

۱۴۰۴ / ۳ / ۱۸

بسمه تعالی

Date : / / MONTAZER QAEM POWER
Ref: GENERATION MANAGEMENT Co.شرکت مدیریت تولید برق منتظر قائم
(سهامی خاص)

Reg No. 60

شناسه ملی: ۱۰۱۰۰۱۸۹۶۸۷

شماره ثبت ۶۰

مدیرعامل محترم شرکت

موضوع: دعوت به مناقصه عمومی خرید مواد، طبخ و توزیع غذای کارکنان (پرونده ۱۴۰۴/۱۲۵۰ DC)

با سلام و احترام

از آنجائیکه این شرکت در نظر دارد "خرید مواد، طبخ و توزیع غذای کارکنان برای مدت یکسال" را طبق شرح اسناد مناقصه از طریق روزنامه دنیای اقتصاد در دو نوبت در تاریخ های ۱۴۰۴/۰۳/۱۹ و ۱۴۰۴/۰۳/۲۲ به چاپ برساند، لذا خواهشمند است مقرر فرمائید در صورت تمایل به شرکت در مناقصه به آدرس تارنمای نیروگاه منتظر قائم به نشانی WWW.MGPG.IR ضمن مطالعه و بررسی اسناد مناقصه، نسبت به پرینت، تکمیل فرم پیشنهاد قیمت و مهر و امضاء اسناد در خصوص تحویل پیشنهاد فنی و بازرگانی طبق بند ۸ اسناد مناقصه تا روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۴/۰۳/۲۸ به معاونت بازرگانی به آدرس کرج بلوار شهید قاسم سلیمانی کیلومتر ۷ جاده ملارد روبروی شهرداری منطقه یک فردیس اقدام لازم معمول فرمایند.

یادآوری:

۱. مناقصه 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. پیمانکار موظف به تکمیل هر دو پیشنهاد قیمت با تعدیل و بدون تعدیل می باشد که به تشخیص کارفرما یکی از دو پیشنهاد قیمت منجر به قرارداد خواهد شد که پیمانکار متعهد به قبول آن می باشد.
۳. مناقصه گران پس از دریافت اسناد در صورت عدم تمایل به شرکت در مناقصه، بایستی ظرف مدت سه روز مراتب را به شماره ۰۲۶-۳۶۶۰۷۶۱۱ دورنگار فرمایند، عدم اجرای این بند، در تعیین تشخیص صلاحیت مناقصه گر در مناقصات بعدی تاثیر خواهد گذاشت.
۴. مهر و امضاء های مجاز مناقصه گر بر روی کلیه اوراق مناقصه ضروری می باشد.
۵. به پیشنهادهایی که بعد از انقضای مدت مذکور واصل و یا ناقص باشد، ترتیب اثر داده نخواهد شد.
۶. ارسال: اساسنامه شرکت و آگهی آخرین تغییرات و معرفی صاحبان امضاء مجاز، سوابق شرکت، رزومه کامل، نمونه قرارداد با شرکت ها (قرارداد های جاری)، 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 مناقصه گر بر روی کلیه اوراق مناقصه ضروری می باشد.
۷. مناقصه گران در صورت هرگونه ابهام و یا سوال می توانند قبل از ارائه پیشنهاد با معاون مالی، اداری و پشتیبانی - اداره خدمات عمومی به شماره ۰۲۶-۳۶۶۰۶۸۱-۵ داخلی ۲۲۰ و یا موبایل ۰۹۰۱۱۹۳۷۳۹۳ آقای مهندس مهجوری تماس حاصل نمایند.

گرساسب جمشید نژاد

مدیر عامل

Address : Alborz - Fardis City - Shahid Montazer Qaem Power Plant
Shahid Qasem Soleimani Boulevard (Malard) - No. 237
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس: البرز- شهر فردیس- نیروگاه برق شهید منتظر قائم
بلوار شهید قاسم سلیمانی (ملارد) پلاک ۲۳۷
صندوق پستی : ۳۱۵۸۵ - ۱۴۱۶
کد پستی : ۳۱۶۷۶ - ۳۳۹۱۱
تلفن : ۰۲۶ (۳۶۶۰۰۷۰۱-۵)
دورنویس : ۰۲۶ (۳۶۶۰۰۷۰۸):



موضوع مناقصه:

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

مناقصه گزار (کارفرما)
شرکت مدیریت تولید برق منتظر قائم

مناقصه گر (پیمانکار)
شرکت

شماره مناقصه

DC ۱۴۰۴/۱۲۵۰

شماره و تاریخ دبیرخانه

۲۱ /

۱۴۰۴ / .../...

مهلت ارائه پیشنهادات فنی و بازرگانی تا پایان وقت اداری روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۴/۰۳/۲۸

« دستور العمل نحوه ارائه پیشنهادات فنی و بازرگانی مناقصه شماره ۱۴۰۴/۱۲۵۰ DC »

(نوع مناقصه - عمومی دومرحله ای)

۱. موضوع مناقصه

موضوع مناقصه عبارت است از:

الف) تامین مواد اولیه مورد نیاز طبخ غذا و تهیه 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. (پیمانکار موظف به تکمیل هر دو پیشنهاد قیمت با تعدیل و بدون تعدیل می باشد که به تشخیص کارفرما یکی از دو پیشنهاد قیمت منجر به قرارداد خواهد شد که پیمانکار متعهد به قبول آن می 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 ۰۲۶-۳۶۶۰۰۷۰۱، ۰۵-۳۶۶۶۰۶۸۱-۰۲۶ و دورنگار شماره ۳۶۶۰۰۷۰۸-۰۲۶.

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، اداری و پشتیبانی - 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) ۱۰,۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال (به حروف) ده میلیارد و پانصد 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 گردید.

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.

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.

تذکره ۴: 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.

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.

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 امور بازرگانی به آدرس شرکت مدیریت تولید برق منتظرقائم (نبروگاه) تحویل و رسید اخذ نماید.

۱-۲-۷- یاکت 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 شباه ۰۷۰۱۹۰۰۰۰۰۰۱۰۳۴۲۳۴۷۰۰۸ 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.

محتوی پاکت ب شامل:

۱. کلیه اسناد مناقصه تحویل شده، مهیور 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 (صورتحساب 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: ضمیمه نمودن مدارک درخواستی الزامی بوده و مبنای امتیاز فنی محاسبه خواهد گردید.

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

تذکره ۶ - هر یک از سه پاکت الف، ب و ج باید جداگانه لاک و مهر شده و جمعاً در لفاف با یکت 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.
تذکره 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 حضوری یا از طریق پست به نحوی ارسال نمایند که **تا پایان وقت اداری روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۴/۰۲/۲۸ تسلیم امور بازرگانی (دستگاه مناقصه گزار)** به آدرس: کرج، کیلومتر ۷ جاده ملارد، روبروی شهرداری منطقه یک فردیس واصل گردد.

تذکره 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 منتظر قائم** 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.

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

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

۱۰. شرایط پرداخت

شرایط پرداخت مبلغ قرارداد منعقد 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:

۱-۱۲- 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.

۲-۱۲- 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.

۳-۱۲- 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 و طبق پیوست شماره چهار جریمه نماید، در این حالت، مناقصه گر حق مطالبه خسارت در اثر دستور توقف کار را ندارد.

۴-۱۲- 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. 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

۱-۱۴- هزینه و مسئولیت تامین نیروی انسانی، تهیه و تامین مواد، غذا، ایاب و ذهاب، خوابگاه، بیمه مسئولیت مدنی و حوادث کارکنان و حداقل ۲ نفر بیمه مسئولیت مدنی بی نام، 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.

۲-۱۴- 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.

۳-۱۴- مناقصه گر ملزم به ارائه پیشنهاد براساس مشخصات درخواستی می باشد.

۴-۱۴- بیمه کارگاه و یا مسئولیت وی باشد هزینه بیمه و مسئولیت ناشی از آن به عهده مناقصه گر می باشد.

۵-۱۴- 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.

۶-۱۴- 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 پیشنهادات 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 از خود سلب و اسقاط نموده و اعلام می نماید که از این بابت حق هیچگونه ادعائی در آینده 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 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 ۳*۴، 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.

۱۸-۱۴- کلیه هزینه های مربوط به چاپ و نشر آگهی به عهده برنده مناقصه می باشد که پس از عقد قرارداد از اولین صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد گردید و ضرورت دارد پیمانکار در پیشنهاد خود هزینه مزبور را مدنظر قرار دهد.

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 بدون احتساب تعدیل در قرارداد شماره ۱۴۰۴/۱۲۵۰ DC**

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 ۱۴۰۴/۱۲۵۰ DC مربوط به خرید مواد، طبخ و توزیع غذای کارکنان نیروگاه منتظر قائم (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 آیتم 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 پرسیون 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 مطابق با قیمت آنالیز پیشنهادی هر غذا 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 ضmann 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.
۶. تعهد می نمایم 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: ... / ... / ۱۴۰۴ شرکت مناقصه گر (پیمانکار):

آدرس شرکت مناقصه گر:

شماره های تلفن شماره دورنگار شماره همراه سایت الکترونیکی

توجه: در صورت وجود خط خوردگی ظهرونی و تأیید پیشنهاد قیمت ضروری می باشد

<< برگ پیشنهاد قیمت مناقصه شماره ۱۴۰۴/۱۲۵۰ DC >>

با احتساب تعدیل در قرارداد شامل مواد اولیه: برنج، مرغ، گوشت گوسفند و گوساله، ماهی به شرح پیوست:
در صورت تایید کارفرما به تعدیل، بندهای پیوست به قرارداد اضافه خواهد شد و پیمانکار ملزم به قبول آن خواهد بود.
 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 ۱۴۰۴/۱۲۵۰ DC مربوط به خرید مواد، طبخ و توزیع غذای کارکنان نیروگاه منتظر قائم (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 آیتم 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 مطابق با قیمت آنالیز پیشنهادی هر غذا و ارائه آن به دستگاه نظارت خواهد بود.

مهر و امضاء مناقصه گر (پیمانکار)

۱- چنانچه بعلت نوسانات قیمت، نرخ مواد اصلی غذائی شامل: **برنج، مرغ، گوشت گوسفند و گوساله، ماهی** بیش از ۲۵٪ نسبت به

قیمت ابتدای قرارداد افزایش یافته و حداقل تا یکماه ادامه داشته باشد، 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 نسبت به پرداخت مازاد ۲۵٪ افزایش قیمت، تعدیل لازم صورت خواهد گرفت. افزایش قیمت ها در خصوص دستمزد و 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 برای مازاد ۲۵٪ بابت افزایش نرخ مواد غذایی شامل صرفاً موارد بند ۱ قرارداد را کتباً به کارفرما اعلام نماید (زمان اعلام درخواست فقط یکبار در طول مدت زمان قرارداد و پس از ارسال آخرین صورتحساب 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.

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

۱ - 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 معاونت بازرگانی و اداره خدمات می باشد).

۲ - مسئولیت محاسبه تعداد پرسین 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.

۳ - صورت وضعیتهای دو ماه ابتدای شروع قرارداد مشمول قیمت تعدیل نخواهد بود.

۴ - در صورت درخواست پیمانکار در خصوص اعمال تعدیل اقلام بند (یک) می بایست تمامی فاکتورهای رسمی خرید اقلام درخواستی را به دستگاه نظارت ارائه دهد.

۵ - کارفرما در پذیرش یا عدم پذیرش تعدیل مواد غذایی مشروط به داشتن کیفیت لازم مواد غذایی بند یک داشته و در صورت عدم تایید کیفیتی اقلام فوق تعدیل تعلق نخواهد گرفت.

۶ - تعدیل مربوط به گوشت، ماهی و مرغ مطابق با نرخ های اعلامی مرکز آمار ایران بوده و مبنای محاسبه تعدیل، لاشه گوشت گوساله، لاشه گوشت گوسفندی، ماهی و مرغ کامل بوده و بصورت تفکیکی، مجزا و بی خص محاسبه نخواهد شد.

توجه: جدول تعدیل پیوست اقلام. شامل تعدیل متناسب با قیمت بازار تکمیل شود. (صفحه ۴/۴)

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. تعهد می نمایم 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: ... / ... / ۱۴۰۴ شرکت مناقصه گر (پیمانکار):

آدرس شرکت مناقصه گر:

شماره های تلفن شماره دورنگار شماره همراه سایت الکترونیکی

توجه: در صورت وجود خط خوردگی ظهرونی و تأیید پیشنهاد قیمت ضروری می باشد

لیست اقلام شامل تعدیل در بدو قرارداد متناسب با قیمت بخش عمده بازار :

ردیف	نوع گوشت	مبلغ اعلامی پیمانکار	استعلام قیمت بازار
1	برنج هاشمی درجه یک ایرانی		
2	لاشه گوشت گوساله		
3	لاشه گوشت گوسفندی		
4	مرغ کامل		
5	ماهی قزل		
6	ماهی شیر		
جدول استعلام بازار توسط کارفرما و پس از ارائه قیمت توسط شرکت کننده در مناقصه به منظور صحت سنجی تکمیل خواهد شد.			

تذکر: تمامی اقلام پروتینی جدول فوق می بایست بصورت گوشت تازه (روزانه)، گرم و ایرانی ارائه گردد.

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	گوچه فرنگی	۷۰		
۴	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۵	نان سنگگ	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	گوچه فرنگی	۱۰۰		
۵	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۶	نان سنگگ	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)				

محمود امجدی

نوع غذا : ۳- جلو 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) ۲۴۰ گرم / با کتف و بال ۳۵۰ گرم	۲۴۰ گرم و ۳۵۰ گرم		
۳	گوجه فرنگی	۷۰		
۴	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۵	نان سنگک	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- جلو کباب بری (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 سنگک	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)				

مهر و امضاء مدیر عامل

۲
۱۲

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 سایز کوچک (جوجه) ۱/۲	۵۰۰		
۳	گردو	۳		
۴	نان سنگگ	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	۱۵۰		
۳	جوجه کباب	۲۰۰		
۴	گوجه فرنگی	۱۰۰		
۵	نان سنگگ	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)				

مهر و امضاء ریاست

نوع غذا : ۷- سبزی پلویا 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	۳۰۰		
۳	نان سنگک	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- چلو 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 سنگک	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)				

مهر و امضاء ریاست

۴
۱۲

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 سنگک	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 ۵-۱)				
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	۱۷۰		
۳	گوچه فرنگی	۷۰		
۴	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۵	نان سنگک	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 ۶-۱)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

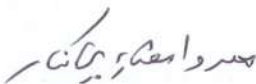
صورتجلسه و امضاء

۵
۱۲

نوع غذا : ۱۱- چلوخوشت 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)	۱۵۰		
۳	مغز گردو فسنجانی درجه یک	۸۰		
۴	نان سنگک	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- چلوخوشت 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 سنگک	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)				

صدر رستمی پیکان

نوع غذا : ۱۳ - جلوكباب بختياري (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 سنگک	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 ۷-۱)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				
نوع غذا : ۱۴ - زرشک پلو با 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 سنگک	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 ۶-۱)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

مهر و امضاء: 

۷
۱۲

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 سنگک	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 سنگک	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)				

مهر و امضاء هیئت

۱/۱۲

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 (قزل آلا پاک شده) ۳۵۰ گرم	۳۵۰		
۳	نان سنگگ	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 سنگگ	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)				

مهرامه میرزا...

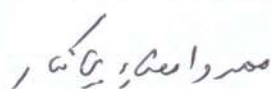
نوع غذا : ۱۹- چلوکباب دورنگ (غذای اول)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	گوشت چرخ کرده قلوگاه گوساله و قلوگاه گوسفندی	۱۳۰		
۳	زعفرانی مرغ	۴۰		
۴	نان سنگک	به میزان لازم		
۵	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۶	زعفران ، نمک ، فلفل ، 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- چلوخورشت 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	مغز گردو فسنجانی درجه یک	۸۰		
۴	نان سنگک	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)				

مهرامه بیگلری

۱۰/۱۲

نوع غذا: ۲۱- چلو خورشت 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	۴۰۰ و ۳۵۰		
۳	نان سنگک	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)				

نوع غذا: ۲۲- چلو خورشت قلیه 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 شیر	۲۰۰		
۳	سبزیجات معطر گشنیز، شنبلیله	۵۰		
۴	تمبر هندی	۱۰		
۵	نان سنگک	به میزان لازم		
۶	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۷	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 ۱-۷)				
هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

مهر و امضاء: 

۱۱/۱۲

نوع غذا: ۲۳- چلو خورشت قلیه میگو (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	میگو	۱۵۰		
۳	تمبر هندی	۱۰		
۴	سبزیجات معطر گشنیز، شنبلیله	۵۰		
۵	نان سنگک	به میزان لازم		
۶	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۷	ادویه میگو، زردچوبه، 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 ۱-۷)				
هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				
نوع غذا: ۲۴- چلو خورشت قیمه نثار (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 گوسفندی	۱۰۰		
۳	خلال پسته ۲۰ گرم، خلال بادام ۲۰ گرم	۲۰ و ۲۰		
۴	خلال نارنج ۱۰ گرم، زرشک ۱۰ گرم	۱۰ و ۱۰		
۵	نان سنگک	به میزان لازم		
۶	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۷	گلاب، بودر هل، شکر، دارچین، زردچوبه، 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 ۱-۷)				
هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

ممدوامه و میکان

۱۲
۱۳

غذای دوم

جدول اجزاء تشکیل دهنده هر پرس غذای گرم

نوع غذا : ۱- باقلا قاقق (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 سنگگ	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 خورشت 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 سنگگ	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)				

مسئولیت بر عهده

۱/۲۰

نوع غذا : ۳- فیله یا سینه سوخاری (غذای دوم)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	سینه سوخاری (بدون استخوان)	۲۵۰		
۲	سس گوجه فرنگی تک نفره	۲		
۳	نان سنگک	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 ۹۰٪	۲		
۲	نان همبرگر	۳		
۳	خیارشور / گوجه فرنگی	۲		
۴	کاهو	به میزان لازم		
۵	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۶	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 ۱-۶)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

مسئول امور بهداشتی

۲/۲۰

نوع غذا : ۵- املت قارچ (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	قارچ	۱۵۰	مبلغ کل هر کیلو
۲	تخم مرغ	۲	
۳	گوچه فرنگی	۲۰۰	
۴	جعفری/گشنیز	۱۰	
۵	نان سنگک	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	مبلغ کل هر کیلو
۲	سیب زمینی	۲۰۰	
۳	کدو	۲۰۰	
۴	گوچه فرنگی	۱۰۰	
۵	سیر	۵	
۶	نان سنگک	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)			

مصدات مسکریان

۲/۲۰

نوع غذا : ۷- برنج و تن ماهی (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	تن ماهی	۱۸۰		
۳	دورچین شماره ۱	گرم ذکر شده است		
۴	نان سنگگ	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	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	گوشت ران گوساله	۷۰		
۳	سیب زمینی	۱۰۰		
۴	نان سنگگ	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)				

مهر و امضاء هیئت

۴/۲۰

نوع غذا : ۹- عدس 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	عدس	۵۰		
۴	نان سنگک	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	مبلغ کل هر کیلو
۱	ماکارانی	۱۳۵		
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 سنگک	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)				

مسئول سرپرست

۵/۲۰

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 سنگک	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 چرخ کرده مخلوط گوسفند و گوساله	۱۰۰		
۳	کلم سفید یا کلم قمری	۳۰۰		
۴	سبزی شویده و ریحان و تره آماده پخت	۱۰۰		
۵	نان سنگک	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)				

مهر و امضاء ریاست

۴
۲۰

نوع غذا: ۱۳- چیکن استراگانف (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	سینه مرغ	۱۵۰	مبلغ کل هر کیلو
۲	قارچ	۱۱۰	
۳	سیب زمینی خلال بسته بندی	۱۰۰	
۴	خامه	۱۵	
۵	شیر	۱۰۰	
۶	نان سنگگ	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	مبلغ کل هر کیلو
۲	برنج هاشمی درجه یک	۵۰	
۳	لپه	۱۰	
۴	تخم مرغ	۱	
۵	آلو بخارا	۳۰	
۶	دورچین شماره ۱	جدول دورچین	
۷	نان سنگگ	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)			

مدرسه پیرایه

۷/۲۰

نوع غذا : ۱۵ - خوراک گوشت و سیب زمینی (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	گوشت گوساله	۱۸۰	مبلغ کل هر کیلو
۲	سیب زمینی	۲۰۰	
۳	هویج	۱۰۰	
۴	قارچ	۱۲۰	
۵	نان سنگک	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	مبلغ کل هر کیلو
۲	خامه	۵۰	
۳	سینه فیله مرغ	۱۰۰	
۴	قارچ	۱۵۰	
۵	جعفری	۲۰	
۶	پنیر پارسا	۱۰	
۷	نان سنگک	به میزان لازم	
۸	شیر	یک پیمانه	
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)			

مهر و امضاء ریاست

۱/۲۰

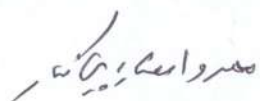
نوع غذا: ۱۷- سوسیس سیب زمینی (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	سوسیس کوکتل ۹۰٪	۱۵۰	مبلغ کل هر کیلو
۲	سیب زمینی	۳۰۰	
۳	نان باگت	۲	
۴	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۵	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، فلفل دلمه ، سس گوجه فرنگی ، آبلیمو ، سماق ، کره 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
۱	گوشت گوساله چرخ کرده	۱۵۰	مبلغ کل هر کیلو
۲	لپه	۵۰	
۳	تخم مرغ	۲	
۴	سبزیجات معطر (گشنیز/جعفری)	۲۵	
۵	آرد نخودچی	۱۰	
۶	گوجه فرنگی	۱۲۰	
۷	نان سنگک	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)			

مدرسه ریاضی

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	مبلغ کل هر کیلو
۲	گوشت گوسفندی	۱۰۰	
۳	تخم مرغ	۱	
۴	ماست چکیده	۹۰	
۵	نان سنگک	به میزان لازم	
۶	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۷	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، خلال بادام ۴ گرم ، خلال پسته ۷ 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: ۲۰ - خوراک جوجه چینی (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	فیله مرغ	۲۵۰	مبلغ کل هر کیلو
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 سنگک	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)			

مهر و امضاء: 

۱۰/۲۰

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 لخم گوساله چرخ شده	۲۰۰		
۲	گوجه فرنگی	۲۰		
۳	دورچین شماره ۶	جدول دورچین		
۴	نان سنگک	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 سنگک	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)				

مهرامه میرزایی

۱۱/۲

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	۱۱۰	مبلغ کل هر کیلو
۲	قارچ	۱۰۰	
۳	دورچین شماره ۱۵	جدول دورچین	
۴	پنیر پیتزا	۳۰	
۵	ذرت	۲۰	
۶	گوجه فرنگی	۱۰	
۷	تخم مرغ	۱ عدد	
۸	نان سنگک	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	۱۲۰	مبلغ کل هر کیلو
۲	قارچ	۱۰۰	
۳	برنج	۸۰	
۴	خامه	۲۵	
۵	دورچین شماره ۱۰	جدول دورچین	
۶	نان سنگک	به میزان لازم	
۷	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰	
۸	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 ۱-۸)			
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)			
جمع کل (یک پرس)			

مصدروا...
مصدروا...

۱۲
۲۰

نوع غذا : ۲۵- دیزی (غذای دوم)			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس
۱	گوشت گردن با استخوان	۱۵۰	مبلغ کل هر کیلو
۲	دنبه گوسفندی	۲۰	
۳	نخود	۳۰	
۴	گوجه فرنگی	۵۰	
۵	سیب زمینی	۶۰	
۶	نان سنگک	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	مبلغ کل هر کیلو
۲	بادمجان	۵۰۰	
۳	عدس	۲۰	
۴	گردو خورشتی	۲۰	
۵	کشک	۱۰۰	
۶	دورچین شماره ۱	جدول دورچین	
۷	نان سنگک	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)			

مدرسه علمیه

۱۳/۲۰

نوع غذا : ۲۷- کوکو سبزی (غذای دوم)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
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 سنگک	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	مبلغ کل هر کیلو
۱	بادمجان	۴۰۰		
۲	گوشت گوساله	۱۱۰		
۳	دورچین شماره ۱	جدول دورچین		
۴	جعفری	۱۰		
۵	نان سنگک	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)				

مهر و امضاء /

۱۴
۲۰

نوع غذا: ۲۹- سالاد الویه (غذای دوم)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	سیب زمینی	۱۵۰		
۲	سینه مرغ بی خض	۷۰		
۳	تخم مرغ	۱ عدد		
۴	خیار شور	۳۰		
۵	نخود فرنگی	۲۰		
۶	ذرت	۲۰		
۷	سس مایونز	۲۵		
۸	نان سنگک	به میزان لازم		
۹	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۱۰	دورچین شماره ۴	جدول دورچین		
۱۱	زعفران ، نمک ، ادویه ، آبلیمو ، سماق ، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی مورد نیاز جهت طبخ غذا	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۱۱)				
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	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اهلا(هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	گوشت ران گوساله یا سردست گوساله	۶۰		
۳	بامیه	۱۰۰		
۴	نان سنگک	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)				

مهر و امضاء ریاست

۱۵
۲۰

نوع غذا : ۳۱- پلو یونانی (غذای دوم)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اهلا (هاشمی درجه یک)	۱۶۰		
۲	قارچ	۱۰۰		
۳	نخود فرنگی	۵۰		
۴	سینه بی خص مرغ	۱۵۰		
۵	جعفری	۲۰		
۶	ذرت	۲۰		
۷	نان سنگگ	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- کتلت گوشت (غذای دوم)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
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 سنگگ	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)				

صورت حساب

۱۴/۲۰

نوع غذا: ۳۳ - میرزا قاسمی (غذای دوم)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	بادمجان بدون پوست	۶۵۰		
۲	گوجه فرنگی	۵۰		
۳	دورچین شماره ۱	جدول دورچین		
۴	نان سنگک	به میزان لازم		
۵	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۶	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، رب ، 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: ۳۴ - کشک بادمجان (غذای دوم)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	بادمجان بدون پوست	۵۰۰		
۲	مغز گردو	۳۰		
۳	دورچین شماره ۱	جدول دورچین		
۴	کشک	۱۰۰		
۵	نان سنگک	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)				

سروایه های

۱۷
۴۰

نوع غذا: ۳۵ - شنیسل مرغ (غذای دوم)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	سینه / فیله مرغ	۲۵۰		
۲	دورچین شماره ۱	جدول دورچین		
۳	نان سنگک	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	مبلغ کل هر کیلو
۱	برنج اعلاء (هاشمی درجه یک)	۵۰		
۲	گوشت گوساله چرخ کرده	۱۰۰		
۳	بادمجان	۲۰۰		
۴	گوجه فرنگی	۵۰		
۵	سبزی معطر	۳۰		
۶	دورچین	جدول دورچین		
۷	نان سنگک	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)				

مصدراست و یک است

۱۸
۲۰

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	۱۵۰		
۲	گوشت گوساله چرخ کرده	۱۱۰		
۳	قارچ	۸۰		
۴	پنیر پیتزا	۱۴۰		
۵	نان سنگک	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)				

نوع غذا : ۳۸- خوراک باچینی (غذای دوم)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	کتف مرغ	۴۰۰		
۲	آرد سوخاری	۲۰		
۳	قارچ	۸۰		
۴	تخم مرغ			
۵	نان سنگک	به میزان لازم		
۶	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۷	ماست ، 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)				

مهر و امضاء ریاست

۱۹
۴۰

نوع غذا : ۳۹ - خوراک زبان (غذای دوم)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	زبان گوساله	۲۵۰		
۲	کره	۲۰		
۳	آرد	۲ قاشق		
۴	قارچ	۱۰۰		
۵	نان سنگک	به میزان لازم		
۶	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۷	شیر، خامه، دارچین، برک بو، 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)				

نوع غذا : ۴۰ - سوسیس هات داگ (غذای دوم)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	سوسیس هات داگ ۹۰٪	۱۵۰		
۲	نان باگت	۲		
۳	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۴	زعفران ، نمک ، فلفل ، روغن ، کره ، پیاز جهت طبخ ، فلفل دلمه ، سس گوجه فرنگی، آبلیمو، سماق، کره حیوانی و سایر مواد افزودنی	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۴)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

مهر و امضاء یکتا سر

۲/۲

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	سینه مرغ بی خص	۱۱۰		
۴	دورچین شماره ۱۰	۱ عدد		
۵	تخم مرغ	۲ عدد		
۶	نان سنگک	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)	۱۸۰		
۲	قارچ	۱۰۰		
۳	سیب زمینی	۱۰۰		
۴	ذرت	۲۰		
۵	دورچین شماره ۸	جدول دورچین		
۶	نان سنگک	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)				

معدوم است

۱/۹

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 سنگک	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 ۴۰ 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 : 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 سنگک	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)				

مهر و امضای ...

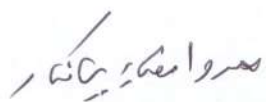
۲/۹

نوع غذا: ۵- خوراک عدسی با 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 سنگک	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 پاک شده	۴۰۰		
۲	برنج	۵۰		
۳	سبزیجات معطر	۱۵		
۴	گردو خورشتی ۲۰ گرم و ذرت ۱۰ گرم	۱۰ و ۲۰		
۵	دورچین شماره ۱	جدول دورچین		
۶	نان سنگک	به میزان لازم		
۷	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۸	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 ۱-۸)				
هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

مهر و امضاء: 

۳/۹

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 پاک شده	۳۵۰		
۲	سیب زمینی	۱۰۰		
۳	قارچ کبابی	۱۵۰		
۴	دورچین شماره ۸	گرم ذکر شده است		
۵	نان سنگک	به میزان لازم		
۶	پیاز جهت سرو غذا	۸۰		
۷	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 ۷-۱)				
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 سنگک	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 ۱۰-۱)				
هزینه ها شامل : (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

مهر و امضاء پیمانکار

ع/ق

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	گوچه فرنگی	۵۰		
۴	دورچین شماره ۱۱	جدول دورچین		
۵	نان سنگک	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 چکیده	۳۰۰		
۲	خیار	۱۰۰		
۳	سبزی (نعنا و جعفری)	۵۰		
۴	مغز گردو ۴۰ گرم و کشمش ۲۰ گرم	۲۰ و ۴۰		
۵	نان سنگک	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 ۲۰ 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)				

مهرامه ریگس

۵/۹

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 سنگک	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 بی خص	۳۰۰		
۲	گوجه فرنگی	۱۲۰		
۳	نان سنگک	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)				

مهر و امضاء:

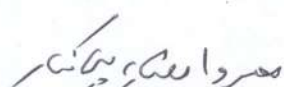
۴/۹

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	۲۵۰		
۲	قارچ	۱۰۰		
۳	گوجه فرنگی	۱۰۰		
۴	سیب زمینی	۲۰۰		
۵	کنسرو نخود فرنگی	۳۰		
۶	نان سنگک	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	۱۳۰		
۲	سینه مرغ بی خص	۱۲۰		
۳	ذرت	۴۰		
۴	نخود فرنگی	۳۰		
۵	قارچ	۵۰		
۶	جعفری / گشنیز	۲۰		
۷	خیارشور	۳۰		
۸	سس مایونز	۳۰		
۹	نان سنگک	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)				

مهر و امضاء: 

۷/۹

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 آلا پاک شده)	۴۰۰		
۲	سبزی پلو پاک شده	۴۵		
۳	دورچین شماره ۱	جدول دورچین		
۴	نان سنگک	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	۲۵۰		
۲	کاهو چینی	۴۰۰		
۳	نان تست	۹۰		
۴	زیتون بی هسته	۵۰		
۵	کنجد	۳۰		
۶	ذرت	۳۰		
۷	گوچه گیلانی	۵۰		
۸	پیاز جهت سرو همراه غذا	۸۰		
۹	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 ۱-۹)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

مصدرا مهریان

۱/۹

نوع غذا : ۱۷ - 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	۳۰۰		
۲	قارچ	۸۰		
۳	آرد	۲۰		
۴	شیر	۱۰۰		
۵	نان سنگک	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 : ۱۸ - 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 اعلا با تنوع و بدون 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)				

مصدرا سبده میوه

۹/۹

صبحانه

جدول اجزاء تشکیل دهنده هر پرس غذای گرم

هزینه تامین و توزیع ظرف یکبار مصرف سوپ، فاشق و چنگال 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 مثبت 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	۳۵		
۳	خرما	۵۰		
۴	نان سنگگ	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 سنگگ	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۴)				
هزینه ها شامل: (اجرت، سود شرکت، تورم، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

مهرامه پیکر

نوع غذا : ۳ - نان و کره و مربا / عسل (صبحانه)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	کره حیوانی	۲۵		
۲	مربا	۲۵		
۳	عسل	۲۵		
۴	نان سنگگ	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 : ۴ - نان و حلوا شکری (صبحانه)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	حلوا شکری	۵۰		
۲	کره حیوانی	۲۵		
۳	نان سنگگ	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 : ۵ - نان و خامه عسل (صبحانه)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	مبلغ واحد یک پرس	مبلغ کل هر کیلو
۱	خامه عسل	۱۰۰		
۲	نان سنگگ	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۲)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

محروان و بیگانه

۲/۴

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 سنگگ	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	۲		
۳	روغن مایع	۱۵		
۴	رب گوجه فرنگی	۱۰		
۵	نان سنگگ	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 سنگگ	به میزان لازم		
مبلغ فروش مواد (جمع آیتم ۱-۳)				
هزینه ها شامل : (اجرت ، سود شرکت ، تورم ، بیمه و ...)				
جمع کل (یک پرس)				

مسروا...
مسر...

نوع غذا : ۹- سوسیس تخم مرغ (صبحانه)

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

مدرسه امیرکبیر

۴/۴

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)	۴۰، ۳۰، ۱۵، ۱۰، ۱۵
۹	دورچین ۹	لیموترش، خیارشور، سس کچاپ	۵۰، ۵۰، بسته ۲۰ گرمی
۱۰	دورچین ۱۰	خلال پیاز جعفری، خیارشور، سس کچاپ	۵۰، ۵۰، بسته ۲۰ گرمی
۱۱	دورچین ۱۱	خلال پیاز جعفری، خیارشور یا لیموترش، گوچه فرنگی	۵۰، ۵۰، ۷۰
۱۲	دورچین ۱۲	گوچه فرنگی، ترشی	۵۰، ۵۰
۱۳	دورچین ۱۳	ذرت، نخود فرنگی، گوچه فرنگی، خیارشور	۳۰، ۲۰، ۷۰، ۵۰
۱۴	دورچین ۱۴	لبو، خیارشور، سس کچاپ	۵۰، ۵۰، بسته ۲۰ گرمی
۱۵	دورچین ۱۵	خیارشور، سس کچاپ	۵۰، بسته ۲۰ گرمی

ممد و امیر

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	۷۰	گرم
۳	کره	۱۵	گرم
۴	گلاب	۱۰	گرم
۵	خلال بادام	۱۰	گرم
۶	زعفران	۰,۰۱	گرم
۷	هل ، گلاب ، دارچین	به میزان لازم	
هزینه فروش یک واحد دسر			

ممدو افندی

۱/۷

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	۳۰	گرم
۴	ماش	۲۰	گرم
۵	لوبیا	۳۰	گرم
۶	نخود	۳۰	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	۱۰۰	گرم
۳	عدس	۲۰	
۴	پیاز	۴۰	گرم
۵	هویج	۴۰	گرم
۶	رب گوجه فرنگی	۱۰	گرم
۷	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		

مسروانه ج.ک

۲/۷

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

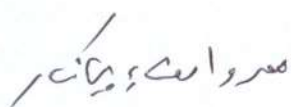
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	قیمت (به ریال)
۱	کاهو پاک شده	۲۰۰	
۲	خیار ۴۰ گرم، گوجه فرنگی ۴۰ گرم	۴۰ و ۴۰	
۳	هویج ۳۰ گرم، کلم سفید ۳۰ گرم، کلم قرمز ۳۰ گرم	۳۰ و ۳۰ و ۳۰	
۴	سس مایونز کم چرب (بسته بندی یکنفره)	عدد ۱	
هزینه فروش یک واحد دسر			

(۱۱) ماست و خیار و کشمش و گردو

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	قیمت (به ریال)
۱	ماست چکیده	۲۰۰	
۲	خیار	۵۰	
۳	گردو	۷۰	
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 چکیده	۲۵۰	
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			

مهر و امضاء: 

✓

جدول انواع دسر و اجزاء تشکیل دهنده آن

(۱۳) بورانی بادمجان

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	قیمت (به ریال)
۱	ماست چکیده	۲۵۰	
۲	بادمجان (پخته شده)	۵۰	
۳	نمک، فلفل، روغن، کره، پیاز جهت طبخ، رب، فلفل، پادرسیر کشمش، تخم مرغ، ادویه، آبلیمو، سماق، کره حیوانی و سایر	به میزان لازم	
هزینه فروش یک واحد دسر			

(۱۴) زیتون

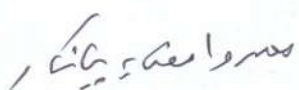
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	قیمت (به ریال)
۱	زیتون (بسته بندی مورد تایید دستگاه نظارت)	۹۰	
هزینه فروش یک واحد دسر			

(۱۵) آش شلغمکار

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص (به گرم)	قیمت (به ریال)
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 چرخشی	۷۰	گرم
۸	پیاز	۲۵	گرم
۹	روغن، نمک، فلفل، ادویه	به میزان لازم	
هزینه فروش یک واحد دسر			

(۱۶) سوپ قارچ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص	واحد
۱	جو پرک	۵۰	گرم
۲	قارچ	۱۰۰	گرم
۳	سبزی جعفری	۱۵	گرم
۴	ذرت فرنگی	۱۰	گرم
۵	شیر	۲۰	گرم
۶	خامه	۱۰	گرم
۷	هویج	۲۰	گرم
۸	کره	۵	گرم
۹	روغن، نمک، فلفل، ادویه	به میزان لازم	
هزینه فروش یک واحد دسر			

مسئول امضاء: 

۴/۷

(۱۷) سوپ جو

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص	واحد
۱	جو پرک یا پوست کنده	۳۰	گرم
۲	رب گوجه فرنگی	۱۰۰	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			

(۱۸) سالاد شیرازی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص	واحد
۱	خیار	۱۵۰	گرم
۲	گوجه فرنگی	۷۰	گرم
۳	پیاز	۱۵	گرم
۴	آبلیمو / آبغوره	۱۰	گرم
۵	نعنا خشک	۱۰	گرم
هزینه فروش یک واحد دسر			

(۱۹) سالاد مکزیکی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص	واحد
۱	کلم سبز / بنفش	۱۵۰	گرم
۲	ذرت مکزیکی کنسروی	۵۰	گرم
۳	کشمش	۳۰	گرم
۴	هویج	۲۰	گرم
۵	سس مایونز کم چرب	۳۰	گرم
هزینه فروش یک واحد دسر			

مسئولیت پذیر

۸/۷

(۲۰) سالاد اندونزی			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان خالص	واحد
۱	کلم سبز/ بنفش	۱۵۰	گرم
۲	ذرت	۵۰	گرم
۳	کالباس	۷۰	گرم
۴	هویج	۲۰	گرم
۵	خیار شور	۳۰	گرم
۶	گردو	۴۰	گرم
۷	سس مایونز کم چرب	۳۰	گرم
هزینه فروش یک واحد دسر			

(۲۱) 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			

(۲۲) 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			

(۲۳) 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			

(۲۴) 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	

مهر و امضاء بیگانه

۶/۷

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	سالاد شیرازی	
۱۹	سالاد مکزیکی	
۲۰	ماست و خیار	
۲۱	بورانی اسفناج	
۲۲	سالاد اندونزی	
۲۳	ژله با طعم مختلف	
۲۴	شیر کم چرب	
میزان و تعداد سلف سرویس توسط دستگاه نظارت و متناسب با مصرف روزانه تعیین و به پیمانکار اعلام می گردد		

مهر و امضاء پیمانکار

✓
✓

پیوست شماره دو

ردیف	فعالیتها	امتیاز ارزیابی ۰-۱۰۰					
		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 رستوران 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، کوبیده 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 غذای 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، درها و قسمتهای مختلف آشپزخانه و کانتین						
۱۷	بررسی و کنترل نظافت بیرون سالن غذاخوری						
۱۸	کنترل و بررسی کارگران پیمانکار از جهت نظافت فردی و راستگی 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						
	میانگین امتیاز ماهانه						۰/۰

رئیس اداره خدمات

مسئول رستوران

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

مسئول رستوران

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 متصدی رستوران در اجرای دستورالعمل					نحوه برخورد با پرسنل نیروگاه					استفاده از وسایل بهداشتی و ایمنی حین انجام کار					نظر	مجموع امتیاز																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
		ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی	ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی	ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی	ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی	ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			

توضیحات:

رئیس اداره خدمات

مسئول رستوران

- در صورت کسب مجموع امتیاز کمتر از ۷۸۰ (جمع میانگین ۱۳ نفر) ۵ درصد از صورت حساب ماهانه پیمانکار کسر خواهد گردید.
- در صورت کسب امتیاز فردی کمتر از نمره ۶۰ در هر صورت وضعیت بار اول تذکر شفاهی، بار دوم تذکر کتبی و بار سوم کسر ۵۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال کسر خواهد گردید.
- سه بار کسب امتیاز کمتر از ۶۰ در مورد فرد خاطی توسط دستگاه نظارت، به منزله عدم تأیید صلاحیت وی بوده و پیمانکار باید ظرف ۴۸ ساعت نسبت به جایگزین نمودن نیروی جدید اقدام نماید.
- در صورت تکرار، جریمه نقدی همراه با اخراج فرد خاطی.

مسئول رستوران

۲/۲

لیست جرایم

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (به ریال)
۱	عدم پختگی غذا (برنج، مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات و سوختگی و شوری، تلخی، تند و غیره) بصورت جداگانه	هر پرس ۱۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	چنانچه در برنج و حبوبات پاک کرده و آماده پخت و پخت شده ریگ، 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	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۵	عدم رعایت اصول انجماد و رفع انجماد مواد پروتئینی (مرغ، گوشت، ماهی)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۶	وجود سوسک و حشرات در محیط و تجهیزات هر مورد	۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۷	عدم شستشوی تجهیزات برقی و نصب کاور روی آنها بعد از اتمام کار	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۸	مشاهده ته سیگار، فضله موش یا فضولات حیوانی در غذای طبخ شده	۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۹	مشاهده ضایعات گوشتی (مو، پوست، پر مرغ و غیره) در غذای طبخ شده	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظر و در صورت تکرار، اخراج فرد خاطی (متناسب با هر مورد)	۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۱	برخورد نامناسب با مراجعین (کارکنان و میهمانان) و مسئول کانتین	۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۲	اجازه ورود افراد متفرقه به آشپزخانه (هر مورد)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۳	مخفی نمودن مواد غذایی پخته شده، نگهداری و یا اختفاء گوشت چرخی پیاز زده و مرغ و گوشت پخته شده	معدوم نمودن مواد + ۳۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال
۱۴	توزیع مواد غذایی تاریخ گذشته شامل کلیه محصولات غذایی، پروتئینی، لبنی و غیره	معدوم نمودن تمام مواد غذایی تاریخ گذشته + ۳۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۵	فعالیت با دستهای زخمی و باند پیچی شده و دخالت در آماده سازی پخت غذا	۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۶	استعمال دخانیات در محیط کار و محوطه سالن غذاخوری و طبخ غذا	۳۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۷	تغییر یا جابجایی هریک از دسرهای برنامه غذایی در هر نوبت، بدون هماهنگی و یا با هماهنگی دستگاه نظارت	۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۸	تغییر یا جابجایی هریک از برنامه های صبحانه در هر نوبت، بدون هماهنگی و یا با هماهنگی دستگاه نظارت	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۹	تغییر یا جابجایی هریک از برنامه های غذایی، حتی آنالیز مواد غذایی در هر نوبت، بدون هماهنگی و یا با هماهنگی دستگاه نظارت	۴۰,۰۰۰,۰۰۰
۲۰	ورود هر نوع ماده غذایی جهت تهیه و طبخ غذا بدون اطلاع و هماهنگی دستگاه نظارت	۳۰,۰۰۰,۰۰۰
۲۱	تاخیر در اخذ یا تمدید اعتبار کارت بهداشت به اداء هر روز برای هر نفر	۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۲۲	عدم سرویس دهی مناسب در سالن غذاخوری شامل: عدم نظافت میزها، صندلی ها، شیشه روی میزها، درب و پنجره ها، پارچ آب، دستمال کاغذی و نیز عدم تکمیل نمودن جای دستمال کاغذی پس از هر بار استفاده توسط سالن دارها در اسرع وقت (هر مورد)	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۲۳	عدم تامین نان تازه و مناسب (نان سنگک) در هر وعده غذایی و کسری نان و استفاده از نان وعده های قبلی	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۲۴	عدم استفاده از لباس، کفش و ابزار مناسب مورد تایید دستگاه نظارت در هر مورد روزانه و نیز عدم رعایت نظافت شخصی	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۲۵	کسری مواد غذایی طبخ شده و دسر در هر پرس	۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۲۶	عدم تامین سبزیجات، سیفی جات با کیفیت مرغوب به منظور طبخ و یا توزیع بعنوان (دورچین) در هر مورد	۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۲۷	عدم تامین روزانه مواد غذایی مانند: قارچ، سبزی خوردن، میوه و غیره در هر وعده	۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۲۸	در صورت ورود مواد پروتئینی و برنج و سایر اجناس و تشخیص نامرغوب بودن آن، پیمانکار علاوه بر عودت اجناس و جایگزینی در هر پرس معادل قیمت مندرج در جدول جریمه خواهد شد.	هر پرس ۵۰۰,۰۰۰
۲۹	عدم حضور به موقع پرسنل آشپزخانه/نماینده پیمانکار (روزانه)	۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۳۰	عدم تعمیر به موقع لوازم تحویلی از سوی کارفرما به پیمانکار و عدم جایگزینی ظروف و قاشق و چنگال کسر شده	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۳۱	عدم همکاری پیمانکار و یا نماینده پیمانکار و کارکنان رستوران با دستگاه نظارت	۲۰,۰۰۰,۰۰۰
۳۲	در صورت عدم تکمیل موجودی سردخانه و انبار خشک مواد غذایی جهت تامین غذای مورد نیاز یک هفته شرکت	۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۳۳	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	۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۳۴	در صورت مشاهده و ارجاع نامه های شرکت های تامین مواد غذایی و غیره در صورت عدم پرداخت مطالبات از طرف پیمانکار	۳۰,۰۰۰,۰۰۰
۳۵	در صورت مشاهده خروج بدون هماهنگی پرسنل رستوران و مشاهده تردد در سایر قسمت های مجموعه نیرگاه	۱۰,۰۰۰,۰۰۰

مهر و امضاء پیمانکار

۱/۱

لیست جرائم ایمنی، بهداشت و محیط زیست (HSE)

ردیف	عنوان شرایط یا اعمال نا ایمن	مبلغ جریمه (ریال) هر مورد مشاهده شده
۱	عدم استفاده از لباس کار (به ازای هر نفر در ۸ ساعت کاری)	15,000,000
۲	عدم استفاده از پوتین ایمنی (به ازای هر نفر در ۸ ساعت کاری)	20,000,000
۳	عدم استفاده از کلاه ایمنی (به ازای هر نفر در ۸ ساعت کاری)	6,000,000
۴	عدم استفاده از کمربند ایمنی (به هنگام کار در ارتفاع)	30,000,000
۵	عدم استفاده از عینک یا ماسک حفاظتی (جوشکاری، برشکاری)	20,000,000
۶	عدم استفاده از ماسک تنفسی مناسب	3,000,000
۷	عدم رعایت سرعت مجاز در حین رانندگی	50,000,000
۸	توقف و پارک خودرو نزدیک واحدها و تجهیزات و خارج از محدوده مشخص شده	15,000,000
۹	عدم پاکسازی روزانه محیط کار در واحدها و کارگاهها	15,000,000
۱۰	ریخت و پاش سوخت، روغن و مواد شیمیایی در محوطه کار	100,000,000
۱۱	استعمال دخانیات در محل های غیر مجاز	10,000,000
۱۲	عدم معرفی نماینده HSE به کارفرما	100,000,000
۱۳	عدم حضور نماینده HSE پیمانکار در کارگاه (روزانه)	15,000,000
۱۴	عدم رعایت نکات ایمنی کار در فضاهای بسته	100,000,000
۱۵	عدم استفاده از ریگر آموزش دیده در هنگام لیفتینگ بار (هر دفعه)	50,000,000
۱۶	عدم توجه به دستور تعطیلی کار توسط واحد HSE کارفرما	200,000,000
۱۷	عدم ارائه گواهی صلاحیت کار از نظر ایمنی (در بدو شروع کار)	500,000,000
۱۸	عدم ارائه گواهی صلاحیت کار از نظر ایمنی (روزانه)	20,000,000
۱۹	عدم ارائه بیمه نامه مسئولیت مدنی یا تمام خطر (روزانه)	20,000,000
۲۰	عدم ارائه آموزش های ایمنی، بهداشت و محیط زیست به پرسنل پیمانکار (TBM)	100,000,000
۲۱	ایجاد آلودگی زیست محیطی (آب، هوا و خاک)	500,000,000
۲۲	جریمه وقوع آتش سوزی در کارگاه تحویلی به پیمانکار (هر دفعه)	1,000,000,000
۲۳	بکارگیری ادوات، تجهیزات و وسایل معیوب و غیر استاندارد (هر بار)	10,000,000

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. کارفرما به درخواست پیمانکار و در صورت امکان، خدمات اولیه درمانی را در بهداری نیروگاه به پرسنل پیمانکار ارائه، و هزینه‌های مرتبط 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 یا تمام خطر برای کارکنان خود می باشد. عدم ارائه بیمه نامه مسئولیت مدنی یا تمام خطر 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. 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 هرگونه حادثه ای تمامی هزینه های مرتبط 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 کارفرما بر حسن اجرای این بند قرارداد، واحد HSE کارفرما می باشد. ضمناً تمامی ادوات لیفتینگ و مخازن تحت فشار (مثل کپسول های هوا و گاز) استفاده شده توسط پیمانکار باید گواهی سلامت داشته باشند. وسایل حفاظت فردی استفاده شده توسط کارکنان پیمانکار باید استاندارد باشند. ابزار کار استفاده شده توسط پیمانکار باید سالم و بدون نقص باشند. بکارگیری و استفاده از ادوات، تجهیزات و وسایل معیوب شامل جریمه مطابق ردیف ۲۳ جدول جرایم ایمنی، بهداشت و محیط زیست (HSE) خواهد شد.

۶- پیمانکار مکلف است کلیه قوانین و مقررات، آیین نامه ها و دستورالعمل های حفاظت فنی و بهداشتی کار را در طول عملیات پیمان رعایت نمایند. وظیفه 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 امور HSE کارفرما می باشد. کارشناسی معرفی شده از سوی پیمانکار باید مدرک HSE دانشگاهی و مجوز اداره کار را داشته 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 حق اعتراض به تعداد و نوع جرائم را از خود سلب می نماید و با علم به این موضوع قرارداد را امضاء نموده است. کارفرما به تشخیص خود و در صورت صلاحدید مدارک مستند پیمانکار را در اعلام دقیق جرائم در نظر خواهد گرفت.

همچنین پیمانکار موظف است در بدو شروع کار، نماینده خود را جهت توجیه و امضای صورت جلسه ایمنی به امور HSE معرفی نماید. عدم حضور نماینده پیمانکار به منزله قبول تمامی شرایط کار در نیروگاه و قبول جرائم HSE می باشد. هیچگونه بهانه ای اعم از عدم آگاهی، عدم اطلاع رسانی و عدم توجیه از جرائم HSE از سوی پیمانکار پذیرفته نیست و با علم به این موضوع قرارداد را امضا نموده است.

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 بروز حادثه ناشی از عدم رعایت مقررات ایمنی و بهداشت کار، منجر به نقص عضو جزئی و 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- علاوه بر جرائم پیش بینی شده در پیوست (لیست جرائم ایمنی، بهداشت و محیط زیست)، 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 ای 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 فسخ و مراتب را کتبا به پیمانکار ابلاغ نماید.

۱۴- 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.

۱۵- پیمانکار ملزم به رعایت دستورالعمل های ایمنی و بهداشت حرفه ای بر اساس استاندارد OHSAS 18001 و OHSAS 45001 می باشد. همچنین پیمانکار موظف به اخذ دستورالعمل های داخلی از واحد HSE نیروگاه و مطالعه آن قبل از شروع کار می باشد. در صورت عدم مراجعه کلیه عواقب ناشی از آن بر عهده پیمانکاری باشد.

۱۶- عدم رعایت قوانین و مقررات ایمنی و بهداشت کار OHSAS 18001 و OHSAS 45001 از سوی کارکنان پیمانکار و تخلف بیش از ۳ بار منجر به فسخ قرارداد خواهد شد و کارفرما در این مورد مخیر است.

۱۷- 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.

۱۸- پیمانکار باید پیش از آغاز عملیات، یک نفر را به عنوان رابط ایمنی و بهداشت کار به امور HSE معرفی نماید و ایشان مکلف است دستورالعمل های ایمنی را همزمان با تجهیز کارگاه از امور مربوطه دریافت و جهت اجرای دقیق مفاد به کارکنان منعکس نماید.

۱۹- 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، نماینده HSE کارفرما می تواند 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 این حالت پیمانکار حق مطالبه خسارت در اثر دستور توقف کار را ندارد و با علم به این موضوع قرارداد را امضا نموده است. زمان های تعطیل کارگاه ناشی از این بند جزو تاخیرات غیر مجاز پیمانکار محسوب می گردد.

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

۲۱- 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.

۲۲- در صورت عدم رعایت هر یک از موارد لیست جرائم ایمنی، بهداشت و محیط زیست (پیوست)، امور HSE اقدام به صدور جریمه و کسر مبلغ آن از مطالبات پیمانکار می نماید. پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی به جرائم اعلامی (نوع و تعداد جریمه) از سوی کارفرما را ندارد و با علم به این موضوع قرارداد را امضا نموده است.

۲۳- در صورتی که نیاز به بیمه کارگاه مناقصه گر و یا 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 می باشد.

۲۴- عدم رعایت اصول ایمنی، بهداشت و محیط زیست مشمول جرائمی است که در ضمیمه آمده است (سایر مواردی که خارج از این ضمیمه باشد یا پیش بینی نشده باشد با نظر امور HSE تعیین و در نظر گرفته خواهد شد، مناقصه گر حق اعتراض به جرائم تعیین شده را نخواهد داشت. و با علم به این موضوع قرار داد را امضا نموده است.

۲۵- در زمان وقوع حادثه برای پرسنل پیمانکاری نیروگاه، کلیه هزینه های انتقال و درمان تمام و کمال به عهده شرکت یا پیمانکار تامین نیرو می باشد. اگر پیمانکار ظرف مدت یک هفته نسبت به واریز هزینه های اعلامی از سوی بهداری نیروگاه اقدام ننماید به میزان ۵۰ درصد مبلغ فاکتور (هزینه های اعلامی) جریمه خواهد شد و مستقیماً از صورت حساب ایشان کسر خواهد گردید. پیمانکار با علم به این موضوع قرارداد را امضا نموده و حق اعتراض ندارد.

۲۶- در صورتی که پیمانکار از وسایل و تجهیزات کارفرما (مثل ادوات لیفتینگ) جهت اجرای موضوع قرارداد استفاده می نماید موظف به بررسی سلامتی تجهیزات و ادوات مذکور می باشد و در صورت بروز حادثه تمامی هزینه های ناشی از آن بعهد پیمانکار بوده و نمی تواند کارفرما را مقصر بداند و با علم به این موضوع قرارداد را امضا نموده است. ضمناً خرابی این تجهیزات، تاخیرات پیمانکار و هزینه مترتب ناشی از آن را مجاز نمی نماید و پیمانکار با آگاهی از موضوع قرارداد را تایید نموده است.

(((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)

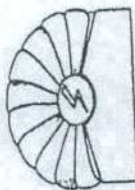
ردیف	نام محل یا دستگاه	آدرس محل فعالیت	تاریخ شروع قرارداد	تاریخ اتمام قرارداد	نوع فعالیت
۱					
۲					
۳					
۴					

سابقه فعالیت مدیران در سایر شرکت ها

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

{ تکمیل و ارسال مدارک الزامی می باشد }

بنام خدا



شرکت مدیریت تولید برق منتظر قائم

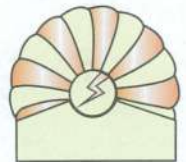
لطفاً تمامی بندهای ذکر شده در جدول ذیل تکمیل و مستندات چک لیست به پیوست ارسال گردد
توجه مهم: در صورت عدم تکمیل و ارسال مستندات مورد نیاز عقد قرارداد امکان پذیر نخواهد بود

مدارک مورد نیاز ذیل در 2 نسخه تهیه و ارسال گردد

- 1- کپی تمام صفحات شناسنامه مدیر عامل
- 2- کپی صفحه اول شناسنامه اعضاء هیات مدیره
- 3- کپی کارت ملی و پایان خدمت مدیر عامل و اعضاء هیات مدیره
- 4- کپی اساسنامه شرکت
- 5- کپی آخرین تغییرات ثبت شده در روزنامه رسمی
- 6- گواهینامه مالیات بر ارزش افزوده
- 7- کد اقتصادی و شناسه ملی
- 8- نام بانک، نام شعبه، کد شعبه و شماره حساب بانکی
- 9- نام شرکت، تلفن شرکت، تلفن همراه مدیر عامل، کد پستی، آدرس پست الکترونیکی و آدرس محل شرکت

مشخصات مدیر عامل و اعضاء هیات مدیره

ردیف	نام و نام خانوادگی	نام پدر	شماره شناسنامه	محل صدور	کد ملی	تاریخ تولد	آخرین مدرک تحصیلی	سمت	درصد سهام
1									
2									
3									
4									
5									
6									



تکالیف پیمانکاران در قبال سازمان تامین اجتماعی قرارداد DC ۱۴۰۴/۱۲۵۰

- 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 : Alborz - Fardis City - Shahid Montazer Qaem Power Plant
Shahid Qasem Soleimani Boulevard (Malard) - No. 237
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس: البرز - شهر فردیس - نیروگاه برق شهید منتظر قائم
بلوار شهید قاسم سلیمانی (ملارد) پلاک ۲۳۷
صندوق پستی : ۳۱۵۸۵ - ۱۴۱۶
کد پستی : ۳۱۶۷۶ - ۴۳۹۱۱
تلفن : (۰۲۶) ۳۶۶۰۰۷۰۱ - ۵
دورنویس : (۰۲۶) ۳۶۶۰۰۷۰۸



کد فرم: ADE-FO-011		فرم امتیاز دهی کمیته فنی و بازرگانی شرکت مدیریت تولید برق منتظر قائم				 شرکت مدیریت تولید برق منتظر قائم		
شماره بازنگری: .:								
تاریخ:		شماره پرونده: DC-1404/1250		موضوع اعلام/ مناقصه: خرید مواد، طبخ و توزیع غذای کارکنان				
جمع امتیاز	ارزیابی شکلی (امور بازرگانی)	ارزیابی مالی (امور مالی)	بازدید بصری	سوابق چارت سازمانی، cpm، سوابق کاری پرسنل، کادر فنی مناسب	توانایی و امکانات کاری و شرکتی و کارگاهی	رضایت نامه اخذ شده شرکت و ارائه شده در پرونده	تجربه و سابقه اجرایی بر اساس قراردادهای جاری	ردیف
۱۰۰		۴۰	۲۰	۵	۵	۱۵	۱۵	
								۱
								۲
								۳
								۴
توضیحات: امضاء دستگاه نظارت:								



نمونه مذاکره مرکز آمار ایران سال ۱۴۰۳

متوسط قیمت کالاهای خوراکی منتخب در مناطق شهری کشور - بهمن ۱۴۰۳

در بهمن ماه ۱۴۰۳ تغییرات متوسط قیمت اقلام خوراکی منتخب برای گروه‌های مختلف کالاهای خوراکی در مناطق شهری کشور بشرح زیر است:

نان و غلات:

در این گروه، اقلام "برنج ایرانی" با ۱۳,۵ درصد، "ماکارونی" با ۵,۷ درصد و "برنج خارجی" با ۵,۴ درصد بیشترین افزایش قیمت را نسبت به ماه قبل داشته‌اند.

گوشت قرمز، سفید و فرآورده‌های آن‌ها:

در این گروه، بیشترین افزایش قیمت نسبت به ماه قبل مربوط به "ماهی قزل آلا" با ۳,۹ درصد می‌باشد.

لبنیات، تخم مرغ و انواع روغن:

در این گروه، بیشترین افزایش قیمت نسبت به ماه قبل مربوط به "کره پاستوریزه" با ۸,۶ درصد، "روغن نباتی جامد" با ۸,۴ درصد و "روغن مایع" با ۶,۶ درصد می‌باشد.

میوه و خشکبار:

در این گروه، بیشترین افزایش قیمت نسبت به ماه قبل مربوط به "خریزه" با ۲۴,۱ درصد، "هندوانه" با ۱۹,۳ درصد و "انار" با ۱۳,۵ درصد می‌باشد.

سبزیجات و حبوبات:

در این گروه، بیشترین افزایش قیمت نسبت به ماه قبل مربوط به "سیب زمینی" با ۵۵,۹ درصد، "لوبیا چیتی" با ۲۸,۱ درصد، "بادمجان" با ۲۶,۲ درصد، "نخود" با ۱۶,۸ درصد و "لپه" با ۱۶,۳ درصد می‌باشد.

قند و شکر، آشامیدنی‌ها و سایر خوراکی‌ها:

در این گروه، بیشترین افزایش قیمت نسبت به ماه قبل مربوط به "چای خارجی بسته‌ای" با ۹,۴ درصد، "نوشابه گازدار" با ۹,۲ درصد و "رب گوجه فرنگی" با ۴,۶ درصد می‌باشد.

مصدرا مهری

۱/۷

نکته مهم:

دقیق ترین تعریف برای مفهوم «متوسط قیمت پرداخت شده برای محصولی با کیفیت ثابت» این مفهوم به محصولی کاملاً مشخص (محصولی با مشخصات دقیق و ثابت طی زمان) با ترکیبی از وزن یا مقدار مشخص نیاز دارد. این هدف تنها با داده های اسکنری قابل دسترسی است.

در این گزارش از قیمت هایی که برای محاسبه شاخص قیمت مصرف کننده جمع آوری می شوند، استفاده شده است. این قیمت ها طیف وسیعی از یک محصول با کیفیت های متفاوت را شامل می شود.

نمودار ۱: درصد تغییر متوسط قیمت ماه جاری نسبت به ماه قبل (بهمن ۱۴۰۳)



۲/۷

نمودار ۲: درصد تغییر متوسط قیمت ماه جاری نسبت به ماه مشابه سال قبل (بهمن ۱۴۰۳)



در بهمن ماه ۱۴۰۳ از ۵۳ قلم خوراکی منتخب در نقاط شهری، تعداد ۲۸ قلم، درصد تغییر سالانه بالاتر از نرخ تورم نقطه‌ای نقاط شهری کشور (۳۵.۲ درصد) داشته‌اند.

اطلاعات تماس

اطلاعات سری زمانی متوسط قیمت اقلام خوراکی منتخب برای خانوارهای شهری کشور:

www.amar.org.ir

آدرس: خیابان دکتر قاطمی، بین رهی معیری و پروین اعتصامی، پلاک ۲۱۱ تلفن: ۸۵۱۰۰ - کدپستی ۱۴۱۴۶۶۳۱۱۱

۱/۲

جدول ۱: متوسط قیمت اقلام خوراکی منتخب در ماه جاری (ریال)

درصد تغییر نسبت به ماه مشابه سال قبل	درصد تغییر نسبت به ماه قبل	بهمن ۱۴۰۳	متوسط قیمت استان *		دی ۱۴۰۳	بهمن ۱۴۰۳	واحد مباده	نام کالا
			حداکثر	حداقل				
۳۹.۶	۱۳.۵	۱,۴۸۹,۶۰۴	۱,۹۰۰,۰۰۰	۱,۱۱۶,۶۶۶	۱,۳۱۲,۷۸۷	۱,۰۶۶,۷۶۳	هزار گرم	برنج ایرانی درجه یک
۲۸.۳	۵.۴	۷۵۱,۱۸۶	۱,۱۲۹,۹۷۶	۶۶۱,۹۳۵	۷۱۲,۹۴۴	۵۸۵,۴۴۰	هزار گرم	برنج خارجی درجه یک
۳۳.۲	۳.۵	۱,۶۸۹,۸۲۵	۱,۹۷۲,۰۵۸	۱,۱۶۷,۵۰۰	۱,۶۳۲,۳۰۵	۱,۲۶۸,۸۳۰	هزار گرم	شیرینی خشک
۲۳.۲	۵.۷	۲۳۳,۷۰۵	۳۳۸,۹۲۸	۲۱۷,۱۹۳	۲۲۱,۳۰۴	۱۸۹,۷۶۷	یک بسته ۵۰۰ گرمی	ماکارونی
۲۸.۵	۳.۱	۴۰۵,۳۷۳	۵۲۲,۹۴۸	۳۰۶,۹۵۴	۳۹۳,۱۰۵	۳۱۵,۳۵۵	گرم	رشته آش
۲۴.۸	۱.۵	۶,۸۸۳,۵۳۷	۷,۹۲۵,۹۲۵	۵,۸۳۷,۰۳۷	۶,۷۸۲,۶۸۱	۵,۵۱۶,۰۹۰	هزار گرم	گوشت گوسفند
۸.۱	۰.۳	۵,۷۴۳,۸۸۱	۶,۵۲۱,۷۹۴	۴,۹۳۰,۰۰۰	۵,۷۲۳,۹۸۶	۵,۳۱۵,۴۲۷	هزار گرم	گوشت گاو یا گوساله
۳.۹	۱.۶	۹۰۴,۲۷۴	۱,۰۱۹,۷۵۲	۸۴۲,۵۰۰	۸۹۰,۱۹۰	۸۷۰,۱۱۹	هزار گرم	مرغ ماشینی
۱۷.۶	۳.۹	۲,۵۱۲,۷۹۱	۳,۱۱۰,۹۰۶	۲,۰۲۶,۰۸۶	۲,۴۱۸,۳۶۷	۲,۱۳۶,۸۰۲	هزار گرم	ماهی قزل آلا
۹.۸	۱.۱	۸۹۳,۹۹۷	۹۷۲,۷۸۲	۸۴۹,۷۰۵	۸۸۴,۰۶۲	۸۱۴,۰۹۱	یک قوطی ۱۸۰ گرمی	کنسرو ماهی تن
۳۰.۱	۲.۹	۴۱۹,۹۱۱	۴۹۲,۳۱۶	۳۳۰,۰۶۲	۴۰۸,۱۱۷	۳۲۲,۸۴۴	هزار میلی لیتر	شیر پاستوریزه
۴۳.۲	۵.۸	۱,۳۷۱,۸۱۰	۱,۸۶۷,۱۷۲	۹۰۹,۴۶۴	۱,۲۹۶,۶۱۳	۹۵۷,۶۳۵	یک قوطی ۴۵۰ گرمی	شیر خشک
۴۸.۶	۴.۳	۴۶۷,۸۹۹	۵۰۸,۸۶۲	۴۰۱,۷۴۳	۴۴۸,۷۶۵	۳۱۴,۸۴۷	یک بسته ۲۰۰ گرمی	خامه پاستوریزه
۳۳.۴	۲.۳	۵۷۴,۲۰۷	۸۴۴,۹۵۸	۴۶۰,۴۷۱	۵۶۱,۰۵۶	۴۳۰,۳۵۴	هزار گرم	ماست پاستوریزه
۲۹.۴	۴.۲	۴۳۷,۶۰۹	۴۶۸,۳۸۴	۳۷۵,۷۶۶	۴۲۰,۱۴۵	۳۳۸,۱۵۷	هزار و پانصد میلی لیتر	دوغ پاستوریزه
۲۷.۳	۳.۰	۷۸۵,۴۸۹	۹۹۸,۰۹۳	۶۶۲,۵۰۰	۷۶۲,۵۳۹	۶۱۶,۸۵۶	یک بسته ۵۰۰ گرمی	پنیر ایرانی پاستوریزه
۱۲.۷	۰.۷	۷۷۳,۳۷۳	۹۰۶,۹۴۲	۶۰۰,۹۲۵	۷۶۷,۷۷۱	۶۸۶,۴۵۵	هزار گرم	تخم مرغ ماشینی
۷۸.۱	۸.۶	۵۶۸,۷۹۴	۶۷۳,۸۶۱	۴۶۲,۱۶۶	۵۲۳,۵۴۸	۳۱۹,۳۸۵	یک قالب ۱۰۰ گرمی	کره پاستوریزه (کره حیوانی)
۹.۳	۶.۶	۶۹۲,۶۳۴	۸۸۵,۱۸۸	۶۲۸,۷۸۴	۶۴۹,۸۰۶	۶۳۳,۵۹۷	یک بطری ۹۰۰ گرمی	روغن مایع
۱۲.۶	۸.۴	۷۵۴,۴۸۲	۸۹۳,۷۵۶	۶۹۰,۴۸۷	۶۹۶,۳۱۵	۶۶۹,۷۸۰	هزار گرم	روغن نباتی جامد
-	-	-	-	-	-	-	هزار گرم	هلو
۴۸.۵	۱۳.۵	۶۹۲,۱۹۰	۹۰۵,۲۰۰	۵۷۴,۵۵۸	۶۰۹,۹۱۵	۴۶۵,۹۷۱	هزار گرم	انار
۴۶.۰	۷.۷	۱,۰۶۳,۵۲۳	۱,۲۲۰,۷۳۱	۶۹۷,۲۲۲	۹۸۷,۶۰۸	۷۲۸,۲۲۸	هزار گرم	موز
۴۳.۷	۸.۴	۵۸۲,۰۸۶	۷۲۶,۱۹۰	۴۹۷,۵۰۰	۵۳۷,۰۵۰	۴۰۴,۹۳۷	هزار گرم	سیب
۹۶.۱	۱۱.۶	۷۰۳,۸۴۵	۹۰۴,۴۸۲	۴۶۱,۴۲۸	۶۲۹,۹۰۹	۳۵۸,۳۳۸	هزار گرم	لیموترش
۵۴.۷	۱۱.۷	۴۲۲,۲۱۹	۵۷۵,۸۸۲	۳۱۶,۱۱۱	۳۷۸,۰۰۳	۲۷۲,۹۰۴	هزار گرم	پرتقال
۳۲.۹	۲۴.۱	۳۳۵,۶۹۳	۴۰۴,۰۰۰	۲۵۰,۰۰۰	۲۷۰,۵۸۹	۲۵۲,۶۳۳	هزار گرم	خربزه
۲۴.۹	۱۹.۳	۲۳۳,۴۶۸	۳۴۲,۵۰۰	۱۲۶,۷۵۰	۱۹۵,۶۶۹	۱۸۶,۹۴۱	هزار گرم	هندوانه
۳۴.۴	۱.۵	۲,۳۲۲,۶۱۰	۲,۸۳۹,۰۷۴	۱,۷۷۶,۳۰۷	۲,۳۸۷,۹۹۱	۱,۷۲۷,۷۱۷	هزار گرم	کشمش بلویی
۲۸.۸	۲.۸	۶,۹۳۷,۵۶۴	۸,۴۵۵,۶۲۵	۵,۵۰۰,۰۰۰	۶,۷۲۷,۹۵۷	۵,۳۸۶,۵۵۰	هزار گرم	مغز گردو

۳/۵

جدول ۱: متوسط قیمت اقلام خوراکی منتخب در ماه جاری (ریال)

درصد تغییر نسبت به ماه مشابه سال قبل	درصد تغییر نسبت به ماه قبل	بهمن ۱۴۰۳	متوسط قیمت استان *		دی ۱۴۰۳	بهمن ۱۴۰۲	واحد مبادله	نام کالا
			حداکثر	حداقل				
۸.۹	۳.۷	۸,۲۴۳,۱۲۹	۹,۲۶۱,۶۳۱	۶,۱۸۲,۶۰۸	۷,۹۵۲,۲۵۹	۷,۵۷۰,۱۵۳	هزار گرم	پسته
۳۳.۳	۴.۷	۷,۴۱۵,۵۷۲	۹,۱۳۵,۲۲۸	۵,۴۳۳,۳۳۳	۷,۰۸۰,۹۵۰	۵,۵۶۴,۳۴۷	هزار گرم	مغز بادام درختی
۱۹.۲	۱.۱	۱,۴۸۲,۹۹۷	۱,۷۷۲,۷۲۷	۱,۲۹۴,۳۱۸	۱,۴۶۶,۳۲۸	۱,۲۴۳,۶۴۴	هزار گرم	قارچ
۷۲.۳	۶.۵	۴۹۹,۲۱۴	۷۰۵,۷۱۴	۴۱۴,۵۴۵	۴۶۸,۸۵۶	۲۸۹,۷۱۷	هزار گرم	خیار
۸۷.۶	۱۴.۶	۴۲۰,۸۲۱	۵۲۴,۶۱۵	۳۲۶,۲۵۰	۳۶۷,۳۴۰	۲۲۴,۲۶۳	هزار گرم	کدو سبز
۱۲۲.۹	۲۶.۲	۴۸۱,۷۹۸	۵۹۸,۰۹۵	۳۷۰,۳۰۷	۳۸۱,۷۶۵	۲۱۶,۱۳۴	هزار گرم	بادمجان
۱۱۶.۱	-۵.۲	۴۰۷,۶۹۸	۴۸۴,۵۲۳	۳۴۶,۶۶۶	۴۳۰,۰۳۷	۱۸۸,۶۱۹	هزار گرم	گوچه فرنگی
۸۱.۹	۲.۸	۶۴۱,۳۸۰	۸۴۸,۸۰۹	۴۵۹,۱۶۶	۶۲۴,۱۷۵	۳۵۲,۵۱۰	هزار گرم	قلقل دلمه ای
۲۱۷.۳	۵۵.۹	۵۰۳,۹۴۱	۵۷۶,۹۰۴	۴۰۲,۴۲۴	۳۲۳,۳۰۷	۱۵۸,۸۰۳	هزار گرم	سیب زمینی
۷۹.۴	۱۴.۶	۳۶۳,۹۸۳	۴۲۰,۳۲۸	۳۱۶,۰۸۶	۳۱۷,۶۴۰	۲۰۲,۹۱۷	هزار گرم	پیاز
۹۳.۴	۴.۷	۲۵۱,۷۷۶	۳۶۷,۱۸۷	۲۱۶,۶۶۶	۲۴۰,۴۳۲	۱۳۰,۱۹۸	هزار گرم	هویج فرنگی
۶۸.۶	۱۶.۸	۱,۲۸۰,۳۰۳	۱,۴۶۶,۶۸۲	۱,۰۴۰,۶۲۵	۱,۰۹۶,۵۱۰	۷۵۹,۴۰۴	هزار گرم	نخود
۱۰۴.۸	۲۸.۱	۱,۸۸۲,۶۸۷	۲,۲۴۵,۸۱۵	۱,۴۰۴,۵۴۵	۱,۶۶۹,۹۶۷	۹۱۹,۳۹۸	هزار گرم	لوبیا چیتی
۸۹.۰	۱۴.۰	۱,۵۳۸,۴۹۳	۱,۷۵۵,۷۵۱	۱,۱۴۱,۵۲۱	۱,۳۵۰,۰۸۰	۸۱۴,۰۹۵	هزار گرم	لوبیا قرمز
۸۵.۵	۱۱.۹	۱,۳۶۷,۴۸۱	۱,۵۴۴,۳۶۸	۱,۰۰۰,۰۰۰	۱,۲۲۱,۸۰۴	۷۳۶,۹۹۰	هزار گرم	عدس
۱۰۸.۹	۱۶.۳	۱,۴۸۷,۵۶۶	۱,۷۲۷,۸۰۵	۱,۰۹۱,۳۰۴	۱,۲۷۹,۰۱۰	۷۱۲,۱۲۲	هزار گرم	لپه
۴۶.۲	۱.۸	۶۷۹,۹۸۶	۷۸۴,۳۴۴	۵۷۹,۷۰۰	۶۶۷,۹۵۵	۴۶۵,۲۱۲	هزار گرم	قند
۳۹.۱	۰.۸	۵۱۳,۶۳۶	۵۸۱,۳۰۵	۴۶۴,۵۷۶	۵۰۹,۴۹۵	۳۶۹,۳۳۳	هزار گرم	شکر
۳۶.۳	۴.۶	۸۴۵,۶۳۶	۹۳۹,۲۶۶	۶۷۸,۲۲۹	۸۰۸,۶۳۷	۶۲۰,۵۰۸	هزار گرم	رب گوچه فرنگی
۴۰.۳	۱.۹	۵۲۲,۱۹۶	۵۹۵,۸۴۷	۴۵۵,۰۷۴	۵۱۲,۶۱۱	۳۷۲,۲۹۲	هزار گرم	سس مایونز
۲۸.۳	۲.۵	۴۶۸,۴۸۴	۵۵۲,۶۰۶	۴۰۱,۹۰۴	۴۵۶,۹۷۵	۳۶۵,۰۲۵	هزار گرم	سس مایونز
۵۲.۸	۹.۴	۳,۴۸۶,۰۹۹	۴,۱۸۸,۵۰۰	۲,۵۳۵,۶۶۶	۳,۱۸۶,۷۱۵	۲,۲۸۱,۸۷۰	یک بسته ۵۰۰ گرمی	چای خارجی بسته ای
۴۱.۴	۹.۲	۳۹۷,۵۴۶	۴۴۵,۵۵۵	۳۵۶,۰۴۷	۳۶۳,۹۶۷	۲۸۱,۲۰۹	هزار و پانصد میلی لیتر	نوشابه گازدار

* این اعداد کمترین و بیشترین میانگین در سطح استان‌ها است و بدین‌هی است کمترین و بیشترین مشاهدات با دامنه بیشتری از این اعداد می‌باشد.

۱/۸

جدول ۲: سری زمانی متوسط قیمت اقلام خوراکی منتخب در مناطق شهری کشور (ریال)

بمن ۱۴۰۳	دی ۱۴۰۳	آذر ۱۴۰۳	آبان ۱۴۰۳	مهر ۱۴۰۳	شهریور ۱۴۰۳	مرداد ۱۴۰۳	تیر ۱۴۰۳	خرداد ۱۴۰۳	اردیبهشت ۱۴۰۳	فروردین ۱۴۰۳	اسفند ۱۴۰۳	واحد مباده	نام کالا
۶۸۳,۶۰۴	۱,۳۱۲,۷۸۷	۱,۳۷۶,۳۹۵	۱,۲۵۶,۴۵۷	۱,۳۳۶,۴۵۳	۱,۲۰۰,۵۳۲	۱,۱۹۷,۳۴۰	۱,۱۹۷,۳۴۰	۱,۱۸۴,۴۷۳	۱,۱۶۳,۰۸۷	۱,۱۳۳,۸۰۴	۱,۰۹۵,۳۲۱	یک کیلوگرم	برنج ایرانی درجه یک
۷۵۱,۱۸۶	۷۱۲,۹۴۴	۶۹۹,۵۸۹	۶۹۷,۶۴۷	۶۵۱,۳۴۱	۶۱۱,۴۰۹	۶۱۳,۱۶۰	۶۱۲,۷۸۶	۶۱۰,۵۳۳	۶۱۰,۳۶۷	۵۹۵,۵۲۸	۵۸۷,۵۶۸	یک کیلوگرم	برنج خارجی درجه یک
۱,۶۸۳,۸۲۵	۱,۶۳۳,۳۰۵	۱,۵۸۳,۷۷۱	۱,۵۵۳,۹۲۷	۱,۵۱۷,۳۶۳	۱,۴۸۱,۵۷۳	۱,۴۵۵,۳۷۴	۱,۴۴۸,۶۱۹	۱,۳۹۶,۴۸۸	۱,۳۳۳,۰۰۵	۱,۳۳۹,۰۵۵	۱,۲۹۶,۷۱۳	یک کیلوگرم	شیرینی خشک
۳۳۳,۷۰۵	۳۳۱,۲۰۴	۳۱۰,۷۸۴	۳۰۴,۵۳۲	۳۰۳,۷۱۷	۳۰۲,۸۵۰	۳۰۱,۷۵۹	۱۹۹,۳۶۳	۱۹۷,۷۹۰	۱۹۶,۶۱۳	۱۹۵,۱۳۲	۱۹۲,۴۶۷	یک کیلوگرم	ماکارونی
۴۰۵,۳۷۳	۳۹۳,۱۰۵	۳۸۲,۲۰۲	۳۷۲,۹۵۶	۳۶۸,۷۸۷	۳۵۶,۷۲۶	۳۷۲,۵۹۵	۳۸۳,۶۵۷	۳۷۵,۸۲۵	۳۷۰,۱۶۸	۳۳۱,۹۴۵	۳۱۹,۰۳۱	یک کیلوگرم	روغن آفتاب
۶,۸۸۳,۵۲۷	۶,۷۸۳,۶۸۱	۶,۷۹۴,۹۵۳	۶,۸۲۷,۳۹۰	۶,۸۲۹,۵۷۶	۶,۷۹۸,۵۵۳	۶,۷۹۲,۷۸۹	۶,۷۴۲,۳۵۹	۶,۵۳۰,۱۰۳	۶,۱۸۷,۵۴۸	۵,۹۲۱,۷۶۵	۵۶۰,۸۶۶	یک کیلوگرم	گوشت گوسفند
۵,۷۴۴,۸۸۱	۵,۷۳۳,۹۸۶	۵,۷۵۹,۳۵۳	۵,۷۵۲,۰۸۱	۵,۷۵۲,۳۸۹	۵,۷۱۲,۵۰۲	۵,۶۹۶,۴۹۷	۵,۶۷۶,۸۳۰	۵,۵۹۷,۹۹۰	۵,۴۷۷,۰۰۹	۵,۴۷۴,۱۸۷	۵,۳۷۸,۷۹۰	یک کیلوگرم	گوشت گاو یا گوساله
۹۰۴,۲۷۴	۸۹۰,۱۹۰	۹۲۶,۷۳۵	۹۶۲,۹۸۵	۹۲۲,۷۱۳	۸۸۸,۸۲۱	۸۴۵,۸۸۹	۸۳۴,۸۹۴	۸۳۷,۶۹۵	۸۲۶,۹۸۷	۸۵۹,۶۰۰	۸۵۳,۸۴۶	یک کیلوگرم	مرغ ماشینی
۲,۵۱۲,۷۹۱	۲,۴۱۸,۳۶۷	۲,۳۵۴,۰۲۱	۲,۲۸۹,۳۴۷	۲,۳۴۲,۹۲۲	۲,۳۲۲,۸۶۳	۲,۱۸۰,۳۵۰	۲,۱۳۳,۶۳۵	۲,۱۲۷,۰۴۰	۲,۱۷۶,۰۸۸	۲,۳۰۲,۹۱۶	۲,۱۸۲,۷۴۳	یک کیلوگرم	ماهی قزل آلا
۸۳۳,۹۹۷	۸۸۴,۰۶۲	۸۷۸,۳۶۹	۸۷۷,۹۰۵	۸۷۶,۳۶۹	۸۶۹,۶۵۵	۸۶۵,۰۶۴	۸۶۱,۹۰۳	۸۵۴,۴۵۵	۸۴۶,۱۶۵	۸۳۷,۰۹۸	۸۳۷,۵۱۰	یک کیلوگرم	کنسرو ماهی تن
۴۱۹,۹۱۱	۴۰۸,۱۱۷	۳۹۵,۵۳۳	۳۸۱,۰۵۶	۳۶۱,۱۴۶	۳۳۶,۵۷۷	۳۴۱,۹۰۶	۳۳۷,۶۴۴	۳۳۳,۹۲۳	۳۳۱,۴۰۱	۳۳۸,۷۲۷	۳۳۵,۴۶۵	یک لیتر	شیر پاستوریزه
۱,۳۷۱,۸۱۰	۱,۲۹۶,۶۱۳	۱,۲۵۴,۵۲۴	۱,۲۲۴,۹۱۸	۱,۲۰۲,۵۵۶	۱,۱۷۱,۹۷۸	۱,۱۵۶,۰۴۸	۱,۱۵۶,۹۹۵	۱,۱۲۶,۵۰۴	۱,۰۹۲,۰۰۸	۱,۰۵۸,۷۳۵	۱,۰۴۹,۸۸۷	یک کیلوگرم	خامه پاستوریزه
۴۶۷,۸۹۹	۴۴۸,۷۴۵	۴۴۲,۶۹۳	۴۳۸,۱۳۱	۴۳۵,۷۰۳	۴۳۳,۰۲۸	۴۲۷,۱۱۰	۴۲۷,۱۶۳	۴۲۴,۴۰۱	۴۲۴,۹۲۴	۴۲۸,۹۸۱	۴۲۵,۰۴۵	یک کیلوگرم	ماست پاستوریزه
۵۷۲,۲۰۷	۵۶۱,۰۵۶	۵۴۷,۴۱۲	۵۳۷,۴۲۹	۵۳۱,۳۱۷	۴۷۷,۱۱۵	۴۶۷,۱۱۰	۴۶۰,۱۲۵	۴۵۲,۴۰۱	۴۴۴,۹۲۴	۴۴۸,۹۸۱	۴۳۵,۰۴۵	یک کیلوگرم	دوغ پاستوریزه
۴۲۷,۶۰۹	۴۲۰,۱۴۵	۴۰۶,۹۶۲	۳۹۷,۵۱۲	۳۸۶,۷۱۷	۳۷۶,۶۶۱	۳۷۰,۴۸۹	۳۶۸,۰۰۲	۳۵۳,۱۰۵	۳۴۴,۸۱۵	۳۴۱,۸۶۴	۳۳۹,۰۱۶	یک و نیم لیتر	پنیر پاستوریزه
۷۸۵,۵۸۹	۷۶۲,۵۲۹	۷۳۸,۳۲۱	۷۰۷,۲۰۳	۶۶۰,۹۷۹	۶۴۰,۸۰۶	۶۳۴,۹۳۰	۶۳۳,۱۲۵	۶۲۸,۳۵۳	۶۲۴,۹۲۹	۶۲۳,۳۳۷	۶۱۹,۳۳۷	یک کیلوگرم	تخم مرغ ماشینی
۷۷۳,۳۷۳	۷۶۷,۷۷۱	۷۶۸,۳۱۳	۷۵۶,۸۹۱	۷۴۰,۷۸۶	۶۲۲,۵۱۳	۶۵۵,۴۹۵	۶۵۸,۹۷۸	۶۷۱,۵۲۹	۶۲۵,۶۲۶	۶۷۳,۰۳۷	۶۸۵,۶۴۹	یک کیلوگرم	کره پاستوریزه (کره حیوانی)
۵۶۸,۷۹۴	۵۳۳,۵۴۸	۴۷۶,۶۱۵	۴۳۳,۳۵۶	۳۷۷,۳۹۱	۳۲۷,۶۲۴	۳۳۲,۴۹۶	۳۲۷,۶۶۸	۳۱۶,۹۲۵	۳۲۵,۰۸۷	۳۲۴,۴۲۱	۳۲۰,۶۲۳	یک کیلوگرم	روغن مایع
۶۹۲,۶۲۴	۶۶۹,۸۰۶	۶۳۴,۴۱۹	۶۳۱,۹۹۴	۶۳۹,۰۶۱	۶۲۴,۹۲۸	۶۲۴,۷۵۱	۶۲۷,۳۸۳	۶۲۸,۹۱۳	۶۲۱,۵۰۶	۶۲۱,۴۲۲	۶۲۰,۱۹۴	یک کیلوگرم	روغن نباتی جامد
۷۵۴,۴۸۲	۶۶۶,۳۱۵	۶۸۱,۵۶۴	۶۷۸,۶۲۰	۶۷۱,۸۰۸	۶۷۰,۳۸۸	۶۶۸,۵۱۴	۶۷۵,۰۷۲	۶۷۷,۵۲۸	۶۷۴,۷۸۵	۶۶۷,۱۹۲	۶۶۸,۱۷۸	یک کیلوگرم	هلو
-	-	-	۶۲۳,۴۸۳	۵۷۸,۵۲۶	۵۹۴,۹۴۰	۶۶۴,۳۹۰	۷۴۲,۲۰۴	۱,۰۲۸,۴۷۲	-	-	-	یک کیلوگرم	انار
۶۹۲,۱۹۰	۶۰۹,۹۱۵	۵۴۹,۳۱۶	۵۱۲,۹۱۱	۵۴۱,۳۲۲	۶۴۹,۴۶۲	-	-	-	-	۵۵۳,۵۵۰	۵۰۰,۸۸۷	یک کیلوگرم	موز
۱,۰۶۳,۵۳۳	۹۸۷,۶۰۸	۹۵۲,۴۸۴	۹۶۲,۶۶۶	۹۳۵,۳۳۷	۸۸۵,۴۸۵	۸۸۴,۰۶۱	۹۰۸,۸۳۳	۸۶۵,۷۷۷	۸۳۳,۰۲۶	۸۳۵,۷۴۴	۸۲۶,۷۵۶	یک کیلوگرم	سیب
۵۸۲,۰۸۶	۵۷۷,۰۵۰	۵۱۸,۱۷۱	۵۰۰,۳۵۰	۵۱۹,۹۱۲	۵۸۰,۶۸۴	۶۰۹,۶۰۰	۶۲۸,۳۵۳	۵۱۹,۷۱۲	۴۴۶,۸۸۰	۴۳۷,۶۲۴	۴۱۷,۷۳۵	یک کیلوگرم	لیموتروش
۷۰۲,۸۴۵	۶۲۹,۹۰۹	۶۱۷,۰۱۰	۶۰۷,۷۸۱	۵۶۱,۱۱۹	۵۵۳,۸۶۸	۵۸۵,۰۸۶	۶۰۸,۸۳۹	۵۷۸,۱۳۷	۴۷۶,۴۷۵	۴۴۶,۶۲۸	۳۷۴,۷۲۲	یک کیلوگرم	پرتقال
۴۲۲,۳۱۹	۳۷۸,۰۰۳	۳۹۶,۳۹۱	۳۵۴,۵۵۷	۵۶۹,۳۸۰	۵۷۱,۵۵۲	۶۱۲,۱۳۰	۵۸۷,۶۵۶	۴۶۰,۳۱۸	۳۳۷,۳۵۳	۳۳۰,۶۴۵	۲۷۸,۱۹۲	یک کیلوگرم	خربزه
۳۳۵,۶۹۳	۳۷۰,۵۸۹	۳۹۹,۳۴۲	۳۷۰,۳۶۰	۳۴۵,۰۳۱	۳۵۵,۱۸۱	۳۱۵,۷۰۶	۳۳۶,۶۲۲	۳۱۰,۴۰۸	۲۸۷,۰۷۳	۲۸۳,۵۸۳	-	یک کیلوگرم	هندوانه
۲۳۳,۴۶۸	۱۹۵,۶۶۹	۱۹۹,۰۳۸	۱۴۵,۹۵۱	۱۳۰,۶۰۸	۱۲۸,۳۲۴	۱۶۶,۶۱۴	۱۷۳,۳۴۳	۱۵۲,۸۸۷	۱۲۹,۳۴۴	۱۶۵,۶۱۹	۱۹۴,۱۵۵	یک کیلوگرم	

۹/۱۶ ✓

جدول ۲: سری زمانی متوسط قیمت اقلام خوراکی منتخب در مناطق شهری کشور (ریال)

بهره ۱۴۰۳	دی ۱۴۰۳	آذر ۱۴۰۳	آبان ۱۴۰۳	مهر ۱۴۰۳	شهریور ۱۴۰۳	مرداد ۱۴۰۳	تیر ۱۴۰۳	خرداد ۱۴۰۳	اردیبهشت ۱۴۰۳	فروردین ۱۴۰۳	اسفند ۱۴۰۳	واحد مباده	نام کالا
۲,۳۳۲,۶۱۰	۲,۲۸۷,۹۹۱	۲,۳۴۱,۷۶۵	۲,۱۹۸,۷۰۸	۲,۱۵۸,۱۴۴	۲,۱۱۸,۵۶۰	۲,۰۵۶,۰۳۸	۲,۰۲۷,۲۷۲	۱,۹۶۹,۹۴۴	۱,۹۲۰,۹۰۹	۱,۸۷۴,۴۷۱	۱,۸۲۰,۴۲۳	یک کیلوگرم	کشمش پلویی
۶,۹۳۷,۵۶۴	۶,۷۴۷,۹۵۷	۶,۶۱۵,۷۴۵	۶,۵۵۱,۰۵۹	۶,۳۴۷,۱۳۷	۶,۱۱۷,۶۸۷	۶,۱۱۲,۱۷۱	۵,۹۳۳,۷۷۴	۵,۸۱۹,۴۷۳	۵,۷۴۶,۱۰۴	۵,۶۸۴,۰۵۲	۵,۵۵۳,۷۷۶	یک کیلوگرم	منو گردو
۸,۳۴۲,۱۲۹	۷,۹۵۲,۲۵۹	۷,۸۵۸,۳۰۷	۷,۷۷۱,۹۵۷	۷,۷۳۸,۵۷۳	۷,۷۲۴,۶۷۳	۷,۷۱۸,۲۶۹	۷,۷۰۲,۹۱۸	۷,۶۷۷,۷۳۹	۷,۶۷۵,۸۱۹	۷,۶۵۶,۸۷۷	۷,۶۲۲,۴۱۹	یک کیلوگرم	پسته
۷,۴۱۵,۵۷۲	۷,۰۸۰,۹۵۰	۶,۹۲۵,۹۶۹	۶,۷۳۰,۶۵۱	۶,۶۱۶,۶۶۱	۶,۴۹۸,۴۹۳	۶,۴۳۳,۹۹۴	۶,۳۵۲,۷۷۶	۶,۲۸۱,۴۵۷	۶,۱۶۶,۱۲۶	۵,۳۲۸,۷۹۷	۵,۷۹۸,۵۴۷	یک کیلوگرم	منو بادام درختی
۱,۴۸۲,۹۹۷	۱,۴۶۶,۳۲۸	۱,۴۵۴,۰۹۰	۱,۴۳۶,۰۳۳	۱,۴۲۹,۶۴۴	۱,۴۱۹,۰۷۰	۱,۳۱۵,۲۲۸	۱,۲۵۴,۰۴۷	۱,۳۴۶,۸۰۹	۱,۳۳۷,۷۲۸	۱,۳۴۳,۶۱۳	۱,۳۴۰,۵۲۱	یک کیلوگرم	قارچ
۴۹۹,۳۱۴	۴۶۸,۸۵۶	۴۲۷,۱۵۰	۴۲۰,۳۲۲	۳۷۸,۵۸۱	۳۴۴,۵۷۴	۳۰۳,۵۸۸	۲۸۲,۲۹۳	۲۸۲,۲۰۵	۲۷۵,۰۸۶	۲۶۸,۱۹۱	۳۰۷,۴۹۵	یک کیلوگرم	خیار
۴۲۰,۸۲۱	۳۶۷,۳۴۰	۳۱۲,۲۶۵	۳۳۵,۲۱۳	۳۶۶,۵۳۷	۳۲۷,۹۶۱	۳۳۱,۹۸۲	۳۲۸,۶۷۶	۳۳۰,۶۵۲	۳۲۸,۶۶۷	۳۳۱,۶۳۰	۳۲۶,۰۰۲	یک کیلوگرم	کدو سبز
۴۸۱,۷۹۸	۳۸۱,۷۶۵	۳۷۱,۵۴۳	۳۶۳,۳۲۲	۳۴۸,۵۳۵	۳۲۶,۳۶۸	۳۴۱,۲۹۲	۳۱۸,۵۴۸	۳۵۳,۰۸۷	۳۴۵,۳۲۴	۳۳۷,۷۶۹	۳۱۸,۲۸۹	یک کیلوگرم	بادمجان
۴۰۷,۶۹۸	۴۴۰,۰۳۷	۳۹۸,۲۸۳	۳۹۵,۷۰۳	۳۲۰,۹۱۱	۳۲۳,۱۰۵	۳۴۸,۸۶۵	۳۱۰,۷۰۸	۳۱۵,۶۹۴	۳۱۵,۲۹۱	۱۸۷,۷۶۱	۱۷۳,۹۷۷	یک کیلوگرم	گوجه فرنگی
۶۴۱,۳۸۰	۶۲۴,۱۷۵	۵۸۵,۳۸۶	۵۴۹,۶۵۰	۴۹۹,۹۹۶	۴۲۷,۴۱۱	۴۶۱,۶۳۵	۴۵۵,۶۱۳	۴۴۷,۶۲۵	۴۴۴,۹۸۱	۴۵۱,۶۲۹	۴۰۷,۹۱۴	یک کیلوگرم	فلفل دلمه ای
۵۰۳,۹۴۱	۳۳۳,۳۰۷	۳۶۹,۳۶۳	۳۳۵,۷۷۷	۳۱۰,۴۴۳	۱۹۶,۴۰۰	۱۹۹,۱۷۳	۲۰۳,۴۵۴	۲۱۴,۵۵۳	۲۰۷,۳۳۱	۱۸۳,۴۰۶	۱۶۶,۴۹۶	یک کیلوگرم	سیب زمینی
۳۶۳,۹۸۳	۳۱۷,۶۴۰	۳۹۹,۳۴۳	۳۵۸,۱۶۵	۳۳۷,۴۰۰	۳۲۴,۶۴۴	۳۲۷,۰۳۸	۲۵۸,۱۶۰	۲۷۰,۳۶۵	۲۸۸,۵۴۸	۲۷۰,۲۰۳	۳۰۸,۷۲۴	یک کیلوگرم	پیاز
۲۵۱,۷۷۶	۲۴۰,۴۳۲	۲۴۴,۹۸۷	۲۳۸,۳۳۱	۲۴۷,۵۶۰	۲۶۷,۳۰۹	۲۴۳,۴۷۶	۲۴۲,۳۷۱	۲۰۰,۵۴۱	۱۶۷,۲۹۴	۱۴۹,۲۰۵	۱۳۱,۲۸۰	یک کیلوگرم	هویج فرنگی
۱,۲۸۰,۳۰۳	۱,۰۹۶,۵۱۰	۱,۰۰۱,۷۵۱	۹۶۵,۰۱۱	۹۳۷,۱۷۹	۹۰۳,۳۸۹	۸۸۷,۲۹۰	۸۶۸,۷۱۲	۸۴۶,۴۴۳	۸۱۴,۵۷۱	۷۹۲,۳۲۶	۷۷۱,۱۲۵	یک کیلوگرم	نخود
۱,۸۸۲,۶۸۷	۱,۶۶۹,۹۶۷	۱,۳۵۷,۴۰۸	۱,۲۹۳,۵۷۳	۱,۳۴۵,۷۵۹	۱,۳۱۰,۷۲۲	۱,۱۸۲,۸۶۰	۱,۱۵۵,۸۲۴	۱,۱۲۱,۲۸۱	۱,۰۷۲,۷۵۵	۹۹۵,۴۸۲	۹۴۹,۷۵۸	یک کیلوگرم	لوبیا چیتی
۱,۵۳۸,۴۹۳	۱,۳۵۰,۰۰۸	۱,۳۹۵,۵۶۵	۱,۲۶۱,۶۲۱	۱,۳۳۷,۷۸۳	۱,۱۸۶,۶۵۳	۱,۱۵۵,۷۷۷	۱,۱۱۷,۶۳۵	۱,۰۶۷,۲۸۳	۱,۰۰۱,۴۶۳	۹۱۴,۶۴۳	۸۵۶,۰۳۱	یک کیلوگرم	لوبیا قرمز
۱,۳۶۷,۴۸۱	۱,۳۲۱,۸۰۴	۱,۱۶۳,۲۸۷	۱,۱۳۶,۶۷۴	۱,۰۹۵,۴۶۹	۱,۰۶۳,۷۶۸	۱,۰۳۳,۰۰۱	۹۹۰,۸۱۶	۹۴۹,۲۸۲	۸۹۶,۶۶۱	۸۳۵,۰۸۲	۷۷۶,۳۹۵	یک کیلوگرم	عدس
۱,۳۸۷,۵۶۶	۱,۳۷۹,۰۱۰	۱,۱۶۶,۳۴۲	۱,۰۸۵,۴۵۷	۱,۰۲۵,۱۳۲	۹۶۳,۴۹۵	۹۴۵,۳۰۳	۹۱۴,۵۷۵	۸۷۸,۶۰۸	۸۵۰,۰۶۴	۷۹۵,۷۷۵	۷۵۰,۱۹۲	یک کیلوگرم	لپه
۶۷۹,۹۸۶	۶۶۷,۹۵۵	۶۵۵,۰۸۷	۶۵۲,۵۶۶	۶۴۹,۵۱۸	۶۴۳,۷۵۱	۶۲۹,۲۵۰	۶۰۱,۳۲۱	۵۶۷,۸۹۹	۵۰۷,۲۵۵	۴۸۳,۳۶۱	۳۷۴,۵۳۴	یک کیلوگرم	قند
۵۱۲,۶۳۶	۵۰۹,۴۹۵	۵۰۶,۶۱۷	۵۰۶,۳۹۵	۵۰۲,۰۷۳	۴۹۷,۰۲۴	۴۹۰,۵۵۲	۴۸۰,۳۸۷	۴۵۲,۰۶۵	۴۰۸,۴۰۳	۳۹۳,۶۴۷	۳۸۲,۴۹۹	یک کیلوگرم	شکر
۸۴۵,۶۳۶	۸۰۸,۶۳۷	۷۸۱,۴۸۹	۷۶۰,۳۹۹	۷۲۱,۹۱۶	۶۸۵,۳۷۶	۶۶۳,۷۶۰	۶۵۲,۶۱۷	۶۴۵,۰۴۵	۶۴۶,۶۰۳	۶۲۸,۶۶۳	۶۲۴,۹۰۲	یک کیلوگرم	رب گوجه فرنگی
۵۲۲,۱۹۶	۵۱۲,۶۱۱	۵۰۱,۵۱۵	۴۹۶,۰۵۴	۴۷۹,۷۰۸	۴۶۲,۹۳۷	۴۴۶,۲۹۳	۴۲۲,۴۰۸	۴۱۲,۸۲۷	۳۹۸,۳۷۹	۳۸۸,۰۵۹	۳۸۱,۱۱۸	یک کیلوگرم	سس گوجه فرنگی
۴۶۸,۴۸۴	۴۵۶,۹۷۵	۴۴۹,۰۴۴	۴۴۴,۱۱۰	۴۳۱,۱۳۳	۴۱۸,۷۲۸	۴۰۷,۰۵۰	۳۹۵,۶۶۴	۳۸۶,۸۱۳	۳۷۷,۸۲۴	۳۷۱,۲۵۵	۳۶۹,۵۰۳	یک کیلوگرم	سس مایونز
۳,۴۸۶,۰۹۹	۳,۱۸۶,۷۱۵	۳,۰۴۸,۱۱۴	۲,۹۹۱,۴۳۷	۲,۹۳۰,۴۰۳	۲,۸۴۶,۸۹۷	۲,۷۶۴,۴۸۸	۲,۶۷۵,۶۰۱	۲,۵۵۹,۹۲۲	۲,۴۶۹,۱۹۲	۲,۳۴۹,۹۵۶	۲,۳۲۰,۵۲۴	یک کیلوگرم	چای خارجی بسته ای
۳۹۷,۵۶۶	۳۶۳,۹۶۷	۳۴۶,۴۵۰	۳۳۷,۹۹۴	۳۳۹,۴۱۰	۳۱۴,۶۸۱	۳۰۸,۸۹۷	۳۰۲,۹۳۱	۲۹۹,۳۲۱	۲۸۹,۳۱۱	۲۸۴,۰۳۱	۲۸۲,۴۹۲	یک و نیم لیتر	نوشابه گازدار

۷/۱

قرارداد

خرید مواد. طبخ و توزیع غذای کارکنان نیروگاه

کارفرما

شرکت مدیریت تولید برق منتظرانم

پیمانکار

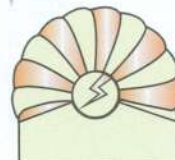
شرکت

شماره قرارداد

DC ۱۴۰۴/۱۲۵۰

تاریخ

۱۴۰۴/۰۴/۰۱



<< به نام خدا >>

((قرارداد شماره ۱۴۰۴/۱۲۵۰ DC))

این قرارداد به موجب مادتين ۱۰ و ۱۹۰ قانون مدنی در تاریخ ۱۴۰۴/۰۴/۰۱ فیما بین شرکت مدیریت تولید برق منتظر قائم به شماره ثبت ۲۴۲۹، شناسه ملی ۱۰۱۰۰۱۸۹۶۸۷ و کد اقتصادی ۴۱۱۱۱۶۶۷۶۹۳۷ که در این قرارداد (کارفرما) نامیده می شود با نمایندگی آقای گرشاسب جمشید نژاد (مدیر عامل) و آقای پیمان شاهرخ (عضو 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 (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. برای طرفین و قائم مقامشان لازم الاجرا می باشد. این قرارداد در راستای اجرای تبصره ۱ ماده ۳ قرارداد فیما بین شرکت مدیریت تولید برق منتظر قائم و شرکت توسعه برق و انرژی سپهر می باشد.

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 بشهر 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 ۱۵: 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 صورتمجلس مربوط به تعداد غذای هرروز که به امضای نماینده دستگاه نظارت و نماینده پیمانکار رسیده، محاسبه می گردد.
تبصره ۲۵: این قرارداد مشمول تعدیل نبوده و پیشنهاد پیمانکار درخصوص ارائه قیمتهای خرید مواد غذایی و اجرت می بایست قطعی باشد.

ماده ۳. مدت قرارداد

مدت اجرای قرارداد از تاریخ ۱۴۰۴/۰۴/۰۱ لغایت ۱۴۰۵/۰۳/۳۱ به مدت یکسال شمسی می باشد و مدت انجام کار موضوع قرارداد بشرح ماده ۱۲ قابل تغییر خواهد بود.

پیمانکار

۱۳ / ۱

کارفرما

Address : Alborz - Fardis City - Shahid Montazer Qaem Power Plant
Shahid Qasem Soleimani Boulevard (Malard) - No. 237
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس: البرز - شهر فردیس - نیروگاه برق شهید منتظر قائم
بلوار شهید قاسم سلیمانی (ملارد) پلاک ۲۳۷
صندوق پستی : ۳۱۵۸۵ - ۱۴۱۶
کد پستی : ۳۱۶۷۶ - ۴۳۹۱۱
تلفن : ۰۲۶ (۳۶۶۰۰۷۰۱ - ۵)
دورنویس : ۰۲۶ (۳۶۶۰۰۷۰۸):





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- کارفرما پس 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- پیمانکار باید توان مالی پرداخت حقوق به مدت سه ماه و تامین مواد غذایی و طبخ غذا را تا پایان قرارداد بدون دریافت هیچ گونه مطالباتی از کارفرما را به نحو مطلوب داشته باشد. و موجودی انبار طی ورود و ظرفیت ذخیره انبار توسط ناظر چک شده و صورتجلسه میگردد.

ماده ۵. نحوه تنظیم صورتحساب

ماهان پیمانکار متناسب با فیش های دریافتی از کارکنان و برنامه غذایی اجرا شده نسبت به تنظیم صورتحساب و ارائه آن (باضمام 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 کانتین 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.

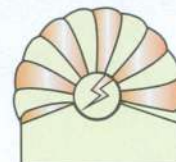
ماده ۷. تضمین انجام تعهدات

بمنظور تضمین انجام تعهدات، پیمانکار مکلف است همزمان با امضاء قرارداد یک فقره ضمانت نامه بانکی معتبر یا چک تضمین شده بانکی معادل ۲۰٪ مبلغ قرارداد به کارفرما تسلیم نموده یا معادل مبلغ مذکور را نقداً به شماره شبا ۰۷۰۱۹۰۰۰۰۰۰۰۱۰۳۴۲۳۴۷۰۰۸ 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 در صورت عدم تخلف آیتم های قرارداد و رعایت کامل مفاد قرارداد آزاد می گردد.

پیمانکار

۱۳ / ۲

کارفرما



ماده ۸. دستگاه نظارت

نظارت بر اجرای تعهداتی که پیمانکار بر طبق این قرارداد تقبل نموده است از طرف کارفرما به عهده معاون مالی، اداری و پشتیبانی - اداره خدمات عمومی 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.

در صورت تردید کارفرما هر نوع مواد غذایی و تشخیص کیفیت و اصالت مواد ارسال به آزمایشگاه تحت نظر سازمان غذا و دارو که معیار سنجش و نوع مواد است ارسال و نتیجه آن به پیمانکار اعلام و مورد قبول 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 شیفته 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 در سریع ترین زمان ممکن 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 و بن به پیمانکار پرداخت نخواهد کرد.

تبصره ۴: پیمانکار موظف است مواد اولیه خود را به میزان مدت زمان قرارداد و متناسب با ظرفیت انبارها و یخچال تهیه نماید.

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. طی صورتجلسه موجودی انبار با حضور ناظر کارفرما در سرد خانه و انبار باشد.

تبصره ۶: پیمانکار موظف است در زمانی که غذای طبخ شده هر وعده مورد تأیید 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 نخواهد شد، لذا پیمانکار میبایست در انبار خود به تعداد لازم (۱۰۰۰ کنسرو) تن ماهی مرغوب مورد تأیید دستگاه نظارت جهت استفاده در مواقع ضروری نگهداری نماید.

پیمانکار

۱۳ / ۳

کارفرما

Address : Alborz - Fardis City - Shahid Montazer Qaem Power Plant
Shahid Qasem Soleimani Boulevard (Malard) - No. 237

P.O.Box : 31585 - 1416

Postal Code : 31676 - 43911

Tel : 0098 (26) 36600701 - 5

Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس: البرز - شهر فردیس - نیروگاه برق شهید منتظر قائم
بلوار شهید قاسم سلیمانی (ملارد) پلاک ۲۳۷

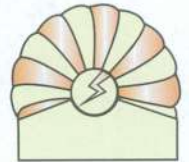
صندوق پستی: ۳۱۵۸۵ - ۱۴۱۶

کد پستی: ۳۱۶۷۶ - ۴۳۹۱۱

تلفن: ۰۲۶ (۳۶۶۰۰۷۰۱-۵)

دورنویس: ۰۲۶ (۳۶۶۰۰۷۰۸)





ماده ۱۰. تعهدات طرفین

۱۰-۱- تعهدات کارفرما

- ۱۰-۱-۱- 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.
- ۱۰-۱-۲- 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).
- ۱۰-۱-۳- 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.
- ۱۰-۱-۴- ابلاغ برنامه ماهانه به پیمانکار.

۱۰-۱-۵- این قرارداد در طول مدت خود شامل تعدیل و افزایش بهاء نخواهد شد.

۱۰-۲- تعهدات پیمانکار

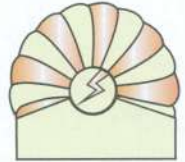
- ۱۰-۲-۱- پیمانکار باید پیش از شروع کار، شخص واجد صلاحیتی را که مورد قبول دستگاه نظارت باشد، به عنوان سرپرست آشپزخانه و به عنوان نماینده خویش معرفی نماید، سرپرست آشپزخانه باید در اوقات کار در محل حاضر باشد و عملیات اجرایی، با مسئولیت و نظارت او انجام شود اگر ضمن کار معلوم شود که سرپرست آشپزخانه قادر به انجام وظایف خود نیست، دستگاه نظارت با ذکر 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.
- ۱۰-۲-۲- تهیه صفر تا صد ظروف رستوران جهت سرو غذای پرسنل شرکت و همچنین ظروف پذیرایی مهمانان و نیز تهیه تمامی ظروف طبخ غذا در آشپزخانه و علاوه بر آن کلیه لوازم و مواد مصرفی جهت طبخ غذا و شستشوی ظروف و نظافت و 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 به عهده پیمانکار است).

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، کانتین گرمکن، کانتین 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.

پیمانکار

۱۳ / ۴

کارفرما



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.

۱۰-۲-۳- پیمانکار علاوه بر رعایت مفاد بند یک، ملزم به تأمین و بکارگیری حداقل ۱۳ نفر (۱ نفر سر آشپز ماهر و هنرمند، ۳ نفر آشپز، ۷ نفر کارگر و نظافتچی، ۲ 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 ۳: پیمانکار ملزم به استفاده دائمی ۱ نفر آشپز ماهر، هنرمند موضوع بند ۱۰-۲-۳ بعنوان سرآشپز (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 توسط ۲ نفر 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 در صورت کسری، خرید و جایگزینی قاشق و چنگال به عهده پیمانکار می باشد..

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 ۲۰۰ 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

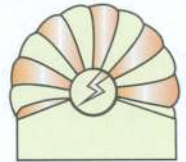
۱۴ / ۵

کارفرما

Address : Alborz - Fardis City - Shahid Montazer Qaem Power Plant
Shahid Qasem Soleimani Boulevard (Malard) - No. 237
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس : البرز - شهر فردیس - نیروگاه برق شهید منتظر قائم
بلوار شهید قاسم سلیمانی (ملارد) پلاک ۲۳۷
صندوق پستی : ۳۱۵۸۵ - ۱۴۱۶
کد پستی : ۳۱۶۷۶ - ۴۳۹۱۱
تلفن : ۰۲۶ (۳۶۶۰۰۷۰۱-۵)
دورنویس : ۰۲۶ (۳۶۶۰۰۷۰۸)





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 تأیید 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 استنکاف 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 و حوادث کارفرما در قبال کارکنان بصورت بی نام حداقل ۲ نفر به هزینه خود تحویل دستگاه نظارت نماید و پس از تأیید 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 تأیید 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 طبع 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 کاهد 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

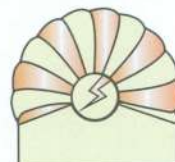
۱۳ / ۶

کارفرما

Address : Alborz - Fardis City - Shahid Montazer Qaem Power Plant
Shahid Qasem Soleimani Boulevard (Malard) - No. 237
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس: البرز - شهر فردیس - نیروگاه برق شهید منتظر قائم
بلوار شهید قاسم سلیمانی (مالارد) پلاک ۲۳۷
صندوق پستی : ۳۱۵۸۵ - ۱۴۱۶
کد پستی : ۳۱۶۷۶ - ۴۳۹۱۱
تلفن : ۰۲۶ (۳۶۶۰۰۷۰۱-۵)
دورنویس : ۰۲۶ (۳۶۶۰۰۷۰۸)





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- خرید، نگهداری و تعویض فیلترهای دستگاه تصفیه آب هر سه ماه یکبار 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. (کلیه لوازم فوق به همراه تجهیز کارگاه می بایست قبل از شروع بکار تهیه و در محل مورد نظر مستقر گردد).

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.

۱۰-۲-۲۷- سم پاشی، طعمه گذاری در محیط های داخلی و مجاور کل ساختمان کانتینر (رستوران) جهت از بین بردن جانوران و حشرات موزی به عهده پیمانکار می باشد.

۱۰-۲-۲۸- کلیه ماده های اسناد مناقصه و ضmann آن جزء لاینفک قرارداد می باشد.

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.

پیمانکار

۱۳ / ۲

کارفرما



ماده ۱۳. مقررات و الزامات تهیه و طبخ غذا

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.

۱۳-۲- چنانچه با تشخیص دستگاه نظارت، 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.

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 و نیز شستشوی محل استقرار سطل زباله ها 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 مورد تایید سازمان استاندارد و با هماهنگی دستگاه نظارت خریداری نماید.

تبصره ۲: مرغ هایی که در کانتینر 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 کانتینر، روغن مایع بوده و برای سرخ کردن مواد غذایی می بایست فقط از روغن سرخ کردنی با تایید 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 زیربط باشند.

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 فقط در تهیه کباب کوبیده استفاده شود.

کارفرما

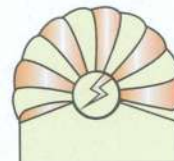
۱۳ / ۸

پیمانکار

Address : Alborz - Fardis City - Shahid Montazer Qaem Power Plant
Shahid Qasem Soleimani Boulevard (Malard) - No. 237
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس: البرز- شهر فردیس- نیروگاه برق شهید منتظر قائم
بلوار شهید قاسم سلیمانی (مالارد) پلاک ۲۳۷
صندوق پستی: ۳۱۵۸۵-۱۴۱۶
کد پستی: ۳۱۶۷۶-۴۳۹۱۱
تلفن: ۰۲۶(۳۶۶۰۰۷۰۱-۵)
دورنویس: ۰۲۶(۳۶۶۰۰۷۰۸)





- ۱۳-۱۲- 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 بعهده 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 بوده و هنگام کار حسب مورد از روپوش، کلاه سفید یکبار مصرف، دستکش مخصوص از نوع لاتکس، چکمه و ماسک دهنی یکبار مصرف 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 سه 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 آلودگی، لک و باشد.
- ۱۳-۱۵- نیروهای پیمانکار متعهد به رعایت شئون و اخلاق اسلامی و نظافت شخصی از قبیل کوتاه نمودن موی سر، صورت و ناخن ها و نیز عدم استعمال دخانیات در محل کار خواهند بود.
- ۱۳-۱۶- کلیه کارکنان پیمانکار موظفند موقع ورود به آشپزخانه از کفش مخصوص، ماسک و ساق استفاده نمایند.
- ۱۳-۱۷- 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.
- ۱۳-۱۸- مرغ، انواع کباب و برنج برای وعده شام طبق آمار اعلام شده، بصورت مجزا از وعده ناهار طبخ گردد.
- ۱۳-۱۹- 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).
- ۱۳-۲۰- 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.
- ۱۳-۲۱- 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 و نیز پیوست شماره ۳ و ۴ 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 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.

پیمانکار

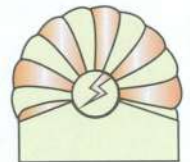
۱۴ / ۹

کارفرما

Address : Alborz - Fardis City - Shahid Montazer Qaem Power Plant
Shahid Qasem Soleimani Boulevard (Malard) - No. 237
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس: البرز - شهر فردیس - نیروگاه برق شهید منتظر قائم
بلوار شهید قاسم سلیمانی (مالارد) پلاک ۲۳۷
صندوق پستی : ۳۱۵۸۵ - ۱۴۱۶
کد پستی : ۳۱۶۷۶ - ۴۳۹۱۱
تلفن : ۰۲۶ (۳۶۶۰۰۷۰۱-۵)
دورنویس : ۰۲۶ (۳۶۶۰۰۷۰۸):





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 خسارت و وجه التزام 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 غذائی همانند خورشت، مرغ، کباب، ماهی، برنج، انواع دسر و ... در هر یک از برنامه های غذائی 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 غذائی 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) در هر مرحله تخلف و هر زمان خاص کارفرما می تواند مبلغ ۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال تا ۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال را به عنوان جریمه از صورت وضعیت پیمانکار کسر نماید.

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 (ظرف 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.

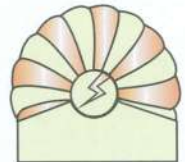
۴- چنانچه در اثر قصور پیمانکار پرسنل کارفرما دچار مسمومیت غذائی گردند (مرجع تشخیص قصور تعیین گردد)، پیمانکار موظف به جبران هزینه ها و خسارات وارده (درمانی و غیره) خواهد بود، بدیهی است کارفرما از پرداخت بهای مربوط به غذای آن وعده خودداری نموده و معادل همان مبلغ را نیز بعنوان جریمه از مطالبات پیمانکار بدون احتیاج به انجام تشریفات قضائی یا اداری برداشت خواهد نمود.

۵- اعمال جرایم بشرح مندرج در پیوست شماره ۳.

پیمانکار

۱۳ / ۱۰

کارفرما



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

پیمانکار تأیید می کند که از جمیع قوانین و مقررات 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 مقاصحاسب بیمه قرارداد از تأمین اجتماعی و ارائه آن به کارفرما اقدام نماید. پیمانکارموظف به ارائه کد متمرکز یکاد کارگاهی لیست های بیمه جهت درج در پرونده مطالباتی شعبه سازمان تأمین اجتماعی بوده و به میزان ۱۶/۶۷٪ از مبلغ مندرج در بند ب ماده ۲ سپرده بیمه و تضمین انجام تعهدات و آخرین قسط مطالبات موضوع ماده ۳۸ و ۳۹ قانون تأمین اجتماعی و تبصره الحاقی تا زمان اخذ مقاصحاسب 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 کار می باشد. پیمانکار موظف به اقدام برای اخذ مقاصحاسب 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 مهارنشدن، 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 وارد 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.

(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 خاتمه یافته تلقی خواهد شد.

ماده ۱۸. فسخ قرارداد

در موارد ذیل قرارداد از طرف کارفرما بصورت یکطرفه 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).

پیمانکار

۱۳ / ۱۱

کارفرما

Address : Alborz - Fardis City - Shahid Montazer Qaem Power Plant
Shahid Qasem Soleimani Boulevard (Malard) - No. 237
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس : البرز - شهر فردیس - نیروگاه برق شهید منتظر قائم
بلوار شهید قاسم سلیمانی (ملارد) پلاک ۲۳۷
صندوق پستی : ۳۱۵۸۵ - ۱۴۱۶
کد پستی : ۳۱۶۷۶ - ۴۳۹۱۱
تلفن : ۰۲۶ (۳۶۶۰۰۷۰۱ - ۵)
دورنویس : ۰۲۶ (۳۶۶۰۰۷۰۸)





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

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 کتباً 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 ۴) 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 کتباً 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.

ماده ۱۹. 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 ۲۰. 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 غیر اینصورت کارفرما به تشخیص خود طبق قرارداد نسبت به پیمانکار عمل خواهد نمود.

پیمانکار

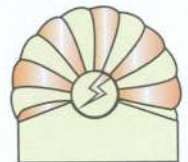
۱۳ / ۱۲

کارفرما

Address : Alborz - Fardis City - Shahid Montazer Qaem Power Plant
Shahid Qasem Soleimani Boulevard (Malard) - No. 237
P.O.Box : 31585 - 1416
Postal Code : 31676 - 43911
Tel : 0098 (26) 36600701 - 5
Fax : 0098 (26) 36600708

آدرس: البرز - شهر فردیس - نیروگاه برق شهید منتظر قائم
بلوار شهید قاسم سلیمانی (ملارد) پلاک ۲۳۷
صندوق پستی : ۳۱۵۸۵ - ۱۴۱۶
کد پستی : ۳۱۶۷۶ - ۴۳۹۱۱
تلفن : ۰۲۶ (۳۶۶۰۰۷۰۱-۵)
دورنویس : ۰۲۶ (۳۶۶۰۰۷۰۸):





ماده ۲۱. 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 ۳۶۶۰۰۷۰۸-۰۲۶.

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 ۲۲. ضمانت قرارداد

ضمانت 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 و دستورالعمل 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 ۲۲ ماده و ۲۲ 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، اداری و پشتیبانی - امور مالی.
(ج) نسخه سوم تحویل پیمانکار.
(د) نسخه چهارم تحویل امور بازرگانی.
می گردد که کلیه نسخ قرارداد حکم واحد دارند.

پیمانکار

شرکت
.....

کارفرما

شرکت مدیریت تولید برق منتظر قائم
گرشاسب جمشید نژاد پیمان شاهرخی

۱۳ / ۱۴