

فرم شرایط مناقصه طبخ و خرید و توزیع غذای روزانه

شرکت رادیاتور ایران در نظر دارد خرید مواد غذایی، طبخ و توزیع غذای روزانه پرسنل خود و شرکت زیرمجموعه را به مدت حدود ۱۲ ماه از تاریخ ۱۴۰۴/۰۸/۰۱ تا ۱۴۰۵/۰۸/۰۱ به شرکت‌های واجد صلاحیت و از طریق مناقصه عمومی یک مرحله‌ای با توجه به ضوابط زیر واگذار نماید.

میزان تضمین شرکت در مناقصه به مبلغ **۱۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ 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.

۱. لازم است مدارک به شرح زیر 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 A4

۱/۲. آگهی تاسیس و آخرین آگهی تغییرات شرکت چاپ شده در روزنامه رسمی کشور در اندازه A4

۱/۳. تصویر گواهی صلاحیت از مراجع ذیصلاح قانونی در اندازه A4

۱/۴. رزومه کامل کاری

۱/۵. رضایت‌نامه از کارفرمایان قبلی به همراه تصویر قراردادهای مربوطه (حداقل ۴ مورد) در اندازه A4

۱/۶. تصویر کد اقتصادی و گواهی ثبت نام مالیات بر ارزش افزوده در یک برگ در اندازه A4

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 پیشنهاددهنده در مورد عدم شمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در

معاهدات دولتی مورخه ۱۳۷۷/۱۰/۲۲

لازم است قیمت پیشنهادی در فرم «آنالیز و گراماژ 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 حروف و عدد 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 ۱۴۰۴/۰۷/۰۵ 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 و ناقص و مشروط و 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.

مهر و امضا

۶. پرداخت تمامی کسورات قانونی اعم از مالیات، بیمه، عوارض و ... بر عهده برنده مناقصه است و مالیات بر ارزش افزوده مطابق مصوبات قانونی است.
۷. سپرده شرکت در مناقصه برنده مناقصه در صورت امتناع وی از انعقاد قرارداد به نفع شرکت رادیاتور ایران ضبط خواهد شد و برنده حق اعتراض را از خود سلب و ساقط می‌نماید.
۸. شرکت در مناقصه و 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 هریک 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 سهام و ذینفع نکند در صورتی که خلاف این امر ثابت شود 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 در خصوص انتقال غذا به سلف سرویس به نحوی عمل نماید که از سرد شدن غذا جلوگیری شود، تعیین و 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 به کارگیری شده توسط پیمانکار برای موضوع مناقصه، پرسنل پیمانکار محسوب می‌شوند و پرداخت حقوق و 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 جوابگوی آنان است.
۱۶. پیمانکار موظف است نیروی انسانی مورد نیاز شامل سرآشپز، آشپزها و کمک‌آشپز و نیروهای خدماتی خود را که در محل مستقر است به گونه‌ای تامین نماید که موجب رکود کارها نشود و حداقل دارای ۲۰ سال سن باشد.
۱۷. به کارگیری 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 متعهد، موظف و مسئول اجرای کامل قانون کار و تامین اجتماعی و سایر قوانین کشور است و متعهد حقوق و مزایای آنان را به موقع پرداخت نماید. پیمانکار خود مسئول و شرکت 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 قیمت غذای ماهیانه، تعداد غذای تحویل شده که باید 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 موقوف به اعلام رضایت از کیفیت و

مهر و امضا

- 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 تامین اجتماعی 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 جزء یا کلاً 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 یا غیبت، پیمانکار موظف است فردی را به عنوان جایگزین وی به کار بگمارد و در صورت عدم رعایت این بند جرائمی برای پیمانکار اعمال خواهد شد.
۲۶. در صورت عدم رعایت کیفیت و نامناسب بودن غذا مانند سوختن غذا، طعم نامناسب و ... پیمانکار ملزم به جایگزینی غذای مناسب به تشخیص شرکت بوده و 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 کند.
۲۷. تامین لباس و کلاه متحدالشکل کارکنان آشپزخانه و مواد شوینده و ضدعفونی‌کننده، کیسه زباله، ظروف یکبار مصرف، سفره رومیزی، دستمال کاغذی، خلال دندان و همچنین دستکش یکبار مصرف مورد استفاده کارگران پیمانکار بر عهده پیمانکار است.
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 ۱۴۰۴/۰۸/۰۱ 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.

مهر و امضا

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 ۱۵,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ 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 و 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 رادیاتور ایران در رد تمام یا هر یک از پیشنهادها مختار است.
۳۷. شرکت مجاز است در صورت تشخیص میزان خدمت یا کالای مورد معامله را تا ۲۵ درصد افزایش یا کاهش دهد.
۳۸. در صورت عدم شرکت حداقل سه شرکت‌کننده مناقصه تجدید می‌شود.
۳۹. 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.
۴۰. انتخاب نفر دوم مشروط بر آن است که تفاوت قیمت پیشنهادی وی با 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.
۴۱. 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.
۴۲. شرکت از نظر شرایط و نحوه برگزاری مناقصه و اعلام برنده و تضامین و همچنین عقد قرارداد، تابع آیین‌نامه مالی و معاملاتی مصوب هیات مدیره خود می‌باشد.
- این برگ شرایط مناقصه در ۴۲ بند تنظیم شده است و کلیه مفاد آن به انضمام پیوست‌ها مورد قبول اینجانب فرزند مدیرعامل شرکت به شماره کد ملی است.

مهر و امضا

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

۱- 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 ارایه خدمات از قبیل طبخ و توزیع (ناهار، شام، چای نيمروزی و ...) و در صورت لزوم شیفت 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، 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) را که مورد درخواست کارفرما باشد اقدام و در اختیار ایشان قرار دهد.

۲- شرایط مالی قرارداد

۲-۱- 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، بدیهی است صورتحساب ماهانه در پایان هر ماه و بر اساس آمار استخراج شده پس از طی مراحل اداری و کسر کسورات قانونی در وجه پیمانکار پرداخت می شود.

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

۲-۳- پرداخت صورتحساب های ماهیانه پس از تایید نماینده کارفرما و ارایه فاکتور یک ماه پس از تاریخ هر صورتحساب است.

تبصره ۳: 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 ۴: قابل ذکر است قرارداد خرید مواد اولیه و قرارداد دستمزد طبخ هر کدام شامل ارایه مفاسد حساب تامین اجتماعی است.

۳- تعهدات پیمانکار

۳-۱- پیمانکار موظف است تمامی قوانین و مقررات کشور جمهوری اسلامی ایران و قوانین و مقررات و دستورالعمل های داخلی شرکت رادیاتور ایران را رعایت نماید.

۳-۲- غذای مورد مصرف پرسنل را در آشپزخانه کارفرما طبخ و فقط در سالن های غذاخوری شرکت یا محل هایی به تشخیص نماینده کارفرما توزیع نماید. بنا به تشخیص کارفرما محل طبخ و توزیع و سرو غذا به پیمانکار اعلام می شود.

۳-۳- غذای مورد نیاز را طبق مشخصات و مقادیر تعیین شده در یک پرس که مورد توافق قرار گرفته و به امضا طرفین رسیده و پیوست قرارداد است از بهترین مواد اولیه (که از طرف تهیه کننده مواد اولیه غذایی به

مهر و امضا

پیمانکار تحویل شده و مورد تایید نماینده کارفرما قرار گرفته باشد) با رعایت نکات بهداشتی به مقدار کافی تهیه نموده و در اختیار پرسنل کارفرما قرار دهد.

۳-۴- 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.

۳-۵- 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 غذا و 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 همه زمان در رستوران الزامی است).

۳-۶- پیمانکار موظف است کلیه مواد اولیه مصرفی علی‌الخصوص سبزیجات که به صورت خام سرو می‌شوند را پس از شستشو و ضدعفونی به روش استاندارد (حداقل به مدت ۱۵ الی ۲۰ دقیقه) مورد استفاده قرار دهد.

۳-۷- 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.

۳-۸- پیمانکار نسبت به آماده‌سازی مواد غذایی و فرآوری مواد خام جهت برنامه غذایی پیشنهادی حداکثر ظرف ۱۲ ساعت قبل اقدام نموده و آماده‌سازی مواد زودتر از زمان ذکر شده ممنوع بوده و از مصرف آن در محل کارفرما ممانعت بعمل خواهد آمد.

۳-۹- 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، دوم و سوم، سفارشات غذای پیش‌بینی نشده، نظافت و شستشوی منظم آشپزخانه و ظروف غذاپزی، 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 است شخص صلاحیت‌دار دیگر را به جای نامبرده به کار گیرد. نظر نماینده کارفرما در تمام موارد قاطع است و پیمانکار حق هرگونه اعتراض را از خود سلب می‌نماید.

تبصره ۵: کارگرانی که برای اجرای تعهدات پیمانکار از طرف مشارالیه منصوب و به کار گمارده می‌شود 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 رابطه هیچ مسئولیتی ندارد.

۳-۱۰- پیمانکار در صورتی مجاز به استفاده از نیروهای جدید که جزء معرفی شدگان نبوده است که حداقل یک روز قبل از بکارگیری، کارت بهداشتی و برگه عدم اعتیاد وی را به کارفرما تسلیم نماید در غیر این صورت کارفرما از ورود کارگران مذکور به شرکت جلوگیری بعمل خواهد آورد.

مهر و امضا

۱۱-۳- 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 تام الاختیار خود را که مورد تایید کارفرما قرار گرفته باشد کتباً معرفی نماید.

۱۲-۳- تهیه لباس کارکنان پیمانکار (اونیفرم رستوران) به عهده و هزینه پیمانکار است. نظافت عمومی کارکنان مذکور نیز بایستی مورد تایید ناظران کارفرما قرار گیرد و 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 اقدام نماید.

۱۳-۳- 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. در ضمن پیمانکار متعهد است هرگونه خسارتی را که بر اثر عمل وی و یا کارکنانش به اموال کارفرما وارد آید جبران نموده و مسئولیت هر نوع صدمه و آسیب بدنی وارده به اشخاص ناشی از عملیات موضوع این قرارداد به عهده پیمانکار بوده و کارفرما حق دارد رسماً خسارت وارد به خود را تعیین و از مطالبات پیمانکار کسر نماید.

۱۴-۳- چنانچه وسایل تحویلی به پیمانکار در طول مدت قرارداد در اثر استفاده و اتمام عمر مفید فرسوده شود، (با تشخیص کارفرما) جایگزینی آن به عهده کارفرما خواهد بود.

تبصره ۶: مسئولیت تعمیر و نگهداری کلیه تجهیزات مورد استفاده از جمله تاسیسات حرارتی و 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 و در صورت انجام این خدمات توسط کارفرما مبالغ مربوطه توسط واحد فنی محاسبه و از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

۱۵-۳- کلیه امور مربوط به طبخ، توزیع غذا و عدم رعایت قوانین و مقررات می‌بایست مورد تایید نماینده کارفرما در این حوزه باشد و پیمانکار ملزم می‌شود بدون هیچ قید و شرطی تمام دستورات نماینده ایمنی و بهداشت 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 و از محل مطالبات و یا سپرده‌های پیمانکار کسر و به نفع کارفرما ضبط خواهد شد.

۱۶-۳- کلیه کارکنان مستقر در رستوران می‌بایست دارای کارت بهداشتی معتبر و کارت عدم اعتیاد و گواهینامه بهداشت عمومی بوده و پیمانکار موظف است کارت‌های کلیه پرسنل تحت سرپرستی خود را در تابلویی مناسب و در معرض دید همگان قرار دهد و کارکنانی که فاقد مدارک فوق باشند، مجاز به فعالیت در آشپزخانه و رستوران‌ها نیستند در ضمن 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 نیستند.

۱۷-۳- 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.

مهر و امضا

۳-۱۸- پیمانکار حق واگذاری این قرارداد را (جزیی یا کلی) به اشخاص حقیقی و یا حقوقی دیگر نخواهد داشت 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 وصول نماید.

۳-۱۹- رعایت ساعات تعیین شده برای توزیع غذا در رستوران‌ها مطابق با مقررات اداری شرکت بر عهده پیمانکار است.

۳-۲۰- در اجرای این قرارداد پیمانکار به هیچ وجه حق بکارگیری کارگران خارجی را ندارد.

۳-۲۱- 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 به پرسنل خود اقدام نماید در هر صورت جبران هرگونه خسارت جانی و مالی ناشی از عدم رعایت موارد مزبور به عهده وی است و از این بابت کارفرما هیچگونه مسئولیت مدنی و جزایی را به عهده نخواهد گرفت و پیمانکار در صورت تسلیم هرگونه شکواییه‌ای 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 متعهد و ملتزم گردید که کلیه پرسنل شاغل در کارگاه را برای مدت زمان اجرای قرارداد حاضر نزد یکی از شرکت‌های معتبر بیمه داخلی تحت پوشش بیمه مسئولیت مدنی درآورده و تصویر بیمه نامه مزبور را جهت درج در سوابق کارفرما تسلیم نماید.

۳-۲۲- 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.

۳-۲۳- در صورت درخواست کارفرما از میهمانان خارجی با غذای فرنگی پذیرایی نماید.

۳-۲۴- شئونات اسلامی و مقررات و دستورالعمل‌های اداری شرکت را رعایت نماید.

۳-۲۵- کلیه مراحل بارگیری، حمل، جابجایی و تخلیه مواد اولیه و مواد مصرفی را در محل آشپزخانه تحت مسئولیت و به هزینه خود انجام دهد.

۳-۲۶- به امور حفاظتی توجه کامل نموده و از تردد افراد غیر مجاز به داخل آشپزخانه اکیداً جلوگیری نموده و هشدارهای لازم در مورد این بند را به پرسنل تحت امر خود بدهد.

۳-۲۷- کارکنان پیمانکار حق استعمال دخانیات در داخل آشپزخانه و رستوران را ندارند، در صورت مشاهده استعمال دخانیات، پیمانکار موظف است سریعاً نسبت به جایگزین نمودن فرد یا افراد دیگر اقدام نماید.

۳-۲۸- مسئولیت رعایت نظافت فردی پرسنل رستوران (استحمام روزانه، تمیز بودن روپوش‌های 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 بوده و کارفرما نیز نظارت بر حسن انجام آنرا بر عهده خواهد داشت و هرگونه تخلف از آن مشمول جریمه و جبران خسارت خواهد بود.

مهر و امضا

۳-۲۹- کلیه 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.

۳-۳۰- پیمانکار موظف است طبق برنامه اعلام شده از طرف کارفرما برای شیفت روز و شیفت شب و تعطیلات و ایام خاص (سحری و افطاری ماه رمضان و ...) ساعت ناهار، شام و چای در نظر گرفته و در همه موارد درخواستی تعداد نفرات لازم برای تهیه، طبخ و توزیع غذا با هماهنگی و توافق واحد ناظر کارفرما تعیین شده و بایستی در شرکت حضور داشته باشند.

۳-۳۱- پیمانکار همزمان با امضای قرارداد موظف است یک فقره چک به مبلغ ۱۵/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال (پانزده میلیارد ریال) را جهت حسن انجام کار و جبران خسارت‌های احتمالی (موضوع ماده ۸ قرارداد) و نیز تضمین ارایه مقاصد حساب بیمه تامین اجتماعی به کارفرما ارایه نماید، چنانچه به تشخیص کارفرما پیمانکار به نحوی از انجام تعهدات ناشی از مفاد قرارداد بر نیاید، 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 می نماید، لازم به ذکر است چک تضمین فوق اشاره سه ماه بعد از انقضای قرارداد و با توجه به حسن انجام کار و رعایت مقررات و ایفای تعهدات توسط پیمانکار به ایشان مسترد می‌شود.

۳-۳۲- پیمانکار موظف است کلیه پرسنل استخدامی در واحد رستوران و آشپزخانه را در بدو ورود بیمه تامین اجتماعی نماید و حداکثر ظرف مدت ۲ ماه مدارک مربوطه به پرداخت حق بیمه پرسنل را به مرکز ایمنی و بهداشت کارفرما ارایه نماید.

۳-۳۳- تهیه مواد شوینده و ضدعفونی کننده و همچنین کیسه زباله، انواع نایلکس و دستکش و ظروف یکبار مصرف، چکمه، دمپایی و اقلام مورد استفاده برای انجام امور نظافت رستوران به عهده پیمانکار است.

۳-۳۴- پیمانکار موظف است در تمامی ساعات کار از بسته بودن درب‌های آشپزخانه و رستوران‌ها اطمینان حاصل نموده و در پایان ساعت توزیع غذا کلیه درب‌ها را قفل نماید.

۳-۳۵- 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.

۳-۳۶- وظیفه تمیز و مرتب بودن همیشگی آشپزخانه و سالن‌های غذاخوری با پیمانکار است.

۳-۳۷- 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 نموده و بکار گیرد.

۳-۳۸- پیمانکار ملزم به رعایت قوانین و مقررات ایمنی و زیست محیطی بوده و در صورت قصور و وارد آوردن خسارت احتمالی مسئولیت جبران آن را به عهده دارد، لذا لازم است کارکنان خود را برای انجام اقدامات اولیه در زمان وقوع آتش سوزی و سایر شرایط اضطراری احتمالی آموزش دهد.

۳-۳۹- رعایت کلیه دستورالعمل‌های زیست محیطی شامل جداسازی پسماند، تفکیک پسماندهای قابل بازیافت و تحویل آن در محل‌های تعیین شده در شرکت، رعایت موارد مربوط به صرفه جویی و مدیریت انرژی شامل عدم استفاده بی رویه از آب و گاز و برق، عدم استفاده از شوینده‌های قوی که در فرایند تصفیه فاضلاب

مهر و امضا

ایجاد مشکل می‌نمایند و رعایت کلیه موارد مربوط به جنبه‌های زیست محیطی فعالیت پخت پز در رستوران بر عهده پیمانکار و کلیه پرسنل وی است و لازم است دستورالعمل‌های صادره از طرف مدیریت انرژی را به مرحله اجرا درآورند.

۳-۴- پیمانکار متعهد است موارد ذکر شده شیوه‌نامه بهداشتی و انضباطی (پیوست ۲) را رعایت نماید.

۴- شرایط خرید مواد اولیه غذا

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 حضور و نظارت نمایندگان اداری و ایمنی و بهداشت کارفرما (حداقل ۲۴ ساعت قبل از طبخ غذا) به کارفرما تحویل نماید.

تبصره ۶ : 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 ۷ : 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 ۸ : تعیین مقدار مواد اولیه غذا بر اساس میزان مشخص شده جداول پیوست یک قرارداد که به امضا طرفین رسیده و جز لاینفک این قرارداد است با کیفیت قابل قبول به شرح ذیل خواهد بود و میزان ورود مواد اولیه حداکثر برای مصرف یک هفته مجاز است.

۴-۱- 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 نیستند).

۴-۲- جهت تهیه مواد اولیه کباب برگ و جوجه کباب استفاده از راسته و فیله جوجه و گوساله که دارای شرایط بسته بندی مناسب باشد و مورد تایید دستگاه نظارت کارفرما باشد بلامانع است.

۴-۳- مرغ خشک شکم خالی دارای مجوز حمل کشتارگاه و کشتار همان روز.

۴-۴- ماهی تازه و بهداشتی قزل آلا پاک شده (استفاده از ماهی‌های دیگر با هماهنگی واحد ناظر و تایید آن واحد بلامانع است).

۴-۵- 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.

۴-۶- زعفران درجه یک به صورت آسیاب نشده.

۴-۷- 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).

۴-۸- 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) بوده و مراتب به صورت برچسب بر روی بسته‌بندی درج شده باشد و از نوع درجه یک و دارای مهر استاندارد باشد.

۴-۹- تهیه مواد غذایی از کارخانجاتی که دارای سوابق بهداشتی خوب نبوده و سابقه تعطیلی یا اعلام غیربهداشتی بودن محصولاتشان توسط وزارت بهداشت موجود است، اجازه ورود و مصرف در رستوران را نخواهند داشت.

مهر و امضا

- ۴-۱۰- سایر مواد غذایی از نوع درجه یک و شناخته شده و مورد تایید واحد نظارت کارفرما باشد.
- ۴-۱۱- ورود هرگونه مواد افزودنی غیر مجاز علی الخصوص جوش شیرین، زاج سفید، رنگ غذا، زعفران مایع و اسانس که مورد تایید وزارت بهداشت نیستند به رستوران ممنوع است.
- ۴-۱۲- 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 بایستی قبل از توزیع آن‌ها را در در کیسه فریزر بصورت بسته بندی آماده نموده و توزیع نماید.
- ۴-۱۳- ماست در وعده‌های غذایی که در پیوست یک درج شده بایستی از نوع مرغوب با مارک‌های پاک، می ماس، پگاه، روزانه، کاله، میهن بوده و کیفیت آن توسط واحد نظارت تایید شود.
- ۴-۱۴- کره در وعده‌های غذایی که در پیوست یک درج شده بایستی 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 ۹ : 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.**
- ۴-۱۵- سبزیجات و صیفی‌جات مورد استفاده در غذاها بایستی دارای کیفیت مناسب بوده و بوسیله خودرو مناسب به شرکت حمل شود و در صورتی که کیفیت آن مورد تایید واحد ناظر نباشد ورود آن به شرکت مجاز نیستند.
- ۴-۱۶- خیار شور مورد استفاده در غذاهای دوم به عنوان دورچین غذا بایستی در بسته بندی‌های شرکتی و دارای پروانه تولید، تاریخ تولید و انقضا باشد و استفاده از خیارشورهای دبه‌ای بدون مشخصات بهداشتی ممنوع است.
- ۴-۱۷- چای مورد استفاده در وعده‌های غذا یا چای نیمروزی و شبانگاهی بایستی از نوع درجه یک بوده و از مارک‌های دیش، کاپیتان، دوغزال، گلستان و احمد باشد و کیفیت آن مورد تایید واحد ناظر پیمانکار باشد.
- ۴-۱۸- ترشیجات مورد استفاده در غذاهای دوم به عنوان دورچین غذا بایستی در بسته بندی‌های شرکتی و دارای پروانه تولید، تاریخ تولید و انقضا باشد و استفاده از خیارشورهای دبه‌ای بدون مشخصات بهداشتی ممنوع است.
- ۴-۱۹- مواد اولیه غذای مورد نیاز را طبق مشخصات تعیین شده از نوع مرغوب، منابع معتبر و رسمی که مورد تایید نماینده کارفرما باشد با رعایت نکات بهداشتی به مقدار کافی تهیه و در اختیار کارفرما قرار دهد.
- ۴-۲۰- در صورتی که عوامل نظارتی کارفرما مواد اولیه تهیه شده را غیر قابل مصرف و یا غیر استاندارد تشخیص دهند بدون آنکه احتیاج به ذکر دلیلی باشد (فقط گزارش نماینده کارفرما در این مورد کفایت می‌کند) مواد اولیه را ظرف مدت حداکثر ۲ ساعت از رستوران خارج و مواد دیگری را که مورد تایید نماینده کارفرما باشد جایگزین آن نماید.
- ۴-۲۱- پیمانکار موظف است کلیه قوانین و مقررات کشور جمهوری اسلامی ایران و قوانین و مقررات و دستورالعمل‌های داخلی شرکت رادیاتور ایران را رعایت نماید.
- ۴-۲۲- پیمانکار به هیچ عنوان حق ندارد موضوع این قرارداد را به اشخاص حقیقی و یا حقوقی (به صورت جزیی و یا کلی) واگذار نماید.

مهر و امضا

۴-۲۳- 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.

۴-۲۴- به موجب این قرارداد مسئول هرگونه حادثه حین کار برای پرسنل بوده و تمامی 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 بوده و مسئولیت حقوقی و کیفری هرگونه حوادثی صرفاً به عهده پیمانکار خواهد بود.

۴-۲۵- 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.

۴-۲۶- 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.

۵- امکانات کارفرما

۵-۱- کلیه وسایل طبخ، تاسیسات رستوران، وسایل رستوران، آب، برق، گاز از طرف کارفرما تامین می‌شود.
۵-۲- خدمات مورد نیاز در موارد اورژانس و حادثه در بخش فوریت‌های پزشکی شرکت به پرسنل پیمانکار ارائه گردیده و هزینه‌های مربوطه طبق اعلام نماینده کارفرما از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.

۶- جرایم

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 نبوده و نارضایتی بوجود آورد یا مشکلات بهداشتی، اخلاقی و یا کوتاهی در انجام هر یک از تعهدات، 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 ۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال (پانصد میلیون ریال) تعیین و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی در این خصوص ندارد) تعیین و از اولین صورتحساب یا از محل تضمین پیمانکار کسر نماید.

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 نموده و کلیه خسارت‌های وارده را محاسبه و از مطالبات یا تضمین تعهدات پیمانکار کسر نماید و پیمانکار حق اعتراض را از خود سلب می‌نماید.

۷- کسورات قانونی

طبق ماده ۱۴۸ قانون کار، پیمانکار مکلف است کلیه کارکنان خود و پیمانکاران زیر مجموعه خود را نزد سازمان تامین اجتماعی بیمه نماید، از صورتحساب‌های ارسالی پیمانکار به میزان ۵٪ به علاوه آخرین فاکتور مربوط به آخرین ماه قرارداد (معادل مبلغ صورتحساب کامل یک ماه) به عنوان سپرده بیمه کسر و به طور

مهر و امضا

امانی نزد کارفرما باقی خواهد ماند، با توجه به مفاد ماده ۳۸ قانون تامین اجتماعی، 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 می تواند راساً در این خصوص اقدام نموده و مطالبات تامین اجتماعی از پیمانکار را از محل سپرده بیمه، صورتحساب آخرین ماه قرارداد، سایر دارایی های در دسترس و در صورت عدم کفایت از محل تضمین وی (بند ۳-۳۱) پرداخت نماید، در ضمن پرداخت هرگونه کسورات قانونی مرتبط با این قرارداد برعهده پیمانکار است.

مهر و امضا

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			
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری			
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			

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	
		مغز 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			

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 خلالی		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			

ردیف	نوع غذا	مواد تشکیل دهنده			قیمت کل (ریال)
		نوع		وزن/مقدار	
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			
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			

ردیف	نوع غذا	مواد تشکیل دهنده			قیمت کل (ریال)
		نوع		وزن/مقدار	
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			
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			

ردیف	نوع غذا	مواد تشکیل دهنده		قیمت کل (ریال)
		نوع	وزن/مقدار	
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	هویج پلو	برنج درجه یک ایرانی	۱۷۰ گرم	
		سینه مرغ	۱۵۰ گرم	
		هویج	۴۰۰ گرم	
		متفرقه: خلال پسته - خلال بادام- زرشک- روغن- ادویه- زعفران- شکر- آب لیمو- پیاز		
		همراه غذا: یک عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۳۰	چلو خورش مرغ ترش	برنج ایرانی درجه یک	۲۰۰ گرم	
		ران مرغ	۳۵۰ گرم	
		متفرقه: پیاز- گردو- رب انار- رب گوجه فرنگی- روغن- سبزی معطر- ادویه		
		همراه غذا- یک عدد نان لواش+ سرویس		
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری		
۳۱	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		
۳۲	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		

ردیف	نوع غذا	مواد تشکیل دهنده			قیمت کل (ریال)
		نوع		وزن/مقدار	
۳۳	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			
۳۴	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			
۳۵	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			
۳۶	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			
۳۷	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			
۳۸	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			
۳۹	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			

ردیف	نوع غذا	مواد تشکیل دهنده			قیمت کل (ریال)
		نوع		وزن/مقدار	
۴۰	خوراک میرزا قاسمی	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			
۴۱	خوراک ماکارونی	گوشت گوساله تازه (چرخ کرده)		۶۰ گرم	
		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			
۴۲	شنیسل مرغ	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			
۴۳	خوراک الویه	سینه مرغ		۸۰ گرم	
		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			
۴۴	خوراک جوجه چینی	فیله مرغ		۲۲۰ 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			
۴۵	خوراک ماهی تن (کنسرو)	کنسرو ماهی تن ۱۸۰ گرمی		۱ عدد	
		برنج ایرانی درجه یک		۲۰۰ گرم	
		همراه غذا: یک عدد نان لواش + سرویس			
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری			

ردیف	نوع غذا	مواد تشکیل دهنده			قیمت کل (ریال)
		نوع		وزن/مقدار	
۴۶	خوراک مرغ با قارچ	فیله مرغ			۱۳۰ گرم
		قارچ سفید			۱۳۰ گرم
		متفرقه: سیب زمینی، پیاز، رب، زعفران، روغن، ادویه-ذرت- نخود فرنگی			
		همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس			
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری			
۴۷	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 هزینه‌های بالاسری			
۴۸	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 هزینه‌های بالاسری			
۴۹	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 هزینه‌های بالاسری			
۵۰	خوراک عدسی	عدس			۶۰ گرم
		متفرقه: رب، روغن، سیب زمینی، پیاز، ادویه			
		همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس			
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری			
۵۱	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 هزینه‌های بالاسری			

ردیف	نوع غذا	مواد تشکیل دهنده			قیمت کل (ریال)
		وزن/مقدار		نوع	
۵۲	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			
۵۳	خوراک واویشکا	گوشت گوساله تازه (چرخ کرده)			۱۰۰ گرم
		متفرقه: رب، روغن، قارچ، سیب زمینی، پیاز، ادویه-نخود فرنگی- ذرت			
		همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس			
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری			
۵۴	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			
۵۵	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			
۵۶	نیمرو	تخم مرغ			۳ عدد
		متفرقه: روغن			
		همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس			
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری			
۵۷	املت گوجه فرنگی	تخم مرغ			۳ عدد
		گوجه فرنگی			۲۰۰ گرم
		متفرقه: روغن			
		همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس			
کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری					
۵۸	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			

ردیف	نوع غذا	مواد تشکیل دهنده			قیمت کل (ریال)
		وزن/مقدار		نوع	
۵۹	خوراک فلافل	فلافل آماده (۳۰ گرمی)			عدد ۱۰
		متفرقه: روغن			
		همراه غذا: یک عدد سس گوجه فرنگی تک نفره+ دو عدد نان باگت+ سرویس			
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری			
۶۰	خوراک شامی	گوشت گوساله چرخ کرده			گرم ۱۵۰
		متفرقه: روغن، سیب زمینی، پیاز، تخم مرغ، آرد، کنجد، ادویه			
		همراه غذا: یک عدد سس گوجه فرنگی تک نفره+ سرویس			
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری			
۶۱	سالاد ماکارانی	ماکارانی فرمی			گرم ۱۵۰
		سینه مرغ			گرم ۱۳۰
		متفرقه: سس، ادویه، ذرت، نخود فرنگی، خیارشور، شوید معطر، قارچ-هویج			
		همراه غذا: یک عدد نان لواش+ سرویس			
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری			
۶۲	خوراک اسفناج	اسفناج			دسته ۲
		متفرقه: پیاز، سیر، روغن زیتون			
		همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس			
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری			
۶۳	پک میوه	۴ نوع میوه متناسب با فصل			اندازه متوسط
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری			
۶۴	خوراک لوبیا	لوبیا قرمز			گرم ۷۰
		متفرقه: روغن، سیب زمینی، پیاز، رب، ادویه، آبلیمو			
		همراه غذا: دو عدد نان لواش+ سرویس			
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری			
۶۵	کوکوی کدو	کدو			گرم ۳۵۰
		سینه مرغ			گرم ۱۰۰
		متفرقه: پیاز، تخم مرغ، سیب زمینی، ادویه، روغن			
		همراه غذا: نصف نان سنگک+ سرویس			
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری			
۶۶	سالاد سبزیجات	لوبیا سبز			گرم ۲۰۰
		سینه مرغ			گرم ۱۰۰
		متفرقه: لوبیا سبز+ هویج+ سیب زمینی+ ساقه کرفس+ نخود فرنگی+ ذرت+ ادویه			
		همراه غذا: نصف نان سنگک+ سرویس			
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری			

ردیف	نوع غذا	مواد تشکیل دهنده			قیمت کل (ریال)
		وزن/مقدار		نوع	
۶۷	کوکوی لوبیا سبز	لوبیا سبز			۴۰۰ گرم
		سینه مرغ			۱۰۰ گرم
		متفرقه: پیاز، تخم مرغ، سیب زمینی، ادویه، روغن			
		همراه غذا: نصف نان سنگک+ سرویس			
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری			
۶۸	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 سنگک+ سرویس			
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری			
۶۹	سیب زمینی و تخم مرغ آبپز	سیب زمینی			۲ متوسط
		تخم مرغ			۲ عدد
		متفرقه: نمک، فلفل، سبزی نعنا خشک شده			
		همراه غذا: یک عدد کره ۱۰ گرمی + نصف نان سنگک + سرویس			
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری			
۷۰	پنیر و گردو	پنیر			۶۰ گرم
		گردو			۵۰ گرم
		همراه غذا: نصف نان سنگک + سرویس			
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری			
۷۱	پاستا آلفردو	پاستا پنه			۱۵۰ گرم
		سینه مرغ			۱۳۰ گرم
		متفرقه: قارچ- پنیر- شیر- خامه- کره-سیر- ادویه			
		همراه غذا- یک عدد نان لواش- سرویس			
		کسورات قانونی و سایر هزینه‌های بالاسری			
۷۲	هزینه طبخ	بهای طبخ هر پرس			
۷۳	چای مرغوب	بجز پرسنل ستادی و کل پرسنل تینا صنعت به ازای هر نفر: ۳ لیوان در شیفت روز، ۳ لیوان در شیفت شب			
نکته ۱: سرویس جهت هر پرس غذا: شامل وسایل مربوط به نظافت سالن، دستمال کاغذی (۵ برگ دو لایه به ازای هر پرس غذا)، نمک و فلفل سیاه، قند (هر لیوان چای ۵ حبه قند کله)، شوینده‌ها و خلال دندان است.					
نکته ۲: تعداد کل چای در فاکتور ماهیانه بر اساس تعداد کل غذای سرو شده در یک ماه منهای تعداد غذای شرکت تینا صنعت و پرسنل ستادی که از چای رستوران استفاده نمی‌کنند ضرب در سه محاسبه می‌شود.					

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	

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 موظفند اصول بهداشت فردی را کاملاً رعایت 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 ضدعفونی 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، ضدعفونی، 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.
- ۸- دفع زباله باید به نحو مناسب و به دور از ریخت و پاش صورت گیرد.
- ۹- زباله‌ها روزانه از محل تولید دور شود.
- ۱۰- کارگر نظافتچی هنگام جمع‌آوری زباله بایستی دارای وسایل ایمنی (ماسک، دستکش) باشد.
- ۱۱- زباله‌ها باید در مبدأ تفکیک گردد. (زباله خشک شامل کاغذ، نان خشک، پلاستیک، حلب و ... از زباله تر جدا شود)
- ۱۲- در محیط آشپزخانه و خارج از محیط آشپزخانه از کفش‌های مجزا استفاده نمایید.

بهداشت مواد غذایی:

- ۱- مواد غذایی موجود در انبار و سردخانه دارای کیفیت مناسب، شماره پروانه و تاریخ مصرف معتبر باشد.
- 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 ضدعفونی 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 شود)
 - ۷- اصول بهداشتی در پاک کردن و شستشوی گوشت و مرغ رعایت شود.
 - ۸- برای استفاده از مواد غذایی منجمد، مواد 48 تا 24 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 18- 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 71 درجه) بیشتر از 9 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 و 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؛ طی نظر نماینده کارفرما در

صورت نیاز به افزایش دفعات تعویض سفره‌های یکبار مصرف، کارکنان پیمانکار موظف به انجام دستور می‌باشند.

- مسئولین ضد عفونی 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 غذای 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 خنک کننده 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 مقادیر کمتری 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 ضد عفونی کننده 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 ضد عفونی 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- بتادین

- 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 پیش بند) کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخلی) - کلاه سرآشپز- دستکش - ماسک
۲	آشپز- کمک آشپز	لباس کار تماماً سفید با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش، شوار، دو عدد پیش بند) کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخلی)-کلاه سفید- دستکش- ماسک
۳	کارگر آشپزخانه	لباس کار آبی یا روشن با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش، شوار) کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخلی)- دو عدد پیش بند پلاستیکی ضد آب-کلاه- دستکش- ماسک
۴	کارگران طبخ-تخته کار	لباس کار تماماً سفید با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش، شلوار، دو عدد پیش بند) کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخلی)-کلاه سفید- دستکش- ماسک
۵	نظافتچی	لباس کار آبی یا روشن با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش، شوار) 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

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

بدین وسیله شرکت به شماره ثبت و نشانی.....

با اطلاع کامل از شرایط مناقسه و قبول مفاد آن مندرج در برگه شرایط آمادگی شرکت را جهت انجام موضوع مناقسه واگذاری امور طبخ و توزیع غذای پرسنلی ماهیانه حدوداً ۵۰۰ پرس در کلیه قسمت‌های مورد نظر مناقسه‌گذار موضوع آگهی شماره منتشره در روزنامه اعلام می‌دارم و بر اساس شرایط اعلام شده مبلغ پیشنهادی خود را به ازای هر پرس (میانگین قیمت به عدد) ریال (به حروف) ریال 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 چک ضمانت به شماره را تقدیم می‌دارم.

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

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

الف: هزینه‌های آگهی روزنامه‌ها را ظرف مدت ۳ روز 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 کارگیری نمایم.

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

ه: اطلاع کامل دارم که دستگاه مناقسه‌گذار 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:

امضاء پیشنهاد دهنده:

مهر پیشنهاد دهنده:

نام و نام خانوادگی و امضاء مجاز تعهدآور:

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 پرسنلی

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.

مضافاً 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 نیستند).
۳. جهت تهیه مواد اولیه کباب برگ و جوجه کباب استفاده از راسته و 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 بهره‌برداری، استاندارد ملی، اعتبار مصرف و مورد تایید نماینده کارفرما.
۷. زعفران درجه یک به صورت آسیاب نشده.
۸. 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. 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) بوده 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 خوب نبوده و سابقه تعطیلی یا اعلام غیربهداشتی بودن محصولاتشان توسط وزارت بهداشت موجود است، اجازه ورود 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 نیستند 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 بایستی قبل از توزیع آنها را در کیسه فریزر به صورت بسته بندی آماده نموده و توزیع نماید.
۱۴. ماست در وعده‌های غذایی که در پیوست یک درج شده بایستی از نوع مرغوب با مارک‌های پاک، می‌ماس، پگاه، روزانه، کاله، میهن بوده و کیفیت آن توسط واحد نظارت تایید شود.

مهر و امضا

قرائت شد و مورد قبل است.

۱۵. کره در وعده‌های غذایی بایستی 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 بایستی دارای کیفیت مناسب بوده و بوسیله خودرو مناسب به شرکت حمل شود و در صورتی که کیفیت آن مورد تایید واحد ناظر نباشد ورود آن به شرکت مجاز نیستند.
۱۷. خیار شور مورد استفاده در غذاهای دوم به عنوان دورچین غذا بایستی در بسته بندی‌های شرکتی و دارای پروانه تولید و 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 شبانه‌گی بایستی از نوع درجه یک از مارک‌های دبش، کاپیتان، دوغزال، گلستان و احمد و کیفیت آن مورد تایید واحد ناظر پیمانکار باشد.
۱۹. مواد اولیه غذای مورد نیاز را طبق مشخصات تعیین شده و از نوع مرغوب و منابع معتبر و رسمی که مورد تایید نماینده کارفرما باشد با رعایت نکات بهداشتی به مقدار کافی تهیه نموده و در اختیار کارفرما قرار دهد.
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.

مهر و امضا

قرائت شد و مورد قبل است.