

Date : / / ۱۴۰۲ / ۱۱ / ۷
MONTAZER QAEM POWER
Ref: GENERATION MANAGEMENT Co.

شرکت مدیریت تولید برق منتظر قائم
(سهامی خاص)

۲۱۱۴۵۸۱۲۹
Reg No. 2429

شناسه ملی: ۱۰۱۰۰۱۸۹۶۸۷

مدیرعامل محترم شرکت

موضوع: دعوت به مناقسه عمومی خرید مواد، طبخ و توزیع غذای کارکنان (پرونده ۱۴۰۲/۱۱۷۰ DC)

با سلام و احترام

این شرکت در نظر دارد "خرید مواد، طبخ و توزیع غذای کارکنان به مدت یکسال" را طبق شرح اسناد مناقسه از طریق روزنامه دنیای اقتصاد در دو نوبت در تاریخ های ۱۴۰۲/۱۱/۰۸ و ۱۴۰۲/۱۱/۱۴ به چاپ برساند، لذا خواهشمند است مقرر فرمائید در صورت تمایل به شرکت در مناقسه، به آدرس تارنمای نیروگاه منتظر قائم به نشانی WWW.MGPG.IR مراجعه و ضمن مطالعه و بررسی اسناد مناقسه، نسبت به پرینت، تکمیل فرم پیشنهاد قیمت و مهر و امضاء اسناد و تحویل پیشنهاد فنی و بازرگانی طبق بند ۸ اسناد مناقسه **تاروز دوشنبه مورخ ۱۴۰۲/۱۱/۲۳** به امور بازرگانی به آدرس کرج کیلومتر ۷ جاده ملارد روبروی شهرداری منطقه یک فردیس اقدام لازم معمول فرمایند.

یادآوری:

۱. مناقسه شماره فوق الذکر عمومی دو مرحله ای بوده که پس از ارزیابی و کسب امتیازات لازم، براساس حداقل قیمت های پیشنهادی، برنده تعیین خواهد گردید.
۲. مناقسه گران پس از دریافت اسناد در صورت عدم تمایل به شرکت در مناقسه، بایستی ظرف مدت سه روز مراتب را به شماره ۰۲۶-۳۶۶۰۷۶۱۱ دورنگار فرمایند، عدم اجرای این بند، در تعیین تشخیص صلاحیت مناقسه گر در مناقصات بعدی تاثیر خواهد گذاشت.
۳. مهر و امضاء های مجاز مناقسه گر بر روی کلیه اوراق مناقسه ضروری می باشد.
۴. به پیشنهادهایی که بعد از انقضاء مدت مذکور واصل و یا ناقص باشد، ترتیب اثر داده نخواهد شد.
۵. ارسال: اساسنامه شرکت و آگهی آخرین تغییرات و معرفی صاحبان امضاء مجاز، سوابق شرکت، رزومه کامل، نمونه قرارداد با شرکت ها، تجربه (سابقه اجرایی)، حسن سابقه در کارهای قبلی (ارائه تقدیرنامه ها، تشویق نامه ها، رضایت نامه ها و ...)، توان مالی، گواهینامه مالیات ارزش افزوده، کد اقتصادی، شناسه ملی، آدرس حوزه مالیاتی، شعبه تامین اجتماعی، نام بانک، نام شعبه، کد شعبه و شماره حساب اختصاصی شرکت، کپی تمامی صفحات شناسنامه مدیر عامل، کپی کارت ملی و پایان خدمت مدیر عامل و امضاء هیئت مدیره، شماره تلفن شرکت، شماره همراه مدیر عامل، کد پستی، آدرس پست الکترونیکی، آدرس کامل شرکت و همچنین مهر و امضاء های مجاز مناقسه گر بر روی کلیه اوراق مناقسه ضروری می باشد.
۶. مناقسه گران در صورت هرگونه ابهام یا سوال می توانند قبل از ارائه پیشنهاد با معاون مالی و منابع انسانی - اداره خدمات عمومی به شماره ۰۲۶-۳۶۶۰۶۸۱-۵ داخلی ۲۲۰ تماس حاصل نمایند.

گرساسب جمشید نژاد

مدیر عامل

Address : استان البرز - کرج - کیلومتر ۷ جاده ملارد Malard Road 7KM Karadj Alborz Iran
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس
صندوق پستی
کد پستی
تلفن
دورنویس



موضوع مناقصه:

تهیه مواد، طبخ و توزیع غذای کارکنان
نوع مناقصه: عمومی دومرحله ای

مناقصه گزار (کارفرما)
شرکت مدیریت تولید برق منتظرانم

مناقصه گر (پیمانکار)

شرکت

شماره مناقصه

DC ۱۴۰۲/۱۱۴۰

شماره و تاریخ دبیرخانه

۲۱ /

۱۴۰۲ / .../...

مهلت ارائه پیشنهادات فنی و بازرگانی تا پایان وقت اداری روز دوشنبه مورخ ۱۴۰۲/۱۱/۲۳

« دستور العمل نحوه ارائه پیشنهادات فنی و بازرگانی مناقصه شماره ۱۴۰۳/۱۱۷۰ DC »

(نوع مناقصه = عمومی دومرحله ای)

۱. موضوع مناقصه

موضوع مناقصه عبارت است از :

الف) تهیه و فروش مواد غذایی

ب) طبخ و توزیع غذای کارکنان

شرکت مدیریت تولید برق منتظر قائم (نیروگاه) طبق اسناد و مشخصات پیوست شماره یک که در این اسناد شرکت نامیده می شود.

توجه: امکان تفکیک قرارداد خرید کالا و خدمت میسر نمی باشد.

۲. دستگاه مناقصه گزار

شرکت مدیریت تولید برق منتظر قائم (نیروگاه) به آدرس : کرج ، کیلومتر ۷ جاده ملارد ، روبروی شهرداری منطقه یک فردیس ،

به شماره های تلفن ۶-۳۶۶۰۰۷۰۱ ، ۵-۳۶۶۶۰۶۸۱-۰۲۶ و دورنگار شماره ۰۷۰۸-۳۶۶۰۰۲۶-۰۰۲۶.

۳. محل و مدت انجام کار

محل انجام کار شرکت مدیریت تولید برق منتظر قائم به آدرس فوق الذکر و مدت انجام کار از تاریخ اعلام کتبی به مدت یکسال شمسی خواهد بود.

۴. دستگاه نظارت

نظارت بر فرآیند تهیه مواد ، طبخ و توزیع غذای کارکنان شرکت به عهده معاون مالی و منابع انسانی - اداره خدمات عمومی که در این قرارداد نماینده کارفرما نامیده می شود ، واگذار گردیده است و مناقصه گر موظف به ارائه گزارش کامل عملیات موضوع مناقصه به دستگاه نظارت می باشد.

۵. تضمین (سپرده) شرکت در مناقصه

مناقصه گر برای شرکت در مناقصه باید به همراه پیشنهاد خود ضمانت نامه بانکی معتبر شرکت در مناقصه را به مبلغ (به عدد) ۵,۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال (به حروف) پنج میلیارد و ششصد میلیون ریال به نفع مناقصه گزار به ترتیب مندرج در بند ۱-۲-۷ تهیه و در پاکت الف ارائه نماید ، تضمین مذکور باید به مدت نود (۹۰) روز از تاریخ تسلیم پیشنهادها معتبر بوده و در صورت لزوم به درخواست مناقصه گزار به هزینه و همکاری مناقصه گر به مدت حداکثر سه (۳) ماه دیگر قابل تمدید باشد .

تذکره ۱: به پیشنهادهای فاقد سپرده ، سپرده های مخدوش ، سپرده های کمتر از میزان مقرر ، چک شخصی و نظایر آن ترتیب اثر داده نخواهد شد .

۶. نحوه تنظیم پیشنهادها

۶-۱- قیمت پیشنهادی باید به حروف و عدد قید گردد.

۶-۲- در صورت مشاهده ، اختلاف بین قیمت پیشنهادی به حروف و عدد ، قیمت پیشنهادی به حروف ملاک عمل خواهد بود .

۶-۳- در صورت مغایرت بین واحد بهاء و جمع قیمت ها هر کدام که کمتر باشد ملاک عمل خواهد بود .

۶-۴- در صورتی که در متن پیشنهادها قلم خوردگی و یا تراشیدگی و لاک گیری باشد ، محل های مربوطه باید به امضاء مناقصه گر برسد

در غیر اینصورت مناقصه گزار می تواند پیشنهاد را ناقص و مردود اعلام نماید .

۶-۵- کلیه اطلاعات باید به زبان فارسی ارائه شود .

۶-۶- مناقصه گر باید کلیه اسناد مناقصه تحویلی از مناقصه گزار شامل شرایط مناقصه ، مشخصات و لیست مواد ، برگ پیشنهاد

قیمت و قرارداد (نمونه) را بدون هیچگونه تغییر یا حذف قسمتی تکمیل و ضمیمه پیشنهاد خود نماید .

تذکره ۲: در صورتی که یک یا چند قسمت از اسناد مناقصه به امضاء یا مهر مناقصه گر رسیده باشد، تسلیم پیشنهاد به منزله قبول و تأیید تمام شرایط اسناد مناقصه و قرارداد نمونه از طرف مناقصه گر تلقی خواهد شد.

۶-۷- پیشنهادهایی که توسط مناقصه گران تسلیم می شود باید متضمن اطلاعات کاملی در مورد کلیه شرکا و کسانی که حق امضاء اسناد تعهدآور و قراردادها را دارند، بوده و اسناد توسط آنان امضاء شود، چنانچه حق امضاء به موجب وکالتنامه محضری به شخص دیگری تفویض شده باشد، تصویر وکالتنامه و اساسنامه شرکت را ضمیمه اسناد نماید.

تذکره ۳: در صورتی که اشخاص حقیقی و یا حقوقی طرف قرارداد با دستگاه نظارت یا اجرایی مناقصه گزار باب مذاکره را گشوده، بنحوی که موجبات تبانی، ارتشاء و جلب موافقت در روند بررسی اسناد و مدارک و سند پرداخت وجه را فراهم آورد، مناقصه و یا قرارداد فسخ و عقد قرارداد با اینگونه اشخاص حقیقی و حقوقی به مدت پنج سال ممنوع می گردد.

۶-۸- در صورتی که برنده مناقصه ظرف مدت ده روز از اعلام کتبی دستگاه مناقصه گزار حاضر به امضای قرارداد نگردد و ضمانتنامه حسن انجام تعهدات را تسلیم ننماید، تضمین یا سپرده شرکت در مناقصه او بفع مناقصه گزار ضبط می شود و مناقصه گزار مجاز خواهد بود با برنده ردیف دوم قرارداد را منعقد نماید.

بنابراین سپرده یا ضمانت نامه برنده ردیف دوم مناقصه مذکور نیز تا زمان امضای قرارداد معتبر و قابل تمدید بوده و نزد مناقصه گزار نگهداری می شود، در صورتی که برنده ردیف دوم مناقصه نیز در مدت مقرر پس از اعلام دستگاه مناقصه گزار حاضر به انعقاد قرارداد نشود سپرده او نیز به نفع مناقصه گزار ضبط خواهد شد.

۷. نحوه تهیه و ارائه پیشنهاد مناقصه و وصف پاکت ها

۷-۱- پیشنهاد مناقصه

پیشنهاد مناقصه باید در پاکت های جداگانه به ترتیب تعیین شده در بند ۲-۷ تهیه و تکمیل شود و با اسناد دیگری که در این دستورالعمل بیان می شود در لفاف واحد به اداره تدارکات داخلی و قراردادهای به آدرس شرکت مدیریت تولید برق منتظر قائم (نیروگاه) تحویل و رسید اخذ نماید.

۷-۲- وصف پاکت ها

۷-۲-۱- پاکت الف (تضمین شرکت در مناقصه)

تضمین (سپرده) شرکت در مناقصه مطابق بند پنج به یکی از صورت های ذیل تهیه و در پاکت الف ارائه گردد:

الف) فیش وجه نقد واریزی به شماره شبا ۰۷۰۱۹۰۰۰۰۰۰۰۱۰۳۴۲۳۴۷۰۰۸ IR نزد بانک صادرات شعبه فلکه دوم فردیس.

ب) ضمانتنامه بانکی معتبر بدون قید و شرط معتبر تا نود (۹۰) روز و قابل تمدید تا سه ماه دیگر.

ج) چک تضمین شده بانکی در وجه شرکت مدیریت تولید برق منتظر قائم.

۷-۲-۲- پاکت ب (سوابق کاری)

محتوی پاکت ب شامل:

۱. کلیه اسناد مناقصه تحویل شده، مههور به مهر و امضاء (ها)ی مجاز مناقصه گر (براساس اساسنامه و آخرین تغییرات).

۲. ضمیمه نمودن مدارک: اساسنامه شرکت و آگهی آخرین تغییرات و معرفی صاحبان امضاء مجاز، سوابق شرکت/رستوران، رزومه کامل، نمونه قرارداد با شرکت ها (دارای قیمت)، تجربه (سابقه اجرایی)، حسن سابقه در کارهای قبلی (ارائه تقدیرنامه ها، تشویق نامه ها، رضایت نامه ها و ...)، توان مالی (صورت حساب های مالی شرکت و پرینت حساب)، گواهینامه مالیات ارزش افزوده، کد اقتصادی، شناسه ملی، آدرس حوزه مالیاتی، شعبه تامین اجتماعی، نام بانک، نام شعبه، کد شعبه و شماره حساب اختصاصی شرکت، کپی تمامی صفحات شناسنامه مدیر عامل، کپی کارت ملی و پایان خدمت مدیر عامل و اعضاء هیئت مدیره، شماره تلفن شرکت، شماره همراه مدیر عامل، کد پستی، آدرس پست الکترونیکی، آدرس کامل شرکت.

۳. تکمیل فرم های ارزیابی و ارائه رزومه کامل براساس اطلاعات مندرج در فرم ارزیابی (پیوست شماره شش).

تذکره ۴: از قرارداد پیشنهاد قیمت در پاکت ب (سوابق کاری) جداً خودداری فرمائید.

تذکره ۵: ضمیمه نمودن مدارک درخواستی الزامی بوده و مبنای امتیاز فنی محاسبه خواهد گردید.

۷-۲-۲- پاکت ج (پیشنهاد قیمت)

فرم پیشنهاد قیمت تکمیل شده (پیوست شماره ۱) به عدد و حروف از زمان اعلام کتبی کارفرما خواهد بود.

تذکر ۶- هر یک از سه پاکت الف، ب و ج باید جداگانه لاک و مهر شده و جمعاً در لفاف یا پاکت لاک و مهر شده دیگری گذارده شود و روی هر یک

از سه پاکت مذکور و لفاف آنها نام و نشانی مناقصه گر، موضوع و شماره مناقصه بوضوح قید گردد.

تذکر ۷- پیشنهادها باید از هر نظر برای مدت ۹۰ روز از تاریخ ارائه پیشنهاد معتبر باشد.

۸. نحوه تسلیم پاکت ها

مناقصه گران باید پیشنهاد خود را کاملاً براساس شرایط مندرج در این دستورالعمل و سایر اسناد مناقصه تکمیل و به صورت

حضور یا از طریق پست به نحوی ارسال نمایند که **تا پایان وقت اداری روز دوشنبه مورخ ۱۴۰۲/۱۱/۲۳ تسلیم امور بازرگانی**

(دستگاه مناقصه گزار) به آدرس: کرج، کیلومتر ۷ جاده ملارد، روبروی شهرداری منطقه سه واصل گردد.

تذکر ۸: مناقصه گزار به پیشنهادهایی که پس از موعد مقرر تسلیم شود، ترتیب اثر نداده و هیچگونه مسئولیتی نیز در قبال اسناد و

مدارک ارسالی نخواهد داشت.

۹. نحوه بازگشایی پاکت ها

پاکت های: الف (تضمین شرکت در مناقصه) و ب (سوابق کاری) با حضور اعضای کمیسیون معاملات **در محل شرکت**

مدیریت تولید برق منتظرانام بترتیب ذیل بازگشایی خواهد گردید.

۹-۱- ابتدا پاکت (الف) بازگشائی می گردد، هرگاه محتوای این پاکت با شرایط مندرج در بند ۲-۷ (الف) و سایر شرایط این

دستورالعمل مغایرت داشته باشد، پیشنهاد مردود تلقی و نسبت به بازگشائی پاکت های دیگر اقدامی بعمل نخواهد آمد و کلیه مدارک عیناً به

مناقصه گر مسترد خواهد شد.

۹-۲- پس از بازگشائی و تایید پاکت (الف)، پاکت (ب) بازگشائی و کلیه اسناد و مدارک مناقصه مورد بررسی قرار می گیرد

(ارزیابی شکلی) و در صورتی که محتویات پاکت ب کامل و منطبق با شرایط مندرج در بند ۲-۷ (ب) باشد اسناد و سوابق کاری به کمیته

ارزیابی فنی و مالی ارجاع می شود.

۹-۳- پس از ارزیابی توان انجام تعهدات و مطابقت آن با شرایط مناقصه، پاکت های پیشنهاد قیمت (پاکت ج) شرکت های تایید

شده، بازگشائی و پس از بررسی جميع جهات از جمله بررسی های کمیته فنی و مالی و با استناد به آئین نامه معاملات شرکت توسط

کمیسیون معاملات، برنده (گان) ردیف اول و دوم مناقصه انتخاب و اعلام خواهد شد.

پس از تعیین برنده، قرارداد براساس قرارداد نمونه منعقد می گردد.

تذکر ۹: برنده مناقصه بر مبنای میانگین موزون قیمت پیشنهادی لیست غذای اول، دوم، رژیمی، صبحانه اجرت و دستمزد تعیین خواهد شد.

تذکر ۱۰: تعیین برنده پس از ارزیابی و کسب صلاحیت لازم (نمره بالای ۶۰) انجام می شود.

۱۰. شرایط پرداخت

شرایط پرداخت مبلغ قرارداد منعقد شده بشرح مندرج در مفاد قرارداد خواهد بود.

۱۱. تغییر در مقدار عملیات اجرایی

مناقصه گزار می تواند با اطلاع کتبی در طول قرارداد تا میزان ۲۵٪ مبلغ قرارداد به حجم و مدت موضوع قرارداد اضافه و یا از

آن کسر نماید بدون آنکه در واحد بهاء و شرایط قرارداد تغییری حاصل شود و مناقصه گر ملزم به قبول آن می باشد، در صورت عدم

قبول افزایش موضوع قرارداد توسط مناقصه گر، مناقصه گزار می تواند به میزان بهای افزایش پیشنهادی موضوع قرارداد از محل

مطالبات مناقصه گر بعنوان جریمه برداشت نماید.

۱۲. تاییدات مناقصه گر

مناقصه گر تایید می نماید :

- ۱۲-۱- تمام اسناد و مدارک مناقصه را مطالعه نموده و از مفاد آن کاملاً آگاه شده است و در صورت مشاهده هرگونه ابهام در اسناد مناقصه ، مراتب ابهام را کتباً از شرکت مناقصه گزار استعلام نموده است.
- ۱۲-۲- مناقصه گر متعهد است که هماهنگی لازم را با دیگر پیمانکاران یا گروه های اجرایی متعلق به مناقصه گزار (کارفرما) که به نحوی با موضوع قرارداد مرتبط هستند بعمل آورد ، برنامه ریزی چگونگی این هماهنگی توسط دستگاه نظارت مناقصه گزار (پیمانکار) به پیمانکار ابلاغ می شود .
- ۱۲-۳- مناقصه گر در چارچوب مقررات و دستورالعمل های حفاظت فنی و بهداشت کار ، مسئول خسارت های وارد شده به شخص ثالث در محوطه محل کار است و در هر حال ، مناقصه گزار در این مورد هیچ نوع مسئولیتی بعهده ندارد ، مناقصه گزار و دستگاه نظارت می توانند در صورت مشاهده عدم رعایت دستورالعمل های HSE ، دستور توقف بخشی از کار را که دارای ایمنی و بهداشت لازم نیست تا برقراری شرایط مناسب طبق دستورالعمل های یاد شده صادر نمایند ، در این حالت ، مناقصه گر حق مطالبه خسارت در اثر دستور توقف کار را ندارد.
- ۱۲-۴- در تهیه پیشنهاد قیمت ، تمام هزینه های ناشی از مفاد بندهای بالا را در نظر گرفته و بعداً از هیچ بابت ، حق درخواست اضافه پرداختی ندارد (باستثنای بند ۱-۵-۱۰ قرارداد).
- به هر حال به پیشنهادات فاقد امضاء ، مشروط ، مخدوش و پیشنهاداتی که بعد از انقضای مدت قرارداد در فراخوان واصل می شود ، مطلقاً ترتیب اثر داده نخواهد شد و مناقصه گر تایید می نماید که هنگام تسلیم پیشنهاد ، مطالعات کافی انجام داده و هیچ موردی باقی نمانده است که بعداً در مورد آن استناد به جهل خود نماید.

۱۳. اعلام عدم تمایل به شرکت در مناقصه

- مناقصه گر پس از دریافت اسناد در صورت عدم تمایل به شرکت در مناقصه ، بایستی ظرف مدت **سه روز** مراتب را به شماره دورنگار ۰۲۶-۳۶۶۰۷۶۱۱ اعلام نماید . قصور در اجرای این بند، در تعیین تشخیص صلاحیت مناقصه گر در مناقصات بعدی تاثیر خواهد گذاشت.

۱۴. سایر شرایط مناقصه

- ۱۴-۱- هزینه و مسئولیت تامین نیروی انسانی، تهیه و تامین مواد، غذا، ایاب و نهاب، خوابگاه، جمع آوری و نظافت محل کار و سایر تسهیلات ضروری به عهده مناقصه گر می باشد و مناقصه گر نمی تواند بابت آنها مبلغی اضافه بر مبلغ پیشنهادی جهت انجام موضوع مناقصه درخواست نماید .
- ۱۴-۲- کلیه مواد و خدماتی که از طرف مناقصه گر تهیه و یا ارائه می شود بایستی مطابق با شرایط درخواستی بوده و در صورتی که مناقصه گزار لازم بداند آن را مورد بازرسی قرار خواهد داد .
- ۱۴-۳- مناقصه گر ملزم به ارائه پیشنهاد براساس مشخصات درخواستی می باشد .
- ۱۴-۴- بیمه کارگاه و یا مسئولیت وی باشد هزینه بیمه و مسئولیت ناشی از آن به عهده مناقصه گر می باشد .
- ۱۴-۵- هرگاه در این مناقصه اطمینان حاصل شود که مناقصه گران به زیان مناقصه گزار سازش کرده اند و مناقصه گزار از این موضوع مطلع گردد ، مناقصه ابطال خواهد شد .

- ۱۴-۶- مناقصه گزار حق تغییر ، اصلاح یا تجدید نظر در مشخصات اسناد مناقصه را قبل از انقضای مهلت تسلیم پیشنهادات برای خود محفوظ می دارد و اگر چنین موردی پیش آید مراتب به دعوت شدگان ابلاغ می شود ، در صورتی که پیشنهادی قبل از ابلاغ مراتب مزبور ، تسلیم شده باشد مناقصه گر حق دارد تقاضای استرداد و اصلاح آن را بنماید ، از آنجا که ممکن است تجدیدنظر یا اصلاح در اسناد و مشخصات مستلزم تغییر مقادیر و یا قیمت ها باشد در اینصورت دستگاه مناقصه گزار می تواند مهلت دریافت پیشنهادات را با اعلام کتبی

به پیشنهاددهندگان به تعویق اندازد بنحوی که آنان فرصت کافی برای اصلاح و تجدیدنظر در پیشنهاد خود را داشته باشند ، ضمناً هرگونه توضیح یا تجدیدنظر یا حذف و اضافه نمودن اسناد و مدارک مناقصه و نحوه تغییر و تسلیم آنها کتباً از سوی دستگاه مناقصه گزار اعلام و جزو اسناد و مدارک مناقصه و پیمان منظور خواهد شد.

۷-۱۴- بطور کلی مناقصه گزار در رد یا قبول تمام یا هر یک یا حذف بخشی از پیشنهادها مختار است و در مواقع لزوم و در جهت صرفه و صلاح شرکت می تواند از اجرای هر یک از تشریفات رسمی صرف نظر کند و قبولی در کمیته ارزیابی نیز موجب سلب این اختیار نمی شود ، مناقصه گر همزمان با امضای اسناد مناقصه ، هرگونه حق اعتراض و دعوی علیه مناقصه گزار یا مسئولین مناقصه گزار را در مورد رد پیشنهاد اسقاط نموده و اعلام می نماید که از این بابت حق هیچگونه ادعائی نخواهد داشت.

۸-۱۴- برنده مناقصه حق واگذاری تمام یا بخشی از موضوع معامله را بدون موافقت کتبی مناقصه گزار به دیگری ندارد ، در غیر اینصورت مناقصه گزار می تواند قرارداد را فسخ و تضمین حسن انجام تعهدات را به نفع خود ضبط نماید.

۹-۱۴- نحوه و میزان پرداخت ها ، تضمین ها و جرایم براساس قرارداد نمونه پیوست خواهد بود.

۱۰-۱۴- عقد قرارداد با برنده مناقصه طبق نمونه قرارداد پیوست اسناد مناقصه بوده و از جانب طرفین لازم الاجرا می باشد.

۱۱-۱۴- هیچگونه تعدیل قیمت در مواد و یا خدمات بجز موارد بند ۵-۱-۱۰ قرارداد پیوست به موضوع مناقصه تعلق نمی گیرد.

۱۲-۱۴- مناقصه گر پس از انجام قرارداد و در طول اجرای آن ، بعنوان امین شرکت مدیریت تولید منتظر قائم محسوب شده و هرگونه استفاده و بهره برداری از اطلاعات (دیجیتالی و غیردیجیتالی) خارج از حوزه قرارداد و یا واگذاری آن به اشخاص ثالث و نگهداری آن در شرکت مناقصه گر ، تخلف تلقی شده و با خاطی برابر مقررات رفتار خواهد شد .

۱۳-۱۴- کارکنان مناقصه گر بایستی دارای کارت پایان خدمت ، عدم سوء پیشینه و عدم اعتیاد بوده و یا از نظر خدمت نظام وظیفه مشکلی نداشته باشند.

۱۴-۱۴- مناقصه گر حق بکارگیری اتباع خارجی را در مناقصه یاد شده ندارد.

۱۵-۱۴- کارکنان مناقصه گر قبل از شروع بکار بایستی مدارک ذیل را تهیه و تحویل حراست و امور محرمانه مناقصه گزار قرار دهند :

۱- کپی کارت ملی ، ۲- کپی شناسنامه (در صورت اقامت در شب اصل شناسنامه نیز لازم است) ۳- عکس دو قطعه ۴*۳ ، ۴- کپی کارت پایان خدمت (یا گواهینامه تحصیلی یا دفترچه اعزام به خدمت) گواهی عدم سوء پیشینه و عدم اعتیاد.

۱۶-۱۴- مناقصه گر (پیمانکار) موظف است نسبت به تکمیل و ارسال فرم مشخصات عمومی پیمانکاران (پیوست شماره پنج) اقدام نماید ، بدیهی است در صورت عدم تکمیل و یا درج اطلاعات نادرست ، اسناد مناقصه شرکت مذکور ابطال خواهد گردید .

۱۷-۱۴- مناقصه گر (پیمانکار) موظف است با هماهنگی قبلی بصورت کتبی از طریق دورنگار شماره ۰۷۰۸-۳۶۶۰۰۲۶ قبل از

ارائه پیشنهاد فنی و بازرگانی از محل بازدید و شرایط کار را از نزدیک ملاحظه و سپس اقدام به تکمیل اسناد نماید .

۱۵. ضمیمه

۱-۱۵- فرم پیشنهاد قیمت و جداول غذاها (پیوست شماره یک).

۲-۱۵- فرم گزارش نظارتی و عملکرد کارکنان ماهانه (پیوست شماره دو)

۳-۱۵- لیست جرائم (پیوست شماره سه).

۴-۱۵- لیست جرائم و دستورالعمل مقررات و الزامات HSE مناقصه گران (پیوست شماره چهار).

۵-۱۵- فرم مشخصات عمومی پیمانکاران (پیوست شماره پنج).

۶-۱۵- فرم ارزیابی کیفی پیمانکاران (پیوست شماره شش).

۷-۱۵- فرم قرارداد نمونه (پیوست شماره هفت).

مناقصه گر (پیمانکار)

.....

مناقصه گزار (کارفرما)

شرکت مدیریت تولید برق منتظر قائم

<< برگ پیشنهاد قیمت مناقصه شماره DC ۱۴۰۳/۱۱۷۰ >>

امضاء کننده (گان) زیر پس از بررسی و آگاهی کامل و پذیرش تعهد اجرا و مسئولیت در مورد مطالب و مندرجات دعوت نامه شرکت در مناقصه، شرایط مناقصه، قرارداد و بطور کلی تمامی مدارک و اسناد مناقصه شماره DC ۱۴۰۳/۱۱۷۰ مربوط به خرید مواد، طبخ و توزیع غذای کارکنان نیروگاه منتظرقائم (پس از بازدید کامل از محل کار) و با اطلاع کامل از جمیع شرایط موجود از لحاظ انجام کارهای مورد مناقصه و تحویل کالا در نیروگاه پیشنهاد قیمت خود را بشرح ذیل ارائه می نمایند.

الف) میانگین فروش یک پرس غذای اول (به عدد) ریال (به حروف) ریال .
جمع کل غذاهای اول تعداد آماری برآوردی (۱۲۰,۰۰۰) به عدد ریال .
(به حروف) ریال .

ب) میانگین فروش یک پرس غذای دوم (به عدد) ریال (به حروف) ریال .
جمع کل غذاهای دوم تعداد آماری برآوردی (۲۵,۰۰۰) به عدد ریال .
(به حروف) ریال .

ج) میانگین فروش یک پرس غذای رژیمی (به عدد) ریال (به حروف) ریال .
جمع کل غذاهای رژیمی تعداد آماری برآوردی (۲۰,۰۰۰) به عدد ریال .
(به حروف) ریال .

د) میانگین فروش یک پرس دسر (به عدد) ریال (به حروف) ریال .
جمع کل دسر تعداد آمار برآوردی (۱۶۵,۰۰۰) به عدد ریال .
(به حروف) ریال .

ه) میانگین فروش یک پرس صبحانه (به عدد) ریال (به حروف) ریال .
جمع کل صبحانه تعداد آمار برآوردی (۳۰,۰۰۰) به عدد ریال .
(به حروف) ریال .

و) مبلغ برآوردی کل قرارداد، براساس جمع مبلغ بندهای الف، ب، ج، د، ه، تعداد آماری برآوردی آیت های غذایی و دسر:
(به عدد) ریال .
(به حروف) ریال .

ارائه آنالیز جزء به جزء قیمت پیشنهادی به ضمیمه برگ پیشنهاد قیمت الزامی می باشد

مدت اجرای قرارداد یکسال شمسی از تاریخ اعلام کتبی کارفرما خواهد بود.

رعایت تعداد پرسین فوق جهت برآورد مبلغ کالای قرارداد و ارزیابی پیمانکار بوده و رعایت دقیق تعداد برآوردی برای کارفرما الزامی نمی باشد و مبنای پرداخت صورتحساب براساس شمارش بن های دریافتی پیمانکار و ارائه آن به دستگاه نظارت خواهد بود.

مناقصه گر تعهد می نماید چنانچه این پیشنهاد مورد قبول قرار گیرد و به عنوان برنده مناقصه انتخاب شود:

- ۱- اسناد و مدارک قرارداد را براساس موارد مندرج در اسناد و مدارک مناقصه امضاء نموده و همراه تضمین انجام تعهدات حداکثر ظرف مدت ده روز از تاریخ ابلاغ بعنوان برنده مناقصه تسلیم نماید.
- ۲- تأیید می نماید که کلیه ضمائم اسناد و مدارک مناقصه جزء لاینفک این پیشنهاد محسوب می شود.
- ۳- اطلاع کامل دارد که دستگاه مناقصه گزار در رد یا قبول تمام یا هر یک یا حذف بخشی از پیشنهاد مختار است .
- ۴- بدیهی است به صرف ارائه این پیشنهاد هیچگونه حقی برای مناقصه گر و یا صاحبان امضاء اسناد مناقصه بوجود نخواهد آمد.
- ۵- پیمانکار متعهد می گردد در خصوص تعدیل قیمت هیچگونه ادعائی نداشته و قیمت تا پایان مدت قرارداد ثابت خواهد بود (باستثناء آیتم های اعلامی در بند ۵-۱-۱۰ قرارداد پیوست) .
۶. تعهد می نماید اجرت پخت متناسب با پخت غذا بوده و در غیر اینصورت کارفرما در رد یا قبول این پیشنهاد مختار خواهد بود.

نکته مهم ۱: کارفرما الزامی جهت رعایت تعداد غذاهای اعلام شده در لیست پیوست نداشته و پیمانکار می بایستی قیمت هر غذا و یا دسر را بطور واقعی و کارشناسی شده ارائه نماید . در غیر اینصورت پیشنهاد وی مردود اعلام خواهد شد.

نکته مهم ۲: نحوه تعیین برنده پس از ارزیابی و کسب صلاحیت لازم . براساس حداقل میانگین قیمت های پیشنهادی خواهد بود.

تاریخ: ... / ... / ۱۴۰۲ شرکت مناقصه گر (پیمانکار):

آدرس شرکت مناقصه گر:

شماره های تلفن شماره دورنگار شماره همراه سایت الکترونیکی

توجه: در صورت وجود خط خوردگی ظهن نویسی و تأیید پیشنهاد قیمت ضروری می باشد .

غذای اول

جدول اجزاء تشکیل دهنده هر پرس غذای گرم

نوع غذا : ۱- چلوکباب کوبیده (غذای اول)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء هاشمی درجه یک	۱۶۰		
۲	گوشت چرخ کرده (۷۰٪ گوساله - ۳۰٪ گوسفندی)	۱۴۰		
۳	گوجه فرنگی	۷۰		
۴	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۵	نان	به میزان لازم		
۶	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، لیمو ترش یا نارنج ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۶)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا : ۲- چلوکباب کوبیده مرغ (غذای اول)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء هاشمی درجه یک	۱۶۰		
۲	جوجه	۹۰		
۳	قلوگاه گوسفندی	۷۰		
۴	گوجه فرنگی	۱۰۰		
۵	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۶	نان	به میزان لازم		
۷	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، فلفل دلمه ، لیمو ترش یا نارنج ، سبزیجات معطر شامل نعنا و پیازچه (۳۰ گرم) لیمو عمانی، تخم مرغ ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۷)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

صحر و امنه و بیگنا

۱/۵۰

نوع غذا : ۳- چلو جوجه کباب (غذای اول)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	سینه و فیله مرغ بدون استخوان (بدون کتف و بال)	۲۰۰		
۳	گوجه فرنگی	۷۰		
۴	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۵	نان	به میزان لازم		
۶	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، فلفل دلمه ، لیمو ترش یا نارنج ، کیوی ، لیمو عمانی ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۶)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا : ۴- چلو کباب برگ (غذای اول)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	راسته گوساله	۱۷۰		
۳	گوجه فرنگی	۱۰۰		
۴	نان	به میزان لازم		
۵	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، فلفل دلمه ، کیوی ، لیمو عمانی ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۵)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

۲/۵۰

نوع غذا : ۵- جلو اکبر جوجه (غذای اول)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	مرغ سائز کوچک (جوجه) ۱/۲	۵۰۰		
۳	گردو	۳		
۴	نان	به میزان لازم		
۵	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، لیمو عمانی ، رب انار ۳۰ گرم ، سبزیجات معطر پاک شده ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۵)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا : ۶- جلو کباب وزیری (غذای اول)				
ردیف				
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	گوشت چرخ کرده مخلوط	۱۰۰		
۳	جوجه کباب	۱۵۰		
۴	جوجه فرنگی	۱۰۰		
۵	نان	به میزان لازم		
۶	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، فلفل دلمه ، کیوی ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۶)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا : ۷- سبزی بلوبا ماهی شیر (غذای اول)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	ماهی شیر استیک	۲۵۰		
۳	نان	به میزان لازم		
۴	زعفران، سبزی پلویی تازه ۱۰۰ گرم، سبزی معطر ۳۰ گرم، نمک، فلفل، روغن، کره، پیاز جهت طبخ، رب، سرکه؛ آرد سفید، ادویه، آبلیمو، سماق، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۴)				
هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا : ۸- جلو خورشت قورمه سبزی (غذای اول)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	گوشت گوساله بدون چربی	۶۰		
۳	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۴	نان	به میزان لازم		
۵	نمک، فلفل، روغن، پیاز جهت طبخ، لوبیا قرمز / چیتی ۳۰ گرم، سبزی قورمه پاک شده ۱۰۰ گرم، لیمو عمانی، ادویه، آبلیمو، سماق، و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۵)				
هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

۴/۵۰

نوع غذا : ۹- جلو خورشت قیمه سیب زمینی (غذای اول)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	گوشت گوساله	۶۰		
۳	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۴	نان	به میزان لازم		
۵	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، لپه ۳۰ گرم ، سیب زمینی سرخ کرده ۳۰ گرم ، لیمو عمانی ، ادویه ، آبلیمو ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۵)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا : ۱۰- جلو کباب یونانی (غذای اول)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	گوشت راسته گوساله	۱۵۰		
۳	گوچه فرنگی	۷۰		
۴	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۵	نان	به میزان لازم		
۶	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، فلفل دلمه ، فلفل کبابی ۱۵ گرم ، لیمو ترش یا نارنج ، هویج ، کیوی ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۶)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

۵/۵۰

نوع غذا : ۱۱- چلوخورد فسنجان (غذای اول)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	گوشت سینه مرغ پاک کرده (بدون استخوان)	۱۰۰		
۳	مغز گردو فسنجانی درجه یک	۸۰		
۴	نان	به میزان لازم		
۵	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۶	نمک ، فلفل ، روغن ، پیاز جهت طبخ ، رب انار ۵۰ گرم ، شکر ۵ گرم ، آلو خورشتی ۵ گرم ، هویج ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۶)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا : ۱۲- چلوخورد قیمه بادمجان (غذای اول)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	گوشت گوساله	۶۰		
۳	نان	به میزان لازم		
۴	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۵	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، پیاز جهت طبخ ، لپه ۳۰ گرم ، رب گوجه فرنگی بادمجان سرخ شده ۸۰ گرم ، لیمو عمانی ، ادویه ، آبلیمو ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۵)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

۹/۵۰

نوع غذا : ۱۳- چلوکباب بختیاری (غذای اول)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	گوشت فیله گوساله	۹۰		
۳	سینه و فیله مرغ	۹۰		
۴	گوجه فرنگی	۱۰۰		
۵	نان	به میزان لازم		
۶	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۷	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، لیمو ترش یا نارنج ، کیوی ۱۰ گرم ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۷)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا : ۱۴- زرشک پلوبا مرغ (غذای اول)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	مرغ پاک کرده	۳۴۰		
۳	گوجه فرنگی	۲۰		
۴	نان	به میزان لازم		
۵	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۶	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، زرشک ، فلفل دلمه ، هویج ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۶)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

۷/۸۰

نوع غذا : ۱۵- زرشک بلوبا گوشت گوساله (غذای اول)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	گوشت گوساله بدون چربی	۱۵۰		
۳	نان	به میزان لازم		
۴	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۵	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، پیاز جهت طبخ ، رب ، زرشک ، فلفل دلمه ، هویج ، ادویه ، آبلیمو ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۵)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا : ۱۶- باقالی بلوبا گوشت گوسفندی (غذای اول)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	گوشت گوسفندی با استخوان ۳۰۰ گرم/بدون استخوان و چربی ۲۵۰ گرم	۳۰۰ و ۲۵۰		
۴	نان	به میزان لازم		
۵	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۶	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، زرشک ، باقالی پاک شده ۹۰ گرم، فلفل دلمه ، هویج ، ادویه ، آبلیمو ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۶)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

۸,۵۰

نوع غذا : ۱۷- سبزی پلویا ماهی(غذای اول)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	ماهی خام(قرل آلاپاک شده)۳۰۰گرم	۳۰۰		
۳	نان	به میزان لازم		
۴	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۵	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، پیاز جهت طبخ ، سبزی پلو پاک شده ۸۰ گرم ، لیمو ترش یا نارنج، ادویه ، آبلیمو ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۵)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل(یک پرس)				

نوع غذا : ۱۸- چلوکباب بناب(غذای اول)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	گوشت چرخ کرده ۹۰٪گوساله-۴۰٪گوسفندی	۱۴۰		
۳	گوجه فرنگی	۷۰		
۴	نان	به میزان لازم		
۵	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۶	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، سبزیجات و سیر ۵۰ گرم ، لیمو ترش یا نارنج، هویج، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۶)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل(یک پرس)				

۹/۵۰

نوع غذا : ۱۹ - جلوکباب دورنگ (غذای اول)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	گوشت چرخ کرده قلوگاه گوساله و قلوگاه گوسفندی	۱۳۰		
۳	زعفرانی مرغ	۴۰		
۴	نان	به میزان لازم		
۵	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۶	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، فلفل دلمه ، کیوی ، رب انار ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۶)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا : ۲۰ - چلوخورش فسنجان با گوشت قلقلی (غذای اول)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	گوشت ران / سردست گوساله چرخ کرده	۷۰		
۳	مغزگردو فسنجانی درجه یک	۸۰		
۴	نان	به میزان لازم		
۵	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۶	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، پیاز جهت طبخ ، رب ، شکر ، رب انار ، ادویه ، آبلیمو ، و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۶)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا : ۲۱ - چلوخورش مرغ و آلو (غذای اول)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	مرغ تازه ران و سینه	۳۵۰ و ۴۰۰		
۳	نان	به میزان لازم		
۴	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۵	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، پیاز جهت طبخ ، رب ، فلفل دلمه ، هویج ، آلو خورشتی ۵۰ گرم ، رب انار ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۵)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

۱۰۸۰

غذای دوم

جدول اجزاء تشکیل دهنده هر پرس غذای گرم

نوع غذا : ۱- باقلا قاتق (غذای دوم)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	نان	به میزان لازم		
۳	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، رب ، رب انار ، ادویه ، آبلیمو ، لوبیا کشاورزی پوست کنده ۱۵۰ گرم ، تخم مرغ ۱ عدد ، سیر خشک ۵ عدد ، شوید خشک ۵ گرم ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۳)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا : ۲- چلو خورش کرفس (غذای دوم)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	گوشت گوساله	۶۰		
۳	نان	به مقدار لازم		
۴	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۵	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، کرفس ۱۲۰ گرم ، غوره ۱۵ گرم ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به مقدار لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۵)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا : ۳- مرغ سوخاری (غذای دوم)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	ران مرغ و سینه با پوست سوخاری	۴۵۰		
۲	سس گوجه فرنگی تک نفره	۲		
۳	نان	به میزان لازم		
۴	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۵	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، آرد سوخاری ۳۰ گرم ، تخم مرغ ۱ عدد ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۵)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				
نوع غذا : ۴- همبرگر آماده (غذای دوم)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	همبرگر ۶۰٪	۲		
۲	نان همبرگر	۳		
۳	خیارشور / گوجه فرنگی	۲		
۴	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۵	نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، زرشک ، ادویه ، آبلیمو ، سماق و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۵)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

۱۲,۵۰

نوع غذا : ۵- املت قارچ (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	قارچ	۱۵۰	
۲	تخم مرغ	۲	
۳	گوجه فرنگی	۲۰۰	
۴	جعفری/گشنیز	۱۰	
۵	نان	به میزان لازم	
۶	پیاز جهت سرو غذا	۸۰	
۷	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، فلفل دلمه ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۷)			
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

نوع غذا : ۶- یتیمچه (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	بادمجان	۲۰۰	
۲	سیب زمینی	۲۰۰	
۳	کدو	۲۰۰	
۴	گوجه فرنگی	۱۰۰	
۵	سیر	۵	
۶	نان	به میزان لازم	
۷	پیاز جهت سرو غذا	۸۰	
۸	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، زرشک ، فلفل دلمه ، تخم مرغ ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۸)			
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

۱۳/۵۰

نوع غذا : ۷- برنج و تن ماهی (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰	
۲	تن ماهی	۱۲۰	
۳	دورچین شماره ۱	گرم ذکر شده است	
۴	نان	به میزان لازم	
۵	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۶	نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۶)			
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

نوع غذا : ۸- استانبولی پلو با گوشت (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰	
۲	گوشت ران گوساله	۷۰	
۳	سیب زمینی	۱۰۰	
۴	نان	به میزان لازم	
۵	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۶	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب گوجه فرنگی ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۶)			
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

۱۴,۵۰

نوع غذا : ۹- عدس پلو با گوشت (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰	
۲	گوشت گوساله	۷۰	
۳	عدس	۵۰	
۴	نان	به میزان لازم	
۵	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۶	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، کشمش ۳۰ گرم ، ادویه ، آبلیمو ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۶)			
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

نوع غذا : ۱۰- ماکارانی (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	ماکارانی	۱۲۰	
۲	گوشت چرخ کرده	۷۰	
۳	قارچ	۷۰	
۴	دورچین شماره ۲	گرم ذکر شده است	
۵	ذرت	۲۰	
۶	نخود فرنگی	۱۰	
۷	نان	به میزان لازم	
۸	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۹	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، زرشک ، فلفل دلمه ، هویج ، رب گوجه فرنگی ، کیوی ، لیمو عمانی ، رب انار ، کشمش ، تخم مرغ ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۹)			
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

۱۸,۵۰

نوع غذا : ۱۱- لوبیا پلو با گوشت (غذای دوم)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	گوشت گوساله	۷۰		
۳	لوبیا سبز	۱۰۰		
۴	نان	به میزان لازم		
۵	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۶	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب گوجه فرهنگی ، لیمو ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۶)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا : ۱۲- کلم پلو شیرازی (غذای دوم)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	گوشت چرخکرده مخلوط گوسفند و گوساله	۷۰		
۳	کلم سفید	۳۰۰		
۴	سبزی شویده و ریحان و تره آماده پخت	۱۰۰		
۵	نان	به مقدار لازم		
۶	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۷	نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به مقدار لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۷)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

۱۴/۵۰

نوع غذا: ۱۳- چیکن استراگانف (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	سینه مرغ	۱۵۰	
۲	قارچ	۱۱۰	
۳	سیب زمینی خلال بسته بندی	۵۰	
۴	خامه	۱۵	
۵	شیر	۱۰۰	
۶	نان	به مقدار لازم	
۷	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، آرد سفید، پیاز جهت طبخ ، فلفل ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به مقدار لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۷)			
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

نوع غذا: ۱۴- کوفته تبریزی (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	گوشت چرخ کرده (ران گوساله) و بدون چربی	۱۰۰	
۲	برنج هاشمی درجه یک	۴۰	
۳	لپه	۱۰	
۴	تخم مرغ	۱	
۵	آلو بخارا	۱۵	
۶	دورچین شماره ۱	جدول دورچین	
۷	نان	به میزان لازم	
۸	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۹	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، زرشک ، رب انار ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۹)			
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

۱۷,۵۰

نوع غذا: ۱۵- خوراک گوشت سیب زمینی (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	گوشت گوساله	۱۰۰	
۲	سیب زمینی	۱۵۰	
۳	آرد سوخاری	۳۰	
۴	سبزی جعفری	۲۰	
۵	نان	به میزان لازم	
۶	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۷	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، سس گوجه فرنگی ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۷)			
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

نوع غذا: ۱۶- پاسته پنه با سس چکین آلفردو (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	پنه	۱۲۰	
۲	خامه	۵۰	
۳	سینه فیله مرغ	۸۰	
۴	قارچ	۱۰۰	
۵	جعفری	۲۰	
۶	پنیر پارمسان	۱۰	
۷	نان	به میزان لازم	
۸	شیرخشک	۵	
۹	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۱۰	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، روغن زیتون و زیتون اسلایس ۱۰ گرم ، ادویه ، آبلیمو ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۱۰)			
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

۱۸/۵۰

نوع غذا: ۱۷- سوسیس سیب زمینی (غذای دوم)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	سوسیس کوکتل	۱۵۰		
۲	سیب زمینی	۳۰۰		
۳	نان باگت	۲		
۴	نان	به میزان لازم		
۵	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۶	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، فلفل دلمه ، سس گوجه فرنگی ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۶)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا: ۱۸- شامی (غذای دوم)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	گوشت گوساله چرخ کرده	۱۳۰		
۲	لپه	۳۰		
۳	تخم مرغ	۲		
۴	سبزیجات معطر (گشنیز/جعفری)	۲۵		
۵	آرد نخودچی	۱۰		
۶	گوجه فرنگی	۱۲۰		
۷	نان	به میزان لازم		
۸	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۹	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، فلفل دلمه ، رب انار ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۹)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا: ۱۹- ته چین گوشت (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	برنج درجه یک هاشمی	۱۶۰	
۲	گوشت گوسفندی	۱۰۰	
۳	تخم مرغ	۱	
۴	ماست چکیده	۹۰	
۵	نان	به میزان لازم	
۶	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۷	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، خلال بادام ۴گرم ، خلال پسته ۷گرم ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۷)			
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

نوع غذا: ۲۰- خوراک جوجه چینی (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	فیله مرغ	۲۰۰	
۲	تخم مرغ	۱ عدد	
۳	سیب زمینی	۱۵۰	
۴	گوجه فرنگی	۵۰	
۵	بکینگ پودر	۱۵	
۶	دورچین شماره ۶	جدول دورچین	
۷	نان	به میزان لازم	
۸	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۹	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۹)			
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

۲۰/۵۰

نوع غذا: ۲۱- کباب تابه ای (غذای دوم)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	گوشت لحم گوساله چرخ شده	۲۰۰		
۲	گوجه فرنگی	۲۰		
۳	دورچین شماره ۶	جدول دورچین		
۴	نان	به میزان لازم		
۵	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۶	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، زرشک ، فلفل دلمه ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۶)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا: ۲۲- کوکو سیب زمینی (غذای دوم)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	سیب زمینی	۱۵۰		
۲	تخم مرغ	۲ عدد		
۳	پنیر پیتزا	۱۰۰		
۴	دورچین شماره ۴	جدول دورچین		
۵	نان	به میزان لازم		
۶	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۷	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، ادویه ، آبلیمو ، سماق و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۷)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

۲۱/۵۰

نوع غذا: ۲۳- املت گوشت (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	گوشت چرخ کرده گوساله	۹۰	
۲	قارچ	۱۰۰	
۳	دورچین شماره ۱۵	جدول دورچین	
۴	پنیر پیتزا	۳۰	
۵	ذرت	۲۰	
۶	گوچه فرنگی	۱۰	
۷	تخم مرغ	۱ عدد	
۸	نان	به میزان لازم	
۹	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۱۰	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، فلفل دلمه ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۱۰)			
هزینه ها شامل: (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

نوع غذا: ۲۴- ته چین گوشت و قارچ (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	گوشت گوساله	۱۰۰	
۲	قارچ	۱۰۰	
۳	برنج	۸۰	
۴	خامه	۲۵	
۵	دورچین شماره ۱۰	جدول دورچین	
۶	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۷	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۷)			
هزینه ها شامل: (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

۲۲/۵۰

نوع غذا: ۲۵- دیزی (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	گوشت گردن با استخوان	۱۰۰	
۲	دنبه گوسفندی	۲۰	
۳	نخود	۳۰	
۴	گوچه فرنگی	۵۰	
۵	سیب زمینی	۶۰	
۶	نان	به میزان لازم	
۷	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۸	دورچین شماره ۱	جدول دورچین	
۹	زعفران، نمک، فلفل، روغن، کره، پیاز جهت طبخ، رب، ادویه، آبلیمو، سماق، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۹)			
هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

نوع غذا: ۲۶- حلیم بادمجان (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	گوشت گوساله	۷۰	
۲	بادمجان	۳۰۰	
۳	عدس	۲۰	
۴	گردو خورشتی	۲۰	
۵	کشک	۱۰۰	
۶	دورچین شماره ۱	جدول دورچین	
۷	نان	به میزان لازم	
۸	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۹	زعفران، نمک، فلفل، روغن، کره، پیاز جهت طبخ، ادویه، آبلیمو، سماق، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۹)			
هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

۲۳/۵۰

نوع غذا: ۲۷- کوکو سبزی (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	سبزی کوکو تره جعفری شوید شنبلیله	۲۵۰	
۲	تخم مرغ	۲ عدد	
۳	گردو خورشتی	۲۰	
۴	دورچین شماره ۴	جدول دورچین	
۵	نان	به میزان لازم	
۶	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۷	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۷)			
هزینه ها شامل: (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

نوع غذا: ۲۸- بادمجان شکم پر (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	بادمجان	۴۰۰	
۲	گوشت گوساله	۷۰	
۳	دورچین شماره ۱	جدول دورچین	
۴	جعفری	۱۰	
۵	نان	به میزان لازم	
۶	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۷	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۷)			
هزینه ها شامل: (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

۲۴,۵۰

نوع غذا : ۲۹- سالاد الویه (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	سیب زمینی	۱۵۰	
۲	سینه مرغ	۴۰	
۳	تخم مرغ	۱ عدد	
۴	خیار شور	۳۰	
۵	ذرت	۱۰	
۶	سس مایونز	۲۵	
۷	نان	به میزان لازم	
۸	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۹	دورچین شماره ۴	جدول دورچین	
۱۰	زعفران ، نمک ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۱۰)			
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

نوع غذا : ۳۰- جلوخوردت بامیه (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	برنج اهلا(هاشمی درجه یک)	۱۶۰	
۲	گوشت ران گوساله یا سردست گوساله	۶۰	
۳	بامیه	۱۰۰	
۴	نان	به میزان لازم	
۵	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۶	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، رب ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۶)			
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

۲۶,۸۰

نوع غذا: ۳۱- پلو یونانی (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	برنج اهلا (هاشمی درجه یک)	۱۶۰	
۲	قارچ	۱۰۰	
۳	نخود فرنگی	۵۰	
۴	سینه بی خص مرغ	۱۰۰	
۵	جعفری	۲۰	
۶	ذرت	۲۰	
۷	نان	به میزان لازم	
۸	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۹	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، رب ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۹)			
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

نوع غذا: ۳۲- کنتل گوشت (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	گوشت چرخ کرده (ران گوساله) بدون چربی	۱۰۰	
۲	سیب زمینی	۱۰۰	
۳	آرد سوخاری	۳۰	
۴	دورچین شماره ۳	جدول دورچین	
۵	نان	به میزان لازم	
۶	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۷	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، فلفل ، دلمه ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۷)			
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

۲۴/۵۰

نوع غذا: ۳۳ - میرزا قاسمی (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	بادمجان بدون پوست	۵۰۰	
۲	گوجه فرنگی	۵۰	
۳	دورچین شماره ۱	جدول دورچین	
۴	نان	به میزان لازم	
۵	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۶	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، تخم مرغ ، عدد ۱ ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۶)			
هزینه ها شامل: (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

نوع غذا: ۳۴ - کشک بادمجان (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	بادمجان بدون پوست	۳۰۰	
۲	مغز گردو	۲۰	
۳	دورچین شماره ۱	جدول دورچین	
۴	کشک	۱۰۰	
۵	نان	به میزان لازم	
۶	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۷	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، رب ، تخم مرغ ، ادویه ، آبلیمو ، سماق و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۷)			
هزینه ها شامل: (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

۲۷/۵۰

نوع غذا : ۳۵ - شنبلیله مرغ (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	سینه / فیله مرغ	۲۵۰	
۲	دورچین شماره ۱	جدول دورچین	
۳	نان	به میزان لازم	
۴	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۵	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، تخم مرغ ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۵)			
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

نوع غذا : ۳۶ - خوراک دلمه (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۵۰	
۲	گوشت گوساله چرخ کرده	۸۰	
۳	بادمجان	۲۰۰	
۴	گوجه فرنگی	۵۰	
۵	سبزی معطر	۳۰	
۶	دورچین	جدول دورچین	
۷	نان	به میزان لازم	
۸	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۹	زعفران ، نمک ، فلفل ، رب ، فلفل دلمه ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۹)			
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

۲۸,۵۰

نوع غذا : ۳۷- لازانیا (غذای دوم)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	لازانیا	۱۱۰		
۲	گوشت گوساله چرخ کرده	۷۰		
۳	قارچ	۶۰		
۴	پنیر پیتزا	۱۴۰		
۵	نان	به میزان لازم		
۶	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۷	نمک ، فلفل ، روغن ، رب ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۷)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

۲۹,۵۰

غذای سوم

جدول اجزاء تشکیل دهنده هر پرس غذای رژیمی

نوع غذا: ۱- ته چین (رژیمی)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برج هاشمی درجه یک	۱۰۰		
۲	ماست	۲۵		
۳	گوشت مرغ	۸۰		
۴	دورچین شماره ۱۰	۱ عدد		
۵	تخم مرغ	۲ عدد		
۶	نان	به میزان لازم		
۷	پیاز جهت طبخ غذا	۲۰		
۸	زعفران، نمک، فلفل، روغن، تخم مرغ، ادویه، آبلیمو، سماق، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۸)				
هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا: ۲- خوراک مرغ و قارچ (رژیمی)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	سینه مرغ پاک شده (بدون استخوان)	۱۰۰		
۲	قارچ	۱۰۰		
۳	سیب زمینی	۱۰۰		
۴	ذرت	۱۰		
۵	دورچین شماره ۸	جدول دورچین		
۶	نان	به میزان لازم		
۷	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۸	زعفران، نمک، فلفل، روغن، پیاز جهت طبخ، رب، فلفل دلمه، هویج ۳۰ گرم، ادویه، آبلیمو، سماق، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۸)				
هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

۳۰/۸۰

نوع غذا : ۳ - خوراک تاس کباب (رژیمی)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	گوشت گوساله بدون چربی	۱۰۰		
۲	سیب زمینی	۵۰		
۳	بادمجان یا کدو	۵۰		
۴	آلو بخارا	۲۰		
۵	گوجه فرنگی	۴۰		
۶	به	۳۰		
۷	نان	به میزان لازم		
۸	دورچین شماره ۱	جدول دورچین		
۹	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۱۰	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، ، فلفل دلمه ، هویج ۴۰گرم ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۱۰)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا : ۴ - لوبیا چیتی با قارچ (رژیمی)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	لوبیا چیتی	۸۰		
۲	قارچ	۷۰		
۳	سیب زمینی	۵۰		
۴	نان	به میزان لازم		
۵	دورچین شماره ۱	جدول دورچین		
۶	پیاز جهت طبخ غذا	۸۰		
۷	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، رب ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۷)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

۲۱۸۰

نوع غذا: ۵- خوراک عدسی یا سیب زمینی (رژیمی)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	عدس	۸۰		
۲	سیب زمینی	۵۰		
۳	دورچین شماره ۱	جدول دورچین		
۴	نان	به میزان لازم		
۵	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۶	نمک، فلفل، روغن، رب، ادویه، آبلیمو، سماق، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۶)				
هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا: ۶- ماهی شکم پر (رژیمی)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	ماهی	۳۵۰		
۲	سبزیجات معطر	۱۵		
۳	گردو خورشتی	۱۰		
۴	دورچین شماره ۱	جدول دورچین		
۵	نان	به میزان لازم		
۶	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۷	نمک، فلفل، روغن، رب، زرشک، رب انار ۱۵ گرم، تخم مرغ، ادویه، آبلیمو، سماق، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۷)				
هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

۵۴,۸۰

نوع غذا: ۷- مرغ تنوری (رژیمی)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	مرغ	۳۵۰		
۲	سیب زمینی	۲۵		
۳	دورچین شماره ۸	گرم ذکر شده است		
۴	نان	به میزان لازم		
۵	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۶	نمک، فلفل، روغن، پیاز جهت طبخ، فلفل دلمه، هویج، ادویه، آبلیمو، سماق، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۶)				
هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا: ۸- خوراک سبزیجات (رژیمی)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	سیب زمینی	۱۲۰		
۲	کدو	۱۰۰		
۳	قارچ	۱۰۰		
۴	گل کلم	۱۰۰		
۵	ذرت	۲۰		
۶	فلفل دلمه رنگی	۱۰		
۷	دورچین شماره ۸	گرم ذکر شده است		
۸	نان	به میزان لازم		
۹	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۱۰	نمک، فلفل، هویج ۶۰ گرم، ادویه، آبلیمو، سماق، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۱۰)				
هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا : ۹- سیب زمینی تخم مرغ (رژیمی)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	سیب زمینی	۲۰۰		
۲	تخم مرغ	۲ عدد		
۳	گوجه فرنگی	۵۰		
۴	دورچین شماره ۱۱	جدول دورچین		
۵	نان	به میزان لازم		
۶	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۷	زعفران ، نمک ، فلفل ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۷)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا : ۱۰- آبدوغ خیار (رژیمی)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	ماست	۲۵۰		
۲	خیار	۱۰۰		
۳	سبزی (نعنا و جعفری)	۵۰		
۴	منز گردو	۳۰		
۵	نان	به میزان لازم		
۶	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۷	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، زرشک ، فلفل دلمه ، هویج ، کیوی ، لیمو عمانی ، رب انار ، کشمش ۲۰گرم ، تخم مرغ ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۷)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

۲۴۵۰

نوع غذا : ۱۱- نان و پنیر و سبزی خوردن با خرما به همراه گردو (رژیمی)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	پنیر بسته بندی تک نفره	۶۰		
۲	مغز گردو اعلاء درجه یک	۴۰		
۳	سبزی خوردن (مخلوط تمام سبزی ها)	۵۰		
۴	نان	به مقدار لازم		
۵	خرما	۵ عدد (۵۰ گرم)		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۵)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...) (شامل بسته بندی و سلفون کشی تفکیکی کلیه اقلام)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا : ۱۲- خوراک جوجه کباب سینه (رژیمی)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	سینه مرغ	۲۰۰		
۲	گوجه فرنگی	۱۲۰		
۳	نان	به میزان لازم		
۴	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۵	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، زرشک ، فلفل دلمه ، هویج ، کیوی ، لیمو عمانی ، رب انار ، کشمش ، تخم مرغ ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۵)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

۲۸/۸۰

نوع غذا: ۱۳ - خوراک فیله مرغ وقارچ (رژیمی)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	سینه فیله مرغ	۱۸۰		
۲	قارچ	۱۰۰		
۳	گوجه فرنگی	۱۰۰		
۴	سیب زمینی	۲۰۰		
۵	کنسرو نخود فرنگی	۳۰		
۶	نان	به میزان لازم		
۷	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۸	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، زرشک ، فلفل دلمه ، هویج ، کیوی ، لیمو عمانی ، رب انار ، کشمش ، تخم مرغ ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۸-۱)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا: ۱۴ - سالاد ماکارونی (رژیمی)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	ماکارونی فرم دار	۱۱۰		
۲	سینه مرغ	۱۰۰		
۳	ذرت	۳۰		
۴	نخود فرنگی	۳۰		
۵	قارچ	۴۰		
۶	جعفری / گشنیز	۲۰		
۷	خیارشور	۳۰		
۸	سس مایونز	۳۰		
۹	نان	به میزان لازم		
۱۰	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۱۱	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، زرشک ، فلفل دلمه ، هویج ، کیوی ، لیمو عمانی ، رب انار ، کشمش ، تخم مرغ ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱۱-۱)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

۴۶۸۰

نوع غذا: ۱۵ - ماهی کبابی (غذای رژیمی)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	ماهی خام (ماهی قزل الا پاک شده)	۳۵۰		
۲	سبزی پلو پاک شده	۴۵		
۳	دورچین شماره ۱	جدول دورچین		
۴	نان	به میزان لازم		
۵	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۶	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، زرشک ، فلفل دلمه ، هویج ، کیوی ، لیمو عمانی ، رب انار ، کشمش ، تخم مرغ ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۶)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا: ۱۶ - سالاد سزار (غذای رژیمی)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	سینه مرغ بدون استخوان ۱۵۰	۳۵۰		
۲	کاهو	۳۰۰		
۳	نان تست	۷۰		
۴	سرکه بالزامیک	۲۰		
۵	زیتون بی هسته	۳۰		
۶	کنجد	۱۰		
۷	ذرت	۳۰		
۸	گوجه گیلاسی	۳۰		
۹	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۱۰	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، روغن زیتون ۳۰ گرم ، زرشک ، فلفل دلمه ، هویج ، کیوی ، لیمو عمانی ، رب انار ، کشمش ، تخم مرغ ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۱۰)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا: ۱۷ - خوراک گوشت و سیب زمینی (غذای رژیمی)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	گوشت گوساله	۱۵۰		
۲	سیب زمینی	۳۰۰		
۳	نخود فرنگی	۳۰		
۴	هویج	۴۰		
۵	ذرت	۳۰		
۶	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۷	زعفران، نمک، فلفل، روغن، کره، پیاز جهت طبخ، رب، زرشک، فلفل دلمه، هویج، کیوی، لیمو عمانی، رب انار، کشمش، تخم مرغ، ادویه، آبلیمو، سماق، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۷)				
هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا: ۱۸ - سینه مرغ گریل (غذای رژیمی)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	سینه مرغ	۲۵۰		
۲	قارچ	۸۰		
۳	آرد	۲۰		
۴	شیر	۱۰۰		
۵	نان	به میزان لازم		
۶	زعفران، نمک، فلفل، روغن، کره، پیاز جهت طبخ، رب، زرشک، فلفل دلمه، هویج، کیوی، لیمو عمانی، رب انار، کشمش، تخم مرغ، ادویه، آبلیمو، سماق، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۶)				
هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا: ۱۹ - سبده میوه (غذای رژیمی)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	انواع میوه های فصل اعلایاتنوع وبدون تکرار	۱۰۰۰		
۲	موز			
۳	سیب			
۴	آلبالو			
۵	انگور			
۶	گوجه سبز			
۷	پرتقال			
۸	نارنگی			
۹	پیاز جهت سرو همراه غذا			
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۹)				
هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

صبحانه

جدول اجزاء تشکیل دهنده هر پرس غذای گرم

هزینه تامین و توزیع ظرف یکبار مصرف سوپ، قاشق و جنکال یکبار مصرف، سالاد (از نوع گیاهی) و ظروف یکبار مصرف غذا از نوع آلومینیومی تا ۲۴۰ عدد، در هر وعده غذایی بعهده پیمانکار بوده و بیش از آن فقط هزینه ظروف با ارائه اسناد مثبته از طرف پیمانکار و تایید دستگاه نظارت از طرف کارفرما قابل پرداخت خواهد بود

ردیف	شرح کالا	قیمت یک عدد
۱	ظرف یک بار مصرف غذای آلومینیومی	
۲	ظرف یک بار مصرف گیاهی جهت خورشت و سوپ	
۳	ظرف یک بار مصرف گیاهی سالاد	

جدول اجزاء تشکیل دهنده هر پرس صبحانه

نوع غذا: ۱- نان و پنیر و گردو و خرما (صبحانه)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	پنیر	۶۰		
۲	گردو	۲۰		
۳	خرما	۴۰		
۴	نان	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۴)				
هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا: ۲- نان و پنیر و خیار و گوجه (صبحانه)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	پنیر	۶۰		
۲	خیار	۵۰		
۳	گوجه	۵۰		
۴	نان	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۴)				
هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا: ۳- نان و کره و مربا / عسل (صبحانه)

مبلغ کل هر کیلو	مبلغ واحد یک پرس	میزان خالص (به گرم)	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
		۲۵	کره	۱
		۲۵	مربا	۲
		۲۵	عسل	۳
		به میزان لازم	نان	۴
			مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۴)	
			هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)	
			جمع کل (یک پرس)	

نوع غذا: ۴- نان و حلوا شکری (صبحانه)

مبلغ کل هر کیلو	مبلغ واحد یک پرس	میزان خالص (به گرم)	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
		۵۰	حلوا شکری	۱
		۲۵	کره	۲
		به میزان لازم	نان	۳
			مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۳)	
			هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)	
			جمع کل (یک پرس)	

نوع غذا: ۵- نان و خامه عسل (صبحانه)

مبلغ کل هر کیلو	مبلغ واحد یک پرس	میزان خالص (به گرم)	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
		۱۰۰	خامه عسل	۱
		به میزان لازم	نان	۲
			مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۲)	
			هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)	
			جمع کل (یک پرس)	

نوع غذا : ۶- نان و خامه شکلاتی (صبحانه)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	خامه شکلاتی	۱۰۰		
۲	نان	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۲)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا : ۷- املت (صبحانه)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	گوجه فرنگی	۱۵۰		
۲	تخم مرغ	۱		
۳	روغن مایع	۱۵		
۴	رب گوجه فرنگی	۱۰		
۵	نان	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۵)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا : ۸- نیمرو (صبحانه)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	تخم مرغ	۲		
۲	روغن مایع	۱۵		
۳	نان	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۳)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

نوع غذا : ۹ - سوسیس تخم مرغ (صبحانه)

مبلغ کل هر کیلو	مبلغ واحد یک پرس	میزان خالص (به گرم)	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
		۱	تخم مرغ	۲
		۱۰۰	سوسیس/کوکتل	۳
		۱۵	روغن مایع	۴
		به میزان لازم	نان	۵
			مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۵)	
			هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)	
			جمع کل (یک پرس)	

۴۲,۵۰

جدول اجزاء تشکیل دهنده دورچین

ردیف	نوع دورچین	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)
۱	دورچین ۱	لیمو ترش یا ریحان یا مخلوط سیب زمینی پخته و جعفری	۳۰-۳۰-۴۰ گرم
۲	دورچین ۲	سس کچاپ	یک بسته (۲۰ گرم)
۳	دورچین ۳	سیب زمینی سرخ کرده ، لیموترش یا خیارشور ، سس کچاپ	۱۰۰، ۳۰، ۱ بسته ۲۰ گرمی
۴	دورچین ۴	گوچه فرنگی ، خیارشور	۵۰، ۵۰
۵	دورچین ۵	فلفل دلمه ، هویج رنده شده	۴۰، ۴۰
۶	دورچین ۶	پوره سیب زمینی، خیارشور	۵۰، ۱۰۰
۷	دورچین ۷	ترشی ، خلال پیاز جعفری، فلفل سبز شیرین	۵۰، ۵۰
۸	دورچین ۸	سالاد بروکلی (کلم بروکلی ، گوچه فرنگی، خیارشور، ذرت، رب انار)	۱۵، ۱۰، ۱۵، ۳۰، ۴۰
۹	دورچین ۹	لیموترش، خیارشور، سس کچاپ	۵۰، ۵۰، ۱ بسته ۲۰ گرمی
۱۰	دورچین ۱۰	خلال پیاز جعفری، خیارشور، سس کچاپ	۵۰، ۵۰، ۱ بسته ۲۰ گرمی
۱۱	دورچین ۱۱	خلال پیاز جعفری، خیارشور یا لیموترش، گوچه فرنگی	۷۰، ۵۰، ۵۰
۱۲	دورچین ۱۲	گوچه فرنگی، ترشی	۵۰، ۵۰
۱۳	دورچین ۱۳	ذرت، نخود فرنگی، گوچه فرنگی، خیارشور	۵۰، ۷۰، ۲۰، ۳۰
۱۴	دورچین ۱۴	لبو، خیارشور، سس کچاپ	۵۰، ۵۰، ۱ بسته ۲۰ گرمی
۱۵	دورچین ۱۵	خیارشور، سس کچاپ	۵۰، ۱ بسته ۲۰ گرمی

جدول انواع دسر و اجزاء تشکیل دهنده آن

(۱) ماست

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص	واحد
۱	ماست کم چرب (برند مورد تایید دستگاه نظارت)	۱۰۰	گرم
قیمت فروش یک واحد دسر			

(۲) ماست موسیر

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص	واحد
۱	ماست موسیر (برند مورد تایید دستگاه نظارت)	۱۰۰	گرم
قیمت فروش یک واحد دسر			

(۳) حلیم گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص	واحد
۱	گوشت گوساله	۴۰	گرم
۲	بلغور گندم	۷۰	گرم
۳	شکر	۱۰	گرم
۴	دارچین	۳	گرم
۵	روغن حیوانی	۵	گرم
۶	نمک	۳	گرم
۷	دارچین ، روغن ، شکر	به میزان لازم	
هزینه فروش یک واحد دسر			

(۴) شله زرد

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص	واحد
۱	برنج	۷۰	گرم
۲	شکر	۲۰	گرم
۳	کره	۱۵	گرم
۴	گلاب	۱۰	گرم
۵	خلال بادام	۱۰	گرم
۶	زعفران	۰.۱	گرم
۷	هل ، گلاب ، دارچین	به میزان لازم	
هزینه فروش یک واحد دسر			

جدول انواع دسر و اجزاء تشکیل دهنده آن

(۵) آش جو

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص	واحد
۱	جو پوست کننده (پرک)	۴۰	گرم
۲	سبزی آش	۵۰	گرم
۳	عدس	۴۰	گرم
۴	ماش	۲۰	گرم
۵	لوبیا	۲۰	گرم
۶	نخود	۲۰	گرم
۷	پیاز	۲۰	
۸	آبلیمو	۳۰	گرم
هزینه فروش یک واحد دسر			

(۶) سوپ ورمیشل

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص	واحد
۱	ورمیشل	۱۵	گرم
۲	سیب زمینی	۸۰	گرم
۳	پیاز	۴۰	گرم
۴	هویج	۴۰	گرم
۵	رب گوجه فرنگی	۱۰	گرم
۶	آبلیمو	۳۰	گرم
هزینه فروش یک واحد دسر			

(۷) دلستر

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	تعداد
۱	ماء العشیر (مورد تایید دستگاه نظارت)	یک بطری ۲۵۰ سی سی
هزینه فروش یک بطری		

(۸) دوغ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	تعداد
۱	دوغ (مورد تایید دستگاه نظارت)	یک بطری ۲۵۰ سی سی
هزینه فروش یک بطری		

جدول انواع دسر و اجزاء تشکیل دهنده آن

(۹) زیتون پرورده

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	قیمت (به ریال)
۱	زیتون پرورده (بسته بندی مورد تایید دستگاه نظارت)	۹۰	
هزینه فروش یک واحد دسر			

(۱۰) سالاد فصل

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	قیمت (به ریال)
۱	کاهو	۵۰	
۲	خیار	۷۰	
۳	گوجه فرنگی	۴۰	
۴	سس مایونز کم چرب (بسته بندی یکنفره)	عدد ۱	
هزینه فروش یک واحد دسر			

(۱۱) ماست و خیار و کشمش و گردو

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	قیمت (به ریال)
۱	ماست	۱۲۰	
۲	خیار	۵۰	
۳	گردو	۵۰	
۵	نعنا خشک	۲	
۶	کشمش	۱۰	
هزینه فروش یک واحد دسر			

(۱۲) بورانی اسفناج

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	قیمت (به ریال)
۱	ماست	۱۵۰	
۲	اسفناج (پخته شده)	۵۰	
۳	نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، فلفل ، پدیسیر ، کشمش ، تخم مرغ ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم	
هزینه فروش یک واحد دسر			

جدول انواع دسر و اجزاء تشکیل دهنده آن

(۱۳) زیتون

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	قیمت (به ریال)
۱	زیتون (بسته بندی مورد تایید دستگاه نظارت)	۹۰	
هزینه فروش یک واحد دسر			

(۱۴) آش شلغمکار

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص	واحد
۱	برنج	۲۵	گرم
۲	نخود	۲۰	گرم
۳	لوبیا چیتی	۲۵	گرم
۴	عدس	۲۰	گرم
۵	ماش	۲۵	گرم
۶	سبزی آش	۵۰	گرم
۷	گوشت چرخی	۵۰	گرم
۸	پیاز	۲۵	گرم
۹	روغن، نمک، فلفل، ادویه	به میزان لازم	
هزینه فروش یک واحد دسر			

(۱۵) سوپ قارچ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص	واحد
۱	جو پرک	۲۰	گرم
۲	قارچ	۵۰	گرم
۳	زرت فرنگی	۱۰	گرم
۴	شیر	۲۰	گرم
۵	خامه	۵	گرم
۶	هویج	۲۰	گرم
۷	کره	۵	گرم
۸	روغن، نمک، فلفل، ادویه	به میزان لازم	
هزینه فروش یک واحد دسر			

(۱۶) سوپ جو

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص	واحد
۱	جو پرک یا پوست کنده	۲۰	گرم
۲	رب گوجه فرنگی	۵۰	گرم
۳	سبزی سوپ	۱۰	گرم
۴	پیاز	۲۰	گرم
۵	آبلیمو	۵	گرم
۶	هویج	۲۰	گرم
۸	روغن، نمک، فلفل، ادویه	به میزان لازم	
هزینه فروش یک واحد دسر			

(۱۷) سالاد شیرازی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص	واحد
۱	خیار	۱۰۰	گرم
۲	گوجه فرنگی	۵۰	گرم
۳	پیاز	۱۵	گرم
۴	آبلیمو / آبغوره	۱۰	
۵	نعنا خشک	۱۰	گرم
هزینه فروش یک واحد دسر			

(۱۸) سالاد مکزیکی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص	واحد
۱	کلم سبز / بنفش	۷۰	گرم
۲	ذرت مکزیکی کنسروی	۵۰	گرم
۳	هویج	۲۰	گرم
۴	سس مایونز کم چرب	۳۰	گرم
هزینه فروش یک واحد دسر			

(۱۹) نوشابه (تهیه شده از مراکز مورد تایید دستگاه نظارت)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص	واحد
۱	نوشابه	۳۰۰	سی سی - یک بطری کوچک
هزینه فروش یک واحد دسر			

(۲۰) شیر کم چرب پاکتی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	شرکت	قیمت هر عدد
۱	شیر کم چرب پاکتی - ۲۰۰ سی سی	میهن	
۲	شیر کم چرب پاکتی - ۲۰۰ سی سی	دومینو	
۳	شیر کم چرب پاکتی - ۲۰۰ سی سی	دامداران	

(۲۱) آب معدنی (تهیه شده از مراکز مورد تایید دستگاه نظارت)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص	واحد
۱	آب معدنی	۵۰۰	سی سی - یک بطری کوچک
هزینه فروش یک واحد دسر			

(۲۲) ژله با طعم های مختلف (تهیه شده از مراکز مورد تایید دستگاه نظارت)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص	واحد
۱	ژله با طعم های مختلف	۱۲۰	گرمی
هزینه فروش یک واحد دسر			

۴۹۸۰

جدول پیشنهاد قیمت دسر متناسب با میزان آنالیز دسر مربوطه

ردیف	نوع دسر	قیمت دسر
۱	ماست موسیر	
۲	زیتون	
۳	زیتون پرورده	
۴	دوغ	
۵	دلستر	
۶	نوشابه	
۷	آب	
۸	ژله (۱۲۰ گرمی در طعم های مختلف)	
قیمت میانگین دسر ردیف (۱ تا ۸)		
۹	ماست ساده کم چرب	
۱۰	حلیم گوشت	
۱۱	شله زرد	
۱۲	آش جو	
۱۳	آش شلغمکار	
۱۴	سوپ جو	
۱۵	سوپ قارچ	
۱۶	سوپ ورمیشل	
۱۷	سالاد فصل	
۱۸	yalad شیرازی	
۱۹	سالاد مکزیکی	
۲۰	ماست و خیار	
۲۱	بورانی اسفناج	

۵۰/۸۰

پیوست شماره دو

امتیاز ارزیابی ۰-۱۰۰						فعالیتها	ردیف
ماهانه							
خیلی ضعیف	ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی		
۰	۲۰	۴۰	۶۰	۸۰	۱۰۰	۱	بررسی ظروف آشپزخانه جهت توزیع غذای روز
						۲	نظارت و کنترل شستشوی کف و محوطه آشپزخانه و سرویسهای بهداشتی و رسپراتور فاضلاب کانتین (قبل و پس از کار)
						۳	بررسی نظافت میز و صندلی سالن و (سالم بودن صندلیها)
						۴	تکمیل بودن سالن غذاخوری (سرویس ادویه و پارچ و ... روی میزها)
						۵	بررسی نظافت کلی کانتین پس از طبخ غذا روزانه
						۶	نظارت بر نحوه شستشوی ظروف پس از توزیع غذا
						۷	نظارت کیفی و بهداشتی غذا ، دورچین و دسر سحر و ناهار و شام
						۸	نظارت کمی غذا ، دورچین و دسر سحر و ناهار و شام
						۹	توزین نمودن سیخ جوجه کباب، برگ، گوینده و بختیاری بصورت نمونه
						۱۰	کنترل مواد گوشتی حمل شده به کانتین از نظر کیفی و کمی
						۱۱	نظارت بر حمل مواد گوشتی به وسیله خودروهای مجاز
						۱۲	بررسی نظافت انبار برنج و مواد اولیه غذایی مصرفی در کانتین
						۱۳	بررسی نظافت انبار سیب زمینی و پیاز مصرفی در کانتین
						۱۴	نظارت و بررسی شستشو و ضدعفونی کردن میوه / سبزیجات
						۱۵	بررسی نظافت داخلی و مراقبت و نگهداری مواد غذایی در سردخانه ها و یخچال
						۱۶	بررسی نظافت شیشه ها ، دربها و قسمتهای مختلف آشپزخانه و کانتین
						۱۷	بررسی و کنترل نظافت بیرون سالن غذا خوری
						۱۸	کنترل و بررسی کارگران پیمانکار از جهت نظافت فردی و اراستگی ظاهر (سلامت اعضای ظاهری بدن ، عدم بیماری ساده ، ناخن ، موی سر و صورت و استحمام)
						۱۹	بررسی لباس کار و وسایل ایمنی فردی کارگران پیمانکار (از لحاظ ظاهر ، تمیزی و سالم بودن) و رعایت اصول بهداشتی
۰	۰	۰	۰	۰	۰		
							میانگین امتیاز ماهانه
							۰/۰

رئیس اداره خدمات

مسئول رستوران

۱	در صورت کسب میانگین امتیاز ۴۰الی ۶۰ در هر ماه ۲٪ از صورت وضعیت ماهانه پیمانکار کسر می گردد .
۲	در صورت کسب میانگین امتیاز ۲۰الی ۴۰ در هر ماه ۴٪ از صورت وضعیت ماهانه پیمانکار کسر می گردد .
۳	کسب میانگین امتیاز کمتر از ۲۰ شامل موارد ذیل است :
	الف) اخطار کتبی توسط دستگاه نظارت به همراه کسر ۵٪ از صورت وضعیت ماهانه
	ب) در صورت تکرار اخطار کتبی توسط کارفرما کسر هزینه ۱۰٪ از صورت وضعیت غذا ماهانه
	ج) پس از ۳ بار اخطار کتبی مطابق با ماده ۱۹ قرارداد اقدام خواهد گردید.

مهر و امضاء پیمانکار

۱/۲

فرم ارزیابی عملکرد پرسنل آشپزخانه از تاریخ/...../..... لغایت/...../.....

ردیف	نام و نام خانوادگی	رعایت نظافت فردی (لباس، بهداشت فردی)				رعایت نظافت و بهداشت حین انجام کار				رعایت اصول تغذیه ای حین انجام کار				همکاری با کارشناس تغذیه و مستد رسوران در اجرای دستورات				نحوه برخورد با پرسنل نیروگاه				استفاده از وسایل بهداشتی و ایمنی حین انجام کار							
		عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف			
۱																													
۲																													
۳																													
۴																													
۵																													
۶																													
۷																													
۸																													
۹																													
۱۰																													
۱۱																													
۱۲																													
۱۳																													

توضیحات:

رئیس اداره خدمات

مسئول رستوران

- ۱- در صورت کسب مجموع امتیاز کمتر از ۷۸۰ (جمع میانگین ۱۳ نفر) ۱۰ درصد از صورت حساب ماهانه پیمانکار کسر خواهد گردید.
- ۲- در صورت کسب امتیاز فردی کمتر از نمره ۲۰ در هر صورت وضعیت بار اول تذکر شفاهی، بار دوم تذکر کتبی و بار سوم کسر ۵۰۰,۰۰۰ ریال کسر خواهد گردید.
- ۳- سه بار کسب امتیاز کمتر از ۲۰ در مورد فرد خاصی توسط دستگاه نظارت، به منزله عدم تأیید صلاحیت وی بوده و پیمانکار باید ظرف ۴۸ ساعت نسبت به جایگزین نمودن نیروی جدید اقدام نماید.
- ۴- در صورت تکرار، جریمه نقدی همراه با اخراج فرد خاطی.

مهر و امضاء مسئول

۲/۲

لیست جرایم

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (به ریال)
۱	عدم پختگی غذا (برنج، مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات و سوختگی و شوری، تلخی، تندی و غیره) بصورت جداگانه	هر پرس ۱/۰۰۰/۰۰۰
۲	چنانچه در برنج و حبوبات پاک کرده و آماده پخت و پخت شده رنگ، شیشه، نخ، حشرات و غیره مشاهده گردد (هر مورد)	پرس ۲۰/۰۰۰/۰۰۰
۳	مشاهده فضله موش در برنج خیسانده (ضمن معدوم نمودن برنج)	۲۰,۰۰۰,۰۰۰
۴	عدم ضد عفونی سبزیجاتی که به صورت خام مصرف می گردد	۵,۰۰۰,۰۰۰
۵	عدم رعایت اصول انجماد و رفع انجماد مواد پروتئینی (مرغ، گوشت، ماهی)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۶	وجود سوسک و حشرات در محیط و تجهیزات هر مورد	۵,۰۰۰,۰۰۰
۷	عدم شستشوی تجهیزات برقی و نصب کاور روی آنها بعد از اتمام کار	۵,۰۰۰,۰۰۰
۸	مشاهده ته سیگار، فضله موش یا فضولات حیوانی در غذای طبخ شده	۵,۰۰۰,۰۰۰
۹	مشاهده ضایعات گوشتی (مو، پوست، پر مرغ و غیره) در غذای طبخ شده	۲,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظر و در صورت تکرار، اخراج فرد خاطی (مناسب با هر مورد)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۱	برخورد نامناسب با مراجعین (کارکنان و میهمانان)	۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۲	اجازه ورود افراد متفرقه به آشپزخانه (هر مورد)	۲۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۳	مخفی نمودن مواد غذایی پخته شده، نگهداری و یا اختفاء گوشت چرخی پیاز زده و مرغ گوشت پخته شده	معدوم نمودن مواد + ۲۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال
۱۴	توزیع مواد غذایی تاریخ گذشته شامل کلیه محصولات غذایی، پروتئینی، لبنی و غیره	معدوم نمودن تمام مواد غذایی تاریخ گذشته + ۲۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۵	فعالیت با دستهای زخمی و باند پیچی شده و دخالت در آماده سازی پخت غذا (به تشخیص ناظر) از ادامه کار خودداری می گردد	۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۶	استعمال دخانیات در محیط کار و محوطه سالن غذاخوری و طبخ غذا ضمن اعمال جریمه اخراج فرد متخلف	۲۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۷	تغییر یا جابجائی هر یک از غذاها یا آنالیز مواد غذایی و دسرهای برنامه ی غذایی در هر بار بدون هماهنگی با دستگاه نظارت	۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۸	ورود هر نوع ماده غذایی جهت تهیه و طبخ غذا بدون اطلاع و هماهنگی دستگاه نظارت	۳۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۹	تاخیر در اخذ یا تمدید اعتبار کارت بهداشت به اژه هر روز برای هر نفر	۵,۰۰۰,۰۰۰
۲۰	عدم سرویس دهی مناسب در سالن غذاخوری شامل: عدم نظافت میزها، صندلی، شیشه و سرویس آلبیمو و پارچ آب، آلبیمو، دستمال کاغذی و تکمیل آنها پس از هر بار استفاده توسط سالن دارها در اسرع وقت (هر مورد)	۲,۰۰۰,۰۰۰
۲۱	عدم تامین نان تازه و مناسب در هر وعده غذایی و کسری نان و استفاده از نان وعده های قبلی باتشخیص دستگاه نظارت	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۲۲	عدم استفاده از لباس و کفش و ابزار مناسب مورد تایید دستگاه نظارت در هر مورد روزانه	۵,۰۰۰,۰۰۰
۲۳	کسری مواد غذایی طبخ شده و دسر در هر پرس	۱,۰۰۰,۰۰۰
۲۴	عدم تامین سبزیجات، سیفی جات با کیفیت مرغوب به منظور طبخ و یا توزیع بعنوان (دورچین) در هر مورد	۲,۰۰۰,۰۰۰
۲۵	عدم تامین روزانه مواد غذایی مانند: قارچ، سبزی خوردن، میوه و غیره در هر وعده	۱,۰۰۰,۰۰۰
۲۶	در صورت ورود مواد پروتئینی و برنج و سایر اجناس و تشخیص نامرغوب بودن، پیمانکار علاوه بر عودت اجناس و جایگزینی در هر پرس معادل قیمت مندرج در جدول جریمه خواهد شد.	هر پرس ۲۵۰/۰۰۰
۲۷	عدم حضور به موقع پرسنل آشپزخانه/نماینده پیمانکار (روزانه)	۲,۰۰۰,۰۰۰
۲۸	عدم تعمیر به موقع لوازم در تحویلی از سوی کارفرما به پیمانکار و جایگزینی ظروف و قاشق و چنگال	۵,۰۰۰,۰۰۰
۲۹	عدم همکاری نماینده پیمانکار و کارکنان رستوران با دستگاه نظارت	۵,۰۰۰,۰۰۰
۳۰	در صورت عدم تکمیل موجودی سردخانه و انبار خشک مواد غذایی جهت تامین غذای مورد نیاز یک هفته شرکت	۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۳۱	در صورت عودت غذای پرسنل به دلیل نارضایتی در کمیت و کیفیت مواد غذایی پس از تایید دستگاه نظارت در هر پرسین علاوه بر تعویض غذا و اعمال جریمه	۲,۰۰۰,۰۰۰
۳۲	در صورت مشاهده و ارجاع نامه های شرکت های تامین مواد غذایی و غیره در صورت عدم پرداخت مطالبات از طرف پیمانکار	۲۰,۰۰۰,۰۰۰
۳۳	در صورت مشاهده خروج پرسنل رستوران و مشاهده تردد در سایر قسمت های اداری و سایت	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۳۴	در صورت تازه نبودن نان در هر وعده غذایی	۵,۰۰۰,۰۰۰
۳۵	دریافت هر اخطار توسط دستگاه نظارت	۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰

مهر و امضاء پیمانکار

۱/

لیست جرائم ایمنی، بهداشت و محیط زیست (HSE)

مبلغ جریمه (ریال) هر مورد مشاهده شده	عنوان شرایط یا اعمال نا ایمن	ردیف
5,000,000	عدم استفاده از لباس کار (به ازای هر نفر در ۸ ساعت کاری)	1
5,000,000	عدم استفاده از پوتین ایمنی (به ازای هر نفر در ۸ ساعت کاری)	2
1,000,000	عدم استفاده از کلاه ایمنی (به ازای هر نفر در ۸ ساعت کاری)	3
20,000,000	عدم استفاده از کمربند ایمنی (به هنگام کار در ارتفاع)	4
1,000,000	عدم استفاده از عینک یا ماسک حفاظتی (جوشکاری، برشکاری)	5
2,000,000	عدم استفاده از گوشی حفاظتی در مناطق پر سر و صدا	6
1,000,000	عدم استفاده از ماسک تنفسی مناسب	7
5,000,000	عدم رعایت سرعت مجاز در حین رانندگی	8
10,000,000	توقف و پارک خودرو نزدیک واحدها و تجهیزات و خارج از محدوده مشخص شده	9
5,000,000	عدم پاکسازی روزانه محیط کار در واحدها و کارگاهها	10
10,000,000	ریختن و پاش سوخت، روغن و مواد شیمیایی در محوطه کار	11
10,000,000	ریختن روغن، گازوئیل و مواد شیمیایی در منهولها و کانالها	12
5,000,000	استعمال دخانیات در محلهای غیر مجاز	13
20,000,000	عدم معرفی نماینده HSE به کارفرما	14
10,000,000	عدم استفاده از کارت شناسائی فردی یا عدم درج نام پیمانکار بر روی لباس کار	15
5,000,000	عدم استفاده از کارت تردد خودرو	16
5,000,000	تردد خودرو و کارکنان پیمانکار در محدوده غیر مجاز	17
100,000,000	عدم توجه به دستور تعطیلی کار توسط واحد HSE کارفرما	18
10,000,000	عدم ارائه گواهی صلاحیت کار از نظر ایمنی (روزانه)	19
5,000,000	عدم اخذ بیمه نامه مسئولیت مدنی (روزانه)	20
50,000,000	عدم ارائه آموزش های ایمنی، بهداشت و محیط زیست به پرسنل پیمانکار (TBM)	21

مفاد HSE در قراردادهای نیروگاه

- ۱- پیمانکار موظف به انتقال سریع کارگران بیمار و حادثه دیده‌ی خود، به مراکز درمانی در تمام مدت قرارداد می باشد و کلیه‌ی هزینه‌های ناشی از آن اعم از انتقال و درمان بر عهده پیمانکار است. کافرما به درخواست پیمانکار و در صورت امکان، خدمات اولیه درمانی را در بهداری نیروگاه به پرسنل پیمانکار ارائه، و هزینه‌های مترتب آن را از مبلغ قرارداد پیمانکار کسر خواهد نمود.
- ۲- پیمانکار می بایست گواهی تایید صلاحیت انجام کار خود را از نظر ایمنی که از وزارت کار و امور اجتماعی اخذ کرده، در بدو شروع قرارداد به واحد HSE کارفرما ارائه دهد. در صورت عدم ارائه گواهی مسئولیت تمام حوادث رخ داده برای اشخاص (نیروهای کارفرما و پیمانکار) و تاسیسات نیروگاه به صورت صفر تا صد بر عهده پیمانکار می باشد. همچنین عدم ارائه گواهی مربوطه منجر به جریمه روزانه برای پیمانکار خواهد شد (مطابق با پیوست).
- ۳- پیمانکار با هزینه خود، موظف به اخذ بیمه نامه مسئولیت مدنی برای کارکنان خود می باشد. عدم ارائه بیمه نامه مسئولیت مدنی منجر به جریمه پیمانکار مطابق پیوست خواهد شد.
- ۴- پیمانکار قبل از شروع کار موظف به معرفی تمامی نفرات خود به واحد HSE، جهت بررسی سلامت جسمی و لباس کار مناسب می باشد. پیمانکار موظف به ارائه آموزش های ایمنی، بهداشت و محیط زیست مورد نیاز کار در نیروگاه به پرسنل خود می باشد. در صورت عدم ارائه آموزش های لازمه، واحد HSE کارفرما، با کسر هزینه از قرارداد، راسا اقدام به ارائه آموزش های مورد نیاز پرسنل پیمانکار خواهد نمود. بعد از طی مراحل ذکر شده هیچ گونه قصوری از سوی از پیمانکار پذیرفته نخواهد بود و تمام هزینه های ناشی از حوادث رخ داده در مدت قرارداد، تمام و کمال بر عهده پیمانکار می باشد. عدم مراجعه پیمانکار به واحد HSE به منزله‌ی علم پیمانکار به تمامی قوانین و آموزش های ایمنی، بهداشت و محیط زیست در نیروگاه بوده و در صورت وقوع هر گونه حادثه ای تمامی هزینه های مترتب بر آن بر عهده‌ی پیمانکار است.
- ۵- تمامی هزینه های ایمن سازی محیط کار، خرید لباس مناسب، تهیه وسایل حفاظت فردی، استفاده از ماشین آلات، ابزار و تجهیزات ایمن بر عهده پیمانکار می باشد. ناظر کافرما بر حسن اجرای این بند قرارداد، واحد HSE کارفرما می باشد.
- ۶- پیمانکار مکلف است کلیه قوانین و مقررات، آیین نامه‌ها و دستورالعمل های حفاظت فنی و بهداشتی کار را در طول عملیات پیمان رعایت نمایند. وظیف نظارت بر حسن اجرای دستورالعمل های مربوطه بر عهده واحد HSE کارفرما می باشد.
- ۷- پیمانکار قبل از شروع کار موظف به معرفی یک کارشناس HSE بعنوان رابط ایمنی و بهداشت به واحد HSE کارفرما می باشد. کارشناس HSE، وظیفه آموزش پرسنل پیمانکار و اجرای دستورالعمل های ایمنی، بهداشت و محیط زیست را دارد.
- ۸- مرجع اعمال و اجرای جرائم HSE (پیوست)، امور HSE کارفرما بوده و پیمانکار با علم به این موضوع قرارداد را امضاء و حق اعتراض را از خود سلب می نماید.

۹- پیمانکار موظف به آموزش قوانین و مقررات ایمنی و بهداشت کار و زیست محیطی به نیروهای انسانی خود طبق برنامه و نظر واحد متبوعه کارگر بوده و چنانچه در اثر عدم آموزش صحیح نیروی انسانی وی خسارتی اعم از جانی و مالی برای خود، کارکنان کارفرما، اشخاص ثالث و یا وسایل و اموال ایجاد نماید، پیمانکار متعهد به جبران خسارت وارده برابر نظر کارشناسی کارفرما می باشد و کارفرما مجاز است خسارت وارده را از اولین صورت وضعیت پیمانکار و یا تضمین قرارداد تامین و وصول نماید.

۱۰- چنانچه حوادثی ناشی از کار برای نیروی انسانی پیمانکار رخ دهد که ناشی از عدم رعایت مقررات ایمنی و بهداشت کار بوده و منجر به نقص عضو جزئی یا کلی و یا فوت نیروی انسانی در محل کار کارفرما گردد، کلیه مسئولیت ها و هزینه های درمان و بیمه و غرامت نقص عضو موقت و یا دائم و دیه ماده ۶۶ تامین اجتماعی و همچنین مسئولیت حقوقی و کیفری و عواقب حادثه کلا به عهده پیمانکار می باشد و کارفرما بجز تنظیم صورتمجلس واقعه و اقدام اورژانسی و اعلام حادثه به پیمانکار، مسئولیت دیگری ندارد.

۱۱- کارکنان پیمانکار می بایست دارای شناسنامه کار بوده و طبق قانون کار صلاحیت انجام کار را داشته باشند و همچنین از حیث مقررات مربوط به نظام وظیفه عمومی ممنوعیت اشتغال به کار نداشته باشند.

۱۲- صلاحیت کاری، فنی، شخصی و عمومی کارکنان پیمانکار می بایستی به تایید کارفرما برسد.

۱۳- در صورت عدم رعایت مقررات ایمنی و بهداشت کار از سوی کارکنان پیمانکار که منجر به صدور اخطار از سوی کارفرما گردد در مرتبه اول یک در هزار صورت وضعیت آن ماه به عنوان جریمه از صورت وضعیت دوره پیمانکار کسر خواهد شد و در مرتبه دوم دو در هزار و در مرتبه سوم سه در هزار از صورت وضعیت آن ماه به عنوان جریمه از صورت وضعیت دوره پیمانکار کسر خواهد شد و چنانچه تعداد دفعات اخطار از سه مرتبه تجاوز نماید کارفرما می تواند علاوه بر دریافت جرائم فوق قرارداد را بصورت یکطرفه فسخ و مراتب را کتبا به پیمانکار ابلاغ نماید.

۱۴- پیمانکار متعهد است علاوه بر رعایت کلیه موارد ایمنی برای خود و کارکنانش و موارد ایمنی لازم برای انجام موضوع قرارداد از مقررات انتظامی کارفرما نیز تبعیت نموده و همچنین کلیه تدابیر لازم برای جلوگیری از ورود خسارت به کارفرما یا اشخاص ثالث را اتخاذ نماید و در صورت وارد شدن هر گونه خسارت پیمانکار

متعهد به جبران آن خواهد بود و همچنین رعایت دستورالعمل های ایمنی و بهداشتی حرفه ای که بر اساس استانداردهای OHSAS 18001 و OHSAS 45001 به پیمانکار ابلاغ خواهد گردید الزامی و همچنین پیمانکار موظف به اخذ دستورالعمل های یاد شده از واحد HSE نیروگاه و مطالعه آن قبل از شروع کار می باشد.

۱۵- عدم رعایت قوانین و مقررات ایمنی و بهداشت کار OHSAS 18001 و OHSAS 45001 از سوی کارکنان پیمانکار و تخلف بیش از ۳ بار

۱۶- مناقصه گر مکلف به اجرای مقررات بیمه های خدمات درمانی و تامین اجتماعی، مقررات و دستورالعمل های حفاظت فنی و بهداشت کار بوده و در اجرای این پیمان، هرگاه کارکنان و کارگران پیمانکار صلاحیت لازم برای انجام کار مربوطه را نداشته باشند یا باعث اختلال در نظم کارگاه شوند، دستگاه نظارت مراتب را برای بار اول به سرپرست کارگاه تذکر می دهد و در صورت تکرار، می تواند از پیمانکار بخواهد که متخلفان را از کار برکنار کند، اجرای این دستور از مسئولیت های پیمانکار نمی کاهد و برای او حقی ایجاد نمی کند.

۱۷- پیمانکار باید پیش از آغاز عملیات، یک نفر را به عنوان رابط ایمنی و بهداشت کار به دستگاه نظارت معرفی نماید و ایشان مکلف است دستورالعمل های ایمنی را همزمان با تجهیز کارگاه از معاونت مهندسی و پشتیبانی فنی دریافت و جهت اجرای دقیق مفاد به کارکنان منعکس نماید.

۱۸- مناقصه گر در چارچوب مقررات و دستورالعمل های حفاظت فنی و بهداشت کار، مسئول خسارت های وارد شده به شخص ثالث در محوطه کارگاه است و در هر حال، مناقصه گزار در این مورد هیچ نوع مسئولیتی به عهده ندارد، مناقصه گزار و دستگاه نظارت می توانند در صورت مشاهده عدم رعایت دستورالعمل های حفاظت فنی و بهداشت کار، دستور توقف بخشی از کار را که دارای ایمنی لازم نیست تا برقراری ایمنی طبق دستورالعمل های یاد شده صادر نمایند، در هر حال، مناقصه گر حق مطالبه خسارت در اثر دستور توقف کار را نداشته و ایام تعطیل کارگاه ناشی از این بند، جزو تاخیرات غیر مجاز پیمانکار محسوب می گردد.

۱۹- کشیدن سیگار در نیروگاه اکیدا ممنوع بوده و در صورت مشاهده نفر خاطی اخراج و پیمانکار جریمه خواهد شد.

۲۰- استفاده از لباس کار با آرم شرکت مربوطه جهت شناسایی کلیه نفرات پیمانکار الزامی می باشد. عدم استفاده از آرم شرکت بنا صلاحدید کارفرما می تواند به اعمال جریمه نقدی تا عدم اجازه ورود نفرات منجر شده و کلیه عواقب آن به عهده پیمانکار می باشد.

۲۱- در رابطه با موارد عمومی، HSE و مدیریت پروژه در صورت عدم رعایت هر یک از موارد مغایر با لیست ضمیمه همین قرارداد (لیست جرائم HSE) نسبت به صدور جریمه طبق پیوست شماره دو و کسر مبلغ آن از مطالبات پیمانکار اقدام نموده، پیمانکار حق اعتراض به جرائم را نخواهد داشت.

۲۲- در صورتیکه نیاز به بیمه کارگاه مناقصه گریا بیمه مسئولیت وی باشد هزینه بیمه و مسئولیت ناشی از آن به عهده مناقصه گر می باشد، و در هر صورت مناقصه گر مسئول و پاسخگوی عواقب حادثه منتسب به تشخیص مناقصه گذار خواهد بود.

۲۳- عدم رعایت اصول ایمنی، بهداشت و محیط زیست مشمول جرائمی است که در پیوست آمده است (سایر مواردی که خارج از این ضمیمه بوده و یا پیش بینی نشده باشد با نظر مدیر پروژه تعیین و در نظر گرفته خواهد شد و مناقصه گر حق اعتراض به جرائم تعیین شده را نخواهد داشت.

((فرم مشخصات عمومی شرکت پیمانکار))

نام شرکت	کد پستی
نام اختصاری	آخرین رتبه از سازمان مدیریت و برنامه ریزی
تابعیت	تلفن مدیر عامل
شماره ثبت	آدرس پست الکترونیکی
سال تاسیس	نام های قبلی شرکت
کارفرما	آدرس محل سکونت مدیر عامل
شماره قرارداد	آدرس دفتر مرکزی

مشخصات مدیر عامل . هیئت مدیره و سهام داران شرکت

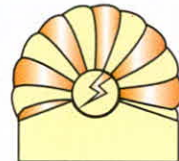
ردیف	نام و نام خانوادگی	سمت	نام پدر	شماره شناسنامه	کد ملی	تاریخ تولد	محل تولد	آخرین مدرک تحصیلی	میزان سهام
۱									
۲									
۳									
۴									
۵									
۶									
۷									
۸									
۹									
۱۰									

سابقه قراردادهای (هداکثر چهار مورد)

ردیف	نام محل یا دستگاه	آدرس محل فعالیت	تاریخ شروع قرارداد	تاریخ اتمام قرارداد	نوع فعالیت
۱					
۲					
۳					
۴					

سابقه فعالیت مدیران در سایر شرکت ها

ردیف	نام شرکت / موسسه	سمت	موضوع فعالیت	نوع فعالیت
۱				
۲				
۳				



تکالیف پیمانکاران در قبال سازمان تامین اجتماعی قرارداد DC ۱۴۰۳/۱۱۷۰

- پیمانکار موظف به ارائه کد متمرکز یا کد کارگاهی لیست های بیمه جهت درج در پرونده مطالباتی شعبه سازمان تامین اجتماعی می باشد.
- ۱۶/۶۷٪ سپرده بیمه و آخرین قسط مطالبات موضوع ماده ۳۸ قانون تامین اجتماعی و تبصره الحاقی تا زمان اخذ مفاصاحساب تامین اجتماعی نزد کارفرما کسرونگهداری خواهد شد.
- پیمانکار موظف به تشکیل پرونده مطالباتی در شعبه محل انجام کار و اخذ ردیف پیمان و ارائه به واگذارنده کار می باشد.
- پیمانکار موظف به اقدام برای اخذ مفاصاحساب بیمه پس از اتمام عملیات موضوع قرارداد می باشد.

ارائه موارد ذیل در سربرگ پیمانکاران الزامیست

- ارائه شماره حساب به نام شرکت پیمانکار

- نام بانک

- کد کارگاهی پیمانکار

- آدرس و کد شعبه بیمه تامین اجتماعی پیمانکار

- آدرس دفتر و کدپستی پیمانکار

- نام و نام خانوادگی مدیر عامل

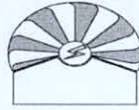
- شماره تلفن دفتر و مدیر عامل

Address : استان البرز - کرج - کیلومتر ۷ جاده ملارد Malard Road 7KM Karadj Alborz Iran
P.O.Box : ۳۱۵۸۵ - ۱۴۱۶
Postal Code : ۳۱۶۷۶ - ۴۳۹۱۱
Tel : ۰۰۹۸ (۲۶) ۳۶۶۰۰۷۰۱ - ۵
Fax : ۰۰۹۸ (۲۶) ۳۶۶۰۰۷۰۸

آدرس
صندوق پستی
کد پستی
تلفن
دورنویس



بسمه تعالی



شرکت مدیریت تولید برق منتظر قائم

(پیوست شماره شش)

(ارزیابی کیفی مناقصه گران تهیه مواد و طبخ و توزیع غذا)

DC ۱۴۰۳/۱۱۷۰

خلاصه ارزیابی مربوط به توان انجام تعهدات پیشنهاد دهندگان

<<صفحه یک توسط کمیته فنی بازرگانی کارفرما تکمیل می شود>>

ردیف	معیار ارزیابی پیمانکاران	حداکثر امتیاز هر معیار	ضریب وزنی (ia)	امتیاز احراز شده (ib)	توضیحات
۱	توان مالی	۱۰۰	۳۵		مطابق جدول شماره یک
۲	حسن سابقه اجرایی	۱۰۰	۳۰		مطابق جدول شماره دو
۳	تجربه (سابقه اجرایی)	۱۰۰	۳۵		مطابق جدول شماره سه

(3)

$$\sum_{i=1}^{(3)} ia \cdot ib$$

= امتیاز کل کمیته فنی و بازرگانی

(3)

$$\sum_{i=1}^{(3)} ia$$

<<جدول فوق توسط کمیته فنی بازرگانی تکمیل می شود>>

بسمه تعالی



شرکت مدیریت تولید برق منتظر قائم

جدول شماره یک
توان مالی

- ارزیابی توان مالی بر اساس اطلاعات پنج (۵) سال گذشته تعیین می شود
 - برای امتیاز توان مالی ، مبلغ برآوردی با مالیات متوسط سالانه و داراییهای ثابت بشرح جدول زیر محاسبه وبالاترین عدد کسب شده از جزء های یادشده مبنای محاسبات قرار خواهد گرفت .
- (ارائه مدارک ومستندات شامل : -رونوشت مصدق اظهار نامه های مالیاتی-رونوشت مصدق صورت وضعیت های قطعی-مفاحساب بیمه نامه و تامین اجتماعی ضروری می باشد)

امتیاز	شرح	ردیف
100	<p>الف - پنجاه (۵۰) برابر مالیات متوسط سالانه و یا ۷۰ برابر بیمه تامین اجتماعی قطعی ویا علی الحساب پرداخت شده.</p> <p>ب-سه (۳) برابر درآمد ناخالص سالانه مستند به صورت وضعیتهای قطعی یا موقت.</p> <p>ج- پنج (۵) برابر دارئیهای ثابت مستند به اظهار نامه مالیاتی یا گواهی بیمه داراییها.</p>	۱

بسمه تعالی



شرکت مدیریت تولید برق منتظر قائم

جدول شماره دو
حسن سابقه اجرایی

ردیف	معیار ارزیابی	شرح	وزن هر معیار	تعداد	حد اکثر امتیاز	امتیاز احراز شده	توضیحات
۱	حسن سابقه اجرایی	تقدیر نامه / تشویق نامه به ازاء هر فقره ۲۵ امتیاز	۲۵		100		ارائه تصویر مستندات مربوط ضروری می باشد
		رضایت نامه به ازاء هر فقره ۱۲/۵ امتیاز	۱۲/۵				

جدول شماره سه
تجربه وسابقه اجرایی

ردیف	شرح	به ازاء هر کار	حد اکثر امتیاز	امتیاز احراز شده	توضیحات
۱	کارهای مشابه در رشته وزمینه کار	با مبلغ معادل یا بیشتر از مبلغ برآوردی	۲۵		ارائه تصویر گواهینامه ها و اصل تعهد نامه ها ضروری می باشد (پروژه های ۵ سال گذشته ملاک محاسبه است)
		با مبلغ کمتر از مبلغ برآوردی	$۲۵ \times \frac{\text{مبلغ کار انجام شده}}{\text{مبلغ برآوردی}} = \text{امتیاز هر کار}$		
۲	کارهای قابل مقایسه با پروژه پیشنهادی (تقریبا مشابه)	با مبلغ معادل یا بیشتر از مبلغ برآوردی	۱۲/۵	100	

معمده نذرانه کسب و کار ایرانه سال ۱۴۰۱-۱۴۰۲

جدول ۱: سری زمانی متوسط قیمت اقلام منتخب در مناطق شهری کشور (ریال)

نام کالا	واحد مبادله	آبان ۱۴۰۱	آذر ۱۴۰۱	دی ۱۴۰۱	بهمن ۱۴۰۱	اسفند ۱۴۰۱	فروردین ۱۴۰۲	اردیبهشت ۱۴۰۲	خرداد ۱۴۰۲	تیر ۱۴۰۲	مرداد ۱۴۰۲	شهریور ۱۴۰۲	مهر ۱۴۰۲
برنج ایرانی درجه یک	یک کیلوگرم	۱,۱۲۲,۵۱۸	۱,۱۵۳,۱۸۹	۱,۱۷۷,۲۴۴	۱,۲۰۸,۳۱۲	۱,۲۳۸,۳۷۷	۱,۳۳۵,۳۱۶	۱,۳۲۰,۲۵۷	۱,۳۳۳,۴۴۴	۱,۳۰۷,۶۵۶	۱,۱۸۸,۰۱۳	۱,۱۵۴,۴۱۰	۱,۱۱۷,۷۲۳
برنج خارجی درجه یک	یک کیلوگرم	۴۰۴,۲۰۳	۴۰۷,۷۰۶	۴۲۳,۰۰۰	۴۴۵,۰۰۰	۴۷۶,۴۴۴	۴۹۵,۵۰۱	۵۱۵,۹۱۸	۵۲۴,۰۹۳	۵۲۹,۵۱۶	۵۳۸,۹۴۴	۵۵۲,۰۵۹	۵۷۷,۳۷۰
شیرینی خشک	یک کیلوگرم	۸۳۳,۰۸۲	۸۳۸,۵۴۴	۸۶۷,۸۸۹	۸۸۷,۸۲۱	۹۳۱,۴۲۲	۹۷۰,۹۲۰	۱,۰۱۷,۷۷۷	۱,۰۵۶,۳۳۱	۱,۰۹۰,۶۹۰	۱,۱۱۸,۸۹۶	۱,۱۴۹,۵۵۲	۱,۱۷۰,۳۱۵
ماکارونی	یک کیلوگرم	۱۷۵,۲۸۱	۱۷۴,۹۷۶	۱۷۵,۶۴۴	۱۷۶,۰۷۰	۱۷۶,۳۲۶	۱۷۶,۵۴۱	۱۷۸,۰۴۷	۱۷۸,۳۲۶	۱۷۹,۶۶۴	۱۸۰,۳۲۰	۱۸۰,۱۶۴	۱۸۰,۱۷۶
رشته انش	یک کیلوگرم	۲۲۹,۲۱۲	۲۳۳,۸۱۲	۲۳۹,۲۷۷	۲۴۷,۰۲۵	۲۵۱,۴۲۲	۲۵۵,۳۸۹	۲۵۵,۱۴۳	۲۵۷,۸۱۴	۲۵۸,۶۵۵	۲۵۸,۸۶۵	۲۵۹,۷۲۸	۲۶۰,۲۴۰
گوشت گوسفند	یک کیلوگرم	۱,۹۰۶,۵۸۰	۲,۰۴۳,۳۳۸	۲,۳۵۵,۴۴۶	۲,۸۶۹,۵۰۷	۳,۵۷۵,۳۲۲	۳,۷۰۹,۶۵۸	۳,۷۱۵,۳۱۸	۳,۷۷۹,۲۵۳	۳,۸۵۶,۷۷۶	۴,۳۲۰,۴۹۵	۴,۵۸۸,۵۷۰	۴,۶۸۲,۴۶۶
گوشت گاو یا گوساله	یک کیلوگرم	۲,۱۳۷,۵۲۶	۲,۱۹۰,۳۲۹	۲,۲۴۳,۴۴۹	۲,۶۲۳,۰۰۷	۳,۱۵۹,۵۱۴	۳,۳۲۰,۹۰۲	۳,۳۹۱,۷۲۲	۳,۵۶۷,۸۶۲	۳,۸۵۰,۳۸۸	۴,۳۲۰,۶۲۲	۴,۶۶۱,۸۹۱	۴,۹۱۲,۳۳۵
مرغ ماشینی	یک کیلوگرم	۶۲۷,۵۶۸	۵۷۱,۴۶۰	۵۵۶,۰۴۲	۵۵۶,۶۴۵	۶۴۹,۱۷۴	۶۹۲,۸۹۳	۷۸۵,۳۲۸	۸۱۷,۱۵۵	۸۵۷,۵۸۹	۸۷۳,۳۲۰	۸۳۳,۵۲۳	۸۳۳,۱۸۴
ماهی قزل آلا	یک کیلوگرم	۱,۰۵۴,۸۲۲	۱,۰۶۸,۵۳۴	۱,۱۵۳,۸۰۵	۱,۲۴۳,۶۱۸	۱,۶۰۹,۱۲۲	۱,۹۸۹,۶۸۱	۱,۵۵۳,۳۳۱	۱,۵۷۵,۳۲۲	۱,۶۰۹,۴۶۸	۱,۶۷۵,۲۶۸	۱,۷۷۶,۰۲۷	۱,۹۱۴,۰۵۶
کسروی ماهی تن	یک کیلوگرم	۳۵۰,۶۹۳	۴۶۱,۸۴۶	۳۷۳,۹۱۰	۳۸۱,۷۵۸	۳۹۱,۱۶۹	۴۰۰,۵۴۶	۴۱۴,۹۲۴	۵۶۷,۱۶۶	۶۳۹,۷۱۱	۶۸۲,۴۴۴	۷۰۵,۴۵۹	۷۲۰,۴۰۴
شیر پاستوریزه	یک لیتر	۲۵۰,۴۹۱	۲۵۲,۲۷۱	۲۵۴,۳۲۸	۲۵۲,۷۴۴	۲۵۴,۴۲۰	۲۵۶,۴۰۰	۲۵۸,۴۲۱	۲۶۰,۶۶۷	۲۶۲,۵۵۷	۲۶۴,۳۳۳	۲۶۶,۱۲۳	۲۶۸,۳۳۰
شیر خشک	یک کیلوگرم	۵۸۰,۵۰۵	۶۰۶,۸۵۷	۶۲۸,۱۵۵	۶۳۶,۰۰۹	۶۴۲,۴۶۷	۶۹۱,۱۰۸	۶۵۸,۰۲۹	۶۶۰,۵۲۳	۶۶۷,۵۱۳	۶۸۸,۵۹۷	۷۱۶,۵۷۷	۷۲۷,۱۷۰
خامه پاستوریزه	یک کیلوگرم	۳۳۱,۳۲۸	۳۳۳,۴۶۹	۳۳۳,۷۶۴	۳۳۶,۰۷۹	۳۳۸,۵۷۱	۳۳۹,۱۸۷	۳۴۲,۴۶۲	۳۴۷,۵۹۹	۳۴۹,۸۸۸	۳۵۳,۸۶۹	۳۵۶,۳۲۰	۳۵۸,۱۸۷
ماست پاستوریزه	یک کیلوگرم	۳۳۷,۴۲۵	۳۳۶,۴۴۲	۳۳۷,۳۳۳	۳۳۷,۶۶۶	۳۳۹,۹۷۳	۳۳۱,۰۲۸	۳۳۷,۵۴۶	۳۵۲,۵۴۵	۳۵۲,۱۵۹	۳۵۳,۴۴۴	۳۵۴,۴۴۹	۳۵۴,۴۴۹
دوغ پاستوریزه	یک لیتر	۳۵۸,۴۹۸	۳۵۹,۷۲۳	۳۶۰,۳۴۱	۳۶۲,۵۲۹	۳۶۴,۴۱۲	۳۶۶,۰۰۳	۳۶۷,۷۸۲	۳۸۷,۰۶۹	۳۸۷,۵۵۷	۳۸۷,۰۰۹	۳۸۷,۵۵۷	۳۸۷,۵۵۷
پنیر ایرانی پاستوریزه	یک کیلوگرم	۴۹۳,۰۵۲	۴۹۲,۴۶۸	۴۹۳,۴۶۱	۴۹۵,۰۰۱	۴۹۶,۴۰۹	۴۹۸,۴۴۴	۵۰۰,۴۵۵	۵۰۰,۸۰۳	۵۰۲,۶۷۵	۵۰۲,۶۷۵	۵۰۲,۶۷۵	۵۰۲,۶۷۵
نخ مرغ ماشینی	یک کیلوگرم	۲۸۵,۸۶۱	۵۰۴,۰۶۰	۵۱۹,۵۵۹	۵۰۹,۸۱۲	۵۲۲,۱۹۴	۵۱۳,۹۱۳	۵۴۴,۴۵۵	۵۷۴,۶۶۸	۵۷۴,۶۶۸	۵۷۴,۶۶۸	۵۷۴,۶۶۸	۵۷۴,۶۶۸
کره پاستوریزه (کره حیوانی)	یک کیلوگرم	۳۴۹,۱۴۸	۳۴۸,۸۵۹	۳۵۰,۳۵۹	۳۵۱,۴۲۳	۳۵۲,۵۸۸	۳۵۳,۶۶۹	۳۵۷,۳۶۱	۳۶۱,۰۹۱	۳۶۱,۴۲۳	۳۶۱,۴۲۳	۳۶۱,۴۲۳	۳۶۱,۴۲۳
روغن مایع	یک کیلوگرم	۶۸۶,۴۲۷	۶۸۶,۹۰۰	۶۸۷,۴۶۷	۶۸۹,۷۴۴	۶۹۱,۰۵۷	۶۹۲,۰۰۸	۶۹۳,۳۶۷	۶۹۳,۶۶۵	۶۹۳,۶۶۷	۶۹۳,۶۶۵	۶۹۳,۶۶۷	۶۹۳,۶۶۷
روغن نباتی جامد	یک کیلوگرم	۷۵۸,۴۶۴	۷۵۷,۷۶۶	۷۶۰,۶۶۶	۷۶۴,۶۸۸	۷۶۴,۶۶۵	۷۶۴,۰۰۸	۷۶۴,۳۳۹	۷۶۴,۸۱۴	۷۶۴,۵۵۸	۷۶۴,۵۵۸	۷۶۴,۵۵۸	۷۶۴,۵۵۸
هل	یک کیلوگرم	۳۲۹,۵۲۴	۳۲۹,۸۴۸	۳۳۰,۸۴۸	۳۳۰,۸۴۸	۳۳۰,۸۴۸	۳۳۰,۸۴۸	۳۳۰,۸۴۸	۳۳۰,۸۴۸	۳۳۰,۸۴۸	۳۳۰,۸۴۸	۳۳۰,۸۴۸	۳۳۰,۸۴۸
انار	یک کیلوگرم	۲۷۳,۱۱۰	۲۷۴,۶۱۷	۲۷۴,۶۱۷	۲۷۴,۶۱۷	۲۷۴,۶۱۷	۲۷۴,۶۱۷	۲۷۴,۶۱۷	۲۷۴,۶۱۷	۲۷۴,۶۱۷	۲۷۴,۶۱۷	۲۷۴,۶۱۷	۲۷۴,۶۱۷
موز	یک کیلوگرم	۴۷۱,۴۴۴	۴۸۱,۵۸۷	۵۸۵,۰۶۷	۶۵۲,۵۰۶	۶۸۷,۰۰۰	۷۳۳,۶۹۸	۷۸۹,۶۵۶	۷۸۹,۶۵۶	۷۸۹,۶۵۶	۷۸۹,۶۵۶	۷۸۹,۶۵۶	۷۸۹,۶۵۶
سیب	یک کیلوگرم	۲۸۵,۲۴۵	۲۸۸,۵۲۵	۲۹۹,۵۰۲	۳۱۱,۹۹۲	۳۵۰,۰۵۲	۳۹۹,۸۷۸	۴۱۹,۹۵۳	۴۱۹,۹۵۳	۴۱۹,۹۵۳	۴۱۹,۹۵۳	۴۱۹,۹۵۳	۴۱۹,۹۵۳
لیمونه ترش	یک کیلوگرم	۳۷۸,۵۱۸	۳۷۷,۵۶۰	۳۸۵,۷۸۲	۳۸۹,۵۹۹	۳۹۱,۹۸۱	۴۰۲,۶۳۸	۴۴۴,۵۰۰	۴۴۴,۵۰۰	۴۴۴,۵۰۰	۴۴۴,۵۰۰	۴۴۴,۵۰۰	۴۴۴,۵۰۰
پرتقال	یک کیلوگرم	۲۴۴,۹۴۶	۲۴۰,۷۸۱	۲۴۰,۷۸۱	۲۴۰,۷۸۱	۲۴۰,۷۸۱	۲۴۰,۷۸۱	۲۴۰,۷۸۱	۲۴۰,۷۸۱	۲۴۰,۷۸۱	۲۴۰,۷۸۱	۲۴۰,۷۸۱	۲۴۰,۷۸۱
خربزه	یک کیلوگرم	۱۵۰,۳۹۹	۱۵۱,۶۷۷	۱۵۱,۴۴۷	۱۵۹,۳۴۴	۱۵۹,۳۴۴	۱۵۹,۳۴۴	۱۵۹,۳۴۴	۱۵۹,۳۴۴	۱۵۹,۳۴۴	۱۵۹,۳۴۴	۱۵۹,۳۴۴	۱۵۹,۳۴۴
هندوانه	یک کیلوگرم	۷۲۸,۹۸۸	۸۱۰,۹۲۵	۱,۰۶۶,۰۰۸	۱,۱۱۴,۶۶۷	۱,۳۷۰,۸۹۰	۱,۸۰۰,۳۳۳	۱,۹۰۸,۷۹۹	۱,۹۰۸,۷۹۹	۱,۹۰۸,۷۹۹	۱,۹۰۸,۷۹۹	۱,۹۰۸,۷۹۹	۱,۹۰۸,۷۹۹
کشمش بلوچی	یک کیلوگرم	۹۱۶,۸۸۸	۹۳۷,۸۰۹	۹۵۰,۸۸۱	۹۸۶,۶۶۶	۱,۰۶۶,۵۸۸	۱,۱۱۶,۸۷۸	۱,۱۱۶,۸۷۸	۱,۱۱۶,۸۷۸	۱,۱۱۶,۸۷۸	۱,۱۱۶,۸۷۸	۱,۱۱۶,۸۷۸	۱,۱۱۶,۸۷۸
موز گردو	یک کیلوگرم	۳,۶۰۰,۳۲۸	۳,۶۷۲,۸۵۴	۳,۷۵۱,۵۶۲	۳,۸۱۲,۶۳۴	۴,۰۰۶,۵۲۸	۴,۱۷۲,۳۶۶	۴,۲۴۴,۵۲۳	۴,۳۱۰,۱۸۲	۴,۳۱۰,۱۸۲	۴,۳۱۰,۱۸۲	۴,۳۱۰,۱۸۲	۴,۳۱۰,۱۸۲
سینه	یک کیلوگرم	۴,۵۱۷,۷۶۹	۴,۵۷۸,۴۴۵	۴,۷۰۰,۱۲۹	۵,۰۸۸,۰۲۲	۶,۶۷۷,۸۵۲	۷,۳۲۱,۵۲۳	۷,۳۲۱,۵۲۳	۷,۳۲۱,۵۲۳	۷,۳۲۱,۵۲۳	۷,۳۲۱,۵۲۳	۷,۳۲۱,۵۲۳	۷,۳۲۱,۵۲۳

۱/۳

جدول آذ سزی زمانی متوسط قیمت اعلام خوراکی منتخب در مناطق شهری کشور (زبان)

نام کالا	واحد سبانه	آبان ۱۴۰۱	آذر ۱۴۰۱	دی ۱۴۰۱	بهمن ۱۴۰۱	اسفند ۱۴۰۱	فروردین ۱۴۰۲	اردیبهشت ۱۴۰۲	خرداد ۱۴۰۲	تیر ۱۴۰۲	مرداد ۱۴۰۲	شهریور ۱۴۰۲	مهر ۱۴۰۲
منبر پانام درختی	یک کیلوگرم	۳۲۹۹۶۹۶	۳۵۵۶۵۷۲	۳۶۶۹۱۳۸	۳۷۹۷۳۳۴	۳۹۰۶۶۹۸	۴۰۵۶۱۳۶۵	۴۱۷۶۶۹۴۴	۴۳۰۰۰۰۰۰	۴۴۳۰۰۰۰۰	۴۵۴۹۹۹۲۵	۴۶۹۹۹۹۱۸	۴۸۱۹۹۹۱۵
قلنج	یک کیلوگرم	۶۶۵۵۳۴۹	۶۳۳۵۰۰۳	۶۸۴۵۳۰۰	۷۰۶۶۸۳۰	۷۳۶۰۸۳	۷۶۹۰۷۳۳	۷۵۵۰۰۱۱	۷۷۳۳۱۱۰	۷۸۴۳۷۸۹	۸۵۸۳۴۴۱	۱۰۰۴۵۰۴۵	۱۰۰۴۵۰۴۵
خیلار	یک کیلوگرم	۱۷۵۶۴۴۹	۱۷۹۰۹۴۳	۲۰۵۸۵۳	۲۵۴۳۷۸	۲۶۲۳۷۹	۲۹۴۳۵۸	۳۲۰۶۳۴۹	۳۱۵۰۳۷	۳۰۰۸۱۸	۳۳۷۴۳۸	۳۶۱۷۷۵۵	۳۶۱۷۷۵۵
گدو سبز	یک کیلوگرم	۱۳۶۷۹۵	۱۴۵۴۹۴	۱۶۹۳۳۹	۱۹۶۱۴۹	۱۸۹۶۸۰	۱۹۴۵۱۱	۱۸۱۳۹۴	۱۸۰۵۱۰	۱۸۳۳۶۰	۱۸۱۳۷۸	۱۹۶۳۳۵	۲۱۱۳۱۷
پاندسول	یک کیلوگرم	۱۲۶۷۹۶	۱۲۶۵۳۵	۱۲۳۸۱۳	۱۲۶۶۵۸	۲۰۹۱۰۷	۲۱۶۰۵۰	۲۰۲۰۵۶۰	۲۰۷۳۴۲	۱۷۸۸۱۸	۱۹۰۵۵۵	۲۰۶۶۸۳	۱۹۸۴۱۰
گوجه فرنگی	یک کیلوگرم	۱۳۸۸۶۸	۱۳۲۷۷۳	۱۳۱۶۵۱	۱۶۰۶۶۷	۱۵۸۰۹۷۲	۱۸۱۶۸۳	۲۰۳۰۳۰۵	۱۶۶۸۰۲	۱۵۰۳۶۴	۱۴۱۳۵۸	۱۳۱۰۹۱۵	۱۳۷۶۳۷
کنار دانه ای	یک کیلوگرم	۳۲۰۳۴۴	۳۲۰۳۴۶	۳۲۷۱۳۵	۳۹۸۱۵۳	۴۳۳۵۶۱	۴۶۲۴۹۹	۴۸۵۵۷۹	۳۵۵۳۷۰	۳۶۷۰۹۴	۳۳۳۷۰۵	۳۳۳۷۰۵	۳۳۳۰۷۱
سبب رستنی	یک کیلوگرم	۱۷۲۰۵۴	۱۶۹۰۱۱۵	۱۷۲۴۴۷	۱۷۶۴۴۳	۱۷۷۸۵۹	۱۸۸۰۰۱	۱۸۸۰۰۱	۱۸۱۵۳۳	۱۸۱۰۱۷۹	۱۷۳۳۸۴	۱۶۷۶۶۳	۱۶۳۰۱۳۴
پنیر	یک کیلوگرم	۱۲۶۶۹۴	۱۵۸۸۶۶	۳۷۸۶۵۴	۷۸۰۱۷۷	۳۵۵۵۵	۳۳۷۰۹۱۵	۱۸۸۷۴۳	۱۶۴۰۶۰	۱۵۴۳۰۴	۱۴۵۱۰۰	۱۳۷۸۹۳	۱۳۱۳۶۷
موتج فرنگی	یک کیلوگرم	۱۰۸۰۶۵	۱۰۵۱۷۵	۱۲۰۷۳۵	۱۴۱۴۶۶	۱۲۱۳۱۳	۱۲۸۴۱۵	۱۱۹۵۳۷	۱۲۶۳۳۳	۱۴۹۱۸۴	۱۴۵۸۷۱	۱۴۰۷۶۴	۱۳۹۱۳۱
خورد	یک کیلوگرم	۵۸۳۴۵۴	۵۸۴۳۵۱	۵۸۹۵۰۷	۶۰۷۴۴۳	۶۳۸۱۳۷	۶۶۶۶۴۷	۶۸۷۷۶۵	۷۱۵۸۰۳	۷۳۳۴۱۱	۷۳۵۳۳۱	۷۳۵۳۳۱	۷۳۶۶۶۴
لوبیا چیتی	یک کیلوگرم	۷۱۳۱۵۵	۷۱۰۹۴۹	۷۱۹۳۱۶	۷۳۳۷۰۱	۷۶۸۳۵۶	۷۹۹۴۸۷	۸۳۳۳۹۹	۸۵۸۰۱۲	۸۷۴۸۳۱	۸۸۰۰۱۱	۸۹۰۰۴۳	۸۹۳۵۸۳
لوبیا قرمز	یک کیلوگرم	۵۵۵۳۵۵	۵۵۹۸۸۷	۵۷۰۳۸۷	۵۸۴۴۴۶	۶۱۵۳۷۷	۶۴۱۸۸۷	۶۳۳۵۵۱	۷۰۳۱۴۷	۷۳۳۳۴۵	۷۳۳۳۴۶	۷۵۱۰۱۷۸	۷۶۰۴۰۵
عدس	یک کیلوگرم	۶۰۸۵۹۳	۵۹۸۴۳۶	۶۰۷۴۶۸	۶۱۷۷۷۷	۶۳۳۷۳۳	۶۳۳۱۹۷	۶۳۳۵۰۰	۶۹۹۰۱۹	۶۸۷۰۳۷	۶۹۰۸۸۶	۶۹۱۶۵۳	۶۹۱۶۵۳
لوب	یک کیلوگرم	۵۸۰۴۵۳	۵۸۰۴۵۳	۵۸۰۴۰۰	۵۸۸۵۳۵	۶۰۸۱۰۰	۶۳۳۳۱۸	۶۳۳۳۱۳	۶۵۴۵۰۱	۶۵۴۵۰۱	۶۶۳۳۵۳	۶۶۳۳۵۳	۶۶۳۳۵۳
کنگ	یک کیلوگرم	۳۳۱۰۹۳۸	۳۴۰۱۵۵	۳۴۰۶۵۹	۳۴۰۷۸۹	۳۴۹۱۷۱	۳۵۳۴۱۸	۳۷۰۱۲۴	۴۰۰۱۳۶۳	۴۲۱۰۰۵	۴۴۴۸۵۰	۴۵۳۳۱۴	۴۵۳۳۱۴
سنگر	یک کیلوگرم	۲۵۵۸۳۰	۲۵۵۴۵۱	۲۵۵۴۵۱	۲۵۵۷۴۷	۲۵۹۵۷۲	۲۶۶۳۳۵	۲۸۱۳۹۸	۳۱۷۱۵۰	۳۳۸۵۵۰	۳۵۳۸۹۵	۳۷۰۱۳۵	۳۷۰۱۳۵
زب گوجه فرنگی	یک کیلوگرم	۵۳۴۶۹۱	۵۳۳۳۴۴	۵۳۳۳۴۴	۵۳۶۹۰۵	۵۳۷۹۰۵	۵۳۸۳۳۹	۵۳۸۳۳۹	۵۳۸۰۰۲	۵۵۴۶۷۵	۵۶۳۶۰۱	۵۸۱۰۴۱	۵۸۰۴۷۳
سبب گوجه فرنگی	یک کیلوگرم	۲۷۹۶۱۳	۲۸۵۳۳۲	۲۸۵۳۳۲	۲۸۵۵۰۳	۲۹۲۶۶۲	۲۹۲۴۳۳	۲۹۷۴۵۶	۳۰۰۱۳۴۱	۳۱۲۷۹۰	۳۲۰۶۶۱	۳۲۳۶۶۳	۳۲۳۶۶۳
سبب سبزی	یک کیلوگرم	۴۹۲۸۵	۴۹۵۳۳۱	۴۹۹۰۰۱	۴۹۰۰۰۰	۴۹۰۰۰۰	۴۹۰۰۰۰	۴۹۰۰۰۰	۴۹۰۰۰۰	۴۹۰۰۰۰	۴۹۰۰۰۰	۴۹۰۰۰۰	۴۹۰۰۰۰
چاقی خارجی بسته ای	یک کیلوگرم	۱۴۳۸۳۳۵	۱۵۰۰۱۹۱۷	۱۵۴۹۱۴۳	۱۵۴۳۳۳۳	۱۶۳۳۳۳۸	۱۶۳۳۳۳۸	۱۷۵۵۰۱۳	۱۸۰۰۰۰۰	۱۸۹۸۶۴۸	۱۸۳۷۹۸۷	۲۰۵۰۵۰۰	۲۰۵۰۵۰۰
پوشانه مرغ در	یک و نیم کیلوگرم	۱۶۴۰۱۸۱	۱۶۶۰۷۹۶	۱۷۱۰۸۰۵	۱۸۱۰۷۷۸	۱۹۰۰۴۲۰	۲۰۰۱۸۸۷	۲۳۵۷۸۷	۲۴۹۸۱۷	۲۶۵۱۸۸	۲۷۳۳۴۴	۲۷۷۰۱۳۰	۲۷۹۸۱۴

قرارداد

خرید مواد. طبخ و توزیع غذای کارکنان نیروگاه

کارفرما

شرکت مدیریت تولید برق منتظرانم

پیمانکار

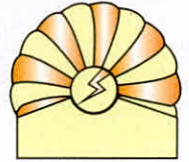
..... شرکت

شماره قرارداد

DC ۱۴۰۳/۱۱۴۰

تاریخ

۱۴۰۳/۰۱/۰۱



فهرست مطالب

شماره صفحه	عنوان
۱	کلیات قرارداد
۲	ماده ۱. موضوع قرارداد
۲	ماده ۲. مبلغ قرارداد
۲	ماده ۳. مدت قرارداد
۳	ماده ۴. شرایط پرداخت
۳	ماده ۵. نحوه تنظیم صورتحساب
۳	ماده ۶. محل انجام و تحویل موضوع قرارداد
۳	ماده ۷. تضمین حسن انجام تعهدات
۴	ماده ۸. دستگاه نظارت
۴	ماده ۹. برنامه غذایی
۵ و ۶ و ۷ و ۸	ماده ۱۰. تعهدات طرفین
۸	ماده ۱۱. تغییر مقادیر کار
۸	ماده ۱۲. تغییر مدت قرارداد
۹ و ۱۰	ماده ۱۳. مقررات و الزامات HSE
۱۱	ماده ۱۴. نحوه اشتغال کارکنان پیمانکار
۱۲	ماده ۱۵. جرائم و تخلفات
۱۳	ماده ۱۶. قوانین کار، بیمه های تأمین اجتماعی، حفاظت فنی عوارض و مالیات ها
۱۳	ماده ۱۷. حوادث قهریه
۱۴	ماده ۱۸. خاتمه قرارداد
۱۴ و ۱۵	ماده ۱۹. فسخ قرارداد
۱۵	ماده ۲۰. عدم واگذاری قرارداد
۱۵	ماده ۲۱. اختلافات
۱۶	ماده ۲۲. نشانی طرفین
۱۶	ماده ۲۳. ضمیمه قرارداد

پیمانکار

۱۶ / ۱

کارفرما

Address : استان البرز - کرج - کیلومتر ۷ جاده ملارد :
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس
صندوق پستی
کد پستی
تلفن
دورنویس





<< به نام خدا >>

((قرارداد شماره ۱۴۰۳/۱۱۷۰ DC))

این قرارداد در تاریخ ۱۴۰۳/۰۱/۰۱ فیما بین شرکت مدیریت تولید برق منتظر قائم به شماره ثبت ۲۴۲۹، شناسه ملی ۱۰۱۰۰۱۸۹۶۸۷ و کد اقتصادی ۴۱۱۱۶۶۷۶۹۳۷ که در این قرارداد (کارفرما) نامیده می شود با نمایندگی آقای گرشاسب جمشید نژاد (مدیر عامل) و آقای محمد جعفری اناری (رئیس هیئت مدیره) از یک طرف و شرکت به شماره ثبت ثبت شده در اداره ثبت اسناد و موسسات غیرتجاری با کد اقتصادی و با شناسه ملی و کد کارگاهی که در این قرارداد (پیمانکار) نامیده می شود با نمایندگی آقای به شماره ملی (مدیر عامل و عضو هیئت مدیره) که موجب اساسنامه و آگهی تغییرات شماره مورخ/...../..... اختیارامضای این قرارداد را دارند از طرف دیگر منعقد می گردد.

ماده ۱. موضوع قرارداد

موضوع قرارداد عبارت است از : الف) خرید مواد غذایی، ب) طبخ و توزیع غذا طبق برنامه نیروگاه که بصورت ماهیانه از سوی دستگاه نظارت ابلاغ و پیمانکار مکلف به رعایت آن خواهد بود.

تبصره : کیفیت و کمیت مواد مصرفی در هر پرس غذا بشرح پیوست شماره یک قرارداد می باشد.

ماده ۲. مبلغ قرارداد

مبلغ کل برآوردی قرارداد (به عدد) ریال (به حروف) ریال می باشد.
(پیوست شماره یک)

الف) مبلغ برآوردی خرید مواد در سال جمعاً (به عدد) ریال (به حروف) ریال می باشد.

ب) دستمزد برآوردی پخت غذا در سال (به عدد) ریال (به حروف) ریال می باشد.

تبصره ۵ : مبلغ قطعی قرارداد طبق بهای واحد پیوست شماره یک قرارداد و تعداد پرس های غذای تحویلی براساس فیش های ارائه شده از طرف پیمانکار و با صورتجلسه مربوط به تعداد غذای هر روز که به امضای نماینده دستگاه نظارت و نماینده پیمانکار رسیده، محاسبه می گردد.

ماده ۳. مدت قرارداد

مدت اجرای قرارداد از تاریخ ۱۴۰۳/۰۱/۰۱ به مدت یکسال شمسی می باشد و مدت انجام کار موضوع قرارداد بشرح ماده ۱۲ قابل تغییر خواهد بود.

پیمانکار

۱۶ / ۲

کارفرما

Address : استان البرز - کرج - کیلومتر ۷ جاده ملارد Malard Road 7KM Karadj Alborz Iran
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس
صندوق پستی
کد پستی
تلفن
دورنویس



**ماده ۴. شرایط پرداخت**

- ۴-۱- کلیه پرداختی ها براساس ارائه صورت وضعیت و تأیید دستگاه نظارت که برپایه ریزقیمت و جمع کل آنالیز پیشنهادی هر غذا که در اسناد مناقصه از طرف پیمانکار تهیه شده ، خواهد بود.
- ۴-۲- کارفرماید از دریافت صورتحساب تأیید شده پیمانکار مبلغ آن را پس از اعمال کسور قراردادی در وجه پیمانکار پرداخت می نماید.
- ۴-۳- پرداخت صورت وضعیت آخر هر ماه پیمانکار منوط به ارائه یک نسخه از صورتحساب پرداخت حقوق ماه قبل کارکنان مطابق با قانون کار شامل (فیش حقوقی ، تصویر بیمه با تأییدیه تامین اجتماعی ، ریز عملکرد و ...) موضوع قرارداد خواهد بود.
- ۴-۴- در صورت تخلف پیمانکار از انجام پرداخت های قانونی (اعم از حقوق ، دستمزد ، مزایا ، حق بیمه سنوات ، اضافه کاری و سایر مطالبات قانونی و قراردادی و بهاء اقلام و مواد خریداری شده توسط پیمانکار) کارفرما از محل مطالبات پیمانکار و در مقابل ارائه اسناد مثبت توسط بستانکار پیمانکار ، نسبت به پرداخت مطالبات مذکور اقدام خواهد نمود.
- ۴-۵- پیمانکار باید توان مالی پرداخت حقوق ، تامین مواد غذایی و طبخ غذا را ۲ ماه بدون دریافت هیچ گونه مطالباتی از کارفرما را به نحو مطلوب داشته باشد.

ماده ۵. نحوه تنظیم صورتحساب

- ماهانه پیمانکار متناسب با فیش های دریافتی از کارکنان و برنامه غذایی اجرا شده نسبت به تنظیم صورتحساب و ارائه آن (بانضمام بن های مربوطه) به دستگاه نظارت اقدام و دستگاه نظارت ظرف مدت ۱۵ روز پس از دریافت صورتحساب از پیمانکار ، مراتب را رسیدگی و پس از تأیید ، صورت حساب به منظور تأیید نهایی و پرداخت وجه به امور مالی ارسال خواهد نمود.

ماده ۶. محل انجام و تحویل موضوع قرارداد

- ۶-۱- پیمانکار متعهد است غذای مورد نیاز را در محل آشپزخانه کارفرما واقع در آشپزخانه نیروگاه طبخ نماید ، زمان سرو غذا طبق نظر دستگاه نظارت خواهد بود توزیع غذا به طور معمول در کانتینر نیروگاه و سایر قسمت های مورد نیاز که توسط دستگاه نظارت مشخص می گردد بدون پرداخت هیچ حق الزحمه ای و در تمام طول سال نهار و شام و افطار و سحر ماه مبارک رمضان انجام خواهد گرفت.
- ۶-۲- چنانچه به تشخیص و درخواست دستگاه نظارت توزیع تعدادی از غذاهای روزانه در خارج از نیروگاه لازم باشد ، پیمانکار مکلف است تعداد غذای مورد نیاز را توسط افراد خود بوسیله خودروهای کارفرما به محل یا محل های تعیین شده توسط دستگاه نظارت حمل و توزیع نماید.

پیمانکار

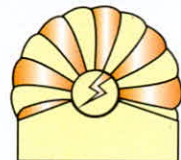
۱۶ / ۴

کارفرما

Address : استان البرز - کرج - کیلومتر ۷ جاده ملارد Malarad Road 7KM Karadj Alborz Iran
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس
صندوق پستی
کد پستی
تلفن
دورنویس



**ماده ۷. تضمین انجام تعهدات**

بمنظور تضمین انجام تعهدات ، پیمانکار مکلف است همزمان با امضاء قرارداد یک فقره ضمانت نامه بانکی معتبر یا چک تضمین شده بانکی معادل ۱۰٪ مبلغ قرارداد به کارفرما تسلیم نموده یا معادل مبلغ مذکور را نقداً به شماره شباه ۰۸۰۳۴۲۳۴۷۰۰۸۰۷۰۱۹۰۰۰۰۰۰۰۰ IR نزد بانک صادرات شعبه فلکه دوم فردیس واریز و رسید آنرا به همراه سایر اسناد تحویل اداره تدارکات داخلی و قراردادهای نماید ، ضمانت نامه انجام تعهدات یا سپرده مذکور با ارائه مفاحساب بیمه ظرف مدت یک هفته پس از انقضای دوره قرارداد و با تأیید دستگاه نظارت آزاد می گردد.

ماده ۸. دستگاه نظارت

نظارت بر اجرای تعهداتی که پیمانکار بر طبق این قرارداد تقبل نموده است از طرف کارفرما به عهده معاون مالی و منابع انسانی - (اداره خدمات عمومی نیروگاه) که در این قرارداد دستگاه نظارت نامیده می شود ، واگذار گردیده است .
دستگاه نظارت یا نماینده وی که بصورت کتبی به پیمانکار معرفی می شوند ، می تواند در هر موقع به هر ترتیب که لازم بداند در محل آشپزخانه یا اماکنی که کار تهیه و پخت و توزیع غذا در آن انجام می شود حضور یافته و کیفیت و کمیت مواد غذایی و نحوه طبخ و توزیع غذا را کنترل نموده و بر اجرای صحیح کار مطابق فرم گزارش نظارتی هفتگی (پیوست شماره ۲ و ۳) نظارت نماید ، پیمانکار موظف به همکاری و فراهم نمودن امکانات در حد معمول برای بازرسی ، اندازه گیری و معاینه کمیت و کیفیت غذا و همچنین مکلف به رعایت تذکرات و دستورات دستگاه نظارت بوده و کنترل بر محل های نگهداری مواد غذایی و پروتئینی به عهده دستگاه نظارت بوده و پیمانکار موظف به همکاری می باشد.

ماده ۹. برنامه غذایی

کارفرما (دستگاه نظارت) موظف است برنامه غذایی ماهانه مورد نظر خود را که برای روزهای عادی سه نوع و روزهای جمعه و تعطیلات رسمی دو نوع غذا به همراه وعده صبحانه شیفیت خواهد بود از فهرست غذای پیوست شماره یک قرارداد تعیین و بصورت ماهانه به وی ابلاغ نماید و پیمانکار مکلف به رعایت و اجرای برنامه غذایی بوده و همچنین موظف است مواد اولیه مورد نیاز برای طبخ هر روز را (طبق برنامه ماهانه) ۲۴ ساعت قبل از روز طبخ تهیه و با تأیید دستگاه نظارت آماده نماید.

تبصره ۱: چنانچه تحت شرایط غیرقابل پیش بینی ، تهیه هریک از غذاهای برنامه ابلاغی ، توسط پیمانکار میسر نباشد با پیشنهاد پیمانکار و تأیید دستگاه نظارت یکی از غذاهای مندرج در پیوست شماره یک قرارداد انتخاب و جایگزین می گردد. (پس از اعمال جرائم)

تبصره ۲: آمار تعداد غذای روزانه مورد نیاز حداقل ۱۲ ساعت قبل توسط دستگاه نظارت با اطلاع پیمانکار خواهد رسید.

تبصره ۳: چنانچه مقدار غذای روزانه (طبق آمار دستگاه نظارت) از تعداد غذاهای تحویل شده به کارفرما بیشتر باشد پیمانکار با تأیید دستگاه نظارت مجاز به خارج نمودن غذای اضافی از نیروگاه می باشد و نیروگاه هزینه ای به پیمانکار پرداخت نخواهد کرد.

تبصره ۴: پیمانکار موظف است مواد اولیه خود را به میزان دو هفته تهیه نماید و در صورت بالابودن حجم مواد مصرفی از ورود آن توسط دستگاه نظارت ممانعت بعمل خواهد آمد.

پیمانکار

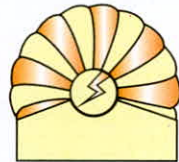
۱۶ / ۴

کارفرما

Address : استان البرز - کرج - کیلومتر ۷ جاده ملارد Malard Road 7KM Karadj Alborz Iran
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس
صندوق پستی
کد پستی
تلفن
دورنویس





تبصره ۵: پیمانکار موظف به ثبت دقیق اطلاعات ورود و خروج مواد اولیه و ارائه آن به دستگاه نظارت با ثبت تاریخ انقضاء و ارائه گزارشات هفتگی موجودی انبار می باشد.

تبصره ۶: پیمانکار موظف است در زمانی که غذای طبخ شده هر وعده مورد تایید دستگاه نظارت از لحاظ کمی و کیفی نباشد لزوماً غذای چلو تن ماهی جایگزین غذای مزبور نموده و بابت غذای قبلی علاوه بر اعمال جریمه هزینه ای نیز پرداخت خواهد شد، لذا پیمانکار می بایست در انبار خود به تعداد لازم (۵۰۰ کنسرو) تن ماهی مرغوب مورد تایید دستگاه نظارت جهت استفاده در مواقع ضروری نگهداری نماید.

ماده ۱۰. تعهدات طرفین

۱۰-۱- تعهدات کارفرما

۱-۱-۱- آب و برق و گاز مورد نیاز برای اجرای موضوع قرارداد (از طریق شبکه گاز شهری) به هزینه کارفرما تامین می گردد، پیمانکار مکلف است نهایت صرفه جوئی را در مصرف آنها بعمل آورد.

۱-۱-۲- واگذاری ظروف و وسایل موجود برای طبخ و توزیع غذا به عهده کارفرما بوده و این قبیل لوازم و وسائل طی صورتجلسه ای حداقل ۴۸ ساعت قبل از اجرای موضوع قرارداد به پیمانکار تحویل می گردد (پیوست شماره ۵).

۱-۱-۳- کارفرما غیر از لوازم موجود که بصورت امانت (طی صورتجلسه) در اختیار پیمانکار قرار خواهد داد هیچگونه مسئولیت دیگری نخواهد داشت. هزینه تعمیر و تعویض قطعات مصرفی تجهیزات رستوران به عهده پیمانکار خواهد بود.

۱-۱-۴- ابلاغ برنامه ماهانه به پیمانکار.

۱-۱-۵- چنانچه بعلت نوسانات قیمت، نرخ مواد اصلی غذایی شامل: **برنج . مرغ . گوشت گوسفند و گوساله . ماهی** افزایش یابد، پیمانکار گزارش خود را کتباً به دستگاه نظارت اعلام و امور بازرگانی با همکاری کمیسیون معاملات شرکت مراتب را بررسی و در صورت تایید کمیسیون مذکور و پس از تایید هیات مدیره، تعدیل لازم صورت خواهد گرفت. افزایش قیمت ها در خصوص سایر اقلام، مشمول تعدیل قیمت قرارداد نخواهد بود، و پیمانکار از این بابت نمی تواند ادعائی داشته باشد.

تبصره ۱: پیمانکار می بایست درخواست خود مبنی بر تعدیل بابت افزایش نرخ مواد غذایی شامل موارد بند ۱-۵-۱-۰ قرارداد را کتباً به کارفرما اعلام نماید (زمان اعلام درخواست ۴ بار در طول مدت زمان قرارداد بصورت هر ۳ ماه یکبار و پس از ارسال آخرین صورت حساب می باشد)

تبصره ۲: کارفرما در طول مدت قرارداد بر اساس نرخ های اعلامی مرکز آمار ایران در گزارش یکساله متوسط قیمت اقلام خوراکی (یا گزارش مشابه آن) افزایش قیمت را بر اساس نرخ های فوق نسبت به زمان انعقاد قرارداد محاسبه و تعیین می نماید و درصد آن را بر روی آنالیزهای هر پرس غذا اعمال خواهد نمود.

تبصره ۳: تعدیل مبلغ قرارداد ناشی از نوسانات نرخ اقلام بند (۱-۵-۱۰) به شرح زیر خواهد بود:

پیمانکار

۱۶ / ۵

کارفرما

Address : استان البرز - کرج - کیلومتر ۷ جاده ملارد Malard Road 7KM Karadj Alborz Iran
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس
صندوق پستی
کد پستی
تلفن
دورنویس





- تعدیل سه ماهه اول قرارداد نسبت به مازاد ۲۵٪ افزایش نرخ مورد تایید کارفرما و با توجه به نرخهای پایه زمان انعقاد قرارداد محاسبه خواهد شد.
- تعدیل سه ماهه دوم، سوم و چهارم به نسبت قیمتهای پایان دوره سه ماهه اول، دوم و سوم قرارداد و فارغ از مازاد ۲۵٪ تعدیل دوره اول محاسبه خواهد شد.

تبصره ۴: نمونه نرخ اعلام شده در گزارش قیمت متوسط یکساله مرکز آمار ایران پیوست می باشد. (در صورت عدم ارائه این گزارش توسط مرکز آمار ایران، تعیین نحوه محاسبه و درصد افزایش قیمت ها برعهده امور بازرگانی کارفرما می باشد).

تبصره ۵: مسئولیت محاسبه تعداد پرسپیون ها و اعمال درصدهای افزایش قیمت بر عهده پیمانکار میباشد که پس از تایید محاسبات صورت وضعیت های مربوطه توسط دستگاه نظارت، موضوع در کمیسیون معاملات کارفرما بررسی و در صورت تایید هیات مدیره کارفرما به پیمانکار پرداخت خواهد شد.

تبصره ۶: پیمانکار موظف است یک نسخه از کلیه فاکتورهای مربوط به درخواست تعدیل را در طول مدت قرارداد تحویل دستگاه نظارت دهد تا در بررسی تعدیل مورد استفاده قرارگیرد.

۱-۲-۱- تعهدات پیمانکار

۱-۲-۱- پیمانکار باید پیش از شروع کار، شخص واجد صلاحیتی را که مورد قبول دستگاه نظارت باشد، به عنوان سرپرست آشپزخانه و به عنوان نماینده خویش معرفی نماید، سرپرست آشپزخانه باید در اوقات کار در محل حاضر باشد و عملیات اجرایی، با مسئولیت و نظارت او انجام شود اگر ضمن کار معلوم شود که سرپرست آشپزخانه قادر به انجام وظایف خود نیست، دستگاه نظارت با نکر دلیل درخواست جایگزین او را از پیمانکار خواهد کرد و پیمانکار مکلف است ظرف مدت معین که از سوی دستگاه نظارت تعیین خواهد شد، شخص واجد صلاحیت دیگری را که مورد قبول دستگاه نظارت باشد، معرفی کند. حضور دائمی پیمانکار یا نماینده تام الاختیار بمنظور مدیریت و سرپرستی کانتین و هماهنگی لازم با دستگاه نظارت در تمام ساعات ایام کار و ایام تعطیل تا پایان ساعت سرو غذا (حسب نظر دستگاه نظارت) الزامی است.

۱-۲-۲- تهیه کلیه لوازم و مواد مصرفی جهت طبخ غذا و شستشوی ظروف و نظافت وسائل کلاه، پاپوش، ماسک و ...، لوازم آشپزخانه و کانتین و همچنین تهیه نمک، یخ، لیمو تازه، نان، فلفل سیاه، سماق، دستمال کاغذی، مواد شوینده و ضد عفونی کننده نایلکس برای توزیع غذا، دسر و حمل زباله و غیره (بدیهی است که مواد مصرفی نظیر: نمک، یخ، نان، لیمو تازه (آبلیمو در زمان نبود لیمو تازه) و ادویجات بطور مرتب بایستی روی میزهای غذاخوری آماده استفاده باشد).

تبصره ۱: پیمانکار موظف است تجهیزات کارفرما را (نظیر سردخانه زیرصفر، بالای صفر، فریزر صندوقی، آبسردکن و یخ ساز، یخچال ایستاده، کولرهای گازی، اجاق گاز، فر، کباب پز دستی و اتومات، کانتنر گرمکن، کانتنر سرو غذا، کولر گازی موجود، سیخ شوی، گرمکن غذا و ظروف چینی سرو غذا) و سایر لوازم موجود در کانتین را طبق صورتجلسه، تحویل و لوازم، دستگاه ها و قطعات تحویلی در صورت خرابی و مصرفی بودن را با هزینه خود جبران نماید و بخوبی حفظ و نگهداری نماید و در صورت بروز خسارت عمدی و عدم اقدام بموقع پیمانکار، هزینه خسارت باضافه ۲۰٪ هزینه های بالاسری از صورت وضعیت پیمانکار کسر می گردد. پیمانکار از روز تحویل آشپزخانه و سالن غذاخوری تا روز اتمام زمان قرارداد، مسئول حفظ و نگهداری مواد، لوازم، تجهیزات و ... که زیر نظر و مراقبت او قرار دارد و به همین منظور اقدامات لازم را برای نگهداری و حفاظت آنها در داخل آشپزخانه در مقابل عوامل سرقت و حریق و مانند اینها بعمل آورد.

تبصره ۲: پیمانکار ملزم به ارائه سرویس مناسب و مستمر بر روی میزهای کانتین شامل: فلفل سیاه، نمک، نان، آبلیمو و سماق و دستمال کاغذی می باشد.

پیمانکار

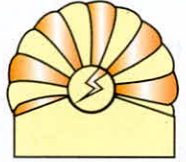
۱۶ / ۶

کارفرما

Address : استان البرز - کرج - کیلومتر ۷ جاده ملارد Malard Road 7KM Karadj Alborz Iran
P.O.Box : ۳۱۵۸۵ - ۱۴۱۶
Postal Code : ۳۱۶۷۶ - ۴۳۹۱۱
Tel : ۰۰۹۸ (۲۶) ۳۶۶۰۰۷۰۱ - ۵
Fax : ۰۰۹۸ (۲۶) ۳۶۶۰۰۷۰۸

آدرس
صندوق پستی
کد پستی
تلفن
دورنویس





- ۱۰-۲-۳- پیمانکار علاوه بر رعایت مفاد بند یک، ملزم به تأمین و بکارگیری حداقل ۱۲ نفر (۱ نفر سر آشپز ماهر و هنرمند، ۳ نفر آشپز، ۷ نفر کارگر و نظافتچی، ۱ نفر میزبان و یا سالن دار) تا ساعت ۱۶ و ۴ نفر (۲ نفر آشپز و ۲ نفر کارگر) از ساعت ۱۶ تا پایان صرف شام در روز کارعادی و در تعطیلات رسمی و جمعه ها ۲ نفر آشپز و ۴ نفر کارگر می باشد که عدم رعایت تأمین کارکنان مذکور و مفاد بند یک این ماده مشمول جریمه مندرج در ماده ۱۶ خواهد بود (ملاک حضور پرسنل پیمانکار کارت حضور و غیاب بازرسی و تأیید اداره خدمات می باشد).
- تبصره ۴:** پیمانکار ملزم به استفاده دائمی ۱ نفر آشپز ماهر، هنرمند موضوع بند ۳-۲-۱۰ بعنوان سر آشپز (آشپز ماهر، هنرمند) جهت نظارت بر پخت غذا با کیفیت مطلوب می باشد.
- ۱۰-۲-۴- پیمانکار متعهد است با برنامه ریزی و پیش بینی نیروی انسانی (در حد لازم) هنگام توزیع غذا بنحوی عمل نماید که از تشکیل صف طولانی اکیداً جلوگیری گردد و در زمان تعمیرات با توجه به بالا رفتن تعداد غذای مصرفی متناسب یا آن با نظر دستگاه نظارت به ازای هر ۵۰ پرس غذا یک نفر به کارکنان خود بدون پرداخت هزینه از کارفرما اقدام نماید.
- ۱۰-۲-۵- امور مربوط به سرویس غذا از قبیل: نظافت سالن غذاخوری و میزها و ضد عفونی کردن، توزیع، جمع آوری ظروف، شستشوی ظروف، توزیع آب سرد و یخ توسط پیمانکار انجام شده و پیمانکار متعهد است که در مواقع صرف غذا در کانتین جهت نظافت و پذیرایی در داخل سالن غذا خوری از نفرات خود با پوشش مناسب (شلوار، پیراهن پارچه ای، کفش چرمی و جلیقه) بصورت دائم در طول ساعت صرف غذا استفاده نماید.
- ۱۰-۲-۶- پیمانکار موظف است به همراه هر پرس غذا (ناهار و شام) یک عدد لیوان یکبار مصرف کاغذی (نوع مرغوب مورد تایید دستگاه نظارت) و یک عدد خلال دندان، سماق، فلفل، نمک یکبار مصرف و یک عدد کره کوچک در هنگام سرو غذای کبابی به استفاده کنندگان از غذا تحویل نماید.
- ۱۰-۲-۷- پیمانکار موظف است قاشق و چنگال های شسته شده را جهت مصرف کارکنان توزیع نماید.
- ۱۰-۲-۸- تعیین ساعات توزیع غذا در ماه مبارک رمضان و سایر ماه های سال با تشخیص دستگاه نظارت خواهد بود.
- ۱۰-۲-۹- پیمانکار موظف است نسبت به نظافت و شستشوی مواد غذایی اولیه با کمال دقت اقدام و سبزیجات و میوه مصرفی را (چنانچه در برنامه غذایی منظور شده باشد) قبل از مصرف با مواد ضد عفونی کننده استاندارد طبق نظر کارشناس تغذیه استریل (ضد عفونی) نماید.
- ۱۰-۲-۱۰- کلیه ظروف توزیع غذا، (قاشق ها و چنگال ها) می بایستی ماهانه ۴ بار با مایع ضد عفونی کننده، ضد عفونی گردد و کلیه ادوات برقی می بایستی پس از مصرف شسته شده و خشک گردند و با کاور پوشانیده گردند.
- ۱۰-۲-۱۱- پیمانکار متعهد می گردد به توصیه دستگاه نظارت در رابطه با تهیه طبخ و توزیع غذا عمل نماید.
- ۱۰-۲-۱۲- غذاهائی که در خارج رستوران توزیع می گردند بایستی در ظروف یک بار مصرف به همراه ادویه جات بسته بندی شده (نمک، فلفل، سماق) مرغوب باشند، ضمناً تعداد غذاهای مزبور بطور متوسط ۱۴۰ پرس خواهد بود، تأمین ظروف به عهده پیمانکاری باشد.
- ۱۰-۲-۱۳- پیمانکار موظف است مواد گوشتی گرم، ماهی و مرغ را در ساعت اولیه روز (۸ الی ۱۵) با خودرو یخچال دار و پس از مراجعه به سازمان دامپزشکی فردیس با هماهنگی دستگاه نظارت به کانتین وارد نماید.
- ۱۰-۲-۱۴- پیمانکار موظف به پذیرایی از میهمانان ویژه نیروگاه در سالن غذاخوری می باشد و می بایست ۲ نفر از پرسنل واجد

پیمانکار

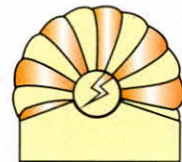
۱۶ / ۲

کارفرما

Address : استان البرز - کرج - کیلومتر ۷ جاده ملارد Malard Road 7KM Karadj Alborz Iran
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس
صندوق پستی
کد پستی
تلفن
دورنویس





صلاحیت را بعد از آموزش لازم توسط ایشان و با لباس مناسب به امر پذیرایی و سرو غذای میهمانان در مواقع حضور در سالن غذا خوری، اختصاص دهد.

۱۰-۲-۱۵- کارگرانی که برای اجرای تعهدات پیمانکار از طرف مشارالیه منصوب و بکار گمارده شوند، کارکنان پیمانکار بوده و پیمانکار مسئول پرداخت حقوق و دستمزد و سایر مزایا (عیدی، سنوات، مرخصی، بن، حق مسکن، اضافه کاری، حق اولاد و ...) که طبق مقررات و مصوبات قانون کار و سازمان تأمین اجتماعی به آنان تعلق می گیرد خواهد بود. پیمانکار متعهد است ماهیانه تصویر لیست پرداخت حقوق و فیش حقوقی لیست بیمه ماه قبل کارکنان خود را که به تایید سازمان تأمین اجتماعی رسیده باشد را به دستگاه نظارت ارائه نماید. پیمانکار متعهد است که دستمزد و حق بیمه کارگران خود را طبق قانون کار به طور مرتب پرداخت نماید در صورتی که در پرداخت دستمزد کارگران تاخیر پیش آید، دستگاه نظارت در صورت اطلاع مراتب را به صورت اخطار کتبی به پیمانکار ابلاغ می نماید، در صورت استتکاف پیمانکار، کارفرما می تواند دستمزد کارگران را برای مدت زمانی که در قرارداد مربوطه انجام وظیفه نموده اند و مورد تأیید دستگاه نظارت نیز قرار گرفته باشد، از محل مطالبات پیمانکار پرداخت کند و مبلغ پرداختی را به اضافه ۳۰٪، به حساب بدهی پیمانکار منظور نماید و اگر مطالبات پیمانکار کافی نباشد، از محل تضمین های ایشان تأمین کند.

۱۰-۲-۱۶- پیمانکار باید به تعداد پرسنل خود یک نسخه از پیش نویس بیمه مسئولیت مدنی کارفرما در قبال کارکنان بصورت بی نام با هزینه خود تحویل دستگاه نظارت نماید و پس از تایید دستگاه نظارت از لحاظ کامل بودن موارد بیمه نامه، اقدام به تهیه نسخه نهایی و ارائه آن به نماینده کار فرما نماید و در صورت عدم انجام، نیروگاه اقدام نموده و از صورت وضعیت پیمانکار کسر گردد. (تاریخ شروع بیمه نامه همزمان با شروع قرارداد و به مدت یک سال شمسی باشد).

۱۰-۲-۱۷- پیمانکار موظف به تأمین لباس و کفش و ابزار مناسب به صورت سه دست در طول مدت قرارداد و مورد تایید دستگاه نظارت با هزینه خود می باشد.

۱۰-۲-۱۸- پیمانکار موظف به تأمین غذای پیمانکاران شرکت، که درخواست خرید غذا را دارند بصورت توافقی و با هماهنگی کارفرما می باشد.
۱۰-۲-۱۹- پیمانکار متعهد می باشد محل انجام کار را بصورت کامل و بررسی کرده و از وضعیت تجهیزات و امکانات مکان اجرای کار در شرایط مختلف در طول مدت قرارداد اطلاع یافته است.

۱۰-۲-۲۰- پیمانکار از قوانین و مقررات مربوط به کار، بیمه های تأمین اجتماعی، مالیات ها، عوارض و دیگر قوانین و مقرراتی که تا تاریخ تسلیم پیشنهاد معمول و مجرا بوده است، کاملاً مطلع بوده و متعهد است که همه آنها را رعایت کند، در هر حال مسئولیت عدم رعایت قوانین و مقررات یاد شده، به عهده ایشان می باشد.

۱۰-۲-۲۱- پیمانکار متعهد است که طبخ و توزیع غذا را به وسیله افرادی که در کار خود تخصص و تجربه کافی دارند انجام دهد و کسانی که در اجرای این پیمان، خدماتی برای پیمانکار انجام دهند، کارکنان وی شناخته می شوند و پیمانکار موظف به ابقاء کارکنان رستوران مطابق با نظر دستگاه نظارت خواهد بود.
۱۰-۲-۲۲- پیمانکار مکلف به اجرای مقررات بیمه های درمانی و تأمین اجتماعی، مقررات و دستورالعمل های حفاظت فنی و بهداشت کار بوده و در اجرای این پیمان، هرگاه کارکنان و کارگران پیمانکار صلاحیت لازم برای انجام کار مربوطه را نداشته باشند یا باعث اختلال در نظم محل کار خود شوند، دستگاه نظارت مراتب را برای بار اول به سرپرست آشپزخانه (نماینده پیمانکار) تذکر می دهد و در صورت تکرار، می تواند از پیمانکار بخواهد که متخلفان را از کار برکنار کند، اجرای این دستور از مسئولیتهای پیمانکار نمی گاهد و ایجاد حقی برای او نمی کند.

۱۰-۲-۲۳- پیمانکار باید پیش از شروع کار، یک نفر را بعنوان رابط ایمنی و بهداشت کار (HSE) به دستگاه نظارت معرفی نماید و

پیمانکار

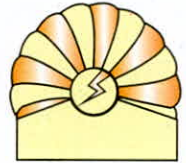
۱۶ / ۸

کارفرما

Address : استان البرز - کرج - کیلومتر ۷ جاده ملارد Malard Road 7KM Karadj Alborz Iran
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس
صندوق پستی
کد پستی
تلفن
دورنویس





ایشان مکلف است دستورالعمل های ایمنی را از واحد HSE شرکت دریافت و جهت اجرای دقیق مفاد آن به کارکنان منعکس نماید. در صورت عدم رعایت نکات دستورالعمل HSE، کارفرما نسبت به صدور جریمه و کسر از مطالبات پیمانکار طبق پیوست شماره ۴ اقدام نموده و پیمانکار حق اعتراض به جرائم را از خود سلب خواهد نمود.

۱۰-۲-۲۴- نگهداری و تعویض فیلترهای دستگاه تسویه آب بر عهده پیمانکار می باشد.

۱۰-۲-۲۵- تامین لوازم استراحت پرسنل رستوران شامل فرش، موکت، تخت، کمد، پتو، تلویزیون، اتو، میز اتو و ... سایر ملزومات فردی به عهده پیمانکار می باشد.

۱۰-۲-۲۶- پیمانکار می بایست طوری برنامه ریزی نماید تا در تهیه نان تازه جهت وعده ناهار با وعده شام به صورت مجزا و با هزینه خود در ۲ نوبت اقدام نماید.

ماده ۱۱. تغییر مقادیر کار

کارفرما می تواند در طول مدت قرارداد با اطلاع کتبی به پیمانکار مقادیر و متناسباً مدت زمان را تا میزان ۲۵٪ مبلغ قرارداد افزایش یا کاهش بدهد بدون آنکه در واحد بها و شرایط قرارداد تغییری حاصل شود و پیمانکار ملزم به قبول آن می باشد، در صورت افزایش یا کاهش، در موضوع قرارداد مدت قرارداد متناسباً اصلاح خواهد گردید.

تبصره: چنانچه حین اجرای عملیات موضوع قرارداد، دستگاه نظارت منوی جدیدی را در ارتباط با موضوع قرارداد به پیمانکار ابلاغ نماید که برای آنها فهرست مقادیر و قیمت ها پیش بینی نشده باشد قیمت پیشنهادی پیمانکار باید ابتدا به تأیید کارفرما برسد.

ماده ۱۲. تغییر مدت قرارداد

در موارد زیر مدت قرارداد قابل تغییر خواهد بود:

الف) در صورتی که مقدار کار طبق ماده ۱۱ قرارداد تغییر کند.

ب) در موارد بروز حوادث قهریه.

ج) در صورتی که قوانین و مقررات جدیدی وضع و یا محدودیت هائی ایجاد شود که در مدت تحویل موثر باشد.

در موارد فوق دستگاه نظارت موضوع را مورد مطالعه و رسیدگی قرار داده و در صورتی که پیش آمدن این موارد مستلزم تغییرات

مدت قرارداد باشد مراتب را به پیمانکار ابلاغ می نماید.

ماده ۱۳. مقررات و الزامات HSE

۱۳-۱- پیمانکار موظف است غذای سالم و تازه که با اصول بهداشتی و از مواد اولیه سالم و قابل قبول دستگاه نظارت تهیه شده باشد

در اختیار کارکنان کارفرما قرار دهد.

پیمانکار

۱۶ / ۹

کارفرما

Address : استان البرز - کرج - کیلومتر ۷ جاده ملارد Malard Road 7KM Karadj Alborz Iran
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس
صندوق پستی
کد پستی
تلفن
دورنویس





۱۳-۲- چنانچه با تشخیص نمایندگان کارفرما ، مواد اولیه و مصرفی پیمانکار غیربهداشتی و فاقد کیفیت و طعم مطلوب تشخیص داده شود از استفاده از آن ممانعت بعمل خواهد آمد و جبران هرگونه خسارتی به عهده پیمانکار خواهد بود .

بدیهی است پیمانکار ملزم به استفاده از مواد اولیه بسته بندی شده و دارای مجوز بهداشتی و پروانه بهداشتی و ساخت معتبر بوده و می بایست از مصرف مواد اولیه (فله) و بدون مشخصات بهداشتی خودداری نماید.

۱۳-۳- پیمانکار موظف است کلیه اصول بهداشتی را در حمل (با خودرو سردخانه دار برای انواع گوشت) و نگهداری ، طبخ و توزیع غذا رعایت نماید و متعهد به خروج روزانه مواد زاید و زباله از اماکن موضوع قرارداد و تخلیه در محل مورد نظر نیروگاه خواهد بود.

تبصره ۱: گوشت گوسفندی مورد مصرف باید بصورت لاشه کامل (نر بدون دنبه) با مهر کشتارگاه حداکثر وزن ۲۰ کیلوگرم و کشتار روز باشد و گوشت گوساله باید تازه (گرم) با مهر کشتارگاه بوده و ورود هر نوع گوشت قرمز باید به همراه مجوز بهداشتی دامپزشک کشتارگاه باشد ، ضمناً پیمانکار موظف است از شرکت های معروف و استاندارد مورد تایید دستگاه نظارت خریداری نماید.

تبصره ۲: مرغ هایی که در کانتین نیروگاه مورد استفاده قرار می گیرد باید بصورت ران و سینه بریده شده و گرم و تازه پاک شده و بدون امعاء و احشاء داخلی ، خون مردگی و بوی نامطبوع و کشتار روز باشند.

تبصره ۳: پیمانکار موظف به نصب برچسب مشخصات بر روی کلیه مواد غذایی موجود در سردخانه ها و انبار مواد غذایی می باشد.

تبصره ۴: انجماد و رفع انجماد کلیه مواد پروتئینی حسب نظر دستگاه نظارت صورت می پذیرد و پیمانکار موظف است در این خصوص همکاری لازم را بعمل آورد.

۱۳-۴- روغن مصرفی در کانتین، روغن مایع بوده و برای سرخ کردن مواد غذایی می بایست فقط از روغن سرخ کردنی با تائید دستگاه نظارت استفاده شود.

تبصره ۵: کلیه مواد غذایی مندرج در قرارداد می بایست توسط پیمانکار تهیه و خریداری گردد و در صورت عدم تایید هر کدام از آنها توسط اداره بهداشت و استاندارد یا نظردستگاه نظارت قابل تغییر بوده و می توان برندهای معتبر بدون پرداخت هیچ حق الزحمه اضافی جایگزین نمود.

۱۳-۵- مواد غذایی بسته بندی و کنسرو شده بایستی دارای تاریخ تولید و انقضاء و پروانه بهداشتی باشند.

۱۳-۶- مواد پروتئینی منجمد بایستی در بسته بندی های مناسب و با تایید سازمان های بهداشتی ذیربط باشد.

۱۳-۷- چگونگی حمل نان از نانوائی به رستوران و نحوه بسته بندی آن باید حسب نظر دستگاه نظارت صورت پذیرد.

۱۳-۸- کلیه مواد غذایی طبخ شده بایستی دارای پوشش مناسب بوده و بطور روباز در جریان هوا قرار نگیرد.

۱۳-۹- روغن جهت طبخ غذا فقط یکبار مصرف شده و به هیچ وجه مجدداً استفاده نگردد .

۱۳-۱۰- هنگام طبخ غذا از مخلوط کردن مواد غذایی باقیمانده یا مواد غذایی که کیفیت خود را از دست داده با غذای اصلی جداً خودداری شود.

۱۳-۱۱- باقیمانده مواد غذایی طبخ شده که کیفیت خود را از دست داده اند می بایستی دور ریخته شوند.

۱۳-۱۲- قلوه گاه گوسفندی می بایست در تهیه کباب کوبیده استفاده شود و پیمانکار موظف است مازاد قلوه گاه را خارج نماید.

۱۳-۱۳- شستشوی کلیه ظروف و وسایل طبخ غذا و همچنین کلیه اماکنی که جهت اجرای موضوع قرارداد اختصاص یافته است در طول اجرای قرارداد براساس دستورالعمل بهداشت و ایمنی بعهد پیمانکار می باشد.

۱۳-۱۴- کلیه کارکنان پیمانکار ، سلاخ و افرادی که به نحوه در ارتباط تهیه ، طبخ و توزیع طبخ غذا می باشند باید دارای کارت بهداشتی

پیمانکار

۱۶ / ۱۰

کارفرما

Address : استان البرز - کرج - کیلومتر ۷ جاده ملارد Malard Road 7KM Karadj Alborz Iran
P.O.Box : ۳۱۵۸۵ - ۱۴۱۶
Postal Code : ۳۱۶۷۶ - ۴۳۹۱۱
Tel : ۰۲۶(۳۶۶۰۰۷۰۱-۵)
Fax : ۰۲۶(۳۶۶۰۰۷۰۸)

آدرس
صندوق پستی
کد پستی
تلفن
دورنویس





بوده و هنگام کار حسب مورد از روپوش ، کلاه سفید ، دستکش مخصوص از نوع لاتکس ، چکمه و ماسک دهنی و پیش بند (براساس نوع فعالیت) استفاده نمایند و تهیه لباس کار مناسب و مرغوب کارکنان پیمانکار به عهده و هزینه پیمانکار می باشد (سالانه دو دست لباس کار به رنگ روشن و لباس سرآشپز و آشپزها متمایز و لباس سالن دارها شلوار و جلیقه به همراه پیراهن روشن و کفش باشد) .

تبصره ۶: لباس کارکنان کانتین به هنگام سرو غذا باید به رنگ روشن و عاری از هر گونه لک و باشد .

۱۳-۱۵- پیمانکار موظف است براساس قوانین بهداشت گواهی صحت مزاج و عدم اعتیاد کارکنان خود به مواد مخدر و نیز عدم ابتلاء آنان به بیماری های مسری را از مراکز تعیین شده توسط کارفرما اخذ و ارائه نماید و همچنین نیروهای پیمانکار متعهد به رعایت شئون و اخلاق اسلامی و نظافت شخصی از قبیل کوتاه نمودن موی سر ، صورت و ناخن ها و عدم استعمال دخانیات در محل کار خواهند بود.

۱۳-۱۶- کلیه کارکنان پیمانکار موظفند قبل از شروع بکار در کانتین پرسش نامه ارزیابی سلامت موجود در مرکز بهداشت نیروگاه را تکمیل نموده و در صورت تأیید پزشک نیروگاه شروع بکار نمایند ، کلیه کارکنان پس از تکمیل پرسش نامه مربوطه ظرف مدت دو هفته نسبت به اخذ کارت بهداشت اقدام نمایند ، در غیر اینصورت از ادامه فعالیت آنان جلوگیری خواهد شد.

۱۳-۱۷- کلیه کارکنان پیمانکار موظفند موقع ورود به آشپزخانه از کفش مخصوص و ماسک استفاده نمایند.

۱۳-۱۸- پیمانکار ضمن رعایت موارد ایمنی ، متعهد است کلیه تدابیر لازم را برای جلوگیری از ورود خسارت به اموال کارفرما اتخاذ نماید و در صورت وارد شدن هرگونه صدمه یا خسارت از طرف هر یک از کارکنان پیمانکار ، پیمانکار متعهد است کلیه خسارات وارده را طبق نظر کارفرما جبران نماید و همچنین مکلف به رعایت دستورالعمل ایمنی و بهداشتی (پیوست شماره ۴) می باشد.

۱۳-۱۹- مرغ ، انواع کباب و برنج برای وعده شام طبق آمار اعلام شده ، بصورت مجزا از وعده ناهار طبخ گردد.

۱۳-۲۰- پیمانکار موظف است در هر وعده غذایی یک پرس کامل غذای مربوط به آن وعده را بعنوان نمونه به مدت ۲۴ ساعت بمنظور بررسی اعتراضات احتمالی تحویل دستگاه نظارت نماید (بابت این پرس وجهی پرداخت نخواهد شد).

۱۳-۲۱- چنانچه در اثر قصور پیمانکار ، کارکنان کارفرما بصورت گروهی یا دسته جمعی دچار مسمومیت غذایی گردند ، پیمانکار موظف به جبران هزینه های درمانی و خسارات وارده خواهد بود ، ضمناً کارفرما از پرداخت بهای مربوط به غذای آن دسته از کارکنان خودداری نموده و علاوه بر آن معادل همان مبلغ را نیز بعنوان جریمه از مطالبات پیمانکار کسر می نماید.

۱۳-۲۲- پیمانکار مکلف است کلیه دستورالعمل های اعلامی از طرف کارفرما را دقیقاً رعایت نماید

تبصره ۷: در صورت عدم رعایت هریک از بندهای فوق از طرف پیمانکار حسب تبصره و بندهای ماده ۱۵ اقدام می گردد.

ماده ۱۴. نحوه اشتغال کارکنان پیمانکار

۱۴-۱- کارکنان پیمانکاری بایست دارای شناسنامه بوده و طبق قانون کار صلاحیت انجام کار را داشته باشند و همچنین از حیث مقررات مربوط به نظام وظیفه ممنوعیت استخدام نداشته باشد ، و ملزم به اخذ و ارائه گواهی عدم پیشینه و کارت بهداشت (۶ ماهه) بوده و در

پیمانکار

۱۶ / ۱۱

کارفرما

Address : استان البرز - کرج - کیلومتر ۷ جاده ملارد Malarad Road 7KM Karadj Alborz Iran
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس
صندوق پستی
کد پستی
تلفن
دورنویس





صورتی که کارکنان پیمانکار در اجرای صحیح کارها مسامحه ورزیده و یا باعث اختلال نظم محیط کار گردند و یا موجبات هر نوع نارضایتی کارفرما را فراهم آورند کارفرما می تواند برکناری آنها را از پیمانکار بخواهد و پیمانکار مکلف به اجرای این دستور بوده و بایستی بلافاصله بکار آنها خاتمه داده و کارکنان با صلاحیت دیگری که مورد تأیید کارفرما باشد را جایگزین نماید.

۱۴-۲- پیمانکار حق بکارگیری کارکنان شاغل در دستگاه های دولتی و شهرداری ها را ندارد.

۱۴-۳- کارگرانی که وظیفه نظافت را به عهده دارند نبایستی در امر توزیع و طبخ غذا دخالت نمایند و پیمانکار می بایست لیست آن تعداد پرسنل که در امر نظافت دخیل هستند به دستگاه نظارت اعلام نماید و در صورت عدم رعایت، طبق ماده ۱۵ قرارداد، اقدام خواهد نمود.

۱۴-۴- پیمانکار بایستی اسامی پرسنل خود را همزمان با بکارگیری و قبل از شروع به کار آنان (بمنظور صدور مجوز ورود و خروج) به کارفرما (دستگاه نظارت) کتباً معرفی و اعلام نماید.

۱۴-۵- پیمانکار مکلف است در پایان کار و یا زمان تسویه حساب با هر کدام از پرسنل خود، برگ تسویه حساب با آنان را به کارفرما ارائه نماید.

۱۴-۶- پیمانکار مکلف است علاوه بر اعلام اسامی پرسنل خود، نسبت به ارائه دو قطعه عکس، کپی کارت ملی، تصویر شناسنامه، تصویر کارت پایان خدمت، دفترچه آماده خدمت و یا گواهی تحصیلی کارکنان خود به واحد حراست اقدام نماید.

ماده ۱۵. جرائم و تخلفات

چنانچه پیمانکار نتواند طبق برنامه تنظیمی غذای روزانه را بموقع و بطور کامل تأمین نماید مشمول جرائمی بشرح ذیل خواهد بود:

۱- در صورتی که غذای طبخ شده به کارکنان از نظر کیفی یا کمی فاقد شرایط مندرج در قرارداد بوده و یا تا ساعت ۱۱ صبح هر روز مهیا نگردیده باشد پیمانکار مکلف به تأمین آن از خارج از نیروگاه خواهد بود و در صورت عدم اقدام پیمانکار، کارفرما به دلخواه خود نسبت به تأمین غذای روزانه اقدام و هزینه آنرا باضافه ۲۵٪ جریمه از مطالبات پیمانکار کسر خواهد نمود. یا براساس تبصره ۶ ماده ۹ قرارداد عمل خواهد شد.

تبصره ۱: چنانچه پیمانکار تخلفات، معایب یا قصوری در زمینه های: نظارت، کیفیت غذا، بهداشت و غیره داشته باشد، به تناسب مورد تخلف یا قصور جرائمی مطابق پیوست شماره سه جهت ایشان در نظر گرفته می شود و از صورت وضعیت وی کسر خواهد شد.

تبصره ۲: در صورت دارا نبودن کیفیت لازم جهت توزیع هر یک از مواد غذایی همانند خورشت، مرغ، کباب، ماهی، برنج، انواع دسر و ... در هر یک از برنامه های غذایی روزانه و در مواردی که موضوع در لیست جرائم دیده نشده باشد، به تشخیص دستگاه نظارت علاوه بر عدم پرداخت وجه مواد غذایی جریمه ای معادل ۲۵٪ قیمت همان نوع ماده غذایی از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

تبصره ۳: در صورتی که پیمانکار به تشخیص دستگاه نظارت در رعایت بهداشت و ایمنی، آماده سازی، تهیه، طبخ و توزیع کمیت و کیفیت هر یک از مواد غذایی دقت و کنترل لازم را به عمل نیاورده باشد (مواردی که در لیست جرائم دیده نشده باشد) کارفرما می تواند مبلغ ۱۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال تا ۱۵,۰۰۰,۰۰۰ ریال را به عنوان جریمه از صورت وضعیت پیمانکار کسر نماید.

پیمانکار

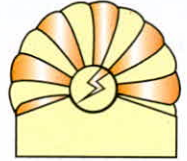
۱۶ / ۱۲

کارفرما

Address : استان البرز - کرج - کیلومتر ۷ جاده ملارد Malarad Road 7KM Karadj Alborz Iran
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس
صندوق پستی
کد پستی
تلفن
دورنویس





- ۲- در صورت عدم تأمین نیروی انسانی موضوع ماده ۱۰ قرارداد به ازای هر نفر روز مبلغ ۵,۰۰۰,۰۰۰ ریال بعنوان جریمه از صورتحساب پیمانکار کسر خواهد شد .
- ۳- چنانچه پیمانکار (طرف مدت دو ماه) نتواند ۳ روز متوالی یا ۱۰ روز متناوب موضوع قرارداد را بطور کامل تأمین نماید کارفرما می تواند علاوه کسر جریمه ، قرارداد را بصورت یکطرفه فسخ نماید .
- ۴- چنانچه در اثر قصور پیمانکار (طبق نظر پزشک نیروگاه و کارشناس بهداشت و تغذیه) ، پرسنل کارفرما دچار مسمومیت غذایی گردند ، پیمانکار موظف به جبران هزینه ها و خسارات وارده خواهد بود ، بدیهی است کارفرما از پرداخت بهای مربوط به غذای آن وعده خودداری نموده و معادل همان مبلغ را نیز بعنوان جریمه از مطالبات پیمانکار بدون احتیاج به انجام تشریفات قضائی یا اداری برداشت خواهد نمود.
- ۵- اعمال جرایم بشرح مندرج در پیوست شماره ۳.

ماده ۱۶. قوانین کار. بیمه های تأمین اجتماعی . حفاظت فنی عوارض و مالیات ها

پیمانکار تائید می کند که از جمیع قوانین ومقررات مربوط به کار ، بیمه های تأمین اجتماعی ، حفاظت فنی و همچنین قوانین مربوط مالیات ها و عوارض کاملاً مطلع بوده و متعهد به اجرای تمام آنها می باشد ، در هر حال مسئولیت عدم اجرای قوانین و مقررات فوق الذکر متوجه کارفرما نخواهد بود ، پیمانکار موظف است نسبت به اخذ مفاصاحساب بیمه قرارداد از تأمین اجتماعی و ارائه آن به کارفرما اقدام نماید.

پیمانکارموظف به ارائه کدمتمرکز یاکد کارگاهی لیست های بیمه جهت درج درپرونده مطالباتی شعبه سازمان تأمین اجتماعی بوده و به میزان ۱۶/۶۷٪ از مبلغ مندرج در بند ب ماده ۲ سپرده بیمه وتضمین انجام تعهدات و آخرین قسط مطالبات موضوع ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی و تبصره الحاقی تا زمان اخذ مفاصاحساب تأمین اجتماعی نزد کارفرما کسرونگهداری خواهد شد .

پیمانکار موظف به تشکیل پرونده مطالباتی در شعبه محل انجام کار و اخذ ردیف پیمان و ارائه به واگذارنده کارمی باشد .

پیمانکار موظف به اقدام برای اخذ مفاصاحساب بیمه پس از اتمام عملیات موضوع قرارداد می باشد .

ماده ۱۷. حوادث قهریه

جنگ اعم از اعلام شده یا نشده ، انقلاب ها و اعتصاب های عمومی ، شیوع بیماری های واگیردار ، زلزله ، آتش سوزی های دامنه دار و مهارنشده ، طوفان و حوادث مشابه خارج از کنترل دو طرف پیمان که در منطقه اجرای کار وقوع یابد و ادامه کار را برای پیمانکار ناممکن سازد ، جزو حوادث قهریه به شمار می رود و در صورت بروز آنها به ترتیب زیر عمل می شود :

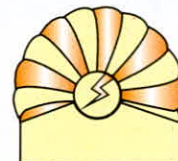
الف) در بروز حوادث قهریه هیچ یک از دو طرف ، مسئول خسارت های وارده شده به طرف دیگر در اثر این حوادث نیست .

ب) پیمانکار موظف است که حداکثر کوشش خود را برای حفاظت وسایل و تجهیزات موضوع قرارداد در زمان بروز حوادث قهریه و انتقال تجهیزات موضوع قرارداد به محل های مطمئن و ایمن به منظور جلوگیری از زیان و آسیب دیدگی آنها، بکار برد و کارفرما نیز باید تمام امکانات موجود خود را در محل و درحد امکان برای تسریع در این امر در اختیار پیمانکار قرار دهد .

پیمانکار

۱۶ / ۱۳

کارفرما



ج) پس از رفع وضعیت قهری، اگر کارفرما اعاده کارها به حالت پیش از وقوع حادثه را لازم و میسر بداند، پیمانکار مکلف است که اجرای کارها را بی درنگ آغاز کند، در این صورت تمدید مدت مناسبی برای اعاده کارها به وضع اولیه از سوی پیمانکار پیشنهاد می شود که پس از رسیدگی و تایید دستگاه نظارت و تصویب کارفرما به وی ابلاغ می گردد.

د) اگر کارفرما ادامه یا اعاده کارها به وضع اولیه را ضروری تشخیص ندهد یا اگر وضعیت قهری بیش از شش ماه ادامه یابد، قرارداد وفق ماده ۱۸ خاتمه یافته تلقی خواهد شد.

ماده ۱۸. خاتمه قرارداد

کارفرما در طول مدت زمان قرارداد می تواند قرارداد را خاتمه دهد، در اینصورت کارفرما مراتب را کتبا" به اطلاع پیمانکار رسانیده و مهلتی را برای خاتمه دادن به قرارداد تعیین می نماید.

پیمانکار در طول مهلت فوق باید مطابق قرارداد به تعهدات خود عمل نماید در صورت عدم انجام تعهدات، کارفرما می تواند مفاد ماده ۱۵ قرارداد را در مورد ایشان اعمال نماید.

پیمانکار می بایست در پایان مهلت مذکور کلیه وسائل و اماکن تحویل گرفته شده را طی صورت جلسه ای تحویل دستگاه نظارت نماید، پیمانکار ضامن هرگونه عیب و نقص در اموال تحویلی است.

در پایان مهلت مذکور مواد خریداری شده موجود، طی صورتجلسه ای توسط پیمانکار تحویل دستگاه نظارت می شود و وجه آن مطابق فاکتور خرید به پیمانکار پرداخت می گردد، در صورت عدم وجود فاکتور خرید در خصوص بعضی از موارد فوق الذکر، قیمت اقلام بدون فاکتور با توافق دستگاه نظارت بر پیمانکار تعیین و پرداخت شده و مشمول کسور قانونی نیز نمی باشد، تعهداتی که پیمانکار تا قبل از ابلاغ ختم قرارداد در مقابل اشخاص ثالث نموده که در اثر خاتمه دادن به قرارداد مستلزم پرداخت هزینه و خساراتی از جانب پیمانکار به آن اشخاص باشد، پس از رسیدگی کارفرما به حساب پیمانکار منظور می شود و پیمانکار ظرف مدت ۱۰ روز پس از تاریخ خاتمه (انقضای مهلت فوق) نسبت به ارسال صورتحساب نهایی اقدام خواهد نمود، همچنین کارفرما صورتحساب فوق را بررسی و مطالبات و بدهی های پیمانکار را (با در نظر گرفتن مفاد این ماده) محاسبه و با وی تسویه حساب خواهد نمود و به محض اتمام فرآیند تسویه حساب، تضمین حسن انجام تعهدات پیمانکار آزاد خواهد شد.

ماده ۱۹. فسخ قرارداد

در موارد ذیل قرارداد از طرف کارفرما قابل فسخ می باشد.

۱- کسری غذای روزانه نسبت به تعداد غذای مقرر بیش از سه بار متوالی یا ۱۰ بار متناوب (در مدت دو ماه).

۲- عدم توانائی فنی و مالی پیمانکار به تشخیص کارفرما.

پیمانکار

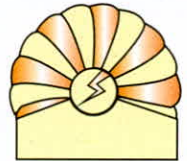
۱۶ / ۱۴

کارفرما

Address : استان البرز - کرج - کیلومتر ۷ جاده ملارد Malard Road 7KM Karadj Alborz Iran
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس
صندوق پستی
کد پستی
تلفن
دورنویس





۳- در صورت مشاهده پائین بودن کیفیت و کمیت موضوع قرارداد و یا ناسالم بودن آن و نیز عدم رعایت اصول بهداشتی توسط پیمانکار، دستگاه نظارت مراتب را کتبا به پیمانکار ابلاغ نموده و درخواست رفع نقیصه و عدم تکرار مورد را می نماید. بدیهی است در صورت عدم رفع نقص موارد فوق ظرف مدت ۳ روز بعد از ابلاغ و یا تکرار آن کارفرما می تواند قرارداد را بصورت یکطرفه فسخ نماید.

۴- واگذاری قرارداد به غیر بدون اجازه کتبی کارفرما.

۵- ورشکستگی پیمانکار.

۶- عدم رعایت دستورالعمل ایمنی و بهداشتی (پیوست شماره ۳) بیش از ۳ بار.

۷- عدم حصول امتیازات مربوط به ارزیابی هفتگی (موضوع پیوست شماره ۲).

هرگاه کارفرما قرارداد را به یکی از علل مشروحه فوق فسخ کند مراتب را کتبا به اطلاع پیمانکار می رساند و بدون احتیاج به انجام دادن تشریفات قضائی و اداری مبلغ سپرده حسن انجام تعهدات را به سود خود وصول و ضبط می نماید در اینصورت پیمانکار مکلف است کلیه وسائل و اماکن تحویل شده را طی صورتجلسه ای تحویل دستگاه نظارت نموده و ضامن رفع هرگونه عیب و نقص در اموال تحویلی می باشد، ضمناً پیمانکار ظرف مدت ۱۰ روز صورتحساب نهایی خود را تسلیم دستگاه نظارت کارفرما نموده و کارفرما ظرف مدت ۳۰ روز از تاریخ دریافت صورتحساب مذکور با پیمانکار تسویه حساب می نماید.

تبصره: در صورت بروز هریک از موارد فوق، کارفرما مجاز به فسخ قرارداد از زمان ابلاغ به پیمانکار به مدت ۱۵ روز بوده و همچنین پیمانکار در صورت عدم تمایل به ادامه همکاری می تواند از زمان ارائه درخواست به کارفرما به مدت ۴۵ روز نسبت به فسخ قرارداد اقدام نماید.

ماده ۲۰. عدم واگذاری قرارداد

پیمانکار بدون موافقت و اجازه کتبی کارفرما حق واگذاری یا انتقال تمام یا قسمتی از تعهدات موضوع این قرارداد را به شخص حقیقی یا حقوقی دیگر ندارد.

ماده ۲۱. اختلافات

در صورتیکه اختلافاتی بین کارفرما و پیمانکار بروز کند اعم از اینکه مربوط به اجرای عملیات موضوع قرارداد و یا مربوط به تعبیر و تفسیر هر یک از مواد قرارداد و اسناد و مدارک پیوست آن باشد چنانچه طرفین نتوانند موضوع اختلاف را از راه توافق فی مابین حل و فصل نمایند، از طریق مراجعه به مراجع صالحه قانونی در این خصوص اقدام خواهد شد، ضمناً پیمانکار ملزم است که تا زمان حل اختلاف فی مابین تعهداتی را که بموجب قرارداد به عهده دارد اجرا نماید در غیراینصورت کارفرما به تشخیص خود طبق قرارداد نسبت به پیمانکار عمل خواهد نمود.

پیمانکار

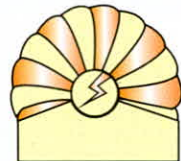
۱۶ / ۱۵

کارفرما

Address : استان البرز - کرج - کیلومتر ۷ جاده ملارد : Malard Road 7KM Karadj Alborz Iran
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس
صندوق پستی
کد پستی
تلفن
دورنویس





ماده ۲۲. نشانی طرفین

کارفرما: کرج، کیلومتر ۷ جاده ملارد، روبروی شهرداری منطقه یک فردیس، با شماره های تلفن ۶-۳۶۶۰۰۷۰۱ و ۵-۳۶۶۶۰۶۸۱-۰۲۶، دورنگار شماره ۰۲۶-۳۶۶۰۰۷۰۸.

پیمانکار: کدپستی، با شماره های تلفن شماره دورنگار، شماره همراه آقای

هرگاه یکی از طرفین قرارداد نشانی خود را در مدت قرارداد تغییر دهد باید موضوع را کتبا" به طرف دیگر اطلاع دهد و تا وقتی که نشانی جدید به طرف دیگر ابلاغ نشده کلیه نامه هائی که به نشانی فوق الذکر با پست سفارشی ارسال و یا با اخذ رسید تحویل خواهد شد، ابلاغ شده تلقی می گردد.

ماده ۲۳. ضوابط قرارداد

ضوابط این قرارداد که جزء لاینفک آن می باشد عبارتند از:

- ۱- فهرست انواع غذاها، کیفیت و کمیت مواد مصرفی در هر پرس غذا و پیشنهاد قیمت (پیوست شماره ۱).
- ۲- فرم گزارش نظارتی هفتگی پیمانکار و عملکرد کارکنان (پیوست شماره ۲).
- ۳- لیست جرائم (پیوست شماره ۳).
- ۴- لیست جرائم دستورات عمل مقررات و الزامات HSE (پیوست شماره ۴).
- ۵- لیست لوازم و وسائل تحویلی به پیمانکار (پیوست شماره ۵).
- ۶- نمونه گزارش مرکز آمار ایران (پیوست شماره ۶).

توضیحات

این قرارداد در ۴ نسخه با ۲۳ ماده و ۲۹ تبصره تنظیم گردیده که پس از امضاء و مهر:
الف) نسخه اول تحویل معاون مالی و منابع انسانی - اداره خدمات عمومی (دستگاه نظارت).
ب) نسخه دوم تحویل معاون مالی و منابع انسانی - امور مالی.
ج) نسخه سوم تحویل پیمانکار.
د) نسخه چهارم تحویل اداره تدارکات داخلی و قراردادها.
می گردد که کلیه نسخ قرارداد حکم واحد دارند.

پیمانکار

شرکت
.....
.....

کارفرما

شرکت مدیریت تولید برق منتظر قائم
گرشاسب جمشید نژاد محمد جعفری اناری

۱۶/۱۶

Address : استان البرز - کرج - کیلومتر ۷ جاده ملارد : Malard Road 7KM Karadj Alborz Iran
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس
صندوق پستی
کد پستی
تلفن
دورنویس

