



پتروشیمی شیمی بافت
| سهامی خاص |

اسناد و مدارک مناقصه

انتخاب پیمانکار تهیه، طبخ، فروش و سرو غذا

مجتمع شیمی بافت در منطقه ویژه بندر امام (ره)

فصل اول

موضوع :

عبارت است از تهیه، طبخ، فروش، توزیع و سرو ناهار، شام، غذای نیمه شب و دسر مصرفی کارکنان کارخانه شرکت پتروشیمی شیمی بافت در منطقه ویژه اقتصادی بندر امام - سایت ۳ و سایت ۲ بر اساس برنامه غذایی هفتگی و تعدادی که شرکت اعلام خواهد نمود. محل طبخ غذا در محل کارخانه شرکت پتروشیمی شیمی بافت می باشد.

کارفرما :

شرکت پتروشیمی شیمی بافت (سهامی خاص)
تهران - خیابان آفریقا بین چهارراه جهان کودک و میرداماد کوچه پدیدار پلاک ۲۲

شرکت پتروشیمی شیمی بافت در نظر دارد پیمانکار تهیه، طبخ، فروش و سرو غذای مورد نیاز خود را جهت هر دو سایت مجتمع پتروشیمی شیمی بافت واقع در منطقه ویژه اقتصادی بندر امام خمینی از طریق انجام مناقصه انتخاب نماید.

شرایط مناقصه، شرح کار، برگ پیشنهاد نرخ، نمونه پیمان و سایر موارد به پیوست می باشد.

فصل دوم

شرح کار و وظایف پیمانکار تهیه، طبخ، فروش و سرو غذا

حدود کلی کار عبارت از موارد زیر می باشد.

موضوع کار:

عبارت است از تهیه، طبخ، فروش، توزیع و سرو ناهار، شام، غذای نیمه شب و دسر مصرفی کارکنان کارخانه شرکت پتروشیمی شیمی بافت در منطقه ویژه اقتصادی بندر امام - سایت ۳ و سایت ۲ بر اساس برنامه غذایی هفتگی و تعدادی که شرکت اعلام خواهد نمود.

تعهدات پیمانکار:

تعهدات پیمانکار در تهیه مواد اولیه جهت طبخ، سرو، توزیع غذا (بصورت بسته بندی) و خدمات راهبری و اداره نمودن رستوران پتروشیمی شیمی بافت می باشد. میزان واقعی تعهدات پیمانکار در سایر مدارک پیمان که به پیوست می باشد مشخص شده و محدود به شرح زیر نمی باشد.

۱- تهیه و حمل مواد اولیه خام غذائی و مصرفی طبق جدول مشخصات مواد غذائی (منضم به پیمان) و از مارک های ذکر شده در جدول مربوط و یا مارک های دیگر که مورد تایید نماینده کارفرما می باشد.

۲- تامین نیروی انسانی لازم جهت اجرای این پیمان مطابق با چارت سازمانی ارائه شده توسط کارفرما.

۳- تهیه ابزار و ملزومات مصرفی کار (تیغ و پنجره چرخ گوشت و ...) به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.

۴- تهیه هرگونه مواد شیمیایی و شوینده جهت نظیف محیط رستوران، سرویسها و سایر مکانهای مرتبط با پیمان و همچنین ضدعفونی نمودن دست ها و محل طبخ غذا و نیز شستشوی ظروف مطابق با نظر نماینده کارفرما، بعهده و هزینه پیمانکار می باشد.

۵- جمع آوری و شستشوی ظروف غذاخوری در رستوران بعهده پیمانکار می باشد، پیمانکار می بایست جهت شستشوی ظروف و همچنین سیخ های استفاده شده، از ماشین خودکار با ظرفیت مناسب استفاده نماید.

۶- طبخ، بسته بندی و توزیع غذا و دسر در ساعات و مکان های مشخص شده مطابق با اسناد مناقصه، طبق نظر کارفرما به عهده پیمانکار است .

۷- تهیه وعده غذای روزانه، غذای رژیمی (غذای سلامت)، بسته ویژه اعیاد و مناسبات و بسته میان وعده طبق نظر کارفرما به عهده پیمانکار می باشد.

۸- انتقال ضایعات و زباله های رستوران پس از بسته بندی در کیسه های پلاستیکی به محلی که کارفرما مشخص می نماید به عهده پیمانکار می باشد.

۹- تمامی تجهیزات و ظروفی که شرکت در خصوص پخت و پز و سرو غذا به صورت سالم در اختیار پیمانکار می گذارد می بایستی مراقبت شده و به نحو صحیح از آنها بهره برداری گردد. در صورت آسیب به ظروف و تجهیزات پیمانکار موظف به رفع نقص و یا تهیه جایگزین آن می باشد .

۱۰- پیمانکار می بایست غذا را در محل کارخانه های این شرکت واقع در سایت ۳ و ۲ منطقه ویژه اقتصادی طبخ نماید، فلذا می بایست کلیه تجهیزات مورد نیاز جهت انجام این امور و تجهیز سالن های سرو غذا بر اساس تایید این شرکت را تهیه نماید.

رعایت قوانین و موارد HSE

الف) بهداشت

۱- پیمانکار موظف به استخدام کارشناس مسئول تغذیه یا کارشناس مسئول بهداشت محیط معرفی شده از سوی دستگاه نظارت و HSE می باشد.

تبصره: کارشناس مسئول بهداشت و کارشناس مسئول تغذیه مستقیماً زیر نظر دستگاه نظارت انجام وظیفه می نمایند.

۲- پیمانکار موظف است در هنگام بروز حوادث جهت کارکنان خود تمهیدات لازم از جمله اعزام به نزدیکترین درمانگاه را به عمل آورد.

۴- پیمانکار می بایست محیط رستوران، آشپزخانه و سرویسهای بهداشتی مربوطه را روزانه حداقل دو مرتبه با مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده با رعایت کلیه اصول بهداشتی توسط پرسنل نظافتچی ویژه این کار که از طریق پوشیدن لباس رنگی ویژه از سایر پرسنل رستوران متمایز می گردند تمیز نماید.

۵- داشتن لباس کار مناسب، ظاهر آراسته، استفاده از دستکش یکبار مصرف، ماسک، کلاه یکبار مصرف، ساق دست یکبار مصرف و رعایت مسائل بهداشت فردی کارکنان پیمانکار جزء اصول لاینفک قرارداد حاضر است.

۶- پیمانکار موظف است در صورت نیاز، ماهانه رستوران موضوع قرارداد را به وسیله پالیش و سالانه به وسیله سنگ ساب تمیز نموده و مراتب را کتباً به واحد بهداشت اداره HSE گزارش نماید.

۷- سرو میوه هایی نظیر هندوانه، خربزه، انگور و ... می بایست در ظروف یکبار مصرفی (لانچ باکس) پس از ضد عفونی و شستشوی کامل بهداشتی توزیع گردد.

۸- پیمانکار موظف است دستور عملهای HSE خود را به کارفرما ارائه نموده و موارد منعکس در دستور عملهای بهداشت، ایمنی و محیط زیست (HSE) و سایر دستورالعملهای مرتبط را که پیوست می باشد رعایت نموده و به کارکنان خود تفهیم نماید. در صورت عدم رعایت موارد فوق پیمانکار پاسخگو خواهد بود.

۹- پیمانکار متعهد است روغن مورد استفاده در طبخ مواد غذایی را در ظروف مخصوص جمع آوری نماید.

۱۰- پیمانکار متعهد است جهت استفاده بازدیدکنندگان، کارشناسان HSE، ناظرین رستوران و عوامل پیمانکار تعمیرات به تعداد کافی پاپوش، کلاه، ماسک و لباس مناسب، در ورودی رستوران قرار دهد.

۱۱- تهیه ورق آلومینیومی بمنظور روکش نمودن غذاها و همچنین کیسه فریزر و پلاستیکهای مورد نیاز (که همگی بایستی از نوع food grade باشند) تماماً بعهده پیمانکار خواهد بود.

۱۲- پیمانکار موظف است در سرویسهای بهداشتی، به میزان کافی مایع صابون، دستمال کاغذی رولی، حشره کش، خوشبوکننده و بوگیر توالت تهیه و قرار دهد. استفاده از اسپری های خوشبو کننده در رستوران و سالن غذاخوری قبل از سرو هر وعده غذا الزامیست.

۱۳- پیمانکار موظف است در صورت مشاهده حشرات موزی و جوندگان مراتب را فوراً به ناظر رستوران اعلام تا نسبت به سمپاشی محوطه رستوران از طریق واحد بهداشت کارفرما اقدام گردد. در صورت سهل انگاری پیمانکار و مشاهده موارد مذکور عواقب ایجاد شده و بروز هرگونه مشکل، مسئولیت آن بعهده پیمانکار خواهد بود.

۱۴- پیمانکار موظف است ظروف غذاخوری را با دستگاه ظرفشویی اتوماتیک یا دستی (حسب مورد)، به صورت کاملاً بهداشتی شستشو نماید.

۱۵- پیمانکار موظف است حداقل هفته‌ای سه بار با مواد پاک کننده و چربی بر نسبت به پاک نمودن جرمها و ضایعات دستگاههای طبخ اقدام نماید.

۱۶- لایروبی و تخلیه ضایعات کانال های محل پخت منتهی به چربی گیر بطور روزانه بعهده پیمانکار خواهد بود و در صورت گرفتگی در طول اجرای پیمان، پیمانکار موظف است در جهت رفع گرفتگی اقدام نماید. پیگیری تخلیه سپتیک رستوران هفته ای دوبار به عهده پیمانکار می باشد.

۱۷- نمایندگان کارفرما و کارشناس مسئول بهداشت و کارشناس مسئول تغذیه مختار هستند در هر ساعت شبانه روز از انبارها و سایر اماکن در اختیار پیمانکار بازدید بعمل آورده و پیمانکار موظف به همکاری همه جانبه میباشد .

۱۸- دستگاه نظارت و کارشناس مسئول بهداشت و کارشناس مسئول تغذیه مجازند از هر نوع ماده غذایی (چه بصورت پخته و چه بصورت خام) و نیز مواد اولیه، بدون ارائه دلیل، جهت آزمایش، نمونه گیری نموده و آن را به آزمایشگاه ارسال نماید. در صورت عدم همکاری پیمانکار، عوامل شرکت می توانند رسماً و بدون هماهنگی موارد فوق را اجرا نماید.

۱۹- پیمانکار تعهد مینماید بدون هیچ قید و شرطی تمامی دستورات بهداشتی نماینده کارفرما و واحد بهداشت را در زمینه امور مربوط به بهداشت آشپزخانه، سالن غذاخوری و سایر مکانهای مرتبط با موضوع پیمان و همچنین کیفیت و کمیت مواد اولیه (اعم از غذایی و غیر غذایی) و مواد پخته شده را در تمام ساعات شبانه روز کاملاً اجرا نماید

۲۰- پیمانکار موظف است برای شستن ظروف از آب گرم و مواد پاک کننده استفاده نماید، مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده آنتی باکتریال بایستی همواره به وفور در اختیار کارکنان پیمانکار باشد. سبزیجات و میوه جات بدون استثناء بایستی با مواد ضد عفونی کننده شستشو شوند.

۲۱- پیمانکار موظف است در سرویسهای بهداشتی رستوران برای مصرف کننده گان غذا به مقدار کافی مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده در دسترس قرار دهد .

ب) رعایت قوانین

۱- پیمانکار متعهد و موظف است کلیه مقررات و قوانین اداره کار و امور اجتماعی و سازمان تامین اجتماعی و سازمان حفاظت محیط زیست و اداره بهداشت و موارد ایمنی و حفاظتی را در مورد پرسنل خود بطور کامل و دقیق رعایت نماید و نظارت کامل بر رعایت موارد یاد شده را داشته باشد همچنین کلیه پوشش های بیمه ای لازم را برای پرسنل و خدمات این قرارداد بطور کامل اخذ نماید.

۲- پیمانکار متعهد و موظف است هر گونه خسارت مالی و جانی احتمالی وارده به پرسنل خود را بعلت اجرای تعهدات این قرارداد به هر نحو و عنوانی که وارد می شود و یا مطرح می گردد و یا از طرف سازمان ها و یا دوایر ذیربط درخواست جبران آن صادر می شود را بطور کامل پرداخت نماید و پاسخگو باشد.

۳- پیمانکار اعلام می دارد که از جمیع قوانین و مقررات کشور مرتبط با قرارداد حاضر از قبیل قوانین و مقررات آئین نامه ها و دستور العمل های مربوط به اداره کار و سازمان تامین اجتماعی و حفاظت فنی و کار آموزی و همچنین

قوانین و مقررات مربوط به شهرداری، مالیات ها و عوارض و نیز سایر ادارات ذیربط کاملاً مطلع بوده و متعهد است همه آنها را رعایت کند. در هر حال مسئولیت عدم اجرای قوانین و مقررات و مصوبات فوق الذکر متوجه پیمانکار خواهد بود و کارفرما در این زمینه هیچ گونه مسئولیتی ندارد.

۴- پیمانکار متعهد است کلیه مسائل مربوط به حقوق و دستمزد کارکنان خود را در اجرای طرح طبقه بندی مشاغل قانون کار و تامین اجتماعی و سایر قوانین لازم الاجرا در مورد این قرارداد و دعاوی ناشی از آن را به هر عنوان و در هر مرجعی که مطرح شود متوجه خود دانسته و ضمن پاسخگویی در مراجع ذیصلاح تمامی عواقب آن را بر عهده بگیرد.

۵- پیمانکار موظف است نسبت به ارائه گزارش کلیه حوادث و اتفاقات در اسرع وقت به اداره ایمنی اقدام نماید.

ج (مواد اولیه

۱- پیمانکار موظف است مواد اولیه را در رستوران با رعایت اصول بهداشتی و تغذیه ای و بر اساس دستور العمل های لازم الاجرا نگهداری نماید.

۲- پیمانکار متعهد است مواد اولیه غذایی را طبق جدول مشخصات مواد غذایی (منضم به پیمان) و از بهترین نوع مواد (مرحله اولیه خرید مواد)، با رعایت نکات بهداشتی به مقدار کافی، حداقل تا ۴۸ ساعت قبل از مصرف تهیه و با تأیید کارشناسان بهداشت و تغذیه HSE و دستگاه نظارت کارفرما انبار نماید. در غیر اینصورت کارفرما نسبت به تهیه مواد اقدام نموده و معادل قیمت تمام شده غذا (تهیه مواد اولیه و هزینه های سربار) به علاوه ۵۰٪ بالاسری از صورت وضعیت پیمانکار کسر می نماید.

تذکر مهم: مواد غذایی خریداری شده پیمانکار بایستی تازه و تولید جدید بوده و هر گونه مواد اولیه خشک که از تاریخ تولید آنها شش ماه می گذرد را از انبار مواد غذایی خارج سازد.

تذکر مهم: پیمانکار موظف است مواد پروتئینی مورد نیاز هر وعده غذایی مربوطه را در همان روز یا ۱۲ ساعت قبل از استفاده بصورت آماده پخت در سردخانه آشپزخانه رستوران موجود داشته باشد.

تذکر مهم: هرگونه تغییر ویا اضافه کردن مارک (برند) مواد مصرفی در جدول مشخصات مواد غذایی (منضم به این پیمان) بدون اخذ تأییدیه قبلی از HSE و نظارت کارفرما ممنوع و بعنوان مواد اولیه نامنطبق مرجوع خواهد شد.

تذکر مهم: پیمانکار متعهد است در تهیه و طبخ غذا از بهترین نوع مواد اولیه غذایی استفاده نماید و کارشناس تغذیه و بهداشت مختار است در هر زمان که صلاح بداند مواد غذایی مربوطه را مورد بازدید قرارداد و نظر نظارت رستوران و اداره HSE در این مورد قطعی و لازم الاجرا است.

تذکر مهم: پیمانکار موظف است قبل از خرید برنج، نوع برنج، محل کشت و گواهی یکدست بودن (مخلوط نبودن) برنج را به تأیید واحد HSE، پشتیبانی و واحد خرید رسانیده و متعهد گردد برنج مصرفی در طول مهلت قرارداد برابر با نمونه اولیه تایید شده توسط واحدهای ذیربط باشد. لازم به ذکر است در صورت مغایرت برنج طبخ شده در طول مدت قرارداد کارفرما می تواند ۵۰٪ مبلغ برنج مورد طبخ را از صورت وضعیت آن روز به عنوان جریمه کسر نموده و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی نخواهد داشت. وظیفه نظارت بر طبخ برنج بر عهده واحد HSE و پشتیبانی می باشد.

۳- پیمانکار متعهد است بصورت ماهیانه و قبل از خرید و تامین اقلام، لیست منابع تامین مواد غذایی که در جدول مشخصات مواد غذایی (منضم به این پیمان) مارک مشخصی برای آن مشخص نشده (مانند انواع گوشت قرمز، ماهی، مرغ،... غیره) را کتباً به دستگاه نظارت HSE اعلام و نسبت به اخذ تأییدیه کتبی اقدام نماید، در صورت عدم

تأیید هر کدام از منابع تامین، پیمانکار میبایست از منبع دیگری مواد غذایی خود را تامین نماید که مورد تأیید دستگاه نظارت و HSE باشد.

۴- پیمانکار متعهد است، طبق دستورالعمل انبار و نگهداری مواد غذایی شرکت ملی صنایع پتروشیمی، اقدام نماید و کارشناس تغذیه و بهداشت مجاز است نحوه انبارداری پیمانکار را جهت مطابقت با دستورالعمل های مذکور بازدید و کنترل نماید. تمامی مواد غذایی موجود در انبار بایستی دارای برچسب های حاوی مشخصات نوع ماده غذایی، تاریخ تولید و تاریخ انقضاء، و تاریخ ورود ماده غذایی به انبار باشد.

۵- همراه هر پرس غذا به مقدار لازم ذکر شده در جدول آنالیز غذا های موجود در پیمان باید نان مرغوب با کیفیت از شرکت مورد تایید دستگاه نظارت سرو گردد. بدیهی است نان مصرفی بایستی تمام ویژگی های لازم مورد تأیید کارشناس تغذیه و بهداشت و دستگاه نظارت را دارا باشد.

لازم به ذکر است که تهیه نان مصرفی تنها برای یک وعده مجاز می باشد و در صورت نگهداری نان بیشتر در انبار مواد غذایی کارشناس تغذیه و بهداشت و دستگاه نظارت میتوانند از توزیع آن جلوگیری نمایند.

۶- مواد غذایی فاسد شدنی بایستی متناسب با مصرف روزانه و بسته به قابلیت نگهداری، تهیه و با بسته بندیهای بهداشتی و پوشش مناسب دارای تاریخ تولید و انقضاء مورد تایید نظارت و HSE در سردخانه نگهداری گردد. تبصره ۱: کلیه مواد غذایی آماده سازی شده که بایستی در سردخانه نگهداری شوند، باید دارای برچسب تاریخ و ساعت تهیه و تاریخ و ساعت انقضاء و نام تهیه کننده باشند.

تبصره ۲: کلیه مواد غذایی ورودی به آشپزخانه پیش از ورود باید به رویت ناظر کارفرما در رستوران شرکت برسد، لازم به ذکر است موارد رویت شده صورت جلسه میگردد. ضمناً سلامت کلیه مواد غذایی پروتئینی مانند گوشت گوساله، گوسفند، مرغ، ماهی و میگو باید مورد تایید اداره دامپزشکی شهرستان ماهشهر بوده و دارای گواهی سلامت از آن اداره به تاریخ روز ورود به آشپزخانه باشد.

۷- مواد پروتئینی مانند گوشت گوساله ۵روز، گوسفند ۷۲ ساعت، مرغ ۷۲ ساعت و ماهی تازه حداکثر ۴۸ ساعت در سردخانه های بالای صفر قابل نگهداری خواهد بود و پس از مدت ذکر شده مواد مشروحه رستوران خارج نماید. به تشخیص دستگاه نظارت و بهداشت به سردخانه زیر صفر منتقل و یا مرجوع خواهد شد.

تبصره: با نظر کارفرما پیمانکار مجاز است از مواد پروتئینی بطور منجمد و بسته بندی در تهیه و پخت غذا استفاده نماید مشروط به اینکه کیفیت مواد مذکور به تایید HSE و کارفرما رسیده باشد و اقلام یاد شده مجوزهای لازم را از مراجع ذیصلاح داشته باشند. و در صورت استفاده از مواد پروتئینی ذکر شده بصورت منجمد و بسته بندی مبلغ هر پرس غذا بر اساس مواد پروتئینی استفاده شده قابل تعدیل می باشد.

۸- روغن مورد مصرف در تمام موارد باید از نوع مایع و در بطری های مورد تأیید کارفرما تأمین شده باشد و پیمانکار حق استفاده از روغن جامد را ندارد. همچنین جهت سرخ کردن مواد میبایست از روغن مایع مخصوص سرخ کردنی در ظروف مورد تأیید کارفرما استفاده نماید.

روغن مایع مصرفی بایستی از نوع کلزا یا مخلوط ذرت، سویا، کلزا و آفتابگردان باشد. ضمناً روغن مایع مصرفی پس از هر بار سرخ کردن میبایست تعویض گردد. و از روغن مخصوص سرخ کردنی که در مشخصات مواد اولیه عنوان گردیده استفاده شود. و در تهیه انواع خورشدها از سرخ کردن زیاد و طولانی مدت سبزیجات که موجب از بین رفتن ویتامینهای آن می شود خودداری گردد.

همچنین روغن مورد استفاده روی برنج و سالاد می بایست از نوع ۱۰۰٪ گیاهی بوده و دارای مشخصات ذیل باشد:

ترکیب های اسید های چرب	مقدار مجاز
اسید لینولئیک	حداقل ۱۰٪
اسید لینولنیک	حداکثر ۵٪
مجموعه اسید های چرب لوریک/میرستیک/استاریک/پالمیتیک	حداکثر ۳۰٪
مجموعه اسیدهای چرب ترانس	حداکثر ۱۰٪

۹- نوشیدنی‌هایی که همراه غذا سرو می‌گردد باید از نوع معمولی و بصورت تک نفره در بطریهای یکبار مصرف و کاملاً استاندارد باشد.

تبصره : سرو هرگونه نوشابه گازدار و بدون گاز (نوشابه های حاوی قند و هرگونه افزودنیها که از سوی وزارت بهداشت مصرف آن خصوصاً در اماکن دولتی ممنوع اعلام شده است) جهت کارکنان ممنوع می باشد. اما پیمانکار می بایست انواع نوشیدنی های بهداشتی و مجاز مانند مالشعیر، دوغ و نوشیدنی های گیاهی تهیه شده از عرقیجات گیاهی مورد تایید HSE و دستگاه نظارت را جهت سرو مورد استفاده قرار دهد. سرو هر گونه نوشیدنی خارج از این تبصره به تشخیص دستگاه نظارت و به عهده پیمانکار است .

۱۰- ماست مصرفی بصورت تکنفره پروبیوتیک با وزن ۱۰۰گرم و بصورت استاندارد، پاستوریزه و کم چرب از برندهای معتبر تهیه و توزیع گردد.

۱۱- دوغ مصرفی بصورت تکنفره با حجم حداقل ۲۵۰ سی سی با درپوش پرس شده (پلمپ) استاندارد، بدون گاز، بسته به تشخیص دستگاه نظارت توزیع می گردد.

۱۲- پیمانکار متعهد است حبوبات، سبزیجات خشک یا تازه و ادویه جات را به صورت بسته بندی شده دارای پروانه بهداشت و تاریخ تولید و انقضاء در بسته بندی های حداکثر ۵ کیلوگرمی مورد تأیید دستگاه نظارت و HSE تهیه نماید.

۱۳- پیمانکار متعهد است ترشی، خرما، زیتون، سالاد و سبزی خوردن سرو شده همراه غذا را در بسته بندی های تک نفره دارای تاریخ تولید و انقضاء و مشخصات بهداشتی مورد تایید HSE و دستگاه نظارت تهیه و توزیع نماید.

۱۴- توزیع غذا در ظروف یکبار مصرف پلیمرگیاهی با اخذ تاییدیه کتبی از دستگاه نظارت کارفرما در دوران عدم تجهیز رستوران و یا بنا به درخواست واحد نظارت کارفرما بعهده پیمانکار خواهد بود. استفاده از ظروف آلومینیومی در صورت تأیید کارفرما بلا مانع می باشد. ظروف قابل بازیافت اعم از ظرف غذا/ظرف خرما/ترشی (ترجیحاً آلومینیومی یا سلولزی) و لیوان کاغذی می بایست توسط پیمانکار تهیه گردد.

۱۵- پیمانکار متعهد است نام کشتارگاه هایی که از آنجا مواد پروتئینی خود (اعم از گوشت قرمز و سفید... غیره) و یا فروشگاه های معتبر فروش گوشت قرمز و سفید را به کارفرما اعلام نموده تا کارشناس تغذیه/بهداشت و نماینده کارفرما پس از استعلام از دامپزشکی اجازه ورود مواد خریداری شده از این اماکن را صادر نماید در غیر این صورت پیمانکار حق ورود هیچگونه موادی را از محل های که به تأیید واحد بهداشت و کارفرما نرسیده باشد ندارد و مواد خریداری شده مرجوع و نامنطبق شناخته خواهد شد و مسئولیت آن بعهده وهزینه پیمانکار میباشد.

۱۶- کلیه مواد غذایی مصرفی در این پیمان می باید دارای مهراستاندارد و پروانه بهداشتی از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی بوده و از نوع درجه یک تهیه گردند. این امر در تمامی موارد چه تأکید شده یا نشده باشد، صادق می باشد.

۱۷- پیمانکار موظف است ترتیبی اتخاذ نماید تا مواد غذایی را در ساعات اداری روزهای شنبه تا چهارشنبه (۸ صبح لغایت ۱۵) به انبار رستوران وارد نماید. در غیر این صورت طبق دستور کارفرما، حراست از ورود مواد غذایی بعد از وقت اداری و بدون هماهنگی قبلی جلوگیری به عمل خواهد آورد .

۱۸- مواد گوشتی (گوشت گوسفند-گوساله-مرغ) از نوع گوشت گرم غیر منجمد می بایست تأیید شده توسط مقامهای ذیصلاح و ممهور به مهر سازمان گوشت کشور و ماهی با ارایه گواهی بهداشت از شیلات باشد. همچنین چنانچه مواد یاد شده بصورت منجمد وارد گردد می بایست صلاحیتهای لازم و مجوزهای معتبر را دارا باشند. و حداکثر مدت زمانی که از تاریخ تولید آنها میگذرد یک ماه باشد.

۱۹- در صورتیکه ورود، فروش یا طبخ ماده و یا موادی از مواد اولیه از طرف دولت یا مقامات مسئول مملکتی / بهداشتی ممنوع اعلام گردد، پیمانکار مجاز به استفاده از آن اقلام غذایی نمی باشد و پیمانکار بایستی مواد غذایی جایگزین را که مورد تایید دستگاه نظارت و HSE باشد مورد استفاده قرار دهد و در غیر اینصورت مطابق ضوابط با پیمانکار برخورد خواهد شد.

د) پخت و سرو غذا

۱- پیمانکار می بایست غذای تهیه شده را از لحاظ کیفی با بهترین روش در رستوران طبخ و سرو نماید بطوریکه غذای توزیعی با بهترین غذای مورد استفاده در رستوران های درجه یک کشور مطابقت داشته باشد.

۲- پیمانکار موظف میباشد طبق برنامه غذایی که کارفرما به وی ابلاغ می نماید نسبت به طبخ و سرو انواع غذا، پیش غذا، دسرنوشیدنی اقدام نماید و هزینه های آن براساس آمار سرو شده که به تأیید دستگاه نظارت رسیده باشد، براساس لیست قیمت پیشنهادی پیمانکار، محاسبه و پرداخت خواهد شد.

۳- پیمانکار موظف میباشد آمار غذای سرو شده اعم از سرو در سالن و سرو بصورت بسته بندی و غیره را بصورت روزانه با دستگاه نظارت در پایان هر وعده پخت و سرو صورتجلسه نموده و به تأیید کارفرما رسانده باشد بدیهی است که ملاک پرداخت ها صورتجلسات روزانه میباشد.

۴- پیمانکار متعهد است غذای اضافی را سریعاً از محل رستوران خارج و دور بریزد و به هیچ وجه مورد مصرف مجدد قرار ندهد و یا در سردخانه نگهداری ننماید.

تبصره: در صورت مشاهده هر گونه تخلف پیمانکار، HSE و نظارت رستوران میتواند مبلغی را به عنوان جریمه از وجه غذاهای همان روز به تشخیص خود به عنوان جریمه کسر نماید. (بابت هر پرس نگهداری شده قیمت همان غذا و دورچین به علاوه ۵۰٪ بالاسری از صورت وضعیت کسر می گردد)

۵- پیمانکار متعهد است حداقل ۴۸ ساعت قبل از طبخ، نسبت به تهیه مواد لازم جهت پخت غذا اقدام نموده و اجناس تهیه شده رابه رویت و تایید نماینده دستگاه نظارت و نماینده اداره HSE برساند. در صورت عدم تایید کارفرما از نوع و کیفیت مواد اولیه، پیمانکار موظف است در اسرع وقت نسبت به خارج نمودن اجناس تایید نشده

- اقدام و مواد مناسب درجه ۱ مطابق جدول مشخصات مواد غذایی (منضم به پیمان) که مورد تایید اداره HSE و دستگاه نظارت کارفرما باشد تهیه نماید.
- تبصره: کمیت و کیفیت دورچین و همراه غذای ظروف یکبار مصرف باید کاملاً مطابق با برنامه و نظر کارشناس تغذیه و بهداشت و دستگاه نظارت باشد.
- ۶- نماینده پیمانکار موظف است روزانه در هنگام توزیع غذا در محل اجراء موضوع پیمان، ضمن حضور در قسمت سلف سرویس، نظارت بر توزیع غذا داشته باشد.
- ۷- جدول اجزاء تشکیل دهنده هرپرس به تفکیک نوع غذا به پیوست جهت اطلاع پیمانکار درج شده است. پیمانکار موظف است با هماهنگی سر آشپز خود نسبت به رعایت موارد عنوان شده اقدام نماید بدیهی است در صورتیکه جهت افزایش کیفیت غذا از مواد یا دورچین‌های دیگری بنا به تشخیص سرآشپز و با هماهنگی و تایید کارشناس تغذیه و نماینده کارفرما استفاده گردد بلامانع خواهد بود.
- ۸- پیمانکار تعهد مینماید بعد از طبخ هر وعده غذا به اندازه نمونه آزمایشگاهی (۲۰۰ گرم) از هر نوع آن را (اعم از غذای اصلی، سوپ، سالاد و...) به مدت ۹۶ ساعت در سردخانه نگهداری نماید تا در صورت لزوم به نماینده کارفرما و واحد بهداشت ارائه گردد.
- ۹- پیمانکار موظف است در تهیه غذاهای روزانه و مواد اولیه آنها کمیت و کیفیت مندرج در اسناد، جداول و مقادیر منضم به پیمان را رعایت نماید. و کارفرما می تواند تا ۲۰ درصد علاوه بر آمار اعلام شده قبلی، از پیمانکار غذای روز را طلب نماید و پیمانکار موظف به تامین آمار جدید می باشد.
- ۱۰- پیمانکار موظف است در هنگام سرو غذا به مقدار لازم سماق، فلفل سیاه، آب لیمو ترش طبیعی، خلال دندان (تک نفره روکش دار)، دستمال کاغذی، روغن زیتون، آب معدنی تک نفره، جهت استفاده مصرف کنندگان روی هر میز سرو غذا قرار دهد.
- ۱۱- سرو غذا در رستوران در ظروف چینی بدون لب پدیدگی باید انجام شود و تهیه این ظروف در شروع قرارداد و ادامه پیمان بعهده پیمانکار می باشد.
- ۱۲- سرآشپز می بایست در تمام طول سرو غذا حضور داشته باشد.

هـ) کارکنان

- ۱- تأمین لباس کار مناسب بنا به شغل پرسنل تحت امر و منقش بنام آرم شرکت پیمانکار به تعداد مکفی در سال برای کارکنان پیمانکار بعهده و هزینه پیمانکار است. (طبق جدول پیوست)
- ۲- در صورتیکه کارفرما هریک از کارکنان پیمانکار را عنصر نامطلوب تشخیص دهد و صلاحیت اخلاقی وی مورد تایید نباشد کارفرما می تواند دستور اخراج وی را صادر نماید و پیمانکار موظف به اجرای دستور است.
- ۳- پیمانکار تعهد می نماید کارکنان خود را با طرز استفاده از وسایل آتش نشانی موجود در محل کار آشنا نماید تا در صورت بروز آتش سوزی بتوانند از وسایل آتش نشانی استفاده نمایند همچنین متعهد میگردد کلیه کارکنان و دست اندرکاران در امور غذایی را قبل از ورود در فعالیتهای آماده سازی غذا طی ۳ ماه اول استخدام، به دوره مقدماتی بهداشت اصناف و بهداشت مواد غذایی اعزام نماید. آموزش این افراد باید شامل موارد ذیل باشد:
- علل مسمومیت غذایی.
- باکتری شناسی پایه.
- بهداشت فردی.

ممانعت از آلودگی غذا.
 کنترل آفت.
 نظافت و تمیز سازی.
 بهداشت و ایمنی مواد غذایی.
 دوره های باز آموزی برای همه دست اندرکاران مواد غذایی (بویژه در زمینه بهداشت مواد غذایی) بایستی هر دو سال یکبار تجدید گردد.
 ۴- پیمانکار موظف به تهیه لباس و تجهیزات به شرح جدول زیر می باشد :
 تعداد سهمیه البسه کارکنان :

شرح	تعداد سهمیه هر نفر	توضیحات
مانتو، شلوار، مقنعه (پرسنل خانم)	۲ دست	۱ ساله
لباس فرم (پیراهن و شلوار اداری)	۲ دست	۱ ساله
لباس آشپزی (کلاه و لباس، پیشبند پارچه ای و پلاستیکی /چرمی)	۲ دست	۶ ماهه
لباس مهمانداری (پیراهن، شلوار، جلیقه، پاپیون، کمر بند)	۲ دست	۱ ساله
کفش ستادی و مهمانداری (خانم ها و آقایان)	۱ جفت	۱ ساله
کفش ایمنی	۱ جفت	۶ ماهه
چکمه پلاستیکی سفید	۱ جفت	۶ ماهه
دستکش (بهداشتی، لاتکس) و ماسک یک بار مصرف	به تعداد لازم	روزانه
دستکش فلزی (فولادی جهت قصابی)	۱ ست	تحویلی
لباس پیراهن و شلوار به رنگ روشن	۲ ست	۶ ماهه
ماسک ضد گردوغبار	۱ ست	دوره ای
ماسک ضد گاز	۱ ست	تحویلی

توجه : در شرایط خاص و در صورت از بین رفتن هر کدام از وسایل فوق پیمانکار موظف به تعویض آن به عهده و هزینه خود خواهد بود.

۵- پیمانکار جهت اطمینان از وضعیت وسایل استحضاطی درون انبار در هر زمان میبایست ۱۰ درصد مازاد بر نیاز ابتدایی کارگاه در انبار داشته تا در صورت نیاز در اختیار کارکنان قرار گیرد.

۶- در صورت عدم تامین وسایل و ملزومات ایمنی اجازه ورود به شرکت شیمی بافت به افراد مذکور داده نخواهد شد و در صورت عدم توجه و تکرار موارد مشابه، HSE برابر ضوابط با پیمانکار برخورد خواهد شد و در صورت عدم تأمین دستگاه نظارت اقدام نموده و هزینه های آن را به علاوه ۵۰٪ بالاسری از صورت وضعیت کسر می نماید.

۷- نوع لباس کار طبق جدول وسایل حفاظت فردی (منضم به این پیمان) به کارکنان تعلق میگیرد.

۸- پیمانکار بایستی طبق جدول فوق و براساس جدول وسایل حفاظت فردی (منضم به پیمان) قبل از شروع عملیات پیمان جهت کلیه کارکنان خود لباس و کفش و وسایل حفاظت فردی را فراهم نماید و کارکنان پیمانکار باید دارای لباس و کفش متحد الشکل باشند نوع و رنگ لباس و کفش با نظر HSE و کارفرما تعیین میگردد تأمین لباس و کفش متحدالشکل بعهده پیمانکار بوده و کارفرما دراین رابطه هیچگونه تعهدی ندارد. در صورت عدم تهیه، شرکت رأساً اقدام نموده و علاوه بر قیمت تمام شده ۵۰٪ هزینه بالاسری از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.

۹- پیمانکار موظف است جهت سرآشپز و کلیه آشپزهای پایه ۱ و ۲ لباس کار ویژه با شکل و رنگ متفاوت از لباس کارگران تهیه نماید.

۱۰- وضع لباس کارکنان موضوع این پیمان بایستی همیشه پاکیزه و مرتب و رضایت بخش باشد.

۱۱- پیمانکار متعهد است که دستکش، ماسک، کلاه یکبار مصرف و پاپوش به تعداد مورد نیاز در همه مکان های طبخ و سالن سرو غذا جهت استفاده پرسنل قرار دهد.

۱۲- پیمانکار موظف است نسبت به ارائه گواهیهای لازم و یا مدارک معتبری مبنی بر تأیید مهارت و تجربه سرآشپز و آشپزها قبل از شروع بکار اقدام نماید. این گواهیها میبایست مورد تأیید اداره کار و امور اجتماعی و یا ادارات ذیربط باشد. HSE و کارفرما، از شروع بکار کارکنان مذکور که فاقد اینگونه مدارک باشند جلوگیری خواهد نمود.

۱۳- پیمانکار موظف است کلیه دورههای آموزشی مورد نیاز را بنا به تشخیص HSE و کارفرما برای پرسنل خود برگزار نماید. زمان تشکیل دورههای مورد نیاز توسط HSE و کارفرما مشخص و به پیمانکار اعلام خواهد شد. هزینه این آموزش ها بعهده پیمانکار خواهد بود.

۱۴- پیمانکار موظف است به هزینه خود کلیه عواملش را که در اجرای موضوع پیمان نقش دارند تحت پوشش بیمه حوادث نموده و بیمه نامههای مربوطه را به HSE و کارفرما ارائه نماید.

۱۵- درجهت رعایت مواد HSE کارکنان پیمانکار، ضروری است پیمانکار برای هر یک از کارکنان خود وسایل نظافت (به صورت ماهیانه) و استحمام شخصی (۶ماه یکبار) تهیه نماید و کارکنان پیمانکار موظف به استحمام قبل و بعد از کار میباشند.

۱۶- پیمانکار موظف است نسبت به استخدام کارشناس یا کاردان کنترل کیفی، سر آشپز و آشپز درجه یک که دارای مدرک معتبر مرتبط با شرح وظایف باشد، اقدام نماید. (چارت سازمانی ضمیمه شده است)

۱۷- کارکنان پیمانکار اجازه استفاده از دمپایی را ندارند و کفش کار باید طوری باشد که ضمن جلوگیری از نفوذ آب، تمیز کردن آن براحتی میسر و پای کارکنان را خسته ننماید و موجب تعریق نشود و کفش و لباس به تأیید HSE برسد.

۱۸- کارکنان پیمانکار اجازه استفاده از کفش کار را در سرویسهای بهداشتی نداشته و پیمانکار موظف است به تعداد کافی دمپایی مخصوص جهت سرویسهای مذکور برای کارکنان خود تهیه نماید.

۱۹- پیمانکار موظف است به تعداد مناسب و لازم ماسک و دستکش یکبار مصرف (حسب مورد) در اختیار کارکنان خود قرار دهد.

۲۰- در صورتی که آشپزخانه مجهز به ماشین لباسشویی نباشد باید لباس کارگران بجز شستشوی معمول روزانه یکبار حداقل هفته ای یکبار به خشکشویی ارجاع داده شود.

۲۱- پیمانکار موظف است به گونه ای برنامه ریزی نماید که در ساعات غیر اداری در آشپزخانه، حداقل یک نفر آشپز حضور داشته باشد.

و) وسایل و تجهیزات

۱- پیمانکار مکلف است کلیه اقلام موجود در صورتجلسه (لیست) پیوست شماره ----- قرارداد را که به صورت امانت در اختیار گرفته است، در زمان پایان یا فسخ قرارداد عیناً به کارفرما برگرداند و در صورت نقص یا کسری در وسائل مذکور در اثر سهل انگاری پیمانکار موظف است خسارت آن را جبران نماید.

۲- مشخصات مواد و اجناس مندرج در بندهای مشروحه می بایستی مطابق با جدول مشخصات مواد غذایی و مواد مصرفی (منضم به این پیمان) منطبق باشد. پیمانکار موظف است بطور مستمر و روزانه از دستگاهها و تجهیزات، علی الخصوص سردخانه های بالای صفر و زیر صفر و سایر یخچالها و ... بازدید بعمل آورده و چک لیست مربوطه را تکمیل نموده و به کارشناس بهداشت و نماینده کارفرما ارایه نماید، در صورتیکه بدلیل نقص فنی در دستگاهها و تجهیزات خسارتی به مواد و اجناس پیمانکار وارد آید کارفرما هیچگونه تعهدی در قبال پرداخت خسارت نخواهد داشت. (چک لیست ضمیمه شده است)

۳- پیمانکار می تواند پیشنهادات خود را جهت ایجاد امکانات جدید یا گسترش امکانات قبلی به کارشناس بهداشت/تغذیه و نماینده کارفرما ارائه نماید کارفرما پس از بررسی به صلاحدید خود عمل می نماید. بدیهی است پیمانکار حق ندارد بدون اخذ مجوز از کارفرما در خصوص تغییر، جابجائی، گسترش امکانات و ... اقدامی بعمل آورد.

۴- پیمانکار موظف به جبران هرگونه خسارت وارده به تجهیزات تحویل داده شده بر اساس صورتجلسه پیوست، می باشد.

۵- تهیه وسایل مصرفی آشپزخانه (تیغه و پنجره چرخ گوشت، کارد و ساطور قصابی، تیغه اره استخوان بری، تیغه خلال کن، المنت دستگاه ظرفشویی) به عهده پیمانکار می باشد.

۶- تهیه ترازوی دیجیتال جهت توزین مواد اولیه و غذای سرو شده بعهد و هزینه پیمانکار می باشد.

ز) خودروها

۱- پیمانکار موظف است غذای واحدهایی از شرکت که در مکان های خارج از مجتمع مستقر می باشند را به وسیله دستگاه وانت اطاق دار مناسب با عمر کمتر از سه سال (مورد تایید دستگاه نظارت و اداره HSE) که امکان شستشوی هر روز آنها وجود داشته باشد، توزیع نماید. بدیهی است که کلیه هزینه های مربوط به وسایل نقلیه از قبیل دستمزد راننده، هزینه سوخت، تعمیرات و غیره بعهد پیمانکار می باشد.

۲- پیمانکار به هیچ وجه حق حمل زباله، مواد آلوده، کثیف و ضایعات و افراد، با وسایل نقلیه فوق الذکر را ندارد.

۳- پیمانکار موظف است در صورت خرابی هر کدام از وسایل نقلیه مورد نیاز پیمان، در اسرع وقت نسبت به جایگزینی آن وسیله نقلیه اقدام نماید و در صورت استفاده از وسایل نقلیه کارفرما، پیمانکار موظف به پرداخت هزینه مربوطه بر اساس تعرفه، به کارفرما می باشد.

پیوست ها :

الف) جدول جرائم بهداشتی و غیر بهداشتی:

ردیف	شرح (حسب مورد)	به ازاء	میزان جریمه به ریال
۱	نداشتن کلاه پارچه ای در سر حین پخت غذا	به ازاء هر نفر در روز	۲.۰۰۰.۰۰۰
۲	نداشتن کلاه پارچه ای در سر حین پذیرایی و سرو	به ازاء هر نفر در روز	۲.۰۰۰.۰۰۰
۳	نداشتن ماسک پارچه ای در حین پخت و تست غذا (به غیر پخت کباب)	به ازاء هر نفر در روز	۲.۰۰۰.۰۰۰
۴	نداشتن دستکش یک بار مصرف در حین تقسیم و توزیع غذا	به ازاء هر نفر در روز	۲.۰۰۰.۰۰۰
۵	نداشتن روپوش خاص برای کارگران شستشوی ظرف	به ازاء هر نفر در روز	۲.۰۰۰.۰۰۰
۶	نداشتن روپوش خاص برای کارگران نظافت اماکن	به ازاء هر نفر در روز	۲.۰۰۰.۰۰۰
۷	نداشتن روپوش سفید برای آشپزان حین پخت و توزیع غذا	به ازاء هر نفر در روز	۲.۰۰۰.۰۰۰
۸	مشاهده قشر آشپز در حال سرما خوردگی	به ازاء هر نفر در روز	۲.۰۰۰.۰۰۰
۹	مشاهده قشر آشپز در حال سرما خوردگی همراه با عطسه	به ازاء هر نفر در روز	۲.۰۰۰.۰۰۰
۱۰	مشاهده تبخال بر لب و زخم و تاول در صورت کارکنان آشپزخانه	به ازاء هر نفر در روز	۲.۰۰۰.۰۰۰
۱۱	مشاهده زخم، تاول بر روی دست کارکنان آشپزخانه به ویژه آشپز	به ازاء هر نفر در روز	۲.۰۰۰.۰۰۰
۱۲	فقدان کارت بهداشتی یا انقضاء زمان کارت بهداشت برای قشر آشپز	به ازاء هر نفر در روز	۲.۰۰۰.۰۰۰
۱۳	کثیف بودن البسه کار	به ازاء هر نفر در روز	۲.۰۰۰.۰۰۰
۱۴	عدم ضد عفونی ظروف در مسیر شستشوی ماشین ظرفشویی و قاشق و چنگال	به ازاء هر عدد	۴.۰۰۰.۰۰۰
۱۵	عدم شستشوی مناسب ظرفهای پخت و توزیع غذا (دیگ و دیگچه و پاتیل)	به ازاء هر عدد	۲.۰۰۰.۰۰۰
۱۶	عدم کارایی سردخانه زیر صفر بر اثر ازدیاد باز و بستن آن (به طوریکه دمای سردخانه حدود ۵ درجه سانتیگراد برسد)	به ازاء هر عدد	۴.۰۰۰.۰۰۰
۱۷	وضعیت نامناسب چیدن مواد غذایی در سردخانه	به ازاء هر عدد	۲۰.۰۰۰.۰۰۰
۱۸	آوردن برنج آلوده به فضله موش (به محض مشاهده برنج خام آلوده عودت خواهد گردید)	به ازاء هر عدد	۴۰.۰۰۰.۰۰۰
۱۹	خوب کار نکردن سردخانه بالای صفر بر اثر زیاد باز و بستن آن (به طوریکه دمای سردخانه از ۱۰ درجه سانتیگراد به بالاتر برسد)	به ازاء هر عدد	۴۰.۰۰۰.۰۰۰
۲۰	آوردن گوشت گوساله منجمد یا گوشت تازه (در صورت عدم رعایت زنجیره سرد یا حمل با وسیله نقلیه غیر مجاز) و مشاهده برگشت داده خواهد شد.	به ازاء هر کیسه	۲۰.۰۰۰.۰۰۰
۲۱	آوردن مرغ پایین تر از وزن مذکور (۱۵۰۰g) در قرارداد و یا عدم رعایت زنجیره سرد (حمل با وسیله نقلیه غیر مجاز) (به محض مشاهده عودت خواهد گردید)	به ازاء هر کیسه	۲۰.۰۰۰.۰۰۰
۲۲	آوردن گوشت گوسفندی یا گوشت تازه (در صورت عدم رعایت زنجیره سرد یا حمل با وسیله نقلیه غیر مجاز) به محض مشاهده برگشت داده خواهد شد.	به ازاء هر کیلو	۲۰.۰۰۰.۰۰۰
۲۳	عدم شستشوی دستها در قشر آشپزخانه پس از مراجعه به توالت	به ازاء هر نفر	۴.۰۰۰.۰۰۰
۲۴	برداشتن کفشورها به منظور جریان یافتن سریع فاضلاب لوله (در آشپزخانه یا حمام)	به ازاء هر کفشور	۴.۰۰۰.۰۰۰
۲۵	حضور افراد متفرقه در سالن طبخ و توزیع غذا در رستوران (بالای دیگ)	به ازاء هر نفر	۴۰.۰۰۰.۰۰۰
۲۶	حضور افراد خدمه و کمک آشپز به صورت غیر مجاز	به ازاء هر نفر	۴.۰۰۰.۰۰۰
۲۷	عدم استحمام اولیه آشپزها	به ازاء هر نفر در هر روز	۲.۰۰۰.۰۰۰
۲۸	صحبت کردن آشپزها در رستوران بدون ماسک و در حین سرو غذا	به ازاء هر نفر در هر بار مشاهده	۲.۰۰۰.۰۰۰
۲۹	استفاده نمودن از کفش ایمنی در حین طبخ و سرو غذا توسط آشپزها و کمک آشپزها	به ازاء هر نفر در هر روز	۲.۰۰۰.۰۰۰
۳۰	صحبت کردن آشپزها در رستوران بدون ماسک بالای غذای پخته	به ازاء هر نفر در هر بار مشاهده	۲.۰۰۰.۰۰۰
۳۱	بلند بودن ناخن کل خدمه پیمانکار	به ازاء هر نفر	۲.۰۰۰.۰۰۰

۳۲	کثیف بودن و همچنین اطو نداشتن لباس کار پیشخدمتها	به ازاء هر نفر در هر روز	۲.۰۰۰.۰۰۰
۳۳	وجود شی خارجی در غذا مثل ریگ، شن و	به ازاء هر پرس	۶.۰۰۰.۰۰۰
۳۴	مشاهده فضله در غذا	به ازاء هر بار مشاهده	۴۰.۰۰۰.۰۰۰
۳۵	وجود حشرات در غذا و سالاد مثل سوسک، مگس، پشه و پینه دوزو غیره	به ازاء هر بار مشاهده	۴۰.۰۰۰.۰۰۰
۳۶	وجود شی خارجی در غذا مثل سیم، قطعه ای از تیغ و غیره	در ازاء هر قطعه	۲۰.۰۰۰.۰۰۰
۳۷	در صورت ابتلا به اسهال ناشی از مسمومیت غذایی	به ازاء هر نفر	۱۲.۰۰۰.۰۰۰
۳۸	در صورت ابتلا به اسهال و استفراغ ناشی از مسمومیت غذایی	به ازاء هر نفر	۱۶.۰۰۰.۰۰۰
۳۹	در صورت ابتلا به اسهال و استفراغ ناشی از مسمومیت غذایی که منجر به بستری شدن گردد	به ازاء هر نفر	۴.۰۰۰.۰۰۰
۴۰	عدم شستشوی کامل سیخ کباب	به ازاء هر عدد	۴.۰۰۰.۰۰۰
۴۱	عدم شستشوی بشقاب غذا یا کاسه	به ازاء هر عدد	۴.۰۰۰.۰۰۰
۴۲	عدم در دسترس قرار دادن مواد شوینده	به ازاء هر مرتبه	۴.۰۰۰.۰۰۰
۴۳	عدم در دسترس قرار دادن مواد ضد عفونی سبزیجات	به ازاء هر مرتبه	۴.۰۰۰.۰۰۰
۴۴	عدم نظافت در سردخانه	به ازاء هر سردخانه در هر بار	۴.۰۰۰.۰۰۰
۴۵	عدم تهیه مواد غذایی به موقع (۴۸ ساعت قبل از طبخ)	به ازاء هر وعده	۸۰.۰۰۰.۰۰۰
۴۶	عدم شستشو و سمپاشی شوتینگ زباله	در صورت عدم شستشو هر دفعه	۳۲.۰۰۰.۰۰۰
۴۷	عدم انجام معاینات شغلی کارکنان (معاینات ادواری و اخذ کارت سلامت از مرکز بهداشت)	-	۲ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۴۸	عدم اخذ گواهینامه دوره آموزش بهداشت عمومی ویژه اصناف	به ازای هر نفر	۸.۰۰۰.۰۰۰
۴۹	عدم سرو هر یک از اجزاء و مواد تشکیل دهنده نهار و شام مانند غذای اصلی، دسر، نوشیدنیها و غیره به دلیل عدم کیفیت یا عدم تهیه توسط پیمانکار	علاوه بر قیمت غذای اصلی و دسر ها ۵۰٪ بالاسری کسر خواهد شد.	
۵۰	تشخیص فساد غذای تهیه شده یا اقلام غذایی به صورت ظاهری یا طی آزمایش توسط کارشناس تغذیه/بهداشت و نماینده کارفرما	علاوه بر قیمت غذای اصلی ۵۰٪ بالاسری کسر خواهد شد.	
۵۱	بیمار یا مسموم شدن پرسنل مصرف کننده غذا به دلیل استفاده از غذای تهیه شده توسط پیمانکار	علاوه بر قیمت غذای اصلی ۵۰٪ بالاسری کسر خواهد شد.	
۵۲	عدم استفاده پرسنل از غذای طبخ شده توسط پیمانکار به دلیل عدم کیفیت .	۲ برابر صورت وضعیت همان روز پیمانکار	
۵۳	آسیب دیدگی دهان و دندان مصرف کنندگان غذا که به دلیل وجود اجسام خارجی و سنگریزه در غذای تهیه شده توسط پیمانکار	دو برابر هزینه درمان شخص یا اشخاص آسیب دیده تشخیص مراجع ذیصلاح قضایی	
۵۴	استفاده از روغن سوخته جهت سرخ کردن	۸.۰۰۰.۰۰۰ ریال در هر مورد	
۵۵	عدم رعایت دمای غذاهای در حال سرو	۴.۰۰۰.۰۰۰ ریال در هر مورد	
۵۶	دیرکرد در ارسال غذای واحدهای داخل و خارج از مجتمع	در هر بار دیرکرد ۲.۰۰۰.۰۰۰ ریال	

ب) مشخصات لباس کار و تجهیزات فردی

ردیف	نوع شغل	شرح البسه	توضیحات
۱	سر آشپز	لباس کار تماماً سفید با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش، شلوار، دو عدد پیش بند) کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخل) - کلاه سر آشپز - دستکش - ماسک مخصوص دهان و بینی - حوله نو	
۲	آشپز - کمک آشپز	لباس کار تماماً سفید با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش، شلوار، دو عدد پیش بند) کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخل) - کلاه سفید - دستکش - ماسک مخصوص دهان و بینی - حوله نو	
۳	کارگر آشپزخانه (ظرفشور)	لباس کار آبی یا روشن با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش، شلوار) کفش مخصوص کار (مرغوب تولید داخل) - دو عدد پیش بند پلاستیکی ضد آب - کلاه	
۴	کارگران طبخ - تخته کار	لباس کار تماماً سفید با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش، شلوار، دو عدد پیش بند پلاستیکی و ضد آب) - کفش مخصوص کار (مرغوب تولید داخل) - کلاه سفید - دستکش - ماسک مخصوص دهان و بینی - حوله نو	
۵	نظافتچی	لباس کار آبی، زرد یا سبز روشن با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش - شلوار) کفش مخصوص کار (مرغوب تولید داخل) - کلاه	
۶	کارگر ساده حمل بار	لباس کار آبی یا روشن با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش - شلوار) کفش مخصوص کار (تولید داخل) - کلاه	
۷	انباردار	روپوش سفید - پیراهن و شلوار مناسب - کاپشن سفید جهت سردخانه - کلاه	
۸	سریشخدمت سالن vip	شلوار مشکی - پیراهن سفید - جلیقه و کفش راحتی مخصوص کار مرغوب (تولید داخل) - پایپون	
۹	سالن دارها	شلوار مشکی - پیراهن سفید - جلیقه و کفش راحتی مخصوص کار مرغوب (تولید داخل) - پایپون	
۱۰	قصاب	لباس رنگ روشن - پیشبند ضد آب چرمی بلند - چکمه - دستکش مخصوص سلاخی گوشت - کلاه	

جدول وسایل حفاظت فردی والبسه

پیشبندها		ماسک یکبار مصرف	دستکش				کلاه			کفش ایمنی		لباس کار				مشاغل
			فلزی	نسوز	لاتکس	پهاداشنی / لاستیکی	یکبار مصرف	پارچه ای	آشپزی	سناری	چکمه لاستیکی و ایمنی	آشپزی	فرم	کارگری	دو تکه	
										*			*			مدیر کارگاه
*	*	*			*	*	*		*			*				سرآشپز
		*			*		*					*				ایمنی
*	*	*			*	*	*		*	*	*					آشپز
*	*	*			*	*	*		*	*	*					کمک آشپز
*	*	*	*		*	*	*		*	*	*					تخته کار
		*					*		*	*	*					اداری
		*					*		*	*	*			*		انبار دار
*	*	*			*	*	*	*		*	*		*			نظافت چی
*		*			*	*	*		*	*	*	*	*			سالن دار
		*					*		*	*	*		*			کارگر انبار

*	*	*			*	*	*	*		*	*			سالاد زن
*	*	*			*	*	*	*		*			*	دیگ شور
*		*				*	*	*		*			*	ظرفشور
*	*	*	*		*	*	*		*	*				قصاب
*	*	*			*	*	*		*	*				کمک آشپز
*	*	*			*	*	*		*	*				برنج پز
*	*	*		*	*	*	*		*	*				پیتزا زن

صادر صورت ارائه

پیشنهاد توسط پیمانکار نیز قابل بررسی است. پیمانکار موظف می باشد جهت عوامل و کارکنان خود بر اساس جدول فوق (جدول وسایل حفاظت فردی و البسه) لباس و تجهیزات با هزینه و بعهده خود که منضم به این پیمان است خریداری و تحویل کارکنان خود نماید.

مشخصات مواد غذایی مورد مصرف

ردیف	نوع کالا	مشخصات کالا	مارک کالا
۱	گوشت گوسفند	گوشت گوسفند نر جوان، سر دست و مغز ران پاک شده بدون استخوان و زوائد	منابع داخلی کشور ترجیحا " استانی
۲	گوشت گوساله	گوشت گوساله نر جوان، سر دست و مغز ران پاک شده بدون استخوان و زوائد	منابع داخلی کشور ترجیحا " استانی
۳	فیله گوشت	فیله پاک شده بدون دمل، ریشه، چربی و سایر زوائد	منابع داخلی کشور ترجیحا " استانی
۴	ماهیچه	فیله پاک شده بدون دمل، ریشه، چربی و سایر زوائد	منابع داخلی کشور ترجیحا " استانی
۵	شنیسل (برای جوجه کباب)	جوجه پرکنده بدون پوست، نوک بال و استخوانهای زائد (آماده طبخ)	از تولیدکنندگان مرغ سبز
۶	مرغ (برای خوراک و پلو مرغ)	مرغ پر کنده بدون روده، دل، جگر، سر، پا، سنگدان، گردن و نوک بال (آماده طبخ)	از تولیدکنندگان مرغ سبز
۷	ماهی فیله شده	گوشت بدست آماده از ماهی درجه یک (ماهی شوریده قزل آلا، سنگسر، شیر، هامور، میش)	منابع داخلی کشور ترجیحا " از خارج استان
۸	میگو	میگو درجه یک بسته بندی شده با ثبت مجوز بهداشتی و پروانه ساخت با تاریخ تولید و انقضاء	منابع داخلی کشور ترجیحا " از خارج استان
۹	برنج	برنج درجه یک ایرانی که مرغوبیت و کیفیت آن به تایید کارشناس تغذیه، دستگاه نظارت کارفرما و واحد خرید رسیده باشد.	هاشمی - طارم
۱۰	انواع سبزیجات	منجمد دارای پروانه بهره برداری وزارت بهداشت باشد. (خشک شده نباشد)	منابع داخلی استان
۱۱	سبزی خوردن	از نوع تازه و خرید روز و دارای بسته بندی بهداشتی و تاریخ تولید و انقضاء.	منابع داخلی استان
۱۲	رب گوجه فرنگی	رب گوجه قوطی با مهر استاندارد و پروانه بهداشت و تاریخ تولید و انقضاء	مهرام، بهروز، ممتاز، دلند، یک ویک، دلپذیر، شادچین، تبرک، اروم

آدا، مجید			
۱۳	روغن مایع	مخصوص پخت و پز و سرخ کردنی کلزا یا کانولا با ترانس صفر با پروانه بهداشتی و تاریخ تولید و انقضاء	لادن، نرگس، غنچه، آفتابگردان، فامیلا، داماش، دامون
۱۶	پنیر پیتزا	پنیر درجه یک در بسته بندی مناسب با پروانه بهداشتی و تاریخ و تولید انقضاء،	شیر آوران، رامک، کاله، جلگه، دامداران، مطهری
۱۷	قارچ	قارچ درجه یک کنسرو شده، بسته بندی و پرورشی با پروانه بهداشتی و تاریخ تولید و انقضاء	منابع داخلی
۱۸	آردسوخاری	با کیفیت مرغوب با ثبت مجوز بهداشتی و پروانه ساخت با تاریخ تولید و انقضاء	مارک های معتبر و استاندارد
۱۹	تخم مرغ	تخم مرغ از نوع تاریخ دار ثبت شده روی پوست تخم مرغ	تلاونگ، اصل توکل یا به تشخیص دستگاه نظارت
۲۰	نمک نمکدان خوراکی	نمک مرغوب مخصوص سفره ید دار بسته بندی تصفیه شده با خلوص ۰۲/۹۹	صدف، ستاره، کریستال، سپید دانه
۲۱	نمک غذا خوراکی	از نوع نمک آشپزخانه ید دار در بسته بندی کوچک تصفیه شده با خلوص ۰۲/۹۹	صدف، ستاره، زمرد، سپیدانه، کریستال
۲۲	نمک (مخصوص خیساندن برنج)	بسته بندی شده ید دار طبق دستور العمل بهداشت	کریستال، سپیدانه، صدف
۲۳	حبوبات	پاک شده، بسته بندی ۹۰۰ گرمی و خالی از مواد زائد و پروانه ساخت با تاریخ تولید و انقضاء	صیتی، سبز فام، سبزان، سبز نام، پیمان
۲۴	خیار شور	خیار شور بسته بندی شیشه ای با پروانه ساخت با تاریخ تولید و انقضاء	یک و یک، مهram، دلپذیر، اروم آدا
۲۵	ترشی مخلوط، سیر، فلفل شور	خیار شور بسته بندی شیشه ای با پروانه ساخت با تاریخ تولید و انقضاء	کامبیز، یک و یک، مهram، اروم آدا، دلپذیر
۲۶	آلبیمو ترش طبیعی	پت	گلچکان زمانی
۲۷	روغن زیتون	روغن زیتون ایرانی شیشه ای یا پت	اتکا، سبزان، سانیا، آفرین
۲۸	زیتون	زیتون سبز معمولی یا پرورده	دست چین، یک و یک، کامبیز، مجید
۲۹	آبغوره	شیشه ایی	سانیا، اتکا، مهram، اروم آدا، کامبیز، نادر، گلچکان زمانی
۳۰	سس تک نفره گوجه، مایونز	سس تک نفره کم چرب	مهram، دلپذیر، بهروز، یک و یک، کامبیز، اروم آدا، سی دل، مجید، کاله
۳۱	رب انار	بسته بندی با پروانه ساخت و تاریخ تولید و انقضاء،	نارنی-یک و یک و یا برندمورد تأیید دستگاه نظارت
۳۱	انواع ادویه و چاشنی مخصوص مرغ، ماهی، کاری و ...	مرغوب درجه یک ترجیحا در بسته بندی مناسب و بهداشتی مورد تایید کارفرما و دارای پروانه ساخت با تاریخ تولید و انقضاء	صیتی، گلستان، سبز فام، جلالی (آبادان)
۳۲	سماق	مرغوب درجه یک در بسته بندی مناسب و بهداشتی مورد تایید کارفرما و دارای پروانه ساخت با تاریخ تولید و انقضاء	گلستان، سبز فام، جلالی آبادان، صیتی
۳۳	زعفران	مرغوب درجه یک در بسته بندی مناسب و بهداشتی مورد تایید کارفرما و دارای پروانه ساخت با تاریخ تولید و انقضاء	ناصری، گلستان، سحر خیز
۳۴	زرد چوبه در بسته بندی سوپر مارکتی	مرغوب درجه یک در بسته بندی مناسب و بهداشتی مورد تایید کارفرما و دارای پروانه ساخت با تاریخ تولید و انقضاء	گلستان، سبز فام، جلالی آبادان، صیتی
۳۵	پنیر	در بسته بندی ۱۰۰ گرمی با ثبت مجوز بهداشتی و پروانه ساخت با تاریخ تولید و انقضاء	رامک، کاله، پگاه، پاک، میهن، چوپان
۳۶	کره	در بسته بندی ۲۵ گرمی با ثبت مجوز بهداشتی و پروانه ساخت با تاریخ تولید و انقضاء	رامک، کاله، پگاه، پاک، میهن، ارژن
۳۷	آبمعدنی ۰.۵ لیتری و لیوانی	بهداشتی دارای پروانه ساخت و مورد تایید اداره HSE	سپیدان، حباب، نستله، کوهدشت،

داماش، عقیق، قله، اسپروز، ویوانته			
یک و یک، آروم آدا، به صبا، پژوهش، برادران	در بسته بندی ۲۵ گرمی با ثبت مجوز بهداشتی و پروانه ساخت با تاریخ تولید و انقضاء	مربا	۳۸
برادران، به صبا، کوهسار، پژوهش، رایحه خوانسار-ناظمی	در بسته بندی ۲۰ گرمی با ثبت مجوز بهداشتی و پروانه ساخت با تاریخ تولید و انقضاء	عسل	۳۹
رامک، کاله، پاک، میهن، روزانه	در بسته بندی ۵۰ گرمی با ثبت مجوز بهداشتی و پروانه ساخت با تاریخ تولید و انقضاء	خامه	۴۰
میهن، پاک، دایتی، کاله، روزانه	از نوع مرغوب لیوانی ۱۰۰ گرمی، مورد تایید دستگاه نظارت، با ثبت مجوز بهداشتی و پروانه ساخت با تاریخ تولید و انقضاء	بستی	۴۱
عقاب، افق، سیمرغ-شهرینه-دکتر کارنیک	در بسته بندی ۵۰ گرمی با ثبت مجوز بهداشتی و پروانه ساخت با تاریخ تولید و انقضاء	حلوا شکری و کرم کنجد	۴۲
یک و یک، آروم آدا، دلپذیر، تبرک، بهروز، برای ماهی: تن جنوب، سیون، دیبا، چاپهار، دیبا-شیلون-شیلان	در قوطی های استاندارد با مجوز بهداشتی و پروانه ساخت و تاریخ تولید و انقضاء	انواع کنسرو و کمپوت	۴۳
	میوه فصل، تازه و مرغوب، درجه یک، بدون زدگی و له شدگی	میوه	۴۴
کاله، و یا برند مورد تأیید دستگاه نظارت	در بسته بندی ۱۰۰ گرمی -بائیت مجوز بهداشت با پروانه ساخت با تاریخ تولید و انقضاء،	دسر شکلاتی	۴۵
تکدانه، سن ایچ، سن تاپ، آناناب	از نوع پاکتی نی بغل و دارای مجوز بهداشتی و پروانه ساخت و تاریخ تولید و انقضاء	آبمیوه	۴۶
	تره بار، تازه و مرغوب، بدون زدگی و له شدگی	تره بار	۴۷
گلستان، صیتی، سبز فام، سبز نام، سحر خیز -گل وش خرما:داردان - تک موسوی-هدیه و یا به تشخیص دستگاه نظارت	در بسته بندی های مناسب با مجوز بهداشتی و پروانه ساخت و تاریخ تولید و انقضاء	انواع خشک بار (مغز گردو، مغز بادام، مغز پسته، کشمش، آلوچه، آلو بخارا، زرشک، لیمو عمانی)-خرما	۴۸
مهرام، کامبیز، سمیه، یک و یک، دلپذیر	کشک مایع پاستوریزه شیشه ای یا بسته بندی دارای پروانه بهداشتی و تاریخ تولید و انقضاء	کشک	۴۹
دامداران، رامک، کاله و یا به تشخیص دستگاه نظارت	ماست تکفهره ۱۰۰ گرمی، ۹۰۰ گرمی و ۲.۵ کیلو گرمی کم چرب ۱.۵ درصد و پروبیوتیک	ماست و ماست موسیر	۵۰
مهرام، دلپذیر، بهروز، یک و یک	شیشه ای و تک نفره کم چرب	انواع سس (مایونز، کچاب، سویا، فلفل)	۵۱
صیتی، سبز فام، گلستان، سبز نام	بسته ۹۰۰ گرمی	گندم حلیم بسته بندی	۵۲
صیتی، سبز فام، گلستان، سبز نام	بسته بندی ۹۰۰ گرمی	جو پوست کنده	۵۳
مانا، تک، زر ماکارون	بسته بندی دارای تاریخ تولید و انقضاء پروانه بهداشت و بهره برداری	انواع ماکارانی (فرمی، لازانیا، اسپاگتی، ورمیشل، ...)	۵۴
،ترخینه، برتر، انسی	بسته بندی ۹۰۰ گرمی داری تاریخ تولید و انقضاء پروانه بهداشت و بهره برداری	رشته آش	۵۵
مارکهای معتبر و استاندارد	با کیفیت مرغوب با ثبت مجوز بهداشتی و پروانه ساخت با تاریخ تولید و انقضاء	انواع آرد (خبازی، قنادی، سفید، ...)	۵۶
صیتی، سبز فام، سبزان	بسته بندی دارای پروانه بهره برداری، بهداشت، تاریخ، تولید و انقضاء	انواع سبزی (خشک، FAST FREEZ ...)	۵۷
صیتی، سبز فام، سبزان	بسته ۱۰۰ گرمی	مایه خمیر	۵۸
صیتی، سبز فام، سبزان	بسته ۱۰۰ گرمی	بکینگ پودر	۵۹
صیتی، سبز فام، سبزان	بسته ۱۰۰ گرمی	وانیل	۶۰
گلهما، سبز فام، جلالی آبادان، سبز نام	بسته ۱۰۰ گرمی	پودر سیر خشک بسته بندی	۶۱
تاریخ دار معتبر	بسته ۲۵۰ گرمی	تمر هندی	۶۲

۶۳	سرکه سفید و قرمز	یک لیتری، ۲ لیتری، ۳ لیتری	زرتاک، وردا، گلچکان زمانی
۶۴	گلاب	شیشه ایی - یک لیتری - ۲ لیتری - ۳ لیتری	ربیع، گلچکان زمانی
۶۵	ماء شعیر	شیشه ایی - قوطی	بهنوش، ایستک
۶۶	دوغ تک نفره بدون گاز	بطری ۳۰۰ سی سی - قوطی	رامک، کاله، آبعلی، دامداران، پگاه نهران و خوزستان، لاله ساری
۶۷	پودر ژله	بسته ۱۰۰ گرمی	دراژه، صیتی، رشد
۶۸	شربت پرتقال	شیشه ایی، ۲ لیتری، ۳ لیتری	سن ایچ، ستن تاپ
۶۹	کیسه زباله درجه یک مقاوم به رنگ آبی	بسته ایی / کیلویی	پنگون، مبارک
۷۰	کیسه دسته دار بزرگ و متوسط درجه یک مقاوم	کیلویی	پنگون، مبارک
۷۱	کیسه فریزر و کیسه نان	بسته ایی / کیلویی	پنگون، مبارک
۷۲	دستکش ظرفشویی	جعبه	گلی، استاد کار، رزماری، رزمیرم
۷۳	دستکش یکبار مصرف	جعبه	
۷۴	عرقیات	بطری ۲۰۰ سی سی	ربیع - گلچکان زمانی
۷۵	دستکش لاتکس	جعبه	
۷۶	ماسک طبی	جعبه	
۷۷	مایع ظرفشویی	۱۰۰۰ گرمی	صحت، مبارک، پریل، AVE، گلی، تاژ، ریکا، گلرنگ
۷۸	مایع دست شویی	۴ لیتری	AVE، بوژنه، تاژ، گلرنگ
۷۹	مایع سفید کننده	یک لیتری / ۴ لیتری	گلرنگ، پینار، پریل، تاژ
۸۰	مایع ضد عفونی کننده	۵۰۰ میلی لیتری	افروز، دتول، دانیس، کنز
۸۱	مایع پرکلرین (ضد عفونی کننده سبزیجات)	۲۰۰ میلی لیتری	کنز
۸۲	پودر ماشین ظرفشویی به همراه مایع مخصوص براق کننده	۵۰۰ گرمی و ۱۰۰۰ گرمی	فینیش، فدیشه، هوم پلاس و پوش
۸۳	مایع شیشه شوی	شیشه	گلرنگ، رافونه، تاژ، بوژنه
۸۴	پودر رخت شویی (دستی و ماشینی)	۵۰۰ گرمی	تاژ، دریا، برف، بانو، سافتلن، سپید، شوما
۸۵	پودر کف شوی	بسته	رخشا، تاژ، موج، پینار
۸۶	پارچه تنظیف	متری	از نوع متقال
۸۷	اسکاج	عدد	یک و یک و گلرنگ
۸۸	سیم ظرف شویی گرد	عدد	یک و یک و گلرنگ
۸۹	حشره کش بدون بو	قوطی	تارو مار، پیف پاف، اتک
۹۰	خوشبو کننده هوا	قوطی	به به، کاسپین
۹۱	دستمال کاغذی ۲۰۰ برگی جعبه ای	جعبه	مبارک، چشمک، حریر، گلریز، سافتلن
۹۲	دستمال کاغذی رولی کوچک و بزرگ	رول	مبارک، چشمک، حریر، گلریز، گلرنگ، سافتلن
۹۳	دستمال خشک کن رولی (سفره پاک کن)، بدون کرک	رول	مبارک، چشمک، حریر، گلریز، گلرنگ، سافتلن
۹۴	خلال دندان	تک نفره روکش دار	سپاهان شهر، یاس
۹۵	جارو ۵۰ سانتی	عدد	نوع مرغوب ساخت داخل
۹۶	تی پلاستیکی	عدد	نوع مرغوب ساخت داخل
۹۷	تی کنفی	عدد	نوع مرغوب ساخت داخل

۹۸	فویل آلو مینیوم	متری	نوع مرغوب ساخت داخل
۹۹	کاغذ روغنی	متری	نوع مرغوب ساخت داخل
۱۰۰	سلفون غذا	کیلویی	نوع مرغوب ساخت داخل
۱۰۱	سلفون قاشق و چنگال	کیلویی	نوع مرغوب ساخت داخل
۱۰۲	جوانه غلات	کیلویی	بهاره، ترخینه
۱۰۳	مایع پاک کننده چند منظوره	۷۵۰ و ۵۰۰ گرمی	اتک، بوژنه، اکتیو
۱۰۴	مایع براق کننده شیر آلات	۷۵۰ و ۵۰۰ گرمی	اتک، بوژنه، اکتیو
۱۰۵	ظروف یک بار مصرف سرو غذا	از جنس گیاهی یا آلومینیومی باید باشد	
۱۰۶	ضد عفونی کننده دست	۲۰ لیتری	سم سازان
۱۰۷	ضد عفونی کننده سطوح و ابزار آلات	۲۰ لیتری	سم سازان

یادآوری:

۱. در تمامی موارد جدول فوق در صورتی که هر گونه برندی دچار مشکل تولید شود و یا از دید دستگاه نظارت و HSE نامناسب تشخیص داده شود جایگزین آن توسط کارفرما به پیمانکار اعلام خواهد شد و پیمانکار موظف به تهیه آن می باشد.
۲. پیمانکار موظف است قبل از خرید برنج، نوع برنج، محل کشت و گواهی یکدست بودن (مخلوط نبودن) برنج را به تأیید واحد HSE، پشتیبانی و واحد خرید رسانیده و متعهد گردد برنج مصرفی در طول مهلت قرارداد برابر با نمونه اولیه تایید شده توسط واحدهای ذیربط باشد. لازم به ذکر است در صورت مغایرت برنج طبخ شده در طول مدت قرارداد کارفرما می تواند ۵۰٪ مبلغ برنج مورد طبخ را از صورت وضعیت آن روز به عنوان جریمه کسر نموده و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی نخواهد داشت. وظیفه نظارت بر طبخ برنج بر عهده واحد HSE و پشتیبانی می باشد.
۳. پیمانکار موظف است جدول آحاد بهاء را تکمیل و پیشنهاد قیمت خود را ارائه نماید.
۴. در صورت وجود هرگونه اشکال تاییدی و چایی در شرح کار و آنالیز غذا نظر دستگاه نظارت ملاک عمل خواهد بود.
۵. جهت غذاهای خوراک پنج قرص نان و جهت غذاهایی که برنج همراه دارد دو قرص نان سرو خواهد شد. (توضیحات ردیف ۱۶).
۶. غذای vip معمولاً از دو نوع غذا استفاده می شود و پیمانکار موظف است طبق نظر دستگاه نظارت عمل کند این تنوع ممکن است کم و یا زیاد شود و در صورت نبود در شرح کار، میانگین نرخ یک پرس غذا جهت هر نوع غذایی که توسط دستگاه نظارت پیشنهاد می شود قابل پرداخت می باشد.
۷. چنانچه به جای گوشت گرم گوشت منجمد با هماهنگی دستگاه نظارت سرو شود ۱۰٪ قیمت همان پرس غذا از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.
۸. پیمانکار برنده مناقصه موظف است شرایط و مقررات اجرای کار در رستوران را به نحو مطلوب انجام دهد.
۹. پیمانکار موظف است علاوه بر کارکنان آشپزخانه و عوامل خود یک نفر را به عنوان نماینده تام الاختیار به دستگاه نظارت معرفی نماید. بدیهی است امضاء او حکم امضاء پیمانکار را داشته و هرگونه ابلاغ و یا تذکر به وی حکم ابلاغ به پیمانکار را دارد.

۱۰. تأمین وسیله رفت و آمد کارکنان به عهده پیمانکار بوده و چنانچه دستگاه نظارت در هر وقت از شبانه روز معین کند پیمانکار می بایست سرویس رفت و آمد هر تعداد از کارکنان اعم از روزکار و نوبتکار را تأمین نماید.
۱۱. قرارداد کارکنان و عوامل رستوران اعم از بهداشت، تغذیه، کنترل کیفیت، و دیگر کارکنان می بایست به صورت سالیانه تنظیم گردد و کلیه مقررات اداره کار و بیمه تأمین اجتماعی در خصوص آنان رعایت گردد.
۱۲. پیمانکار می بایست حقوق و مزایای کارکنان خود را حداکثر تا پنجم ماه بعد پرداخت نماید در غیر اینصورت روزانه ۳۰۰۰۰۰ ریال از صورت وضعیت کسر می شود.
۱۳. مقدار نمک مورد استفاده جهت فرآوری یا طبخ غذا، با نظر کارفرما و سفارش سرآشپز تعیین می شود.
۱۴. مقدار روغن مورد استفاده جهت برنج پخته (چلو یا پلو) با نظر کارشناس تغذیه و کارفرما هر نوع برنج متغیر می باشد که بر اساس نظر آنها و نوع غذا تعیین می گردد.
۱۵. جهت تهیه انواع غذا، فهرست ادویه های مورد نیاز با سفارش سر آشپز شامل زردچوبه، فلفل، فلفل سیاه، فلفل سفید، پاپریکا، چیلی، پودر لیمو عمانی، پودر سیر، کاری، زنجبیل، پودر دارچین، هل، جوز هندی، میخک، زیره، رازیانه، برگ بو، چوب دارچین، تخم گشنیز، تخم کرفس، رزماری، پودر آویشن، سیاه دانه و تهیه شده و در دسترس باشد.
۱۶. نان مورد تأیید کارفرما از نوع تک نفره لواش سبوسدار بسته بندی (مشابه تک نان) دارای تاریخ و تولید و انقضا باشد. (مورد تأیید نظارت و کارشناس تغذیه و بهداشت) .

دستور العمل بهداشت، ایمنی و محیط زیست پیمانکاران

مقررات این دستور العمل در کلیه شرکتها و واحدهای تابعه وزارت نفت لازم الاجرا می باشد. این دستور العمل مکمل دستور عملهای ایمنی و حفاظت قانون کار می باشد و پیمانکار موظف است مواردی از قانون کار که در این دستور العمل نیامده است را نیز بمرور اجرا در آورد. مسئولین شرکت طرف قرارداد (کارفرما) موظفند در زمان عقد قرارداد یک نسخه از این دستور العمل را جهت اجرا به پیمانکار ابلاغ نمایند.

توجه :

مجموعه حاضر بعنوان نسخه صفر تهیه گردیده است بدیهی است در راستای تکمیل و به روز شدن این دستور العمل پیشنهادات واصله از شرکتهای تابعه وزارت نفت بررسی و موارد موثر در بازنگریهای بعدی اعمال خواهد شد.

دستور العمل HSE تهیه شده (مجموعه پیوست) علاوه بر دستورالعمل ایمنی پیمانکاران (موجود در سطح صنعت نفت) لازم الاجرا می باشد.

۱- الزامات قانونی ایمنی، بهداشت و محیط زیست پیمانکاران در وزارت نفت

۱-۱- مطابق با تبصره ۲ ماده ۳ کمیسیون معاملات صنعت نفت (اختیارات کمیسیون معاملات)

پس از بررسی پیشنهادات شرکت کنندگان در مناقصه، بررسی وضعیت ایمنی، بهداشت و

محیط زیست پیمانکار باید در اولویت قرار گیرد. پیشنهاد کمترین قیمت با سابقه HSE

غیر قابل قبول مردود می باشد .

۱-۲ پیمانکاران اصلی و فرعی می بایست یک خط مشی ایمنی، بهداشت و محیط زیست اختصاصی داشته باشند بطوریکه با خط مشی شرکت مغایر نباشد. رعایت مفاد خط مشی در طول اجرای پیمان الزامیست.

۱-۳ پیمانکاران اصلی و فرعی می بایست از یک نظام مدیریت ایمنی، بهداشت و محیط زیست متناسب با نوع فعالیت، بنا به تشخیص ناظر HSE و براساس مصوبات شورای مرکزی نظارت بر ایمنی و آتش نشانی وزارت نفت برخوردار باشند.

۱-۴ پیمانکاران اصلی و فرعی ملزم به ثبت آمار و ارائه گزارش حوادث بهداشتی، ایمنی و زیست محیطی به نمایندگان HSE شرکت همچنین ارسال گزارشات مربوط به حوادث به خیر گذشته (Near - miss) براساس مصوبه شورا در خصوص " راهنمای ثبت، اطلاع، تحقیق و تجزیه و تحلیل حوادث " می باشند.

۱-۵ پیمانکاران ملزم به اطلاع رسانی سریع در موارد حوادث حاد از قبیل: " حوادث منجر به فوت، خسارات مالی قابل توجه و یا آلودگیهای زیست محیطی وسیع " به نماینده HSE شرکت می باشند.

۱-۶ قبل از برگزاری هر گونه مناقصه بمنظور تعیین عوامل بالقوه آسیب رسان در زمینه های ایمنی، بهداشت و محیط زیست پیمانکار موظف است به اتفاق ناظر HSE شرکت پروژه مورد نظر را از نقطه نظر ایمنی، بهداشت و محیط زیست مورد بررسی و ارزیابی قرار دهد.

۱-۷ برای هر گونه پیشنهادی که مطابق با استاندارد شرکت نباشد نباید قرارداد عقد شود مگر آنکه علاوه بر اخذ موافقت بالاترین رده مدیریت شرکت صراحتاً بیان نماید که چگونه انجام ایمن کار میسر می باشد.

۱-۸ پیمانکاران اصلی و فرعی موظف اند که نقطه نظرات، پیشنهادات و دستورات ارائه شده از سوی امور ایمنی، بهداشت و محیط زیست شرکت را در طول اجرای پیمان مدنظر قرار داده، موارد را بطور کامل رعایت نمایند.

۱-۹ قبل از عقد قرارداد باید بررسی موضوعات کل یعنی مسئولیت های شرکت و پیمانکار همچنین ترتیب نهایی جزئیات کار را توافق نمود.

۱-۱۰ لازم است در اسناد مربوط به قرارداد، صراحتاً، استانداردهای قابل قبول مربوط به عملکردهای ایمن همچنین مسئولیت های هر گروه تشریح گردد.

۱-۱۱ در قرارداد باید یک ماده مبنی بر آنکه قبل از ارسال هر گونه دستگاه به شرکت، تمام نقص ها برطرف شوند گنجانده شود.

۱-۱۲ ضروریست پیمانکارانی انتخاب شوند که صلاحیت انجام کار را با در نظر گرفتن موارد ایمنی، بهداشت و محیط زیست داشته باشند. این صلاحیت بر اساس دستور العملها و قوانین شرکتی و ملی همچنین مصوبات شورای مرکزی نظارت بر ایمنی و آتش نشانی تعیین می گردد.

۱-۱۳ استفاده و جایگزینی ظروف قابل بازیافت اعم از لیوان، ظرف غذا، خرما و ترشی به جای ظروف پلاستیکی

۲- مسئولیت ها

کلیه مسئولیت های پیمانکار و شرکت در رابطه با ایمنی، بهداشت و محیط زیست باید به روشنی در قرارداد مطرح گردد.

۲-۱-۲ مسئولیت های شرکت

۲-۱-۱ شرکت مسئولیت دارد رعایت الزامات ایمنی، بهداشت و محیط زیست همچنین نظارت لازم بر آموزش پیمانکاران را انجام داده و آنها را قادر سازد این الزامات را اجرا نمایند.

۲-۱-۲ مسئولیت نظارت بر عملکردهای پیمانکاران در رابطه با ایمنی، بهداشت و محیط زیست بر عهده شرکت می باشد و از آنجایی که موفقیت برنامه HSE شرکت، ناظر و پیمانکار شدیداً به تعهد و انگیزش نماینده شرکت بستگی دارد، می بایست در فواصل منظم جلساتی بین نماینده HSE شرکت، ناظر و پیمانکار تشکیل گردد و در آن تفهیم اهمیت مسائلی ایمنی، بهداشت و محیط زیست نیز مورد بررسی قرار گیرد.

۲-۱-۳ درون تشکیلات شرکت مسئولیت نظارت بر تمام جنبه های ایمنی، بهداشت و محیط زیست پیمانکار بر عهده مدیریت واحدهای مختلف است و براساس نقطه نظرات و الزامات اشاره شده توسط امور HSE شرکت مربوطه می باشد.

۲-۱-۴ شرکت نباید عملکردهای ضعیف پیمانکاران مشغول بکار را تحمل نماید و در صورت عدم رعایت مقررات و دستورالعملهای ایمنی، بهداشت و محیط زیست، کار باید فوراً متوقف شده و تخلف اصلاح گردد، در غیر اینصورت براساس مصوبات آئین نامه کمیسیون معاملات با آنها برخورد خواهد شد.

۲-۱-۵ شرکت باید برنامه های اضطراری و دستورالعملهای پیمانکار را مورد بازنگری قرار داده و اطمینان حاصل نماید که از کفایت لازم برخوردار می باشند

۲-۲-۲-۱-۲ مسئولیت پیمانکاران اصلی و فرعی

۲-۲-۱-۱ پیمانکاران موظفند کلیه پرسنل تحت امر خود را در خصوص موضوعات ایمنی، بهداشت و محیط زیست، همچنین مقررات و دستورالعملهای مربوطه آموزش دهند. چنانچه امکانات لازم برای این امر را نداشته باشند می توانند با رعایت اصول مندرج در کمیسیون معاملات از همکاری متخصصین شرکت در امر آموزش استفاده نمایند.

۲-۲-۱-۲ تحت هیچ شرایطی نباید به پیمانکاران کاری واگذار گردد که برای انجام ایمن و موثر آن آموزش کافی را فرا نگرفته اند.

۲-۲-۱-۳ پیمانکار موظف است امکانات لازم برای تعلیمات و آموزش در زمینه ایمنی، بهداشت و محیط زیست را فراهم نموده، اطمینان حاصل نماید که آموزشها بطور موثر ارائه گردیده است.

۲-۲-۴ پیمانکاران می بایست یک خط مشی ایمنی، بهداشت و محیط زیست اختصاصی داشته باشند بطوریکه با خط مشی شرکت مغایر نباشد. رعایت مفاد خط مشی در طول اجرای پیمان الزامیست.

۲-۲-۵ پیمانکار باید از یک نظام مدیریت ایمنی، بهداشت و محیط زیست متناسب با نوع فعالیت، بنا به تشخیص ناظر ایمنی، بهداشت و محیط زیست و براساس مصوبات شورای مرکزی نظارت بر ایمنی و آتش نشانی وزارت نفت برخوردار باشند.

۲-۲-۶ پیمانکاران موظفند خط مشی ها، قوانین، دستورالعملها، استانداردها و روش های اجرایی ایمنی، بهداشت و محیط زیست را متناسب با فعالیت های خود رعایت نمایند.

۲-۲-۷ پیمانکار موظف است کلیه وسایل حفاظت فردی مناسب را متناسب با نوع فعالیتهای خود برای کارکنان فراهم نماید.

۲-۲-۸ پیمانکار موظف است آگاهی لازم در زمینه ایمنی، بهداشت و محیط زیست دستگاهها و فرآیند را کسب نموده، همچنین از واحدهای عملیاتی مجاور و خطراتی که ممکن است در حین انجام کار و یا فعالیت با آنها روبرو شود، آگاه گردد. پیمانکار باید تابع نظرات شرکت و دیگر مراجع قانونی بوده و همکاری کامل را بنماید، یعنی چنانچه در محل خطراتی را مشاهده کنند در صورت درخواست از پیمانکار باید شیوه عملیات تغییر یابد.

۲-۲-۹ پیمانکار ملزم به ثبت آمار و ارائه گزارش حوادث ایمنی، بهداشتی و زیست محیطی به نمایندگان HSE شرکت، همچنین ارسال گزارشات مربوط به رویدادهای به خیر گذشته (Near - miss) براساس مصوبه شورا در خصوص " راهنمای ثبت، اطلاع، تحقیق و تجزیه و تحلیل حوادث " می باشند.

۲-۲-۱۰ پیمانکار ملزم به اطلاع رسانی سریع در موارد حوادث حاد از قبیل " حوادث منجر به فوت، خسارات مالی قابل توجه و یا آلودگیهای زیست محیطی وسیع " به نماینده HSE شرکت می باشند.

۲-۲-۱۱ پیمانکار موظف است قبل از آغاز فعالیت در شرکت، یک نفر را بعنوان مسئول ایمنی، بهداشت و محیط زیست و یا حداقل یک نفر را بعنوان بازرس HSE که تحت نظر مسئول HSE انجام وظیفه خواهد کرد تعیین و کتبا به کارفرما معرفی نماید. انتخاب مسئول HSE و بازرسین انتخاب شده از سوی پیمانکار باید با همکاری اداره ایمنی، بهداشت و محیط زیست و هماهنگیهای لازم در این رابطه توسط این مسئول انجام می پذیرد.

تعاریف

شرکت منظور از شرکت در این مقررات :

- شرکت ملی نفت ایران
- شرکت ملی پتروشیمی
- شرکت ملی پالایش و پخش
- شرکت ملی گاز

شورای مرکزی نظارت بر ایمنی و آتش نشانی : یا کمیته راهبردی ارشد نظام مدیریت بهداشت، ایمنی و محیط زیست وزارت نفت به منظور تنظیم سیاست ها و آئین نامه ها و ایجاد هماهنگی های مورد نیاز در زمینه بهداشت، ایمنی و محیط زیست چهار شرکت اصلی واحدهای ستادی وزارت نفت با حضور نمایندگان تام الاختیار این چهار شرکت به علاوه نمایندگانی از حراست و روابط عمومی تشکیل یافته و رئیس این شورا مدیر کل امور نظارت بر صادرات مواد نفتی و بازرسی فنی وزارت نفت می باشد.

شرکت تابعه : به شرکتهای زیر مجموعه شرکتهای اصلی گفته می شود که مدیران عامل آنها اعضاء هیئت مدیره شرکت اصلی می باشند و مستقیماً به مدیر عامل شرکت گزارش می دهند.

شرکت فرعی : به شرکتهای زیر مجموعه شرکتهای تابعه گفته می شود که مدیران عامل آنها اعضاء هیئت مدیره شرکت تابعه باشند و مستقیماً به مدیر عالم شرکت تابعه گزارش می دهند.

کارکنان: به کلیه افرادی اطلاق می شود که با شرایط زیر در شرکت اشتغال دارند:

الف- کارمندان اعم از رسمی یا پیمانی که حقوق دریافت می نمایند.

ب- کارگران شامل افرادی که با دریافت دستمزد بطور رسمی، پیمانی یا موقت بکار گمارده شده و مشمول قانون کار می باشند.

ج- کارآموزان

تذکر: ماموران و اشخاصی که از سازمانها، نهادهای ارگانهای دولتی و یا غیر دولتی انجام وظیفه ای را در شرکت بعهده دارند و همچنین کارآموزان غیر شرکتی نیز تابع این مقررات می باشند.

سرپرست: سرپرست در هر مقام کارمندی است که مستقیماً "مسئول اداره کارکنان، دستگاهها و یا تاسیسات زیر نظر خود می باشد.

تاسیسات: هر کارگاه یا ساختمان دائم یا موقت که در آنجا یک یا چند نفر برای انجام عملیات یا فعالیتهای مورد نظر شرکت، انجام وظیفه می نمایند.

باشگاهها، رستورانها، سینماها، بیمارستانها، درمانگاهها، اردوگاهها، ادارات، منازل مسکونی و یا سایر ساختمانهاییکه در اختیار شرکت می باشند نیز جزو تاسیسات محسوب می شوند.

چک لیست و نمونه گزارش بازدید روزانه

شرح اقدامات انجام شده	وضعیت کاری و بهداشتی		تجهیزات، تاسیسات و تهویه مطبوع	ردیف
	اشکال دارد	سالم		
			اجاق گازها	۱
			سرخانه های زیر صفر و بالای صفر	۲
			ظرف شوی ها	۳
			سیخ ها	۴
توضیحات				

نام و امضای بازدید کننده (پیمانکار)

نام و امضای نماینده کارفرما

نام و امضای کارشناس مسئول بهداشت

نام و امضای کارشناس مسئول تغذیه

راهنمای بهداشتی مواد غذایی

۱- روغن مایع

۱-۱ - جهت طبخ مواد غذایی از روغن مایع (گیاهی بدون کلسترول) استفاده گردد و حتی المقدور از روغن هیدروژنه استفاده نشود.

۲-۱ - جهت سرخ کردن مواد غذایی از روغن مخصوص سرخ کردنی (Frying Oil) استفاده شود.

۲- کنسروها

۱-۲ - قبل از استفاده از انواع کنسروها، قوطی محتوی ماده غذایی در حرارت غیر مستقیم بمدت ۱۵ دقیقه جوشانده شود.

۳- جوش شیرین

۱-۳ - استفاده از جوش شیرین در پروسه تولید مواد غذایی ممنوع است .

۴- کشک

۱-۴ - قبل از استفاده از کشک (حتماً پاستوریزه) می بایست آنرا به مدت ۱۵ دقیقه جوشاند.

۵- آلبیمو و...

۱-۵ - مواد غذایی مانند آبمیوه و امثال آنها باید در ظروف بسته بندی یکبار مصرف مورد تأیید وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی و ساخته شده از مواد اولیه نو (غیربازیافتی) و مرغوب و حتی الامکان تجزیه پذیر و همواره سالم، تمیز و بهداشتی عرضه گردد.

۲-۵ - آن دسته از مواد غذایی مذکور در ماده فوق که توسط واحدهای تولیدی مجاز و دارای پروانه های معتبر بهداشتی تهیه و بطرق مجاز دیگر بسته بندی و عرضه میشوند از شمول ماده مذکور مستثنی می باشند.

۶- جوجه کباب و گوشت

۱-۶ - نگهداری جوجه مخصوص کباب (همراه با زعفران) بیش از ۴۸ تا ۷۲ ساعت در سردخانه زیر صفر و ۲۴ ساعت در سردخانه بالای صفر مجاز نمی باشد.

۲-۶ - گوشت گاو و گوسفند بصورت شقه و گوشت گوسفند بصورت لاشه کامل مهمور به مهر سازمان های صلاحیت دار و یا در بسته های بهداشتی که دارای مجوز اداره دامپزشکی یا وزارت بهداشت هستند تهیه و توسط کامیون های مجهز به سردخانه، حمل گردد. ورود هرگونه گوشت بصورت چرخ کرده ممنوع است.

۷ - سایر مواد غذایی

۱-۷ - هر نوع ماده غذایی در هر زمان از نظر ظاهری باید سالم (بنا به تشخیص کارشناس بهداشت) و بنا به مورد دارای علامت استاندارد، تاریخ تولید و انقضاء شماره ثبت و پروانه ساخت و پروانه بهره برداری، بترتیب از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و وزارت صنایع باشد.

۲-۷ - باقیمانده غذاها بهیچ وجه نباید برای روز بعد مورد استفاده قرار گیرد.

۳-۷ - سبزیجات و صیفی جاتی که در مراکز عرضه مواد غذایی بصورت خام در اختیار استفاده کنندگان قرار می گیرند باید در ظرف های مخصوص و تمیز، با آب سالم و مایع ظرفشویی شستشو شده و پس از گندزدایی، آبکشی و مصرف گردد.

۸ - حمل و نقل مواد غذایی

۱-۸ - کلیه مواد غذایی قابل انجماد پروتئینی، قبل از انتقال از ماشین حمل بار به اماکن بایستی توسط کارشناس بهداشت محل بازبینی و مجوز بازبینی و مجوز خرید روزانه آنها نیز مورد تأیید قرار گیرد.

راهنمای بهداشتی انبار مواد غذایی

۱- نظافت انبار مواد غذایی

۱-۱- انبار مواد غذایی باید قابل تمیز کردن بوده و بطور مرتب پس از هر بار تخلیه و بارگیری نظافت و ضدعفونی شود.

۱-۲- انبار مواد غذایی باید بنحو مطلوب تهویه و میزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تأیید کارشناس بهداشت باشد.

۲- پالت گذاری در انبار

۱-۲- قفسه بندی و پالت گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود. انبار مواد غذایی بایستی نسبت به ورود موش و آفات انباری حفاظت گردد. برای گونی های برنج، حلب های روغن و مواد غذایی از این قبیل باید پالت هایی تهیه شود که از زمین و دیوارهای جانبی ۲۰ تا ۳۰ سانتیمتر فاصله داشته باشد بصورتیکه زیر آنها را براحتی بتوان نظافت نمود و جریان هوا و نیز روشنایی به زیر پالت ها برسد و زمینه اختفاء و تکثیر حشرات را فراهم ننماید.

۲-۲- قفسه بندی و پالت گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود.

۳- سایر موارد

۱-۳- قفل بودن درب انبار الزامی است.

۲-۳- از تابش مستقیم نور خورشید بر روی مواد غذایی جلوگیری شود.

۳-۳- دربهای انبار نباید از کف زمین فاصله داشته باشد. پایین درب باید به ارتفاع ۲۰ تا ۳۰ سانتیمتر با ورق آلومینیوم مجهز شود تا از نفوذ حیوانات موذی جلوگیری شود.

راهنمایی بهداشتی سردخانه و یخچال

۱- نگهداری مواد غذایی

۱-۱- کلیه مواد فاسد شدنی باید در یخچال و یا سردخانه مناسب نگهداری شود و مدت آن به اندازه ای باشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت ننماید.

۲-۱- از قراردادن و تلمبار کردن مواد غذایی در کف سردخانه باید خودداری شود. لاشه های گوشت باید به چنگک آویزان شود و سایر مواد غذایی مثل بسته های گوشت، مرغ و ماهی با در نظر گرفتن فضای لازم بین آنها در قفسه ها و طبقه های سردخانه قرار داده شود. و از قرار دادن مواد غذایی بصورت انباشته و روی هم بدون داشتن ظرف یا پوشش پلاستیکی مناسب در داخل یخچال یا سردخانه خودداری شود.

۳-۱- در سردخانه یخچال ها و فریزرها مواد غذایی هم گروه در یک طبقه یا در طبقات کنار هم قرار داده شود و از مجاور هم قرار دادن مواد غذایی مختلف مثل پنیر، گوشت، کره، سبزی، مرغ و ماهی خودداری گردد.

۴-۱- مواد گوشتی باید در سردخانه های مجهز به دماسنج سالم و در دمای زیر صفر بین منفی ۱۸ تا منفی ۲۵ درجه سانتیگراد نگهداری شوند.

۵-۱ - قبل از قراردادن انواع گوشت تازه در سردخانه زیر صفر و پس از حمل گوشت از کشتارگاه برای کاهش درجه حرارت می بایست آنرا در سردخانه بالای صفر بمدت چند ساعت قرار داد تا از سفت شدن گوشت جلوگیری شود.

۶-۱ - مدت زمان نگهداری گوشت تازه پستانداران در سردخانه بالای صفر ۱۵ تا ۲۰ ساعت، برای ماکیان ۱ تا ۶ ساعت و برای ماهی ۱ تا ۲ ساعت جهت عملیات قبل از انجماد کافی است.

۷-۱ - بهتر است مواد غذایی گوشتی منجمد شده قبل از مصرف به اندازه مورد نیاز از سردخانه زیر صفر خارج شده و در سردخانه بالای صفر در دمای ۳ تا ۷ درجه سانتیگراد نگهداری و پس از ذوب شدن یخ آن به مصرف برسد.

۸-۱ - کالاها به ترتیب ورود خارج شوند تا کالاهای قدیمی تر اول مصرف شوند.

۲- بهداشت و نظافت سردخانه

۱-۲ - یخچال یا سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم بوده و درجه حرارت آنها بطور مرتب کنترل شود.
۲-۲ - نظافت و شستشوی داخل یخچال و سردخانه باید پس از هر بار تخلیه کلی و جزئی هر چند روز یکبار انجام شود..

۳-۲ - کارگران برای ورود به سردخانه از کفش مخصوص (چکمه یا دمپایی) سردخانه باید استفاده کنند.
۴-۲ - قراردادن مواد غذایی پخته و خام و همچنین شسته و نشسته در کنار هم در داخل یخچال ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره باید تمیز و عاری از هرگونه بوی نامطبوع باشد.

۵-۲ - دمای سردخانه باید به دفعات متعدد و بطور مستمر روزانه چک شود.

۶-۲ - در نزدیکی سردخانه تجهیزات گرم کننده و یا مواد غذایی گرم قرار داده نشود.

۷-۲ - برای تنظیم ورود و خروج کالا از سردخانه ها می بایست برکه هایی که شامل اطلاعاتی از قبیل شرح کالا، تاریخ تولید و تاریخ انقضاء می باشند به کالا های ورودی جسدانده شود.

۳- نحوه بسته بندی گوشت و سایر مواد غذایی

۱-۳ - پس از مرحله آماده سازی می بایست گوشت را در پوشش های پلاستیکی قرار داد و به طور کاملاً چسبیده به گوشت به صورت یک لایه نازک آن را بسته بندی نمود . برای بسته بندی باید مورد ذیل را در نظر داشت :

الف) قابلیت عبور هوا و رطوبت از آن ناچیز باشد.

ب) قابلیت جذب چربی نداشته باشد.

ج) در مقابل تغییر درجه حرارت زیاد منقبض و منبسط نشود.

د) دارای بو و مواد سمی نباشد (استفاده از کیسه های نایلونی مشکی در این زمینه ممنوع است).

ه) به آسانی از گوشت جدا شود.

۲-۳ - برای نگهداری مواد غذایی در سردخانه از پوشش پلاستیکی که بصورت چسبیده به سطح ماده غذایی بسته بندی شده استفاده گردد.

۴- برق اضطراری

- ۴-۱- سیستم برق سردخانه و یخچال باید ایمن باشد و به منظور جلوگیری از فساد مواد غذایی وجود یک دستگاه ژنراتور در مواقع قطع برق الزامی می باشد.
- ۴-۲- به منظور ایمنی کارکنان به هنگام استفاده از سردخانه باید درب سردخانه هم از داخل و هم از بیرون باز شود، همچنین تعبیه زنگ اضطراری برای این منظور در سردخانه الزامی است.

راهنمای بهداشت

راهنمای بهداشت فردی کارکنان

۱- کارت تندرستی

- ۱-۱- کلیه متصدیان و شاغلین و اشخاصی که در مراکز تهیه طبخ و توزیع مواد غذایی، و نگهداری و فروش و وسایط نقلیه حامل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی، بهداشتی و اماکن عمومی اشتغال دارند موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را به ترتیبی که کارشناس بهداشت تعیین و اعلام می نماید گذرانده و گواهینامه معتبر آنرا دریافت دارند.
- ۲-۱- مدیریت و یا تصدی و یا اشتغال بکار در مراکز تهیه طبخ و توزیع مواد غذایی و وسایط نقلیه موضوع این راهنما بدون داشتن گواهینامه معتبر مندرج در بند ۱ ممنوع است.
- ۳-۱- استخدام یا بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر مندرج در بند ۱ در اماکن و مراکز تهیه طبخ و توزیع مواد غذایی ممنوع است.
- ۴-۱- اشخاصی مانند صندوقدار، نگهبان و نظایر آنها که در مراکز تهیه طبخ و توزیع مواد غذایی شاغل بوده لیکن با مواد غذایی ارتباط مستقیم ندارند از بند های فوق مستثنی می باشند.
- ۵-۱- کلیه متصدیان، مدیران، کارکنان و شاغلین مراکز تهیه طبخ و توزیع مواد غذایی که مشمول بند ۱ این راهنما می باشند موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل خود داشته و هنگام مراجعه کارشناس بهداشت ارائه نمایند.
- ۶-۱- کارفرمایان موظفند گواهینامه معتبر اشخاص بند ۱ و کارت معاینه پزشکی کارکنان را قبل از شروع کار ملاحظه و ضمن اطمینان از اعتبار آن، در محل کار نگهداری نمایند.
- ۷-۱- کارت معاینه پزشکی، از طرف مراکز بهداشتی درمانی وابسته به وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی و یا بهداشت و درمان صنعت نفت صادر خواهد شد. مدت اعتبار کارت فوق برای شاغلین و

کارکنان مراکز تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی، فروش مواد غذایی و وسایط نقلیه حامل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی، بهداشتی و مهدکودک حداکثر ۶ ماه می باشد.

۲- بهداشت البسه کار

۱-۲- مدیران و شاغلین مراکز و اماکن موضوع بند ۱ موظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتی که از طرف کارشناس بهداشت داده می شود عمل نمایند.

۲-۲- کلیه اشخاصی که در مراکز و اماکن موضوع این مقررات کار می کنند باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و به رنگ روشن باشند.

۳-۲- کلیه تهیه کنندگان مواد غذایی نظیر آشپزان و نانویان و مشاغل مشابه و اشخاصی که با مواد غذایی ارتباط مستقیم دارند، ملزم به پوشیدن روپوش و کلاه تمیز و سفید و اشخاصی مانند شاغلین و فروشندگان اغذیه، ساندویچ، آبمیوه، بستنی و مشابه علاوه بر روپوش و کلاه ملزم به استفاده از دستکش در حین کار می باشند.

۴-۲- در رستوران و چایخانه های سنتی افرادی که در امر پذیرایی شرکت داشته و با غذا سر و کار دارند ملزم به پوشیدن روپوش و کلاه سفید بوده و سایر افراد می توانند از لباس های محلی استفاده کنند.

۳- رختکن و وسایل نظافت

۱-۳- هر فرد شاغل در این مراکز و اماکن باید کلیه وسایل نظافت و استحمام اختصاصی داشته باشد.
۲-۳- متصدیان موظفند برای هر یک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور تعویض و حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.

۳-۳- متصدیان مراکز و اماکن موظفند از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تولید و تهیه و طبخ، حمل و نقل و توزیع و فروش مواد غذایی جلوگیری نمایند.

۴- اطاق استراحت

۱-۴- متصدیان مراکز و اماکن موظفند به تناسب تعداد کارگران خود بازا هر کارگر حداقل ۲/۵ متر مربع اطاق استراحت مطابق با موازین بهداشتی تهیه نمایند.

۲-۴- در هر حال مساحت اطاق استراحت نباید کمتر از ۷/۵ متر مربع و ارتفاع سقف آن نباید کمتر از ۲/۸ متر باشد.

۵- استعمال دخانیات

۱-۵- استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران در حین کار ممنوع می باشد.
۲-۵- مصرف هر گونه محصولات دخانیاتی در محوطه های عمومی، اماکن، مراکز و محل های موضوع این راهنما ممنوع است.

۳-۵- متصدیان و مسولین موضوع این مقررات موظفند ضمن نصب تابلوهای هشدار دهنده در نقاط مناسب و در معرض دید از مصرف دخانیات جلوگیری کنند.

۴-۵- متصدیان یا کارفرمایان می توانند محل مشخصی را که کاملاً از محل های عمومی جدا باشد جهت افرادی که می خواهند دخانیات مصرف کنند در نظر بگیرند.

۶- بهداشت بدن (دست، گوش، دهان، پوست و...)

۱-۶- آشپزان و کارگران و سایر اشخاصی که با پخت و فراورده های غذایی سر و کار دارند موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.

۲-۶- کلیه کارکنان که با مواد غذایی سرو کار دارند باید از انداختن آب دهان، عطسه یا سرفه و یا دست زدن به بینی، گوش و دیگر قسمت های بدن خودداری کنند.

۳-۶- کلیه کارکنان که با مواد غذایی سرو کار دارند باید دست ها را قبل از آغاز کار و پس از رفتن به توالت، پس از دست زدن به مواد غذایی خام، ضایعات مواد غذایی و مواد شیمیایی با صابون و آب تمیز بشویند.

۴-۶- کلیه کارکنان که با مواد غذایی سرو کار دارند باید هنگام کار زیورآلاتی از قبیل انگشتر و ساعت را از دست خارج کنند.

۵-۶- کلیه کارکنان که با مواد غذایی سرو کار دارند اگر در پوست خود لک، خراش و یا زخم عفونی داشته باشند باید محل آن را با یک پوشش مقاوم به آب ببندند و مورد را قبل از شروع کار به کارفرما یا کارشناس بهداشت اطلاع دهند.

۶-۶- کلیه کارکنانی که با مواد غذایی سر و کار دارند باید نظافت عمومی و فردی و آراستگی ظاهری (کوتاه نمودن موی سر و صورت و ناخن) را رعایت نمایند.

۷-۶- کلیه کارکنان مواد غذایی در صورت ابتلا به سرماخوردگی و یا بیماری دیگر باید بطور موقت از کار بر کنار شوند.

۸-۶- کلیه کارکنان مواد غذایی در صورت ابتلا به بیماری انگلی باید تا پایان دوره درمان از تماس با مواد غذایی خودداری نمایند.

۷- استفاده از کفش

۱-۷- کلیه کارکنان مواد غذایی موظف هستند از دمپایی و امثالهم در ضمن کار استفاده نمایند.

۲-۷- کلیه کارکنان مواد غذایی موظف هستند اصول بهداشتی از جمله جدا بودن کفش کار با کفش دستشویی و استفاده مداوم ز صابون مایع را رعایت نمایند.

۸- سایر موارد

۱-۸- جعبه کمکهای اولیه با کلیه لوازم مورد نیاز (چسب، چسب زخم، قیچی، پنس، گاز استریل بسته بندی شده، یک ماده ضد عفونی کننده) باید در محل مناسب نصب گردد.

۲-۸- اشخاصی که به نحوی از انحاء با تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی سر و کار دارند، در حین کار شخصاً حق دریافت بهای کالای فروخته شده را از مشتری نخواهند داشت.

۳-۸- شاغلین محل هایی مانند میوه و سبزی فروشی و فروشندگان مواد غذایی بسته بندی شده و همچنین فروشندگانی که با گروهی از مواد غذایی که بدون شستشو یا پخت و پز به مصرف نمی رسند از مشمول این ماده مستثنی می باشند.

۴-۸ - کارکنانی که با مواد سمی و عفونت زا سر و کار دارند باید قبل از ورود به سالن غذاخوری لباس کار خود را تعویض نمایند.

راهنمای تجهیز ساختمان آشپزخانه و سالن غذاخوری

۱- امکانات جنبی در آشپزخانه

۱-۱- آشپزخانه باید دارای امکانات جنبی نظیر: انبار مواد غذایی، سرویسهای بهداشتی اختصاصی (حمام، توالت، دست شویی، رختکن) مطابق با موازین بهداشتی بوده و در محل مناسبی تعبیه شود.

۲- کف ساختمان آشپزخانه ورستوران

۲-۲- کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد:

الف) از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و قابل شستشو باشد.

ب) دارای کف شوی به تعداد مورد نیاز مجهز به شتر گلو باشد. نصب توری ریز روی آن الزامی است.

ج) دارای شیب مناسب به طرف کفشوی فاضلاب رو باشد.

۲-۳- ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری به عمل آورد.

۲-۴- کف آشپزخانه باید پس از هر پخت و پز و متعاقب نظافت کامل، یا محلولهای گندزدا (ترجیحاً کلردار مانند هیپوکلریک ها، آب ژاول) شست و شو و تمیز شود.

۳- دیوار ساختمان آشپزخانه ورستوران

۳-۱- سطح دیوارها باید صاف و بدون درز و شکاف و به رنگ روشن باشد.

۳-۲- پوشش دیوارها باید متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار و برحسب مشاغل مختلف به شرح موارد ذیل باشد:

۳-۳- پوشش بدنه دیوار محل های تهیه مواد غذایی، آشپزخانه، توزیع مواد غذایی، انبار مواد غذایی، محل نگهداری میوه و سبزی، حمام، توالت، دستشویی، رخت شوی خانه باید از کف تا زیر سقف، کاشی یا سرامیک به رنگ روشن باشد.

۳-۴- سطح دیوار سالن های پذیرایی تا ارتفاع حداقل ۱۲۰ سانتیمتر از کف با سنگ های صیقلی و یا سرامیک و یا کاشی و از ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتری تا زیر سقف با رنگ روشن قابل شستشو، پوشیده شود.

۴- سقف ساختمان آشپزخانه ورستوران

۱-۴ - سقف باید صاف حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.
۲-۴ - پوشش سقف آشپزخانه ها و هر نوع محل طبخ و همچنین گرمخانه و دوش حمام باید از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.

۳-۴ - سقف و دیوارها بایستی طوری طراحی شوند که از انعکاس صدا ایجاد همهمه و غیره جلوگیری کند.

۵- وضعیت در و پنجره ها

۱-۵ - درها و پنجره ها باید دارای شرایط زیر باشد:

الف) درها و پنجره ها باید از جنس مقاوم سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد.

ب) پنجره باز شو باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

ج) درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

۶- آب مصرفی

۱-۶ - آب مصرفی باید سالم، بدون بو، طعم، مزه، و عاری از هر گونه آلودگی شیمیائی، میکروبی، و بیولوژیکی باشد.

۷- سیستم دفع فاضلاب

۱-۷ - کلیه اماکن و مراکز تهیه و توزیع و طبخ مواد غذایی باید دارای سیستم جمع آوری و دفع بهداشتی فاضلاب بوده و بهره برداری و نگهداری از سیستم باید مورد تأیید کارشناس بهداشت باشد.

۲-۷ - کلیه مسیرهای فاضلاب رو اماکن موضوع این راهنما باید در صورت رو بازبودن مجهز به توری با منافذ ریز جهت جلوگیری از عبور حشرات باشد.

۳-۷ - فاضلاب آشپزخانه باید مجهز به سپتیک تانک یا چربی گیر باشد

۸- سرویسهای بهداشتی

۱-۸ - وضع و تعداد دستشویی بهداشتی و متناسب با تعداد استفاده کنندگان باشد.

۲-۸ - وضع و تعداد توالت متناسب با تعداد استفاده کنندگان باشد.

۳-۸ - دستشویی ها باید مجهز به صابون (ترجیحاً صابون مایع) و خشک کن و دستمال کاغذی (ترجیحاً بصورت رول) مناسب و بهداشتی بوده و وجود زباله دان درب دار در کنار دستشویی الزامی است.

۴-۸ - برای کارگران باید دستشویی و توالت مجزا و مجهز به شیر آب سرد و گرم و با شرایط لازم و بهداشتی در محل مناسب و حداقل به تعداد مورد نیاز به شرح ذیل وجود داشته باشد:

تعداد شاغلین	حداقل تعداد دستشویی و توالت
۱ تا ۵	۱ دستگاه
۶ تا ۲۵	بازاء هر ۱۰ نفر یک دستشویی و یک توالت (۲۵ نفر ۳ دستگاه)
۲۶ تا ۵۵	بازاء هر ۱۵ نفر یک دستشویی و یک توالت (۵۰ نفر ۵ دستگاه)
۵۶ تا ۱۱۵	بازاء هر ۲۰ نفر یک دستشویی و یک توالت (۱۰۰ نفر ۷ دستگاه)
۱۱۵ تا ۲۶۶	بازاء هر ۲۵ نفر یک دستشویی و یک توالت (۲۵۰ نفر ۱۳ دستگاه)

از ۲۶۶ نفر به بالا بازاء هر ۳۰ نفر اضافی یک دستشویی و یک توالت باید اضافه گردد.
 ۸-۵- وجود توالت و دستشویی برای کارگران مرد و کارگران زن به صورت کاملاً جدا و مستقل از هم با تابلو زیر نویس اجباری است.

۹- تهویه

- ۹-۱ - دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراق بصورت کامل انجام گیرد.
- ۹-۲ - نصب هود با ۱ بعد متناسب از جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی، بالای دستگاه پخت الزامی است.
- ۹-۳ - تهویه هوای آشپزخانه بنحوی صورت گیرد که فضا عاری از بو و بخار باشد.
- ۹-۴ - تهویه اماکن به نحوی صورت بگیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد و رطوبت آن نیز مورد تأیید کارشناس بهداشت باشد.

۱۰- جمع آوری و دفع زباله

- ۱۰-۱ - اماکن موظفند زباله تولیدی را همواره بطریقه کاملاً بهداشتی جمع آوری، نگهداری موقت، حمل و نقل و دفع نمایند بطوریکه اقدامات آنها مورد تأیید کارشناس / ناظر بهداشت باشد. (ماده ۴۱ آیین نامه اجرایی وزارت بهداشت و درمان)
 - ۱۰-۲ - زباله دان در پوش دار، زنگ نزن، قابل حمل، شستشو با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.
 - ۱۰-۳ - زباله دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.
- #### ۱۱- مبارزه با حشرات و جوندگان
- ۱۱-۱ - مگس، پشه و سایر حشرات، سگ، گربه و موش وسایر حیوانات بهیچ وجه نباید در داخل اماکن دیده شوند.

۱۲- شرایط ساختمان آشپز خانه

۱۲-۱- نقشه کلیه مراکز طبخ به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجرا باید به تصویب مقامات مسئول برسد.

۱۲-۲- آشپزخانه باید از مکانهای آلوده دور بوده و مجاور سالن غذاخوری باشد، وسایل و شرایط پخت باید به گونه ای باشد که برای قسمت‌های مجاور مزاحمتی ایجاد نکند.

۱۲-۳- فضای آشپزخانه باید متناسب با تعداد کارگران و حجم کار باشد.

۱۲-۴- وجود هرگونه حوض یا حوضچه پاشوی و امثال آن ممنوع می باشد. مگر در استخرهای شنا.

۱۲-۵- در مسیر ورود کارکنان به محل غذاخوری به تعداد کافی دستشویی مجهز به آب گرم و سرد و صابون مایع و امکانات لازم جهت خشک کردن دست و صورت غیر از حوله مشترک فراهم باشد.

۱۲-۶- در رستوران ها، حوضچه های آب نما طوری طراحی گردند که همواره در آنها آب در گردش بوده و امکان دسترسی به آب برای استفاده کنندگان فراهم نگردد.

۱۲-۷- نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیرقابل مصرف و ضایعات در محل آشپزخانه ممنوع است.

۱۲-۸- در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد باشد

۱۲-۹- آشپزخانه و انبار مواد غذایی باید دارای سیستم سرمایش و گرمایش مناسب باشد.

۱۲-۱۰- ورود افراد متفرقه به داخل آشپزخانه ممنوع است.

۱۲-۱۱- در ساختمان آشپزخانه و رستوران باید تابلو خروج اضطراری در نقاط مختلف نصب گردد.

۱۳- سالن غذاخوری

۱۳-۱- استفاده از قندان، نمکدان، نوشابه بدون سرپوش ممنوع است.

۱۳-۲- صندلی ها و نیمکت ها باید سالم و تمیز و دارای زیر پایه لاستیکی باشند.

۱۴- بسته بندی مواد غذایی

۱۴-۱- استفاده از مواد غیر استاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی و کاغذهایی که تمیز نباشد و روزنامه و همچنین کیسه های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته بندی مواد غذایی ممنوع است.

۱۴-۲- جعبه های مقوایی و پاکت های کاغذی که برای بسته بندی و حمل مواد غذایی استفاده میشوند باید از جنس سالم و استاندارد و کاملاً تمیز و نو بوده و از نوع بازیافتی نباشد.

۱۵- حمل و نقل مواد غذایی

۱۵-۱- برای حمل و نقل و جابجایی مواد غذایی فاسد شدنی مانند انواع گوشت دام و طیور و آبزیان، مواد پروتئینی، فرآورده های خام و پخته غذایی دام، شیر و محصولات لبنی و امثال آنها باید منحصرأ از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم مناسب استفاده شود.

۱۵-۲- برای حمل و نقل و جابجایی هر نوع ماده غذایی که بدون ششستو و پخت و پز مجدد به مصرف میرسد همچون انواع نان، شیرینی جات و خشکبار و امثال آنها باید از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به اطاقک محفوظ و مناسب، تمیز و بهداشتی استفاده شود.

۱۵-۳- کلیه افرادی که در وسائط نقلیه با جا بجایی مواد غذایی سروکار دارند باید در خصوص اخذ کارت معاینه پزشکی همچون سایر کارکنان اقدام نمایند.

۱۵-۴- صاحبان وسائط نقلیه موظفند قبلاً مجوز حمل و نقل مواد غذایی توسط وسیله نقلیه مربوطه را از وزارت بهداشت اخذ نموده باشند.

۱۵-۵- حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی توسط وسائط نقلیه غیرمجاز ممنوع است.

۱۶- استراحتگاه

۱۶-۱- متصدیان مراکز و اماکن موظفند به تناسب تعداد کارگران و به ازاء هر کارگر حداقل ۲/۵ متر مربع استراحتگاه مطابق با موازین بهداشتی تدارک نمایند. در هر حال مساحت هراتاق استراحت نباید کمتر از ۷/۵ متر مربع و ارتفاع سقف آن نباید کمتر از ۲/۸ متر باشد.

۱۷- میزان روشنایی

۱۷-۱- شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در آشپزخانه ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس، در محوطه عمومی و انبار مراکز و اماکن ۱۰۰ لوکس، در راهرو و سرسرا ۵۰ تا ۱۵۰ لوکس و در رختکن، توالت، دستشویی و حمام ها باید بین ۵۰ تا ۱۰۰ لوکس باشد.

۱۸- اطفاء حریق

۱۸-۱- برای جلوگیری یا مبارزه با حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم با توجه به حجم کار و نوع فعالیت و تعداد کارگران بعمل آید.

۱۹- حمام بهداشتی

۱۹-۱- تعداد حمام باید متناسب با تعداد کارگران به شرح جدول ذیل بوده و باید مشابه با توالت و دستشویی برای کارگران مرد و کارگران زن بطور جداگانه با تا بلو زیر نویس و بصورت کاملاً مستقل از هم در محلهای مناسب وجود داشته باشد.

تعداد شاغلین	حداقل تعداد حمام
۱ تا ۵	۱ دستگاه
۶ تا ۲۰	بازاء هر ۵ نفر یک حمام (۲۰ نفر ۴ دستگاه)
۲۱ تا ۵۰	بازاء هر ۱۰ نفر یک حمام (۵۰ نفر ۷ دستگاه)
۵۱ تا ۱۰۰	بازاء هر ۲۰ نفر یک حمام (۱۰۰ نفر ۱۰ دستگاه)

از ۱۰۰ نفر به بالا بازاء هر ۲۰ نفر اضافی یک دستگاه

۵- حوادث

۲۰-۱- در صورت بروز هرگونه حادثه برای کارگران در مراکز طبخ و توزیع مواد غذایی مراتب باید به اطلاع مسئول بهداشت و تغذیه برسد تا اقدامات لازم صورت پذیرد.

۲۰-۲- نگهداری مواد آتش زا مانند کپسول اکسیژن، نفت و غیره داخل آشپزخانه ممنوع است و وجود کپسول آتش نشانی و اطفاء حریق و نصب آن الزامی است.

۲۱- شستشوی ظروف

۲۱-۱- محل شستشو و نگهداری ظروف در قفسه ها باید به گونه ای باشد که خطر سقوط وجود نداشته باشد و مزاحمتی برای عبور و مرور ایجاد نکند.

۲۱-۲- ظروف باید در ظرفشویی حداقل دو مرحله ای (شستشو- آبکشی) یا توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود (شستشوی ابتدایی و قراردادن در دستگاه ظرفشویی جهت آبکشی)

۲۱-۳- تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید متناسب با تعداد ظروف باشد.

۲۱-۴- ظرفیت هر لگن یا هر واحد ظرفشویی باید مجهز به آب گرم و سرد و تخلیه مناسب باشد.

۲۱-۵- در صورت نداشتن ظرفشویی، ظروف پس از شستشو، در محل مناسب (قفسه مجهز به آب چکان) و بدون استفاده از پارچه و حوله و امثال آنها خشک و سپس در قفسه مخصوص ظروف نگهداری شود.

۲۱-۶- قفسه، ویتترین و گنجه ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله کف آنها از زمین حداقل ۲۰ سانتیمتر باشد.

فصل سوم

شرایط مناقصه

۱- اعلام عدم تمایل به شرکت در مناقصه پس از دریافت اسناد مناقصه

شرکت کنندگان در مناقصه میباید پس از دریافت اسناد در صورت عدم تمایل به شرکت در مناقصه انصراف خود را حداکثر تا ۳ روز پس از تاریخ دریافت اسناد مناقصه به صورت کتبی اعلام نمایند .

۲- بررسی اسناد و مدارک مناقصه

۱-۲- شرکت کنندگان در مناقصه ملزم هستند کلیه مدارک مناقصه را بدقت مطالعه و مورد بررسی قرار داده و از متن آنها اطلاع کافی و کامل پیدا نمایند . قبل از تسلیم برگ پیشنهاد نرخ برای شرکت در مناقصه اطلاعات لازم راجع به محل اجرای کار، امکانات محل و عامل دیگری که می تواند در اجرای کارها مؤثر باشد کسب نمایند .

۲-۲- صورتجلسات، نامه ها، نمابر های صادره از طرف خریدار به شرکت کنندگان در مناقصه قبل از ارائه پیشنهاد نرخ، بخشی از مدارک مناقصه را تشکیل داده و در شرایط و مفاد مشابهی که در مدارک مناقصه ذکر گردیده تقدم خواهد داشت .

۲-۳- هیچگونه ادعائی از طرف شرکت کنندگان در مناقصه پس از تسلیم نرخ پیشنهادی برای بخش یا بخشهایی از کار که بعلت عدم آشنایی به محل اجرای کارها، امکانات و غیره و عدم پیش بینی و یا عدم آگاهی مطرح گردد قابل قبول شرکت شیمی بافت نخواهد بود . و اساساً کارفرما در رد و یا قبول هر یک یا تمام پیشنهادات بدون ذکر دلیل مختار است .

۲-۴- شرکت کنندگان در مناقصه بایستی از موقعیت و چگونگی محل کار و وسایل و نحوه دسترسی به آنها و تسهیلات محلی منجمله شرایط و عملیات کار و تمام عواملی که به نحوی در اجرای صحیح و سریع خدمات مؤثر است آگاهی کامل داشته باشند .

۲-۵- عدم آگاهی شرکت کنندگان در مناقصه از موقعیت و چگونگی محل کار و وسایل و نحوه دسترسی به آنها و تسهیلات محلی و هرگونه عاملی که در اجرای خدمات مورد نظر منجمله شرایط کار و عملیات مؤثر باشد به هیچوجه رافع مسئولیت پذیرفته شده از طرف شرکت کنندگان در مناقصه نخواهد گردید و مطالبه وجوه اضافی از این بابت پذیرفته نخواهد شد و هرگونه اعتراضی از سوی شرکت کنندگان در مناقصه در این خصوص فاقد اعتبار است .

۳- سپرده شرکت در مناقصه

سپرده شرکت در مناقصه معادل **۳/۱۵۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال** میباشد.
ضروریست مبلغ تضمین شرکت در مناقصه به یکی از صورتهای مشروحه زیر در پاکت جداگانه (الف) و همراه با سایر مدارک مناقصه تحویل این شرکت گردد:
۱- رسید بانکی واریز وجه مزبور به حساب شماره ۲۶۰۶۸۷۵۰۹ (بنام شرکت شیمی بافت) بانک رفاه کارگران بانک رفاه شعبه مستقل مرکزی ۱۰۱
۲- چک تضمین شده بانکی (چک شخصی و یا چک شرکت قابل قبول نمی باشد.)
۳- ضمانت نامه معتبر بانکی به نفع کارفرما
توضیح:

- * در صورت ارسال چک عادی (چک شخصی و یا چک شرکتی) پاکت پیشنهاد گشوده نخواهد شد.
- * به پیشنهادهای فاقد سپرده شرکت در مناقصه ترتیب اثر داده نشده و پاکت آنها گشوده نخواهد شد.
- * هرگاه برنده مناقصه از پیشنهاد خود عدول کند سپرده به نفع شرکت شیمی بافت ضبط میگردد

۴- تاریخ، محل و نحوه ارائه پیشنهادات

شرکت کنندگان در مناقصه می باید پیشنهادات خود را حداکثر تا پایان وقت اداری روز **۱۴۰۲/۰۴/۱۴** سه پاکت جداگانه لاک و مهر شده (الف) و (ب) و (ج) و در قبال اخذ رسید به واحد بازرگانی شرکت شیمی بافت به نشانی تهران - خیابان افریقا بین چهارراه جهان کودک و میرداماد کوچه پدیدار پلاک ۲۲ تحویل نمایند. محتویات پاکت میباید به شرح زیر تنظیم گردد.
محتویات پاکت ها می باید به شرح زیر تنظیم گردد.

۴-۱ - پاکت (الف) محتوی سپرده شرکت در مناقصه

۴-۲ - پاکت (ب) محتوی پیشنهاد فنی به همراه مدارک احراز هویت درخواستی شرکت
پیشنهاد دهنده.

۴-۳ - پاکت (ج) محتوی نسخ تکمیل شده برگ پیشنهاد قیمت پیوست (کل صفحات) به همراه یک نسخه کامل از اسناد مناقصه که توسط مناقصه گر مهر و امضا شده اند.
توضیح-۱ ضروریست کلیه صفحات ارسالی فوق الذکر توسط دارنده(دارندگان) امضاء تعهد آور امضاء و مهمور به مهر شرکت گردد.

توضیح-۲ : ضروریست در روی پاکتهای مذکور نوع محتویات پاکت (الف, ب, ج) موضوع مناقصه، نام و نشانی پیشنهاد دهنده و تاریخ تسلیم پیشنهاد نوشته شود.

۵- هزینه های شرکت در مناقصه

تمام هزینه هائیکه شرکت کنندگان در مناقصه جهت شرکت در این مناقصه متحمل می شوند بر عهده خود آنها خواهد بود .

۶- اختیارات شرکت شیمی بافت در رد یا قبول پیشنهادات

شرکت شیمی بافت این حق را برای خود محفوظ می دارد که تمام یا قسمتی از پیشنهادات را بدون ذکر دلیل رد یا قبول نماید و تصمیم متخذه در این باره قطعی خواهد بود . در صورتیکه پیشنهادات شرکتی مورد قبول واقع گردد در این صورت آن شرکت ملزم خواهد بود پیمانی با شرکت شیمی بافت مطابق فرم نمونه پیوست امضاء نماید .

۷- خودداری از امضاء پیمان

چنانچه شرکت حائز اولویت اول مناقصه (توسط کارفرما تعیین می شود) از امضاء پیمان خودداری و یا پس از امضاء پیمان از انجام تعهدات خود انصراف حاصل نماید سپرده شرکت در مناقصه آن شرکت (مندرج در بند ۴ دعوتنامه) ضبط و شرکت دارای اولویت دوم (توسط کارفرما تعیین می شود) جهت عقد قرارداد دعوت خواهد شد، چنانچه شرکت دوم نیز حاضر به انعقاد قرارداد نگردد و یا پس از امضاء پیمان از انجام تعهدات انصراف حاصل نماید در مورد وی نیز بهمین طریق عمل خواهد شد . در چنین صورتی هیچیک از پیشنهاد دهندگان (پیمانکاران) مورد بحث حق هیچگونه ادعا و اعتراض نخواهند داشت .

۸- محرمانه بودن اسناد مناقصه

کلیه مفاد و مدارک این مناقصه محرمانه بوده و جزء دارایی شرکت شیمی بافت می باشد و نباید به اشخاص ثالث بدون کسب رضایت قبلی شرکت شیمی بافت به احدی داده شود .

۹- انتخاب برنده و استرداد سپرده شرکت در مناقصه

پس از باز شدن پاکتها و بررسی پیشنهادات مناقصه توسط شرکت شیمی بافت و مشخص شدن نفرات اول و دوم مناقصه، سپرده های شرکت در مناقصه مربوطه به شرکت کنندگانی که اول یا دوم نشده اند عودت داده خواهد شد.

۱۰- اقامتگاه قانونی پیمانکار

اقامتگاه قانونی پیمانکار همان است که در دعوتنامه ذکر شده، هر مکاتبه ای که به نشانی مذکور ارسال شود ابلاغ شده تلقی خواهد گردید مگر آنکه هرگونه تغییری در نشانی مذکور قبلاً کتباً به کارفرما اطلاع داده شده باشد .

۱۱- پیشنهادات ناقص

به پیشنهادات ناقص و مبهم و مشروط و فاقد سپرده شرکت در مناقصه و پیشنهاداتی که با شرایط این مناقصه مغایرت داشته باشد و یا بعد از مدت مقرر در بند ۵ فوق تسلیم گردد ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۱۲- افتتاح پیشنهادات

پیشنهادات واصله توسط کارفرما بشرح ذیل باز و قرائت خواهد شد :

ابتدا پاکت (الف) محتوی سپرده شرکت در مناقصه باز شده و چنانچه سپرده شرکت در مناقصه به تشخیص شرکت شیمی بافت طبق شرایط اعلام شده تهیه نشده باشد پیشنهاد مورد بحث مردود شناخته می گردد و در صورت قابل قبول بودن سپرده، نسبت به گشایش پاکت (ج) محتوی فرم ارزیابی و مدارک احراز هویت اقدام خواهد شد و در صورت تایید ارزیابی پیمانکاران و مدارک احراز هویت نسبت به گشایش پاکت پیشنهاد مالی پاکت (ب) اقدام خواهد شد .

به پیشنهادات ناقص و مبهم و یا مشروط ترتیب اثر داده نخواهد شد و شرکت شیمی بافت بهیچوجه مقید به قبول پیشنهاد خاصی نبوده و نیز تعهدی مبنی بر امضای پیمان با حائز پیشنهاد حداقل ندارد . چنانچه شرکت پتروشیمی خارگ به تبانی بین پیشنهاددهندگان متخلف و قوف حاصل نماید پیشنهاد ها مردود تشخیص داده و پیشنهاد دهندگان متخلف را برای مدتی که ممکن است دائمی باشد از لیست شرکتهای ذیصلاحیت برای دعوت به مناقصه حذف خواهد نمود . هیچیک از پیشنهادات، قبول شده تلقی نخواهد شد مگر آنکه اعلام کتبی درباره چنین قبولی بوسیله شرکت شیمی بافت برای پیشنهاد دهنده فرستاده شده باشد .

پیوستها

- ۱- برگ پیشنهاد نرخ
- ۲- جدول اوزان غذا
- ۳- پرسشنامه ارزیابی پیمانکاران
- ۴- فرم روئیت مکان و امکانات
- ۵- نمونه قرارداد

برگ پیشنهاد نرخ (پیوست شماره ۱)

انتخاب پیمانکار تهیه، طبخ، فروش و سرو غذا

کارفرما:

شرکت شیمی بافت (سهامی خاص)

تهران - خیابان افریقا بین چهارراه جهان کودک و میرداماد کوچه پدیدار پلاک ۲۲

پس از بررسی و مطالعه دقیق کلیه مدارک، مشخصات فنی، شرایط پیمان، و سایر اسناد مناقصه و مدارک منضم به آن و با قبول مفاد شرایط مذکور در اسناد مناقصه و پس از بازدید و آشنایی کامل از محل کار، این شرکت حاضر است کلیه کارهای مشروح در مدارک مذکور را طبق شرایط و مشخصات مندرج در آنها به بهترین وجه و بطوریکه از هر حیث مورد رضایت و موافقت کارفرما واقع گردد در ازاء نرخهای پیشنهادی زیر و بر اساس موارد مذکور انجام دهد.

۱- مبلغ پیشنهادی (مبلغ اولیه پیمان)

۱-۱- وعده های اصلی

ردیف	نوع غذا	تعداد پرس غذا در طول سال	قیمت پیشنهادی هر پرس	قیمت کل در طول قرارداد
۱	چلو خورشت قورمه سبزی	۶۹۲۵		
۲	چلو جوجه کباب با گوجه کبابی	۵۵۱۷		
۳	عدس پلو با گوشت چرخ کرده/ماش پلو با گوشت قلقلی	۲۱۴۹		
۴	چلو خورشت قلبه ماهی با ماهی شیر یا میش ماهی / میگو	۱۱۵۸		
۵	چلو کباب کوبیده با گوجه کبابی / چلو کباب تابه ای	۵۲۱۷		
۶	انواع چلو خورشت کاری مرغ	۲۲۰۶		
۷	شوید پلو با گوشت	۲۲۲۵		
۸	سبزی پلو با ماهی شوریده/میگو	۶۵۵۲		
۹	انواع چلو خورشت ها	۹۶۷۱		
۱۰	زرشک پلو با مرغ	۵۸۱۲		
۱۱	چلو خورشت فسنگان	۹۵۰		
۱۲	خوراک جوجه کباب با گوجه کبابی	۱۹۳۳		
۱۳	خوراک کباب تابه ای / شامی	۶۶۲		
۱۴	خوراک شنپسل مرغ توفری	۱۵۶۹		
۱۵	چلو کباب بختیاری	۵۲۶۳		
۱۶	خوراک بختیاری با گوجه کبابی	۱۱۴		

		۱۰۰۰	پیتزا مخصوص	۱۷
		۱۳۰۳	خوراک مرغ سوخاری	۱۸
		۲۰۰۰	خوراک مرغ ترش	۱۹
		۲۰۰۰	ساندوچ مرغ	۲۰
		۶۸۹	خوراک قارچ و گوشت	۲۱
		۱۶۸۶	خوراک ته چین مرغ	۲۲
		۱۵۰۰	ماکارونی با گوشت	۲۳
		۶۰۰	خوراک پاستا با مرغ و قارچ	۲۴
		۱۶۶۲	خوراک تاس کباب مرغ	۲۵
		۱۶۶۷	خوراک ماهی با سبزیجات	۲۶
		۲۲۸۳	خوراک میگو با سبزیجات	۲۷
		۸۰۰	خوراک رولت مرغ	۲۸
		۵۰۰	خوراک میرزا قاسمی	۲۹
		۱۷۳۲	استانبولی با گوشت	۳۰
		۱۷۲۹	خوراک کباب کوبیده با گوجه فرنگی	۳۱
		۵۵۱	سبزی پلو با مرغ	۳۲
		۱۰۹۱	آبگوشت	۳۳
		۱۶۶۶	پلو میگو	۳۴
		۸۴۶	بشقاب سلامت ۱	۳۵
		۸۴۶	بشقاب سلامت ۲	۳۶
		۸۴۶	بشقاب سلامت ۳	۳۷
		۸۴۹۲۰	جمع کل	

۲-۱- وعده نیمه شبی

ردیف	نوع غذا	تعداد پرس غذا در طول سال	قیمت پیشنهادی هر پرس	قیمت کل در طول قرارداد
۱	پکیج نیمه شب ۱ (تخم مرغ و سیب زمینی)	۲۲۷۲		
۲	پکیج نیمه شب ۲ (پنیر و گردو)	۲۲۷۲		
۳	پکیج نیمه شب ۳ (خوراک آماده مرغ)	۲۲۷۲		
۴	پکیج نیمه شب ۴ (کنسرو لوبیا و قارچ)	۲۲۷۲		
۵	پکیج نیمه شب ۵ (حلواشکری و پنیر)	۲۲۷۲		
۶	پکیج نیمه شب ۶ (تن ماهی)	۴۵۴۲		
۷	پکیج نیمه شب ۷ (کنسرو لوبیا چیتی)	۲۲۷۲		
۸	پکیج نیمه شب ۸ (پنیر و گردو سبزی)	۲۲۷۱		
	جمع کل	۲۰۴۴۵		

۳-۱- دسر-دورچین-نوشیدنی-پیش غذا

جدول نرخ های پیشنهادی مربوط به تهیه دسر-دورچین-نوشیدنی-پیش غذا

ردیف	دسر- دورچین-نوشیدنی- پیش غذا	تعداد پرس در طول مدت پیمان	قیمت پیشنهادی هر پرس/ریال	قیمت پیشنهادی کل در طول مدت پیمان
۱	ماست	۱۲۳۵۱۲		
۲	دوغ	۲۴۲۹۱		
۳	شیر	۱۴۰۰		
۴	پنیر	۷۲۰		
۵	ماست موسیر	۲۱۱۲۰		
۶	نوشیدنی های دیگر (عرقجات و...)	۲۵۶۹۷		
۷	دلستر	۱۳۴۶۷		
۸	خرما	۱۸۵۹۳		
۹	ترشی	۱۰۵۹۳		
۱۰	سالاد فصل	۱۸۷۲۰		
۱۱	سالاد شیرازی	۱۸۷۲۰		
۱۲	سبزی خوردن	۱۸۷۲۰		
۱۳	سوپ جو	۹۸۲۳		
۱۴	سوپ مرغ	۳۷۵۶		
۱۵	سوپ قارچ و شیر	۹۸۲۳		

۱۶	سوپ سبزیجات	۱۲۶۴	
۱۷	آتش رشته	۱۰۰۰۰	
۱۸	پیاز	۲۰۶۷۵	
۱۹	خیار	۱۵۶	
۲۰	خوراک عدسی	۲۶۰۰	
۲۱	خوراک دال عدس	۲۰۰۰	
۲۲	فرنی	۲۴۰	
۲۳	گردو	۱۶۰۰	
۲۴	زولبیا	۱۶۰۰	
۲۵	بامیه	۱۶۰۰	
۲۶	زیتون پرورده	۳۰۰۰	
۲۷	بستنی	۱۱۰۰	
۲۸	ترامیسو	۱۱۰۰	
	جمع کل	۳۶۵۸۹۰	

۲- تعدیل

تبصره ۱:

- ۱-۱- تعدیل در مبلغ قرارداد بدلیل افزایش نرخ تورم یکبار و در شش ماهه دوم و برای آن بازه با بررسی کارفرما صورت می پذیرد.
- ۱-۲- محاسبه معیار نرخ تورم بر اساس نرخ اعلامی از سوی بانک مرکزی یا مرکز آمار و در صورتیکه هر دو مرجع اعلام نمایند متوسط آن معیار مطالبه است.
- ۱-۳- به هیچ عنوان به مبلغ شش ماهه اول قرارداد تعدیل صورت نمی پذیرد.
- ۱-۴- تعدیل بر اساس درخواست پیمانکار در شش ماهه دوم قابل اجرا خواهد بود.
- ۱-۵- مبنای محاسبه نرخ تورم در شش ماهه دوم بر مبنای میانگین نرخ تورم شش ماهه اول مطابق با مرجع بند (۱-۲) محاسبه و به پیمانکار پرداخت می گردد.

تبصره ۲:

حداکثر مبلغ تعدیل طبق شرایط عمومی پیمان معادل ۲۵٪ مبلغ کل قرارداد می باشد.

تبصره ۳:

در صورت درخواست پیمانکار بیش از ۲۵٪ مبلغ کل قرارداد کارفرما مجاز به برگزاری مناقصه مجدد بوده و پیمانکار متعهد است تا زمان اعلام از سوی کارفرما به تعهدات خود مطابق مفاد قرارداد عمل نماید.

۳- تعهدات پیمانکار:

- پیمانکار متعهد می گردد در صورت برنده شدن در مناقصه:
- الف: هزینه های آگهی روزنامه به عهده برنده مناقصه می باشد.
- ب: ظرف مدت یک هفته از امضا پیمان کلیه امکانات و ملزومات لازم اعم از مواد غذایی و لوازم مصرفی را در محل کار مستقر ساخته و شروع به کار نماید.
- ج: ظرف مدت یک هفته از تاریخ ابلاغ برنده شدن کلیه نیروهای مورد نیاز خود را جهت گزینش به واحد نظارت کارفرما معرفی و پس از اخذ تاییدیه آن ها را به کار گیری نماید.
- د: کلیه اسناد و مدارک مناقصه جزء لاینفک این پیشنهاد محسوب شود و آن ها را امضا و مهر نماید.
- ه: اطلاع کامل دارد که دستگاه مناقصه گزار الزامی برای واگذاری کار به هر یک از پیشنهادها را ندارد.
- و: متعهد به رعایت کلیه قوانین و مقررات قانون کار و قانون تأمین اجتماعی برای پرسنل که در موضوع پیمان به کار گیری خواهند شد اعم از دستمزد ایمنی و ... می باشد و در صورت عدم رعایت مقررات مذکور کارفرما میتواند اقدامات قانونی خود را برای مطالبات کارکنان را راساً انجام دهد.
- ذ: پیمانکار متعهد می گردد در صورت بروز اتفاقاتی همچون بیماری فراگیر یا تعمیرات رستوران در صورتی که لازم باشد غذا در ظرف یکبار مصرف سرو و توزیع گردیده و مبلغ ظروف با توافق طرفین و تعیین قیمت کارشناسی در قالب الحاقیه به مبلغ قرارداد اضافه می گردد.

۴- کسور قانونی و قراردادی

- الف- مطابق ماده ۳۸ قانون سازمان تأمین اجتماعی از هر پرداخت به پیمانکار ۰.۵٪ سپرده حق بیمه کسر و طبق ضوابط مربوطه عمل خواهد شد و پس از ارائه مفاصاحساب سپرده بیمه عودت خواهد شد وجه آخرین صورتحساب پیمانکار پس از ارائه مفاصاحساب پرداخت خواهد شد.
- ب - مالیات بر ارزش افزوده متعلقه به این قرارداد توسط کارفرما به پیمانکار پرداخت خواهد شد.
- ج- پرداخت صورت وضعیت های پیمانکار و مالیات و عوارض ارزش افزوده (در صورت مشمولیت مطابق گواهی ارائه شده) منوط به ارائه صورتحساب رسمی مطابق با ماده ۱۶۹ قانون مالیات های مستقیم مصوب سازمان امور مالیاتی می باشد.

۵- ابلاغ پیمان

پیشنهاد دهنده متعهد میگردد که در صورت برنده شدن در مناقصه حداکثر پس از یک هفته از تاریخ ابلاغ کتبی شرکت شیمی بافت مبنی بر شروع کار، عملیات حمل را شروع نماید. مادام که پیمان رسمی به امضاء نرسیده است پیشنهاد حاضر و اعلام قبولی آن در حکم پیمان تلقی می گردد.

۶- سپرده حسن انجام کار و حسن انجام تعهدات

مبلغ ۳.۱۵۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال به عنوان ضمانتنامه حسن انجام تعهدات در قالب ضمانتنامه بانکی توسط پیمانکار تهیه و به کارفرما تحویل می گردد و در پایان مدت قرارداد در صورت انجام کلیه تعهدات توسط پیمانکار به وی

مسترد می‌گردد. در صورت عدم انجام هر یک از تعهدات توسط پیمانکار، شرکت می‌تواند ضمانتنامه را به نفع خود برابر با تخلف و خسارت وارده ضبط نماید.

از هر پرداخت صورت وضعیت معادل ۱۰٪ مبلغ آن صورت وضعیت به عنوان حسن انجام کار نزد کارفرما باقی می‌ماند که در پایان قرارداد پس از اخذ تاییدیه دستگاه نظارت و تاییدیه اداره کار و خدمات اشتغال منطقه مطابق ابلاغیه سازمان منطقه ویژه اقتصادی پتروشیمی و ارائه رسیدهای پرداخت حقوق و مزایای کارکنان پیمانکار و حق بیمه تامین اجتماعی و مبتنی بر حسن عملکرد پیمانکار و تایید نهایی کارفرما استرداد می‌گردد. در صورت عدم انجام هر یک از تعهدات توسط پیمانکار، شرکت می‌تواند مبالغ حسن انجام کار را برابر با تخلف و خسارت وارده ضبط نماید.

۷- مدت اعتبار پیشنهاد

پیشنهاد حاضر از تاریخ آخرین مهلت قبول پیشنهادات تا مدت ۶۰ روز معتبر و در ظرف این مدت هر موقع شرکت شیمی بافت قبولی خود را کتباً نسبت به آن اعلام نماید عقد پیمان برای طرفین الزام آور خواهد بود و در صورتیکه پیشنهاد دهنده حاضر به عقد پیمان و یا انجام کار نشود و یا از شرایط مناقصه عدول نماید شرکت شیمی بافت حق دارد سپرده شرکت در مناقصه آن شرکت را بنفع خود ضبط نماید. نام شرکت پیشنهاددهنده :

نام امضاء کنندگان پیشنهاد (نفرات دارنده امضای تعهدآور) :

سمت امضاء کنندگان پیشنهاد (نفرات دارنده امضای تعهدآور):

تاریخ :

آدرس قانونی پیشنهاددهنده :

مهر و امضاء:

پیوست شماره ۲

جدول اوزان غذا

انتخاب پیمانکار تهیه، طبخ، فروش و سرو غذا

مجتمع شیمی بافت در منطقه ویژه بندر امام (ره)

چلوها

چلو خورشت قورمه سبزی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	واحد
۱	برنج	۱۶۰	گرم
۲	لوبیا چیتی	۵۰	گرم
۳	گوشت گوسفندی	۹۰	گرم
۴	سبزی خورشتی تازه	۸۰	گرم و یا کرفس تازه
۵	پیاز	۴۰	گرم
۶	روغن مایع سرخ کردنی	۱۲	گرم
۷	روغن مایع آفتابگردان	۷	گرم
۸	لیمو عمانی	۱	گرم
۹	تمر هندی	۲۵	گرم
۱۰	ادویجات ۱ (به نسبت مساوی جوز هندی ، کاری گوشت ، فلفل سیاه ، فلفل قرمز ، زردچوبه و نمک)	۱	گرم
۱۱	زعفران	۰.۰۰۵	گرم
۱۲	نارنج	۴۰	لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۱۳	زیتون	۳۰	گرم
۱۴	فلفل سبز قلمی	۲۰	گرم
۱۵	نان بسته بندی دوتایی	۱	بسته

چلو جوجه کباب با گوجه کبابی

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
گرم	۱۶۰	برنج	۱
گرم	۱۸۰	مرغ پاک شده (فیله)	۲
گرم	۱۰	سس سفید	۳
گرم	۱۰	آبلیمو	۴
گرم	۴۰	پیاز	۵
گرم	۱	ادویجات ۰۴ (تندوری شامل پودر پاپریکا ، پودر زردچوبه ، جوز هندی ، فلفل قرمز ، فلفل سیاه ، زنجبیل ، تخم گشنیز ، زیره ، میخک و نمک)	۶
گرم	۰.۰۱۵	زعفران	۷
گرم	۱۰۰	گوجه فرنگی	۸
گرم	۵	روغن زیتون ایرانی	
گرم	۷	روغن مایع آفتابگردان	۹
لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)	۴۰	نارنج	۱۰
گرم	۳۰	زیتون	۱۱
گرم	۲۰	فلفل سبز قلمی	۱۲
بسته	۱	نان بسته بندی دوتایی	۱۳

عدس پلو با گوشت چرخ کرده / ماش پلو با گوشت قلقلی

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
گرم	۸۰	گوشت گوساله چرخ	۱
گرم	۱۶۰	برنج	۲
گرم (یا ماش)	۴۵	عدس سبز	۳
گرم	۳۰	پیاز	۴
گرم	۱۲	روغن مایع آفتابگردان	۵
گرم	۰.۰۰۵	زعفران	۶
گرم	۱	ادویجات ۰۱ (به نسبت مساوی جوز هندی ، کاری گوشت ، فلفل سیاه ، فلفل قرمز ، زردچوبه و نمک)	۷
گرم	۱۰	رب گوجه فرنگی	۸
گرم	۲۰	مغز بادام و پسته	۹
گرم	۳۰	کشمش پلویی	۱۰
لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)	۴۰	نارنج	۱۱
گرم	۳۰	زیتون	۱۲
گرم	۲۰	فلفل سبز قلمی	۱۳
بسته	۱	نان بسته بندی دوتایی	۱۴

چلوخوشت قلبه ماهی با ماهی شیر یا میش ماهی / میگو

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	واحد
۱	ماهی شیر	۳۵۰	گرم یا میگو
۲	برنج	۱۶۰	گرم
۳	روغن مایع آفتابگردان	۵	گرم
۴	روغن مایع سرخ کردنی	۱۲	گرم
۵	تمر هندی	۲۰	گرم
۶	سبزی ماهی تازه	۱۰۰	گرم
۷	پیاز	۶۰	گرم
۸	رب گوجه فرنگی	۳	گرم
۹	نمک فلفل و زردچوبه	۱	گرم
۱۰	سیر	۱۰	گرم
۱۱	نارنج	۴۰	لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۱۲	فلفل سبز قلمی	۲۰	گرم
۱۳	زیتون	۳۰	گرم
۱۴	ترشی مخلوط	۱۰۰	گرم
۱۵	نان بسته بندی دوتایی	۱	بسته

چلو کباب کوبیده با گوجه کبابی / چلو کباب تابه ای

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
گرم	۱۷۰	گوشت گوساله چرخ‌ی	۱
گرم	۱۶۰	برنج	۲
گرم	۵۰	پیاز	۳
گرم	۱۰۰	گوجه فرنگی	۴
گرم	۷	روغن مایع آفتابگردان	
گرم	۰.۵	فلفل سیاه	۵
گرم	۰.۰۱۰	زعفران	۶
لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)	۴۰	نارنج	۷
گرم	۳۰	زیتون	۸
گرم	۲۰	فلفل سبز قلمی	۹
بسته	۱	نان بسته بندی دوتایی	۱۰

انواع چلو خورشت کاری مرغ

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
گرم	۱۵۰	سینه مرغ	۱
گرم	۱۶۰	برنج	۲
گرم	۰.۰۱	زعفران	۳
گرم	۱۰	لپه	۳
گرم	۳۰	پیاز	۴
گرم	۳۰	رب گوجه فرنگی	۵
گرم	۲۰	گوجه فرنگی	۶
گرم	۲	لیمو عمانی	۷
گرم	۶۰	سیب زمینی	۸
گرم	۷	روغن مایع سرخ کردنی	۹
گرم	۷	روغن مایع آفتابگردان	۱۰
گرم	۱	ادویجات ۰۳ (به نسبت مساوی کاری مرغ ، فلفل سیاه ، فلفل قرمز ، زردچوبه ، دارچین و نمک)	۱۱
گرم	۳۰	آلو بخارا	۱۲
لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)	۴۰	نارنج	۱۳
گرم	۳۰	زیتون	۱۴
گرم	۲۰	فلفل سبز قلمی	۱۵
بسته	۱	نان بسته بندی دوتایی	۱۶

شوید پلو با گوشت

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
گرم	۱۵۰	گوشت گوساله بدون استخوان و ضایعات	۱
گرم	۱۶۰	برنج	۲
گرم	۲۰	زرشک	۳
گرم	۳۰	پیاز	۴
گرم	۱۰	روغن مایع سرخ کردنی	۵
گرم	۷	روغن مایع آفتابگردان	۶
گرم	۱۰	کرفس	۷
گرم	۱۰	سیر	۸
گرم	۲۰	فلفل دلمه	۹
گرم	۰.۰۱۰	زعفران	۱۰
شوید ۳۰ گرم تازه و ۱۰ گرم خشک	۲۰.۰۰۰	شوید تازه	۱۱
گرم	۱	مغز بادام و پسته	۱۲
گرم	۲۵	ادویجات ۰۲ (به نسبت مساوی جوز هندی ، کاری گوشت ، فلفل سیاه ، فلفل قرمز ، زردچوبه ، دارچین و نمک)	۱۳
گرم	۴۰	رب گوجه فرنگی	۱۴
گرم	۴۰	سیب زمینی	۱۵
لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)	۳۰	نارنج	۱۶
گرم	۱۵	زیتون	۱۷
گرم	۱	فلفل سبز قلمی	۱۸
بسته	۱	نان بسته بندی دوتایی	۱۹

سبزی پلو با ماهی شوریده / میگو

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	واحد
۱	ماهی شوریده	۳۰۰	گرم (یا میگو)
۲	برنج	۱۶۰	گرم
۳	شوید تازه	۳۰	شوید ۳۰ گرم تازه و ۱۰ گرم خشک
۴	روغن مایع آفتابگردان	۷	گرم
۵	روغن مایع سرخ کردنی	۴۰	گرم
۶	آرد سفید	۲۵	گرم
۷	آبلیمو	۱۰	گرم
۸	ادویجات ۰۵ (پاپریکا ، پودر زردچوبه ، فلفل قرمز ، فلفل سیاه ، تخم گشنیز ، نمک)	۱	گرم
۹	پیاز	۲۰	گرم
۱۰	سیر	۵	گرم
۱۱	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم (جهت سس)
۱۲	نارنج	۴۰	لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۱۳	فلفل سبز قلمی	۲۰	گرم
۱۴	زیتون	۳۰	گرم
۱۵	ترشی مخلوط	۱۰۰	گرم
۱۶	نان بسته بندی دوتایی	۱	بسته

انواع چلو خورش ها

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
گرم	۱۲۰	گوشت گوساله بدون استخوان و ضایعات	۱
گرم	۱۶۰	برنج	۲
گرم	۰.۰۱	زعفران	۳
گرم	۲۰	لپه	۳
گرم	۳۰	پیاز	۴
گرم	۲۰	رب گوجه فرنگی	۵
گرم	۲	لیمو عمانی	۶
گرم/قیمه سیب زمینی - بامیه - کدو - بادمجان - آلو بخارا	۸۰	سیب زمینی	۷
گرم	۱۰	روغن مایع سرخ کردنی	۸
گرم	۷	روغن مایع آفتابگردان	۹
گرم	۱	ادویجات ۰۲ (به نسبت مساوی جوز هندی ، کاری گوشت ، فلفل سیاه ، فلفل قرمز ، زردچوبه ، دارچین و نمک)	۱۰
گرم	۲۰	گوجه فرنگی	۱۲
لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)	۴۰	نارنج	۱۴
گرم	۳۰	زیتون	۱۲
گرم	۲۰	فلفل سبز قلمی	۱۳
بسته	۱	نان بسته بندی دوتایی	۱۴

زرشک پلو با مرغ

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
گرم	۲۵۰	ران مرغ	۱
گرم	۱۶۰	برنج	۲
گرم	۲۰	زرشک	۳
گرم	۱	شکر	۴
گرم	۱۰	روغن مایع سرخ کردنی	۵
گرم	۷	روغن مایع آفتابگردان	۶
گرم	۲۰	پیاز	۷
گرم	۵	کرفس	۸
گرم	۲۰	هویج	۹
گرم	۱	نمک فلفل و زردچوبه	۱۰
گرم	۲۵	رب گوجه فرنگی	۱۱
بمقدار کافی	۰.۰۱	زعفران	۱۲
گرم	۱	آبلیمو	۱۳
گرم	۱	گلاب	۱۴
گرم	۱۵	فلفل دلمه	۱۵
لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)	۴۰	نارنج	۱۶
گرم	۳۰	زیتون	۱۷
گرم	۲۰	فلفل سبز قلمی	۱۸
بسته	۱	نان بسته بندی دوتایی	۱۹

چلو خورشت فسنجان

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
گرم	۱۵۰	سینه مرغ	۱
گرم	۱۶۰	برنج	۲
گرم	۳۰	پیاز	۳
گرم	۷	روغن مایع آفتابگردان	۴
گرم	۷۰	مغز گردو	۵
	۵	آبلیمو	
گرم	۱	رب انار	۶
۱	۴۰	ادویجات ۰۳ (به نسبت مساوی کاری مرغ ، فلفل سیاه ، فلفل قرمز ، زردچوبه ، دارچین و نمک)	۸
لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)	۱۵	نارنج	۹
گرم	۳۰	فلفل سبز قلمی	۱۰
گرم	۱	زیتون	۱۱
بسته	۱	نان بسته بندی دوتایی	۱۲

خوراک کباب تابه ای

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	واحد
۱	گوشت گوساله چرخ‌ی	۱۵۰	گرم
۲	برنج	۴۰	گرم
۳	جعفری پاک شده	۳۰	گرم
۴	پیاز	۲۰	گرم
۵	زعفران	۰.۰۱۰	گرم
۶	نمک فلفل و زردچوبه	۱	گرم
۷	سیر	۱	گرم
۸	نارنج	۵۰	لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۹	زیتون	۳۰	گرم
۱۰	خیارشور	۵۰	گرم
۱۱	گوجه فرنگی	۵۰	گرم
۱۲	فلفل دلمه	۵۰	گرم
۱۳	نان بسته بندی چهار تایی	۱	بسته

خوراک شنیدل مرغ سوخاری

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	واحد
۱	مرغ پاک شده (فیله)	۲۵۰	گرم
۲	پیاز	۳۰	گرم
۳	ادویجات ۰۶ (پودر سیر، آویشن، تخم گشنیز، زردچوبه، فلفل قرمز، فلفل سیاه، پاپریکا، نمک)	۱	گرم
۴	زعفران	۰.۰۱۰	گرم
۵	شیر	۴۰	گرم
۶	آرد سوخاری	۳۰	گرم
۷	آرد سفید	۲۰	گرم
۸	آرد پانکو	۴۰	گرم
۹	تخم مرغ	۱	عدد
۱۱	روغن مایع سرخ کردنی	۴۰	گرم
۱۲	سیر	۲	گرم
۱۳	نارنج	۴۰	لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۱۴	زیتون	۳۰	گرم
۱۵	خیارشور	۵۰	گرم
۱۶	گوجه فرنگی	۶۰	گرم
۱۷	نان بسته بندی چهار تایی	۱	بسته

چلو کباب بختیاری

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	واحد
۱	سینه مرغ	۱۱۰	گرم
۲	گوشت گوساله بدون استخوان و ضایعات	۹۰	گرم
۳	برنج	۱۶۰	گرم
۴	آبلیمو	۱۰	گرم
۵	ادویجات ۰۴ (تندوری شامل پودر پاپریکا ، پودر زردچوبه ، جوز هندی ، فلفل قرمز ، فلفل سیاه ، زنجبیل ، تخم گشنیز ، زیره ، میخک و نمک)	۱	گرم
۶	روغن مایع آفتابگردان	۱۵	گرم
۷	جعفری پاک شده	۱۰	گرم
۸	زعفران	۰.۰۱۰	گرم
۹	نارنج	۳۰	لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۱۰	گوجه فرنگی	۵۰	گرم
۱۱	فلفل سبز قلمی	۱۵	گرم
۱۲	زیتون	۳۰	گرم
۱۳	نان بسته بندی چهار تایی	۱	بسته

خوراک بختیاری

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	واحد
۱	سینه مرغ	۱۱۰	گرم
	گوشت گوساله بدون استخوان و ضایعات	۹۰	گرم
۲	آبلیمو	۱۰	گرم
۳	ادویجات ۰۴ (تندوری شامل پودر پاپریکا ، پودر زردچوبه ، جوز هندی ، فلفل قرمز ، فلفل سیاه ، زنجبیل ، تخم گشنیز ، زیره ، میخک و نمک)	۱	گرم
۴	روغن مایع آفتابگردان	۱۵	گرم
۵	جعفری پاک شده	۱۰	گرم
	زعفران	۰.۰۱۰	گرم
۶	نارنج	۳۰	لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۷	گوجه فرنگی	۵۰	گرم
۸	فلفل سبز قلمی	۱۵	گرم
۹	هویج	۲۰	گرم
۱۰	زیتون	۳۰	گرم
۱۱	نان بسته بندی چهار تایی	۱	بسته
۱۲	زیتون	۳۰	گرم
۱۳	گوجه فرنگی	۷۰	گرم
۱۴	نان بسته بندی چهار تایی	۱	بسته

پیتزا مخصوص

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	واحد
۱	خمیر پیتزا	۱۰۰	گرم
۲	گوشت گوساله چرخیده	۱۱۰	گرم
۳	لفل دلمه	۳۰	گرم
۴	قارچ	۴۰	گرم
۵	ذرت کنسروی ۱۰۰۰ گرمی	۲۰	گرم
۶	آویشن	۱	گرم
۷	روغن مایع آفتابگردان	۱۰	گرم
۸	ادویجات ۰۶ (بودر سیر، آویشن، تخم گشنیز، زردچوبه، فلفل قرمز، فلفل سیاه، پاپریکا، نمک)	۱	گرم
۹	سس گوجه فرنگی تک نفره	۱	عدد
۱۰	رب گوجه فرنگی	۷	گرم
۱۱	پنیر پیتزا	۱۸۰	گرم
۱۲	نارنج	۴۰	لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۱۳	زیتون	۳۰	گرم
۱۴	گوجه فرنگی	۳۰	گرم

خوراک مرغ تو فری

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	واحد
۱	ران مرغ	۲۵۰	گرم
۲	برنج	۰	گرم
۳	روغن مایع آفتابگردان	۱۰	گرم
۴	ادویجات ۰۴ (تندوری شامل پودر پاپریکا ، پودر زردچوبه ، جوز هندی ، فلفل قرمز ، فلفل سیاه ، زنجبیل ، تخم گشنیز ، زیره ، میخک و نمک)	۱	گرم
۵	گوجه فرنگی	۶۰	گرم
۶	کرفس	۲۰	گرم
۷	مفر گردو	۲۰	گرم
۸	کشمش پلویی	۲۰	گرم
۹	زعفران	۰.۰۱۰	گرم
۱۰	هویج	۴۰	گرم
۱۱	آبلیمو	۱۰	گرم
۱۲	پیاز	۱۳	گرم
۱۳	فلفل دلمه	۲۰	گرم
۱۴	نارنج	۴۰	لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۱۵	زیتون	۳۰	گرم
۱۶	خیارشور	۵۰	گرم
۱۷	گوجه فرنگی	۶۰	گرم
۱۸	نان بسته بندی چهار تایی	۱	بسته

خوراک قارچ و گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	۱	واحد
۱	گوشت گوساله بدون استخوان و ضایعات	۱۵۰	گرم
۲	روغن مایع آفتابگردان	۱۰	گرم
۳	ادویجات ۰۶ (پودر سیر، آویشن، تخم گشنیز، زردچوبه، فلفل قرمز، فلفل سیاه، پاپریکا، نمک)	۱	گرم
۳	سیر	۱	گرم
۴	قارچ	۵۰	گرم
۵	سیب زمینی	۷۰	گرم
۶	گل کلم	۶۰	سبزیجات روز
۷	پیاز	۲۰	گرم
۸	سس گوجه فرنگی تک نفره	۱	عدد
۹	نارنج	۴۰	لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۱۰	فلفل سبز قلمی	۱۵	گرم
۱۱	خیارشور	۶۰	گرم
۱۲	گوجه فرنگی	۶۰	گرم
۱۳	زیتون	۳۰	گرم (معادل ۵ عدد)
۱۴	نان بسته بندی دوتایی	۱	بسته

خوراک ته چین مرغ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	واحد
۱	مرغ پاک شده (فیله)	۲۰۰	گرم
۲	برنج	۱۶۰	گرم
۳	روغن مایع سرخ کردنی	۲۰	گرم
۴	پیاز	۲۰	گرم
۵	زرشک	۲۰	گرم
۶	ماست	۳۰	گرم
۷	تخم مرغ	۲	عدد
۸	زعفران	۰.۰۱۰	گرم
۹	ادویجات ۰۳ (به نسبت مساوی کاری مرغ ، فلفل سیاه ، فلفل قرمز ، زردچوبه ، دارچین و نمک)	۱	گرم
۱۰	نارنج	۴۰	لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۱۱	فلفل سبز قلمی	۱۵	گرم
۱۲	زیتون	۳۰	گرم (معادل ۵ عدد)
۱۳	نان بسته بندی چهار تایی	۱	بسته

ماکارونی با گوشت

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
گرم	۱۲۰	ماکارانی	۱
گرم	۱۰۰	گوشت گوساله چرخشی	۲
گرم	۳۰	نخود سبز	۳
گرم	۱۰	لفل دلمه	۴
گرم	۶۰	قارچ	۵
گرم	۲۰	رب گوجه فرنگی	۶
گرم	۴۰	پیاز	۷
۱	۱	ادویجات ۰۲ (به نسبت مساوی جوز هندی ، کاری گوشت ، فلفل سیاه ، فلفل قرمز ، زردچوبه ، دارچین و نمک)	۸
گرم	۱۲	روغن مایع سرخ کردنی	۹
گرم	۱۰	جعفری پاک شده	۱۱
لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)	۴۰	نارنج	۱۲
گرم	۱۵	لفل سبز قلمی	۱۳
گرم	۳۰	زیتون	۱۴
بسته	۱	نان بسته بندی دوتایی	۱۵

خوراک جوجه بدون استخوان

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
گرم	۲۲۰	فیله مرغ	۱
گرم	۰	برنج	۲
گرم	۱۰	آبلیمو	۳
گرم	۱	ادویجات ۰۴ (تندوری شامل پودر پاپریکا ، پودر زردچوبه ، جوز هندی ، فلفل قرمز ، فلفل سیاه ، زنجبیل ، تخم گشنیز ، زیره ، میخک و نمک)	۴
گرم	۱۵	روغن مایع آفتابگردان	۵
گرم	۱۰	جعفری پاک شده	۶
گرم	۰.۰۱۰	زعفران	۷
لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)	۳۰	نارنج	۱۳
گرم	۵۰	گوجه فرنگی	۴
گرم	۱۵	فلفل سبز قلمی	۱۴
گرم	۲۰	هویج	۶
گرم	۳۰	زیتون	۱۵
بسته	۱	نان بسته بندی چهار تایی	۱۶

خوراک پاستا با مرغ و قارچ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	واحد
۱	پاستا فورمی	۱۲۰	گرم
۲	مرغ پاک شده (فیله)	۱۳۰	گرم
۳	روغن زیتون ایرانی	۱۰	گرم
۴	قارچ	۵۰	گرم
۵	پیاز	۵۵	گرم
۶	سیر	۵	گرم
	آبلیمو	۵	گرم
۷	جعفری پاک شده	۱۵	گرم
۸	ادویجات ۰۶ (پودر سیر، آویشن، تخم گشنیز، زردچوبه، فلفل قرمز، فلفل سیاه، پاپریکا، نمک)	۱	گرم
۹	فلفل دلمه	۱۵	گرم
۱۰	گل کلم	۶۰	گرم
۱۱	هویج	۳۰	گرم
۱۲	نخود سبز	۲۰	گرم
۱۳	ذرت کنسروی ۱۰۰۰ گرمی	۲۰	گرم
۱۴	نارنج	۴۰	لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۱۵	فلفل سبز قلمی	۳۰	گرم
۱۶	زیتون	۳۰	گرم (معادل ۵ عدد)
۱۷	نان بسته بندی دوتایی	۱	بسته

خوراک تاس کباب

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	واحد
۱	مرغ پاک شده (فیله)	۱۸۰	گرم
۲	بادمجان	۹۰	گرم (با کدو)
۳	روغن مایع آفتابگردان	۵	گرم
۴	پیاز	۴۰	گرم
۵	سیب زمینی	۶۰	گرم
۶	آبلیمو	۱۰	گرم
۷	گوجه فرنگی	۴۰	گرم
۸	رب گوجه فرنگی	۱۰	گرم
۹	هویج	۶۰	گرم
۱۰	ادویجات ۰۳ (به نسبت مساوی کاری مرغ ، فلفل سیاه ، فلفل قرمز ، زردچوبه ، دارچین و نمک)	۱	گرم
۱۱	نارنج	۴۰	لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۱۲	کلم بروکلی	۱۰۰	گرم (صیفی جات فصل)
۱۳	فلفل سبز قلمی	۱۵	گرم
۱۴	زیتون	۳۰	گرم (معادل ۵ عدد)
۱۵	نان بسته بندی چهار تایی	۱	بسته

خوراک ماهی با سبزیجات

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	واحد
۱	ماهی قزل آلا	۳۵۰	گرم
۲	برنج	۰	گرم
۳	زعفران	۰.۰۱۰	گرم
	لوبیا چیتی	۳۰	گرم
	لفل دلمه	۲۰	گرم
۴	روغن مایع آفتابگردان	۱۰	گرم
۵	ادویجات ۰۴ (تندوری شامل پودر پاپریکا ، پودر زردچوبه ، جوز هندی ، فلفل قرمز ، فلفل سیاه ، زنجبیل ، تخم گشنیز ، زیره ، میخک و نمک)	۱	گرم
	تمر هندی	۱۲	گرم
	گشنیز پاک شده	۴۰	گرم
۶	سیر	۱۰	گرم
۷	گل کلم	۱۰	گرم
۸	سبزی ماهی تازه	۴۰	گرم
۹	قارچ	۲۰	گرم
۱۰	پیاز	۴۰	گرم
۱۱	کاهو	۵۰	گرم
۱۲	گوجه فرنگی	۶۰	گرم
۱۳	نارنج	۴۰	لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۱۴	لفل سبز قلمی	۱۵	گرم
۱۵	زیتون	۳۰	گرم (معادل ۵ عدد)
۱۶	نان بسته بندی دو تایی	۱	بسته

خوراک میگو با سبزیجات

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	واحد
۱	میگو پاک شده	۳۵۰	گرم
۲	برنج	۰	گرم
۳	زعفران	۰.۰۱۰	گرم
	لوبیا چیتی	۳۰	گرم
	لفل دلمه	۲۰	گرم
۴	روغن مایع آفتابگردان	۱۰	گرم
۵	ادویجات ۰۴ (تندوری شامل پودر پاپریکا ، پودر زردچوبه ، جوز هندی ، فلفل قرمز ، فلفل سیاه ، زنجبیل ، تخم گشنیز ، زیره ، میخک و نمک)	۱	گرم
	تمر هندی	۱۲	گرم
	گشنیز پاک شده	۴۰	گرم
۶	سیر	۱۰	گرم
۷	گل کلم	۱۰	گرم
۸	سبزی ماهی تازه	۴۰	گرم
۹	قارچ	۲۰	گرم
۱۰	پیاز	۴۰	گرم
۱۱	کاهو	۵۰	گرم
۱۲	گوجه فرنگی	۶۰	گرم
۱۳	نارنج	۴۰	لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۱۴	لفل سبز قلمی	۱۵	گرم
۱۵	زیتون	۳۰	گرم (معادل ۵ عدد)
۱۶	نان بسته بندی دوتایی	۱	بسته

خوراک رولت مرغ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	واحد
۱	سینه مرغ	۲۰۰	گرم
	برنج	۰	گرم
۲	روغن زیتون ایرانی	۱۰	گرم
۳	ادویجات ۰۶ (پودر سیر ، آویشن ، تخم گشنیز ، زردچوبه ، فلفل قرمز، فلفل سیاه ، پاپریکا، نمک)	۱	گرم
۴	زعفران	۰.۰۱۰	گرم
۵	سیر	۵	گرم
	زرشک	۱۰	گرم
۶	هویج	۶۰	گرم
۷	قارچ	۴۰	گرم
۸	سیب زمینی	۶۰	گرم
۹	مغز گردو	۲۰	گرم
۱۰	پیاز	۴۰	گرم
۱۱	تخم مرغ	۱	عدد
۱۲	نارنج	۴۰	لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۱۳	فلفل سبز قلمی	۱۵	گرم
۱۴	کاهو	۳۰	گرم
۱۵	گوجه فرنگی	۷۰	گرم
۱۶	زیتون	۳۰	گرم (معادل ۵ عدد)
۱۷	نان بسته بندی چهار تایی	۱	بسته

خوراک میرزا قاسمی

واحد	۱	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
گرم	۲۵۰	بادمجان	۱
عدد	۱	تخم مرغ	۳
گرم	۱	نمک فلفل و زردچوبه	۴
گرم	۱۰	روغن مایع آفتابگردان	۵
گرم	۸۰	گوجه فرنگی	۶
گرم	۱۰	سیر	۷
گرم	۶۰	پیاز	۸
لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)	۳۰	نارنج	۹
گرم	۱۵	فلفل سبز قلمی	۱۰
گرم (صیفیجات فصل جهت دورچین)	۸۰	هویج	۱۱
گرم	۳۰	زیتون	۱۲
بسته	۱	نان بسته بندی چهار تایی	۱۳

ساندویچ مرغ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	واحد
۱	سینه مرغ	۲۰۰	گرم
	پیاز	۶۰	گرم
۲	رب گوجه	۱۰	گرم
۳	ادویجات ۰۶ (پودر سیر، آویشن، تخم گشنیز، زردچوبه، فلفل قرمز، فلفل سیاه، پاپریکا، نمک)	۱	گرم
۴	سیر	۵	گرم
۵	سس مایونز تک نفره	۱	عدد
	هویج	۲۰	عدد
۶	قارچ	۶۰	گرم
۷	فلفل دلمه	۴۰	گرم
۸	نارنج	۳۰	لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۹	فلفل سبز قلمی	۱۵	گرم
۱۰	کاهو	۳۰	گرم
۱۱	گوجه فرنگی	۸۰	عدد
۱۲	زیتون	۳۰	گرم
۱۳	خیارشور	۸۰	گرم
۱۴	نان باگت کنجدی	۱	عدد

بشقاب سلامت ۱

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	واحد
۱	مرغ پاک شده (فیله)	۱۰۰	گرم
۳	آرد سفید	۱۰	گرم
۴	آرد سوخاری	۱۰	گرم
۵	آرد پانکو	۲۰	گرم
۶	پیاز	۱۵	گرم
۷	تخم مرغ	۰.۵	عدد
۸	زعفران	۰.۰۰۵	گرم
۹	شیر	۲۰	گرم
۱۰	روغن مایع سرخ کردنی	۳۰	گرم
۱۱	ادویجات ۰۶ (پودر سیر ، آویشن ، تخم گشنیز ، زردچوبه ، فلفل قرمز، فلفل سیاه ، پاپریکا، نمک)	۱	گرم
۱۲	فلفل دلمه رنگی	۴۰	گرم
۱۳	سبزی خوردن (ریحان - تره وغیره)	۲۰	گرم ترجیحا ریحان
۱۴	کاهو	۳۰	گرم
۱۵	سیر	۱	گرم
۱۷	روغن زیتون ایرانی	۱۵	گرم
۱۸	جعفری پاک شده	۱۰	گرم
۱۹	نارنج	۳۰	لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۲۰	زیتون	۳۰	گرم معادل ۴ عدد متوسط
۲۱	نان بسته بندی چهار تایی	۱	بسته

بشقاب سلامت ۲

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	واحد
۱	لوبیا سبز	۴۰	گرم
۲	پیاز	۱۰	گرم
۳	روغن مایع سرخ کردنی	۵	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۵	گرم
۵	کلم بروکلی	۳۰	گرم
۶	گل کلم	۳۰	گرم
۷	کدو	۵۰	گرم
۸	بادمجان	۵۰	گرم
۹	هویج	۲۰	گرم
۱۰	سیب زمینی	۷۰	گرم
۱۱	ذرت کنسروی ۱۰۰۰ گرمی	۲۰	گرم
۱۲	نخود سبز	۲۰	گرم
۱۳	قارچ	۳۰	گرم
۱۴	گوجه فرنگی گیلاسی	۲۰	گرم
۱۵	فلفل دلمه	۴۰	گرم
۱۶	نمک فلفل و زردچوبه	۱	گرم
۱۷	کنجد	۵	گرم
۱۸	روغن زیتون ایرانی	۱۰	گرم
۱۹	جعفری پاک شده	۵	گرم
۲۰	زیتون	۳۰	گرم
۲۱	نان بسته بندی چهار تایی	۱	بسته

بشقاب سلامت ۳

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
عدد	۲	تخم مرغ	۱
گرم	۱۰۰	سیب زمینی	۲
گرم	۵۰	کاهو	۴
گرم (یا اسفناج)	۳۰	هویج	۶
گرم (سبز یا سیاه)	۵۰	زیتون	۷
گرم	۱۵	جعفری پاک شده	۹
گرم	۳۰	لیمو ترش	۱۰
گرم	۴۵	فلفل دلمه	۱۱
گرم	۳۰	خیار	۱۲
گرم	۷۰	گوجه فرنگی	۱۳
گرم	۰.۵	آویشن	۱۴
گرم	۵	روغن زیتون ایرانی	۱۵
بسته	۱	نان بسته بندی چهار تایی	۱۹

سوپ ها و آش ها

سوپ ورمیشل

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
گرم	۱۵	رشته سوپ	۱
گرم	۴۰	مرغ پاک شده (فیله)	۲
گرم	۲۰	نخود سبز	۳
گرم	۲۰	پیاز	۴
گرم	۲۰	رب گوجه فرنگی	۵
گرم	۲۰	سیب زمینی	۶
گرم	۱۵	جعفری پاک شده	۷
گرم	۲۰	هویج	۸
گرم	۳	آبلیمو	۹
گرم	۱	نمک فلفل و زردچوبه	۱۰

سوپ شیر و قارچ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	واحد
۱	قارچ	۲۰	گرم
۲	شیر	۸۰	گرم
۳	آرد سفید	۱۵	گرم
۴	جعفری پاک شده	۱۰	گرم
۵	سیب زمینی	۲۰	گرم
۶	هویج	۱۵	گرم
۷	جو	۱۰	گرم
۸	خامه	۱۰	گرم
۹	مرغ پاک شده (فیله)	۱۰	گرم
۱۰	پیاز	۱۰	گرم
۱۱	نمک فلفل و زردچوبه	۱	گرم

کشک بادمجان

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	واحد
۱	بادمجان	۲۵۰	گرم
۲	روغن مایع سرخ کردنی	۷۰	گرم
۳	نعناع خشک	۱۰	گرم
۴	پیاز	۵۰	گرم
۵	مغر گردو	۱۰	گرم
۶	سیر	۱	گرم
۷	کشک	۵۰	گرم

سوپ جو

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
گرم	۱۰	جو	۱
گرم	۱۲	رب گوجه فرنگی	۲
گرم	۱۰	جعفری پاک شده	۳
گرم	۱۰	پیاز	۴
گرم	۱۵	سینه مرغ	۵
گرم	۲۰	سیب زمینی	۶
گرم	۲۰	هویج	۷
گرم	۱	نمک فلفل و زردچوبه	۸
گرم	۳	آبلیمو	۹

خوراک عدسی

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
گرم	۳۰	عدس سبز	۱
گرم	۲۵	سیب زمینی	۲
گرم	۷	روغن مایع آفتابگردان	۳
گرم	۱۰	پیاز	۴
گرم	۱۰	رب گوجه فرنگی	۵
گرم	۵	جو	۶

آش جو

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	واحد
۱	جو	۱	عدد
۲	پیاز	۲۵	گرم
	روغن مایع سرخ کردنی	۱۵	گرم
	سبزی مخلوط آش / کوکو	۸۰	گرم
۳	عدس سبز	۱۰	گرم
۶	لوبیا چیتی	۱۰	گرم
۷	کشک	۱۵	گرم
۹	نخود	۱۰	گرم
۱۰	لوبیا سفید	۳۰	گرم
۱۱	نمک فلفل و زردچوبه	۱	گرم

آش رشته

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	واحد
۱	رشته آش	۲۰	گرم
۲	نخود	۱۰	گرم
۳	لوبیا قرمز	۱۰	گرم
۴	عدس سبز	۱۰	گرم
۵	سبزی مخلوط آش / کوکو	۴۰	گرم
۶	پیاز	۱۵	گرم
۷	روغن مایع آفتابگردان	۱۵	گرم
۸	کشک	۳۰	گرم
۹	نمک فلفل و زردچوبه	۱	گرم

سوپ سبزیجات

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
گرم	۲۵	مرغ پاک شده (فیله)	۱
گرم	۲۵	سیب زمینی	۲
گرم	۵۰	هویج	۳
گرم	۲۰	پیازچه	۴
گرم	۱۵	کلم بروکلی	۵
گرم	۳۰	کرفس	۶
گرم	۱۵	نخود سبز	۷
گرم	۳۰	قارچ	۸
گرم	۳۰	جعفری پاک شده	۹
گرم	۵	آرد سفید	۱۰
گرم	۱	نمک فلفل و زردچوبه	۱۱

سوپ دال عدس

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
گرم	۳۰	عدس قرمز	۱
گرم	۳۰	پیاز	۲
گرم	۵	آرد سفید	۳
گرم	۷	روغن مایع آفتابگردان	۴
گرم	۱۵	آبلیمو	۵
گرم	۱۰	جعفری پاک شده	۶
گرم	۷	رب گوجه فرنگی	۷
گرم	۱۲	سیب زمینی	۸
گرم	۱۰	سیر	۹
گرم	۱	نمک فلفل و زردچوبه	۱۰

سوپ لوبیا چیتی

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
گرم	۳۰	لوبیا چیتی	۱
گرم	۲۵	سیب زمینی	۲
گرم	۲۰	قارچ	۳
گرم	۱۵	رب گوجه فرنگی	۴
گرم	۱۰	پیاز	۵
گرم	۱۰	آبلیمو	۶

پکیج های مخصوص نیمه شب

پکیج نیمه شب ۱ (تخم مرغ و سیب زمینی)

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
عدد	۲	تخم مرغ	۱
گرم	۶۰	سیب زمینی	۲
گرم	۵۰	گوجه فرنگی	۳
گرم	۵۰	خیارشور	۴
بسته	۱	نان بسته بندی چهار تایی	۵

پکیج نیمه شب ۲ (پنیر و گردو)

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
عدد	۱	پنیر ۱۰۰ گرمی	۱
گرم	۳۰	مغز گردو	۲
گرم	۵۰	گوجه فرنگی	۳
گرم	۵۰	خیار	۴
(گرم معادل ۴ عدد)	۵۰	خرما	۵
بسته	۱	نان بسته بندی چهار تایی	۶

پکیج نیمه شب ۳ (خوراک آماده مرغ)

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
قوطی	۱	کنسرو خوراک قارچ و مرغ	۱
گرم	۵۰	گوجه فرنگی	۲
گرم	۵۰	خیار	۳
بسته	۱	نان بسته بندی چهار تایی	۴

پکیج نیمه شب ۴ (کنسرو لوبیا و قارچ)

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
قوطی	۱	کنسرو لوبیا با قارچ	۱
گرم	۵۰	خیارشور	۲
بسته	۱	نان بسته بندی چهار تایی	۳

پکیج نیمه شب ۵ (حلوا شکری و پنیر)

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
بسته	۱	حلوا شکری پنجاه گرمی	۱
عدد	۱	پنیر ۱۰۰ گرمی	۲
بسته	۱	نان بسته بندی چهار تایی	۳

پکیج نیمه شب ۶ (تن ماهی)

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
قوطی	۱	کنسرو ماهی ۱۸۰ گرمی	۱
گرم	۵۰	خیارشور	۲
گرم	۵۰	گوچه فرنگی	۳
بسته	۱	نان بسته بندی چهار تایی	۴

پکیج نیمه شب ۷ (کنسرو لوبیا چیتی)

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
قوطی	۱	کنسرو لوبیا چیتی	۱
گرم	۵۰	خیارشور	۲
بسته	۱	نان بسته بندی چهار تایی	۳

پکیج نیمه شب ۸ (پنیر و گردو و سبزی)

واحد	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس	مواد اولیه مورد نیاز	ردیف
عدد	۱	پنیر ۱۰۰ گرمی	۱
گرم	۳۰	مغز گردو	۲
گرم	۱۰۰	سبزی	۳
(گرم معادل ۴ عدد)	۵۰	خرما	۴
بسته	۱	نان بسته بندی چهار تایی	۵

پیوست شماره ۳

اسناد ارزیابی پیمانکاران

انتخاب پیمانکار تهیه، طبخ، فروش و سرو غذا

مجتمع شیمی بافت در منطقه ویژه بندر امام (ره)



شرکت شیمی بافت

فرم ارزیابی کیفی پیمانکاران

عنوان سند

شرکت شیمی بافت	شماره بازنگری	تاریخ بازنگری	تاریخ تهیه	شماره سند
	۰۳	۹۵.۰۳.۱۵	۸۷.۱۰.۰۱	CB.IMS.F.۰۵۶

این فرم به منظور شناسایی و ارزیابی کیفی تامین کنندگان کالا و خدمات می باشد که پس از مطرح شدن در کمیته ارزیابی در صورت کسب امتیاز لازم در لیست تامین کنندگان کالا و خدمات مورد تایید این شرکت قرار خواهند گرفت و اطلاعات آن در شرکت شیمی بافت محفوظ خواهد ماند.

تکمیل این فرم هیچگونه مسئولیتی جهت ارجاع کار توسط شرکت شیمی بافت به تکمیل کنندگان ایجاد نخواهد کرد.

ردیف	معیار ارزیابی	شرح جز معیارهای ارزیابی	امتیاز جز	امتیاز معیار
۱	تجربه (سوابق اجرایی)	الف) سابقه تاسیس شرکت و کفایت کادر مدیریتی	۵	۴۵
		ب) داشتن نیروی بهداشتی (دارای مدرک بهداشت محیط یا تغذیه)	۵	
		ج) سابقه کارهای مشابه در ۵ سال اخیر (با ارائه قرارداد مهمور، به ازای هر قرارداد ۵ امتیاز، حداقل ۲ مورد از قراردادهای در صنایع نفت و گاز و پتروشیمی باشد)	۲۵	
		د) لیست پرسنل متخصص شامل نام و سابقه کار (شامل سرآشپز و ...)	۱۰	
۲	حسن سابقه در کارهای قبلی	دارا بودن گواهی رضایتمندی و یا تقدیر نامه از کارفرمایان قبلی	۱۰	۱۰
۳	توان مالی	میزان مالیاتهای پرداختی سالانه	۵	۱۵
		درآمد ناخالص سالانه	۵	
		دارایی های ثابت	۵	
۴	تضمین کیفیت	لیست تجهیزات (ماشین ظرفشور، ماشین یخچال دار، فر، یخچال (۲ عدد)، فریزر (۲ عدد)، دیگ های بخار پز، وارمر (گرم کن)، سبزی خرد کن))	۱۶	۲۴
		گواهی نامه های آموزشی پرسنل و سایر گواهینامه های مرتبط (تشریفات، ISO ها و ...)	۸	
۵	استانداردهای مرتبط	گواهینامه تعیین صلاحیت خدمات	۳	۶
		گواهینامه تعیین صلاحیت ایمنی	۳	
	جمع کل	۹۵		۱۰۰

در صورت حد نصاب حداقل ۶۰ امتیاز، شرکت مورد نظر در لیست منابع شرکت شیمی بافت قرار خواهد گرفت.

این قسمت توسط کمیته ارزیابی تکمیل می گردد		
توضیحات:		نتیجه ارزیابی
<input type="checkbox"/> ندارد	<input type="checkbox"/> دارد	تصویر آگهی تاسیس شرکت با آخرین تغییرات
<input type="checkbox"/> ندارد	<input type="checkbox"/> دارد	تصویر رضایت نامه ها و تقدیر نامه های دریافتی
<input type="checkbox"/> ندارد	<input type="checkbox"/> دارد	تصویر پروانه کار و بهره‌برداری، نامه نمایندگی ها، گواهینامه ها و...
<input type="checkbox"/> ندارد	<input type="checkbox"/> دارد	تصویر گواهی ثبت در لیست تامین کنندگان دیگر سازمان ها
<input type="checkbox"/> ندارد	<input type="checkbox"/> دارد	روزمه کاری و مشخصات قراردادهای کاری در سنوات گذشته
<input type="checkbox"/> ندارد	<input type="checkbox"/> دارد	سایر مدارکی که در ارزیابی موثر باشد

۱	<p>نام شرکت :..... نام مدیرعامل:.....</p> <p>کد ملی مدیرعامل:..... موبایل:.....</p> <p>شناسه ملی:..... کد اقتصادی شرکت:.....</p> <p>شماره ثبت (پروانه بهره‌برداری):..... محل ثبت :..... تاریخ ثبت:.....</p> <p>کپی مدارک آگهی های روزنامه رسمی (روزنامه های صادره ابتدای تاسیس و آخرین تغییرات) ممه‌ور به مهر شرکت ضمیمه گردد.</p>
۲	<p>آدرس دفتر مرکزی :.....</p> <p>صندوق پستی:.....</p> <p>آدرس کارخانه /انبار:.....</p> <p>صندوق پستی :..... شماره تماس:.....</p> <p>نام رابط ۱:..... سمت رابط ۱:..... شماره همراه رابط ۱:.....</p> <p>نام رابط ۲:..... سمت رابط ۲:..... شماره همراه رابط ۲:.....</p> <p>پست الکترونیکی:..... Email:.....</p> <p>آدرس سایت:..... website:.....</p>

۳	<p style="text-align: right;">نوع فعالیت :</p> <p> <input type="checkbox"/> تولیدکننده داخلی <input type="checkbox"/> شعبه تولید کننده خارجی <input type="checkbox"/> نمایندگی انحصاری <input type="checkbox"/> نماینده فروش و خدمات <input type="checkbox"/> فروشنده / واسطه <input type="checkbox"/> انباردار <input type="checkbox"/> خدمات بازرسی فنی <input type="checkbox"/> خدمات پیمانکاری نصب راه اندازی و تعمیرات <input type="checkbox"/> سایر خدمات </p> <p>شرح کامل زمینه فعالیت شرکت و کالای قابل تامین (نام کالا برندهای قابل تامین استاندارد تولید نوع کلاس مدت گارانتی و خدمات با ذکر کالا مشخصات فنی و یا هرگونه اطلاعاتی که بتواند در تخصیص تقاضا ها راهگشا باشد) درج گردد.</p> <p>در صورت دارا بودن هرگونه گواهی نامه های مدیریت کیفیت، HSE، سایر ISO ها و استانداردها، مجوز فعالیت، پروانه کار و بهره برداری از وزارتخانه ها، موسسات، انجمن ها، اتحادیه ها و.... مدارک مربوط را ضمیمه فرمایید.</p>																																																
۴	<p>در صورت ثبت شرکت یا شرکت های مادر در واحدهای بررسی منابع دیگر شرکت های تابعه وزارت نفت (بلاخص صنایع پتروشیمی) یا دیگر وزارتخانه ها، موسسات و شرکت ها با ذکر نام، تاریخ و ارایه هرگونه مدارک موجود اعلام گردد.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">ردیف</th> <th style="width: 20%;">نام ثبت شونده</th> <th style="width: 20%;">کالای ثبت شده</th> <th style="width: 20%;">نام شرکت با سازمان</th> <th style="width: 15%;">تاریخ ثبت</th> <th style="width: 15%;">شماره ثبت</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	ردیف	نام ثبت شونده	کالای ثبت شده	نام شرکت با سازمان	تاریخ ثبت	شماره ثبت																																										
ردیف	نام ثبت شونده	کالای ثبت شده	نام شرکت با سازمان	تاریخ ثبت	شماره ثبت																																												

سابقه مربوط به قرار دادها و فعالیت های قبلی (در ۵ سال گذشته) را به طور کامل در جدول زیر ارائه فرمایید (مدارک مربوط ضمیمه گردد)

ردیف	نام شرکت یا سازمان سفارش دهنده کالا	نام شرکت یا سازمان استفاده کننده کالا	شماره فاکتور یا قرارداد	تاریخ ثبت درخواست خرید	تاریخ تحویل کالا یا خدمات	مبلغ (ریال)	موضوع

۵

چنانچه گواهینامه یا تاییدیه کیفی کالا و یا رضایت نامه در معاملات انجام شده از مشتریان خود و یا موسسات بازرسی شخص ثالث دریافت نموده اید مدارک آن را ارسال فرمایید.

اطلاعات قرار داده‌ها و فعالیت‌های در حال اجرا رابه طور کامل در جدول زیر ارائه فرمائید (مدارک مربوطه ضمیمه گردد)

ردیف	نام شرکت یا سازمان سفارش دهنده کالا	نام شرکت یا سازمان استفاده کننده کالا	شماره فاکتور یا قرارداد	تاریخ ثبت درخواست خرید	تاریخ تحویل کالا یا خدمات	مبلغ (ریال)	موضوع	حجم

۶

ارزیابی توان مالی در ۵ سال گذشته

سال (میلیون ریال)	سال (میلیون ریال)	سال (میلیون ریال)	سال (میلیون ریال)	سال (میلیون ریال)	معیار ارزیابی توان مالی
					میزان مالیاتهای پرداختی سالانه
					درآمد ناخالص سالانه
					دارایی های ثابت
					اعتبار از سوی بانک یا موسسات مالی مجاز

۷

ویژه تولید کنندگان:

- آیا محصولات تحت لیسانس تولید می شود؟ (با ذکر نام شرکت اصلی - کشور مربوطه و ارائه مدارک لازم)
 - آیا محصولات به تایید موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران مراجع داخلی یا بین المللی دیگر رسیده است؟ (گپی مدارک ضمیمه گردد)
 - آیا محصولات تاکنون در آزمایشگاه های معتبر و یا پژوهشگاه صنعت نفت مورد آزمایش قرار گرفته است؟ (مدارک مربوط ضمیمه گردد) در صورتیکه محصولات نهائی دارای فرم مراحل کنترل کیفیت می باشد نمونه آن را ضمیمه کنید.
 - کتابچه اطلاعات فنی محصول نهایی (final Book) و نحوه گارانتی محصولات رابه تفکیک ارائه نمایید. (در صورتی که کالا براساس Datasheet سفارشی ساخته می شود ۲ نمونه Final Book که نشان دهنده حداکثر و حداقل توانایی تولیدی باشد را ارائه نمایید)

۸

جدول دستگاه ه و تجهیزات تولیدی و دوره کالیبراسیون آنها							
ردیف	نوع دستگاه	کشور سازنده	تعداد	تاریخ ساخت	ظریف	دوره کالیبراسیون	نام شرکت کالیبره کننده

در صورتی که نمایندگی از تولید کننده خارجی می باشد کارت بازرگانی و نامه های نمایندگی پیوست گردد.

۹

ارتباط با تولید کنندگان (مدارک لازم پیوست گردد)

ردیف	نام شرکت تولیدکننده	نوع همکاری	تعداد	مدت زمان همکاری	دسته کالا	کالا	توضیحات لازم پیرامون تامین کننده

تعداد نیروهای انسانی، سطح تحصیلات و سوابق اجرایی به پیوست ارسال گردد.

۱۰

سایر اطلاعات و توانایی ها: (در زمینه خدمات پس از فروش، بسته بندی و حمل و نقل، نصب و بهره برداری، تضمین کیفیت کالا و خدمات، آموزش و ...)

۱۱

صحت کلیه مطالب مندرج در این فرم را شامل ۱۲ بند در برگ تایید می نمایم.

۱۲

نام و نام خانوادگی مدیرعامل : امضا و مهر: تاریخ:

مدارک احراز هویت ذیل، ممهور به مهر شرکت پیوست گردد:

تصویر کارت ملی صاحبان امضا طبق اساسنامه و آخرین تغییرات انجام شده

تصویر آگهی تاسیس شرکت و آخرین تغییرات انجام شده

تصویر گواهی ثبت نام ارزش افزوده

تصویر قراردادهای کاری در سنوات گذشته

تصویر رضایت نامه ها و تقدیرنامه های دریافتی

تصویر گواهینامه های سیستم مدیریت کیفیت، ایمنی، بهداشت و محیط زیست HSEQ با داشتن تاریخ اعتبار

مدارک و مستندات پرسنل به همراه مدارک تحصیلی و سابقه کاری

سایر مدارک و مستنداتی که در ارزیابی موثر است

توجه :

۱. با توجه به اینکه صلاحیت آن شرکت براساس اطلاعات مندرج در این پرسشنامه مورد ارزیابی قرار خواهد گرفت پاسخگویی به تمام بندهای پرسشنامه الزامی است. لذا خواهشمند است ضمن دقت در تکمیل بندهای فوق در مواردیکه حتی پاسخ منفی می باشد صراحتاً موضوع در مقابل بند مربوطه درج گردد.

۲. لطفاً هرگونه کاتالوگ مشخصات و اطلاعات خود ترجیحاً به صورت لوح فشرده (CD) و تحت فایل PDF ارسال فرمایید.

۳. در هریک از مواردی که فضای اختصاص یافته کافی نمی باشد، برگه های اضافه ممهور به مهر و امضا همراه با درج شماره ردیف مربوطه ضمیمه گردد.

۴. در هریک از مواردی که فضای اختصاص یافته کافی نمی باشد برگه های اضافه ممهور به مهر و امضا همراه با درج شماره ردیف مربوطه ضمیمه گردد.

۵. کلیه اطلاعات و مدارک ارسالی در این شرکت محفوظ خواهد بود.

۶. هر گونه تغییرات در شرکت، تولیدات، آدرس پستی و الکترونیکی، شماره های تماس و دور نگار که پس از تکمیل پرسشنامه صورت میگیرد می بایست مکتوب به این شرکت اعلام گردد.

برچسب پاکات اسناد تحویلی

این فرم توسط تامین کنندگان تکمیل و بر روی پاکات اسناد به طور مناسب چسبانده شود.

اسناد ارزیابی کیفی تامین کنندگان

نام کالا یا خدمات تامینی مورد تقاضا:

شرکت تامین کننده:

آدرس تامین کننده:

شماره تماس:


لیست اسناد موجود در پاکت:

پیوست شماره ۴

فرم رویت مکان و امکانات

انتخاب پیمانکار تهیه، طبخ، فروش و سرو غذا

مجتمع شیمی بافت در منطقه ویژه بندر امام (ره)

 شرکت شیمی بافت	چک لیست ارزیابی پیمانکار رستوران			عنوان سند
	شماره بازنگری	تاریخ بازنگری	تاریخ تهیه	شماره سند

فرم رویت مکان و امکانات و وضعیت جهت پخت و توضیح غذا

اینجانب شرکت / آقای.....به شماره ثبت / فرزندبه نمایندگی
که در مناقصه تهیه و تامین غذای پرسنل شرکت شیمی بافت شرکت نموده ام اقرار می نمایم
 که در مورخدر محل رستوران شرکت شیمی بافت حضور یافته و از موقعیت و چگونگی محل کار، امکانات و
 تجهیزات موجود، وسائل و نحوه دسترسی به آنها، انبار، مکانهای توضیح و سایر عوامل دیگر که از هر نظر در اجرای
 موضوع قرارداد موثر و مفید است آگاهی کافی و وافی نسبت به آن پیدا کردم و کلیه جزئیات مورد نیاز را از مسئولین
 ذیرط واحد، پرسش و هیچ گونه ابهامی ندارم و با علم و اطلاع کافی و در کمال صحت عقلانی و جسمانی مسئولیت اجرا را
 پذیرفته ام

بدیهی است هر گونه اعتراض در خصوص موارد فوق را از خود سلب نموده و قابل رسیدگی نمی باشد

نام شرکت پیشنهاددهنده :

نام امضاء کنندگان پیشنهاد(نفرات دارنده امضای تعهدآور) :

سمت امضاء کنندگان پیشنهاد (نفرات دارنده امضای تعهدآور):

تاریخ :

آدرس قانونی پیشنهاددهنده :

مهر و امضاء:

پیوست شماره ۵

نمونه قرارداد

انتخاب پیمانکار تهیه، طبخ، فروش و سرو غذا

مجتمع شیمی بافت در منطقه ویژه بندر امام (ره)

بسمه تعالی

تاریخ:

شماره:

پیوست :

قرارداد

این قرارداد فی مابین شرکت شیمی بافت(سهامی خاص) ثبت شده به شماره ۱۰۴۹۱۳ با کد اقتصادی ۴۱۱۱۹۷۶۴۵۹۳۷ و شناسه ملی ۱۰۱۰۱۴۸۸۰۵۳ که از این پس شرکت نامیده میشود از یک طرف و از طرف دیگر ثبت شده به شماره و دارای کد اقتصادی..... شناسه ملی ۱۰۸۶۰۶۳۴۳۰۳ با نمایندگی دارنده امضاء تعهدآور شرکت به نشانی : که از این پس پیمانکار نامیده می شود و با شرایط مشروحه ذیل منعقد و طرفین ملزم به اجرای مفاد آن گردیدند.

ماده ۱- موضوع قرارداد

عبارت است از طبخ ، فروش ، توزیع و سرو ناهار، شام، غذای نیمه شب و دسر مصرفی کارکنان کارخانه شرکت شیمی بافت در منطقه ویژه اقتصادی بندر امام - سایت ۳ بر اساس برنامه غذایی هفتگی و تعدادی که شرکت اعلام خواهد نمود.

محل پخت غذا آشپزخانه مستقر در سایت ۳ یا ۲ منطقه ویژه اقتصادی پتروشیمی در مجتمع شماره ۱ و ۲ پتروشیمی شیمی بافت بنا به درخواست کارفرما بوده و پیمانکار موظف است در رستوران های این شرکت غذا را طبخ و توزیع نماید.

ماده ۲- مدت قرارداد

مدت قرارداد از تاریخ..... لغایت به مدت شش ماه می باشد که در صورت تمایل کتبی طرفین قابل تمدید خواهد بود. بدیهی است ادامه همکاری با طرف قرارداد منوط به رضایت از نحوه عملکرد پیمانکار و شرایط حاکم بر شرکت میباشد. ضمناً پیمانکار موظف است در صورت درخواست کارفرما تا ۳ ماه پس از اتمام قرارداد نسبت به ادامه انجام تعهدات این قرارداد اقدام نماید.

ماده ۳- مبلغ قرارداد

مبلغ قرارداد به ازاء هر پرس غذا(ناهار و شام مصرفی)، وعده نیمه شبی و دسر، دورچین، نوشیدنی و پیش غذا بر اساس برنامه و نوع غذایی که واحد HSE شرکت به پیمانکار اعلام می نماید و در طول هر هفته با نظر شرکت

قابل تغییر است و بر اساس جدول ذیل است که با توجه به تعداد غذائی که هر هفته توسط شرکت اعلام ، تأیید ، محاسبه و پرداخت خواهد شد.

۳-۱- جدول کلی مبلغ برآوردی پیمان

شرح	تعداد	مبلغ کل به ریال
وعده های اصلی		
وعده نیمه شبی		
دسر ، نوشیدنی، دورچین، پیش غذا		
		مبلغ کل پیمان

۳-۱-۱- تفکیک قیمت وعده های اصلی

ردیف	نوع غذا	تعداد پرس غذا در طول سال	مبلغ واحد	قیمت کل
۱	چلو خورشت قورمه سبزی	۶۹۲۵		
۲	چلو جوجه کباب با گوجه کبابی	۵۵۱۷		
۳	عدس پلو با گوشت چرخ کرده/ماش پلو با گوشت قلقلی	۲۱۴۹		
۴	چلو خورشت قلیه ماهی با ماهی شیر یا میش ماهی / میگو	۱۱۵۸		
۵	چلو کباب کوبیده با گوجه کبابی / چلو کباب تابه ای	۵۲۱۷		
۶	انواع چلو خورشت کاری مرغ	۲۲۰۶		
۷	شوید پلو باگوشت	۲۲۲۵		
۸	سبزی پلو با ماهی شوریده/میگو	۶۵۵۲		
۹	انواع چلو خورشت ها	۹۶۷۱		
۱۰	زرشک پلو با مرغ	۵۸۱۲		
۱۱	چلو خورشت فسنجان	۹۵۰		
۱۲	خوراک جوجه کباب با گوجه کبابی	۱۹۳۳		

		۶۶۲	خوراک کباب تابه ای / شامی	۱۳
		۱۵۶۹	خوراک شنیسل مرغ توفری	۱۴
		۵۲۶۳	چلو کباب بختیاری	۱۵
		۱۱۴	خوراک بختیاری با گوجه کبابی	۱۶
		۱۰۰۰	پیتزا مخصوص	۱۷
		۱۳۰۳	خوراک مرغ سوخاری	۱۸
		۲۰۰۰	خوراک مرغ ترش	۱۹
		۲۰۰۰	ساندوچ مرغ	۲۰
		۶۸۹	خوراک قارچ و گوشت	۲۱
		۱۶۸۶	خوراک ته چین مرغ	۲۲
		۱۵۰۰	ماکارونی با گوشت	۲۳
		۶۰۰	خوراک پاستا با مرغ و قارچ	۲۴
		۱۶۶۲	خوراک تاس کباب مرغ	۲۵
		۱۶۶۷	خوراک ماهی با سبزیجات	۲۶
		۲۲۸۳	خوراک میگو با سبزیجات	۲۷
		۸۰۰	خوراک رولت مرغ	۲۸
		۵۰۰	خوراک میرزا قاسمی	۲۹
		۱۷۳۲	استانبولی با گوشت	۳۰
		۱۷۲۹	خوراک کباب کوبیده با گوجه فرنگی	۳۱
		۵۵۱	سبزی پلو با مرغ	۳۲
		۱۰۹۱	آبگوشت	۳۳
		۱۶۶۶	پلو میگو	۳۴
		۸۴۶	بشقاب سلامت ۱	۳۵
		۸۴۶	بشقاب سلامت ۲	۳۶
		۸۴۶	بشقاب سلامت ۳	۳۷
			جمع کل	

۳-۱-۲- تفکیک قیمت وعده های نیمه شبی

ردیف	نوع وعده نیمه شبی	تعداد پرس غذا در طول سال	مبلغ واحد	قیمت کل
۱	پکیج نیمه شب ۱(تخم مرغ و سیب زمینی)	۲۲۷۲		
۲	پکیج نیمه شب ۲(پنیر و گردو)	۲۲۷۲		
۳	پکیج نیمه شب ۳(خوراک آماده مرغ)	۲۲۷۲		
۴	پکیج نیمه شب ۴(کنسرو لوبیا و قارچ)	۲۲۷۲		
۵	پکیج نیمه شب ۵(حلواشکری و پنیر)	۲۲۷۲		
۶	پکیج نیمه شب ۶(تن ماهی)	۴۵۴۲		
۷	پکیج نیمه شب ۷(کنسرو لوبیا چیتی)	۲۲۷۲		
۸	پکیج نیمه شب ۸(پنیر و گردو سبزی)	۲۲۷۱		
	جمع کل			

۳-۱-۳- تفکیک قیمت دسر ، نوشیدنی، دورچین، پیش غذا

جدول نرخ های پیشنهادی مربوط به تهیه دسر-دورچین-نوشیدنی-پیش غذا

ردیف	دسر - دورچین-نوشیدنی- پیش غذا	تعداد پرس در طول مدت پیمان	قیمت پیشنهادی هر پرس/ریال قیمت پیشنهادی کل در طول مدت پیمان
۱	ماست	۱۲۳۵۱۲	
۲	دوغ	۲۴۲۹۱	
۳	شیر	۱۴۰۰	
۴	پنیر	۷۲۰	
۵	ماست موسیر	۲۱۱۲۰	
۶	نوشیدنی های دیگر (عرقجات و...)	۲۵۶۹۷	
۷	دلستر	۱۳۴۶۷	
۸	خرما	۱۸۵۹۳	
۹	ترشی	۱۰۵۹۳	
۱۰	سالاد فصل	۱۸۷۲۰	
۱۱	سالاد شیرازی	۱۸۷۲۰	
۱۲	سبزی خوردن	۱۸۷۲۰	
۱۳	سوپ جو	۹۸۲۳	
۱۴	سوپ مرغ	۳۷۵۶	
۱۵	سوپ قارچ و شیر	۹۸۲۳	
۱۶	سوپ سبزیجات	۱۲۶۴	
۱۷	آتش رشته	۱۰۰۰۰	
۱۸	پیاز	۲۰۶۷۵	
۱۹	خیار	۱۵۶	
۲۰	خوراک عدسی	۲۶۰۰	
۲۱	خوراک دال عدس	۲۰۰۰	
۲۲	فرنی	۲۴۰	
۲۳	گردو	۱۶۰۰	
۲۴	زولبیا	۱۶۰۰	
۲۵	بامیه	۱۶۰۰	
۲۶	زیتون پرورده	۳۰۰۰	
۲۷	بستنی	۱۱۰۰	
۲۸	ترامیسو	۱۱۰۰	
	جمع کل		

۲-۳- پیمانکار در پایان هر ماه صورت حساب خود را بر اساس نرخ مذکور در ماده ۳ و تعداد غذای مصرفی که هر هفته کتباً به وی اعلام شده را تنظیم و به شرکت ارائه می نماید. شرکت موظف است پس از دریافت مبلغ صورت حساب ماهانه پیمانکار، ظرف ۱۵ روز نسبت به بررسی و رفع مغایرت صورت وضعیت و اخذ تایید نماینده شرکت اقدام و پس از کسر کسورات قانونی و جرائم احتمالی مبلغ صورت وضعیت را به پیمانکار پرداخت نماید.

۳-۳- مبلغ صورت وضعیت ماهیانه پیمانکار بر اساس تعداد پرسی که به تایید دستگاه نظارت شرکت رسیده و اخذ تایید کیفی و کمی قابل پرداخت است. چنانچه به هر دلیلی پرداخت صورت وضعیت از سوی کارفرما صورت نگیرد پیمانکار موظف تا ۳ ماه نسبت به انجام تعهدات و پرداخت مبالغ حقوق و بیمه پرسنل خود اقدام نماید.

تبصره ۱:

- تعدیل در مبلغ قرارداد بدلیل افزایش نرخ تورم یکبار و در شش ماهه دوم و برای آن بازه با بررسی کارفرما صورت می پذیرد.
- محاسبه معیار نرخ تورم بر اساس نرخ اعلامی از سوی بانک مرکزی یا مرکز آمار و در صورتیکه هر دو مرجع اعلام نمایند متوسط آن معیار مطالبه است.
- به هیچ عنوان به مبلغ شش ماهه اول قرارداد تعدیل صورت نمی پذیرد.
- تعدیل بر اساس درخواست پیمانکار در شش ماهه دوم قابل اجرا خواهد بود.
- مبنای محاسبه نرخ تورم در شش ماهه دوم بر مبنای میانگین نرخ تورم شش ماهه اول مطابق با مرجع بند (۱-۲) محاسبه و به پیمانکار پرداخت می گردد.

تبصره ۲:

حداکثر مبلغ تعدیل طبق شرایط عمومی پیمان معادل ۲۵٪ مبلغ کل قرارداد می باشد.

تبصره ۳:

در صورت درخواست پیمانکار بیش از ۲۵٪ مبلغ کل قرارداد کارفرما مجاز به برگزاری مناقصه مجدد بوده و پیمانکار متعهد است تا زمان اعلام از سوی کارفرما به تعهدات خود مطابق مفاد قرارداد عمل نماید.

ماده ۴- نماینده پیمانکار

پیمانکار باید شخص واجد شرایطی را که تجربه کافی در خصوص خدمات موضوع قرارداد داشته و مورد قبول شرکت نیز باشد و همچنین دارای حداقل مدرک تحصیلی دیپلم، متاهل و دارای حداقل سه سال سابقه کار مفید مرتبط به گواهی مراجع ذیصلاح را به عنوان نماینده تام الاختیار (سرپرست رستوران) که در تمام ساعات کار در محل کار خود حاضر بوده و نظریات نمایندگان شرکت را کاملاً اجرا نماید را کتبا معرفی کند. محل پخت و سرو

غذا رستوران شیمی بافت می باشد. بدیهی است فراهم نمودن تمامی تجهیزات و پرسنل مجرب جهت سرو و پخت غذا در سایت به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.

ماده ۵- تعهدات پیمانکار

- ۱-۵- پیمانکار موظف است در تهیه غذای روزانه و تهیه مواد اولیه کیفیت مندرج در اسناد و جداول و مقادیر و اوزان پیوست قرارداد را رعایت نماید.
- ۲-۵- پیمانکار تایید و اعلام می دارد که از کلیه مقتضیات و اوضاع و احوال موثر در انجام کار موضوع قرارداد آگاه بوده و با وقف کامل بر این امر، متعهد به اجرای آن می باشد.
- ۳-۵- گوشت‌های تامین شده بوسیله پیمانکار بایستی کشتار روز و دارای مهر رسمی کشتارگاه باشند و در صورتیکه در هنگام بازرسی بنا به تشخیص نماینده اداره HSE کارفرما در گوشت‌های ممهور شده بوسیله کشتارگاه آلودگی مشاهده شود بایستی بلافاصله در مورد معدوم یا خارج نمودن گوشت‌های مورد ایراد اقدام نماید.
- ۴-۵- پیمانکار مجاز به خرید و یا استفاده از گوشت‌های از قبل چرخ شده نمی باشد و بایستی گوشت چرخ شده مورد نیاز جهت تهیه کباب و سایر غذاها را در محل کار و زیر نظر نماینده شرکت، بطریقی بهداشتی از گوشت‌های گرم تامین نماید.
- ۵-۵- پیمانکار موظف است قبل از خرید برنج، نوع برنج، محل کشت و گواهی یکدست بودن (مخلوط نبودن) برنج را به تایید دستگاه نظارت رسانیده و متعهد گردد برنج مصرفی در طول مهلت قرارداد برابر با نمونه اولیه تایید شده توسط واحدهای نظارت باشد.
- ۶-۵- چنانچه به هر دلیل پخت و پز غذا به شکل مطلوب انجام نشود و یا غذا به شکل عادلانه و طبق آنالیز توزیع نگردد و باعث هرگونه خسارت گردد، مسئولیت این امر متوجه پیمانکار خواهد بود و پیمانکار مکلف است فوراً نسبت به تهیه غذای سالم اقدام نماید و بدیهی است در صورت عدم توانایی یا تخلف از این امر شرکت می تواند خود را سا اقدام به تهیه غذا نموده و هزینه ی آن را با ۲۰٪ بالاسری از مطالبات پیمانکار کسر نماید و در این صورت پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت.
- ۷-۵- پیمانکار موظف است در تهیه و طبخ انواع غذا از مواد غذایی استاندارد و مرغوب و یا مواد غذایی که مورد تایید دستگاه های نظارت می باشد استفاده نماید. همچنین پیمانکار موظف است مواد غذایی و نوشیدنی را فقط از برندهایی که مورد تایید شرکت است تهیه نماید.
- ۸-۵- کیفیت مواد اولیه و غذاهای تهیه شده باید به گونه ای باشد که از نظر آزمایشگاه مواد غذایی قابل مصرف و مطابق با استاندارد مربوطه باشد.
- ۹-۵- چنانچه به علت کمیابی یا تعلل، پیمانکار با رضایت شرکت مجبور به استفاده از مواد اولیه درجه دو گردد، پس از کسب مجوز مکتوب از شرکت و تفاوت نرخ مرغوب و نوع استفاده شده به تشخیص کارفرما از مطالبات پیمانکار کسر خواهد گردید.

- ۱۰-۵- پیمانکار متعهد است در صورتی که دستگاه های نظارت هرگونه مواد اولیه و یا غذای تهیه شده را غیر قابل مصرف تشخیص دهند، غذای تهیه شده را پس از تنظیم صورت جلسه، معدوم نموده و غذای مشابه مورد تایید شرکت را جایگزین نموده و توزیع نماید. بدیهی است پیمانکار حق هیچگونه ادعای خسارت نسبت به مواد غذایی معدوم شده را نخواهد داشت.
- ۱۱-۵- مواد غذایی حاوی فیبر همچون میوه و انواع سالاد، می بایست روزانه و بصورت تازه سرو شوند.
- ۱۲-۵- استفاده از روغن مایع معمولی جهت طبخ غذا و روغن مخصوص سرخ کردنی جهت سرخ کردن الزامی بوده و استفاده از روغن جامد ممنوع می باشد.
- ۱۳-۵- جدا نمودن پوست مرغ در غذاهای حاوی گوشت مرغ و همچنین جدا کردن چربی های اضافه ی گوشت قرمز، قبل از اقدام به طبخ غذا الزامیست.
- ۱۴-۵- پیمانکار متعهد می گردد به توصیه های ناظرین کارفرما در رابطه با تهیه، طبخ و توزیع غذا عمل نماید.
- ۱۵-۵- کلیه مواد غذایی خریداری شده باید دارای مجوزهای بهداشتی مورد تایید وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی از قبیل پروانه بهداشتی، کد بهداشتی، مهر استاندارد و تاریخ مصرف معتبر و بسته بندی مناسب باشند همچنین شرکت می تواند مارک معتبر مواد غذایی را انتخاب و پیمانکار ملزم به تهیه آن خواهد بود.
- ۱۶-۵- ضد عفونی سبزیجاتی که بصورت خام مصرف می گردد (همچون گوجه فرنگی، خیار و کلم و...) الزامیست.
- ۱۷-۵- رعایت دورچین غذا مطابق با برنامه غذایی ارائه شده توسط شرکت، همچنین تهیه ظروف روی میز غذا، سفره، سماق، فلفل، آبلیمو، روغن زیتون بدون بو و تصفیه شده، آب معدنی، لیوان یک بار مصرف، دستمال کاغذی و خلال دندان توسط پیمانکار الزامیست.
- ۱۸-۵- طبخ کردن و سرو غذا بعهد پیمانکار می باشد و پیمانکار ملزم است غذای گرم به کارکنان سرو نماید.
- ۱۹-۵- تامین فر و گرمکن جهت سرو غذای پرسنل بعهد و هزینه پیمانکار می باشد.
- ۲۰-۵- کارکنان پیمانکار بایستی همگی دارای گواهی صحت مزاج از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی یا بهداشت اتحادیه صنف مربوطه بوده و موظفند بهداشت فردی را کاملا رعایت نمایند و به دستورهای بازرسی بهداشت عمل نمایند.
- ۲۱-۵- تامین سرویس ایاب و ذهاب، غذا، معاینات دوره ای، لباس کار متحدالشکل (مطابق نظر دستگاه نظارت) و سایر ملزومات و ابزار کار پرسنل رستوران بعهد و هزینه پیمانکار می باشد.
- ۲۲-۵- شرکت این حق را برای خود محفوظ می دارد که نمونه غذایی از پیمانکار را که به وسیله بازرسان بهداشت فاسد تشخیص داده می شود از محل بیرون ریخته و با پیمانکار برخورد نماید و همچنین اگر

کیفیت غذا مطابق استاندارد مورد قبول شرکت نباشد طبق ماده ۸ قرارداد خسارت وارده طبق تشخیص شرکت از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شود.

۲۳-۵- پیمانکار موظف است جهت اجرای موضوع قرارداد به نحو احسن از نیروهای با تجربه و به تعداد مکفی (علاوه بر نماینده پیمانکار یک نفر آشپز ماهر دارای مدارک و سوابق سرآشپزی، یک نفر کمک آشپز و سه نفر کارگر) که کتبا به تایید دستگاه نظارت کارفرما رسیده اند را استفاده نماید.

۲۴-۵- پیمانکار موظف است کارکنان مجرب به هزینه خود استخدام نماید و شرکت می تواند هر زمانی که صلاح بداند کارکنانی را که مشغول ارائه خدمات موضوع قرارداد میباشند مورد آزمایش فنی قرار داده و با توجه به درجه مهارت آنها ادامه و یا ترک خدمت آنها را خواستار گردد و در صورت دستور شرکت مبنی بر اخراج هر یک از کارکنان پیمانکار به هر دلیلی که تشخیص دهد، مشارالیه موظف است فرد مذکور را بدون اینکه هزینه ای متوجه شرکت باشد و یا خللی در ارائه خدمات موضوع قرارداد وارد آید، در اسرع وقت اخراج و نسبت به تعیین جانشین وی اقدام نماید.

۲۵-۵- پیمانکار و کارکنان وی موظف به اجرای کلیه مقررات ایمنی و آتش نشانی شرکت باهماهنگی و نظارت واحد ایمنی و آتش نشانی شرکت شیمی بافت می باشد. پیمانکار مسئول کلیه حوادث و صدمه ای که ممکن است در حین کار مربوط به قرارداد و در نتیجه عدم رعایت مقررات ایمنی متوجه پیمانکار، کارکنان پیمانکار، اشخاص ثالث و اموال آنان همچنین کارکنان و اموال شرکت گردد می باشد و همچنین جبران خسارت وارده بعهد و هزینه پیمانکار خواهد بود.

۲۶-۵- پیمانکار متعهد می گردد در صورتیکه هرگونه مواد غذایی در بازار کمیاب و نایاب گردد یک هفته قبل از اینکه موجودی انبار تمام شود کتبا به نماینده شرکت اطلاع داده و کسب تکلیف نماید. در صورت عدم هماهنگی، شرکت مجاز خواهد بود طبق ماده ۸ نسبت به جریمه پیمانکار اقدام نماید. نظر شرکت در این مورد قطعی و مورد قبول پیمانکار می باشد.

۲۷-۵- پیمانکار ملزم به رعایت کلیه مفاد و جرائم آئین نامه مقررات بهداشتی اماکن نگهداری، طبخ و توزیع غذای شرکت ملی صنایع پتروشیمی (پیوست شماره ۳) و بخشنامه مواد بهداشتی و کلیه قوانین و مقررات مربوط به شورای عالی سلامت و دستورالعمل تغذیه ای دفتر تغذیه جامعه وزارت بهداشت و سایر قوانین و ضوابط مرتبط می باشد.

۲۸-۵- پیمانکار متعهد می گردد که کارکنان مورد نیاز خود را از بین افراد بومی و از طریق مراجع و سازمانهای رسمی (ادارات کار و امور اجتماعی) تامین نماید.

۲۹-۵- پیمانکار با آگاهی کامل به کلیه مواد قرارداد نسبت به امضاء آن اقدام نموده و هرگونه حق اضافه بر موارد مشمول این قرارداد را اعم از مالی یا اجرائی از خود سلب می نماید.

۳۰-۵- پیمانکار موظف به انجام آزمایش عدم اعتیاد به مواد مخدر از پرسنل موضوع قرارداد با هزینه خود در ابتدای قرارداد و ارائه نتایج به دستگاه نظارت می باشد. در صورتیکه حداکثر ظرف یکماه از شروع قرارداد این امر محقق نگرددید شرکت راسا نسبت به معرفی افراد جهت انجام آزمایشات اقدام و هزینه های مربوطه به همراه ۳۰ درصد بالاسری از مطالبات پیمانکار کسر خواهد گردید.

۳۱-۵- پیمانکار موظف است تمامی متریکال مورد استفاده در غذای پرسنل را با نظارت نماینده کارفرما در رستوران استفاده نماید.

۳۲-۵- پیمانکار موظف است لیست مواد غذایی خود را که هر روز وارد شرکت می گردد به اطلاع نماینده شرکت برساند.

۳۳-۵- پیمانکار متعهد است جهت تهیه غذا از کلیه لوازم و مواد بهداشتی و مرغوب استفاده نماید و غذائی که تحویل شرکت می دهد از لحاظ کیفیت و مقدار مواد لازم بر اساس متعارف بوده و از هر نظر بهداشتی باشد.

۳۴-۵- تهیه تمامی وسایل مورد نیاز رستوران و آشپزخانه از مرحله طبخ تا توزیع بر عهده پیمانکار می باشد

۳۵-۵- پخت و محل نگهداری غذا باید بهداشتی بوده و مورد تأیید شرکت قرار گیرد و نماینده شرکت بطور مداوم می تواند از محل پخت غذا و نگهداری مواد اولیه و تامین غذا بدون اطلاع بازدید نماید و پیمانکار ملزم به همکاری می باشد.

۳۶-۵- بهای دسر و آشامیدنی در قیمت هر پرس منظور شده و از این جهت وجهی اضافه قابل پرداخت نیست.

۳۷-۵- پیمانکار متعهد به اجرای کلیه مقررات سیستم های HSE به انضمام رعایت فرم های پیوست و جرائم مربوطه می باشد.

۳۸-۵- پیمانکار متعهد می گردد از کلیه تجهیزات، لوازم و ادوات که از طرف شرکت در اختیارش قرار گرفته به جدیت نگهداری نماید و آنها را در پایان مدت قرارداد عینا مسترد دارد و چنانچه در حین انجام

عملیات قرارداد تعدادی از وسایل مزبور شکسته، مفقود، ناقص و یا معیوب گردد، پیمانکار ملزم به جبران فوری کسری و یا تعمیر وسایل می باشد و در غیر اینصورت کارفرما راسا اقدام به تامین کسری و یا تعمیر وسایل نموده و هزینه های آن را با ۲۰ درصد بالاسری از مطالبات وی کسر خواهد نمود.

۵-۳۹- پیمانکار متعهد می گردد از تاسیسات و لوازمی که به صورت امانی برای قرارداد در اختیار وی قرار گیرد به جزء برای انجام تعهدات این پیمان استفاده دیگری ننماید.

۵-۴۰- تامین کلیه تجهیزات و وسایل جهت طبخ و سرویس دهی غذا بر عهده و هزینه پیمانکار بوده و پیمانکار موظف است تمامی ملزومات و وسایل مورد نیاز این قرارداد را که دستگاه نظارت شرکت درخواست می نماید را تهیه کند .

تبصره ۴: دستگاه نظارت بر تعهدات پیمانکار واحد پشتیبانی و ایمنی و بهداشت کارفرما می باشد.

۵-۴۱- پیمانکار متعهد می گردد هیچگونه ادعایی نسبت به هزینه هایی که در رستوران و یا آشپزخانه بابت انجام تعهدات این قرارداد انجام می دهد، نداشته باشد و بدینوسیله اعلام می دارد که قیمت پیشنهادی بابت هر پرس غذا با احتساب هزینه های لازم جهت فراهم نمودن کلیه امکانات و تجهیزات مورد نیاز رستوران و آشپزخانه می باشد.

۵-۴۲- پیمانکار موظف است نسبت به اقدامات بهسازی نظیر نصب توری جهت پنجره های فاقد توری، نصب پرده هوا بر روی درب خروجی پشت آشپزخانه عمل نماید.

۵-۴۳- کارکنان پیمانکار موظف به اخذ کارت تندرستی و گواهینامه آموزش بهداشت و آموزش مهمانداری خواهند بود. پیمانکار موظف است اصل گواهینامه های اخذ شده را به واحد HSE ارائه نماید.

۵-۴۴- پیمانکار موظف است سوابق کارهای مشابه اجرا شده و یا در حال انجام توسط خود را با ذکر نام توسط خود را با ذکر نام کارفرما ، تاریخ شروع و پایان کار ، محل اجرای کار ، مدت اولیه قرارداد ، شرح مختصری از کار و رضایت نامه های کارفرمایان قبلی همراه با گواهینامه های HSE دریافت شده را به شرکت ارائه تا در ارزیابی پیمانکاران توسط HSE منظور گردد .

۵-۴۵- پیمانکار موظف است قبل از شروع بکار لیست کامل نفرات خود را به امور HSE ارائه نماید .

۵-۴۶- در زمینه دستورالعمل ها و آئین نامه های زیست محیطی ، بدیهی است که پیمانکار می بایستی فعالیت هایش مطابق با الزامات و قوانین زیست محیطی باشد . مسئولیت هرگونه تخلف از قوانین زیست محیطی کشور و

پرداخت جرائم احتمالی در این خصوص بر عهده ی پیمانکار بوده و تحت هیچ شرایطی شرکت مسئولیتی در این خصوص نخواهد داشت .

۴۷-۵- انباردار باید بصورت روزانه متریکال غذای روز بعد با در نظر گرفتن آمار و احتساب اوزان طبق جدول اوزان آماده و در اختیار سرآشپز قرار دهد و سرآشپز موظف است طبق جدول مقدار و مواد تشکیل دهنده را رعایت نماید.

۴۸-۵- تخلیه چربیگیری آشپزخانه به صورت روزانه توسط پیمانکار انجام شود و از ورود چربی به مسیرهای فاضلاب جلوگیری شود و دو بار در هفته اشغال گیر خروجی آشپزخانه توسط ماشین لجن کش تخلیه و به بیرون از شرکت منتقل گردد. چنانچه بر اثر کوتاهی پیمانکار مسیر فاضلاب شرکت به دلیل نفوذ چربی مسدود شود پیمانکار موظف است تمام مسیر ها را چربی زدایی و گرفتگی مسیر فاضلاب را باز کند.

۴۹-۵- پیمانکار متعهد می گردد در صورت بروز اتفاقاتی همچون بیماری فراگیر یا تعمیرات رستوران در صورتی که لازم باشد غذا در ظرف یکبار مصرف سرو و توزیع گردیده و مبلغ ظروف با توافق طرفین و تعیین قیمت کارشناسی در قالب الحاقیه به مبلغ قرارداد اضافه می گردد.

۵۰-۵- پیمانکار متعهد می گردد با توجه به اینکه ممکن است در طول مدت پیمان غذاهای مورد استفاده کمتر یا بیشتر مورد استفاده قرار گیرد، در صورت نیاز به هر مقدار از هر نوع غذا که توسط کارفرما اعلام می گردد غذای مورد نظر را با قیمت اعلام شده در اسناد مناقصه تهیه و توزیع نماید.

ماده ۶- تغییر در برنامه روزانه

پیمانکار موظف است برنامه غذایی ارائه شده توسط شرکت طبق نظر HSE و ساعت سرو غذا ر مطابق نظر دستگاه نظارت شرکت رعایت نماید و بدون موافقت و اعلام کتبی شرکت حق تغییر برنامه ی غذایی را ندارد، همچنین در صورت تغییر برنامه غذایی بعضی از پرسنل که به تشخیص کارشناس تغذیه شرکت نیازمند رژیم غذایی هستند پیمانکار موظف است غذای مورد نیاز آنها را فراهم نماید.

شرکت می تواند با ابلاغ کتبی و یا شفاهی تا قبل از ساعت ۱۰ صبح همان روز برنامه روزانه ابلاغ شده قبلی را به لحاظ تعداد غذا تا بیست و پنج درصد افزایش دهد.

تبصره ۵: پیمانکار موظف است علاوه بر آمار پخت غذا، برخی مواد غذایی را به شکلی آماده داشته باشد که در مواقع غیر قابل پیش بینی و بنا به درخواست کتبی واحد خدمات اداری، انواع خاصی از غذا مانند (کباب کوبیده، جوجه کباب، کباب برگ) را که امکان پخت آن به تعداد محدود در حداقل زمان ممکن دارد طبخ و توزیع نماید.

ماد ۷- ممنوعیت قانونی پیمانکار

پیمانکار رسماً اعلام میدارد که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون منع مداخله در معاملات دولتی مصوب دی ماه ۱۳۳۷ نمیباشد و متعهد میگردد تا پایان اجرای قرارداد به هیچ عنوان اشخاص مذکور در قانون فوق الذکر را در مورد قرارداد سهام و ذینفع نکند و در صورتی که محرز گردد که پیمانکار مشمول قانون مزبور بوده است و یا برخلاف تعهدات فوق الذکر رفتار نموده شرکت حق خواهد داشت قرارداد را فسخ و سپرده حسن انجام پیمانکار را ضبط و کلیه خسارتهای وارده را به تشخیص خود از اموال پیمانکار وصول نماید.

ماده ۸- تضمین حسن انجام کار، حسن انجام تعهدات و جرائم احتمالی

۸-۱- مبلغ ۱۰٪ مبلغ پیمان به عنوان ضمانتنامه حسن انجام تعهدات در قالب ضمانتنامه بانکی بدون قید و شرط مورد تایید کارفرما توسط پیمانکار تهیه و به کارفرما تحویل می گردد و در پایان مدت قرارداد در صورت انجام کلیه تعهدات توسط پیمانکار به وی مسترد میگردد. در صورت عدم انجام هر یک از تعهدات توسط پیمانکار، شرکت می تواند ضمانتنامه را به نفع خود برابر با تخلف و خسارت وارده ضبط نماید.

۸-۲- از هر پرداخت صورت وضعیت معادل ۱۰٪ مبلغ آن صورت وضعیت به عنوان حسن انجام کار نزد کارفرما باقی می ماند که در پایان مدت قرارداد در صورت انجام کلیه تعهدات توسط پیمانکار به وی مسترد میگردد. استرداد مبلغ کسر شده در پایان قرارداد منوط به تایید دستگاه نظارت و اخذ تائیدیه از اداره کار و خدمات اشتغال منطقه مطابق ابلاغیه سازمان منطقه ویژه اقتصادی پتروشیمی و ارائه رسید های پرداخت حقوق و مزایای کارکنان پیمانکار و حق بیمه تامین اجتماعی و مبتنی بر حسن عملکرد پیمانکار و تایید نهایی کارفرما خواهد بود. در صورت عدم انجام هر یک از تعهدات توسط پیمانکار، شرکت می تواند مبالغ حسن انجام کار را برابر با تخلف و خسارت وارده ضبط نماید. چنانچه در مقادیر، نوع و کیفیت مواد غذایی مندرج در شرح مشخصات (پیوست شماره ۲) که توسط دستگاه نظارت مورد کنترل قرار میگیرد، عدم مرغوبیت، عدم پخت مناسب، نقصان وزن و یا موارد غیر بهداشتی یا سایر تخلفات موجود در پیوست جرائم قرارداد مشاهده گردد و همچنین چنانچه نحوه سرویس دهی در نتیجه تداخل و کمبود نیرو، اخلاقی ایجاد گردد به تشخیص دستگاه نظارت مطابق با پیوست جرائم قرارداد (پیوست شماره ۳) اقدام خواهد شد و چنانچه این تخلفات ادامه یابد به ترتیب زیر عمل خواهد شد:

۸-۲-۱- چنانچه طی آزمایش مشخص شود که غذاها فاسد بوده اند شرکت معادل یک هفته هزینه غذاها را از مطالبات پیمانکار کسر و همچنین در صورت تکرار با رعایت ماده ۹ قرارداد را می تواند فسخ نماید.

۸-۲-۲- چنانچه بر اثر مصرف غذا، کارکنان شرکت بیمار و یا مسموم شوند شرکت علاوه بر جریمه، پیمانکار را به مقامات ذیصلاح معرفی می نماید.

۸-۳- کارشناسان بهداشت و امور تغذیه معرفی شده توسط امور HSE بطور مرتب از رستوران بازدید بعمل آورده و در صورت مشاهده عدم رعایت اصول بهداشتی و سایر مغایرت های مرتبط در مرحله اول اخطار کتبی و در مراحل بعدی نسبت به اعمال جریمه اقدام می نماید که نظر شرکت در این خصوص قطعی و

لازم الاجرا بوده ضمن اینکه پیمانکار موظف میباشد که تمامی تسهیلات لازم جهت انجام بازدیدها را فراهم و همکاری لازم را بعمل آورد.

۴-۸- حداکثر مبلغ جریمه معادل ۱۰٪ کل پیمان می باشد.

۵-۸- در صورت تکرار تخلفات پیمانکار به تشخیص دستگاه های نظارت، اخطار اول به پیمانکار ابلاغ می گردد.

۶-۸- در صورتیکه پیمانکار نسبت به رفع ایرادات مطابق با مفاد قرارداد و دستورالعمل تخلفات اقدام و ننموده، کارفرما بعد از اخطار سوم مختار است قرارداد را یکجانبه فسخ و کلیه خسارات وارده به خود را از محل تضامین پیمانکار کسر نموده و پیمانکار حق هرگونه اعتراضی را از خود سلب می نماید.

۷-۸- واحد های پشتیبانی و ایمنی و بهداشت بعنوان دستگاه نظارت کارفرما در این پیمان می باشند.

ماده ۹- فسخ قرارداد

چنانچه پیمانکار نسبت به انجام هر یک از تعهدات قراردادی خود کوتاهی کند شرکت می تواند پس از ارسال سه اخطار کتبی به پیمانکار یا نماینده وی، ظرف ۱۵ روز نسبت به فسخ یکجانبه قرارداد اقدام نماید. اعلامیه فسخ از طریق پست سفارشی به اقامتگاه مصرح در صدر قرارداد وبدون نیاز به تنفیذ فسخ از مجاری قضایی، ظرف موعد مقرر، فسخ قرارداد محقق میگردد وپیمانکار نمی تواند به عذر عدم وصول یا ابلاغ فسخ نامه معتذر گردد.

دراین راستا پس از تحقق فسخ، پیمانکار موظف است ظرف سه روز، مجتمع را ترک ونسبت به تحویل وتحول اموال واسناد ومدارک متعلق به شرکت که نسبت به آن ید امانی دارد(طی صورت جلسه ای به نماینده شرکت) مبادرت ورزد و ظرف ده روز به منظور تسویه حساب نهایی به شرکت مراجعه و اقدام مقتضی معمول دارد.

ماده ۱۰- کسور قانونی

مطابق ماده ۳۸ قانون سازمان تامین اجتماعی از هر پرداخت به پیمانکار ۵٪ سپرده حق بیمه کسر و طبق ضوابط مربوطه عمل خواهد شد و پس از ارائه مفاصاحساب سپرده بیمه عودت خواهد شد وجه آخرین صورتحساب پیمانکار پس از ارائه مفاصا حساب پرداخت خواهد شد.

ماده ۱۱- شرایط قرارداد

پیمانکار حق واگذاری تمام ویا قسمتی از تعهدات قراردادی را به غیر ندارد.

ماده ۱۲- اختلاف فی مابین

قوانین جاری کشور جمهوری اسلامی ایران حاکم بر این پیمان خواهد بود و کلیه اختلافات حاصله ناشی از تعبیر و تفسیر و یا اجرای مفاد قرارداد اعم از انعقاد، اعتبار، فسخ، بطلان و نقض، تفسیر، اجرا و ... از ابتدا از طریق مذاکرات حضوری حل و فصل خواهد شدو در ادامه در صورت عدم حل و فصل هر یک از طرفین می توانند جهت اخذ نظریه داورى به داور مرضی الطرفین مراجعه نمایند. طرفین به این وسیله و ضمن عقد خارج لازم متعهد و

ملزم شدند که بطور کلی هرگونه اختلاف احتمالی فی مابین را از طریق داور مرضی الطرفین حل و فصل نمایند. رای صادره توسط داور مرضی الطرفین، سه ماه می باشد مگر تمدید مدت با توافق کتبی طرفین رای داوری طی اظهار نامه به طرفین ابلاغ و طرفین می توانند نسبت به اقدام به رای داوری به دادگاه جهت اجرا مراجعه نمایند و هم چنین صرف نظر از اظهار نامه، داور می تواند با تقدیم رای به دادگاه مستقیم تقاضای اجرا و اقدام را بنماید. هزینه داوری با تعرفه محاسبه و پرداخت آن بصورت بالسویه بر عهده طرفین می باشد.

ماده ۱۳- قوانین کار و تامین اجتماعی

پیمانکار باید قوانین مربوط به استخدام کارگران از جمله قوانین ومقررات کار و تامین اجتماعی را رعایت نمایند و تمامی پرسنل خود را تحت پوشش بیمه تامین اجتماعی قرار دهد در این خصوص شرکت هیچگونه مسئولیتی در قبال پرداخت حقوق و بیمه و غیره پیمانکار یا کارکنان وی نخواهد داشت و هر گونه اهمال و کوتاهی واعمال جریمه مربوط به بیمه و یا سایر مقررات کشور بایستی توسط خود پیمانکار جبران گردد. مع الوصف بموجب قوانین جاری کشور شرکت هیچگونه مسئولیتی در قبال پیمانکار و یا کارکنان وی ندارد. پیمانکار باید در زمان ارائه صورت وضعیت فیش واریزی حقوق و بیمه ماه قبل پرسنل را ضمیمه صورت وضعیت نماید.

پرداخت صورت وضعیت های پیمانکار و مالیات و عوارض ارزش افزوده(در صورت مشمولیت مطابق گواهی ارائه شده) منوط به ارائه صورتحساب رسمی مطابق با ماده ۱۶۹ قانون مالیات های مستقیم مصوب سازمان امور مالیاتی می باشد.

ماده ۱۴- قانون حاکم بر قرارداد:

کلیه قوانین جمهوری اسلامی ایران حاکم بر این قرارداد میباشد.

ماده ۱۵- نشانی طرفین

نشانی طرفین همان است که در صدر قرارداد ذکر شده و هرگونه خطاری که لازم باشد مادام که تغییر نشانی به طرف دیگر اعلام نشده باشد به نشانی مذکور ارسال و ابلاغ شده تلقی میشود.

ماده ۱۶- پیوست ها و ضمایم قرارداد

پیوستهای این قرارداد عبارت است از : ۱- برنامه غذایی، شرح کار و الزامات HSE ۲- جدول اوزان مواد غذایی ۳- جدول نظارتی و جرایم در آشپز خانه و رستوران ۴- آئین نامه بهداشت اماکن تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی در صنعت پتروشیمی ۵- اسناد مناقصه

ماده ۱۷- امضا و نسخ قرارداد

پیمانکار به آگاهی کامل موارد و شرایط مندرج در این قرارداد را به دقت مطالعه نموده و از امکان انجام آن در مدت مقرر و با علم و اطلاع قرارداد را امضا می نماید. لذا بعدا نمی تواند به عدم اطلاع متوسل گردد. این قرارداد

بین طرفین مبادله گردیده که کلیه نسخ آن

در ۱۷ ماده و ۵ تبصره و در ۴ نسخه تنظیم و امضاء و در تاریخ
حکم واحد را دارا می باشد .

شرکت (پیمانکار)

شرکت شیمی بافت (کارفرما)
