در صورت توافق رضایت طرفین وفق مقررات قابل تمدید است.

تبصره ۱: در طول مدت زمان قرارداد در صورت عدم نیاز به ادامه کار پیمانکار، یک ماه قبل موضوع کتباً از طرف کارفرما به پیمانکار اعلام و ایشان موظف است تا پایان مدت تعیین شده دقیقاً مفاد قرارداد را رعایت نماید.

ماده چهار: نحوه پرداخت

۴-۱- صورتحساب ماهیانه در پایان هر ماه و بر اساس آمار استخراج شده به کارفرما ارائه می گردد که با تایید نماینده کارفرما، طی مراحل اداری و کسر کسورات قانونی یک ماه پس از تاریخ هر صورتحساب در وجه پیمانکار پرداخت می شود. (پیمانکار موظف است در تمام وعده های سرو غذا در رستوران با دریافت فیش چاپ شده توسط دستگاه چاپگر نصب شده در رستوران و یا فیش های صادر شده دستی تایید شده توسط نماینده کارفرما نسبت به تحویل غذا اقدام نماید.)

۴-۲- حق الزحمه طبخ و سرو غذا در جلسات، مراسمها و مناسبتها (غذاهای مخصوص) در صورتی که در قرارداد پیش بینی نشده باشد جداگانه و با توافق طرفین محاسبه خواهد شد.

تبصره ۱: پیمانکار موظف است مواد اولیه غذاهایی را که پیش بینی نشده و متعاقباً مورد درخواست کارفرما است تهیه و در اختیار ایشان قرار دهد. نرخ این مواد با توافق طرفین تعیین و پرداخت خواهد شد.

تبصره ۲: قرارداد خرید مواد اولیه و قرارداد دستمزد طبخ شامل ارایه مفاصا حساب تامین اجتماعی می باشند.

ماده پنج: تعهدات پیمانکار

۵-۱- پیمانکار موظف است تمام قوانین و مقررات کشور جمهوری اسلامی ایران و قوانین و مقررات و دستورالعمل های داخلی شرکت رادیاتور ایران را رعایت نماید.

۵-۲- غذای مورد مصرف پرسنل در آشپزخانه کارفرما طبخ و فقط در سالن های غذاخوری شرکت یا محل هایی که به تشخیص نماینده کارفرما اعلام می شود توزیع می گردد. محل طبخ و توزیع و سرو غذا به پیمانکار اعلام می شود.

۳-۵- غذای مورد نیاز را طبق مشخصات و مقادیر تعیین شده در یک پرس که مورد توافق قرار گرفته، به امضا طرفین رسیده و پیوست قرارداد است از بهترین مواد اولیه (که از طرف تهیه کننده مواد اولیه غذایی به پیمانکار تحویل شده و مورد تایید نماینده کارفرما قرار گرفته باشد) با رعایت نکات بهداشتی به مقدار کافی تهیه نماید و در اختیار پرسنل کارفرما قرار دهد.

۴-۵- استفاده مجدد از غذای پخته شده باقیمانده از روز قبل یا مواد خام آماده طبخ که ۲۴ ساعت قبل آماده شده باشد ممنوع بوده و پیمانکار موظف است در پایان وقت اداری همان روز با حضور نماینده کارفرما و طی صورتجلسه تنظیمی که به امضا طرفین می‌رسد نسبت به خروج آنها از شرکت اقدام نماید. در غیر اینصورت طبق ماده هشت مشمول جریمه خواهد شد.

۵-۵- در صورتی که نماینده کارفرما غذای تهیه شده را غیر قابل مصرف تشخیص دهد بدون اینکه احتیاج به ذکر دلیلی باشد (فقط گزارش نماینده کارفرما در این مورد کفایت می‌کند) پیمانکار موظف است مواد غذایی تهیه شده را از رستوران شرکت خارج نموده و همان نوع غذا یا غذای دیگری را که مورد تایید نماینده کارفرما باشد و یا با هماهنگی نماینده کارفرما تن ماهی یا کنسرو لوبیا با قارچ توزیع نماید. (نگهداری تعداد ۵۰۰ قوطی تن ماهی یا کنسرو لوبیا با قارچ مرغوب و دارای تاریخ مصرف معتبر و نشان استاندارد جهت استفاده در مواقع اضطراری در هر زمان در رستوران الزامی است).

۶-۵- پیمانکار موظف است کلیه مواد اولیه مصرفی علی‌الخصوص سبزیجات را که به صورت خام سرو می‌شوند پس از شستشو و ضد عفونی به روش استاندارد (حداقل به مدت ۱۵ الی ۲۰ دقیقه) مورد استفاده قرار دهد.

۷-۵- پیمانکار موظف است کلیه امور مربوط به سرویس غذا از قبیل توزیع، جمع آوری ظروف، شستشوی ظروف، نظافت رستوران‌ها و توزیع آب آشامیدنی، یخ، نمک، فلفل، سماق و نان را انجام دهد.

۸-۵- پیمانکار نسبت به آماده‌سازی مواد غذایی و فرآوری مواد خام جهت برنامه غذایی پیشنهادی حداکثر ظرف ۱۲ ساعت قبل اقدام نماید و آماده‌سازی مواد زودتر از زمان ذکر شده ممنوع است و از مصرف آن در محل کارفرما ممانعت بعمل خواهد آمد.

۹-۵- پیمانکار متعهد است تعداد نفرات مورد نیاز برای رستوران‌ها و آشپزخانه و صلاحیت و تخصص آنها را طبق نظر واحد ناظر کارفرما تامین نماید و همیشه به تعداد کافی نیروی مجرب و ورزیده جهت انجام امور سالن‌های غذاخوری (نظافت میزها، جمع‌آوری ظروف و نوشیدنی، شستشوی رستوران‌ها) و آشپزخانه (پخت و پز غذای اول و دوم و سوم سفارشات غذای پیش‌بینی نشده، نظافت و شستشوی منظم آشپزخانه و ظروف غذایی و سینی‌های غذاخوری و سرو غذا در زمان معین) به کار گمارد. هرگاه نماینده کارفرما از کار و رفتار هر یک از کارکنان رضایت نداشته باشد پیمانکار مکلف خواهد بود شخص صلاحیت‌دار دیگر را به جای نامبرده به کار گمارد و نظر نماینده کارفرما در تمام موارد قاطع است و پیمانکار حق هرگونه اعتراضی را از خود سلب می‌نماید.

تبصره ۱: پرسنلی که برای اجرای تعهدات پیمانکار از طرف مشارالیه منصوب و به کار گمارده می‌شوند مستخدمین پیمانکار بوده و پیمانکار مسئول پرداخت حقوق، دستمزد، سنوات و سایر مزایایی که طبق مقررات و مصوبات قانون کار و سازمان تامین اجتماعی به آنان تعلق می‌گیرد خواهد بود و کارفرما در این خصوص هیچگونه مسئولیتی ندارد.

۱۰-۵- در صورت نیاز به استفاده از نیروی جدید که جز معرفی شدگان نمی‌باشد، پیمانکار می‌بایست حداقل یک روز قبل از حضور فرد جدید، کارت بهداشتی و برگه عدم اعتیاد وی را به کارفرما تسلیم نماید. در غیر این صورت کارفرما از ورود پرسنل مذکور به شرکت ممانعت به عمل خواهد آورد.

۱۱-۵- پیمانکار متعهد است که به منظور نظارت در حسن انجام تعهدات این قرارداد شخصاً در محل کار حضور داشته باشد در غیر این صورت نماینده تام‌الاختیار خود را که مورد تایید کارفرما قرار گرفته باشد کتباً معرفی نماید.

۱۲-۵- تهیه لباس پرسنل پیمانکار به عهده پیمانکار و هزینه آن نیز با پیمانکار است. نظافت عمومی کارکنان مذکور نیز بایستی مورد تایید ناظران کارفرما قرار گیرد و در هر زمان که نظافت آنها از نظر نماینده کارفرما مورد تایید نباشد بایستی نسبت به خرید لباس فرم جدید با رنگ و کیفیت مورد تایید کارفرما توسط پیمانکار اقدام شود.

۱۳-۵- کلیه وسایل، تجهیزات و ظروف غذاخوری موجود در آشپزخانه و سالن‌های غذاخوری طی صورتجلسه کتبی و جدول تجهیزات و اقلام واگذاری امانی کارفرما به پیمانکار (پیوست ۳) جهت امور رستوران تحویل پیمانکار می‌شود در پایان مدت قرارداد بر اساس لیست تحویلی اقلام مذکور از پیمانکار تحویل گرفته خواهد شد و در صورت بروز خسارت یا کسری، پیمانکار ضامن جبران خواهد بود. پیمانکار متعهد است هرگونه خسارتی را که بر اثر عمل وی و یا کارکنانش به اموال کارفرما وارد آید جبران نماید و مسئولیت هر نوع صدمه و آسیب بدنی وارده به اشخاص، ناشی از عملیات موضوع این قرارداد به عهده پیمانکار است و کارفرما حق دارد راساً خسارت وارده را تعیین و از مطالبات پیمانکار کسر نماید.

۱۴-۵- چنانچه وسایل تحویلی به پیمانکار در طول مدت قرارداد در اثر استفاده و اتمام عمر مفید فرسوده شوند (با تشخیص کارفرما) جایگزینی آن به عهده کارفرما خواهد بود.

تبصره ۲: مسئولیت تعمیر و نگهداری کلیه تجهیزات مورد استفاده از جمله تاسیسات حرارتی، برودتی گاز سوز و سردخانه‌های موجود که در ابتدای قرارداد سالم تحویل پیمانکار شده در طول مدت قرارداد با پیمانکار خواهد بود و کارفرما مسئولیتی در این رابطه ندارد. در صورت انجام این خدمات توسط کارفرما مبالغ مربوطه توسط واحد فنی محاسبه و از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

۱۵-۵- کلیه امور مربوط به طبخ، توزیع غذا و رعایت قوانین و مقررات می‌بایست مورد تایید نماینده کارفرما باشد و پیمانکار ملزم می‌شود بدون هیچ قید و شرطی تمام دستورات نماینده ایمنی و بهداشت کارفرما را اجرا نماید، در غیر این صورت ایشان حق خواهد داشت جرایم نقدی را در مورد پیمانکار اعمال نماید. جرایم اعمال شده پس از تایید نماینده کارفرما، از محل مطالبات و یا سپرده‌های پیمانکار کسر و به نفع کارفرما ضبط خواهد شد.

۱۶-۵- کلیه کارکنان مستقر در رستوران می‌بایست دارای کارت بهداشت معتبر، کارت عدم اعتیاد و گواهینامه بهداشت عمومی باشند و پیمانکار موظف است کارت‌های کلیه پرسنل تحت سرپرستی خود را در تابلویی مناسب و در معرض دید همگان قرار دهد. کارکنانی که فاقد مدارک فوق باشند، مجاز به فعالیت در آشپزخانه و رستوران‌ها نیستند. پیمانکار موظف است قبل از پایان مهلت اعتبار نسبت به تمدید مدارک خواسته شده این بند اقدام نماید و در هیچ صورتی حضور پرسنل پیمانکار بدون کارت بهداشت معتبر در محل کار مجاز نیست.

۱۷-۵- سرپرست یا نماینده پیمانکار موظف است هر روز قبل از شروع به کار، کارکنان بیمار پیمانکار را به نماینده ایمنی و بهداشت کارفرما معرفی نماید تا هماهنگی‌های لازم جهت درمان ایشان و جلوگیری از سرایت بیماری به سایرین و آلوده شدن مواد غذایی بعمل آید. در غیر این صورت مسئولیت عواقب احتمالی به عهده پیمانکار خواهد بود.

۱۸-۵- پیمانکار حق واگذاری این قرارداد را (جزیی یا کلی) به اشخاص حقیقی و یا حقوقی دیگر نخواهد داشت و در صورت مشاهده کارفرما مجاز است نسبت به فسخ یک طرفه قرارداد اقدام و کلیه خسارت وارده احتمالی را طبق محاسبات خود از مطالبات یا تضمین پیمانکار وصول نماید.

۱۹-۵- رعایت ساعات تعیین شده برای توزیع غذا در رستوران‌ها مطابق با مقررات اداری شرکت بر عهده پیمانکار است.

۲۰-۵- در اجرای این قرارداد پیمانکار به هیچ وجه حق به کارگیری کارگران غیر ایرانی را ندارد.

۲۱-۵- پیمانکار مسئولیت تامین حفاظت و ایمنی پرسنل کار خود را در چهارچوب مقررات قانون کار که در رابطه با اجرای پیمان‌هایی که کارکنان پیمانکار در محل کار کارفرما مشغول به فعالیت هستند به عهده گرفته و تعهد می‌نماید نسبت به تامین و در اختیار قرار دادن لوازم ایمنی مناسب به پرسنل خود اقدام نماید. در هر صورت جبران هرگونه خسارت جانی و مالی ناشی از عدم رعایت موارد مزبور به عهده پیمانکار است و از این بابت کارفرما هیچگونه مسئولیت مدنی و جزایی را به عهده نخواهد گرفت و پیمانکار در صورت تسلیم هرگونه شکواییه به مراجع قانونی (دادگاه و اداره کار) از ناحیه شخص ثالث خود را پاسخگو دانسته و مکلف است در صورت ابلاغ هرگونه اخطاریه یا احضاریه فوراً در دادگاه حاضر و نسبت به موارد مطروحه دفاع نماید. علاوه بر آن پیمانکار متعهد و ملتزم است که تمامی پرسنل شاغل در آشپزخانه را برای مدت زمان اجرای قرارداد حاضر نزد یکی از شرکت‌های معتبر بیمه داخلی تحت پوشش مسئولیت مدنی بیمه نماید و تصویر بیمه‌نامه مزبور را جهت درج در سوابق به کارفرما تسلیم نماید.

- ۵-۲۲- رعایت مقررات مندرج در قانون کار مصوب آبان ماه ۱۳۶۹ برای پیمانکار در استخدام کارگران و جذب نیرو الزامی است و هرگونه تخلفی در این خصوص موجب مسئولیت برای پیمانکار است که کارفرمای کارگر محسوب می‌شود و کارفرما (شرکت رادیاتور ایران) حق دارد در صورت اطلاع و تشخیص از ورود آنها جلوگیری نماید و مسئولیت‌های ناشی از این اقدام به عهده پیمانکار خواهد بود و هیچگونه ادعایی علیه کارفرما نخواهد داشت.
- ۵-۲۳- در صورت درخواست کارفرما از میهمانان خارجی با غذای فرنگی پذیرایی نماید.
- ۵-۲۴- شئون اسلامی و مقررات و دستورالعمل‌های اداری شرکت را رعایت نماید.
- ۵-۲۵- کلیه مراحل بارگیری، حمل، جابجایی و تخلیه مواد اولیه و مواد مصرفی را در محل آشپزخانه تحت مسئولیت و به هزینه خود انجام دهد.
- ۵-۲۶- به امور حفاظتی توجه کامل نموده و از تردد افراد غیر مجاز به داخل آشپزخانه اکیداً جلوگیری نماید و هشدارهای لازم در مورد این بند را به پرسنل تحت امر خود بدهد.
- ۵-۲۷- کلیه کارکنان پیمانکار حق استعمال دخانیات در داخل آشپزخانه و رستوران را ندارند و در صورت مشاهده استعمال دخانیات، پیمانکار موظف است سریعاً نسبت به جایگزین نمودن فرد یا افراد دیگر اقدام نماید.
- ۵-۲۸- مسئولیت رعایت نظافت فردی پرسنل رستوران (استحمام روزانه، تمیز بودن رپوش‌های کار، کوتاه نمودن موها و ناخن‌ها، عدم استفاده از انگشتر، حلقه، ساعت و ...) و نظافت عمومی (نظافت کلی و روزانه رستوران‌ها، آشپزخانه و محل‌های استراحت و دفاتر اداری مربوط به رستوران) بر عهده پیمانکار است و کارفرما نیز نظارت بر حسن انجام آن را بر عهده خواهد داشت. هرگونه تخلف از آن مشمول جریمه و جبران خسارت خواهد بود.
- ۵-۲۹- تمامی غذاها طبق جدول آنالیز توافق شده بایستی تهیه و قبل از پخت با توجه به تعداد آمار روزانه به نماینده کارفرما تحویل شود عدم تحویل آنالیز روزانه به منزله عدم تطابق آنالیز پخته شده با آنالیز قرارداد تلقی شده و شامل جریمه نقدی به میزان حداقل ۱۰ درصد کل مبلغ غذای آن روز تا ۱۰۰ درصد مبلغ غذا است.
- ۵-۳۰- پیمانکار موظف است طبق برنامه اعلام شده از طرف کارفرما برای شیفت روز، شیفت شب، تعطیلات و ایام خاص (سحری و افطاری ماه رمضان و ...) ساعت ناهار، شام و چای در نظر گرفته و در همه موارد تعداد نفرات لازم برای تهیه، طبخ و توزیع غذا (با هماهنگی و توافق نماینده کارفرما) در شرکت حضور داشته باشند.
- ۵-۳۱- طبق ماده ۱۴۸ قانون کار پیمانکار موظف است تمامی کارکنان خود و پیمانکاران زیرمجموعه‌اش را نزد سازمان تامین اجتماعی بیمه نماید و مستندات پرداخت حق بیمه هر ماه را با صورتحساب ماه بعد به کارفرما ارائه نماید. پرداخت صورتحساب ماهانه منوط به ارائه این مستندات خواهد بود.
- ۵-۳۲- تهیه مواد شوینده، ضدعفونی کننده، کیسه زباله، انواع نایلکس، دستکش، ظروف یکبار مصرف، چکمه، دمپایی و اقلام مورد استفاده برای انجام امور نظافت رستوران به عهده پیمانکار است.
- ۵-۳۳- پیمانکار موظف است در تمامی ساعات کار از بسته بودن درب‌های آشپزخانه و رستوران‌ها اطمینان حاصل نماید و در پایان ساعت توزیع غذا کلیه درب‌ها را قفل نماید.
- ۵-۳۴- ممنوعیت ورود و خروج افراد غیر مجاز به آشپزخانه و نظارت و کنترل این مهم و همچنین تهیه دمپایی به تعداد مورد نیاز برای تردد افراد مجاز بر عهده پیمانکار است و کارکنان پیمانکار نیز موظف به استفاده از دمپایی یا کفش مجزا در داخل رستوران و آشپزخانه و محوطه‌های خارج از آن هستند.
- ۵-۳۵- وظیفه تمیز و مرتب بودن همیشگی آشپزخانه و سالن‌های غذاخوری به عهده پیمانکار است.
- ۵-۳۶- پیمانکار موظف است یک نفر به عنوان سالن دار جهت پذیرایی از میهمانان، تمیز کردن میزها، قراردادن ملزومات بر روی میزها در حین سرو غذا و جلوگیری از هرگونه کسری مانند آب، نمک، قند و غیره تعیین و بکار گیرد.
- ۵-۳۷- پیمانکار ملزم به رعایت قوانین و مقررات ایمنی و زیست محیطی است و در صورت قصور و وارد آوردن خسارت احتمالی مسئولیت جبران آن را به عهده دارد و می‌بایست کارکنان خود را برای انجام اقدامات اولیه در زمان وقوع آتش‌سوزی و سایر شرایط اضطراری احتمالی آموزش دهد.

۳۸-۵- رعایت تمامی دستورالعمل‌های زیست محیطی شامل جداسازی پسماند، تفکیک پسماندهای قابل بازیافت و تحویل آن در محل‌های تعیین شده در شرکت، رعایت موارد مربوط به صرفه‌جویی و مدیریت انرژی شامل عدم استفاده بی‌رویه از آب، گاز و برق، عدم استفاده از شوینده‌های قوی که در فرآیند تصفیه فاضلاب ایجاد مشکل می‌نماید و رعایت تمامی موارد مربوط به جنبه‌های زیست محیطی فعالیت پخت و پز در رستوران و همچنین پروتکل‌های بهداشتی بر عهده پیمانکار و کلیه پرسنل وی است و لازم است دستورالعمل‌های صادره از طرف مدیریت انرژی را به مرحله اجرا درآورند.

۳۹-۵- پیمانکار متعهد می‌شود کلیه موارد ذکر شده شیوه‌نامه بهداشتی و انضباطی (پیوست ۲) را رعایت نماید.

۴۰-۵- پیمانکار می‌بایست در سامانه ثنا ثبت نام نموده و مستندات آن را به کارفرما ارائه نماید.

ماده شش: شرایط خرید مواد اولیه غذا

۱-۶- پیمانکار موظف است پس از انعقاد قرارداد طبق برنامه‌ای که از طرف کارفرما در اختیار ایشان قرار می‌گیرد، مواد اولیه مرغوب و مورد تایید کارفرما که انحصاراً به عهده وی است را تهیه و در محل انبارهای رستوران معرفی شده از سوی کارفرما با نظارت نمایندگان اداری و ایمنی و بهداشت کارفرما (حداقل ۲۴ ساعت قبل از طبخ غذا) به کارفرما تحویل نماید.

تبصره ۱: ورود کلیه اقلام غذایی اعم از پروتئینی، غلات، حبوبات، ادویه، سبزیجات و غیره به رستوران کارفرما مستلزم تایید کیفی و سلامت آن توسط کارشناسان ایمنی و بهداشت کارفرما است.

تبصره ۲: پیمانکار موظف است مواد غذایی را در ساعات اداری (۸:۰۰ صبح لغایت ۱۵:۰۰) وارد شرکت کارفرما نماید. بدیهی است در موارد ضروری و پیش بینی نشده ورود مواد غذایی پس از انجام هماهنگی‌های لازم با مرکز ایمنی و بهداشت کارفرما امکان پذیر است.

تبصره ۳: تعیین مقدار مواد اولیه غذا بر اساس میزان مشخص شده در پیوست یک قرارداد که به امضا طرفین رسیده و جز لاینفک این قرارداد است با کیفیت قابل قبول به میزان ورود مواد اولیه حداکثر برای مصرف یک هفته مجاز است.

۲-۶- گوشت گوساله و گوسفندی تازه (گرم) حداکثر ۱۰٪ چربی. (ورود گوشت قرمز بدون مهر کشتارگاه و مجوز حمل معتبر و یا توسط ماشین بدون یخچال مجاز نمی‌باشد).

۳-۶- جهت تهیه مواد اولیه کباب برگ و جوجه کباب استفاده از راسته، فیله جوجه و گوساله که دارای شرایط بسته‌بندی مناسب باشد و مورد تایید دستگاه نظارت کارفرما باشد بلامانع است.

۴-۶- مرغ خشک شکم خالی دارای مجوز حمل کشتارگاه و کشتار همان روز.

۵-۶- ماهی تازه و بهداشتی قزل‌آلا پاک شده (استفاده از ماهی دیگر با هماهنگی واحد ناظر و تایید ایشان بلامانع است).

۶-۶- روغن مایع و سرخ کردنی استاندارد شامل مارک‌های لادن، جهان، آفتاب، بهار، طبیعت، اوپلا و سایر مارک‌های معتبر دارای پروانه بهره‌برداری، استاندارد ملی و اعتبار مصرف و مورد تایید نماینده کارفرما.

۷-۶- زعفران درجه یک به صورت آسیاب نشده.

۸-۶- برنج درجه یک ایرانی محصول گیلان شامل صدری، هاشمی، طارم (لازم است قبل از ورود هر محموله، برنج کیفیت آن از طرف واحد ناظر تایید شود).

۹-۶- کلیه مواد غذایی بسته‌بندی یا کنسرو شده بایستی دارای مشخصه‌های سازمان‌های تایید کننده (تاریخ تولید و انقضا، نام محصول، نام کارخانه و آدرس آن، پروانه ساخت وزارت بهداشت و صنایع) باشد و مراتب به صورت برچسب بر روی بسته‌بندی درج شده و از نوع درجه یک و دارای مهر استاندارد باشد.

۱۰-۶- تهیه مواد غذایی از کارخانجاتی که دارای سوابق بهداشتی خوب نباشند و سابقه تعطیلی یا اعلام غیربهداشتی بودن محصولاتشان توسط وزارت بهداشت موجود باشد، غیر مجاز است و امکان ورود و مصرف مواد غذایی مذکور در آشپزخانه و رستوران وجود ندارد.

۱۱-۶- سایر مواد غذایی از نوع درجه یک و شناخته شده و مورد تایید واحد نظارت کارفرما باشد.

۱۲-۶- ورود هرگونه مواد افزودنی غیر مجاز علی‌الخصوص جوش شیرین، زاج سفید، رنگ غذا، زعفران مایع و اسانس که مورد تایید وزارت بهداشت نمی‌باشند، به رستوران ممنوع است.

۱۳-۶- نان مورد استفاده در غذاهای اول از نوع نان لواش و به تعداد یک عدد برای غذای اول و دو عدد برای غذای دوم است که پیمانکار بایستی قبل از توزیع آن‌ها را در در کیسه فریزر به صورت بسته بندی آماده و توزیع نماید.

۱۴-۶- ماست در وعده‌های غذایی که در پیوست یک درج شده می‌بایست از نوع مرغوب با مارک‌های پاک، می ماس، پگاه، روزانه، کاله و میهن باشد و کیفیت آن توسط واحد نظارت تایید شود.

۱۵-۶- کره در وعده‌های غذایی که در پیوست یک درج شده می‌بایست از نوع کره حیوانی مخصوص سرو همراه غذا و در بسته بندی بدون درز از مارک‌های می ماس، پگاه، میهن، روزانه، کاله و پاک باشد.

تبصره ۴: در صورت عدم رضایت کارفرما از نوع و یا کیفیت ماست و کره عرضه شده، پیمانکار موظف است نسبت به جایگزینی این اقلام با برند مورد تایید کارفرما اقدام نماید.

۱۶-۶- سبزیجات و صیفی‌جات مورد استفاده در غذاها می‌بایست دارای کیفیت مناسب باشد و به وسیله خودرو مناسب به شرکت حمل شود. در صورتی که کیفیت آن مورد تایید واحد ناظر نباشد ورود آن به شرکت مجاز نیست.

۱۷-۶- چای مورد استفاده در وعده‌های غذا، چای نیمروزی و شبانگاهی بایستی از نوع درجه یک باشد و از مارک‌های دبش، کاپیتان، دوغزال، گلستان و احمد و کیفیت آن مورد تایید واحد ناظر پیمانکار باشد.

۱۸-۶- ترشیجات مورد استفاده در غذاهای دوم به عنوان دورچین غذا می‌بایست در بسته بندی‌های شرکتی و دارای پروانه تولید، تاریخ تولید و انقضا باشد. استفاده از خیارشورهای دبه‌ای بدون مشخصات بهداشتی ممنوع است.

۱۹-۶- پیمانکار موظف است مواد اولیه مورد نیاز را طبق مشخصات تعیین شده، مرغوب و از منابع معتبر و رسمی که مورد تایید نماینده کارفرما باشد با رعایت نکات بهداشتی به مقدار کافی تهیه و در اختیار کارفرما قرار دهد.

۲۰-۶- در صورتی که عوامل نظارتی کارفرما مواد اولیه تهیه شده را غیر قابل مصرف و یا غیر استاندارد تشخیص دهند بدون آنکه نیازی به ذکر دلیلی باشد (فقط گزارش نماینده کارفرما در این مورد کفایت می‌کند)، پیمانکار می‌بایست مواد اولیه را حداکثر ظرف مدت ۲ ساعت از رستوران خارج و مواد دیگری را که مورد تایید نماینده کارفرما باشد جایگزین آن نماید.

۲۱-۶- پیمانکار موظف است کلیه قوانین و مقررات کشور جمهوری اسلامی ایران، قوانین و مقررات و دستورالعمل‌های داخلی شرکت رادیاتور ایران را رعایت نماید.

۲۲-۶- همبرگر و سوسیس مورد استفاده در غذاهای لیست پیوست یک باید حداقل دارای ۶۰ درصد گوشت بوده و از مارک‌های معتبری نظیر گوشتیران، مام، ۲۰۲، ماسپس و یا مارک‌های مورد تایید نماینده کارفرما تهیه شود.

۲۳-۶- پیمانکار به موجب این قرارداد مسئول هرگونه حادثه حین کار برای پرسنل است و تمام مبلغ خسارات و دیه احتمالی به عهده پیمانکار خواهد بود و کارفرما در این خصوص به هیچ عنوان مسئول نیست. توافق حاضر در هر شرایطی مورد تایید طرفین می‌باشد و مسئولیت حقوقی و کیفری هرگونه حادثه صرفاً به عهده پیمانکار خواهد بود.

۲۴-۶- مطابق مواد ۲ و ۳ آیین نامه ایمنی امور پیمانکاری مصوب شورای عالی حفاظت فنی مورخ ۸۹/۰۳/۰۵، پیمانکار باید دارای تاییدیه صلاحیت انجام کار از وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی باشد و رونوشت تاییدیه مذکور ارائه شود.

۲۵-۶- مطابق ماده ۴ آیین نامه صدرالاشاره، پیمانکار مکلف است کلیه قوانین و مقررات، آیین نامه‌ها و دستورالعمل‌های حفاظت فنی و بهداشت کار را در طول عملیات پیمان رعایت نماید.

ماده هفت: امکانات کارفرما

۷-۱- کلیه وسایل طبخ، تاسیسات رستوران، وسایل رستوران، آب، برق، گاز از طرف کارفرما تامین می‌شود.

۷-۲- خدمات مورد نیاز در موارد اورژانس و حادثه در بخش فوریت‌های پزشکی شرکت به پرسنل پیمانکار ارائه می‌گردد و هزینه‌های مربوطه طبق اعلام نماینده کارفرما از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.

ماده هشت: جرایم

۸-۱- چنانچه پیمانکار تعهداتی را به موجب این قرارداد به عهده گرفته است به موقع و در زمان تعیین شده به انجام نرساند و یا کیفیت مواد غذایی ارائه شده قبل یا بعد از طبخ یا کیفیت غذای پخته شده و یا توزیع شده مورد تایید کارفرما

نباشد و نارضایتی بوجود آورد یا مشکلات بهداشتی، اخلاقی و یا کوتاهی در انجام هر یک از تعهدات را دارا باشد، کارفرما طبق نظر نماینده خود مجاز خواهد بود جریمه‌ای را (مبلغ این جریمه با توجه به نوع و کیفیت خطا یا اشتباه انجام شده، توسط نماینده کارفرما براساس قیمت غذای همان روز تا سقف ۴۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال (چهارصد میلیون ریال) تعیین و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی در این خصوص ندارد) تعیین و از اولین صورتحساب یا از محل تضمین پیمانکار کسر نماید. ۲-۸- چنانچه به هر علتی پیمانکار یک یا چند وعده غذای کارفرما را تهیه ننماید یا طبق تشخیص نماینده کارفرما غذای تهیه شده قابل استفاده نباشد کارفرما می‌تواند تا سقف دو برابر قیمت غذای آن وعده جریمه برای پیمانکار در نظر بگیرد و از اولین صورتحساب پیمانکار کسر نماید. چنانچه موارد ذکر شده به مدت ۷ روز متوالی یا متناوب بطول انجامد، کارفرما می‌تواند قرارداد را به طور یک‌جانبه فسخ نماید و کلیه خسارت‌های وارده را محاسبه و از مطالبات یا تضمین تعهدات پیمانکار کسر نماید و پیمانکار حق اعتراض را از خود سلب می‌نماید.

ماده نه: حسن انجام کار

پیمانکار همزمان با امضای قرارداد موظف است یک فقره چک به مبلغ ۱۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال (ده میلیارد ریال) جهت حسن انجام کار و جبران خسارت‌های احتمالی و نیز تضمین ارایه مفاصاحساب بیمه تامین اجتماعی به کارفرما ارایه نماید. چنانچه به تشخیص کارفرما، پیمانکار به نحوی از انجام تعهدات ناشی از مفاد قرارداد برنیاید، کارفرما مجاز و محق خواهد بود که از سایر مطالبات و از جمله چک تضمین و سایر دارایی‌هایی که پیمانکار دارد حقوق خود را استیفا نماید و پیمانکار حق هرگونه اعتراض را از خود سلب می‌نماید، شایان ذکر است چک تضمین فوق‌الاشاره سه ماه پس از انقضای قرارداد و با توجه به حسن انجام کار و رعایت مقررات و ایفای تعهدات توسط پیمانکار به ایشان مسترد می‌شود.

ماده ده: کسورات قانونی

با توجه به مفاد ماده ۳۸ قانون تامین اجتماعی، ۵٪ از صورتحساب‌های ارسالی پیمانکار به علاوه آخرین فاکتور مربوط به آخرین ماه قرارداد (معادل مبلغ صورتحساب کامل یک ماه) به عنوان سپرده بیمه کسر و به طور امانی نزد کارفرما باقی خواهد ماند. تسویه حساب با پیمانکار منوط به اخذ و ارایه مفاصاحساب بیمه تامین اجتماعی و همچنین رضایت از نحوه انجام خدمات وی است. پیمانکار موظف است ظرف حداکثر سه ماه پس از پایان قرارداد نسبت به اخذ و ارایه مفاصاحساب از سازمان تامین اجتماعی اقدام نماید، در غیر این صورت کارفرما می‌تواند راساً در این خصوص اقدام نموده و مطالبات تامین اجتماعی از پیمانکار را از محل سپرده بیمه، صورتحساب آخرین ماه قرارداد، سایر دارایی‌های در دسترس و در صورت عدم کفایت از محل تضمین وی (ماده نه) پرداخت نماید. پرداخت هرگونه کسورات قانونی مرتبط با این قرارداد برعهده پیمانکار است.

مهر و امضاء

قرائت شد و مورد قبل است.

پیوست شماره ۱

ردیف	نوع غذا	مواد تشکیل دهنده		قیمت کل (ریال)
		نوع	وزن/مقدار	
۱	استانبولی	برنج ایرانی درجه یک	۱۷۰ گرم	
		گوشت گوساله تازه (چرخ کرده)	۷۰ گرم	
		متفرقه (رب- روغن- زعفران- سیب زمینی- پیاز- ادویه)		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۲	عدس پلو	برنج ایرانی درجه یک	۱۷۰ گرم	
		گوشت گوساله تازه (چرخ کرده)	۷۰ گرم	
		متفرقه: عدس، کشمش، روغن، زعفران، پیاز		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۳	لوبیا پلو	برنج ایرانی درجه یک	۱۷۰ گرم	
		گوشت گوساله تازه (چرخ کرده)	۷۰ گرم	
		متفرقه: رب، لوبیا، روغن، پیاز، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۴	نخود پلو	برنج ایرانی درجه یک	۱۷۰ گرم	
		گوشت گوساله تازه (چرخ کرده)	۷۰ گرم	
		متفرقه: رب، نخود فرنگی، روغن، پیاز، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۵	رشته پلو	برنج ایرانی درجه یک	۱۷۰ گرم	
		گوشت گوساله تازه (چرخ کرده)	۷۰ گرم	
		رشته پلویی	۱۰۰ گرم	
		متفرقه: کشمش، روغن، زعفران، پیاز		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش+ سرویس		
۶	چلو خورش قورمه سبزی گوشت گوساله	برنج ایرانی درجه یک	۲۰۰ گرم	
		گوشت گوساله تازه (ران گوساله)	۷۰ گرم	
		متفرقه: رب، روغن، زعفران، پیاز، لوبیا، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		

مهر و امضاء

ردیف	نوع غذا	مواد تشکیل دهنده		قیمت کل (ریال)
		نوع	وزن/مقدار	
۷	چلو خورشت کرفس گوشت گوساله	برنج ایرانی درجه یک	۲۰۰ گرم	
		گوشت گوساله تازه (ران گوساله)	۷۰ گرم	
		متفرقه: رب، روغن، پیاز، سبزی، کرفس، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش + سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۸	چلو خورشت قیمه گوشت گوساله	برنج ایرانی درجه یک	۲۰۰ گرم	
		گوشت گوساله تازه (ران گوساله)	۷۰ گرم	
		متفرقه: رب، روغن، سیب‌زمینی، زعفران، پیاز، لپه، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش + سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۹	چلو خورش قیمه بادمجان گوشت گوساله	برنج ایرانی درجه یک	۲۰۰ گرم	
		گوشت گوساله تازه (ران گوساله)	۷۰ گرم	
		متفرقه: رب، روغن، بادمجان، زعفران، پیاز، لپه، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش + سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۱۰	چلو خورش قیمه گوشت گوسفندی	برنج ایرانی درجه یک	۲۰۰ گرم	
		گوشت گوسفندی با استخوان	۱۰۰ گرم	
		متفرقه: رب، روغن، سیب‌زمینی، زعفران، پیاز، لپه، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش + سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۱۱	چلو خورش قیمه بادمجان گوشت گوسفندی	برنج ایرانی درجه یک	۲۰۰ گرم	
		گوشت گوسفندی با استخوان	۱۰۰ گرم	
		متفرقه: رب، روغن، بادمجان، زعفران، پیاز، لپه، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش + سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۱۲	چلو خورش فسنجان	برنج ایرانی درجه یک	۲۰۰ گرم	
		مرغ (فقط سینه مرغ بدون کتف)	۱۰۰ گرم	
		مرغ گردوی سفید تازه	۴۰ گرم	
		متفرقه: رب انار- روغن- زعفران- پیاز- ادویه		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش + سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		

مهر و امضاء

ردیف	نوع غذا	مواد تشکیل دهنده		قیمت کل (ریال)
		نوع	وزن/مقدار	
۱۳	خورش بامیه	برنج ایرانی درجه یک	۲۰۰ گرم	
		گوشت گوسفندی بدون استخوان	۷۰ گرم	
		بامیه	۱۲۰ گرم	
		متفرقه: روغن، زعفران، پیاز، رب، آبلیمو		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۱۴	خورش به آلو	برنج ایرانی درجه یک	۲۰۰ گرم	
		گوشت گوسفندی بدون استخوان	۷۰ گرم	
		به	۲۰۰ گرم	
		متفرقه: آلو بخارا، رب، زعفران، پیاز، روغن، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۱۵	چلو خورش هویج	برنج ایرانی درجه یک	۲۰۰ گرم	
		گوشت مرغ (سینه مرغ بدون کتف)	۱۵۰ گرم	
		هویج خالی	۴۰۰ گرم	
		متفرقه: روغن، گوجه فرنگی، لیمو عمانی، زعفران، پیاز، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۱۶	باقالا پلو با مرغ	برنج ایرانی درجه یک	۲۰۰ گرم	
		گوشت مرغ (یک چهارم مرغ کامل)	۳۵۰ گرم	
		متفرقه: سبزی، باقالا تازه، پیاز، روغن، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۱۷	زرشک پلو با مرغ	برنج ایرانی درجه یک	۲۰۰ گرم	
		گوشت مرغ پاک شده (یک چهارم مرغ کامل)	۳۵۰ گرم	
		متفرقه: رب، روغن، زرشک، خلال بادام، فلفل دلمه و هویج و کرفس، زعفران، پیاز، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۱۸	چلو خورش مرغ مسما (مرغ و بادمجان)	برنج ایرانی درجه یک	۲۰۰ گرم	
		گوشت مرغ پاک شده (یک هشتم مرغ کامل)	۲۰۰ گرم	
		بادمجان	۲۰۰ گرم	
		متفرقه: رب، زعفران، پیاز، ادویه، کشمش، خلال بادام، خلال پوست پرتقال		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		

مهر و امضاء

ردیف	نوع غذا	مواد تشکیل دهنده		قیمت کل (ریال)
		نوع	وزن/مقدار	
۱۹	باقالاپلو با گوشت	برنج ایرانی درجه یک	۱۷۰ گرم	
		گوشت گوساله تازه کم چرب	۱۵۰ گرم	
		متفرقه: سبزی، باقالا، پیاز، فلفل دلمه و هویج و کرفس، روغن، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۲۰	چلو گوشت	برنج ایرانی درجه یک	۲۰۰ گرم	
		گوشت گوساله تازه	۱۵۰ گرم	
		متفرقه: رب، روغن، زرشک، خلال پسته، خلال بادام، فلفل دلمه و هویج و کرفس، زعفران، پیاز		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۲۱	سبزی پلو با ماهی	برنج ایرانی درجه یک	۱۷۰ گرم	
		ماهی قزل آلا پاک شده	۳۰۰ گرم	
		متفرقه: روغن، ادویه، آرد سوخاری		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۲۲	کباب تابه‌ای	برنج ایرانی درجه یک	۲۰۰ گرم	
		گوشت قلوه‌گاه گوسفندی تازه	۷۰ گرم	
		گوشت گوساله تازه	۷۰ گرم	
		متفرقه: زعفران، پیاز، روغن، ادویه، تخم مرغ		
		همراه غذا: یک عدد کره ۱۰ گرمی+ یک عدد گوجه فرنگی+ یک عدد سماق تک نفره+ یک عدد نان لواش		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۲۳	آبگوشت	گوشت گوسفندی با استخوان	۱۵۰ گرم	
		دنبه گوسفندی	۲۵ گرم	
		متفرقه: سیب زمینی، پیاز، گوجه فرنگی، نخود، لوبیا، لیمو عمانی		
		همراه غذا: نصف نان بربری یا سنگگ+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۲۴	جوجه کباب	برنج ایرانی درجه یک	۲۰۰ گرم	
		جوجه (فقط سینه مرغ بدون کتف)	۱۸۰ گرم	
		متفرقه: رب، روغن، زعفران، پیاز، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد کره ۱۰ گرمی+ یک عدد گوجه فرنگی+ یک عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		

مهر و امضاء

ردیف	نوع غذا	مواد تشکیل دهنده		قیمت کل (ریال)
		نوع	وزن/مقدار	
۲۵	چلو کباب برگ	برنج ایرانی درجه یک	۲۰۰ گرم	
		گوشت راسته گوساله تازه	۱۲۰ گرم	
		متفرقه: زعفران، پیاز، آبلیمو، روغن، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد کره ۱۰ گرمی + یک عدد گوجه فرنگی + یک عدد سماق تک نفره + یک عدد نان لواش + سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۲۶	چلو کباب کوبیده	برنج ایرانی درجه یک	۲۰۰ گرم	
		گوشت قلوه گاه گوسفندی تازه	۵۰ گرم	
		گوشت گوساله تازه (چرخ کرده)	۱۰۰ گرم	
		متفرقه: زعفران، پیاز، روغن، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد کره ۱۰ گرمی + یک عدد گوجه فرنگی + یک عدد سماق تک نفره + یک عدد نان لواش + سرویس		
کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری				
۲۷	چلو کباب کوبیده مرغ	برنج ایرانی درجه یک	۲۰۰ گرم	
		گوشت مرغ (سینه مرغ بدون کتف)	۲۰۰ گرم	
		متفرقه: پیاز، جعفری خرد شده، فلفل دلمه، زعفران، روغن، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد کره ۱۰ گرمی + یک عدد گوجه فرنگی + یک عدد سماق تک نفره + یک عدد نان لواش + سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۲۸	چلو کباب بختیاری	برنج ایرانی درجه یک	۲۰۰ گرم	
		گوشت راسته گوساله تازه	۸۰ گرم	
		مرغ فیله	۸۰ گرم	
		متفرقه: زعفران، روغن، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش + یک عدد کره ۱۰ گرمی + یک عدد گوجه فرنگی + یک عدد سماق تک نفره + سرویس		
کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری				
۲۹	خوراک کوبیده دو سیخ	گوشت قلوه‌گاه گوسفندی تازه	۸۰ گرم	
		گوشت گوساله تازه	۱۲۰ گرم	
		متفرقه: زعفران، پیاز، روغن، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد کره ۱۰ گرمی + یک عدد گوجه فرنگی + یک عدد سماق تک نفره + دو عدد نان لواش یا نصف نان سنگک		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		

مهر و امضاء

ردیف	نوع غذا	مواد تشکیل دهنده		قیمت کل (ریال)
		نوع	وزن/مقدار	
۳۰	ته چین مرغ	برنج ایرانی درجه یک	۲۰۰ گرم	
		گوشت سینه مرغ خرد شده	۱۶۰ گرم	
		متفرقه: رب، ادویه، زرشک، خلال پسته، خلال بادام، تخم مرغ، زعفران، ماست		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش+ سرویس کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۳۱	خوراک مرغ	گوشت مرغ پاک شده (یک چهارم مرغ کامل)	۳۵۰ گرم	
		متفرقه: زعفران، ادویه، رب، روغن		
		همراه غذا: ۱۰۰ گرم سیب زمینی سرخ شده یا پوره سیب زمینی+ دو عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۳۲	خوراک کوفته تبریزی	گوشت گوساله تازه (چرخ کرده)	۱۰۰ گرم	
		برنج ایرانی درجه یک	۸۰ گرم	
		متفرقه: رب، آلو بخارا، سبزی معطر، لپه، آبلیمو، پیاز، روغن، ادویه		
		همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۳۳	خوراک راگو	گوشت گوساله تازه (چرخ کرده)	۷۰ گرم	
		متفرقه: رب، سیب زمینی، لوبیا سبز، هویج، پیاز، ادویه، روغن		
		همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۳۴	خوراک کوکو سبزی	مغز گردوی سفید تازه	۳۰ گرم	
		سبزی کوکو	۱۷۰ گرم	
		متفرقه: ۲ عدد تخم مرغ، زرشک، آرد، روغن مایع، ادویه		
		همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۳۵	خوراک کتلت مرغ	گوشت سینه مرغ	۱۷۰ گرم	
		متفرقه: تخم مرغ، سیب زمینی، پیاز، روغن، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد سس قرمز تک نفره+ دو عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۳۶	خوراک کشک بادمجان	گردو	۴۰ گرم	
		بادمجان شیرین	۳۰۰ گرم	
		متفرقه: رب، کشک پاستوریزه، پیاز، روغن		
		همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		

مهر و امضاء

ردیف	نوع غذا	مواد تشکیل دهنده		قیمت کل (ریال)
		نوع	وزن/مقدار	
۳۷	خوراک بندری	سوسیس	۱۵۰ گرم	متفرقه: رب، سیب زمینی، روغن، پیاز، ادویه همراه غذا: دو عدد نان باگت+ یک عدد سس قرمز تک نفره+ سرویس کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری
		بادمجان شیرین	۴۰۰ گرم	
		متفرقه: رب، سیر، گوجه فرنگی، تخم مرغ، پیاز، روغن، ادویه		
		همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۳۸	خوراک میرزا قاسمی	گوشت گوساله تازه (چرخ کرده)	۶۰ گرم	ماکارونی متفرقه: رب، سیب زمینی، روغن، قارچ، پیاز، ادویه همراه غذا: یک عدد سس قرمز تک نفره+ یک عدد نان لواش+ سرویس کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری
		ماکارونی	۱۵۰ گرم	
		متفرقه: رب، سیب زمینی، روغن، قارچ، پیاز، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد سس قرمز تک نفره+ یک عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۳۹	خوراک ماکارونی	سینه مرغ با کتف	۳۰۰ گرم	متفرقه: تخم مرغ، آرد سوخاری، پیاز، ادویه، روغن همراه غذا: ۱۰۰ گرم سیب زمینی سرخ شده یا پوره سیب زمینی+ یک عدد سس قرمز تک نفره+ دو عدد نان لواش+ سرویس کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری
		متفرقه: تخم مرغ، آرد سوخاری، پیاز، ادویه، روغن		
		همراه غذا: ۱۰۰ گرم سیب زمینی سرخ شده یا پوره سیب زمینی+ یک عدد سس قرمز تک نفره+ دو عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۴۰	شنیسل مرغ	سینه مرغ	۸۰ گرم	سیب زمینی متفرقه: تخم مرغ، خیار شور، نخود فرنگی، ذرت، هویج، سس مایونز همراه غذا: دو عدد نان باگت+ سرویس کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری
		سیب زمینی	۱۵۰ گرم	
		متفرقه: تخم مرغ، خیار شور، نخود فرنگی، ذرت، هویج، سس مایونز		
		همراه غذا: دو عدد نان باگت+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۴۱	خوراک الویه	فیله مرغ	۱۸۰ گرم	متفرقه: آرد، ماءالشعیر، زعفران، روغن، بکینگ پودر، تخم مرغ، شیر، ادویه همراه غذا: ۱۰۰ گرم سیب زمینی سرخ شده یا پوره سیب زمینی+ یک عدد سس قرمز تک نفره+ دو عدد نان لواش یا نصف نان سنگک یا نصف نان بربری+ سرویس کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری
		متفرقه: آرد، ماءالشعیر، زعفران، روغن، بکینگ پودر، تخم مرغ، شیر، ادویه		
		همراه غذا: ۱۰۰ گرم سیب زمینی سرخ شده یا پوره سیب زمینی+ یک عدد سس قرمز تک نفره+ دو عدد نان لواش یا نصف نان سنگک یا نصف نان بربری+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۴۲	خوراک جوجه چینی	فیله مرغ	۱۸۰ گرم	متفرقه: آرد، ماءالشعیر، زعفران، روغن، بکینگ پودر، تخم مرغ، شیر، ادویه همراه غذا: ۱۰۰ گرم سیب زمینی سرخ شده یا پوره سیب زمینی+ یک عدد سس قرمز تک نفره+ دو عدد نان لواش یا نصف نان سنگک یا نصف نان بربری+ سرویس کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری
		متفرقه: آرد، ماءالشعیر، زعفران، روغن، بکینگ پودر، تخم مرغ، شیر، ادویه		
		همراه غذا: ۱۰۰ گرم سیب زمینی سرخ شده یا پوره سیب زمینی+ یک عدد سس قرمز تک نفره+ دو عدد نان لواش یا نصف نان سنگک یا نصف نان بربری+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		

مهر و امضاء

ردیف	نوع غذا	مواد تشکیل دهنده		قیمت کل (ریال)
		نوع	وزن/مقدار	
۴۳	خوراک ماهی تن (کنسرو)	کنسرو ماهی تن ۱۸۰ گرمی	۱ عدد	
		همراه غذا: ۵۰ گرم پوره سیب زمینی+ دو عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه های بالاسری		
۴۴	خوراک مرغ با قارچ	فیله مرغ	۱۳۰ گرم	
		قارچ سفید	۱۳۰ گرم	
		متفرقه: سیب زمینی، پیاز، رب، زعفران، روغن، گوجه فرنگی، ادویه		
		همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه های بالاسری		
۴۵	خوراک کوکوی سیب زمینی	سیب زمینی	۲۵۰ گرم	
		متفرقه: تخم مرغ، پیاز، روغن، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد سس قرمز تک نفره+ دو عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه های بالاسری		
۴۶	خوراک کنتاکی (مرغ سوخاری)	ران مرغ	۳۵۰ گرم	
		متفرقه: تخم مرغ، آرد سوخاری، ادویه، روغن		
		همراه غذا: ۱۰۰ گرم سیب زمینی سرخ شده یا پوره سیب زمینی+ یک عدد سس قرمز تک نفره+ دو عدد نان لواش یا نصف نان سنگک یا نصف نان بربری+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه های بالاسری		
۴۷	خوراک دلمه	گوشت گوساله تازه (چرخ کرده)	۷۰ گرم	
		برنج ایرانی درجه یک	۵۰ گرم	
		متفرقه: رب، برگ مو یا فلفل دلمه یا گوجه یا بادمجان، سبزی معطر، لپه، آبلیمو، پیاز، روغن، ادویه		
		همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه های بالاسری		
۴۸	خوراک عدسی	عدس	۶۰ گرم	
		متفرقه: رب، روغن، سیب زمینی، پیاز، ادویه		
		همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه های بالاسری		
۴۹	خوراک لازانیا	گوشت گوساله تازه (چرخ کرده)	۱۰۰ گرم	
		لازانیا	۲۰۰ گرم	
		متفرقه: رب، پنیر پیتزا، روغن، قارچ، پیاز، ادویه		
		همراه غذا: یک عدد سس قرمز تک نفره+ دو عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه های بالاسری		

مهر و امضاء

ردیف	نوع غذا	مواد تشکیل دهنده		قیمت کل (ریال)
		نوع	وزن/مقدار	
۵۰	خوراک رولت مرغ	گوشت سینه مرغ	۳۰۰ گرم	
		متفرقه: رب، روغن، سبزی معطر، مغز گردو، قارچ، پیاز، زرشک، ادویه		
		همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۵۱	خوراک واویشکا	گوشت گوساله تازه (چرخ کرده)	۱۰۰ گرم	
		متفرقه: رب، روغن، قارچ، سیب زمینی، پیاز، ادویه		
		همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۵۲	خوراک ناگت مرغ	ناگت مرغ آماده استاندارد (۳۰ گرمی)	۱۰ عدد	
		متفرقه: روغن		
		همراه غذا: ۱۰۰ گرم سیب زمینی سرخ شده یا پوره سیب زمینی+ یک عدد سس قرمز تک نفره+ دو عدد نان باگت+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۵۳	همبرگر	همبرگر آماده ۶۰ درصد گوشت	۳ عدد	
		متفرقه: روغن		
		همراه غذا: ۱۰۰ گرم سیب زمینی سرخ شده یا پوره سیب زمینی+ یک عدد سس قرمز تک نفره+ دو عدد نان باگت+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۵۴	نیمرو	تخم مرغ	۳ عدد	
		متفرقه: روغن		
		همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۵۵	املت گوجه فرنگی	تخم مرغ	۳ عدد	
		گوجه فرنگی	۲۰۰ گرم	
		متفرقه: روغن		
		همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس		
۵۶	املت گوشت	تخم مرغ	۳ عدد	
		گوجه فرنگی	۱۰۰ گرم	
		گوشت چرخ کرده گوسفندی	۵۰ گرم	
		متفرقه: روغن		
		همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		

مهر و امضاء

ردیف	نوع غذا	مواد تشکیل دهنده		قیمت کل (ریال)
		نوع	وزن/مقدار	
۵۷	خوراک فلافل	فلافل آماده (۳۰ گرمی)	۱۰ عدد	همراه غذا: یک عدد سس گوجه فرنگی تک نفره+ دو عدد نان باگت+ سرویس کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری
		متفرقه: روغن		
۵۸	خوراک شامی	گوشت گوساله چرخ کرده	۱۵۰ گرم	همراه غذا: یک عدد سس گوجه فرنگی تک نفره+ سرویس کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری
		متفرقه: روغن، سیب زمینی، پیاز، تخم مرغ، آرد، کنجد، ادویه		
۵۹	سالاد ماکارانی	ماکارانی فرمی	۱۵۰ گرم	همراه غذا: یک عدد نان لواش+ سرویس کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری
		سینه مرغ	۱۳۰ گرم	
		متفرقه: سس، ادویه، ذرت، نخود فرنگی، خیارشور، شوید معطر، قارچ		
۶۰	خوراک اسفناج	اسفناج	۲ دسته	همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری
		متفرقه: پیاز، سیر، روغن زیتون		
۶۱	پک میوه	۴ نوع میوه متناسب با فصل	اندازه متوسط	همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری
۶۲	خوراک لوبیا	لوبیا قرمز	۷۰ گرم	همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری
		متفرقه: روغن، سیب زمینی، پیاز، رب، ادویه، آبلیمو		
۶۳	کوکوی کدو	کدو	۳۵۰ گرم	همراه غذا: نصف نان سنگک+ سرویس کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری
		سینه مرغ	۱۰۰ گرم	
		متفرقه: پیاز، تخم مرغ، سیب زمینی، ادویه، روغن		

مهر و امضاء

ردیف	نوع غذا	مواد تشکیل دهنده		قیمت کل (ریال)
		نوع	وزن/مقدار	
۶۴	سالاد سبزیجات	لوبیا سبز	۲۰۰ گرم	
		سینه مرغ	۱۰۰ گرم	
		متفرقه: لوبیا سبز+ هویج+ سیب زمینی+ ساقه کرفس+ نخود فرنگی+ ذرت+ ادویه		
		همراه غذا: نصف نان سنگگ+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۶۵	کوکوی لوبیا سبز	لوبیا سبز	۴۰۰ گرم	
		سینه مرغ	۱۰۰ گرم	
		متفرقه: پیاز، تخم مرغ، سیب زمینی، ادویه، روغن		
		همراه غذا: نصف نان سنگگ+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۶۶	خوراک سبزیجات	جوانه گندم یا ماش	۴۰ گرم	
		قارچ	۱۰۰ گرم	
		متفرقه: فلفل دلمه، هویج، پیازچه، سیر، روغن، نمک، فلفل، آب لیمو		
		همراه غذا: نصف نان سنگگ+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۶۷	سیب زمینی و تخم مرغ آبیز	سیب زمینی	۲ متوسط	
		تخم مرغ	۲ عدد	
		متفرقه: نمک، فلفل، سبزی نعنا خشک شده		
		همراه غذا: یک عدد کره ۱۰ گرمی + نصف نان سنگگ + سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۶۸	پنیر و گردو	پنیر	۶۰ گرم	
		گردو	۵۰ گرم	
		همراه غذا: نصف نان سنگگ + سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۶۹	چای مرغوب	بجز پرسنل ستادی و کل پرسنل تینا صنعت به ازای هر نفر: ۳ لیوان در شیفت روز، ۳ لیوان در شیفت شب		
۷۰	هزینه طبخ	بهای طبخ هر پرس		
<p>نکته ۱: سرویس جهت هر پرس غذا: شامل وسایل مربوط به نظافت سالن، دستمال کاغذی (۵ برگ دو لایه به ازاء هر پرس غذا)، نمک و فلفل سیاه، قند(هر لیوان چای ۵ حبه قند کله)، شوینده‌ها و خلال دندان است.</p> <p>نکته ۲: تعداد کل چای در فاکتور ماهیانه بر اساس تعداد کل غذای سرو شده در یک ماه منهای تعداد غذای شرکت تیناصنعت و پرسنل ستادی که از چای رستوران استفاده نمی‌کنند ضرب در سه محاسبه می‌شود.</p>				

مهر و امضاء

قیمت دورچین همراه غذا

ردیف	شرح کالا	وزن (گرم)	مبلغ (ریال)
۱	سالاد شیرازی	۱۵۰	
۲	سالاد کاهو	۱۵۰	
۳	سالاد کلم	۱۵۰	
۴	سبزی خوردن	۵۰	
۵	سوپ	۲۰۰	
۶	آش رشته	۲۰۰	
۷	شله زرد	۲۰۰	
۸	حلیم	۲۰۰	
۹	پیاز	۱۰۰	
۱۰	گوجه فرنگی	۱۰۰	
۱۱	خیارشور	۱۰۰	
۱۲	لیمو ترش یا نارنج	نصف یک لیمو یا نارنج	
۱۳	کاهو	۵۰	
۱۴	ماست ساده	۱۰۰	
۱۵	ماست موسیر	۱۰۰	
۱۶	زیتون ساده	۷۵	
۱۷	زیتون پرورده	۷۵	
۱۸	ترشی	۱۰۰	
۱۹	ماست و خیار	۱۵۰	
۲۰	سیر ترشی	۷۰	
۲۱	پیاز جعفری	۱۰۰	
۲۲	ماست بورانی	۱۵۰	

قیمت مواد اولیه اصلی

ردیف	شرح کالا	واحد	مبلغ (ریال)
۱	گوشت گوسفندی گرم بی استخوان	کیلوگرم	
۲	گوشت گوساله گرم بی استخوان	کیلوگرم	
۳	برنج ایرانی درجه یک	کیلوگرم	
۴	گوشت مرغ کشتار روز	کیلوگرم	
۵	ماهی قزل آلا ۳۰۰ گرمی	کیلوگرم	
۶	میانگین حبوبات	کیلوگرم	

مهر و امضاء

شیوه نامه بهداشتی، غذایی و انضباطی

بهداشت فردی:

۱. تمامی کارکنان موظفند کارت بهداشت معتبر داشته باشند.
۲. کارت بهداشتی باید در معرض دید نماینده کارفرما قرار بگیرد.
۳. محل استراحت که از سوی کارفرما در اختیار کارکنان پیمانکار قرار می‌گیرد می‌بایست مرتب و عاری از هر گونه آلودگی باشد.
۴. کارکنان پیمانکار موظفند اصول بهداشت فردی را کاملاً رعایت نموده و به دستورهای نماینده کارفرما عمل نمایند.
۵. کارکنان باید دارای پوشش کلاه، دستکش، کفش مناسب، ماسک و روپوش تمیز و بهداشتی باشند.
۶. در صورت شیوع بیماری‌های ویروسی و عفونی، کارکنان پیمانکار که مسئول توزیع غذا در رستوران‌ها می‌باشند ملزم به استفاده مداوم ماسک، لباس یکبار مصرف (گان)، دستکش، شیلد صورت و کلاه می‌باشند.
۷. در صورت بروز علائم بیماری در کارکنان پیمانکار، در اسرع وقت به نماینده کارفرما اطلاع داده شود تا هماهنگی‌های لازم در این زمینه جهت خروج نیرو صورت پذیرد و پیمانکار موظف است پس از بهبودی کامل نیرو مدارک پزشکی مربوطه را در اختیار واحد ایمنی و بهداشت قرار دهد و پس از تایید مدارک، نیروی پیمانکار مجوز ورود به شرکت را دارد.

بهداشت محیط:

۱. استفاده از مواد ضد عفونی کننده جهت وسایل کار، ظروف غذاخوری، محیط کار و مواد غذایی الزامی است.
۲. استفاده از مواد پاک کننده استاندارد الزامی است.
۳. ظروف باید در ظرفشویی سه مرحله‌ای (شستشو، ضد عفونی، آبکشی) شسته شود.
۴. ظروف باید پس از شستشو با وسیله تمیز و عاری از آلودگی خشک شود.
۵. از استفاده مجدد ظروف استفاده شده قبل از شستشو خودداری شود.
۶. برای بسته‌بندی مواد غذایی از ظروف با کیفیت مورد تأیید نماینده کارفرما استفاده شود.
۷. دفع زباله باید به نحو مناسب و به دور از ریخت و پاش صورت گیرد.
۸. زباله‌ها روزانه از محل تولید دور شود.
۹. کارگر نظافتچی هنگام جمع‌آوری زباله بایستی دارای وسایل ایمنی (ماسک، دستکش) باشد.
۱۰. زباله‌ها باید در مبدأ تفکیک گردد. (زباله خشک شامل کاغذ، نان خشک، پلاستیک، حلب و ... از زباله تر جدا شوند.)
۱۱. پرسنل پیمانکار می‌بایست در محیط آشپزخانه و خارج از محیط آشپزخانه از کفش‌های مجزا استفاده نمایند.

بهداشت مواد غذایی:

۱. مواد غذایی موجود در انبار و سردخانه دارای کیفیت مناسب، شماره پروانه و تاریخ مصرف معتبر باشند.
۲. اصول بهداشتی در پاک کردن مواد غذایی خصوصاً سبزی‌ها، حبوبات و برنج رعایت شود.
۳. جوانه و قسمت‌های سبز سبب زمینی و هویج هنگام آماده سازی جدا شود.
۴. در صورت استفاده از میوه‌ها و سبزی‌ها، انگل زدایی و ضد عفونی صورت گیرد.
۵. برای پخت سبزی‌ها ابتدا آب را جوش آورده و سپس سبزی به آب جوش اضافه و پخته شود.
۶. تا حد امکان از سرخ کردن مواد غذایی پرهیز شود. (سبزی‌ها فقط تا زمان تغییر رنگ حرارت داده شوند.)
۷. اصول بهداشتی در پاک کردن و شستشوی گوشت و مرغ رعایت شود.
۸. برای استفاده از مواد غذایی منجمد، مواد ۲۴ تا ۴۸ ساعت قبل از استفاده در یخچال بالای صفر درجه سانتی‌گراد نگهداری شود.
۹. گوشت و سایر مواد غذایی تا حد امکان به تکه‌های کوچک تقسیم شود تا حرارت به عمق آن برسد.
۱۰. گوشت و مرغ باید در سردخانه با دمای ۱۸- تا ۲۴- درجه سانتی‌گراد یا پایین‌تر نگهداری شود.
۱۱. از مصرف دوباره روغنی که یک بار حرارت دیده خودداری شود.

۱۲. هنگام تفت دادن مواد غذایی در روغن، حرارت کم باشد و برای سرخ کردن حتماً از روغن مخصوص سرخ کردن استفاده شود.
۱۳. چنانچه آب پخت مواد آب پز شده، باید دور ریخته شود از آب کمتری استفاده شود.
۱۴. غذا بلافاصله بعد از پخت، مصرف شود. حداکثر زمان بین پخت و پخش غذا، در شرایط مناسب (درجه حرارت: ۷۱ درجه) بیشتر از ۹ ساعت نباشد.
۱۵. از تماس مواد غذایی خام و پخته جداً خودداری گردد.
۱۶. افزودن سبزی به برنج پس از آبکش کردن برنج صورت گیرد.
۱۷. در پخت خورش‌ها از ادویه، لیمو عمانی و آب لیمو استفاده گردد. مصرف نمک محدود شود و افزودنی‌های غیرمجاز به هیچ وجه استفاده نشود.
۱۸. در صورت شیوع بیماری‌های ویروسی و عفونی اقدامات زیر می‌بایست توسط کارکنان پیمانکار صورت گیرد:
 - تمامی تجهیزات روی میز اعم از قندان، نمکدان، فلفل پاش و جا نانی می‌بایست جمع آوری شود.
 - نان بصورت بسته‌بندی توسط کارکنان پیمانکار با استفاده از دستکش بین کارکنان کارفرما توزیع شود.
 - در صورت توافق طرفین قند به صورت بسته‌بندی و یا توسط کارکنان پیمانکار با استفاده از دستکش بین پرسنل توزیع شود.
 - در صورت توافق طرفین نمک و فلفل بصورت بسته‌بندی بین کارکنان کارفرما توزیع می‌شود.
 - در صورت صلاحدید کارفرما غذا در ظروف با کیفیت و به صورت بسته‌بندی تهیه شود و قبل از توزیع بین پرسنل به مدت ۲۰ الی ۳۰ دقیقه در داخل اجاق فر با دمای بالا جهت ضدعفونی شدن قرار گیرد.
 - در صورت صلاحدید کارفرما متناسب با شرایط تمامی دورچین غذاها حذف می‌شود و پیمانکار موظف است دورچین بصورت بسته‌بندی تهیه و توزیع نماید.
 - در صورت صلاحدید کارفرما سفره‌های رومیزی توسط کارکنان پیمانکار جمع‌آوری می‌شود و سفره‌های یکبار مصرف با توجه به زمان‌های سرو غذا بر روی میزها پهن می‌شود. مطابق نظر نماینده کارفرما در صورت نیاز به افزایش دفعات تعویض سفره‌های یکبار مصرف، کارکنان پیمانکار موظف به انجام مورد مذکور می‌باشند.
 - ضدعفونی کردن کلیه رستوران‌ها و آشپزخانه بر عهده کارکنان کارفرما می‌باشد.

بهداشت انبار و سردخانه:

۱. مواد غذایی (حبوبات و غلات) در ظروف درب‌دار نگهداری شود.
۲. نظافت انبار و سردخانه به طور مرتب انجام شود.
۳. مواد غذایی در انبار باید بر روی پالت نگهداری شود.
۴. مواد غذایی خام و پخته درون ظرف درب‌دار جداگانه نگهداری شود.
۵. تمامی یخچال‌ها و فریزرها به طور مرتب برفک‌زدایی و شستشو شوند.
۶. نظافت و بهداشت وسایل خنک‌کننده و سردخانه‌ها رعایت شود.
۷. کارکنان برای ورود به سردخانه از کفش مخصوص استفاده نمایند.
۸. از انباشتن مواد غذایی فاسد و تاریخ مصرف گذشته در فریزر، سردخانه و انبار اکیداً خودداری شود.
۹. مواد غذایی حتی‌الامکان در قطعات کوچکتر و یا با مقدارهای کمتر در سردخانه نگهداری شود، به گونه‌ای که سرمای لازم به عمق آن نفوذ کند.

بهداشت ابزار و دستگاه‌های آشپزخانه:

۱. ابزار آشپزخانه طوری در محل قرار داده شوند که امکان دسترسی به تمام قسمت‌های آن جهت نظافت وجود داشته باشد.
۲. تخته گوشت خردکنی بایستی همواره تمیز و بهداشتی نگه‌داشته شود.
۳. تمام سطوح پس از پایان کار به وسیله آب و یک ماده ضدعفونی‌کننده کاملاً تمیز شود.

۴. تمامی ابزار کار شامل دیگ، آبکش، سیخ‌های کباب و ... پس از پایان کار تمیز شده و در محل مناسب قرار گیرد.
۵. در تمیزی و بهداشت دستگاه‌ها مانند چرخ گوشت، خرد کن، همزن و ... کاملاً دقت نموده و آنها را پس از پایان کار تمیز و ضدعفونی کرده و تنها موقع استفاده، قطعات آنها را وصل نمود.
۶. محل آماده سازی مواد خام، از محل پخت غذا جدا باشد.
۷. حوضچه مخصوص شستشوی سبزیجات و مرغ به طور جداگانه نظافت شود.

سرویس‌های بهداشتی:

۱. توالت و دستشویی‌ها می‌بایست همواره تمیز و پاکیزه باشد.
۲. توالت باید دارای سطل زباله درپوش‌دار، قابل شستشو، تمیز و مجهز به کیسه زباله باشد.
۳. کارکنان باید حتماً از دمپایی مخصوص استفاده نمایند.

جعبه کمک‌های اولیه:

فهرست زیر حداقل‌های مورد نیازی است که باید توسط پیمانکار تهیه و در جعبه کمک‌های اولیه وجود داشته باشد تا بتوان به آن عنوان جعبه کمک‌های اولیه کامل را اطلاق نمود:

- ۱- سرم شستشو
- ۲- بنادین
- ۳- گاز استریل
- ۴- پماد سوختگی
- ۵- باند
- ۶- باند کشی
- ۷- چسب زخم
- ۸- قرص استامینوفن
- ۹- قرص هیوسین
- ۱۰- قرص دیفنوکسیلات
- ۱۱- قرص سرماخوردگی
- ۱۲- قرص نیترو گلیسرین
- ۱۳- قرص کاپتوپریل
- ۱۴- قرص متوکلوپرامید یا اندانسترون
- ۱۵- قرص آسپرین
- ۱۶- الکل
- ۱۷- قیچی
- ۱۸- اسپری سرد
- ۱۹- اسپری گرم

جدول البسه مورد استفاده در مشاغل مربوط به طبخ و توزیع غذا

ردیف	نوع شغل	شرح البسه
۱	سرآشپز	لباس کار تماماً سفید با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش، شلوار، دو عدد پیش‌بند) - کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخلی) - کلاه سرآشپز - دستکش - ماسک
۲	آشپز - کمک آشپز	لباس کار تماماً سفید با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش، شلوار، دو عدد پیش‌بند) - کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخلی) - کلاه سفید - دستکش - ماسک
۳	کارگر آشپزخانه	لباس کار آبی یا روشن با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش، شلوار) کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخلی) - دو عدد پیش‌بند پلاستیکی ضد آب - کلاه - دستکش - ماسک
۴	کارگران طبخ - تخته کار	لباس کار تماماً سفید با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش، شلوار، دو عدد پیش‌بند) - کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخلی) - کلاه سفید - دستکش - ماسک
۵	نظافتچی	لباس کار آبی یا روشن با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش، شلوار) - کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخلی) - کلاه - دستکش - ماسک
۶	کارگر ساده حمل بار	لباس کار آبی یا روشن با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش، شلوار) - کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخلی) - کلاه - دستکش - ماسک

قرائت شد و مورد قبل است.

مهر و امضا

فرم تقاضای شرکت در مناقصه واگذاری امور طبخ و توزیع غذای پرسنلی

بدین وسیله شرکت به شماره ثبت و شناسه ملی به نشانی با اطلاع کامل از شرایط مناقصه و قبول مفاد آن مندرج در برگه شرایط، آمادگی شرکت را جهت انجام موضوع مناقصه واگذاری امور طبخ و توزیع غذای پرسنل روزانه حدوداً ۵۰۰ پرس در کلیه قسمت‌های شرکت مناقصه‌گذار موضوع آگهی شماره منتشره در روزنامه اعلام می‌دارم و بر اساس شرایط اعلام شده مبلغ پیشنهادی خود را به ازای هر پرس غذا ریال (به عدد) ریال (به حروف) اعلام می‌دارم.

ضمناً به ضمیمه این پیشنهاد کلیه اسناد و مدارک ذکر شده در شرایط را که ممهور به مهر و امضاء نموده‌ام به ضمیمه فیش چک/ضمانت نامه بانکی به شماره به مبلغ را تقدیم می‌دارم.

پیشنهاد فوق پس از بررسی، آگاهی کامل و پذیرش تعهد و اجرا مسئولیت در مورد مطالب مندرجات دعوتنامه شرکت در مناقصه، شرایط مناقصه، تعهدنامه اجرا و قبول مقررات و تعهدنامه عدم مشمول قانون منع مداخله کارمندان در معاملات دولتی و به طور کامل تمامی مدارک و اسناد مناقصه پس از بازدید کامل از محل کار و با اطلاع کامل از جمیع شرایط و عوامل موجود در انجام کارهای مورد مناقصه صورت پذیرفته است.

چنانچه این پیشنهاد مورد قبول قرار گیرد و به عنوان برنده مناقصه انتخاب شوم تعهد می‌نمایم که:

الف: هزینه‌های آگهی روزنامه‌ها را ظرف مدت ۳ روز به شرکت پرداخت نمایم.

ب: ظرف مدت مقرر در پیمان کلیه امکانات و ملزومات و ماشین‌آلات و تجهیزات لازم را در محل کار مستقر ساخته و شروع به کار نمایم.

ج: ظرف مدت یک هفته از تاریخ ابلاغ برنده شدن کلیه نیروهای مورد نیاز خود را جهت تأیید به امور اداری کارفرما معرفی نمایم و پس از تأیید آن‌ها را به مشغول به کار نمایم.

د: تأیید می‌نمایم که کلیه اسناد و مدارک مناقصه جزء لاینفک این پیشنهاد محسوب شود و آنها را امضاء و مهر نموده‌ام.

ه: اطلاع کامل دارم که دستگاه مناقصه‌گذار الزامی برای واگذاری کار به هر یک از پیشنهادها را ندارد.

و: این شرکت متعهد به رعایت کلیه قوانین و مقررات قانون کار و قانون تأمین اجتماعی برای پرسنل که در موضوع پیمان به کارگیری خواهند شد اعم از دستمزد، ایمنی و می‌باشد و در صورت عدم رعایت مقررات مذکور کارفرما می‌تواند اقدامات قانونی خود برای مطالبات کارکنان را رأساً انجام دهد.

تاریخ
مهر شرکت

نام و نام خانوادگی و امضاء مجاز تعهدآور

جدول تجهیزات و اقلام واگذاری امنی کارفرما به پیمانکار

ردیف	نام تسهیلات و ... و مکان واگذاری	تعداد	تاریخ واگذاری
۱			
۲			
۳			
۴			
۵			
۶			
۷			
۸			
۹			
۱۰			
۱۱			
۱۲			
۱۳			
۱۴			
۱۵			
۱۶			
۱۷			
۱۸			

نام و امضاء نماینده کارفرما

نام و امضاء نماینده پیمانکار

تاریخ:

**تعهدنامه پیشنهاددهنده در مورد عدم شمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاهدات
دولتی مورخه ۱۳۷۷/۱۰/۲۲
مربوط به مناقصه طبخ و توزیع غذای پرسنل**

این پیشنهاد دهنده با امضاء ذیل این برگه، بدین وسیله تأیید می‌نماید که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی مصوب دی ماه ۱۳۳۷ نمی‌باشد و چنانچه خلاف این موضوع به اثبات برسد کارفرما حق دارد که پیشنهاد ارائه شده برای مناقصه فوق را مردود و تضمین شرکت در مناقصه را ضبط نماید.
این پیشنهاد دهنده متعهد می‌شود که اگر در حین اجرای پیمان مشمول قانون مزبور گردد باید بلافاصله مراتب را به کارفرما اعلام نماید.
همچنین این پیشنهاد دهنده اعلام می‌دارد که بر مجازات‌های مترتب بر متخلفین از قانون فوق آگاهی کامل دارد و در صورت تخلف مستحق مجازات‌های مربوط می‌باشد.

نام و نام خانوادگی پیشنهاد دهنده:

سمت:

امضاء:

مهر پیشنهاد دهنده:

کیفیت مواد اولیه

۱. ورود کلیه اقلام غذایی اعم از پروتئینی، غلات، حبوبات، ادویه، سبزیجات و غیره به رستوران کارفرما مستلزم تایید کیفی و سلامت آن توسط کارشناسان ایمنی و بهداشت کارفرما است.
۲. گوشت گوساله و گوسفندی تازه (گرم) حداکثر ۱۰٪ چربی. (ورود گوشت قرمز بدون مهر کشتارگاه و مجوز حمل معتبر و یا توسط ماشین بدون یخچال مجاز نمی باشد).
۳. جهت تهیه مواد اولیه کباب برگ و جوجه کباب استفاده از راسته، فیله جوجه و گوساله که دارای شرایط بسته بندی مناسب باشد و مورد تایید دستگاه نظارت کارفرما باشد بلامانع است.
۴. مرغ خشک شکم خالی دارای مجوز حمل کشتارگاه و کشتار همان روز.
۵. ماهی تازه و بهداشتی قزل آلا پاک شده (استفاده از ماهی‌های دیگر با هماهنگی واحد ناظر و تایید آن واحد بلامانع است).
۶. روغن مایع و سرخ کردنی استاندارد شامل مارک‌های لادن، جهان، آفتاب، بهار، طبیعت، اوپلا و سایر مارک‌های معتبر دارای پروانه بهره برداری، استاندارد ملی و اعتبار مصرف و مورد تایید نماینده کارفرما.
۷. زعفران درجه یک به صورت آسیاب نشده.
۸. برنج درجه یک ایرانی محصول گیلان شامل صدی، هاشمی، طارم (اخذ تاییدیه واحد ناظر قبل از ورود هر محموله)
۹. کلیه مواد غذایی بسته‌بندی یا کنسرو شده می بایست دارای مشخصه‌های سازمان‌های تایید کننده شامل تاریخ تولید و انقضا، نام محصول، نام کارخانه و آدرس آن، پروانه ساخت وزارت بهداشت و صنایع باشند و مراتب به صورت برچسب بر روی بسته‌بندی درج شده باشد و از نوع درجه یک و دارای مهر استاندارد باشد.
۱۰. تهیه مواد غذایی از کارخانجاتی که دارای سوابق بهداشتی مناسب نباشند و سابقه تعطیلی یا اعلام غیربهداشتی بودن محصولاتشان توسط وزارت بهداشت موجود باشد، اجازه ورود کالا و مصرف در رستوران را نخواهند داشت.
۱۱. سایر مواد غذایی از نوع درجه یک و شناخته شده و مورد تایید واحد نظارت کارفرما باشد.
۱۲. ورود هرگونه مواد افزودنی غیر مجاز علی‌الخصوص جوش شیرین، زاج سفید، رنگ غذا، زعفران مایع و اسانس که مورد تایید وزارت بهداشت نمی باشند به رستوران ممنوع است.
۱۳. نان مورد استفاده در غذاهای اول از نوع نان لواش و به تعداد یک عدد برای غذای اول و برای غذای دوم به تعداد دو عدد است که پیمانکار می بایستقبل از توزیع آنها را در کیسه فریزر به صورت بسته بندی آماده و توزیع نماید.
۱۴. ماست در وعده‌های غذایی که در پیوست یک درج شده می بایست از نوع مرغوب با مارک‌های پاک، می ماس، پگاه، روزانه، کاله، میهن باشد و کیفیت آن توسط واحد نظارت تایید شود.
۱۵. کره در وعده‌های غذایی می‌بایست از نوع کره حیوانی مخصوص سرو همراه غذا و در بسته‌بندی بدون درز از مارک‌های می‌ماس، پگاه، میهن، روزانه، کاله و پاک باشد.
۱۶. سبزیجات و صیفی‌جات مورد استفاده در غذاها می‌بایست دارای کیفیت مناسب بوده و به وسیله خودرو مناسب به شرکت حمل شود. در صورتی که کیفیت آن مورد تایید واحد ناظر نباشد ورود آن به شرکت مجاز نمی باشد.
۱۷. خیارشور مورد استفاده در غذاهای دوم به عنوان دورچین غذا می‌بایست در بسته بندی‌های شرکتی و دارای پروانه تولید، تاریخ تولید و انقضا باشد و استفاده از خیارشورهای دبه‌ای بدون مشخصات بهداشتی ممنوع است.
۱۸. چای مورد استفاده در وعده‌های غذا یا چای نیمروزی و شبانگهی می‌بایست از نوع درجه یک از مارک‌های دبش، کاپیتان، دوغزال، گلستان و احمد باشد و کیفیت آن مورد تایید واحد ناظر کارفرما واقع شود.
۱۹. مواد اولیه غذای مورد نیاز می بایست طبق مشخصات تعیین شده و از نوع مرغوب، منابع معتبر و رسمی که مورد تایید نماینده کارفرما تهیه شود و همچنین با رعایت نکات بهداشتی به مقدار کافی تهیه و در اختیار کارفرما قرار گیرد.
۲۰. همبرگر و سوسیس مورد استفاده در غذاهای لیست پیوست یک باید حداقل دارای ۶۰ درصد گوشت بوده و از مارک‌های معتبری نظیر گوشتیران، مام، ۲۰۲، ماسیس و یا مارک‌های مورد تایید نماینده کارفرما تهیه شود.

قرائت شد و مورد قبل است.

مهر و امضاء