



مناقصه عمومی یک مرحله ای با ارزیابی کیفی

شماره مناقصه: 1404MN84

موضوع مناقصه:

انتخاب پیمانکار خدمات تهیه، تامین، طبخ و توزیع

غذای کارکنان



فهرست

ماده ۱. موضوع مناقصه	۴
ماده ۲. تضمین شرکت در مناقصه	۴
ماده ۳. نحوه تنظیم پیشنهادهای	۵
ماده ۴. محل و زمان تحویل پیشنهادهای و بازگشایی پاکات	۶
ماده ۵. ارائه نظرات و طرح سؤالات	۶
ماده ۶. شرایط عمومی مناقصه	۷
ماده ۷. حدنصاب تعداد مناقصه‌گران	۸
ماده ۸. نحوه گشایش پیشنهادهای و تعیین برنده مناقصه	۸
ماده ۹. مراحل ارجاع کار به برنده مناقصه	۸
ماده ۱۰. رسیدگی به شکایات	۹
ماده ۱۱. تجدید و لغو مناقصه	۹
ماده ۱۲. قانون حداکثر استفاده از توان تولیدی و خدماتی کشور و حمایت از کالای ایرانی	۱۰
پیوست شماره ۱-۱ شرایط مناقصه: فرم خلاصه پیشنهاد قیمت	۱۱
پیوست شماره ۱-۱-۱ شرایط مناقصه: فرم پیشنهاد قیمت وعده نهار و شام (غذای اول)	۱۳
پیوست شماره ۱-۱-۲ شرایط مناقصه: فرم پیشنهاد قیمت وعده نهار و شام (غذای دوم)	۱۴
پیوست شماره ۱-۱-۳ شرایط مناقصه: فرم پیشنهاد قیمت وعده نیمه شب	۱۵
پیوست شماره ۱-۱-۴ شرایط مناقصه: فرم پیشنهاد قیمت پیش غذای گرم	۱۶
پیوست شماره ۱-۱-۵ شرایط مناقصه: فرم پیشنهاد قیمت پیش غذای سرد	۱۷
پیوست شماره ۱-۱-۶ شرایط مناقصه: فرم پیشنهاد قیمت دسر	۱۸
پیوست شماره ۱-۱-۷ شرایط مناقصه: فرم پیشنهاد قیمت وعده افطار	۱۹
پیوست شماره ۱-۱-۸ شرایط مناقصه: فرم پیشنهاد قیمت نوشیدنی ها	۲۰
پیوست شماره ۱-۱-۹ شرایط مناقصه: فرم چارت نیروی انسانی پیمانکار	۲۱
پیوست شماره ۱-۲ شرایط مناقصه: نمونه امضای مجاز صاحبان امضا	۲۲
پیوست شماره ۱-۳ شرایط مناقصه: فرم اطلاعات کلی	۲۳
پیوست شماره ۱-۴ شرایط مناقصه: فرم نمونه ضمانت‌نامه شرکت در مناقصه	۲۴
پیوست شماره ۱-۵ شرایط مناقصه: فرم نمونه ضمانت‌نامه انجام تعهدات	۲۵
پیوست شماره ۱-۶ شرایط مناقصه: تعهدنامه عدم تغییر در مفاد اسناد مناقصه	۲۶



- پیوست شماره ۱-۷ شرایط مناقصه: فرم ارزیابی کیفی پیمانکاران ۲۷
- پیوست شماره ۲ - طرح قرارداد ۳۴
- پیوست شماره ۲-۱: شرح کار ۵۲
- پیوست شماره ۲-۲: نوع و مشخصات مواد اولیه مورد مصرف ۷۱
- پیوست شماره ۲-۳ قرارداد - جداول اوزان متریال غذاها ۷۴
- پیوست شماره ۲-۴: جدول مشخصات البسه کارکنان رستوران ۹۹
- پیوست شماره ۲-۵: لیست قیمت (LOP) ۱۰۰
- پیوست شماره ۲-۶: آیین نامه بهداشت اماکن تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی ۱۰۱
- پیوست شماره ۲-۷: دستورالعمل HSE پیمانکاران اجرایی ۱۰۲
- پیوست شماره ۲-۸: فرم پرداخت صورت وضعیت و استرداد سپرده پیمانکاران ۱۲۳
- پیوست شماره ۲-۹: جدول جرائم بهداشتی و غیربهداشتی ۱۲۴
- پیوست شماره ۲-۱۰: موافقتنامه حفظ اسرار فنی و تجاری و اطلاعات محرمانه و اختصاصی NDA ۱۳۸



شرایط مناقصه

شرکت پتروشیمی شیمی بافت در نظر دارد نسبت به انتخاب پیمانکار ارائه خدمات تهیه، تامین، طبخ و توزیع غذای کارکنان به شرح مندرج در اسناد مناقصه، از طریق مناقصه عمومی یک مرحله‌ای با ارزیابی کیفی، از میان پیمانکاران واجد شرایط اقدام نماید.

ماده ۱. موضوع مناقصه

عبارت است از ارائه خدمات تهیه، تامین، طبخ و توزیع غذای کارکنان مطابق با مشخصات و شرح کار مندرج در قرارداد و پیوستهای آن، وفق اسناد مناقصه.

ماده ۲. تضمین شرکت در مناقصه

کلیه مناقصه‌گران می‌بایست مبلغ ۲۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ (بیست میلیارد) ریال به‌صورت ضمانت‌نامه بانکی بدون قید و شرط و مطابق با فرم پیوست شماره ۱-۴ شرایط مناقصه، با مدت اعتبار اولیه ۳ ماه از تاریخ آخرین مهلت تسلیم پیشنهاد و قابل تمدید بنابه درخواست شرکت پتروشیمی شیمی بافت حداقل برای یک دوره ۳ ماهه دیگر که توسط یکی از بانک‌های داخلی به نام شرکت پتروشیمی شیمی بافت صادر شده باشد و یا چک بانکی تضمین شده و نه شخصی که توسط یکی از بانک‌های داخلی به نام شرکت پتروشیمی شیمی بافت صادر شده باشد، را در پاکت (الف) تسلیم نمایند.

تبصره ۱: درج کامل و صحیح نام مناقصه‌گزار و مناقصه‌گر (مطابق اساسنامه)، موضوع مناقصه و مبلغ تضمین و همچنین مدت اعتبار در ضمانت‌نامه ارائه شده الزامی می‌باشد و در صورت عدم رعایت هر یک از موارد مذکور، مناقصه‌گر مربوطه، در بررسی شکلی پاکت "الف" رد خواهد شد.

تبصره ۲: درج کد سپام (کد ارائه شده توسط بانک مرکزی) در ضمانت‌نامه ارائه شده الزامی می‌باشد.

تبصره ۳: چنانچه مناقصه‌گران مطالبات قطعی به میزان تضمین اعلامی نزد مناقصه‌گزار داشته باشند، می‌توانند نامه‌ای از مدیریت مالی مناقصه‌گزار که می‌بایست حاوی مبلغ قطعی مطالبه (مطابق میزان تضمین اعلامی) و تأیید نگهداری مبلغ فوق تا زمان اعلام آزادسازی مناقصه‌گزار باشد را ارائه نمایند.

تبصره ۴: موارد اعاده تضمین شرکت در مناقصه به شرح زیر می‌باشد:

- تضمین مناقصه‌گرانی که پیشنهاد آن‌ها به هر نحو مورد قبول واقع نشده است.
- تضمین مناقصه‌گرانی که پس از بازگشایی پاکت "ج"، به‌عنوان برنده اول، دوم یا سوم مناقصه شناخته نشده‌اند.
- تضمین برنده اول، دوم و سوم مناقصه پس از امضای قرارداد با برنده اول.

تبصره ۵: موارد ضبط تضمین شرکت در مناقصه به شرح زیر می‌باشد:

- سپرده شرکت در مناقصه مناقصه‌گرانی که پس از پایان مهلت تحویل پیشنهادات، از ادامه مناقصه صرف‌نظر نمایند.
- سپرده شرکت در مناقصه برندگان اول و دوم و سوم مناقصه در صورت ارجاع کار به آن‌ها و امتناع از ارائه ضمانت‌نامه انجام تعهدات و یا مستندات موردنیاز مناقصه‌گزار و یا انعقاد قرارداد ظرف مهلت تعیین شده.



ماده ۳. نحوه تنظیم پیشنهادهای

۳-۱: مناقصه‌گر، پس از مطالعه دقیق و کامل اسناد می‌بایست تمامی صفحات شرایط مناقصه و پیش نویس قرارداد و اسناد فنی را به مهر و امضای اصل و مجاز برساند که این امر نشانگر قرائت، قبول کامل تمام موارد و رعایت آن می‌باشد.

۳-۲: پیشنهادهای باید در سه پاکت جداگانه و مهر و موم شده با عناوین "الف، ب و ج" (که به اختصار پاکت الف، ب و ج نامیده می‌شوند)، به شرح ماده جاری، تنظیم گردد. همچنین، لازم است همه پاکت‌ها در یک بسته‌بندی واحد که مهر و موم شده است، ارائه گردند. درج عنوان پاکت (الف، ب یا ج)، شماره و عنوان مناقصه، نام و آدرس مناقصه‌گر و نام مناقصه‌گزار و همچنین درج عبارت "به دبیرخانه حراست شرکت پتروشیمی شیمی بافت تحویل گردد" بر روی کلیه پاکت‌ها الزامی است.

۳-۳ **پاکت الف:** این پاکت باید فقط حاوی تضمین شرکت در مناقصه، به شرح ماده ۲ سند شرایط مناقصه، باشد.

۳-۴ **پاکت ب:** کلیه مدارک و اطلاعات ارائه شده توسط مناقصه‌گر، به جز اسناد دارای قیمت، شامل ولی نه محدود به مدارک و اطلاعات زیر، باید در این پاکت قرار داده شوند.

۳-۴-۱ اصل شرایط مناقصه، طرح قرارداد و پیوست‌های آن که همه صفحات به مهر و امضای مجاز مناقصه‌گر رسیده باشد.

۳-۴-۲ تصویر اساسنامه مناقصه‌گر که به مهر اداره ثبت شرکت‌ها ممهور شده باشد.

۳-۴-۳ تصویر آگهی ثبت شرکت، روزنامه رسمی، صاحبان امضای مجاز و روزنامه رسمی آخرین تغییرات.

۳-۴-۴ تکمیل و ارائه نمونه امضای صاحبان مجاز امضا (پیوست شماره ۱-۲ شرایط مناقصه) مطابق آخرین تغییرات روزنامه رسمی شرکت.

۳-۴-۵ ارائه فرم اطلاعات کلی (پیوست شماره ۱-۳ شرایط مناقصه)، به انضمام لیست اعضای هیئت مدیره و مدارک شناسایی ایشان (تصویر کارت ملی و شناسنامه) و لیست کلیه سهام‌داران.

۳-۴-۶ ارائه فرم تعهدنامه عدم تغییر در مفاد اسناد مناقصه (پیوست شماره ۱-۶ شرایط مناقصه) ممهور و امضا شده توسط صاحبان مجاز امضا شرکت پیشنهاددهنده.

۳-۴-۷ ارائه مدارک و مستندات اشاره شده در اسناد ارزیابی کیفی (پیوست شماره ۱-۷ شرایط مناقصه)

۳-۵ **پاکت (ج)** می‌بایست شامل پیوست شماره ۱-۱ (فرم خلاصه پیشنهاد قیمت) و پیوست‌های شماره ۱-۱-۱ الی ۱-۱-۹ شرایط مناقصه (ریز قیمت‌ها) باشد.

۳-۵-۱: لازم است، قیمت کل پیشنهادی به حروف نیز ذکر شود. در صورت وجود اختلاف بین مبلغ عددی و مبلغ مذکور به حروف، مبلغ به حروف ملاک تصمیم‌گیری خواهد بود. همچنین در صورت وجود اختلاف بین قیمت واحد و قیمت کل، مبلغ کمتر ملاک تصمیم‌گیری خواهد بود. این در حالی است که شرکت پتروشیمی شیمی بافت می‌تواند به دلایل فوق، این پیشنهاد را مردود اعلام نماید.

۳-۵-۲: اعتبار قیمت پیشنهادی، ۹۰ روز پس از آخرین مهلت تسلیم پاکت پیشنهادها می‌باشد که پس از اتمام مدت مذکور و قبل از تعیین برنده، با موافقت مناقصه‌گران و پس از تعیین برنده، با موافقت برنده مناقصه، به مدت زمان اعلام شده توسط مناقصه‌گذار، قابل تمدید خواهد بود.



۳-۵-۳: مناقصه‌گران مجاز به ارائه پیشنهاد قیمت در خارج از فرمت مندرج در اسناد مناقصه نبوده و هرگونه پیشنهاد قیمت به صورت مشروط و مخدوش و هرگونه تغییر اسناد مناقصه و پیوست‌های آن و یا قید شروط و نکاتی در اسناد از سوی مناقصه‌گر، موجب رد پیشنهاد مذکور بوده؛ لذا در هر زمان از فرایند برگزاری مناقصه و انجام خرید مشخص شود. موارد مذکور توسط مناقصه‌گر رعایت نگردیده است، پیشنهاد مناقصه‌گر ابطال و ضمانت شرکت در مناقصه وی ضبط خواهد شد.

۳-۶ نحوه تحویل پیشنهادات:

مناقصه‌گران می‌بایست پیشنهادات خود را در مهلت مقرر به‌صورت حضوری یا پستی به دبیرخانه حراست شرکت پتروشیمی شیمی بافت تحویل نمایند. همچنین اصلح است پیشنهاد به‌صورت حضوری و با اعزام نماینده به همراه معرفی‌نامه، ارسال گردد؛ در غیر این صورت، مناقصه‌گزار هیچ مسئولیتی در قبال بروز هرگونه اشکال احتمالی ندارد.

ماده ۴. محل و زمان تحویل پیشنهادات و بازگشایی پاکات

موضوع	توضیحات
محل تحویل پیشنهادات	تهران، بلوار نلسون ماندلا (آفریقا)، بالاتر از چهار راه جهان کودک، خیابان پدیدار، پلاک ۲۲، خوزستان، بندرماهشهر، سایت ۳، منطقه ویژه اقتصادی پتروشیمی دبیرخانه حراست شرکت پتروشیمی شیمی بافت
زمان تحویل پیشنهادات	حداکثر تا ساعت ۱۶ روز شنبه مورخ ۱۴۰۴/۱۰/۲۰

تبصره ۱: پس از اتمام زمان ارائه پیشنهاد، به‌هیچ وجه امکان تحویل، تعویض، تغییر و یا استرداد پیشنهاد برای مناقصه‌گر وجود ندارد.

تبصره ۲: مناقصه‌گزار می‌تواند به صلاحدید خود تا قبل از پایان مهلت تحویل پیشنهادات، مهلت مذکور را تمدید نماید.

ماده ۵. ارائه نظرات و طرح سؤالات

مناقصه‌گرانی که در ارتباط با اسناد مناقصه، ابهام یا سؤالی داشته باشند، می‌توانند سؤالات خود را حداکثر ۳ روز پیش از موعد ارسال اسناد مناقصه به نشانی پست الکترونیکی dabirkhaneh@shimibaft.com ارسال و پاسخ دریافت نمایند. نحوه ارسال و پاسخگویی به سؤالات صرفاً از طریق پست الکترونیکی می‌باشد. شایان ذکر است درج موضوع و شماره مناقصه به‌عنوان موضوع پست الکترونیکی ارسال الزامی است. همچنین مناقصه‌گران می‌توانند جهت طرح سؤالات در خصوص مناقصه و تکمیل و تحویل اسناد با شماره ۱۵-۰۲۱۸۸۶۷۶۸۱۴ داخلی ۲۸۵ تماس برقرار کنند.

۵-۱: بدیهی است مسئولیت عدم پاسخگویی به سؤالات دیر هنگام به عهده مناقصه‌گران خواهد بود. عدم اظهارنظر مناقصه‌گر، به منزله بدون اشکال و واضح بودن اسناد مناقصه می‌باشد.

۵-۲: در صورت ضرورت اصلاح و یا تکمیل اسناد مناقصه، مناقصه‌گزار می‌تواند تا یک روز کاری پیش از آخرین مهلت تحویل پاکات پیشنهادی، موضوع را به‌صورت اصلاحیه، به اطلاع تمامی کارفرمان اسناد مناقصه برساند. این امر از طریق پست الکترونیک به آنان اعلام می‌گردد. اصلاحیه از اجزای جدانشدنی اسناد مناقصه محسوب می‌گردد.



۳-۵: شرکت پتروشیمی شیمی بافت بنا به تشخیص خود در صورت نیاز به رفع هرگونه ابهام در اسناد مناقصه، جلسه رسمی با مناقصه‌گران برگزار می‌نماید. تاریخ برگزاری این جلسه از طریق کمیسیون معاملات شرکت پتروشیمی شیمی بافت به اطلاع شرکت‌کنندگان در مناقصه خواهد رسید.

۴-۵: هرگونه استناد مناقصه‌گر به مذاکرات شفاهی و تلفنی مسموع نمی‌باشد.

ماده ۶. شرایط عمومی مناقصه

- ۱-۶: مناقصه‌گران تمامی اطلاعات دریافتی را محرمانه تلقی کرده و از افشای آن تحت هر شرایطی، خودداری می‌کنند.
- ۲-۶: مناقصه‌گران با ارسال پیشنهاد خود، صریحاً و بدون قید و شرط موافقت می‌نمایند که ملزم به رعایت تمامی مفاد و مندرجات اسناد مناقصه و نیز تصمیمات کمیسیون معاملات مناقصه‌گزار می‌باشند و با آگاهی کامل نسبت به مسئولیت و تعهدات خود، اقدام به ارائه پیشنهاد نموده‌اند.
- ۳-۶: موارد رد پیشنهادات به شرح زیر می‌باشد:
 - پیشنهادهای مبهم، مشروط، مخدوش، ناقص.
 - پیشنهادهایی که پس از موعد مقرر واصل گردد.
 - پیشنهادهایی که به نحوی از انحاء مغایر با مشخصات و سایر شرایط اسناد مناقصه باشند.
 - پیشنهادهایی که به علت ضرورت تجدید یا لغو مناقصه اعاده می‌شوند.
 - در صورت احراز وجود اعضای هیئت‌مدیره و یا سهام‌داران مشترک در دو یا چند شرکت حاضر در مناقصه کلیه پیشنهادات این مناقصه‌گران از دور مناقصه خارج می‌شوند.
 - پیشنهادهایی که پاکت "الف" (تضمین شرکت در مناقصه) نداشته باشند و یا تضمین ارائه‌شده آنها ناقص و یا غیرمنطبق با فرمت قابل قبول شرکت پتروشیمی شیمی بافت باشد، مردود خواهند شد و سایر پاکت‌های این مناقصه‌گران بازگشایی نمی‌گردند.
 - مناقصه‌گرانی که در ارزیابی کیفی، حدنصاب امتیاز (۶۰ امتیاز) را اخذ ننموده باشند، از دور رقابت خارج می‌شوند.
- ۴-۶: شرکت‌کنندگانی که پس از دریافت ضمانتنامه شرکت در مناقصه، تصمیم به انصراف از ارائه پیشنهاد دارند، لازم است طی نامه کتبی انصراف خود از ارائه پیشنهاد را حداکثر تا یک روز قبل از انقضای مهلت تحویل پاکت، به مناقصه‌گزار اعلام نمایند.
- ۵-۶: چنانچه شرکت پتروشیمی شیمی بافت به هر علت از انجام خرید منصرف گردد، تضمین برنده مناقصه مسترد خواهد شد و برنده مناقصه در این صورت حق هیچ‌گونه ادعای جبران خساراتی از این بابت نخواهد داشت.
- ۶-۶: هیچ‌گونه تصرف و تغییری در اسناد مناقصه نباید از طرف مناقصه‌گران صورت گیرد. در غیر این صورت و یا در صورت عدم اجرای کامل مفاد و شرایط مناقصه، پیشنهاد واصله مورد قبول نخواهد بود. این در حالی است که شرکت پتروشیمی شیمی بافت حق دارد، چنین پیشنهادی را مردود و از دور مناقصه خارج نماید.
- ۷-۶: مناقصه‌گران اقرار می‌نمایند شریک تجاری هیچ یک از مناقصه‌گران شرکت‌کننده در این مناقصه نیستند و از اعلام قیمت سایر شرکت‌کنندگان مطلع نبوده و در صورت احراز هرگونه تبانی بین مناقصه‌گران، ضمن رد پیشنهاد قیمت و گنجاندن در فهرست سیاه تأمین‌کنندگان، مطابق ضوابط و مقررات رفتار خواهد شد.



۶-۸: در صورت اعلام مراجع ذی ربط یا دستگاه‌های نظارتی و بالادستی شرکت پتروشیمی شیمی بافت مبنی بر عدم اهلیت یا صلاحیت مناقصه‌گران برای معامله با شرکت پتروشیمی شیمی بافت، پیشنهادهای مذکور در هر مرحله، از دور مناقصه خارج شده و هیچ‌گونه اعتراضی از سوی مناقصه‌گران مسموع نمی‌باشد.

۷-۹: زبان مناقصه، زبان فارسی می‌باشد و کلیه مکاتبات به‌جز اصطلاحات فنی می‌بایست به زبان فارسی ارسال گردد.

ماده ۷. حدنصاب تعداد مناقصه‌گران

حدنصاب تعداد مناقصه‌گران در این مناقصه، حداقل سه/۳ مناقصه‌گر در مرحله گشایش پیشنهاد قیمت، می‌باشد.

ماده ۸. نحوه گشایش پیشنهادهای و تعیین برنده مناقصه

۸-۱ گشایش پاکت‌های پیشنهادی به ترتیب زیر خواهد بود:

- ۹-۱-۱ تشکیل جلسه کمیسیون معاملات در زمان و مکان مقرر.
- ۹-۱-۲ اعلام اسامی مناقصه‌گران.
- ۹-۱-۳ گشودن پاکت "الف" (تضمین) و کنترل و احراز کامل بودن آن.
- ۹-۱-۴ گشودن پاکت "ب" مناقصه‌گرانی که پاکت الف آن‌ها تأیید شده است.
- ۹-۱-۵ گشودن پاکت "ج" (قیمت) مناقصه‌گرانی که پاکت "الف و ب" آن‌ها تأیید شده و حدنصاب امتیاز کیفی (۶۰ امتیاز) را در ارزیابی کیفی اخذ نموده اند.

۸-۲ نحوه تعیین برنده مناقصه

پاکت قیمت (پاکت ج) مناقصه‌گرانی که پاکت "الف" و "ب" آن‌ها مورد تأیید کمیسیون معاملات قرار گرفته و حدنصاب امتیاز ارزیابی کیفی (۶۰ امتیاز) را اخذ نموده باشند، در همان جلسه بازگشایی شده و کمترین قیمت کل پیشنهادی که در تمامی آیتم‌ها دارای کمینه قیمت باشد، به‌عنوان برنده مناقصه انتخاب می‌گردد. برنده دوم در صورتی اعلام می‌شود که تفاوت قیمت کل پیشنهادی وی با برنده اول، برابر یا کمتر از پنج درصد مبلغ برنده اول باشد. همچنین برنده سوم در صورتی اعلام می‌شود که تفاوت قیمت کل پیشنهادی وی با برنده اول، برابر یا کمتر از ده درصد مبلغ برنده اول باشد.

تبصره ۱: در صورت صلاحدید و تعیین موضوع مشخص، کمیسیون معاملات می‌تواند با اعلام تنفس در جلسه کمیسیون، موضوع را جهت بررسی و اعلام نظر به کمیته فنی بازرگانی ارجاع نموده و پس از دریافت نظرات آن کمیته، تصمیمات لازم در مورد پذیرش یا عدم‌پذیرش پیشنهادهای را اتخاذ نماید.

تبصره ۲: در صورت ناقص و یا مبهم بودن هر یک از پاکت‌های پیشنهادی مناقصه‌گران، پاکت‌های بعدی ایشان مورد بررسی قرار نگرفته و پیشنهاد مناقصه‌گر مربوطه، مردود و از دور مناقصه خارج خواهد شد. همچنین تضمین شرکت در مناقصه و پاکت "ج" ارائه شده شرکت مزبور، به نماینده رسمی ایشان عودت خواهد شد. این در حالی است که کمیسیون معاملات می‌تواند به صلاحدید خود از نواقص جزئی چشم‌پوشی کرده و یا فرصت رفع نقص متناسب و یکسان را به همه مناقصه‌گران ارائه نماید.

ماده ۹. مراحل ارجاع کار به برنده مناقصه

با مشخص شدن برنده مناقصه، مراتب به‌صورت کتبی به برنده اعلام خواهد شد تا حداکثر ظرف ده (۱۰) روز کاری، نسبت به تسلیم ضمانت‌نامه انجام تعهدات به میزان ۱۰٪ (ده درصد) مجموع قیمت کل پیشنهادی و گواهی صلاحیت ایمنی پیمانکاران منطقه ویژه اقتصادی پتروشیمی به شرکت پتروشیمی شیمی بافت و متعاقباً امضای قرارداد اقدام نماید.



تبصره ۱: چنانچه برنده اول از ارائه تضمین انجام تعهدات، گواهی صلاحیت ایمنی پیمانکاران منطقه ویژه اقتصادی پتروشیمی و یا امضای قرارداد در زمان تعیین شده امتناع نماید، ضمانت نامه وی ضبط و قرارداد با برنده دوم منعقد می گردد. در صورت امتناع نفر دوم ضمانت نامه وی ضبط و قرارداد با نفر سوم منعقد می گردد که در صورت امتناع، تضمین برنده سوم نیز ضبط و مناقصه تجدید می گردد.

تبصره ۲: چنانچه ظرف مدت ده (۱۰) روز کاری، امکان ارائه ضمانت نامه انجام تعهدات و انجام موارد فوق برای برنده مناقصه میسر نگردد، مدت مذکور در صورت تأیید شرکت پتروشیمی شیمی بافت، حداکثر تا ده (۱۰) روز کاری دیگر نیز قابل تمدید خواهد بود که براین اساس مدت زمان تمدید شده به مدت اعتبار پیشنهاد قیمت برنده مناقصه اضافه خواهد شد.

ماده ۱۰. رسیدگی به شکایات

کمیسیون معاملات شرکت پتروشیمی شیمی بافت مسئول رسیدگی به کلیه شکایات مناقصه گران می باشد. شکایات احتمالی می بایست حداکثر طی پنج روز کاری پس از اعلام نتایج، جهت رسیدگی در کمیسیون فوق، به مدیر عامل شرکت پتروشیمی شیمی بافت تحویل گردد.

تبصره: شکایات در موضوعات زیر مسموع نمی باشد:

- ترجیح مناقصه گران داخلی،
- اعتراضاتی که بیش از پنج روز کاری پس از اعلام نتایج، تحویل شده باشد.
- شکایت برنده مناقصه پس از انعقاد قرارداد.

ماده ۱۱. تجدید و لغو مناقصه

الف - مناقصه در شرایط زیر تجدید می گردد:

- ۱- کم بودن تعداد مناقصه گران از حدنصاب تعیین شده در اسناد مناقصه؛
- ۲- پایان مدت اعتبار پیشنهادها و عدم موافقت مناقصه گران و یا برنده مناقصه با تمدید آن.
- ۳- امتناع برندگان اول، دوم، سوم مناقصه از انعقاد قرارداد؛
- ۴- پایین بودن قیمت پیشنهادی در مناقصه به نحوی که به تشخیص کمیته فنی بازرگانی و تأیید اعضای کمیسیون معاملات، امکان انجام تعهدات وجود نداشته باشد.
- ۵- مبلغ پیشنهادی برنده در مناقصه به تشخیص کمیسیون معاملات با برآورد معامله اختلاف فاحش و غیرقابل قبول داشته و توجیه اقتصادی طرح را منتفی نموده و مناقصه گر آن را تعدیل ننماید.
- ۶- رأی کمیته رسیدگی به شکایات.
- ۷- بنا به تشخیص واحد درخواست کننده، تغییر بخش عمده ای از اقلام خرید یا مشخصات فنی کالا، خدمات و یا تجهیزات ضروری باشد.

ب - مناقصه در شرایط زیر لغو می گردد:

- ۱- نیاز به خرید کالا یا خدمات موضوع مناقصه منتفی شده باشد؛
- ۲- تغییرات زیادی در اسناد مناقصه لازم باشد و موجب تغییر در ماهیت مناقصه گردد؛
- ۳- پیشامدهای غیرمترقبه نظیر جنگ، زلزله، سیل و مانند آن ها که از طریق مراجع قانونی اعلام شود؛

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



۴- رأی کمیسیون معاملات درخصوص بررسی شکایات؛

۵- تشخیص کمیسیون معاملات مبنی بر احتمال تبانی و یا ارتباطات خارج از چهارچوب تعریف شده و یا افشای اطلاعات معاملاتی شرکت پتروشیمی شیمی بافت توسط مناقصه‌گران.

ماده ۱۲. قانون حداکثر استفاده از توان تولیدی و خدماتی کشور و حمایت از کالای ایرانی

کلیه مناقصه‌گران در امور مرتبط با این مناقصه، موظف به رعایت قانون حداکثر استفاده از توان تولیدی و خدماتی کشور و حمایت از کالای ایرانی مصوب ۱۳۹۸/۰۲/۱۵ مجلس شورای اسلامی می‌باشند.



پیوست شماره ۱-۱ شرایط مناقصه: فرم خلاصه پیشنهاد قیمت

شماره مناقصه 1404MN84

جدول خلاصه قیمت نهایی		
ردیف	شرح	مبلغ (ریال)
۱	جدول شماره ۱: غذای اول	
۲	جدول شماره ۲: غذای دوم	
۳	جدول شماره ۳: پکیج نیمه شبی	
۴	جدول شماره ۴: پیش غذای گرم	
۵	جدول شماره ۵: پیش غذای سرد	
۶	جدول شماره ۶: دسر	
۷	جدول شماره ۷: پکیج افطاری	
۸	جدول شماره ۸: نوشیدنی ها	
۹	جدول شماره ۹: سقف هزینه نیروی انسانی (شامل حقوق، مزایا، عیدی، سنوات و اضافه کار)	
	جمع کل یک سال (ریال)	
مبلغ کل (به حروف):		ریال

توجه ۱: پرداخت هزینه های نیروی انسانی ثابت شاغل در قرارداد، مطابق پرداخت واقعی انجام شده توسط پیمانکار به پرسنل، بر اساس لیست حقوق و دستمزد اعلام شده تا سقف مبلغ درج شده در ردیف ۹ جدول فوق انجام می پذیرد.

توجه ۲: هزینه های طب صنعتی و تهیه البسه پرسنل مورد استفاده در این قرارداد در سقف هزینه نیروی انسانی مندرج در بند ۹ جدول فوق لحاظ نگردیده است، لکن انجام آن به عهده و هزینه پیمانکار می باشد و در قیمت پیشنهادی پیمانکار می بایست محاسبه شده باشد.

**شرایط:**

۱. مدت اعتبار پیشنهاد قیمت از پایان مهلت تسلیم پیشنهاد ۹۰ روز می باشد.
۲. در صورت وجود اختلاف بین مبلغ عددی پیشنهاد قیمت کل و مبلغ مذکور به حروف، مبلغ کل به حروف ملاک تصمیم گیری خواهد بود، این در حالی است که مناقصه گزار می تواند به دلیل وجود این مغایرت، پیشنهاد مربوطه را مردود اعلام نماید.
۳. در صورت وجود اختلاف بین قیمت واحد و قیمت کل، قیمت کمتر ملاک تصمیم گیری خواهد بود، این در حالی است که مناقصه گزار می تواند به دلیل وجود این مغایرت، پیشنهاد مربوطه را مردود اعلام نماید.
۴. تحویل پیشنهاد توسط مناقصه گر به منزله قبول تمامی شرایط مناقصه گزار بوده و مناقصه گر اذعان می دارد که با آگاهی کامل نسبت به تسلیم پیشنهاد اقدام نموده است.
۵. قیمت پیشنهادی مندرج در این فرم قطعی بوده و هیچ گونه افزایش، تحت هر عنوان و شرایط به آن تعلق نمی گیرد.
۶. مبلغ پیشنهادی فوق الذکر شامل بهای کلیه خدمات و تجهیزات، اعم از ایاب و ذهاب، بیمه پرسنل و کلیه هزینه های مرتبط می باشد و اضافه بر مبلغ پیشنهادی فوق الذکر، هیچ گونه مبلغ دیگری تحت هر عنوان به پیمانکار پرداخت نخواهد شد.
۷. مبالغ پیشنهادی فوق الذکر بدون احتساب مالیات ارزش افزوده بوده و در صورت ارائه گواهی نامه معتبر ثبت نام در نظام مالیات بر ارزش افزوده و درج در فاکتور نهایی فروش، مبلغ مذکور قابل پرداخت است.
۸. در صورت ارائه صورتحساب الکترونیکی از سامانه مودیان مالیاتی و درج ارزش افزوده در صورتحساب فوق، قابل پرداخت خواهد بود.



پیوست شماره ۱-۱-۱- شرایط مناقصه: فرم پیشنهاد قیمت وعده نهار و شام (غذای اول)

غذاهای ارائه شده به عنوان نهار و شام (غذای اول)				
ردیف	نوع غذا	تعداد کل	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	چلو قلیه ماهی (شیرماهی - میش ماهی)	۲۶۰۰		
۲	سبزی پلو با ماهی قزل آلا	۴۰۰۰		
۳	سبزی پلو با ماهی شوریده	۴۰۰۰		
۴	چلو سبزی پلو با میگو	۲۰۰۰		
۵	چلو خورش آلو با گوشت	۲۰۰۰		
۶	چلو خورش بامیه	۲۵۰۰		
۷	چلو خورش قیمه سیب زمینی	۴۶۰۰		
۸	چلو خورش قیمه بادمجان	۴۷۰۰		
۹	چلو خورش قورمه سبزی	۵۰۰۰		
۱۰	زرشک پلو با مرغ	۱۱۰۰۰		
۱۱	چلو مرغ ترش	۱۶۰۰		
۱۲	استانبولی با گوشت	۱۸۰۰		
۱۳	چلو کباب کوبیده	۱۱۰۰۰		
۱۴	چلو جوجه کباب بدون استخوان	۶۰۰۰		
۱۵	چلو کباب بختیاری	۲۰۰۰		
۱۶	عدس پلو با گوشت	۱۷۰۰		
۱۷	شوید پلو با گوشت	۱۷۰۰		
۱۸	چلو خورشت فسنجون	۱۰۰۰		
۱۹	ماکارونی با گوشت و قارچ	۱۴۰۰		
۲۰	ته چین مرغ	۵۰۰		
۲۱	دیزی آبگوشت	۵۰۰		
۲۲	لوبیا پلو با گوشت	۵۰۰		
۲۳	باقلی پلو با مرغ	۲۹۰۰		
جمع کل		۷۵۰۰۰		
*تعداد پرس ذکر شده تقریبی می باشد بدیهی است پرداخت بر اساس میزان پرس واقعی و سرو شده صورت می پذیرد.				

مهر و امضای مجاز

قرائن شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



پیوست شماره ۱-۱-۲- شرایط مناقصه: فرم پیشنهاد قیمت وعده نهار و شام (غذای دوم)

غذاهای ارائه شده به عنوان نهار و شام (غذای دوم)				
ردیف	نوع غذا	تعداد کل	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	خوراک فیله مرغ سوخاری سه تیکه	۲۰۰۰		
۲	خوراک فلافل + خیارشور + گوجه + سس گوجه فرنگی	۳۵۰		
۳	خوراک کوفته تبریزی	۱۲۰۰		
۴	خوراک دلمه مخلوط (لفل دلمه/بادمجان دلمه ای)	۳۰۰		
۵	خوراک کباب شامی + با سس گوجه فرنگی	۱۶۰۰		
۶	خوراک میگو بندری با قارچ	۱۲۰۰		
۷	خوراک کوبیده	۳۲۵۰		
۸	خوراک تاس کباب مرغ	۱۲۰۰		
۹	خوراک مرغ فری (استیک مرغ) + سس گوجه فرنگی	۱۲۰۰		
۱۰	بشقاب سلامت (خیار ۲۰۰ گرم، گوجه ۲۰۰ گرم، پنیر ۶۰ گرم، گردو ۳۰ گرم، ۲ قرص نان ۸۰ گرمی)	۵۰۰		
۱۱	خوراک ماهی شکم پر تو فری (ماهی شیریا قزل آلا)	۱۲۰۰		
۱۲	خوراک جوجه کباب بی استخوان	۴۰۰۰		
۱۳	چیکن استراگانوف	۵۰۰		
۱۴	ساندویچ رست بیف	۱۲۰۰		
۱۵	خوراک رولت مرغ با سبزیجات	۲۰۰		
۱۶	خوراک کالزونه مرغ وقارچ	۳۰۰		
۱۷	خوراک فیله ماهی شیر و سبزیجات	۹۰۰		
۱۸	خوراک مرغ و قارچ و سبزیجات	۹۰۰		
	جمع کل	۲۲۰۰۰		
*تعداد پرس ذکر شده تقریبی می باشد بدیهی است پرداخت بر اساس میزان پرس واقعی و سرو شده صورت می پذیرد.				



پیوست شماره ۱-۱-۳- شرایط مناقصه: فرم پیشنهاد قیمت وعده نیمه شب

غذاهای ارائه شده به عنوان نیمه شب				
ردیف	نوع غذا	تعداد کل	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	پکیج نیمه شب ۱ (کره بادام زمینی تک نفره (دو عدد)، عسل تک نفره (دو عدد)، شیر کم چرب ۲۰۰ میلی لیتر و میوه فصل) - دو قرص نان ۸۰ گرمی	۲۵۰۰		
۲	پکیج نیمه شب ۲ (پنیر (۶۰ گرم)، خیار، گوجه، خرما (۳۵ گرم) و مغز گردو (۴۰ گرم) - یک قرص نان ۸۰ گرمی	۳۱۰۰		
۳	پکیج نیمه شب ۴ (دو عدد تخم مرغ، کره ۵۰ گرم حیوانی، گوجه، میوه فصل) - دو قرص نان ۸۰ گرمی	۳۲۰۰		
۴	پکیج نیمه شب ۵ (ساندویچ مرغ گریل شده و ۳ عدد خرما، رانی)	۲۵۰۰		
۵	پکیج نیمه شب ۶ (لوبیاچیتی، میوه فصل، ۳ عدد خرما و ...) - دو قرص نان ۸۰ گرمی	۳۱۰۰		
۶	پکیج نیمه شب ۷ (تن ماهی، ۳ عدد خرما و ...) - دو قرص نان ۸۰ گرمی	۴۱۰۰		
	جمع کل	۱۸۵۰۰		
*تعداد پرس ذکر شده تقریبی می باشد بدیهی است پرداخت بر اساس میزان پرس واقعی و سرو شده صورت می پذیرد.				



پیوست شماره ۱-۱-۴- شرایط مناقصه: فرم پیشنهاد قیمت پیش غذای گرم

پیش غذای گرم ارائه شده				
ردیف	نوع غذا	تعداد کل	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	آش جو	۷۰۰۰		
۲	آش رشته وزن سرو ۳۵۰ گرم	۹۵۰۰		
۴	آش شله قلمکار وزن سرو ۳۵۰ گرم	۳۵۰۰		
۵	سوپ دال عدس وزن سرو ۳۵۰ گرم	۵۰۰۰		
۶	سوپ مرغ و ورمیشل وزن سرو ۳۵۰ گرم	۴۵۰۰		
۷	سوپ قارچ و شیر وزن سرو ۳۵۰ گرم	۳۵۰۰		
۸	حلیم بادمجان	۱۰۰۰		
۹	عدسی وزن سرو ۳۵۰ گرم	۵۰۰۰		
۱۰	لوبیا چیتی وزن سرو ۳۵۰ گرم	۱۵۰۰		
۱۱	کشک بادمجان	۱۵۰۰		
۱۲	میرزا قاسمی	۱۵۰۰		
	جمع کل	۴۳۵۰۰		
*تعداد پرس ذکر شده تقریبی می باشد بدیهی است پرداخت بر اساس میزان پرس واقعی و سرو شده صورت می پذیرد.				



پیوست شماره ۱-۱-۵- شرایط مناقصه: فرم پیشنهاد قیمت پیش غذای سرد

پیش غذای سرد ارائه شده				
ردیف	نوع غذا	تعداد کل	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	ماست و موسیر (۱۵۰ گرم)	۲۰۰۰		
۲	ماست و بورانی اسفناج (۲۰۰ گرم)	۱۵۰۰		
۳	ماست و خیار (۲۰۰ گرم)	۲۷۵۰		
۴	ماست ساده (۲۰۰ گرم)	۲۴۷۵۰		
۶	سالاد فصل (وزن سرو ۲۰۰ گرم)	۱۸۰۰۰		
۷	سالاد شیرازی (وزن سرو ۲۰۰ گرم)	۱۵۰۰		
۸	سالاد کلم (وزن سرو ۲۰۰ گرم)	۱۵۰۰		
۱۰	سبزی خوردن بسته بندی یک نفره	۴۵۰۰۰		
۱۱	میوه فصل	۹۷۰۰۰		
جمع کل		۱۹۴۰۰۰		
*تعداد پرس ذکر شده تقریبی می باشد بدیهی است پرداخت بر اساس میزان پرس واقعی و سرو شده صورت می پذیرد.				



پیوست شماره ۱-۱-۶- شرایط مناقصه: فرم پیشنهاد قیمت دسر

دسرهای ارائه شده				
ردیف	نوع غذا	تعداد کل	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	زیتون ساده	۱۰۰۰		
۲	زیتون پرورده	۶۰۰		
۳	ترشی مخلوط	۹۰۰		
۴	ترشی بندری	۱۰۰		
۵	ترشی فلفل	۱۰۰		
۶	ترشی لیمو	۲۰۰		
جمع کل		۲۹۰۰		
*تعداد پرس ذکر شده تقریبی می باشد بدیهی است پرداخت بر اساس میزان پرس واقعی و سرو شده صورت می پذیرد.				



پیوست شماره ۱-۱-۷- شرایط مناقصه: فرم پیشنهاد قیمت وعده افطار

پکیج های ارائه شده به عنوان افطار				
ردیف	نوع غذا	تعداد کل	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	پکیج افطاری ۱) آش رشته و پنیر یک نفره، مغز گردو (معادل ۴۰ گرم) و ۱ عدد زولبیا)	۴۳۷		
۲	پکیج افطاری ۲) انواع سوپ و کره و عسل یکنفره، ۳ عدد خرما)	۱۵۲		
۳	پکیج افطاری ۳) حلیم و کره و مربای هویج یکنفره، ۳ عدد خرما، بامیه ۵ عدد)	۶۵۴		
۴	پکیج افطاری ۴) فرنی و کره و مربای آلبالو یکنفره، ۳ عدد خرما و ۱ عدد زولبیا)	۱۴۰		
۵	پکیج افطاری ۵) شله زرد و حلوا ارده یک نفره و ۵ عدد بامیه)	۵۵۶		
۶	پکیج افطاری ۶) آش شله قلمکار و پنیر یک نفره، مغز گردو (معادل ۴۰ گرم و ۱ عدد زولبیا)	۱۴۰		
جمع کل		۲۰۷۹		
*تعداد پرس ذکر شده تقریبی می باشد بدیهی است پرداخت بر اساس میزان پرس واقعی و سرو شده صورت می پذیرد.				



پیوست شماره ۱-۱-۸- شرایط مناقصه: فرم پیشنهاد قیمت نوشیدنی ها

نوشیدنی های ارائه شده				
ردیف	نوع غذا	تعداد کل	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	دوغ ۲۵۰ سی سی	۴۰۰۰		
۲	دلستر انواع طعم ها ۳۰۰ سی سی	۳۰۰۰		
۳	لیموناد	۴۵۰۰		
۴	شربت (عرقجات)	۸۰۰۰		
۵	رانی	۵۰۰		
	جمع کل	۸۰۰۰۰		
*تعداد پرس ذکر شده تقریبی می باشد بدیهی است پرداخت بر اساس میزان پرس واقعی و سرو شده صورت می پذیرد.				

توجه : مقادیر برآورد شده تعداد پرس و تکرار سرو غذاها در سال در جداول قیمت فوق، تقریبی بوده و مبنای پرداخت، مقادیر واقعی غذاهای سرو شده به درخواست کارفرما می باشد.



پیوست شماره ۱-۱-۹- شرایط مناقصه: فرم چارت نیروی انسانی پیمانکار

چارت سازمانی مورد نیاز پیمانکار تهیه، طبخ و توزیع غذا					
ردیف	عنوان شغل	تعداد نفرات	حقوق ماهیانه / هر نفر (ریال)	تعداد/واحد	جمع کل (ریال)*
۱	مدیر یا نماینده تام الاختیار	۱		۱۲ ماه	
۲	مسئول خرید	۱			
۳	کارشناس تغذیه	۱			
۴	سرآشپز	۱			
۵	آشپز	۲			
۶	کمک آشپز	۲			
۷	انباردار	۱			
۸	نظافتچی عمومی	۱			
۹	سالن دار	۲			
۱۰	ظرفشوی	۱			
۱۱	شاطر نانوا	۱			
۱۲	سالن دار	۱			
۱۳	آشپز	۱			
۱۴	کمک آشپز	۱			
جمع کل		۱۷ نفر			

* توجه: جمع کل این ستون از ضرب تعداد پرسنل در حقوق ماهیانه در ۱۲ ماه محاسبه و درج گردد.

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



پیوست شماره ۱-۲ شرایط مناقصه: نمونه امضای مجاز صاحبان امضا

ردیف	نام و نام خانوادگی	سمت	نمونه امضا
۱			
۲			
۳			
۴			
۵			

- نحوه امضای اوراق بهادار برابر روزنامه رسمی شماره
- امضای کلیه اوراق و اسناد بهادار و تعهدآور از جمله چک، سفته، برات، و قراردادهای و عقود اسلامی با همراه با مهر شرکت معتبر می باشد.



پیوست شماره ۱-۳ شرایط مناقصه: فرم اطلاعات کلی

			نام شرکت:
			موضوع فعالیت شرکت:
☐ تعاونی	☐ سهامی خاص	☐ سهامی عام	نوع شرکت:
.....	☐ سایر موارد (با ذکر نام)	☐ مسئولیت محدود	
	شماره ثبت:		شناسه ملی:
	شماره تلفن:		تاریخ ثبت:
	کد کارگاه:		کد اقتصادی:
			وبسایت:
	شماره نمابر:		تلفن همراه مدیرعامل:
	پست الکترونیکی:		کد پستی:
			نشانی قانونی شرکت:
	تلفن مستقیم:		نام نماینده شرکت:
	پست الکترونیکی:		تلفن همراه:

تذکر مهم: ارائه لیست اسامی و تصویر مدارک هویتی (کارت ملی و شناسنامه) مدیرعامل و اعضای هیئت مدیره و سهام داران به ضمیمه این فرم در محتویات پاکت (ب) الزامی می باشد.

**پیوست شماره ۱-۴ شرایط مناقصه: فرم نمونه ضمانتنامه شرکت در مناقصه**

نظر به اینکه * به نشانی:

مایل است در مناقصه * * * شرکت نماید، این * *

از * ، در مقابل * * * ، برای مبلغ ریال تضمین و تعهد می نماید چنانچه * * *

به این * * اطلاع دهد که پیشنهاد شرکت کننده نامبرده مورد قبول واقع شده و مشارالیه از امضای پیمان مربوط یا تسلیم ضمانتنامه انجام تعهدات پیمان استنکاف نموده است، تا میزان

ریال هر مبلغی را که * * * مطالبه نماید، به محض دریافت اولین تقاضای کتبی واصله از سوی * * * بدون اینکه احتیاجی به اثبات استنکاف یا اقامه دلیل و یا صدور اظهارنامه یا اقدامی از مجاری قانونی یا قضائی داشته باشد، بی درنگ در وجه یا حواله کرد. * * *

مدت اعتبار این ضمانتنامه سه ماه است و تا آخر ساعت اداری روز معتبر می باشد.

این مدت بنابه درخواست کتبی * * * تا قبل از پایان وقت اداری روز سررسید برای مدتی که درخواست شود قابل تمدید است و در صورتی که * * * نتواند یا نخواهد مدت این ضمانتنامه را تمدید کند و یا * *

موجب این تمدید را فراهم نسازد و * * * را موافق با تمدید ننماید، * * * متعهد است بدون اینکه احتیاجی به مطالبه مجدد باشد، مبلغ درج شده در این ضمانتنامه را در وجه یا حواله کرد. * * * پرداخت کند.

چنانچه مبلغ این ضمانتنامه در مدت مقرر از سوی * * * مطالبه نشود، ضمانتنامه در سررسید، خودبه خود باطل و از درجه اعتبار ساقط است، اعم از اینکه مسترد گردد یا مسترد نگردد

* عنوان کامل مناقصه گر

** عنوان بانک

*** عنوان کامل دستگاه مناقصه گزار (شرکت پتروشیمی شیمی بافت)

**** موضوع قرارداد مورد نظر

تبصره ۱: نام مناقصه گزار می بایست به صورت کامل "شرکت پتروشیمی شیمی بافت" در ضمانتنامه فوق درج گردد.

تبصره ۲: درج کد سپام (کد ارائه شده توسط بانک مرکزی) در ضمانتنامه ارائه شده الزامی می باشد.

شناسه ملی:	۱۰۱۰۱۴۸۸۰۵۳	شماره حساب بانک رفاه:	۲۶۲۷۸۹۱۳۹
شماره اقتصادی:	۴۱۱۱-۹۷۶۴-۵۹۳۷	نام صاحب حساب:	پتروشیمی شیمی بافت
کد پستی:	۱۵۱۸۸۴۴۸۱۳	شماره شبا:	IR11-0130-1000-0000-0262-7891-39



پیوست شماره ۱-۵ شرایط مناقصه: فرم نمونه ضمانتنامه انجام تعهدات

نظر به اینکه * به نشانی:

به این ** اطلاع داده است قصد انعقاد قرارداد ****

را با *** دارد، این ** از *

در مقابل * * * ، برای مبلغ

می گیرد، تضمین و تعهد می نماید در صورتی که ***

اطلاع دهد که * از اجرای هر یک از تعهدات ناشی از قرارداد یاد شده تخلف ورزیده است، تا میزان

*** مطالبه کند، به محض دریافت اولین تقاضای کتبی واصله از سوی *** بدون آنکه احتیاجی به صدور اظهارنامه

یا اقدامی از مجاری قانونی و قضایی داشته باشد، بی درنگ در وجه یا حواله کرد *** بپردازد.

مدت اعتبار این ضمانتنامه تا آخر وقت اداری روز

وقت اداری روز تعیین شده، برای مدتی که درخواست شود قابل تمدید می باشد و در صورتی که * * *

این ضمانتنامه را تمدید کند و یا * موجب این تمدید را فراهم نسازد و نتواند * * *

متعهد است بدون آنکه احتیاجی به مطالبه مجدد باشد، مبلغ درج شده در بالا را در وجه یا حواله کرد * * *

پرداخت کند.

* عنوان کامل مناقصه گر

** عنوان بانک

*** عنوان کامل دستگاه مناقصه گزار (شرکت پتروشیمی شیمی بافت)

**** موضوع قرارداد مورد نظر

تبصره ۱: نام مناقصه گزار می بایست به صورت کامل "شرکت پتروشیمی شیمی بافت" در ضمانتنامه فوق درج گردد.

تبصره ۲: درج کد سپام (کد ارائه شده توسط بانک مرکزی) در ضمانتنامه ارائه شده الزامی می باشد.



پیوست شماره ۱-۶ شرایط مناقصه: تعهدنامه عدم تغییر در مفاد اسناد مناقصه

شرکت به شناسه ملی، اذعان می‌دارد اسناد مناقصه شماره 1404MN84 با موضوع انتخاب پیمانکار خدمات تهیه، تامین طبخ و توزیع غذا را از طریق سایت شرکت پتروشیمی شیمی بافت به نشانی www.shimibaft.com دریافت نموده و اقرار می‌نماید اسناد ارائه شده در پاکت پیشنهاد خود را ضمن رعایت شرط امانت‌داری، عیناً مطابق سند دریافت شده و بدون هیچ‌گونه تصرف و تغییری در اسناد مناقصه، آماده و ارائه نموده است. در غیر این صورت در هر مرحله‌ای از مناقصه خلاف این موضوع ثابت شود، پیشنهاد این مناقصه‌گر مردود و از دور مناقصه خارج می‌گردد. همچنین اگر در مراحل بعدی و حتی پس از انعقاد قرارداد، مشخص شود که این شرکت تغییری در مستندات ایجاد نموده است، مناقصه‌گزار اختیار دارد تا نسبت به مطالبه جرایم و کلیه خسارات مادی و معنوی وارده به خود، از طریق مراجع قضایی اقدام نماید.



پیوست شماره ۱-۷ شرایط مناقصه: فرم ارزیابی کیفی پیمانکاران

این فرم به منظور ارزیابی کیفی مناقه گران می باشد که پس از طرح در کمیته ارزیابی، در صورت کسب امتیاز مجاز پیشنهاد قیمت مناقصه گران مورد تأیید گشایش خواهد یافت.

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

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

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

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.

مهر و امضای مجاز



ردیف	معیارهای ارزیابی	شرح جز معیارهای ارزیابی		امتیاز جز	امتیاز معیار	امتیاز کسب شده
۱	تجربه (سوابق اجرایی)	الف)سابقه تاسیس شرکت و آخرین روزنامه رسمی (الزامی) و کفایت کادر مدیریتی (شامل مدارک تحصیلی و رزومه کادر هیات مدیره و مدیر عامل		۵	۴۵	
		ب)قرارداد های فعال و جاری در صنعت پتروشیمی با موضوع مشابه		۱۵		
		ج)سابقه کارهای مشابه با صنایع پتروشیمی در ۵ سال اخیر (بابت هر قرارداد ۵ امتیاز)		۲۵		
۲	حس سابقه در کارهای قبلی	دارا بودن ارزیابی مثبت و تقدیر نامه از کارفرمایان قبلی در پروژه های مشابه (حداکثر۵پروژه)		۵	۱۰	
		دارا بودن فرم ارزیابی مثبت HSE از کارفرمایان قبلی در پروژه های مشابه		۲		
		دارا بودن ارزیابی مثبت از کارفرمایان قرارداد های جاری و فعال با موضوع مشابه		۳		
۳	توان مالی	یکی از این موارد ۵سال اخیر (امتیاز متناسب با سطح برآوردپیش فرض تعیین می گردد	بررسی نسبت جاری و آنی(متوسط این دو شاخص)	۴	۲۰	
			بررسی نسبت بدهی ها	۴		
			مفاصا حساب تامین اجتماعی و تسویه مالیاتی	۴		
			داراییها -بررسی نسبت بازده دارایی	۴		
			اعتبار از سوی بانک یا موسسات مالی مجاز(ارائه نامه از سوی بانک جهت سقف ضمانت نامه بانکی یا حد اعتبار)	۴		
۴	نظام تضمین کیفیت ونحوه تضمین خدمات	گواهینامه ها و انطباق با استاندارد های معتبر و گواهینامه های ایمنی غذا و مدیریت کیفیت گواهینامه تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی صلاحیت ، آموزش و مهارت پرسنل (گواهینامه های مهارتی سرآشپز، آشپز وساختار مطبخ)	گواهینامه های ایمنی غذا و مدیریت کیفیت گواهینامه تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی صلاحیت ، آموزش و مهارت پرسنل (گواهینامه های مهارتی سرآشپز، آشپز وساختار مطبخ)	۴	۲۵	
			مستندات قرارداد با تامین کنندگان معتبر و برندینگ اقلام جهت تهیه و پخت غذا	۳		
			توان لجستیکی و برنامه پشتیبانی (خودروهای سردخانه، حمل و توزیع)	۳		
			درصد پایداری نیرو و ساختار سازمانی در دوره های شغلی اخیر(همراه لیست بیمه پرسنل)	۵		
			ارائه گواهینامه صلاحیت پیمانکاری و ایمنی الزامی میباشد .			
۵	استاندارد های مرتبط باتولید			*	*	*
		امتیاز کل		۱۰۰		



۱	نام شرکت :..... نام مدیرعامل :..... کد ملی مدیرعامل :..... موبایل :..... شناسه ملی :..... کد اقتصادی شرکت :..... شماره ثبت (پروانه بهره‌داری) :..... محل ثبت :..... تاریخ ثبت :..... کپی مدارک آگهی های روزنامه رسمی (روزنامه های صادره ابتدای تاسیس و آخرین تغییرات) ممهور به مهر شرکت ضمیمه گردد.
۲	آدرس دفتر مرکزی :..... صندوق پستی :..... آدرس کارخانه / انبار :..... صندوق پستی :..... شماره تماس :..... نام رابط ۱ :..... سمت رابط ۱ :..... شماره همراه رابط ۱ :..... نام رابط ۲ :..... سمت رابط ۲ :..... شماره همراه رابط ۲ :..... Email :..... website :.....
۳	نوع فعالیت : ☐ تولیدکننده داخلی ☐ شعبه تولید کننده خارجی ☐ نمایندگی انحصاری ☐ نماینده فروش و خدمات ☐ فروشنده / واسطه ☐ انباردار ☐ خدمات بازرسی فنی ☐ خدمات پیمانکاری نصب راه اندازی و تعمیرات ☐ سایر خدمات 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. 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.



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.

ردیف	نام ثبت شونده	کالای ثبت شده	نام شرکت با سازمان	تاریخ ثبت	شماره ثبت

۴

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	حجم

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

ارزیابی توان مالی در ۵ سال گذشته

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

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

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

Datasheet سفارشی ساخته می شود ۲ نمونه Final Book که نشان دهنده حداکثر و حداقل توانایی تولیدی باشد را ارائه نمایید

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



ارتباط با تولید کنندگان (مدارک لازم پیوست گردد)							
ردیف	نام شرکت تولید کننده	نوع همکاری	تعداد	مدت زمان همکاری	دسته کالا	کالا	توضیحات لازم پیرامون تامین کننده
۹							
در صورتی که نمایندگی از تولید کننده خارجی می باشد کارت بازرگانی و نامه های نمایندگی پیوست گردد.							
۱۰	تعداد نیرو های انسانی، سطح تحصیلات و سوابق اجرایی به پیوست ارسال گردد.						
۱۱	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)						
۱۲	صحت کلیه مطالب مندرج در این فرم را شامل ۱۲ بند در برگ تایید می نمایم. نام و نام خانوادگی مدیرعامل : امضا و مهر: تاریخ:						
مدارک احراز هویت ذیل، مهمور 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 مستندات 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 صراحتا موضوع در مقابل بند مربوطه درج گردد. ۲. لطفا هرگونه کاتالوگ مشخصات و اطلاعات خود ترجیحا 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 مهمور 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 مهمور 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.							

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



برچسب پاکات اسناد تحویلی

اسناد ارزیابی کیفی پیمانکاران

مناقصه عمومی یک مرحله ای با ارزیابی کیفی انتخاب پیمانکار ارائه خدمات تهیه، تامین، طبخ و توزیع غذای کارکنان

مشخصات مناقصه گر:

آدرس:

شماره تماس: مشخصات شخص رابط:

لیست اسناد موجود در پاکت:



پیوست شماره ۲ - طرح قرارداد

طرح قرارداد

خدمات تهیه، تامین، طبخ و توزیع غذای کارکنان

کارفرما: شرکت پتروشیمی شیمی بافت

پیمانکار: شرکت

شماره قرارداد:

تاریخ:



این قرارداد بین شرکت پتروشیمی شیمی بافت (سهامی عام)، به شماره ثبت ۱۰۴۹۱۳، شناسه ملی ۱۰۱۴۸۸۰۵۳ و کد اقتصادی ۴۱۱۹۷۶۴۵۹۳۷ به نشانی: تهران، بلوار نلسون ماندلا (آفریقا)، بالاتر از چهار راه جهان کودک، خیابان پدیدار، پلاک ۲۲، کدپستی ۱۵۱۸۸۴۴۸۱۳، تلفن ۱۵-۸۸۶۷۶۸۱۴، نمابر ۸۸۶۷۶۸۱۶ با نمایندگی آقای محمد علی رستمی با سمت عضو هیئت مدیره و آقای معین رضا علیزاده یکتا با سمت رئیس هیئت مدیره که در این قرارداد به اختصار "کارفرما" نامیده می شود از یک طرف و شرکت ***، به شماره ثبت **، شناسه ملی **** و کد اقتصادی *** به نشانی: ****، کدپستی ****، تلفن ****، ایمیل: **** با نمایندگی آقایان **** به کد ملی **** با سمت مدیرعامل و **** هیئت مدیره و **** به کد ملی **** با سمت رئیس هیئت مدیره که در این قرارداد به اختصار "پیمانکار" نامیده می شود از طرف دیگر، بر اساس شرایط، مواد و مفاد ذیل در شهر تهران منعقد گردید.

ماده ۱- موضوع قرارداد

موضوع قرارداد عبارتست از، خدمات تهیه، تامین، حمل مواد اولیه، طبخ و توزیع (سرو) غذای گرم کارکنان کارفرما به تعداد تقریبی ۱۲۰۰۰۰ پرس (شامل: ناهار، شام، وعده نیمه شب و میوه فصل) در شبانه روز (۲۴ ساعت) در شرکت پتروشیمی شیمی بافت، که پیمانکار موظف است طبق برنامه هفتگی و مطابق با شرایط قرارداد در محل شرکت پتروشیمی شیمی بافت واقع در خوزستان، بندر ماهشهر، سایت ۳ و ۲ منطقه ویژه اقتصادی پتروشیمی و در وقت تعیین شده در ماده ۸ این قرارداد به کارکنان کارفرما ارائه نماید.

تبصره ۱: تعداد پرس های غذا قابل افزایش و یا کاهش تا میزان ۲۵٪ می باشد.

تبصره ۲: کارفرما مجاز است در طول مدت قرارداد، نسبت به افزایش یا کاهش غذا های مورد نیاز، بنا به شرایط کاری، تغییر تعداد پرسنل، بودجه و یا سایر ملاحظات مدیریتی، به هر میزان که لازم بداند اقدام نماید. پیمانکار نیز موظف است بدون هیچ اعتراض و طرح دعوی خسارت و جریمه، نسبت به اجرای موارد اصلاحی از تاریخ اعلام کتبی کارفرما اقدام فرماید.

ماده ۲- نوع و بهای غذا

نوع و بهای غذاها مطابق جداول پیوست می باشد که طی برنامه هفتگی از طرف کارفرما تنظیم و به پیمانکار ابلاغ خواهد شد و پیمانکار ملزم به رعایت و اجرای آن خواهد بود.

تبصره ۲: تهیه مخلفات روی میز و یا مخلفاتی که همراه غذا در ظروف یکبار مصرف در محل واحدها در سایت سرو می گردد به تعداد کافی از قبیل فلفل سیاه، نان گرم، سماق، آبلیمو، روغن زیتون، پیاز، دستمال کاغذی، سس گوجه فرنگی بصورت یکنفره، سس فلفل و خلال دندان بعهده و هزینه پیمانکار می باشد. لازم بذکر است که تهیه یخ و توزیع آن بعهده پیمانکار می باشد.



ماده ۳- نمونه برنامه هفتگی

برنامه غذایی و نوع میوه روزانه به صورت ماهانه یا فصلی توسط کارشناس تغذیه تنظیم و بعد از تأیید کمیته تغذیه حداکثر یک هفته قبل به پیمانکار اعلام و پیمانکار موظف به اجرای آن می باشد.

تبصره ۳: در صورتی که به علت عدم تهیه مواد اولیه مورد نیاز یا هرگونه مشکل دیگر نیاز به تغییر یا جابه جایی در برنامه غذایی باشد، پیمانکار میبایست مراتب را به صورت کتبی ۴۸ ساعت قبل از زمان سرو وعده غذایی مورد نظر بصورت کتبی به نماینده کارفرما اعلام نماید تا با صلاحدید این کمیته، غذای مناسبی جایگزین گردد. بدیهی است در صورت عدم هماهنگی پیمانکار با کمیته تغذیه مطابق مقررات و جرایم مربوطه با ایشان برخورد خواهد شد.

ماده ۴- مدت قرارداد

مدت قرارداد از تاریخ ۱۴۰۴/۱۲/۱۰ لغایت ۱۴۰۵/۱۲/۰۹ به مدت یک سال شمسی می باشد.

تبصره ۴: کارفرما در صورت عدم رضایت و یا به هر دلیل که مصلحت بداند می تواند قرارداد را بر اساس مفاد مندرج در متن قرارداد زودتر از موعد مقرر خاتمه دهد و پیمانکار حق هرگونه اعتراض را از خود سلب نمود.

تبصره: زمان شروع کار، ۱۴۰۴/۱۲/۱۰ می باشد.

ماده ۵- مبلغ قرارداد

مبلغ قرارداد با توجه به مدت آن (موضوع ماده ۴) و تعداد پرسینون غذایی برآورد شده در جدول مندرج در پیوست شماره پنج قرارداد، مبلغ ***** (به حروف) ریال می باشد.

ماده ۶- تغییر در برنامه روزانه

کار فرما 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 سی درصد افزایش یا کاهش دهد.

تبصره ۶: پیمانکار موظف است علاوه بر آمار پخت غذا و تهیه میوه فصل، برخی مواد غذایی که مورد تأیید بهداشت است را به شکلی آماده داشته باشد که در مواقع غیر قابل پیش بینی و بنا به درخواست کتبی دستگاه نظارت، انواع خاصی از غذا مانند انواع کباب (کوبیده، برگ، جوجه) و یا ماهی را در حداقل زمان ممکن دارد طبخ و توزیع نماید.

ماده ۷- پرداخت صورت حسابها

پیمانکار صورت ماهیانه، صورت حساب غذای تحویل شده را بر اساس تعداد غذاهای سرو شده و آحاد بهای جداول موجود در پیوست شماره پنج محاسبه و در دو نسخه و طی فرم بررسی صورت وضعیت مندرج در



پیوست شماره ۴ تنظیم و جهت بررسی و تأیید تحویل دستگاه نظارت نماید تا پس از بررسی و طی مراحل اداری و کسر کسور قانونی از طریق امور مالی به پیمانکار پرداخت گردد.

طبق ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی ۵ درصد از مبلغ هر صورت وضعیت به عنوان سپرده بیمه بعلاوه صورت وضعیت آخر پیمانکار نزد کارفرما نگهداری گردیده و در صورت ارائه مفاصا حساب بیمه، به پیمانکار مسترد خواهد شد.

لازم بذکر است پیمانکار می بایست کلیه پرسنل خود را بیمه مسئولیت مدنی و تأمین اجتماعی نماید و در صورت بروز حادثه کارفرما در قبال هر گونه دعاوی، تقاضاها، هزینه ها و مخارج در خصوص مرگ یا جراحت یا ضرر و زیان وارده به اموال، کارکنان، خدمه و مستخدمین پیمانکار مصون و مبری می باشد و هیچ یک از کارکنان پیمانکار مستخدم کارفرما محسوب نخواهند شد و پیمانکار متعهد است مراتب عدم ارتباط استخدامی وی با کارفرما را صریحاً در قراردادهای آنان درج نماید. پیمانکار، کارفرما را از هرگونه ادعایی که در این ارتباط در هر زمان توسط کارکنان پیمانکار علیه کارفرما در هر مرجعی طرح شود مصون و مبری می دارد داشته است و در صورت محکومیت کارفرما، پیمانکار متعهد است تمام هزینه های حاصله بانضمام هزینه های غیرمستقیم تحمیل شده به کارفرما را جبران نماید.

تبصره ۷: پرداخت صورتحساب پیمانکار منوط به تأیید امور HSE کارفرما نیز می باشد.

ماده ۸- زمان سرو غذا

زمان سرو غذا برای کارکنان حسب مورد به پیمانکار اعلام می گردد. بدیهی است پس از پایان ساعت مزبور مابقی غذای سفارش شده تحویل دستگاه نظارت خواهد شد.

ماده ۹- نماینده کارفرما

نماینده کارفرما در این قرارداد مدیر **منابع انسانی** یا هر فرد معرفی شده توسط نامبرده می باشد.

ماده ۱۰- دستگاه نظارت

دستگاه نظارت در این قرارداد مدیر **پشتیبانی و خدمات رفاهی** کارفرما یا نماینده وی بوده که حداکثر ظرف یک هفته پس از ابلاغ قرارداد نماینده یا نمایندگان نامبرده معرفی و بر نحوه کارکرد پیمانکار در هر زمان نظارت خواهند داشت. بدیهی است که این نظارت به هیچ وجه از میزان مسئولیت پیمانکار در جهت اجرای کلیه کارهای موضوع قرارداد نمی کاهد.

تبصره ۸: دستگاه نظارت موظف می باشد که گزارش ارزیابی پیمانکار را ماهیانه تهیه و ابتدا به تأیید نماینده کارفرما رسانده و سپس به امور حقوقی و قراردادها ارائه نماید. در صورتی که طی یک بازه زمانی یک ساله نتیجه ارزیابی صورت گرفته در سه ماه (متوالی یا غیر متوالی) کمتر از ۶۰ درصد (از ۱۰۰ امتیاز) باشد، کارفرما مختار است قرارداد را به صورت

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد. مهر و امضای مجاز



یکطرفه فسخ و راساً" تصمیم گیری نماید و هیچگونه اعتراضی از طرف پیمانکار مورد قبول نمی باشد و پیمانکار حق هرگونه اعتراض را از خود سلب نمود.

ماده ۱۱- نماینده پیمانکار

پیمانکار باید شخص واجد شرایطی را که تجربه کافی در خصوص خدمات موضوع قرارداد داشته و مورد قبول کارفرما نیز باشد و همچنین دارای حداقل مدرک تحصیلی دیپلم و دارای حداقل پنج سال سابقه کار مفید مرتبط به گواهی مراجع ذیصلاح باشد را به عنوان نماینده تام الاختیار (سرپرست کارگاه) خود معرفی نماید. وی می بایست در تمام ساعات کار در محل کار خود حاضر بوده و نظریات نمایندگان کارفرما را کاملاً" اجرا نماید. در مواقع مرخصی، معرفی جانشین او به صورت کتبی الزامی باشد (وجود نماینده پیمانکار باعث سلب مسئولیتهایی که تحت این قرارداد بر عهده پیمانکار است نمی شود).

ماده ۱۲- ضمانت نامه انجام تعهدات

پیمانکار موظف است قبل از انعقاد قرارداد حداقل ده درصد مبلغ قرارداد را بصورت ضمانت نامه بانکی معتبر بعنوان ضمانت انجام تعهدات به کارفرما تسلیم نماید، که در صورت نقص یا عدم رعایت هر یک از تعهدات، کارفرما مجاز خواهد بود تمام یا قسمتی از وجه مزبور را به تشخیص خود و به نفع شرکت پتروشیمی شیمی بافت ضبط و بر اساس مفاد قرارداد عمل نماید. پس از پایان مدت قرارداد ضمانت انجام تعهدات موضوع قرارداد به شرط عمل به مفاد قرارداد به پیمانکار مسترد خواهد شد.

۱۲-۱ پیمانکار همزمان با امضاء قرارداد، نسبت به ارائه ضمانتنامه بانکی به نام شرکت پتروشیمی شیمی بافت، به ارزش *****(به حروف____) ریال به شماره *****(با شماره سپام *****/****/**** صادره از بانک **** شعبه **** (کد****) بابت تضمین انجام تعهدات قرارداد، بصورت غیر مشروط، غیر قابل برگشت و قابل تمدید تا هر زمان به درخواست کارفرما، برابر ۱۰٪ مبلغ کل قرارداد اقدام نمود.

۱۲-۲ تضمین انجام تعهدات قرارداد، حداکثر یک ماه پس از اتمام زمان قرارداد، تسویه حساب کامل و ارائه مفاسد حساب بیمه از سوی پیمانکار، چنانچه موجبی برای ضبط یا کسر از آن نباشد، با تأیید ناظر کارفرما آزاد و به پیمانکار مسترد خواهد شد.

ماده ۱۳- تضمین حسن انجام کار

۱۲-۳ پیمانکار همزمان با امضاء قرارداد، نسبت به ارائه ضمانتنامه بانکی به نام شرکت پتروشیمی شیمی بافت، به ارزش *****(به حروف____) ریال به شماره *****(با شماره سپام *****/****/**** صادره از بانک **** شعبه **** (کد****) بابت تضمین حسن انجام کار،



بصورت غیر مشروط، غیر قابل برگشت و قابل تمدید تا هر زمان به درخواست کارفرما، برابر ۱۰٪ مبلغ کل قرارداد اقدام نمود.

تبصره: در صورت عدم ارائه ضمانتنامه حسن انجام کار کارفرما معادل ده درصد از مبلغ هر صورت حساب پیمانکار را بعنوان تضمین حسن انجام کار کسر و پس از گذشت یک ماه از پایان قرارداد در صورت رضایت کامل و چنانچه موجبی جهت کسر از تضمین مربوطه وجود نداشته باشد وعدم وجود مانع به پیمانکار مسترد خواهد نمود.

ماده ۱۴- مواد اولیه، محل پخت، ظروف مورد نیاز و محل سرو غذا

۱۴-۱ تهیه کلیه مواد اولیه غذایی بعهده پیمانکار می باشد که مواد اولیه می بایست در ساعت اداری و با هماهنگی ناظر کارفرما وارد شرکت شده و برای حمل آن حتماً از ماشین سردخانه دار و مناسب حمل مواد غذایی استفاده گردد.

۱۴-۲ پیمانکار می بایست مواد اولیه غذا و میوه روزانه را از نوع مرغوبترین با نظر و با تایید کار فرما انتخاب نماید. (مطابق با پیوست شماره دو)

۱۴-۳ نوع و مشخصات مواد اولیه و اوزان متریکال هر نوع غذا در پیوست شماره دو و سه معین شده است.

۱۴-۴ محل پخت غذا و ظروف مورد نیاز جهت پخت غذا از طرف کارفرما در اختیار پیمانکار قرار می گیرد. بدیهی است تهیه گاز و کسری های آشپزخانه در صورت نیاز جهت پخت غذا در رستوران بعهده و هزینه پیمانکار می باشد.

تبصره ۹: ظروف پخت غذا توسط کارفرما تهیه و تامین می گردد و تهیه مابقی ظروف از جمله کلیه ظروف یکبار مصرف متناسب با نوع غذا از نوع تک منظوره و چند منظوره، انواع کاسه و... از نوع مرغوب گیاهی و همچنین لیوان های یکبار مصرف جهت نوشیدنی های سرد یا گرم از نوع مرغوب گیاهی در صورت لزوم و با تایید کارفرما، برعهده و هزینه پیمانکار می باشد.

۱۴-۵ پیمانکار بایستی محل پخت را کاملاً تمیز، بهداشتی، استاندارد و مورد تایید اداره بهداشت آماده و حفظ نماید.

۱۴-۶ آشپزها و پرسنل باید ملبس به لباس تمیز و سفید مخصوص آشپزی با دستکش و کلاه مخصوص و دارای گواهینامه سلامت کامل معتبر از وزارت بهداشت و تمدید کارت بهداشت مطابق الزامات بهداشتی باشند، چنانچه کارکنان پیمانکار در هنگام کار از دستکش بهداشتی یکبار مصرف و ماسک دهان استفاده نمایند، مطابق با جدول جرایم HSE-PLAN از صورت وضعیت پیمانکار کسر می گردد. لباس نظافتچی ها باید با نظر و تأیید کارفرما و متفاوت با سایرین باشد.

تبصره ۱۰: نوع و تعداد البسه کارکنان رستوران مطابق با پیوست شماره چهار می باشد.

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



۱۴-۷ ظروف جهت سرو غذا از نوع مرغوب از قبیل بشقاب، دیس، لیوان، پارچ آبخوری، کفگیر، سینی، خورشت خوری، کاسه، ظرف میوه خوری، قاشق، چنگال، جایی، چاقو میوه خوری، سرویس رو میزی و... توسط کارفرما تهیه شده و به امانت جهت استفاده در شرکت پتروشیمی شیمی بافت به پیمانکار تحویل گردید. پیمانکار ضامن نگه داری و سلامت همه وسایل بوده و تعهد وی تعهد به نتیجه میباشد.

در صورت درخواست کارفرما در مواقعی که ضروری تشخیص دهد و در صورت نیاز به ظروف یکبار مصرف مورد نیاز متعارف جهت سرو روزانه غذا، شامل ظرف تک پرس آلومینیوم کبابی بزرگ به تعداد ۴۰۰ عدد و کاسه درب دار ۴۰۰ سی سی گیاهی به تعداد ۵۰۰ عدد و پک کالتری (قاشق، چنگال، چاقو و دستمال) به تعداد لازم در روز می باشد.

در صورت عدم امکان استفاده از سالن سرو رستوران (بدلیل شیوع بیماری، تعمیرات و غیره) و استفاده از ظروف یکبار مصرف بیش از تعداد عنوان شده فوق الذکر، هزینه مابقی ظروف یکبار مصرف براساس پرسیون سرو شده و ارائه فاکتور خرید به پیمانکار قابل پرداخت می باشد.

۱۴-۸ محل سرو غذا رستوران پتروشیمی شیمی بافت (سایت ۱ و سایت ۲) می باشد.

تبصره ۱۱: پیمانکار متعهد می گردد از کلیه ظروف، تجهیزات، لوازم و ادوات که از طرف کار فرما در اختیارش قرار گرفته به جدیت نگهداری نماید و آنها را در پایان مدت قرارداد عیناً و سالم مسترد دارد و چنانچه در حین انجام عملیات موضوع 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 راساً اقدام به تامین کسری و یا تعمیر وسایل نموده و هزینه های آن را با ۲۵ درصد بالاسری از مطالبات وی کسر خواهد نمود.

ضمناً پیمانکار متعهد میگردد که از تاسیسات و لوازمی که به صورت امانی برای اجرای قرارداد در اختیار وی قرار می گیرد به جز برای انجام تعهدات این پیمان استفاده دیگری ننماید.

ماده ۱۵-تعهدات پیمانکار

۱۵-۱ پیمانکار موظف است در تهیه غذای روزانه و تهیه مواد اولیه با کیفیت مندرج در اسناد و جداول و مقادیر منضم به پیمان را عیناً رعایت نماید.

۱۵-۲ گوشت های تامین شده می بایست، گوسفندی به صورت گرم و روز تهیه شود و مطابق با پیوست شماره دو علاوه بر مهر کشتارگاه میبایست دارای مجوز رسمی از اداره دامپزشکی باشد و به صورت پلمپ شده و ضمن نگهداری در یخچال ۴ درجه وارد شرکت پتروشیمی شیمی بافت شود. در صورتیکه در هنگام بازرسی بنا به تشخیص نماینده HSE کارفرما در گوشت های مهور شده آلودگی یا هرگونه مشکل و یا مورد مشکوکی مشاهده

شود، پیمانکار می بایست بلافاصله در مورد معدوم یا خارج نمودن گوشت‌های مورد ایراد با حضور نماینده کارفرما و HSE کارفرما اقدام نماید و نظر کارفرما در اینخصوص قطعی می‌باشد.

۳-۱۵ پیمانکار مجاز به خرید و یا استفاده از گوشت‌های از قبل چرخ شده و مرغ قطعات کبابی شده نمی‌باشد و بایستی گوشت چرخ شده مورد نیاز جهت تهیه کباب و سایر غذاها را در محل کار (آشپزخانه کارفرما) و زیر نظر نماینده کارفرما، بطریق بهداشتی از گوشت‌های گرم موجود تامین نماید.

۴-۱۵ طبخ کردن و سرو غذا بعهدہ پیمانکار می باشد و کارفرما وسایل گرمایش و پخت در محل را در اختیار پیمانکار قرار داده و پیمانکار ملزم است غذای گرم برای کارکنان سرو نماید.

۵-۱۵ کارکنان پیمانکار می بایست همگی دارای گواهی صحت مزاج از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و گواهینامه بهداشت عمومی (کارت ندای سلامت) از مرکز بهداشت بوده و پیمانکار موظف است سالیانه نسبت به انجام معاینات ادواری کارکنان خود اقدام نماید.

۱۵-۶ پیمانکار موظف است کارکنان مورد احتیاج خود را از بین کارکنان ایرانی که دارای کارت شناسائی اداره کار و امور اجتماعی می باشند، انتخاب نماید. چنانچه در اثر بازرسی مامورین اداره کار و امور اجتماعی تخلفی از این شرط دیده شود، کارفرما حق خواهد داشت بدون مراجعه به پیمانکار بابت هر نفر از کارکنانی که دارای کارت شناسائی نباشند و برای هر نفر طبق جدول جرائم از مطالبات پیمانکار کسر نماید.

۷-۱۵ تامین مسکن، سرویس ایاب و ذهاب، غذا، معاینات دوره ای، لباس کار متحدالشکل و ارزاق و بیمه پرسنل تکمیلی پیمانکار سایر ملزومات و ابزار کار مطابق نظر کارفرما بعهده و هزینه پیمانکار می باشد.

۱۵-۸ پیمانکار موظف می باشد یک نفر سرآشپز بین المللی و حرفه ای با مدرک آشپزی بین المللی معتبر با سابقه کار حداقل ده سال در رستوران ها و هتل های معتبر سطح یک و ۳ آشپز ماهر دارای مدرک تخصصی آشپزی با سابقه حداقل پنج سال کار آشپزی در هتلها، رستورانهای معتبر همواره در ترکیب نفرات شاغل در این پیمان جهت ارائه خدمات مد نظر داشته باشد. در مجموع تعداد پرسنل شاغل در این پیمان با احتساب سرآشپز و آشپز، حداقل ۱۸ نفر (مطابق پیوست قرارداد) شامل مامور خرید و راننده، کارشناس بهداشت یا تغذیه، مسئول رستوران و انباردار، نظافتچی، ظرفشور، نانو، سالن دار و کمک آشپز می باشد.

۹-۱۵ کارفرما این حق را برای خود محفوظ میدارد که نمونه غذایی پیمانکار را که بوسیله بازرسان بهداشت، فاسد یا نامرغوب تشخیص داده می‌شود از محل بیرون ریخته و طبق ماده ۱۹ قرارداد با پیمانکار برخورد نماید و همچنین اگر کیفیت غذا مطابق استاندارد مورد قبول کارفرما نباشد طبق ماده ۱۹ قرارداد خسارت وارده طبق تشخیص کارفرما از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

۱۰-۱۵ پیمانکار موظف است جهت اجرای موضوع قرارداد به نحو احسن از نیروهای با تجربه ای که به تایید کارفرما رسیده اند استفاده نماید.



۱۱-۱۵ پیمانکار موظف است کارکنان مجرب به هزینه خود استخدام نماید و کارفرما میتواند هر زمانی که صلاح بداند کارکنانی را که مشغول ارائه خدمات موضوع قرارداد می باشند مورد آزمایش فنی قراردادده و با توجه به درجه مهارت آنها ادامه و یا ترک خدمت آنها را خواستار گردد و در صورت دستور کارفرما مبنی بر اخراج هریک از کارکنان پیمانکار، مشارالیه موظف است فرد مذکور را بدون اینکه هزینه ای متوجه کارفرما باشد و یا خللی در ارائه خدمات موضوع قرارداد وارد آید، در اسرع وقت اخراج و نسبت به تعیین جانشین وی اقدام نماید. همچنین پیمانکار موظف به ارائه لیست اسامی کارگران به همراه شرح وظایف با کلیه حقوق و مزایای دریافتی به همراه صورت وضعیت ماهیانه خود می باشد.

۱۲-۱۵ پیمانکار و کارکنان وی موظف به اجرای کلیه مقررات ایمنی و آتش نشانی کارفرما با هماهنگی و نظارت واحد ایمنی و آتش نشانی شرکت پتروشیمی 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 گردد می باشد و همچنین جبران خسارت وارده بعهد و هزینه پیمانکار خواهد بود.

تبصره ۱۲: کارکنان کارفرما نیز جزء اشخاص ثالث محسوب می گردد.

۱۳-۱۵ پیمانکار متعهد می گردد در صورتیکه هر گونه مواد غذایی در بازار کمیاب و یا نایاب گردد، یک هفته قبل از اینکه موجودی انبار تمام شود کتباً به نماینده کارفرما اطلاع داده و کسب تکلیف نماید. در صورت عدم هماهنگی، کارفرما مجاز خواهد بود مطابق با جدول جرائم نسبت به جریمه پیمانکار اقدام نماید. نظر کارفرما در این مورد قطعی و مورد قبول پیمانکار می باشد.

۱۴-۱۵ پیمانکار متعهد می گردد بنا بر تشخیص کارفرما تعدادی از کارکنان خود را بر حسب نیاز کارفرما که دستگاه نظارت معین می کند جهت انجام خدمات تحت پیمان بصورت نوبتکاری و شیفت تعیین و بکار بگمارد.

۱۵-۱۵ پیمانکار ملزم به رعایت کلیه مفاد آئین نامه مقررات بهداشتی اماکن نگهداری، طبخ و توزیع غذای شرکت ملی صنایع پتروشیمی، منطقه ویژه اقتصادی-پتروشیمی و بخشنامه مواد بهداشتی و آئین نامه تنظیم برنامه غذایی (پیوست شماره شش) 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.

۱۶-۱۵ پیمانکار تعهد می نماید کلیه مقررات قانون کار و منطقه را در مورد کارکنان خود اعمال نماید

۱۷-۱۵ 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.

۱۸-۱۵ پیمانکار متعهد می شود که حقوق پرسنل خود را به موقع و به طور صحیح (حداکثر تا سوم هر ماه) محاسبه و پرداخت نماید. در صورت عدم پرداخت کارفرما میتواند راساً با احتساب ۲۵ درصد بالاسری نسبت به پرداخت اقدام نماید.



۱۹-۱۵ پیمانکار موظف است در پایان قرارداد نسبت به تسویه حساب با کارگران خود اقدام و برگ تسویه حساب مذکور را به نماینده کارفرما تحویل نماید.

۲۰-۱۵ پیمانکار متعهد می شود جهت نظارت بر مسائل ایمنی و بهداشت یک نفر کارشناس بهداشت یا تغذیه با هزینه خود بکار بگیرد که این کارشناس مستقیماً زیر نظر کارفرما فعالیت مینماید.

۲۱-۱۵ پیمانکار با آگاهی کامل به کلیه مواد قرارداد نسبت به امضاء آن اقدام نموده و هر گونه حق اضافه بر موارد مشمول این قرارداد را اعم از مالی یا اجرائی از خود سلب می نماید.

۲۲-۱۵ 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 یک ماه از شروع قرارداد این امر محقق نگردید، کارفرما راساً نسبت به معرفی افراد جهت انجام آزمایشات اقدام و هزینه های مربوطه به همراه ۳۰ درصد بالاسری از مطالبات پیمانکار کسر خواهد گردید.

۲۳-۱۵ پیمانکار باید مستقلاً توانایی پرداخت حداقل سه ماه حقوق کارکنان خود را بدون دریافت وجهی از کارفرما داشته باشد و حقوق ماهیانه کارکنان خود را حداکثر تا سوم هر ماه پرداخت نماید.

۲۴-۱۵ کلیه کارکنان پیمانکار می بایست با توجه به نوع و حیطه کاری، آموزش ها و دوره های تخصصی را دیده باشند و قبل از بکارگیری آن ها مدارک معتبر و گواهینامه ها را تحویل دستگاه نظارت نمایند.

پیمانکار نسبت به امر آموزش برای کارکنان خود واقف بوده و تعهد می نماید که به طور مداوم تشکیل کلاس ها و دوره های آموزشی لازم را با استفاده از افراد و سازمان های خبره و در رشته های مرتبط با امر رستوران مانند (آشپزی، میزبانی و اصول پذیرایی، انبارداری، بهداشت و...) برای تمام نیروها برنامه ریزی نموده و برنامه زمان بندی را برای هر فصل به دستگاه نظارت کارفرما ارائه نماید، بدیهی است کلیه هزینه های مربوطه به عهده پیمانکار می باشد.

۲۵-۱۵ پیمانکار موظف است از ورود مواد تراریخته و تغییر ژنتیک یافته و جوش شیرین به رستوران خودداری نموده و مجاز به استفاده از این نوع مواد در طبخ غذا نمی باشد. و در صورت مشاهده یا اطلاع به هر وجه ممکن، دو برابر هزینه غذای روز مربوطه به طور کامل از صورتحساب پیمانکار کسر و قرارداد به اراده کارفرما قابل فسخ میباشد.

۲۶-۱۵ پیمانکار موظف است به تشخیص کارفرما سالاد و سبزیجات میوه روز را به صورت بسته بندی و با مشخصات بهداشتی با تایید کارفرما تهیه و سرو نماید.

۲۷-۱۵ پیمانکار موظف است که در پخت کلیه غذاهای رژیمی از نمک رژیمی و روغن زیتون و غلات سبوس دار (انواع نان، برنج و انواع ماکارانی سبوس دار و...) استفاده نماید.



۲۸-۱۵ جهت تهیه آب آشامیدنی در پخت غذا در موضوع قرارداد از دستگاه تصفیه آب مستقر در رستوران استفاده می گردد، لذا صرفاً در صورت خرابی این دستگاه، پیمانکار موظف به تامین آب مورد نیاز به طریق دیگر مورد تایید کارفرما می باشد. بدیهی است تعمیر و نگهداری دستگاه تصفیه آب بر عهده پیمانکار می باشد.

۲۹-۱۵ آب آشامیدنی: جهت سرو همراه غذا آب آشامیدنی مورد تأیید کارفرما، استفاده از برند های معتبر تک نفره با کیفیت بالا اعم از (میوا، آکوافینا، دماوند، دسینی، آکوپرایم و یا برند هایی که مورد تایید کارفرما باشد)

۳۰-۱۵ پیمانکار متعهد میشود در کنار هر وعده نهار و افطار یک میوه فصل (پرتقال، نارنگی، سیب، شلیل، هلو، موز، برش های هندوانه، ملون، طالبی و خربزه و ...) با کیفیت عالی و اندازه مناسب و متناسب به هزینه خود تهیه و توزیع نماید. قیمت میوه در قیمت کلی قرارداد محاسبه شده است و هزینه مجزا ندارد.

۳۱-۱۵ پیمانکار موظف است در شرایط اضطراری و فوق العاده نسب به ذخیره سازی اقلام غذایی تا زمان رفع آن، اقدام کند.

ماده ۱۶- قوانین کار و تامین اجتماعی و پولشویی

پیمانکار باید قوانین مربوط به استخدام کارگران از جمله قوانین و مقررات کار و تامین اجتماعی و قوانین منطقه ویژه را رعایت نماید و در این خصوص کارفرما هیچگونه مسئولیتی نخواهد داشت.

۱- پیمانکار متعهد می گردد تمهیدات لازم را جهت مبارزه با پولشویی و جلوگیری از تامین مالی تروریسم را براساس آخرین ابلاغیه های وزارت امور اقتصاد و دارائی و آئین نامه های اجرایی مصوب هیئت وزیران به کار گرفته و کنترل های ضروری را در این خصوص اعمال نماید.

ماده ۱۷- انتقال به غیر

پیمانکار متعهد می شود که بدون اجازه کتبی کارفرما حق ندارد تمام یا قسمتی از موضوع تعهدات خود را به شخص ثالث واگذار نماید.

ماده ۱۸- ممنوعیت قانونی پیمانکار

پیمانکار رسماً اعلام می دارد که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون منع مداخله در معاملات دولتی مصوب دی ماه ۱۳۳۷ نمی باشد و متعهد می گردد تا پایان اجرای قرارداد به هیچ عنوان اشخاص مذکور در قانون فوق الذکر را در موضوع قرارداد سهام و ذینفع نکند و در صورتی که محرز گردد که پیمانکار مشمول قانون مزبور بوده است و یا بر خلاف تعهدات فوق الذکر رفتار نموده کارفرما حق خواهد داشت قرارداد را فسخ و تضامین پیمانکار را ضبط و کلیه خسارتهای وارده را به تشخیص خود از اموال پیمانکار وصول نماید.

ماده ۱۹- جریمه ها

قرائن شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد. مهر و امضای مجاز



۱۹-۱ در صورتیکه پیمانکار تعهدات خود را در مورد تهیه و تامین مواد مصرفی و خدمات موضوع قرارداد به موقع انجام ندهد کار فرما مجاز خواهد بود نسبت به تهیه و ارسال مواد و تامین خدمات مورد نیاز اقدام و تا دو برابر هزینه های انجام شده را به تشخیص خود از محل تضامین و مطالبات پیمانکار کسر و برداشت نماید. نظر کار فرما در مورد تعیین برآورد هزینه های انجام شده قطعی و مورد قبول پیمانکار می باشد و پیمانکار حق هرگونه اعتراض را از خود سلب نمود.

۱۹-۲ چنانچه در مقادیر، نوع و کیفیت مواد غذایی مندرج در شرح مشخصات (پیوست شماره دو و سه) که توسط دستگاه نظارت مورد کنترل قرار می گیرد، عدم مرغوبیت، عدم پخت مناسب، نقصان وزن و یا هرگونه موارد غیر بهداشتی یا ایراد مشاهده گردد و همچنین چنانچه در نحوه سرویس دهی در نتیجه تداخل و کمبود نیرو، اخلاقی ایجاد گردد، به تشخیص قطعی نماینده دستگاه نظارت به ترتیب زیر عمل خواهد شد:

- در صورت مشاهده تخلف برای بار اول به پیمانکار اخطار کتبی داده خواهد شد.

- در صورت تکرار تخلف برای بار دوم کارفرما می تواند علاوه بر اخطار کتبی تا ۵۰ درصد قیمت غذاهای همان وعده را از صورتحسابهای پیمانکار کسر نماید.

- چنانچه موضوع برای بار سوم تکرار شود کارفرما می تواند از ۵۰٪ تا ۱۰۰٪ قیمت غذای همان وعده را از مطالبات پیمانکار کسر نماید.

تبصره ۱۳: در صورت تخلف در هر بار، کارفرما می تواند هر یک از جرایم فوق و فسخ پیمان را اعمال نماید و نظر کارفرما در این مورد قطعی و لازم الاجرا خواهد بود همچنین کارفرما حق امحا و جلوگیری از توزیع آن وعده را نیز برای خود محفوظ میدارد.

۱۹-۳ چنانچه طی آزمایش مشخص شود که غذاها فاسد و یا تقلبی یا بدون کیفیت مد نظر باشد و یا از افزودنی های غیر مجاز استفاده نمایند، کارفرما معادل یک هفته هزینه غذاها (ناهار و شام) را از مطالبات پیمانکار کسر و همچنین قرارداد را می تواند فسخ نماید.

۱۹-۴ چنانچه بر اثر مصرف غذا، برخی از کارکنان کارفرما بیمار و یا مسموم شوند، کارفرما علاوه بر جریمه مندرج در ماده ۳ - ۱۹ پیمانکار را به مقامات ذیصلاح معرفی می نماید.

۱۹-۵ کارشناس بهداشت معرفی شده توسط امور HSE بطور مرتب از رستوران بازدید بعمل آورده و در صورت مشاهده عدم رعایت اصول بهداشتی در مرحله اول اخطار کتبی و در مراحل بعدی نسبت به اعمال جریمه به صلاحدید کارفرما اقدام مینماید که نظر کارفرما 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.

ماده ۲۰-فسخ قرارداد



کارفرما میتواند در صورت وقوع هر یک از موارد زیر قرارداد را به صورت یکجانبه و بدون مراجعه به مراجع قضائی و یا انجام اقدام مقدماتی و به تشخیص خود فسخ نماید و پس از فسخ مراتب را کتباً به طرف مقابل اعلام نماید. همچنین جهت جبران خسارات وارده به خود نسبت به وصول مطالبات و ضبط سپرده حسن انجام کار و ضمانت انجام تعهدات اقدام نماید (تعیین میزان خسارات به عهده شرکت پتروشیمی شیمی بافت می باشد و نظریه صادره مورد پذیرش طرفین و لازم الاجرا خواهد بود و پیمانکار حق هرگونه اعتراض به کلیه مندرجات این قرارداد را از خود سلب نمود).

۲۰-۱ تاخیر در شروع انجام خدمات قرارداد.

۲۰-۲ عدم اجرای هر یک از مفاد قرارداد علیرغم دستورات نماینده کارفرما یا دستگاه نظارت در جهت رفع نواقص کارهای انجام شده.

۲۰-۳ تاخیر در انجام تعهدات مطابق موارد مندرج در قرارداد از طرف پیمانکار.

۲۰-۴ ورشکستگی مصادره اموال و انحلال شرکت پیمانکار.

۲۰-۵ واگذاری قرارداد به صورت کامل یا جزئی بدون اطلاع و تایید کتبی کارفرما به غیر.

۲۰-۶ نقض تمام و یا قسمتی از مفاد قرارداد توسط پیمانکار.

۲۰-۷ وجود واسطه و ارتشاء و یا توسل به وسایل متقلبانه به هر نحو و میزان.

۲۰-۸ پیمانکار مشمول مقررات ممنوعیت قانون منع مداخله در معاملات دولتی مصوب سال ۱۳۳۷ باشد.

۲۰-۹ عدم توانائی مالی یا فنی پیمانکار جهت انجام موضوع قرارداد طبق زمان بندی کارفرما.

۲۰-۱۰ در صورت تحقق و یا کشف خیار غبن به هر میزان و یا کشف تدلیس در واگذاری و یا اجرای قرارداد.

تبصره ۱۴: پیمانکار حق فسخ خود را ضمن عقد خارج لازم از خود سلب و ساقط نمود.

تبصره ۱۵: در صورت وقوع هر یک از موارد فوق الذکر و یا نقض هر یک از تعهدات و شرایط مندرج در قرارداد حاضر، کارفرما در فسخ با ضبط تضامین و یا ادامه و ضبط تضامین مخیر می باشد.

اعلامیه فسخ به اقامتگاه مصرح در صدر قرارداد بدون نیاز به تنفیذ از مجرای قضائی ارسال می گردد و پیمانکار نمی تواند به عذر عدم وصول یا ابلاغ فسخ متعذر گردد به علاوه پیمانکار مکلف است ظرف مدت ۱۰ روز به منظور تسویه حساب نهائی به کارفرما مراجعه نماید و در صورت عدم حضور و یا استنکاف از حضور، صورت حساب صادره توسط کارفرما قطعی و ملاک عمل خواهد بود و پیمانکار حق اعتراض نخواهد داشت.

ماده ۲۱-تعدیل

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



قیمت های مندرج در این قرارداد در سه ماه ابتدایی قرارداد ثابت بوده و تعدیل کارکرد ماهانه سایر هزینه های این قرارداد (به غیر از حقوق و مزایای کارکنان) از ماه چهارم قرارداد، از حاصل ضرب ضریب تعدیل ماهانه زیر در مبلغ صورت وضعیت کارکرد ماهانه مربوطه به دست می آید.

$$7) \alpha = \frac{N_i}{N_0} - 1$$

که در آن:

α : ضریب تعدیل

N_i : شاخص قیمت کل کالاها و خدمات مصرفی خانوارهای کشور به تفکیک استان و گروه های اصلی - گروه اصلی خوراکی ها و آشامیدنی ها (اعلامی توسط مرجع رسمی کشور که در حال حاضر مرکز آمار ایران است) در ماه کارکرد می باشد.

N_0 : شاخص قیمت کل کالاها و خدمات مصرفی خانوارهای کشور به تفکیک استان و گروه های اصلی گروه اصلی خوراکی ها و آشامیدنی ها (اعلامی توسط مرجع رسمی کشور که در حال حاضر مرکز آمار ایران است) در ماه اول قرارداد (جهت استفاده در ماه چهارم قرارداد) و در ماه های بعدی شاخص اعلام شده در ماه قبل از ماه کارکرد مدنظر می باشد.

توضیح: براساس روش فوق، مبلغ قرارداد در ماه چهارم بروز رسانی شده و این مبلغ بعنوان مبلغ پایه جهت بروز رسانی در ماه پنجم قرارداد لحاظ می شود. بدیهی است در ماه های بعد نیز به همین روش، بروز رسانی قیمت با لحاظ نمودن شاخص در مبلغ ماه قبل از ماه کارکرد در نظر گرفته شده است. (به عبارتی مبلغ بروز شده در ماه پنجم جهت محاسبه مبلغ ماه ششم، مبلغ بروز شده در ماه ششم جهت بروز رسانی مبلغ ماه هفتم و الی آخر در نظر گرفته میشود).

ماده ۲۲- کسور قانونی

پرداخت هر گونه کسور قانونی که به این قرارداد تعلق گیرد بعهده و هزینه پیمانکار بوده که در این خصوص امور مالی کارفرما مطابق آخرین مقررات جاری کشور رفتار نموده و پرداخت آخرین صورت حساب پیمانکار منوط به ارائه مفاسد حساب از ادارات مربوطه خواهد بود.

ماده ۲۳- تمدید قرارداد

این قرارداد با توافق و رضایت طرفین و پس از اخذ مجوزهای لازم به صورت سالیانه و بنا بر نظر کارفرما قابل تمدید خواهد بود.

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



ماده ۲۴-تذکرات مهم

۱-۲۴ پیمانکار می بایست HSE-PLAN خود را در ابتدای قرارداد ارائه تا پس از بررسی و انطباق با الزامات تعیین شده HSE کارفرما به عنوان سر لوحه کار پیمانکار همواره مد نظر قرار بگیرد.

۲-۲۴ پیمانکار ملزم به رعایت مقررات و قوانین زیست محیطی مطابق با آخرین دستورالعمل ها و بخشنامه های سازمان محیط زیست می باشد.

۳-۲۴ عدم رعایت مقررات زیست محیطی و ایمنی مشمول جرایم قانونی خواهد شد.

۴-۲۴ علاوه بر دستورالعمل های فوق پیمانکار موظف است در خصوص ضایعات به ترتیب زیر اقدام کند. لازم به ذکر است که در صورت عدم اجراء موارد توسط پیمانکار، شرکت نسبت به دفع ضایعات اقدام و کلیه هزینه ها را با ۲۰٪ بالا سری از مطالبات پیمانکار کسر خواهد نمود. گزارش واحد خدمات اداری، پشتیبانی، بهداشت یا ناظرین در خصوص هر نوع تخلف کافی و قابل اجرا خواهد بود.

الف) ضایعات فلزی، کلیه ضایعات فلزی می بایست در پایان روز تحت نظارت اداره حراست به سلوچ مجتمع انتقال یابد.

ب) ضایعات غیر فلزی، کلیه ضایعات غیر فلزی می بایست در پایان روز تحت نظارت اداره حراست و به صورت تفکیک شده به سلوچ مجتمع یا سطل زباله خارج از شرکت (به تشخیص کارفرما) منتقل گردد.

ج) قطعات و تجهیزات قابل استفاده: رها سازی قطعات و تجهیزات قابل استفاده در محوطه واحد ها اکیداً ممنوع است.

د) انتقال بشکه های خالی به سلوچ و صفافی.

ه) ضایعات غذایی در بشکه های درب دار در محل زباله های رستوران قرار داده شوند و توسط کارکنان پیمانکار روزانه به خارج از شرکت منتقل خواهند شد.

۵-۲۴ پیمانکار باید مستقلاً توانایی پرداخت حداقل ۳ ماه حقوق کارکنان خود را بدون دریافت وجهی از کارفرما را داشته باشد.

۶-۲۴ پیمانکار مسئول حفظ جان نیروهای خود می باشد و چنانچه هر گونه اتفاقی برای نیروها و تجهیزات وی پیش آید، پیمانکار مسئولیت داشته و خسارت وارده را می بایست جبران نماید و در این خصوص کارفرما را مبری نموده است.

۷-۲۴ در سایر موارد که در این قرارداد ذکری از آنها بعمل نیامده است، شرایط عمومی و خصوصی و دستورالعمل های جاری شرکت مؤثر و نافذ خواهد بود و عذر عدم اطلاع از سوی پیمانکار پذیرفته نخواهد بود.

۸-۲۴ در تمامی موارد گوشت های مورد استفاده می بایست به صورت گرم و طبق تأیید کارشناس بهداشت مجتمع باشد، به جز در مواردی مثل جوجه کباب بدون استخوان، کباب بختیاری، که احتیاج به شنیسل و راسته فیله می باشد به تشخیص کمیته تغذیه مجوز استفاده از شنیسل منجمد و راسته فیله منجمد با تاریخ روز (یعنی



کمتر از یک ماه از تاریخ تولید آن گذشته باشد) و در بقیه موارد کلیه گوشت‌ها (مرغ، ماهی، میگو، گوشت قرمز) بصورت گرم می باشد.

ماده ۲۵- قانون حاکم بر قرارداد و مکاتبات

کلیه قوانین جمهوری اسلامی ایران حاکم بر این قرارداد می باشد. کلیه مکاتبات توسط پیمانکار با مدیرعامل کارفرما انجام خواهد شد.

ماده ۲۶- بازرسی عملیات پیمانکار

کارفرما در مدت اجرای عملیات موضوع قرارداد هر زمان که صلاح بداند می تواند توسط دستگاه نظارت و یا مأمورین دیگر عملیات پیمانکار را بازرسی نماید و پیمانکار موظف است هر نوع اطلاعات و یا مدارکی که مورد نیاز باشد را در اختیار ناظر یا بازرسین قرار داده و تسهیلات لازم را برای انجام امر فراهم نماید.

ماده ۲۷- پیش پرداخت

۱- ۲۷ در صورت ارائه ضمانت نامه معتبر بانکی معادل ۱۲۰ درصد مبلغ پیش پرداخت (دارای مدت اعتبار یک ساله و دارای قابلیت تمدید و بی قید و شرط) توسط پیمانکار، ۳۰ درصد مبلغ اولیه قرارداد تحت عنوان پیش پرداخت به پیمانکار قابل پرداخت است.

۲- ۲۷ سایر مبلغ قرارداد متناسب در هر صورت حساب کسر خواهد شد و تا پایان قرارداد بطور کامل مستهلک خواهد شد.

۳- ۲۷ تمام پرداخت‌ها با کسر کسورات قانونی و مبلغ حسن انجام کار انجام خواهد شد.

ماده ۲۸- تغییرات

کارفرما می تواند با ابلاغ کتبی موضوع قرارداد و مدت آن را بدون تغییر در قیمت‌های واحد قرارداد، تا سقف ۲۵٪ افزایش یا کاهش داده و پیمانکار ملزم به اجرای تغییرات اعلام شده از سوی کارفرما می باشد. در هر صورت و چنانچه تغییری از نوع افزایش تا سقف ۲۵٪ به پیمانکار ابلاغ گردد، و تضمین انجام تعهدات متناسب با تغییرات، اصلاح می گردد.

کلیه تغییرات و اصلاحات لازم تا سقف ۲۵٪ در این قرارداد با ابلاغ کتبی کارفرما یا در قالب الحاقیه به قرارداد پیوست می گردد.

سایر تغییرات و اصلاحات لازم در این قرارداد در صورت موافقت کارفرما، باید در قالب الحاقیه به قرارداد پیوست گردد و میبایست ظرف مدت دو هفته از تاریخ تنظیم، مبادله گردد. تأخیر در ارائه تضمین انجام تعهدات مطابق با زمان اعلام شده از سوی کارفرما و یا امضاء و مبادله الحاقیه ناشی از تأخیر پیمانکار، حق فسخ قرارداد را برای کارفرما ایجاد می نماید.



در صورت اعلام کتبی کارفرما مبنی ادامه ارائه خدمات یا تمدید مدت زمان خدمات پیمانکار متعهد نسبت به صدور الحاقیه ای تا ۲۵ درصد مدت قرارداد جهت تمدید، اصلاح یا تکمیل تعهدات موضوع این قرارداد اقدام نمایند. صدور این الحاقیه صرفا با نظر و تایید کتبی کارفرما انجام میگردد و پیمانکار موظف است بدون هیچگونه ادعا، شرط، تعلیق یا مطالبه اضافه، مفاد الحاقیه ابلاغی را در مدت مقرر به طور کامل اجرا نماید. الحاقیه صادره جز لاینفک قرارداد محسوب شده و تمامی حقوق، تعهدات و ضمانت اجرای قراردادی نسبت به آن نیز برقرار خواهد بود

ماده ۲۹- اسقاط حق

هیچ اقدامی از سوی هریک از طرفین، جز در موارد توافق کتبی طرفین، نمی تواند به گونه ای تفسیر شود که از هر یک از مفاد این قرارداد چشم پوشی شده است و اعمال یک باره یا جزئی اقدام موصوف از سوی هریک از طرفین مانع از اعمال بیشتر حقوق یا جبران های دیگر در این قرارداد نمی گردد.

ماده ۳۰- واگذاری قرارداد

پیمانکار حق واگذاری کل موضوع قرارداد را به شخص ثالث را ندارد اما می تواند به منظور تسریع و تسهیل در کار، منوط به دریافت اجازه کتبی از کارفرما قسمت یا قسمت هایی از قرارداد را به شخص و یا اشخاص حقیقی یا حقوقی دیگر مورد تایید کارفرما واگذار نماید. کارفرما در هر زمان حق دارد بنا به صلاحدید خود نسبت به لغو مجوز واگذاری اقدام نماید.

اشخاص حقیقی در صورت موافقت کارفرما با واگذاری قسمتی از کار به اشخاص ثالث، از مسئولیت و تعهدات پیمانکار به هیچ عنوان کاسته نخواهد شد یا حقوقی انتخاب شده برای اجرای کارهای مورد نیاز پیمانکار باید مورد قبول کارفرما بوده و صلاحیت آنها برای انجام خدمات موضوع قرارداد توسط دستگاه نظارت تأیید شده باشد.

ماده ۳۱- عدم وجود واسطه

پیمانکار اقرار می نماید که در این قرارداد به کارکنان کارفرما حق دلالتی یا کمیسیون و نظایر آن نپرداخته است یا آنها را در منافع خود سهیم نکرده است. چنانچه خلاف این مطلب به نحوی از انحاء نزد کارفرما ثابت شود، پیمانکار حق دارد قرارداد را فسخ و تضامین پیمانکار را ضبط نماید.

ماده ۳۲- سند و مدارک قرارداد

این قرارداد شامل اسناد و مدارک ذیل می باشد:

الف) قرارداد حاضر به همراه پیوست ها.

ب) شرح کار و هر گونه دستور العمل یا صورت مجلس توسط طرفین قرارداد امضاء و به پیمانکار ابلاغ گردد.



ماده ۳۳- مواد و نسخ قرارداد

این قرارداد در ۳۳ ماده و تبصره های آن و در ۴ نسخه تهیه و تنظیم شده که هر کدام از نسخ آن حکم اصل را دارد .
طرفین در تایید مراتب آن اقدام به امضاء نمودند.

پیمانکار	کارفرما
شرکت	شرکت پتروشیمی شیمی بافت
نام و نام خانوادگی:	
سمت:	
نام و نام خانوادگی:	معین رضا علیزاده یکتا
سمت:	رئیس هیات مدیره



پیوست شماره ۲-۱: شرح کار

عبارتست از تهیه، طبخ و سرو غذای کارکنان شرکت در نوبت های کاری مختلف، ناهار، شام، نیمه شب طبق برنامه هفتگی مطابق با شرح قرارداد در محل سایت شرکت پتروشیمی شیمی بافت واقع در منطقه ویژه اقتصادی پتروشیمی (خوزستان - بندر ماهشهر) مطابق با موارد ذیل و نه محدود به آن:

۱- برنامه غذایی به پیمانکار اعلام و ایشان موظف به رعایت و اجرای آن میباشد چنانچه نیاز به تغییر در برنامه غذایی به هر دلیلی باشد، حداقل ۴۸ ساعت قبل باید پیمانکار کتباً به نماینده کارفرما اطلاع دهد.

تهیه کلیه مواد غذایی بعهده پیمانکار میباشد.

۲- پیمانکار می بایست مواد اولیه غذا را از نوع مرغوبترین و زیر نظر و با تایید کارفرما انتخاب نماید (پیوست شماره دو و سه).

۳- مواد اولیه هر نوع غذا در جدول برای پیمانکار مشخص شده است. (پیوست شماره دو و سه).

۴- محل طبخ و پخت باید کاملاً توسط پیمانکار تمیز و بهداشتی و طبق استانداردهای معمول و مورد تایید بهداشت و بازرسی مربوطه باشد.

۵- عدم نگهداری مواد پخته شده بیشتر از دو ساعت در درجه حرارت محیط.

۶- ارائه آموزش های لازم اعم از تخصصی و حرفه ای کارکنان رستوران در رابطه با اصول و موازین بهداشتی و نحوه برخورد با پرسنل و سرو غذا، توسط پیمانکار انجام و در صورت مشاهده نقص جریمه متناسب اعمال خواهد شد.

۷- کلیه کارکنان پیمانکار می بایست در نوع کار خود تخصص داشته و مورد تایید کارفرما باشند.

۸- کلیه کارکنان پیمانکار تهیه و طبخ غذا می بایست گواهی سلامت کامل از اداره بهداشت و بهداشت و گواهینامه آموزش بهداشت عمومی داشته باشند و هر کدام از کارکنان آشپزخانه و سالن رستوران بر اساس وظایف محوله و مناسب با کار و تخصص خود ملبس و پوشش متحدالشکل (لباس دو تکه سفید، کلاه، ماسک و دستکش) داشته باشند.

۹- در صورت بروز هر گونه بیماری مسری در کارکنان پیمانکاری آشپزخانه پیمانکار مکلف است تا بهبودی کامل کارکنان خود نسبت به جایگزینی نیرو اقدام نماید.



۱۰- کلیه لوازم، ابزار کار، ظروف، جهت پذیرائی و سرو غذا بعهده کارفرما می باشد. این ظروف شامل تمام ظروف مورد نیاز از قبیل بشقاب، کاسه، دیس، کفگیر، سینی، خورشت خوری، لیوان، پارچ آبخوری، سرویس رومیزی، رومیزی، جایخی، کارد میوه خوری برای تمام نفرات می باشد و از زمان انعقاد قرارداد به پیمانکار جهت استفاده در شرکت پتروشیمی شیمی بافت به صورت امانت سپرده خواهند شد.

۱۱- کلیه ظروف یکبار مصرف (از جمله لیوان، انواع ظروف دو خانه و یا تک خانه، کاسه و ...) از نوع درجه یک و مرغوب و بر پایه گیاهی " بنا به تشخیص HSE کارفرما " می باشد. (اصلاحیه ماده ۱۳ مواد خوراکی آشامیدنی و بهداشتی ماده ۲۶ آیین نامه مربوط به ظروف یکبار مصرف، استفاده از ظروف یکبار مصرف گیاهی الزامی می باشد)

۱۲- پیمانکار می بایست جهت پذیرائی از مهمانان ویژه نفرات متخصص، مجرب و مشخص داشته باشد که از هر لحاظ نسبت به وظیفه خود واقف و بطور کلی مسئولیت پذیرایی مهمانان ویژه، پیگیری موارد مربوطه را بعهده داشته باشد و لباس آنها غیر از لباسهای عمومی رستوران (مطابق با پیوست شماره چهار) باشد.

۱۳- هنگام سرو غذای مهمانان ویژه معادل ۱۰٪ تعداد واقعی مهمانان به آمار مربوطه اضافه و محاسبه می گردد. (این بمنظور تنوع و کیفیت غذا و سرو دسرهای ویژه در نظر گرفته شده است که معمولاً ده درصد اضافه بر غذاهای اصلی از غذاها و دسرهای دیگر برای متنوع بودن میز استفاده خواهد شد).

۱۴- پیمانکار موظف است غذا را در کیفیت مطلوب و به اندازه کافی به کارکنان سرو نماید بطوریکه پیوسته غذا بصورت گرم و تازه بدست مصرف کننده برسد.

۱۵- میزان مواد غذایی انواع غذاها طبق اوزان و مشخصات ارائه شده در ادامه تعیین شده است.

۱۶- سرو انواع سالاد و سبزیجات می بایست به صورت بهداشتی و در بسته بندی های مورد تایید کارفرما باشد.

۱۷- دستمال کاغذی به همراه خلال دندان یا نخ دندان می بایست به صورت بسته ای روی میز موجود باشد.

۱۸- در صورتی که آمار روزانه کارفرما افزایش یابد با درخواست کتبی کارفرما، پیمانکار موظف است در حداقل زمان ممکن به تعداد اعلام شده توسط کارفرما طبخ و توزیع نماید.

۱۹- نماینده کارفرما و یا هر شخص دیگری که از طرف کارفرما معرفی شود مجاز خواهد بود در کلیه مواقع از وضع آشپزخانه، مواد غذایی و یا سایر مواد، وسایل و لوازم کار موبوط به خدمات تحت قرارداد بازدید نموده و پیمانکار تعهد مینماید که بلافاصله دستورات وی را اجرا نماید.



۲۰- پیمانکار باید از کلیه تجهیزات و لوازم و ادوات و وسایلی که در رستوران می باشد و با آنها انجام وظیفه می نماید به جدیت حفظ و نگهداری نماید. بنابراین پیمانکار تعهد می نماید آندسته از وسایلی که جهت اجرای خدمات تحت پیمان به طور امانی و موقت در اختیار وی قرار دارد پس از اتمام مدت پیمان به طور صحیح و سالم و بدون کم و کسری عودت نموده و رسید دریافت دارد. بدیهی است که هر گونه نواقص و شکستگی ناشی از این بابت (خسارت وارده ناشی از قصور پیمانکار) به عهده وی خواهد بود.

۲۱- در صورت تامین دو دستگاه وندینگ در رستوران، پیمانکار موظف می باشد اقلام مورد نظر جهت سرو به پرسنل را طبق نظر دستگاه نظارت تهیه و تامین نماید.

۲۲- از آمار غذاهای روزانه طبق برنامه غذایی، مقادیر انواع غذا از سوی کارفرما مشخص و جهت طبخ در اختیار نماینده پیمانکار رستوران قرار داده می شود و مبنای محاسبه صورت وضعیت، قیمت های محاسبه شده جهت انواع غذا و تعداد آن می باشد.

۲۳- در صورت تایید کارفرما در شرایط خاص و استفاده از برنج غیرایرانی (هندی، پاکستانی مرغوب) ۵۰ درصد قیمت غذا و در صورت استفاده از گوشت منجمد به جای گوشت گرم حداقل ۵۰ درصد قیمت غذا کسر می گردد.

۲۴- سرو غذا براساس برنامه اعلام شده از سوی کارفرما باتوجه به عنوان و تعداد می باشد.

۲۵- پیمانکار ملزم به استفاده دورچین به وعده های غذایی و با تنوع مختلف اعلام شده از سوی کارفرما می باشد و از این بابت هزینه اضافی محاسبه نمی گردد.

۲۶- سالادها، پیاز و فلفل، لیمو یا نارنج (بسته به فصل) به عنوان دورچین غذا روزانه و به صورت سلف سرویس می باشد.

۲۷- وجود فلفل سیاه، سماق، آبلیمو و روغن زیتون بهداشتی روی میز الزامی می باشد. (همراه سرو سالاد توزیع سس تکنفره سالادی که شامل روغن زیتون بعلاوه سرکه خرما یا سس تهیه شده در رستوران با نظارت کارفرما سرو گردد)

۲۸- پیمانکار می بایست لیست نفرات مورد نیاز فعالیت در رستوران را مشخص و به کارفرما ارائه نماید.

۲۹- ارائه جدول سازمانی مشاغل کلیه کارکنان براساس نوبتکاری از سوی پیمانکار الزامی می باشد.



۳۰- کلیه وسایل و تجهیزات رستوران از قبیل دیگهای صنعتی، فرها، اجاقها، ظرفشویی، سردخانه‌ها و گرمخانه‌ها و غیره بصورت کاملاً سالم تحویل پیمانکار گردید و کلیه هزینه های تعمیر و نگهداری بعدی بعهده پیمانکار می باشد.

۳۱- پیمانکار موظف است که کلیه قوانین و مقررات مطرح شده در آیین نامه تنظیم برنامه غذایی در صنعت پتروشیمی HSE-613-04 و آیین نامه بهداشت اماکن، تهیه و توزیع مواد غذایی در صنعت پتروشیمی HSE-604-04 , HSE-210-04 را رعایت نماید.

۳۲- پیمانکار موظف است طبق بخشنامه وزارت بهداشت با توجه به فصول شیوع بیماری، کلیه سبزیجات از قبیل سبزی خوردن و یا انواع سالاد به صورت بسته بندی و با تایید کارفرما سرو نماید.

۳۳- تعمیر و نگهداری کلیه تجهیزات مربوط به سردخانه های بالای صفر و زیر صفر (اعم از سیستم های بدنه، درب ها، تبرید ، کمپرسور ها، تابلو برق ، کندانسور ها، و متعلقات مربوطه) بر عهده پیمانکار می باشد و در صورت بروز هر گونه ایراد یا خرابی در عملکرد پیمانکار موظف است حداکثر ظرف ۷۲ ساعت از زمان اعلام کتبی یا تلفنی کارفرما ، نسبت به رفع عیب ، تعمیر و راه اندازی مجدد سردخانه اقدام نماید. در صورت عدم ایفای تعهد در مهلت فوق کار فرما مجاز است از طریق شخص ثالث اقدام نموده نموده و هزینه های مربوط را از مطالبات پیمانکار و با احتساب ۳۰ درصد بالاسری کسر نموده ، ضمناً این موضوع مانع از اعمال سایر جرائم قراردادی و حقوق کارفرما نخواهد بود

ادامه 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 غذایی (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، بعهد و هزینه پیمانکار می باشد.

۵- جمع آوری و شستشوی ظروف غذاخوری در رستوران بعهد 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 میباشد.

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.

۱۱- تخلیه و لایروبی سبتیک خروجی رستوران به صورت روزانه و به عهده پیمانکار می باشد.

۱۲- حضور پیمانکار یا نماینده تام الاختیار که بدون نیاز به هماهنگی با پیمانکار قابلیت انجام کار را داشته باشد در زمان سرو غذا الزامی می باشد.

۱۳- با توجه به پخت غذاهای کبابی در سایت ۲ پتروشیمی شیمی بافت و عدم وجود گاز شهری، پیمانکار موظف است جهت خرید و شارژ کپسولهای گاز با هزینه خود اقدام نماید.



۱۴- خرید کلیه تجهیزات (غیر مصرفی) به عهده کارفرما بوده و تمامی تجهیزات و ظروفی که کارفرما در خصوص پخت و پز و سرو غذا به صورت سالم در اختیار پیمانکار می‌گذارد، می‌بایست توسط پیمانکار بخوبی مراقبت شده و به نحو صحیح از آنها بهره‌برداری گردد و در صورت آسیب به ظروف و تجهیزات، پیمانکار می‌بایست در اسرع وقت نسبت به رفع نقص و یا تهیه جایگزین آن اقدام نماید.

۱۵- هرگونه پیشنهاد از سوی پیمانکار جهت کمیت و کیفیت و تنوع غذایی می‌بایست بصورت کتبی و از طریق دستگاه نظارت صورت گیرد.

۱۶- پیمانکار متعهد است سرو آزاد انواع سالاد و انواع دورچین جهت کلیه پرسنل را با تاییدیه دستگاه نظارت تهیه نماید که هزینه‌های آن را در قیمت کلی محاسبه نموده است.

رعایت قوانین و موارد HSE

الف) بهداشت

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

تبصره: کارشناس مسئول بهداشت محیط و کارشناس مسئول تغذیه مستقیماً زیر نظر دستگاه نظارت انجام وظیفه می‌نمایند و پیمانکار صرفاً حقوق کارشناس تغذیه را تامین مینماید.

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 می‌بایست محیط رستوران، آشپزخانه و سرویسهای بهداشتی مربوطه را روزانه حداقل دو مرتبه با مواد پاک‌کننده و ضد عفونی‌کننده با رعایت کلیه اصول بهداشتی توسط پرسنل نظافتچی ویژه این کار که از طریق پوشیدن لباس رنگی ویژه از سایر پرسنل رستوران متمایز می‌گردند 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 پالیشر 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 مصرف طلّقی (لانچ باکس) پس از ضدعفونی و شستشوی کامل بهداشتی توزیع گردد.

۸ - پیمانکار موظف است دستور العملهای HSE خود را به کارفرما ارائه نموده و موارد منعکس در دستور العملهای 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 - 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 هفته ای 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 می باشد .

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 راساً 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 کارآموزی 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 (مطابق حقوق و دستمزد مصوب منطقه ویژه اقتصادی پتروشیمی در کارگاه هایی که طرح طبقه بندی مشاغل در آنها اجرا گردیده است) و با رعایت 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 تائید 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) بعلاوه 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 و یا 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 نا منطبق 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 قرار داده 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 تأیید 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، و 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 گرم با کیفیت سرو گردد. بدیهی است با توجه به مصوبات موجود در سازمان پیمانکار متعهد می شود مطابق تأیید کارشناس تغذیه از نان تنوری که در کارخانه پخت می شود جهت توزیع نان استفاده نماید.



در شرایط خاص یا فورس مازور بنا به تایید کارفرما می توان از نان بسته بندی تک نفره مورد تأیید کارشناس تغذیه و بهداشت و دستگاه نظارت استفاده گردد و در هر صورت مشمول هزینه اضافی نخواهد شد.

جذب کارگر نانوايي به عهده و هزینه پیمانکار می 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 تأیید 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 تأیید 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 در شرایط فورس مازور از مواد پروتئینی بطور منجمد و بسته بندی در تهیه و پخت غذا استفاده نماید مشروط به اینکه کیفیت مواد مذکور به تأیید 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 می بایست 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 می‌شود خودداری گردد.

۹ -نوشیدنی‌هایی که همراه غذا سرو می‌گردد باید بصورت تک نفره در بطریهای یکبار مصرف و کاملاً استاندارد و از برند های معتبر بازار با تایید دستگاه نظارت 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 مالمشعیر، 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 ۱۰۰ گرم 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، 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 تأیید HSE و دستگاه نظارت تهیه و توزیع نماید.

۱۴ -توزیع غذا در ظروف یکبار مصرف پلیمر گیاهی 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 (ترجیحا 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 و... 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 بعهد و هزینه پیمانکار میباشد.

۱۶- کلیه مواد غذایی مصرفی در این پیمان می باید دارای مهر استاندارد 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 میباشد.

۱۷- پیمانکار موظف است ترتیبی اتخاذ نماید تا مواد غذائی را با هماهنگی دستگاه نظارت و 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 غذائی 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 تأیید 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 درسالن 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 به دستگاه نظارت تحویل دهد و به هیچ وجه در سردخانه نگهداری ننماید.

تبصره: در صورت مشاهده هر گونه تخلف پیمانکار علاوه بر جدول جرایم، 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 را به 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 هر پرس 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.



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 پریدگی 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 و عدم حضور سرآشپز با شرایط مندرج در قرارداد برای کارفرما در نوبت اول و دوم جریمه معادل ۳۰ درصد هزینه آن وعده و در دفعه سوم جریمه معادل ۵۰ درصد هزینه آن وعده و از دفعه چهارم علاوه بر اعمال جریمه معادل صد درصد هزینه آن وعده، حق فسخ نیز ایجاد مینماید.

۱۳- پیمانکار متعهد می شود میز سلف سرویس را مطابق برنامه ارائه شدن توسط کارفرما با تنوع لازم (انواع سس- ماست- سوپ- سالاد- ترشی و گوجه و خیار شور و...) بصورت روزانه تهیه نماید.

۱۴- پیمانکار متعهد میشود به هیچ وجه در پخت غذا از ادویه پودر سیر و پودر پیاز استفاده ننماید. و در استفاده از سیر و پیاز در غذاها طبق نظر اداره بهداشت عمل نماید.

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 شماره ۴)



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 مطابق پیوست شماره ۴ می باشد .

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 پتروشیمی 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 در این رابطه هیچگونه تعهدی ندارد. و 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. بدیهی است قبل از اخذ تاییده ها هیچ صورتحسابی تایید نخواهد شد.

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- در جهت رعایت مواد HSE کارکنان پیمانکار، ضروری است پیمانکار برای هریک از کارکنان خود وسایل نظافت (به صورت ماهیانه) و استحمام شخصی (۶ ماه 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 تایید 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، 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 تحویل اقلام را که پیوست این قرارداد خواهد شد را به صورت امانت در اختیار گرفته و 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 می‌بایستی 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، علی‌الخصوص سردخانه‌های 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 می‌تواند پیشنهادات خود را جهت ایجاد امکانات جدید یا گسترش امکانات قبلی به صورت کتبی به نماینده کارفرما ارائه نماید کارفرما پس از بررسی به صلاحدید خود عمل می‌نماید. 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، می‌باشد.

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 می‌باشد.

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

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 شماره ۲-۲: نوع و مشخصات مواد اولیه مورد مصرف

موارد ذیل توسط پیمانکار مطالعه و مورد قبول وی می باشد :

۱- در طبخ غذاهای پلوئی و خورشتی ، گوشت مصرفی بایستی از ران و سر دست گوسفند بدون استخوان و چربی و مواد زائد باشد .

۲- وزن تعیین شده مواد پخته نشده شامل سبزیجات همراه غذا نمی باشند .

۳- گوشت چلوکباب کوبیده و کباب کوبیده و همبرگر از گوشت گوسفند و گوساله باید به نسبت مساوی باشد ...

۴- استفاده از روغن جامد اکیداً ممنوع می باشد .

۵- برای غذاهای سرخ کردنی از روغن مایع سرخ کردنی استفاده شود و استفاده از هر نوع روغن دیگر ممنوع می باشد .

۶- جدا کردن پوست مرغ در غذاهائی که از گوشت مرغ استفاده می شود الزامی می باشد .

۷- نان مورد استفاده در موضوع قرارداد صرفاً نان طبخ شده در محل آشپرخانه یا بسته بندی شرکتی می باشد و تهیه نان بصورت های دیگر تنها به درخواست کارفرما مورد تایید می باشد.

۸- استفاده از لیمو ترش تازه، نارنج، پیاز و فلفل سبز همراه غذا الزامی می باشد. (پیاز و فلفل سبز به صورت سلف سرویسی می باشد)

۹- پیمانکار متعهد می گردد به توصیه کارشناس تغذیه در رابطه با تهیه، طبخ و توزیع غذا عمل نماید.

۱۰- استفاده از کره نباتی ممنوع می باشد.

۱۱- در صورت سرو سبزی بعنوان دسر پیمانکار ملزم به تهیه سبزی در بسته بندی یک نفره و کاملاً بهداشتی می باشد .

۱۲- استفاده از جوانه حبوبات یا غلات در سوپ سرد (ماست و خیار و ...) و سالاد و همراه غذاهای خوراکی الزامی می باشد .

۱۳- جهت بشقاب سلامت سرو نان سبوس دار یا برنج سبوس دار الزامی می باشد.



۱۴- استفاده از مواد اولیه تهیه شده از نوع تراریخته و تغییر ژنتیک یافته ممنوع می‌باشد.

۱۵- جوانه غلات و یا حبوبات و یا پودر جوانه ها به صورت بسته بندی تهیه و به تشخیص کارفرما همراه با سالاد

و انواع غذاها سرو گردد.

۱۶- جهت غذای رژیمی نمک رژیمی یددار (KCL) به صورت بسته بندی بهداشتی تهیه شود.

از نوع برنج مرغوب هاشمی (ایرانی) به تایید کارفرما	برنج
از نوع برنج نیم دانه و مرغوب هاشمی (ایرانی)	برنج آش
استاندارد دارای شماره پروانه ساخت، از نوع مرغوب و درجه یک بصورت بسته بندی (گلستان، برتر، سحر خیز، هاتی کارا و در صورت تشخیص کارفرما ادویه های جلالی و ملاشعبانی با بسته بندی های مشخص تهیه شود)	ادویه - زردچوبه
گرد سائیده سماق بدون هسته و پوسته از نوع مرغوب درجه یک بصورت بسته بندی (گلستان، برتر، سحر خیز، هاتی کارا و در صورت تشخیص کارفرما از ادویه های جلالی و ملاشعبانی با بسته بندی های مشخص تهیه شود)	سماق
تازه و درجه یک بصورت بسته بندی در کارتن های کاملاً بهداشتی	خرما و رطب
سبز فام - سبز نام	لیمو عمانی
از نوع مرغوب و درشت	آلوچه برقانی
ایرانی درشت از نوع سفید مرغوب	گردو
درجه یک	زولبیا و بامیه
از نوع درشت، مرغوب و درجه یک با توجه به میوه عرضه شده مرتبط با فصول سال	میوه (دسر)
ظروف یکبار مصرف درجه یک گیاهی (به تایید کارفرما) و در انواع مختلف متناسب با نوع غذا خوراک یا چلو	ظروف یکبار مصرف
درجه یک کیسه ای تکنفره	چای
بسته بندی با مهر استاندارد دارای شماره پروانه ساخت مارک شانا - مجید - دلپذیر	مربای تکنفره
از نوع درجه یک با مهر استاندارد، دارای شماره پروانه ساخت مارک مجید - مهram - ممتاز - یک و یک - تبرک - دلپذیر	خیارشور
از نوع درجه یک مرغوب در بسته بندی با مهر استاندارد، دارای شماره پروانه ساخت مارک کاله - مطهری - موزارولا - باباکوهی - شهامت - شیرآروان	پنیر پیتزا کم چرب
از نوع بسته بندی پاستوریزه بسته بندی با مهر استاندارد، دارای شماره پروانه ساخت مارک پگاه -	خامه عسلی (تکنفره)

مهر و امضای مجاز

قرائن شد و به طور کامل مورد قبول می‌باشد و رعایت خواهد شد.



روزانه - رامک - پاک - کاله	
از نوع مرغوب بصورت بسته بندی	قارچ
بصورت بسته بندی با مهر استاندارد، دارای شماره پروانه ساخت	کشمش
بسته بندی با مهر استاندارد، دارای شماره پروانه ساخت مارک شانا - کاله - دلپذیر	عسل تک نفره
بسته بندی با مهر استاندارد دارای شماره پروانه ساخت مارک عقاب - شانا	حلوا شکری
از نوع درجه یک به صورت بسته بندی با مهر استاندارد و پروانه ساخت و کمتر از شش ماه از تاریخ تولید آن گذشته باشد (شیلتون، شیلانه، اوپلا، فامیلا و تحفه)	کنسرو تن ماهی
یک و یک و یک، مهرام، اروم آدا، دلپذیر، تبرک	کنسرو لوبیا و قارچ
ایستک، دلستر بهنوش، جوجو	ماء الشعیر
یک و یک و یک، دلپذیر، مهرام، مجید، اروم آدا، تبرک	انواع کنسروها
از نوع مرغوب و شیشه ای به تایید کارفرما	نوشیدنی های عرقیجات
عقاب	کره بادام زمینی یا کره پسته
بصورت بسته بندی تک نفره و بهداشتی مرغوب و مورد تایید کارفرما	زیتون پرورده یا انواع ترشی
عقاب (از نوع مرغوب به تایید کارفرما)	کرم کنجد
به صورت بسته بندی استاندارد، دارای شماره پروانه ساخت، یک و یک، کامبیز، مهرام	رب انار
کاله و نامی نو	ساندویچ های آماده

* پیمانکار متعهد می شود در صورت ارائه پیشنهاد توزیع برند جدید، یک نمونه از آن برند خاص را به کمیته تغذیه ارائه نماید تا در صورت تایید مورد استفاده قرار گیرد.



پیوست شماره ۲-۳ قرارداد - جداول اوزان متریال غذاها

(توجه: در تمامی وعده های نهار طبق مفاد قرارداد پیمانکار موظف به ارائه حداقل یک عدد میوه فصل به همراه وعده غذای اصلی میباشد)

جداول اوزان چلو خورش ها		
جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس چلو قلیه ماهی		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	برنج	۱۶۰ گرم
۲	ماهی شیر- میش ماهی	۳۵۰ گرم
۳	سبزی ماهی	۱۲۰ گرم
۴	سیر و پیاز	۴۰ گرم
۵	روغن	۲۰ گرم
۶	تمر هندی	به مقدار کافی
۷	آرد	۱۵ گرم
۸	نمک	۲ گرم
۹	فلفل و ادویه	به مقدار کافی
۱۰	زیتون (دورچین)	۲۰ گرم
۱۱	سبزی فصل (دورچین)	۳۰ گرم
۱۲	نارنج یا لیموترش	۱/۲ عدد درشت
۱۳	پیاز (دورچین)	سلف سرویس
۱۴	خرما	۸۰ گرم
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودر سیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		



جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس سبزی پلو با ماهی قزل آلا		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	ماهی قزل آلا (آماده طبخ)	۳۰۰ گرم
۲	برنج	۱۶۰ گرم
۳	لوبیا چشم بلبلی (در صورت تایید واحد بهداشت)	۳۰ گرم
۴	سبزی مخلوط	۸۰ گرم
۵	روغن مایع سرخ کردنی	۱۰ گرم
۶	آرد	۲۰ گرم
۷	تخم مرغ	۱۵ گرم
۸	آبلیمو	۱۰ گرم
۹	رطب	۸۰ گرم
۱۰	فلفل و ادویه و زعفران	به مقدار کافی
۱۱	لیمو یا نارنج	۱/۲ عدد
۱۲	نمک	۲ گرم
۱۳	زیتون (دورچین)	۲۰ گرم
۱۴	سبزی فصل (دورچین)	۳۰ گرم
۱۵	پیاز (دورچین)	سلف سرویس
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد.		

جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس سبزی پلو با ماهی شوریده/شیر		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص
۱	برنج	۱۵۰
۲	ماهی شوریده	۳۰۰
۳	سبزی شوید	۵۰
۴	لوبیا چشم بلبلی	۳۰
۵	آرد	۲۰
۶	پیاز	۱۰
۷	روغن سرخ کردنی	۱۵
۸	روغن مایع	۵
۹	لیمو یا نارنج	۱/۲ عدد
۱۰	نمک	۲
۱۱	ادویه، فلفل	به مقدار کافی
۱۲	زیتون	۲۰ گرم
۱۳	خرما	۵۰
۱۴	سبزیجات فصل	۳۰
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد.		

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس چلو خورش آلو اسفناج با گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	گوشت گوسفند (آماده طبخ) بدون استخوان و زوائد چربی	۱۲۰ گرم
۲	برنج خام	۱۶۰ گرم
۳	آلو برقانی	۱۰۰ گرم
۴	سیب زمینی	۵۰ گرم
۵	رب گوجه فرنگی	۲۰ گرم
۶	روغن مایع	۵ گرم
۷	زعفران	به مقدار کافی
۸	پیاز	۳۰ گرم
۹	آبلیمو	به مقدار کافی
۱۰	شکر	۱۰ گرم
۱۱	اسفناج پاک شده	۲۰ گرم
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس چلو خورش آلو با گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	گوشت گوسفند (آماده طبخ) بدون استخوان و زوائد چربی	۱۲۰ گرم
۲	برنج خام	۱۶۰ گرم
۳	آلو برقانی	۱۰۰ گرم
۴	سیب زمینی	۵۰ گرم
۵	رب گوجه فرنگی	۲۰ گرم
۶	روغن مایع	۵ گرم
۷	زعفران	به مقدار کافی
۸	پیاز	۳۰ گرم
۹	آبلیمو	به مقدار کافی
۱۰	شکر	۱۰ گرم
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس چلو خورش بامیه با گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	برنج	۱۶۰ گرم
۲	گوشت گوسفند نر بدون چربی و استخوان	۱۲۰ گرم
۳	بامیه	۱۰۰ گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۲۰ گرم
۵	زعفران	به مقدار کافی
۶	آبلیمو	به مقدار کافی
۷	گوجه فرنگی	۱۰۰ گرم
۸	غوره	۵ گرم
۹	روغن مایع	۵ گرم
۱۰	ادویه جات	به مقدار کافی
۱۱	نمک	۲ گرم
۱۲	روغن سرخ کردنی	۱۰ گرم
۱۳	زیتون (دورچین)	۲۰ گرم
۱۴	سبزی فصل (دورچین)	۳۰ گرم
۱۵	نارنج یا لیموترش	۱/۲ عدد درشت
۱۶	پیاز (دورچین)	سلف سرویس
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس چلو خورش قیمه سیب زمینی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	گوشت گوسفند نر بدون استخوان و چربی (آماده طبخ)	۱۲۰ گرم
۲	برنج	۱۶۰ گرم
۳	لپه	۳۰ گرم
۴	پیاز	۳۰ گرم
۵	رب گوجه فرنگی	۳۰ گرم
۶	لیمو عمانی درجه یک	۵ گرم
۷	سیب زمینی پوست کنده	۶۰ گرم
۸	روغن مایع	۵ گرم
۹	روغن مایع سرخ کردنی	۱۰ گرم
۱۰	گوجه فرنگی تازه	۱۰۰ گرم
۱۱	فلفل و ادویه ، زعفران	به مقدار کافی
۱۲	نمک	۲ گرم
۱۳	زیتون (دورچین)	۲۰ گرم
۱۴	سبزی فصل (دورچین)	۳۰ گرم
۱۵	پیاز (دورچین)	سلف سرویس
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس چلو خورش قیمه بادمجان

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	گوشت گوسفند نریدون چربی و بدون استخوان (آماده طبخ)	۱۲۰ گرم
۲	برنج	۱۶۰ گرم
۳	بادمجان	۱۳۰ گرم
۴	روغن مایع سرخ کردنی	۱۰ گرم
۵	روغن مایع معمولی	۵ گرم
۶	پیاز	۳۰ گرم
۷	رب گوجه فرنگی	۳۰ گرم
۸	آبلیمو	۱۰ گرم
۹	گوجه فرنگی تازه	۱۰۰ گرم
۱۰	زعفران و فلفل و ادویه	به مقدار کافی
۱۱	نمک	۲ گرم
۱۲	غوره تازه کنسرو شده	۴۰ گرم
۱۳	لپه	۲۵ گرم
۱۴	زیتون (دورچین)	۲۰ گرم
۱۵	سبزی فصل (دورچین)	۳۰ گرم
۱۶	پیاز (دورچین)	سلف سرویس
۱۷	لیمو یا نارنج	۱/۲ عدد درشت

✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .

جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس چلو خورش قورمه سبزی

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	گوشت گوسفند نر بدون چربی و بدون استخوان	۱۲۰ گرم
۲	برنج	۱۶۰ گرم
۳	سبزی مخلوط پاک شده	۱۵۰ گرم
۴	لوبیا چیتی	۵۰ گرم
۵	پیاز	۳۰ گرم
۶	روغن مایع	۵ گرم
۷	لیمو عمانی درجه یک	۴ گرم
۸	فلفل ، زردچوبه ، زعفران	به مقدار کافی
۹	نمک	۲ گرم
۱۰	روغن سرخ کردنی	۱۵ گرم
۱۱	زیتون (دورچین)	۲۰ گرم
۱۲	سبزی فصل (دورچین)	۳۰ گرم
۱۳	نارنج یا لیموترش	۱/۲ عدد درشت
۱۴	پیاز (دورچین)	سلف سرویس

✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس زرشک پلو با مرغ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	مرغ پاک کرده ران و سینه	۳۰۰ گرم
۲	برنج	۱۶۰ گرم
۳	زرشک	۴ گرم
۴	شکر	۳ گرم
۵	روغن مایع	۱۰ گرم
۶	پیاز	۲۰ گرم
۷	هویج	۵۰ گرم
۸	کرفس	۳۰ گرم
۹	برگ بو	به مقدار کافی
۱۰	ادویه و فلفل ، زعفران	به مقدار کافی
۱۱	نمک	۲ گرم
۱۲	رب گوجه فرنگی	۲۰ گرم
۱۳	زیتون (دورچین)	۲۰ گرم
۱۴	سبزی فصل (دورچین)	۳۰ گرم
۱۵	نارنج یا لیموترش	۱/۲ عدد درشت
۱۶	پیاز (دورچین)	سلف سرویس
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس پلو با مرغ ترش

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ
		برای یک پرس
۱	سینه مرغ	۲۰۰ گرم
۲	برنج	۱۶۰ گرم
۳	پیاز	۳۰ گرم
۴	روغن مایع آفتابگردان	۷ گرم
۵	مغز گردو	۷۰ گرم
۶	رب انار	۱ گرم
۷	سبزی معطر (ریحان، جعفری، گشنیز، نعنا و برگ سیر)	۵۰ گرم
۸	ادویجات ۰۳ (به نسبت مساوی کاری مرغ ، فلفل سیاه ، فلفل قرمز ، زردچوبه ، دارچین و نمک)	۴۰ گرم
۹	(معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)	۱۵ گرم
۱۰	فلفل سبز قلمی	۳۰ گرم
۱۱	زیتون	۱ گرم
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس استانبولی با گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	گوشت گوسفندی بدون استخوان و چربی (آماده طبخ)	۱۲۰ گرم
۲	برنج	۱۵۰ گرم
۳	لوبیا سبز درشت درجه یک	۶۰ گرم
۴	پیاز	۳۰ گرم
۵	روغن مایع معمولی	به مقدار کافی
۶	کشمش	۴۰ گرم
۷	زردچوبه و نمک	به مقدار کافی
۸	گوچه فرنگی	۱ عدد
۹	رب گوچه فرنگی	۱۵ گرم
۱۰	زعفران دم کرده	به مقدار کافی
۱۱	زیتون	۲۰ گرم
۱۲	لیمو یا نارنج	۱/۲ عدد
۱۳	سبزیجات فصل	۵۰ گرم
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد.		

جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس چلوکباب کوبیده

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	گوشت مخلوط گوساله و گوسفند نر (آماده طبخ)	۱۷۰ گرم
۲	برنج	۱۶۰ گرم
۳	روغن مایع معمولی	۵ گرم
۴	پیاز	۳۰ گرم
۵	گوچه فرنگی	۱۰۰ گرم
۶	نمک	۲ گرم
۷	لیمو یا نارنج	۱/۲ عدد
۸	زیتون (دورچین)	۲۰ گرم
۹	سبزی فصل (دورچین)	۳۰ گرم
۱۰	پیاز (دورچین)	سلف سرویس
۱۱	سماق	تک نفره
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد.		



جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس چلوچوجه کباب بدون استخوان

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	جوجه فیله شده سینه مرغ بدون استخوان	۱۸۰ گرم
۲	برنج	۱۶۰ گرم
۳	آبلیمو	۱۰ گرم
۴	پیاز	۳۰ گرم
۵	لیمو یا نارنج	۱/۲ عدد
۶	گوجه فرنگی	۶۰ گرم
۷	روغن مایع معمولی	۵ گرم
۸	زعفران	به مقدار کافی
۹	نمک	۲ گرم
۱۰	زیتون (دورچین)	۲۰ گرم
۱۱	سبزی فصل (دورچین)	۳۰ گرم
۱۲	پیاز (دورچین)	سلف سرویس
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس عدس پلو با گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	گوشت گوساله بدون استخوان و چربی (آماده طبخ)	۱۲۰ گرم
۲	برنج	۱۶۰ گرم
۳	عدس سبز درشت درجه یک	۶۰ گرم
۴	پیاز	۳۰ گرم
۵	روغن مایع معمولی	۱۵ گرم
۶	کشمش	۴۰ گرم
۷	زردچوبه	به مقدار کافی
۸	نمک	۲ گرم
۹	رب گوجه فرنگی	۱۵ گرم
۱۰	زعفران	به مقدار کافی
۱۱	زیتون	۲۰ گرم
۱۲	لیمو یا نارنج	۱/۲ عدد
۱۳	سبزیجات فصل	۵۰ گرم
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



جدول انالیز تشکیل دهنده یک پرس شوید پلو با گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص
۱	گوشت گردن گوسفند نر	۱۵۰ گرم
۲	برنج	۱۶۰ گرم
۳	شوید تازه پاک کرده	۱۰۰ گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۱۰ گرم
۵	روغن مایع	۵ گرم
۶	پیاز	۳۰ گرم
۷	فلفل - ادویه	به مقدار کافی
۸	نمک	۲ گرم
۹	لیمو ترش یا نارنج	۱/۲ عدد
۱۰	زیتون (دورچین)	۲۰ گرم
۱۱	سبزی فصل (دورچین)	۳۰ گرم
۱۲	پیاز (دورچین)	سلف سرویس
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودر سیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

چلو خورشت فسنجان

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس
۱	سینه مرغ	۱۵۰ گرم
۲	برنج	۱۶۰ گرم
۳	پیاز	۳۰ گرم
۴	روغن مایع آفتابگردان	۷ گرم
۵	مغز گردو	۷۰ گرم
	آبلیمو	۵ گرم
۶	رب انار	۱ گرم
۸	ادویجات ۰۳ (به نسبت مساوی کاری مرغ ، فلفل سیاه ، فلفل قرمز ، زردچوبه ، دارچین و نمک)	۴۰ گرم
۹	نارنج	۱۵ گرم (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۱۰	فلفل سبز قلمی	۳۰ گرم
۱۱	زیتون	۱ گرم
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودر سیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس ماکارونی با گوشت و قارچ		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص
۱	گوشت چرخ شده بدون چربی	۱۰۰
۲	ماکارانی	۱۵۰
۳	پیاز	۳۰
۴	نخود فرنگی	۳۰
۵	قارچ	۴۰
۶	رب گوجه	۲۰
۷	روغن سرخ کردنی	۱۰
۸	روغن مایع	۵
۹	لیمو یا نارنج	Feb-۱
۱۰	نمک	۲
۱۱	ادویه، فلفل	به مقدار کافی
۱۲	زیتون	۳۰
۱۳	پیاز (دور چین)	سلف سرویس
۱۴	سبزیجات فصل	۳۰
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

ته چین مرغ		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس
۱	مرغ پاک شده (فیله)	۲۰۰
۲	برنج	۱۶۰
۳	روغن مایع سرخ کردنی	۲۰
۴	پیاز	۲۰
۵	زرشک	۲۰
۶	ماست	۳۰
۷	تخم مرغ	۲
۸	زعفران	۰,۰۱
۹	ادویجات ۰۳ (به نسبت مساوی کاری مرغ ، فلفل سیاه ، فلفل قرمز ، زردچوبه ، دارچین و نمک)	۱
۱۰	نارنج	۴۰ گرم (لیمو یا نارنج) (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۱۱	فلفل سبز قلمی	۱۵
۱۲	زیتون	۳۰
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس دیزی آبگوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص
۱	گوشت گوسفند نر بدون چربی و استخوان	۱۵۰
۲	پیاز	۳۰
۳	نخود	۳۰
۴	لوبیا سفید	۳۰
۵	گوجه	۸۰
۶	سیب زمینی	۱۰۰
۷	لیمو یا نارنج	۴۰ گرم (لیمو یا نارنج (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۸	نمک	۲
۹	ادویه، فلفل	به مقدار کافی
۱۰	نان	۲ قرص
۱۱	سبزی	۳۰
۱۲	زیتون	۲۰
۱۳	پیاز	سلف سرویس

✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .

جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس لوبیا پلو با گوشت

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	گوشت گوساله بدون استخوان و چربی (آماده طبخ)	۱۲۰ گرم
۲	برنج	۱۵۰ گرم
۳	لوبیا سبز درشت درجه یک	۶۰ گرم
۴	پیاز	۳۰ گرم
۵	روغن مایع معمولی	۱۵ گرم
۶	کشمش	۴۰ گرم
۷	زردچوبه	به مقدار کافی
۸	نمک	۲ گرم
۹	رب گوجه فرنگی	۱۵ گرم
۱۰	زعفران	به مقدار کافی
۱۱	زیتون	۲۰ گرم
۱۲	لیمو یا نارنج	۱/۲ عدد
۱۳	سبزیجات فصل	۵۰ گرم

✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس باقلی پلو با مرغ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	مرغ پاک کرده و بدون زوائد ران و سینه	۳۰۰ گرم
۲	برنج	۱۵۰ گرم
۳	باقلا سبز	۳۰ گرم
۴	روغن مایع	۱۰ گرم
۵	رب گوجه فرنگی	۲۰ گرم
۶	شوید پاک کرده آماده به طبخ تازه	۱۰۰ گرم
۷	لیمو ترش یا نارنج	به مقدار کافی
۸	فلفل ، ادویه و برگ بو	به مقدار کافی
۹	نمک	۲ گرم
۱۰	زیتون (دورچین)	۲۰ گرم
۱۱	سبزی فصل (دورچین)	۳۰ گرم
۱۲	پیاز (دورچین)	سلف سرویس
۱۳	لیمو ترش یا نارنج	۱/۲ عدد درشت
استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

جداول اوزان خوراک ها

جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس خوراک فیله مرغ سوخاری

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	فیله مرغ	سه تیکه فیله
۲	آرد سوخاری	به مقدار کافی
۳	نمک	۲ گرم
۴	آبلیمو یا سس سویا	جهت خواباندن
۵	فلفل و ادویه	به مقدار کافی
۶	تخم مرغ	۱/۲ عدد
۷	روغن مایع سرخ کردنی	۱۵ گرم
۸	حبوبات	۳۰ گرم
۹	گوجه (دورچین)	۷۰ گرم
۱۰	خیارشور (دورچین)	۴۰ گرم
۱۱	جعفری (دورچین)	۲۰ گرم
۱۲	لیمو ترش یا نارنج (دورچین)	۱ عدد کوچک
۱۳	سیب زمینی (دورچین)	۶۰ گرم
۱۴	زیتون (دورچین)	۲۰ گرم
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس خوراک فلافل		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	قرص فلافل	۸ عدد
۲	برگ گشنیز و برگ جعفری	به مقدار کافی
۳	نمک	به مقدار کافی
۴	جوش شیرین	به مقدار کافی
۵	فلفل و ادویه	به مقدار کافی
۶	تخم مرغ	۱/۲ عدد
۷	روغن مایع سرخ کردنی	۱۵ گرم
۸	پیاز	۳۰ گرم
۹	سیر	۱ حبه
۱۰	گوچه (دورچین)	۷۰ گرم
۱۱	خیارشور (دورچین)	۴۰ گرم
۱۲	جعفری (دورچین)	۲۰ گرم
۱۳	لیمو ترش یا نارنج (دورچین)	۱ عدد کوچک
۱۴	سیب زمینی (دورچین)	۶۰ گرم
۱۵	زیتون (دورچین)	۲۰ گرم
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس کوفته تبریزی با گوشت گوسفندی و گوساله		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	گوشت گوسفندی نر خالص مغز ران با سردست گوشت گوساله و زوائد به نسبت ۵۰/۵۰	۱۱۰ گرم
۲	برنج	۲۰ گرم
۳	لپه	۳۰ گرم
۴	سبزی مخلوط	۴۰ گرم
۵	مغز گردو	۵ گرم
۶	زرشک سیاه	۱۰ گرم
۷	روغن مایع	۲۰ گرم
۸	پیاز	۵۰ گرم
۹	ادویجات (فلفل ، ادویه)	به مقدار کافی
۱۰	نمک	۲ گرم
۱۱	آلو بخارایی	۳۰ گرم
۱۲	پیاز داغ	۱۰ گرم
۱۳	رب گوجه فرنگی	۲۰ گرم
۱۴	آرد نخودچی	۱۰ گرم
۱۵	زیتون	۲۰ گرم
۱۶	سبزیجات فصل	۳۰ گرم
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس خوراک دلمه مخلوط		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	خرده گوشت گوسفند (آماده طبخ)	۱۰۰ گرم
۲	بادمجان دلمه ای	۱ عدد (۱۵۰ گرم)
۳	فلفل دلمه ای	۱ عدد
۴	گوچه فرنگی درشت	۱ عدد (۱۰۰ گرم)
۵	روغن مایع	۱۰ گرم
۶	سبزی مخلوط	۵۰ گرم
۷	پیاز	۲۰ گرم
۸	آبلیمو	۱۵ گرم
۹	برنج آش	۲۰ گرم
۱۰	رب گوچه فرنگی	۳۰ گرم
۱۱	فلفل و زردچوبه	به مقدار کافی
۱۲	نمک	۲ گرم
۱۳	زیتون	۲۰ گرم
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس خوراک کشک بادمجان		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	بادمجان کباب	۲۵۰ گرم
۲	کشک پاستوریزه	۳۰ گرم
۳	روغن مایع معمولی	۵ گرم
۴	پیاز	۵۰ گرم
۵	نعنا	۵ گرم
۶	سیر خشک	۲ گرم
۷	نمک	۱/۵ گرم
۸	ادویه جات	به مقدار کافی
۹	مغز گردو	۵۰ گرم
۱۰	سبزیجات فصل	۳۰ گرم
۱۱	گوچه فرنگی	۵۰ گرم
۱۲	زیتون	۲۰ گرم
۱۳	نارنج یا لیمو ترش	۱/۲ عدد
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



خوراک میرزا قاسمی		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	بادمجان	۲۵۰ گرم
۳	تخم مرغ	۱ گرم
۴	نمک فلفل و زردچوبه	۱ گرم
۵	روغن مایع آفتابگردان	۱۰ گرم
۶	گوچه فرنگی	۸۰ گرم
۷	سیر	۱۰ گرم
۸	پیاز	۶۰ گرم
۹	نارنج	۳۰ گرم (معادل ۲ عدد لیمو ترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۱۰	فلفل سبز قلمی	۱۵ گرم
۱۱	هویج	۸۰ گرم (صیفیجات فصل جهت دورچین)
۱۲	زیتون	۳۰ گرم
✓ استفاده از ادویهجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس خوراک میگو بندری قارچ		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	میگو	۲۰۰ گرم
۲	گوچه	۱۰۰ گرم
۳	پیاز	۳۰ گرم
۴	سیر	به مقدار کافی
۵	قارچ	۳۰۰ گرم
۶	جعفری	۲۰ گرم
۷	روغن مایع	۱۵ گرم
۸	نمک	۲ گرم
۹	فلفل ، زردچوبه	به مقدار کافی
۱۰	زنجبیل	به مقدار کافی
۱۱	سرکه	۱ قاشق
۱۲	حبوبات	۲۰ گرم
۱۳	ریحان (دورچین)	۲۰ گرم
۱۴	زیتون (دورچین)	۲۰ گرم
۱۵	سیب زمینی (دورچین)	۶۰ گرم
۱۶	هویج (دورچین)	۸۰ گرم
✓ استفاده از ادویهجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		



جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس خوراک کوبیده

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	گوشت مخلوط گوساله و گوسفند نر (۵۰-۵۰)	۲۰۰ گرم
۲	پیاز	۴۰ گرم
۳	گوجه فرنگی	۱۳۰ گرم
۴	سبزی ریحان	۲۰ گرم
۵	نمک	۲ گرم
۶	لیمو یا نارنج	۱/۲ عدد
۷	زیتون	۲۰ گرم
۸	سبزیجات فصل	۶۰ گرم
۹	حبوبات	۴۰ گرم

✓ استفاده از ادویهجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند در تمامی غذاها ممنوع می باشد . لازم بذکر است استفاده از پودر سیر بطور کلی ممنوع میباشد.

جدول انالیز تشکیل دهنده یک پرس خوراک تاس کباب مرغ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص
۱	مرغ بدون پوست و چربی (آماده طبخ)	۲۵۰
۲	بادمجان	۸۰
۳	سیب زمینی	۸۰
۴	هویج	۸۰
۵	گوجه	۸۰
۶	حبوبات پخته	۳۰
۷	لیمو یا نارنج	۱/۲ عدد
۸	زیتون	۲۰ گرم
	برنج سبوس دار	۳۰ گرم
	روغن زیتون	۵ گرم
	سبزیجات فصل	۱۰۰ گرم

✓ استفاده از ادویهجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .



جدول آنالیز تشکیل دهنده یک پرس خوراک مرغ تو فری		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص
۱	مرغ	۲۵۰
۲	کلم برگ سفید و قرمز	۱۰۰
۳	گل کلم	۶۰
۴	سیب زمینی	۶۰
۵	نخود سبز	۴۰
۶	روغن زیتون	۵ گرم
۷	لیمو یا نارنج	۱/۲ عدد
۸	حبوبات	۳۰ گرم
۹	زیتون	۲۰ گرم
۱۰	برنج سیوس دار	۳۰ گرم
۱۱	سبزیجات فصل	۱۰۰ گرم
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس خوراک پاستا با مرغ		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	فیله مرغ	۱۵۰ گرم
۲	سبزی جعفری	۴۰ گرم
۳	پاستا پنه	۱۰۰ گرم
۴	قارچ	۵۰ گرم
۵	روغن زیتون	۵ گرم
۶	سس(شیر،آرد ،روغن زیتون)	۲۰ گرم
۷	آویشن و پودر سیر	۵ گرم
۸	آبلیمو	۱۵ گرم
۹	زیتون	۲۰ گرم
۱۰	ذرت و نخود فرنگی	۴۰ گرم
۱۱	فلفل و زردچوبه	به مقدار کافی
۱۲	نمک	۲ گرم
۱۳	گوجه گیلانی	۵۰ گرم
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		



جدول اوزان مواد غذایی تشکیل دهنده برای یک پرس ساندویچ سالاد الویه

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص
۱	سالاد الویه	۲۰۰ گرم
۲	خیارشور (دورچین)	۴۰ گرم
۳	گوجه گیلانی	۵۰ گرم
۴	زیتون	۲۰ گرم
۵	ذرت و نخود فرنگی	۴۰ گرم
۶	سس مایونز تک نفره	یک عدد
۷	آویشن	۵ گرم
۸	آبلیمو	۱۵ گرم
۹	۱ عدد نان باگت	۲۵۰ گرم

جدول انالیز تشکیل دهنده یک پرس خوراک ماهی شکم پر تو فری (ماهی شیر یا شوریده)

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص
۱	ماهی توفری	۲۵۰
۲	گیشیز ، شینلله (سبزیجات)	۳۰
۳	ادویه جات و سیر	به مقدار کافی
۴	گوجه فرنگی	۵۰
۵	حبوبات	۳۰
۶	روغن زیتون	۵ گرم
۷	لیمو یا نارنج	۱/۲ عدد
۸	زیتون	۲۰ گرم
۹	برنج قهوه ای	۳۰ گرم
۱۰	سبزیجات فصل	۱۰۰ گرم

✓ استفاده از ادویهجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .



جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس چلو جوجه کباب بدون استخوان

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	جوجه فیله شده سینه مرغ بدون استخوان	۱۸۰ گرم
۲	برنج	۱۵۰ گرم
۳	آبلیمو	۱۰ گرم
۴	پیاز	۳۰ گرم
۵	لیمو یا نارنج	۱/۲ عدد
۶	گوجه فرنگی	۶۰ گرم
۷	روغن مایع معمولی	۵ گرم
۸	زعفران	به مقدار کافی
۹	نمک	۲ گرم
۱۰	زیتون (دورچین)	۲۰ گرم
۱۱	سبزی فصل (دورچین)	۳۰ گرم
۱۲	پیاز (دورچین)	سلف سرویس
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودر سیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس خوراک بیف استراگانوف

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	گوشت گوساله	۸۰ گرم
۲	خامه	۴۰ گرم
۳	قارچ	۲۰۰ گرم
۴	پیاز	۳۰ گرم
۵	شیر	۵۰ میلی لیتر
۶	آرد سفید	به مقدار لازم
۷	آویشن و پودر سیر	۵ گرم
۸	آبلیمو	به مقدار لازم
۹	زیتون	۲۰ گرم
۱۰	ذرت و نخود فرنگی	۴۰ گرم
۱۱	روغن و زردچوبه	به مقدار کافی
۱۲	نمک و فلفل	۲ گرم
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودر سیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		



جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس خوراک چیکن استراگانوف		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	سینه مرغ	۱۵۰ گرم
۲	خامه	۴۰ گرم
۳	قارچ	۲۰۰ گرم
۴	پیاز	۳۰ گرم
۵	شیر	۵۰ میلی لیتر
۶	آرد سفید	به مقدار لازم
۷	آویشن و پودر سیر	۵ گرم
۸	آبلیمو	به مقدار لازم
۹	زیتون	۲۰ گرم
۱۰	ذرت و نخود فرنگی	۴۰ گرم
۱۱	روغن و زردچوبه	به مقدار کافی
۱۲	نمک و فلفل	۲ گرم
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودر سیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

جدول اوزان مواد غذایی تشکیل دهنده برای یک پرس ساندویچ مرغ گریل شده		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص
۱	ساندویچ مرغ گریل شده	۱۵۰ گرم
۲	سس گوجه تک نفره	یک عدد
۳	میوه فصل	۲۵۰ گرم
۴	سالادفصل	۲۵۰ گرم
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودر سیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		



جدول آنالیز تشکیل دهنده یک پرس خوراک رولت مرغ و سبزیجات		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص
۱	فیله مرغ بدون استخوان	۱۵۰ گرم
۲	قارچ	۱۰۰ گرم
۳	نخود فرنگی و هویج، ذرت	۶۰ گرم
۴	ادویه جات و آبلیمو، سیر	به مقدار کافی
۵	پیاز	۳۰ گرم
۶	حبوبات	۳۰ گرم
۷	لیمو یا نارنج	۱/۲ عدد
۸	زیتون	۲۰ گرم
۹	برنج قهوه ای	۳۰ گرم
۱۰	روغن زیتون	۵ گرم
۱۱	سبزیجات فصل	۱۰۰ گرم
✓ استفاده از ادویهجات زیاد (مثل پودر سیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

جدول آنالیز تشکیل دهنده یک پرس خوراک مرغ کاری و سیب زمینی و قارچ		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص آماده طبخ برای یک پرس
۱	ران و سینه مرغ بدون استخوان	۲۰۰ گرم
۳	زعفران	۰,۰۱ گرم
۴	پیاز	۳۰ گرم
۵	ادویهجات ۰۳ (به نسبت مساوی کاری مرغ ، فلفل سیاه ، فلفل قرمز ، پودر زنجبیل، زردچوبه ، پاپریکا، دارچین و نمک)	۱ گرم
۶	سیر	۳۰ گرم
۷	خامه صبحانه	۴۰ گرم
۱۱	جعفری خرد شده	به مقدار لازم
۱۲	قارچ	۲۰۰ گرم
۱۳	کره	به مقدار لازم
۱۴	سیب زمینی	۶۰ گرم
۱۵	روغن مایع سرخ کردنی	۷ گرم
۱۶	روغن مایع آفتابگردان	۷ گرم
۱۷	نارنج	۴۰ گرم (معادل ۲ عدد لیموترش متوسط یا ۱ عدد لیمو سنگی یا ۱ عدد نارنج)
۱۸	زیتون	۳۰ گرم
۱۹	فلفل سبز قلمی	۲۰ گرم
✓ استفاده از ادویهجات زیاد (مثل پودر سیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس کالزونه مرغ و قارچ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	فیله مرغ	۱۵۰ گرم
۲	بروکلی	۱۰۰ گرم
۳	زیتون سیاه	۶۰ گرم
۴	گوچه گیلاسی	۳۰ گرم
۵	قارچ	۶۰ گرم
۸	نمک	۲ گرم
۹	فلفل ادویه	به مقدار کافی
۱۱	لیمو یا نارنج	۱/۲ عدد
۱۲	سبزیجات فصل	۳۰ گرم
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		

جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس خوراک فیله ماهی شیر/شوریده و سبزیجات

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	فیله ماهی	۱۵۰
۲	قارچ	۱۰۰
۳	نخود فرنگی و ذرت ، هویج	۶۰
۴	ادویه جات و آبلیمو،سیر	به مقدار کافی
۵	پیاز	۳۰
۶	سیب زمینی تنوری	۶۰
۷	لیمو یا نارنج	۱/۲ عدد
۸	زیتون	۲۰ گرم
۹	حبوبات	۳۰ گرم
۱۰	برنج قهوه ای	۳۰ گرم
۱۱	سبزیجات فصل	۱۰۰ گرم
۱۲	روغن زیتون	۵ گرم
✓ استفاده از ادویجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		



جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذایی برای یک پرس خوراک مرغ و قارچ و سبزیجات		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	فیله مرغ بدون استخوان	۱۳۰
۲	قارچ	۱۰۰
۳	کرفس	۴۰
۴	کدو	۶۰
۵	بروکلی	۱۰۰
۶	ذرت و نخود فرنگی و هویج	۶۰
۷	ادویه جات و آبلیمو، سیر	به مقدار کافی
۸	پیاز	۳۰
۹	سیب زمینی	۵۰
۱۰	لیمو یا نارنج	۱/۲ عدد
۱۱	زیتون	۲۰ گرم
۱۲	حبوبات	۳۰ گرم
۱۳	برنج قهوه ای	۳۰ گرم
۱۴	روغن زیتون	۵ گرم
✓ استفاده از ادویهجات زیاد (مثل پودرسیر ، فلفل و ادویه کاری و ...) بطوری که مزه غالب باشند ممنوع می باشد .		



جداول اوزان پکیج نیمه شبی

جدول اوزان مواد غذایی تشکیل دهنده برای یک پرس پکیج نیمه شبی شماره ۱

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص
۱	کره بادام زمینی	۲ بسته (یک نفره)
۲	عسل	۲ بسته (یک نفره)
۳	نان	دو قرص ۸۰ گرمی
۴	شیر کم چرب	یک عدد تک نفره
۵	میوه فصل	۲۵۰ گرم

جدول اوزان مواد غذایی تشکیل دهنده برای یک پرس پکیج نیمه شبی شماره ۲

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	پنیر	(۶۰ گرم)
۲	مغز گردو	۴۰ گرم
۳	خیار	۱۰۰ گرم
۴	گوجه	۶۰ گرم
۵	نان	دو قرص ۸۰ گرمی

جدول اوزان مواد غذایی تشکیل دهنده برای یک پرس پکیج نیمه شبی شماره ۳

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	تن ماهی	۱ عدد
۲	خرما	۴ عدد
۳	نان	۸۰ گرمی
۴	خرما	دو قرص ۸۰ گرمی

جدول اوزان مواد غذایی تشکیل دهنده برای یک پرس پکیج نیمه شبی شماره ۴

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص (آماده طبخ)
۱	تخم مرغ	۲ عدد
۲	کره حیوانی	۵۰ گرم
۳	گوجه فرنگی	۱۵۰ گرم
۴	لیمو یا نارنج	۱/۲ عدد
۵	میوه فصل	۲۵۰ گرم
۶	نان	دو قرص ۸۰ گرمی

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.

مهر و امضای مجاز



جدول اوزان مواد غذایی تشکیل دهنده برای یک پرس پکیج نیمه شبی شماره ۵		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص
۱	ساندویچ مرغ گریل شده	یک قوطی
۲	خرما	۴ عدد
۳	رانی	۱ عدد

جدول اوزان مواد غذایی تشکیل دهنده برای یک پرس پکیج نیمه شبی شماره ۶		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد خالص
۱	لوبیا چیتی	یک قوطی
۲	میوه فصل	۲۵۰ گرم
۳	نان	دو قرص ۸۰ گرمی
۴	خرما	۴ عدد

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.

مهر و امضای مجاز



پیوست شماره ۲-۴: جدول مشخصات البسه کارکنان رستوران

جدول البسه کارکنان

ردیف	نوع شغل	شرح البسه	تعداد در سال / واحد
۱	سرآشپز	لباس کار مخصوص و متمایز با پارچه مرغوب (شامل روپوش ، شلوار ، ۴ عدد پیش بند) کفش کار مخصوص - کلاه سر آشپز	۴ دست لباس ۲ جفت کفش
۲	آشپز - کمک آشپز و سالادزن	لباس کار تماماً سفید با حاشیه رنگی پارچه مرغوب (شامل روپوش ، شلوار ، ۴ عدد پیش بند) کفش کار مخصوص - کلاه سفید	۴ دست لباس ۲ جفت کفش
۳	کارگر آشپزخانه (ظرفشوی)	لباس کار آبی یا روشن با پارچه مرغوب (شامل روپوش ، شلوار) کفش مخصوص کار - ۴ عدد پیش بند پلاستیکی ضد آب - کلاه	۴ دست لباس ۲ جفت کفش
۴	کارگر طبخ - تخته کار و قصاب	لباس کار تماماً سفید با حاشیه رنگی پارچه مرغوب (شامل روپوش ، شلوار ، ۴ عدد پیش بند) کفش کار مخصوص - کلاه سفید	۴ دست لباس ۲ جفت کفش
۵	کارگر ساده (نظافتچی)	لباس کار آبی یا روشن با پارچه مرغوب (شامل روپوش - شلوار) کفش مخصوص کار - کلاه	۴ دست لباس ۲ جفت کفش
۶	انباردار	روپوش سفید - شلوار مناسب - کفش مخصوص کار	۴ دست لباس ۲ جفت کفش
۷	مهماندار	شلوار سرمه ای - پیراهن سفید و جلیقه سرمه ای یازرشی با پارچه مرغوب (تولید داخلی) - دستکش پارچه ای - کفش چرمی	۴ دست لباس ۲ جفت کفش
۸	مهماندار مهمانان ویژه	شلوار سرمه ای - پیراهن سفید و جلیقه سرمه ای یازرشی با پارچه مرغوب (تولید داخلی) - دستکش پارچه ای - کفش چرمی	۲ دست لباس ۲ جفت کفش

تبصره ۱: جنس، رنگ و مدل البسه به تشخیص و انتخاب کارفرما می باشد (رنگ پارچه روشن وازجنس مرغوب، بدون

جیب و دکمه و دارای آستین های بلندوکش دار).

تبصره ۲: کفش های تهیه شده دارای گارانتی و باکیفیت و مورد تایید کارفرما باشد و همچنین به تشخیص کارفرما از

چکمه های ایمنی استفاده شود.

تبصره ۳: از لباس های مشخص شده در قرارداد، یک دست از لباس های آشپز و کمک آشپزها و افرادی که جهت سرو

غذا انتخاب می شوند به تشخیص کارفرما متفاوت از لباس کار و صرفاً جهت پذیرایی تهیه شود.

تبصره ۴: کفش های سالن دارها، می بایست یک جفت چکمه ایمنی با کیفیت جهت کار در آشپزخانه و یک جفت کفش

چرمی مرغوب جهت پذیرایی در محل سرو غذا باشد (جنس و مدل مورد تایید کارفرما باشد).

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



پیوست شماره ۲-۵: لیست قیمت (LOP)

لیست قیمت در فرم خلاصه پیشنهاد قیمت شامل پیوست شماره ۱-۱ شرایط مناقصه ارائه گردد.



پیوست شماره ۲-۶: آیین نامه بهداشت اماکن تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی

رجوع شود به فایل PDF آیین نامه بهداشت اماکن تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی در صنعت پتروشیمی



پیوست شماره ۲-۷: دستورالعمل HSE پیمانکاران اجرایی

۱- مقدمه

هدف از ایجاد این دستورالعمل، ایجاد رویه و ساز و کاری مناسب و کارآمد جهت پوشش و پیاده سازی الزامات قانونی ایمنی، بهداشتی و محیط زیستی (HSE) در فعالیتهای اجرایی شرکت پیمانکار بر اساس این قرارداد میباشد. این بخش از قرارداد با هدف اشاعه فرهنگ ایمنی، بهداشتی و محیط زیستی و اجرای بهتر و کاملتر قوانین و مقررات لازم الاجرا، استانداردها، روشها و دستورالعملهای HSE در مراحل مختلف اجرایی و عملیاتی توسط واحد HSE شرکت های پیمانکار، تهیه شده و واحد HSE شرکت شیمی بافت به عنوان کارفرمای پروژه، بر پیاده سازی و اجرای کامل آن توسط شرکتهای پیمانکار نظارت خواهد شد. همچنین شرکت شیمی بافت، به عنوان کارفرما، این حق را برای خود محفوظ میدارد که در صورت نیاز به اعمال هرگونه تغییرات در مفاد این پیوست به دلیل ایجاد تغییرات در قوانین لازم الاجرا در حوزه HSE و یا به تشخیص واحد HSE کارفرما، مراتب به صورت الحاقیه به شرکت پیمانکار ابلاغ شده و کلیه الحاقیههای صادر شده در خصوص مسائل HSE، بدون امکان ایجاد هرگونه ادعا برای پیمانکار، لازم الاجرا بوده و ارزش قانونی آن با متن قرارداد و این پیوست برابر خواهد بود.

۲- منابع

- ۲-۱ قوانین، مقررات و آیین نامههای وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی و وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و سازمان حفاظت از محیط زیست
- ۲-۲ قوانین و مقررات وزارت صنایع و معادن
- ۲-۳ مباحث مقررات ملی ساختمان
- ۲-۴ مجموعه استانداردهای سازمان ملی استاندارد
- ۲-۵ سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت شغلی ISO 45001:2018
- ۲-۶ استاندارد ISO14001:2015
- ۲-۷ الزامات و مقررات داخلی شرکت شیمی بافت در حوزه HSE

۳- تعاریف و اصطلاحات

- ۳-۱ کارفرما: شرکت پتروشیمی شیمی بافت
- ۳-۲ پیمانکار اصلی: شرکت پیمانکار به موجب این قرارداد



- ۳-۳ پیمانکاران فرعی: هر شرکتی که شرکت پیمانکار اصلی به موجب عقد قرارداد رسمی انجام بخشی از فعالیت‌های میدانی، اجرایی و غیره خود در این قرارداد را به این شرکت واگذار کرده و بر این اساس، این پیمانکاران فرعی نیز تابع کلیه قوانین و مقررات لازم الاجرا در حوزه ایمنی، بهداشتی و محیط زیست و همچنین قوانین و الزامات داخلی کارفرمای پروژه میباشند.
- ۳-۴ خطر (Hazard): منبع و یا وضعیتی که دارای پتانسیل آسیب به شکل جراحت، بیماری، صدمه به اموال، تخریب محیط کار، آلودگی محیط زیست، از دست رفتن منابع و ترکیبی از آنها باشد.
- ۳-۵ شناسایی خطر: فرایند تشخیص وجود یک خطر و تعریف خصوصیات آن.
- ۳-۶ محیط زیست: محیطی شامل هوا، خاک، آب، منابع طبیعی، گیاهان، جانوران، انسان و روابط متقابل بین آنها که کارگاه در آن فعالیت دارد.
- ۳-۷ ریسک: ترکیبی از احتمال رخداد یک اتفاق خطرناک یا قرارگرفتن در معرض آن و وخامت مصدومیت یا بیماری که میتواند به موجب آن اتفاق یا قرارگرفتن در معرض آن پدید آید.
- ۳-۸ ریسک قابل قبول: ریسکی که تا سطحی کاهش پیدا کرده است که میتواند توسط سازمانی که به تعهدات قانونی خود و خط مشی ایمنی و بهداشت شغلی خود توجه دارد، تحمل گردد.
- ۳-۹ اقدامات کاهش ریسک: این اقدامات در راستای کاهش تکرار حوادث یا به حداقل رساندن عواقب و شدت بروز حوادث است.
- ۳-۱۰ شرایط اضطراری: هر نوع حادثه اعم از طبیعی و یا حاصل از فعالیت انسانی که در صورت تعلل و یا عدم انجام اقدامات سریع و مناسب به منظور مقابله، گستردگی پیامدهای آن بتواند تمام یا بخش بزرگی از سازمان را تحت تاثیر قرار داده و پس از گذشت این زمان طلایی، امکان مقابله با آن، با توان داخلی سازمان امکان پذیر نبوده و نیازمند دریافت کمک از بیرون سازمان باشد.
- ۳-۱۱ طرح واکنش در شرایط اضطراری: طرحی که سازمان، مسئولیتها و اقدامات مربوط به زمان بروز شرایط اضطراری را تعریف مینماید.
- ۳-۱۲ بهداشت: شرایط و عواملی که می‌تواند بر سلامت کارکنان، کارگران موقت، پرسنل پیمانکاری، میهمانان، مراجعه کنندگان و یا هر فرد دیگر در محل کار تاثیر بگذارد.
- ۳-۱۳ تجزیه و تحلیل ریسک: تجزیه و تحلیل ریسک شامل کاربرد روشها و ابزارهای نظامند به منظور شناسایی و ارزیابی کمی و کیفی احتمال رخدادهای ناخوشایند و صدمات میشود.



۱۴-۳ کارکرد ایمن: وضعیتی که طی آن کاربرد تجهیزات مورد استفاده عملکرد مطلوب، امنیت جانی افراد، رعایت الزامات زیست محیطی و حفظ دارایی ها تضمین می شود. وضعیت ایمن، سلسله اقداماتی را در بر میگیرد که از کشف رخدادهای غیرعادی تا برچیدن سریع تاسیسات را دربر میگیرد.

۴- مسئولیتها

مسئولیت اجرا و نظارت بر حسن اجرا این پیوست با شرکت پیمانکار اصلی و پیمانکاران فرعی میباشد.

۵- شرح

۱-۵ قوانین و مقررات لازم الاجرا

به طور کلی شرکت پیمانکار موظف است نسبت به کلیه قوانین و مقررات در حوزه ایمنی، بهداشت و محیط زیست که در کشور جاری بوده و در حوزه کاری وی لازم الاجرا است آگاهی و اطلاع کامل داشته و آنها را به کار بندد. این قوانین و مقررات شامل قانون کار، قانون تامین اجتماعی، قوانین حفاظت از محیط زیست، آیین نامه های وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی در حوزه ایمنی و حفاظت فنی (از جمله آیین نامه ایمنی امور پیمانکاری، آیین نامه بکارگیری مسئول ایمنی در کارگاهها و غیره)، آیین نامه های وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، استانداردهای کشوری موجود در حوزه HSE، دستورالعملها و ابلاغیه های صادر از سوی مراجع ذیصلاح قانونی کشوری و همچنین سایر الزاماتی که کارفرما علاوه بر الزامات قانونی در حوزه HSE تعیین و ابلاغ مینماید، می باشد. در این راستا شرکت پیمانکار باید پیش از شروع به کار نسخه ای از الزامات HSE کارفرما را تهیه کرده و جهت اجرا به کلیه عوامل ذیربط و شرکتهای پیمانکار فرعی خود ابلاغ نموده و بر اجرای کامل آن نظارت نماید.

۲-۵ صلاحیت ایمنی

۲-۵-۱ صلاحیت ایمنی شرکت پیمانکار

با استناد به آیین نامه "ایمنی امور پیمانکاران"، کلیه پیمانکاران و پیمانکاران فرعی باید صلاحیت انجام کار خود را از نظر ایمنی از وزارت کار، تعاون و امور اجتماعی اخذ نموده و به واحد HSE کارفرما در پروژه ارائه نمایند. بدیهی است لازمه شروع به کار شرکت پیمانکار در پروژه، ارائه گواهینامه صلاحیت ایمنی پیمانکار است. در صورت وجود هرگونه اشکال در گواهینامه صلاحیت ایمنی پیمانکاری، در دست اقدام بودن و یا انقضای تاریخ



اعتبار آن و عدم ارائه گواهینامه جدید، پرداخت کلیه صورت وضعیتهای شرکت پیمانکار متوقف شده و علاوه بر آن ۵ درصد از هر صورت وضعیت پیمانکار، به عنوان جریمه کسر خواهد شد.

۲-۵-۲ صلاحیت مسئول HSE پیمانکار

با توجه به آیین نامه "بکارگیری مسئول ایمنی در کارگاهها"، پیمانکار موظف است مسئول ایمنی و سایر پرسنلی که به نوعی قصد دارند تا در حوزه HSE در پروژه فعالیت نمایند را ابتدا به واحد HSE کارفرما معرفی نموده و پس از دریافت موافقت ایشان درخصوص بکارگیری فرد/ افراد مذکور، ایشان را به اداره کار محل اجرای پروژه معرفی نموده و پس از دریافت گواهی صلاحیت برای ایشان، گواهینامه ایشان را به واحد HSE کارفرما در پروژه، ارائه نماید. همچنین حداقل تعداد پرسنل واحد HSE پیمانکار، بر اساس جدول ذیل تعیین میگردد.

تعداد پرسنل واحد HSE پیمانکاران اجرایی و نصب

۳-۵ تامین منابع مالی اقدامات HSE

شرکت پیمانکار موظف است منابع مالی لازم، جهت استخدام نیروی انسانی متخصص، انجام معاینات بدو استخدام و دوره ای طب کار، خرید تجهیزات حفاظت فردی و حفاظت از سقوط مناسب و استاندارد، خرید تجهیزات ایمنی و آتش نشانی، برگزاری دوره های آموزشی HSE عمومی و تخصص، اخذ گواهینامههای سلامت فنی ماشین آلات و دستگاهها، انجام مناسب و قانونمند برنامه های PM ماشین آلات و دستگاهها، ایجاد مسیرها و جایگاه های کار در ارتفاع و داربست بندی ایمن و استاندارد، بکارگیری ماشینآلات و دستگاه های مورد نیاز، خرید تابلوها و علائم ایمنی، ایجاد تاسیسات بهداشتی و رفاهی بر اساس ضوابط تعیین شده و سایر موارد مرتبط با امور HSE را پیش بینی کرده و به میزان کافی اختصاص دهد تا به منظور پیشگیری از وقوع حوادث، بیماریهای شغلی و حفاظت از محیط زیست هزینه گردد.

بر این اساس اجرای هر یک از موارد مرتبط با HSE توسط شرکت پیمانکار در کل مدت قرارداد، درصدی از کل قرارداد به شرکت پیمانکار تعلق گرفته و در زمان تایید صورت وضعیت شرکت پیمانکار توسط واحد HSE کارفرما، مبنای تایید ۵ درصد در نظر گرفته شده در هر صورت وضعیت برای اجرای امور مرتبط با موارد HSE حین کار خواهد بود.

درصد تاثیر اجرا اقدامات HSE در قرارداد پیمانکاران اجرایی



ردیف شرح بند پیمانکار اصلی پیمانکاران فرعی طرف قرارداد با پیمانکار اصلی *درصد مجموع از کل قرارداد

- ۱ گواهینامه صلاحیت ایمنی پیمانکاری * ۰,۱۰,۰۵۰,۰۵
- ۲ گواهینامه صلاحیت مسئول و سایر پرسنل واحد HSE شرکت پیمانکار ۰,۲۰,۱۰,۱
- ۳ گواهینامه سلامت فنی ماشین آلات و دستگاهها ۰,۲۰,۱۰,۱
- ۴ گواهینامه ویژه رانندگان و اپراتورهای ماشین آلات و دستگاهها ۰,۲۰,۱۰,۱
- ۵ ارائه بیمه نامه تمام خطر متناسب با پیمان ۰,۲۰,۱۰,۱
- ۶ ارائه بیمه نامه شکست ماشین آلات عمرانی ۰,۲۰,۱۰,۱
- ۷ ارائه بیمه نامه آتش سوزی ۰,۲۰,۱۰,۱
- ۸ ارائه بیمه نامه مسئولیت مدنی کارفرما در قبال کارکنان متناسب با تعداد پرسنل شاغل ۰,۲۰,۱۰,۱
- ۹ برگزاری و ارائه مدارک مبنی بر آموزشهای عمومی HSE 0.20.10.1
- ۱۰ برگزاری و ارائه مدارک مبنی بر آموزشهای تخصصی HSE مرتبط با نوع فعالیت ۰,۳۰,۱۵۰,۱۵
- ۱۱ خرید تجهیزات حفاظت فردی متناسب با نوع کار ۰,۶۰,۳۰,۳
- ۱۲ پیاده سازی آیین نامه ها و قوانین کشوری در حوزه ایمنی ۰,۴۰,۲۰,۲
- ۱۳ پیاده سازی آیین نامه ها و قوانین کشوری در حوزه بهداشت ۰,۴۰,۲۰,۲
- ۱۴ پیاده سازی آیین نامه ها و قوانین کشوری در حوزه محیط زیست ۰,۴۰,۲۰,۲
- ۱۵ پیاده سازی آیین نامه های داخلی شرکت شیمی بافت (کارفرما) در حوزه HSE 0.40.20.2
- ۱۶ نظارت بر عملکرد پرسنل شاغل بر اساس ضوابط HSE 0.40.20.2
- ۱۷ اجرا و پیاده سازی سیستم مجوزهای HSE در عملیات اجرایی ۰,۲۰,۱۰,۱
- ۱۸ تهیه مستندات و گزارشات HSE بر اساس فرمت کارفرما ۰,۲۰,۱۰,۱



* در صورتی که شرکت پیمانکار از شرکتهای پیمانکار فرعی استفاده ننماید، درصد کل بند، به فعالیت پیمانکار در این بخش تعلق میگیرد.

** با توجه به بند الف ماده ۵-۲ این دستورالعمل، در صورت عدم ارائه گواهینامه صلاحیت ایمنی پیمانکاری، علاوه بر توقف کار شرکت پیمانکار، درصد اجرا سایر بندها نیز تا زمان ارائه این گواهینامه، به شرکت پیمانکار پرداخت نشده و ۵ درصد از کلیه صورت وضعیتهای پیمانکار کسر خواهد شد.

۴-۵ طرح جامع ایمنی، بهداشتی و محیط زیستی (HSE Plan)

شرکت پیمانکار موظف است برای اجرای پروژه، یک طرح جامع ایمنی، بهداشتی و محیط زیستی (HSE Plan)، تهیه و تدوین نموده و بعد از ابلاغ قرارداد و پیش از تجهیز کارگاه، طرح مورد نظر را به واحد HSE کارفرما ارائه نماید. این طرح باید برای پروژه و بر اساس ریسکهای موجود در آن تهیه شده و کلیه موضوعات مرتبط با HSE در پروژه را پوشش دهد. همچنین ضمانت اجرای این طرح باید توسط مدیریت عامل شرکت پیمانکار تضمین شده و به کلیه عوامل ذیربط در شرکت پیمانکار ابلاغ گردد. همچنین این طرح باید به صورت سالیانه مورد بازنگری قرار گرفته و نسخه جدید به واحد HSE کارفرما ارائه گردد.

۵-۵ ساختار سازمانی واحد HSE پیمانکار

شرکت پیمانکار موظف است ساختار سازمانی واحد HSE خود را در پروژه مطابق با الگوی زیر تهیه نموده و پیش از شروع پروژه، به منظور بررسی و تایید در اختیار واحد HSE کارفرما قرار دهد.

۵-۵-۱ واحد HSE شرکت پیمانکار باید به لحاظ سازمانی زیر نظر مدیر عامل/ مدیر پروژه بوده و

سرپرستان اجرایی و یا اداری نباید تسطی بر تصمیم گیری مسئول HSE پروژه داشته باشند.

۵-۵-۲ کلیه کارکنان واحد HSE شرکت پیمانکار در پروژه، باید ابتدا به واحد HSE کارفرما معرفی شده

و پس از تایید مقدماتی جهت دریافت تاییدیه از اداره کار، بر اساس بند ۶،۵ ب این دستورالعمل عمل

نمایند. همچنین مسئول و بازرسان (افسران HSE) شرکت پیمانکار و شرکتهای پیمانکار فرعی، باید

تحت نظارت کامل واحد HSE کارفرما، وظایف محوله را انجام دهند.



۶-۵ طب کار

۶-۵-۱ معاینات و آزمایشات بدو استخدام

با توجه به متن صریح ماده ۹۲ قانون کار، ماده ۹۰ قانون تامین اجتماعی و همچنین آیین نامه تاسیس مراکز بهداشت کار در کارگاهها، شرکت پیمانکار اصلی و یا شرکتهای پیمانکار فرعی شاغل در سایت، باید برای کلیه پرسنل خود و پیش از بکارگیری، مدارک پزشکی دال بر بلامانع بودن بکارگیری ایشان در شغل مربوطه، به واحد HSE کارفرما در پروژه ارائه نمایند.

معاینات و آزمایشات پزشکی بدو استخدام، باید توسط یکی از مراکز مورد تایید و معرفی شده از سوی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و در فرمت مصوب این وزارتخانه تکمیل شده و دارای نظریه، مهر و امضاء پزشک متخصص طب کار، مبنی بر بلامانع بودن استفاده از ایشان در شغل تعیین شده باشد.

۶-۵-۲ معاینات و آزمایشات ادواری

با استناد به متن صریح ماده ۹۲ قانون کار و آیین نامه تاسیس مراکز بهداشت کار در کارگاهها، به منظور اطمینان از عدم تاثیر شرایط محیط کار بر سلامت نیرو کار، کلیه پرسنل پیمانکار اصلی و پیمانکاران فرعی، با توجه به نوع کار، باید حداقل به صورت سالیانه مورد آزمایش مجدد طب کار قرار گیرند. بر این اساس نتایج کلیه ادوار انجام معاینات و آزمایشات، در پرونده پرسنلی ایشان بایگانی شده و پیمانکار موظف است، پرونده پزشکی پرسنل خود را به واحد HSE کارفرما در پروژه ارائه نمایند. معاینات و آزمایشات پزشکی بدو استخدام، باید توسط یکی از مراکز مورد تایید و معرفی شده از سوی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و در فرمت مصوب این وزارتخانه تکمیل شده و دارای نظریه، مهر و امضاء پزشک متخصص طب کار، مبنی بر بلامانع بودن استفاده از ایشان در شغل تعیین شده باشد.

۶-۵-۳ آزمایشات عدم اعتیاد

با توجه به متن صریح آیین نامه تاسیس مراکز بهداشت کار در کارگاهها، واحد HSE کارفرما در پروژه و به منظور حصول اطمینان از وجود محیط کاری سالم و کاهش خطاهای انسانی بر اثر تاثیر سوء استفاده از مواد مخدر/الکل، میتواند گواهی عدم اعتیاد هر یک از پرسنل پیمانکار در پروژه را در هر زمان مطالبه نماید. بر این اساس، پیمانکار موظف است ظرف یک هفته کاری، مدارکی دال بر عدم اعتیاد فرد مذکور به مواد مخدر/الکل،



به واحد HSE کارفرما ارائه نماید. پس از گذشت این زمان و یا در صورت احراز مدارکی دال بر اعتیاد نامبرده، از ورود و فعالیت فرد مذکور در محوطه پروژه ممانعت به عمل خواهد آمد.

۷-۵ گواهینامه های ماشین آلات، دستگاهها و اپراتورها

۷-۵-۱ گواهینامه سلامت فنی ماشین آلات

بر اساس ماده ۲۲ آیین نامه ایمنی کار با ماشینآلات کلیه ماشین آلات اعم از جرثقیل، بالابر، کامیون، کامیونت، لودر، بابکت، بولدوزر و غیره بر اساس نوع (کارگاهی یا دارای پلاک شهربانی) باید گواهینامه سلامت فنی ماشین و یا دارای معاینه فنی معتبر باشند. ژنراتورها و دستگاههای مولد برق، کمپرسورها و دستگاههای مولد باد، آسانسورهای کارگاهی، ترانسهای جوشکاری و غیره مورد استفاده توسط پیمانکار اصلی و فرعی نیز، باید دارای گواهینامه سلامت فنی بوده و با توجه به دوره ذکر شده در گواهینامه، نسبت به تمدید آنها اقدام گردد. بر این اساس پیمانکار موظف است تصویری از گواهینامه کلیه ماشین آلات خود را در اختیار واحد HSE کارفرما در پروژه، قرار دهد.

تذکر ۱: مرجع صدور گواهینامه سلامت فنی، تنها شرکت های گواهی دهنده مورد تایید ۱. سازمان ملی استاندارد، ۲. وزارت صنعت و معدن و تجارت ۳. اداره بازرسی کل کشور خواهند بود. بر این اساس ارائه گواهی تاییدیه سازمان بازرسی کننده از یکی از مراجع فوق در خصوص تجهیز مربوطه، به واحد HSE کارفرما در پروژه، الزامی است.

۷-۵-۲ گواهینامه ویژه اپراتورهای ماشینآلات

بر اساس مواد سه و چهار آیین نامه کار با ماشینآلات عمرانی و آیین نامه آموزش کارفرمایان، کارگران و کارآموزان، اپراتورهای کلیه ماشین آلات مورد استفاده پیمانکار، باید دارای گواهینامه ویژه معتبر و کارت ملی مهارت بوده و تصویر این گواهینامهها باید به واحد HSE کارفرما در پروژه، تحویل داده شود. واحد HSE کارفرما از بکارگیری ماشینآلاتی که اپراتور آنها فاقد مدارک معتبر باشند، جلوگیری خواهد نمود.

تذکر ۱: مرجع صدور گواهینامه ویژه اپراتوری ماشین آلات، تنها شرکت های گواهی دهنده مورد تایید ۱. سازمان ملی استاندارد، ۲. وزارت صنعت و معدن ۳. اداره بازرسی کل کشور و ۴. سازمان آموزش فنی و حرفهای کشور خواهند بود.

۷-۵-۳ گواهینامه ویژه ریگری (باربندی و هدایت بار)

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.

مهر و امضای مجاز



با توجه به متن صریح ماده ۳۱ آیین نامه ایمنی کار با ماشینآلات عمرانی و ماده ۳۳ آیین نامه حفاظتی کارگاههای ساختمانی، پیمانکار موظف است به منظور باربندی و هدایت بار (ریگری)، از افراد دارای مهارت و آموزش دیده که صلاحیت آنها به تایید مراجع ذی صلاح رسیده باشد، استفاده نماید. لازم به ذکر است در صورت باربرداری در فضاهای دارای محدودیت میدان دید اپراتور و وقوع حوادث احتمالی و به جهت استفاده مناسب از پوششهای بیمهای، ارائه مدارک آموزشی معتبر فرد ریگر و علامت دهنده، از الزامات میباشد.

تصویر گواهینامه صلاحیت کلیه ریگرهای مورد استفاده توسط پیمانکار، باید به واحد HSE کارفرما در پروژه، ارائه گردیده و پس از پایان اعتبار، نسبت به تمدید آنها اقدام گردد.

تذکر ۱: مرجع صدور گواهینامه ویژه ریگری، شرکت های گواهی دهنده مورد تایید سازمان ملی استاندارد و یا دیگر مراجع مورد تایید مراجع ذیصلاح قانونی میباشد.

۸-۵ مجوزهای ورود به سایت

۸-۵-۱ صدور مجوز ورود نفرات پیمانکاران

کلیه پرسنل پیمانکار، پس از: ۱) ارائه جوابیه "بلامانع" در خصوص معاینات بدو استخدام، ۲) ارائه مدارکی دال بر دریافت آموزشهای عمومی اولیه توسط واحد HSE پیمانکار و ۳) ارائه مدارکی دال بر دریافت تجهیزات حفاظت فردی به واحد HSE کارفرما در پروژه، معرفی شده و اجازه ورود و فعالیت در سایت را دریافت مینمایند. بدیهی است چنانچه مدارک هر یک از پرسنل پیمانکار ناقص باشد، واحد HSE کارفرما، میتواند نسبت به اخراج ایشان از سایت اقدام نماید.

۸-۵-۲ صدور مجوز ورود ماشین آلات و دستگاه ها

پیمانکار باید پیش از ورود هرگونه ماشین آلات و دستگاه ها به محوطه سایت، نسبت به دریافت مجوز ورود از واحد HSE کارفرما در پروژه، اقدام نماید. لازمه دریافت مجوز ورود برای هر نوع ماشین آلات و دستگاه ها، ارائه گواهینامه سلامت فنی ماشین آلات و دستگاه مربوطه، ارائه گواهینامه ویژه اپراتور و همچنین چک لیست پر شده ایمنی مربوط به آن ماشین آلات یا دستگاه که توسط واحد HSE پیمانکار پر شده است، میباشد.

۸-۵-۳ صدور مجوز ورود تجهیزات برقی و کدگذاری



کلیه تجهیزات برقی پیمانکار باید در زمان ورود به سایت به تایید واحد HSE پیمانکار رسیده و کد دریافت نماید. این کد با فرمت زیر خواهد بود:

نام تجهیز- مدل- ماه و سال ورود به صورت عددی چهار رقمی- کدی دو رقمی بر اساس تعداد تجهیزات مشابه (شروع از ۰۱)

لیست تجهیزات کدگذاری شده به صورت هفتگی به واحد HSE کارفرما در پروژه تحویل داده خواهد شد.

۹-۵ عبور و مرور در سایت

۹-۵-۱ عبور و مرور وسایل نقلیه

تنها رانندگان آموزش دیده که به تایید واحد HSE کارفرما در پروژه، رسیده‌اند اجازه رانندگی در سطح سایت را دارند. همچنین حداکثر سرعت عبور و مرور وسایل نقلیه در محوطه سایت ۲۰ کیلومتر بر ساعت بوده و کلیه وسایل نقلیه باید از این حد مجاز تبعیت نمایند. پیمانکار باید در سطح سایت، علائم ترافیکی مناسب نصب نموده و در تعیین مسیرهای عبور و مرور، حریم فعالیت ماشین آلات در جبهه های کاری را در نظر بگیرد.

۹-۵-۲ عبور و مرور نفرات

تنها نفرات دارای مجوز ورود و تردد از سوی کارفرما (به استثنای میهمانان و بازدید کنندگان که آنها نیز باید دارای کارت تردد میهمان و کلاه ایمنی بازدید کننده باشند) اجازه ورود و تردد در محوطه سایت را دارند. بر این اساس واحد HSE پیمانکار باید با در نظر گرفتن حریم مناسب برای جبهه های کاری موجود در سایت، مسیرهای تردد ایمن را تعیین و علائم هشدار دهنده مناسب نصب نماید. این علائم باید به گونه ای باشد که در شب و روز قابل رویت باشند.

همچنین در خارج از زمان کاری، عبور و مرور کلیه افراد در فضاهای کاری سایت ممنوع بوده و تنها پس از بررسی و پیاده سازی تدابیر ایمنی لازم و صدور مجوز از سوی واحد HSE پیمانکار امکان پذیر می باشد. واحد HSE پیمانکار باید مستندات صدور چنین مجوزهایی را بایگانی کرده و در صورت لزوم ارائه دهد.



۱۰-۵ گزارش دهی و ثبت رویدادها

۱۰-۵-۱ گزارشات هفتگی

واحد HSE پیمانکار باید به صورت هفتگی فرم "گزارش هفتگی" را پر نموده و به واحد HSE کارفرما در پروژه، ارائه نماید.

۱۰-۵-۲ گزارشات ماهیانه

واحد HSE پیمانکار باید به صورت ماهیانه و در هفته آخر هر ماه، فرم "گزارش ماهیانه" را پر نموده و به واحد HSE کارفرما در پروژه، ارائه نماید. تاریخ دقیق ارائه گزارشات ماهیانه توسط واحد HSE کارفرما در پروژه، به پیمانکار ابلاغ خواهد شد.

۱۰-۵-۳ گزارشات شرایط و اعمال نایمن (گزارشات آنومالیاها)

واحد HSE کارفرما در پروژه، به صورت روزانه از سایت بازدید نموده و در صورت مشاهده شرایط و اعمال نایمن، فرم "گزارش آنومالی" را پر نموده و تاریخ رفع موارد نایمن را مشخص میسازد. بدیهی است در صورت تشخیص به بالا بودن ریسک ادامه فعالیت با شرایط موجود، واحد HSE کارفرما، جبهه کاری را تا زمان در نظر گرفتن تدابیر ایمنی مناسب، به صورت موقت متوقف خواهد ساخت. مبنای تشخیص میزان ریسک، رتبه ریسک بدست آمده از روش ارزیابی ریسک کارفرما خواهد بود.

۱۰-۵-۴ گزارشات حوادث

در صورت وقوع هرگونه حادثه در سایت، واحد HSE پیمانکار در سریعترین زمان ممکن نسبت به حضور در محل حادثه و ثبت مستندات لازم و همچنین پر کردن فرم گزارش حادثه اقدام نموده و موظف است، ظرف حداکثر ۷۲ ساعت پس وقوع حادثه، مراتب را به مراجع ذی صلاح از جمله سازمان تامین اجتماعی، اطلاع رسانی نماید. از سوی دیگر، پیمانکار موظف است کلیه مستندات مرتبط با حادثه را در اسرع وقت به واحد HSE کارفرما در پروژه، ارسال نماید.

۱۰-۵-۵ جلسات کمیته حفاظت و بهداشت کار

با استناد به آیین نامه "کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار"، پیمانکار موظف است پس از مکاتبه با اداره کار منطقه و دریافت کد صورت جلسات، به صورت ماهیانه جلسه این کمیته را در سایت برگزار نموده و نسبت به



رفع موارد مطروحه، بر اساس زمان بندی تعیین شده، اقدام نماید. حضور نفرات حداقلی زیر، در جلسات کمیته حفاظت الزامی بوده اما واحد HSE کارفرما در پروژه، میتواند با توجه به رؤس مشکلات شناسایی شده، از سایر افراد مسئول در سایت نیز دعوت نماید.

1. سرپرست کارگاه کارفرما ۲. مسئول HSE کارفرما در سایت ۳. سرپرست کارگاه پیمانکار ۴. سرپرست واحد اجرای پیمانکار ۵. سرپرست واحد HSE پیمانکار ۶. مسئول بهداشت پیمانکار ۷. نماینده کارگران شرکت پیمانکار.

تذکر ۱: در صورت استفاده پیمانکار از پیمانکاران جزء، در جلسات کمیته حفاظت و بهداشت کار کارگاه، حضور سرپرست، نماینده واحد اجرا، مسئول HSE و سایر نفرات ذکر شده در آیین نامه مذکور، برای پیمانکاران جزء نیز الزامی است.

۱۱- ۵ آموزش

۱۱-۵-۱ آموزشهای بدو استخدام

واحد HSE شرکت پیمانکار موظف است برای کلیه پرسنل خود و پیمانکاران زیرمجموعه، در زمان ورود به سایت آموزش های بدو استخدام برگزار نماید. این آموزشها شامل نکات HSE عمومی بوده و در صورتی که پرسنل برای اجرای فعالیت خاصی در سایت حضور یافتهاند، علاوه بر نکات HSE عمومی، شامل آموزشهای نکات HSE تخصصی در حوزه آن فعالیت خاص نیز میباشد.

۱۱-۵-۲ آموزش های پیش از آغاز فعالیتهای اجرایی (TBM)

کلیه نفرات واحد HSE پیمانکار با همکاری سرتیمهای اجرایی موظفند، روزانه و پیش از آغاز فعالیت در جبهه های کاری، نسبت به توجیه نفرات اجرایی در خصوص خطرات موجود کار، طی برگزاری یک جلسه آموزشی کوتاه مدت، در محل اجرای عملیات اقدام نمایند. این جلسه آموزشی نباید بیش از پنج دقیقه زمانبر باشد. در پایان آموزش نیز باید اسامی شرکت کنندگان در فرم "آموزش TBM" ثبت شده و به امضاء ایشان رسیده و بایگانی گردد.



۱۱-۵-۳ آموزشهای تخصصی

کلیه بخش های اجرایی پروژه باید با توجه به نوع و ماهیت کار، در خصوص خطرات فعالیت خود آموزش دیده و مستندات مربوط به این آموزش ها به واحد HSE کارفرما در پروژه، ارسال گردد.

آموزش های تخصصی پیمانکار به دو صورت داخلی و خارجی قابل اجرا خواهد بود. آموزش های داخلی توسط واحد HSE پیمانکار و واحد HSE کارفرما قابل ارائه بوده و در بخش آموزشهای خارجی، پیمانکار باید از موسسات مورد تایید اداره کار استان استفاده نماید.

۱۲-۵ مجوزهای کار

مجوز کار برگهای است دارای تاریخ و ساعت مشخص، که به پیمانکار اجازه میدهد، فعالیت پر خطر خاصی را پس از بکارگیری و پیاده سازی کلیه الزامات ایمنی و فنی در بخش مشخصی از محوطه سایت تحت نظارت واحد HSE خود اجرا نموده و پس از اتمام زمان تعیین شده، ادامه فعالیت نیازمند بررسی مجدد شرایط محیطی و صدور مجوز جدیدی خواهد بود.

تذکر ۱: در دو حالت پیمانکار موظف به دریافت مجوز کار میباشد، اولاً در زمان اجرا کلیه فعالیتهای روتین پس از دریافت مجوز کار اجرایی و پیش از آغاز فعالیت اجرایی، پیمانکار موظف به دریافت مجوز ایمنی برای فعالیت مورد نظر است. ثانیاً در زمان انجام کار در زمانهای غیر روتین مانند ساعات اضافه کاری، شبکاری و بارش نزولات آسمانی و تداخل در جبهه های کاری.

تذکر ۲: حضور پرسنل HSE شرکت پیمانکار و نظارت بر نحوه اجرای ایمن کار، در تمام مدت زمان اجرای عملیات اجرایی در بازه زمانی که مجوز کار برای آن اخذ گردیده است الزامی بوده و در صورت عدم حضور ایشان، مجوز کار از سوی واحد HSE کارفرما در پروژه، لغو خواهد شد.

مجوز های کار در سه نسخه تنظیم شده که یک نسخه در اختیار واحد HSE پیمانکار، یک نسخه در اختیار واحد HSE کارفرما در پروژه و یک نسخه در اختیار مجری عملیات اجرایی و به جهت اطلاع کامل از الزامات ایمنی حین کار، قرار خواهد گرفت.

۱۳-۵ کنترل عملیات

۱۳-۵-۱ تجهیزات حفاظت فردی

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.

مهر و امضای مجاز



پیمانکار باید با مرجع قرار دادن آیین نامه "وسایل حفاظت فردی" وزارت تعاون، کار و امور اجتماعی، با توجه به نوع خطرات موجود در عملیات اجرایی، در هر بخش، پرسنل خود را به تجهیزات مناسب و استاندارد مجهز نموده و واحد HSE پیمانکار بر استفاده مناسب پرسنل خود و سایر پیمانکاران جزء آن شرکت، نظارت خواهد داشت. واحد HSE کارفرما، وظیفه تایید و اطمینان از کفایت تجهیزات حفاظت فردی مورد استفاده توسط پیمانکار اصلی و سایر پیمانکاران جزء را بر عهده خواهد داشت. بدیهی است هرگاه واحد HSE کارفرما، به دلیل عدم استفاده از تجهیزات حفاظت فردی توسط نیروی انسانی پیمانکار، از واحد HSE پیمانکار درخواست نماید، اقدام به خروج و قطع فعالیت این افراد در سایت نماید، ایشان موظف به قطع عملیات اجرایی و اخراج افراد خاطی از سایت خواهند بود.

۱۳-۵-۲ نظم و انضباط کارگاهی

پیمانکار موظف است مطابق با مفاد آیین نامه "حفاظت و بهداشت عمومی در کارگاهها"، نسبت به ایجاد و پیاده سازی روشی مدون جهت ایجاد نظم و انضباط کارگاهی در سطح سایت اقدام نموده و به منظور دسترسی نفرات و ماشینآلات به جبهه‌های کاری، مسیرهای تردد ایمن در سطح سایت ایجاد و با علائم هشدار دهنده مناسب مشخص نماید. واحد HSE کارفرما در پروژه بر نحوه مناسب ایجاد نظم و انضباط کارگاهی از سوی شرکت پیمانکار نظارت نموده و در صورت سهل انگاری و دپو نامناسب ابزار و مصالح در سطح کارگاه، هزینه جابهجاییهای احتمالی به منظور ایجاد مسیرهای دسترسی ایمن در سطح کارگاه، تماماً بر عهده پیمانکار و توسط نیرو انسانی تحت امر پیمانکار خواهد بود.

۱۳-۵-۳ نصب علائم و هشداردهنده‌ها

شرکت پیمانکار موظف است بر اساس مفاد مبحث ۲۰ مقررات ملی ساختمان، به منظور اطمینان از آگاهی پرسنل فعال در سطح پروژه از خطرات موجود، از علائم و هشدار دهنده‌های مناسب و متناسب استفاده نماید. این علائم و تابلوها باید از جنس مناسب و مقاوم در برابر عوامل محیطی انتخاب شده، به گونه ای نصب گردند که در روز و شب کاملاً قابل رویت باشند.

۱۳-۵-۴ ارزیابی و مدیریت ریسک، ارزیابی جنبه های زیست محیطی:

پیمانکار موظف است بر اساس روشی مدون که مطابق با قوانین و مقررات جاری کشور و استانداردهای مربوطه که به تایید واحد HSE کارفرما در پروژه، رسیده باشد، به شناسایی خطرات/ جنبه‌ها و ارزیابی ریسک پروژه در



تمامی مراحل اجرایی آن پرداخته و بر اساس نتایج مطالعات و ارزیابیهای انجام گرفته، اقدامات اصلاحی و پیشگیرانه مناسب جهت کاهش ریسک فعالیتها، به حدود مورد قبول کارفرما تعریف کرده و به انجام رساند. این اقدامات باید دارای تاییدیه واحد HSE کارفرما در پروژه، باشد.

تذکر ۱: در صورتیکه واحد یا فعالیت جدیدی به فعالیت های پیمانکار اضافه گردد یا تغییری در قوانین و استانداردهای ایمنی، بهداشت و محیط زیست به وجود آید، پیمانکار باید قبل از اجرای عملیات جدید و یا تغییر یافته، مطابق روش شناسایی خطرات/ جنبهها و ارزیابی ریسک خود، مجدداً نسبت به شناسایی خطرات و جنبه های زیست محیطی و ارزیابی ریسک های مربوطه اقدام نمایند.

۱۳-۵-۵ باربرداری، باربندی و حمل نفر

پیمانکار موظف است از ماشین آلات باربرداری دارای گواهینامه فنی معتبر از مراجع ذی صلاح، اپراتورهای دارای گواهینامه ویژه معتبر، ریگرهای دارای گواهینامه ویژه ریگری و تجهیزات باربندی و باربرداری استاندارد و مورد تایید واحد HSE کارفرما در پروژه، استفاده نماید. همچنین حضور نفرات واحد HSE پیمانکار در هر جبهه کاری مرتبط با باربرداری الزامی است. از سوی دیگر ایجاد حریم ایمن برای عملیات باربرداری، جلوگیری از تداخل جبهه های کاری با عملیات باربرداری، اطمینان از عدم عبور کابل های برق و وجود تابلوهای برق کارگاهی در محل انجام عملیات باربرداری و زیر بار معلق، انتخاب محل قرار گرفتن جرثقیل و اطمینان از ایستایی مناسب آن و سایر الزامات باربرداری، از وظایف واحد HSE پیمانکار بوده و واحد HSE کارفرما در پروژه، بر این عملیات نظارت داشته و در صورت عدم رعایت تدابیر ایمنی لازم، فعالیت اجرایی را تا زمان بکارگیری تدابیر ایمنی مناسب متوقف خواهد ساخت.

کلیه تجهیزات باربرداری متعلق به پیمانکار باید از نوع استاندارد و متناسب با ظرفیت اسمی بار بوده و دارای کد رنگ شش ماهه باشند. مسئولیت عدم استفاده از تجهیزات از رده خارج به عهده واحد HSE پیمانکار بوده و واحد HSE کارفرما، در صورت مشاهده هرگونه تجهیزات معیوب، این تجهیزات را جمعآوری کرده و معدوم خواهد ساخت.

همچنین به منظور حمل نفر و جابهجایی عمودی پرسنل بین جبهه های کار در ارتفاع، پیمانکار میتواند از سبد حمل نفر که بر اساس استانداردهای مربوطه ساخته شده و به تایید واحد HSE کارفرما در پروژه، رسیده است استفاده نماید. همچنین کلیه پرسنل بالارو، باید پیش از سوار شدن به سبد حمل نفر، تجهیزات مناسب حفاظت از سقوط به تن کرده و به طرز مناسبی اتصال بین تجهیزات حفاظتی خود و جرثقیل را برقرار نمایند. واحد



HSE پیمانکار، مسئولیت اطمینان از بکارگیری تدابیر ایمنی مناسب در استفاده از سبد حمل نفر را در کلیه فضاهای متعلق به سایت بر عهده دارد.

جابهجایی سیلندرهای تحت فشار به وسیله سبد حمل بار در کلیه اماکن مربوط به سایت ممنوع بوده و جابهجایی این سیلندرها توسط جرثقیل ملزم به استفاده از رک (Rack) و بکارگیری کلیه الزامات قانونی و استاندارد موجود در این زمینه است.

۶- کار در ارتفاع

به منظور انجام هرگونه فعالیت اجرایی در ارتفاع، پیمانکار موظف است کلیه الزامات ذکر شده در آییننامه "ایمنی کار در ارتفاع" وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی جهت ایجاد جایگاه کار استاندارد، ایجاد مسیر مناسب دسترسی، استفاده از تجهیزات حفاظت از سقوط برای کلیه نفرات بالارو، دسترسی با طناب، ایجاد تدابیر ایمنی لازم به منظور جابهجایی پرسنل بین جبهه های کار در ارتفاع (نصب Safe Line افقی و عمودی)، نصب تور ایمنی، بالابرهای سیار، داربست بندی، استفاده از نردبان و غیره را بکار بسته و رعایت نماید. بدیهی است در صورت عدم بکارگیری تدابیر ایمنی لازم در جبهه های کار در ارتفاع، واحد HSE کارفرما در پروژه، فعالیت کاری پیمانکار را به صورت موقت در آن بخش متوقف ساخته و تنها پس از حصول اطمینان از رعایت کلیه الزامات، اجازه ادامه فعالیت صادر خواهد شد.

از سوی دیگر هرگونه داربست نصب شده در سایت باید دارای تگ شناسایی و ایمنی (Scafftag) بوده که پس از تکمیل و یا رفع عیب توسط پیمانکار و تایید واحد HSE پیمانکار و دریافت تاییدیه نهایی واحد HSE کارفرما در پروژه، قابل استفاده خواهد بود.

۷- جوشکاری و برشکاری

به منظور انجام هرگونه عملیات جوشکاری و برشکاری، پیمانکار موظف به رعایت کلیه مفاد لازم الاجرا قانونی از جمله مفاد آیین نامه "ایمنی برشکاری و جوشکاری" وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی است. واحد HSE پیمانکار موظف است تا از سلامت فنی تجهیزات جوشکاری، استفاده مناسب تیم جوشکاری از تجهیزات حفاظت فردی و پاکسازی و ایجاد حریم و در نظر گرفتن تدابیر ایمنی مناسب در اطراف محل جوشکاری، اطمینان حاصل نماید. بدیهی است در صورت عدم بکارگیری تدابیر ایمنی لازم در محل انجام عملیات جوشکاری و



برشکاری، واحد HSE کارفرما در پروژه، فعالیت کاری پیمانکار را به صورت موقت در آن بخش متوقف ساخته و تنها پس از حصول اطمینان از رعایت کلیه الزامات، اجازه ادامه فعالیت صادر خواهد شد.

ر. ایمنی برق

به منظور نصب و بکارگیری هرگونه تاسیسات برقی کارگاهی، پیمانکار موظف به رعایت کلیه مفاد لازم الاجرا قانونی از جمله مفاد مبحث سیزدهم مقررات ملی ساختمان و آیین نامه‌های "سیستم اتصال به زمین (ارتینگ)" و "حفاظت و بهداشت عمومی در کارگاهها" وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی است. بر این اساس، کلیه تابلوهای برق کارگاهی باید مجهز به سیستم ارت و کلید حفاظ جان بوده و پیمانکار موظف است از تجهیزات انتقال الکتریسیته سیار (سیم سیار، چندراهی و غیره) دارای سیم ارت استفاده نماید. همچنین کلیه تجهیزات و تاسیسات برقی نصب شده توسط پیمانکار، پس از تایید کارفرما، قابل استفاده خواهد بود.

۸- پرتونگاری / رادیو گرافی

به منظور انجام هرگونه تست غیر مخرب با استفاده از تشعشعات یونیزان در سایت، پیمانکار موظف به استفاده از شرکت‌های دارای مجوز از سازمان انرژی اتمی بوده و پیش از آغاز به کار، مجوز این شرکتها، نحوه نگهداری منبع رادیواکتیو و مدارک افراد پرتونگار آنها باید به واحد HSE کارفرما در پروژه ارائه شده و نسبت به تعیین حریم ایمنی و مشخص کردن بازه زمانی انجام عملیات بر اساس نظر کارفرما و رعایت بیشینه ایمنی برای افراد شاغل در سایت، اقدامات لازم را به انجام رساند. همچنین دریافت مجوز ایمنی پرتونگاری برای شرکت پیمانکار الزامی می‌باشد.

۹- پیشگیری از حریق

پیمانکار موظف است به منظور پیشگیری از وقوع حریق و مقابله با آن در سایت، کلیه مفاد ذکر شده در آییننامه‌های "حفاظت و بهداشت عمومی در کارگاه‌ها"، "پیشگیری و مقابله با آتشسوزی در کارگاهها" و "حفاظتی مواد خطرناک، قابل اشتعال و انفجار" وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی را رعایت نموده و با جاری سازی چک لیست "پیشگیری از حریق" واحد HSE کارفرما، مفاد آییننامه‌های مذکور را رعایت نماید. همچنین خرید و شارژ تجهیزات مقابله با حریق و "طرح مقابله با حریق" از وظایف پیمانکار بوده که پس تایید کارفرما، باید در سایت جاری سازی شود.

۱۰- کار با مواد شیمیایی

مهر و امضای مجاز

قرائن شد و به طور کامل مورد قبول می‌باشد و رعایت خواهد شد.



شرکت پیمانکار موظف است هرگونه ماده شیمیایی را به همراه دستور ایمنی آن محصول (MSDS) که توسط سازنده تهیه میگردد خریداری، انبارش و استفاده نماید. نگهداری مواد فاقد برگه MSDS در کلیه انبارهای پروژه ممنوع بوده و واحد HSE شرکت پیمانکار موظف است کلیه مواد فاقد برگه MSDS را در انبارها شناسایی کرده و نسبت به تهیه برگه MSDS معتبر برای آنها اقدام نماید. نصب برچسب اطلاعات ایمنی مواد شیمیایی (MSDS) بر روی کلیه مواد شیمیایی، در محل های نگهداری و مصرف آنها توسط شرکت پیمانکار الزامی است. همچنین تهیه کتابچه ای از برگه های MSDS مواد موجود در انبار، به گونه ای که کاملاً در دسترس باشد، توسط شرکت پیمانکار الزامی میباشد.

مسئولیت آموزش در خصوص خطرات مواد شیمیایی در سطح پروژه به عهده واحد HSE شرکت پیمانکار بوده و لازم است از آگاهی کلیه پرسنل شرکت خود نسبت به خطرات کار با مواد شیمیایی مورد استفاده و همچنین بکارگیری مناسب از تجهیزات حفاظت فردی توسط استفاده کنندگان از این مواد، اطمینان حاصل نماید.

۱۱- پیش راه اندازی و راه اندازی

در صورتی که انجام عملیات پیش راه اندازی و راه اندازی پروژه جزء شرح کار شرکت پیمانکار باشد، با توجه به این که یکی از مهم ترین و حیاتی ترین مراحل اجرایی از دیدگاه وجود مخاطرات و احتمال ایجاد حوادث، مرحله پیش راه اندازی است، ضروری است تا شرکت پیمانکار خطرات محتمل را با تمهیدات عمیق تری شناسایی و پیش بینی نموده و طی عملیاتی مدون، نواقص و عدم انطباقهای مراحل طراحی و نصب نیز مشخص شوند و تاسیسات، ماشین آلات و دستگاهها، با بروز کمترین حادثه راه اندازی شده و مورد بهره برداری ایمن قرار گیرند. لذا شرکت پیمانکار موظف است کلیه تجهیزات، ماشین آلات، دستگاهها، خطوط لوله و سایر بخشهای مرتبط با شرح کار قراردادی خود را پیش از راه اندازی نهایی تست و از نحوه عملکرد مناسب آنها اطمینان حاصل نماید. بر این اساس شرکت پیمانکار موظف است در راستای اجرای ایمن عملیات پیش راه اندازی، حداقل یک ماه پیش از آغاز عملیات اجرایی مرتبط با پیش راه اندازی، دستورالعمل ایمنی پیش راه اندازی (PSSR) خود را تدوین نموده و جهت تایید در اختیار واحد HSE کارفرما قرار دهد. به طور خلاصه هدف از اجرای این دستورالعمل در موارد زیر خلاصه میگردد:

- شناسایی و پیش بینی خطرات احتمالی به منظور راه اندازی تاسیسات، تجهیزات، ماشین آلات و غیره با کمترین حادثه



-اطمینان از انجام تمامی اقدامات مورد نیاز در کلیه مراحل ساخت، نصب تجهیزات و تعمیرات مطابق مشخصه‌های تعریف شده در طراحی

-اطمینان از آماده و در دسترس بودن و اجرائی نمودن تمامی دستورالعمل‌های ایمنی، بهره برداری، تعمیرات و واکنش در شرایط اضطراری

-اطمینان از اجرای تمامی توصیه‌ها و پیشنهادات اصلاحی و تغییرات حاصل از مطالعات ریسک انجام شده در مراحل مختلف پروژه

بهره‌آوری اطلاعات و مستندات ایمنی

-سنجش آمادگی کامل نیروی انسانی جهت بهره‌برداری ایمن

در صورتی که تحویل موقت و دائم و یا بهره برداری از کارخانه در شرح کار قراردادی شرکت پیمانکار باشد، شرکت پیمانکار موظف است، نسبت به تهیه و انجام مطالعات شناسایی خطرات و ارزیابی ریسک فرایندی و غیرفرایندی به ترتیب به یکی از روش‌های متداول از قبیل HAZOP Study و HAZID Study، به هزینه خود اقدام نموده و نتایج آن را به واحد HSE کارفرما ارائه نماید.

۱۲- کار در شب

هرگونه فعالیت اجرایی توسط پیمانکار در شب، نیازمند دریافت مجوز کار از واحد HSE کارفرما در پروژه، خواهد بود. بر این اساس تامین نور کافی و نصب علائم هشدار دهنده قابل رویت در شب و همچنین حضور پرسنل واحد HSE پیمانکار، جزء الزامات اولیه دریافت مجوز کار برای کار در شب خواهد بود.

۱۳- ایجاد تسهیلات اقامتی در سایت

پیمانکار موظف است به منظور رفاه حال کارکنان خود در سایت، مطابق با مفاد آیین نامه " حفاظت و بهداشت عمومی در کارگاه‌ها"، اقدام به ایجاد فضای اقامتی، سرویس بهداشتی، حمام، ناهارخوری و سایر تاسیسات مورد نیاز نماید. واحد HSE کارفرما در پروژه، بر اساس چک لیست " تاسیسات بهداشتی کارگاه"، بر چگونگی نگهداری تاسیسات بهداشتی کارگاه از سوی پیمانکار نظارت خواهد نمود.



۱۴- ایجاد تسهیلات درمانی در سایت

پیمانکار موظف است به منظور ارائه کمک و خدمات درمانی اولیه در کارگاه و همچنین انتقال افرادی که به نوعی در محوطه کارگاه دچار سانحه یا مصدومیت میگردند، مطابق با مفاد آیین نامه "حفاظت و بهداشت عمومی در کارگاهها"، اقدام به خرید تجهیزات و ایجاد تسهیلات در کارگاه نماید. همچنین جاری سازی مفاد آیین نامه "تاسیس مراکز بهداشت کار در کارگاهها"، برای پیمانکار الزامی بوده و کارفرما بر حسن انجام آن نظارت خواهد نمود.

۱۵- آب شرب و مصرفی

پیمانکار موظف است ترکیبات شیمیایی و فیزیکی آب آشامیدنی مورد استفاده در سایت را چک نموده و از تطابق خواص آن با الزامات و مقررات کیفیت آب آشامیدنی اطمینان حاصل نماید. بر این اساس پیمانکار موظف است بصورت منظم و در بازههای زمانی سه ماهه و یا بنا به نظر واحد HSE کارفرما در پروژه، تستهای باکتری و شیمیایی و سختی سنجی را انجام داده و نتایج آن را به واحد HSE کارفرما، ارائه نماید. در صورت تامین آب شرب بصورت بستههای آب معدنی، باید آب خریداری شده توسط پیمانکار، از انواع دارای پروانه بهداشتی با مجوز وزارت بهداشت باشند.

انجام آزمایشات میکروبیولوژیک از سوی پیمانکار در خصوص آب مصرفی جهت استحمام و شستشو نیز الزامی میباشد.

۱- ارتباطات

به منظور ایجاد ارتباط مناسب میان واحدهای مختلف اجرایی در کارگاه، تهیه وسایل ارتباطی مناسب از سوی پیمانکار الزامی میباشد.

کلیه مکاتبات واحد HSE پیمانکار با واحد HSE کارفرما باید از طریق سرپرست کارگاه شرکت پیمانکار باشد.

۲- تشویق و تنبیه

پیمانکار موظف است بر اساس شرایط سایت و به منظور ایجاد سازوکار مناسب جهت پیاده سازی و پیشبرد اهداف HSE در سایت، از مکانیزم تشویق و تنبیه کارفرما تبعیت نماید. همچنین انتخاب فردی به عنوان کارگر نمونه به صورت ماهیانه در سایت و تشویق مناسب ایشان، از وظایف واحد HSE پیمانکار میباشد.

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



علاوه بر تشویق کارگر نمونه در جمع کارگران، باید نسبت به الصاق تصویر ایشان به صورت عمومی در کارگاه اقدام نماید.

عدم رعایت موازین HSE مطابق با قوانین و مقررات لازم الاجرا و جاری کشوری و داخلی کارفرما در فعالیتهای اجرایی پیمانکار و همچنین محوطه تحویل داده شده به شرکت پیمانکار، با اعمال جریمه از سوی کارفرما همراه می باشد که سبب عدم تعلق بخشی از صورت وضعیتهای شرکت پیمانکار خواهد شد (ماده ۵-۳ این دستورالعمل). در صورت اعمال این جرائم، مبالغ آن مستقیماً از صورت وضعیت پیمانکار و یا ضمانت حسن انجام کار شرکت پیمانکار نزد کارفرما کسر میگردد. همچنین مجموع جرائم HSE اعمال شده از سوی کارفرما، نمیتواند از درصدهای تعیین شده در جدول ماده ۵-۳ این دستورالعمل بیشتر باشد.

۳- واکنش در شرایط اضطراری

پیمانکار موظف است با توجه به نتایج شناسایی خطرات و ارزیابی ریسک سایت، سناریوهای وقوع شرایط اضطراری سایت را شناسایی کرده و نسبت به تهیه طرح واکنش در شرایط اضطراری سایت اقدام نماید. این طرح باید جهت تایید در اختیار واحد HSE کارفرما در پروژه، قرار گرفته و پس از تایید اجرایی گردد. بر اساس این طرح تایید شده پیمانکار موظف به تعیین و تشکیل تیمهای واکنش در شرایط اضطراری بوده و باید بر اساس سناریوهای وقوع شرایط اضطراری شناسایی شده، اقدام به برگزاری مانور در فواصل زمانی از پیش تعیین شده نموده و از این طریق آمادگی پرسنل خود را برای مقابله با وقوع حوادث ناگوار حفظ نماید.



پیوست شماره ۲-۸: فرم پرداخت صورت وضعیت و استرداد سپرده پیمانکاران

برگ تأیید صورت وضعیت پیمانکار			عنوان سند	 شرکت پتروشیمی شیمی بافت
شماره بازنگری	تاریخ بازنگری	تاریخ تهیه	شماره سند	
02	1403.12.07	93.08.01	CB.IMS.F.147	
شماره صورت وضعیت :			شماره پیمان :	
نام پیمانکار :			موضوع پیمان :	
تعداد اخطارهای صادر شده تا کنون :			مدت پیمان :	
درصد پیشرفت فیزیکی کار :			مدت تمدید پیمان :	
درصد پیشرفت مالی کار :			تاریخ خاتمه پیمان :	
مدارک پیوست : ۱- نامه شماره مورخ پیمانکار				
۲- فرم اظهار نظر در مورد صورت وضعیت پیمانکار				
درصد نسبت به " الف "	مبلغ به ریال (ناخالص)	عنوان اقلام		
100%		الف : مبلغ اولیه پیمان :		
		ب : کل مبلغ ناخالص صورت حساب های قبلی :		
		ج : مبلغ ناخالص این صورت حساب :		
		د : کل مبلغ ناخالص رسیدگی شده تا این صورت حساب : (ب + ج)		
توضیحات:				
تاریخ	امضاء	نام و نام خانوادگی	ترتیب تایید	
			رئیس خدمات فنی	
			رئیس تعمیرات	
			رئیس HSE	
			مدیر منابع انسانی	
			مدیر پشتیبانی و خدمات رفاهی	
			مدیر امور حقوقی و پیمانها	
			مدیر مجتمع	
			مدیر مالی	
			مدیر عامل	

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



پیوست شماره ۲-۹: جدول جرائم بهداشتی و غیربهداشتی

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	۷,۰۰۰,۰۰۰
۲	نداشتن کلاه پارچه ای در سر حین پذیرایی و سرو	به ازاء هر نفر در روز	۷,۰۰۰,۰۰۰
۳	نداشتن ماسک پارچه ای در حین پخت و تست غذا (به غیر پخت کباب)	به ازاء هر نفر در روز	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۴	نداشتن دستکش یک بار مصرف در حین تقسیم و توزیع غذا	به ازاء هر نفر در روز	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۵	نداشتن روپوش خاص برای کارگران شستشوی ظرف	به ازاء هر نفر در روز	۷,۰۰۰,۰۰۰
۶	نداشتن روپوش خاص برای کارگران نظافت اماکن	به ازاء هر نفر در روز	۷,۰۰۰,۰۰۰
۷	نداشتن روپوش سفید برای آشپزان حین پخت و توزیع غذا	به ازاء هر نفر در روز	۷,۰۰۰,۰۰۰
۸	مشاهده کارکنان آشپزخانه در حال سرما خوردگی	به ازاء هر نفر در روز	۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۹	مشاهده پرسنل آشپزخانه در حال سرما خوردگی همراه با عطسه	به ازاء هر نفر در روز	۶۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	مشاهده تبخال بر لب و زخم و تاول در صورت کارکنان آشپزخانه	به ازاء هر نفر در روز	۲۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۱	مشاهده زخم، تاول بر روی دست کارکنان آشپزخانه به ویژه آشپز	به ازاء هر نفر در روز	۷,۰۰۰,۰۰۰
۱۲	فقدان کارت بهداشتی یا انقضای زمان کارت بهداشت برای قشر آشپز	به ازاء هر نفر در روز	۷۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۳	کثیف بودن البسه کار	به ازاء هر نفر در روز	۷,۰۰۰,۰۰۰
۱۴	عدم ضد عفونی ظروف در مسیر شستشوی ماشین ظرفشویی و قاشق و چنگال	به ازاء هر عدد	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۵	عدم شستشوی مناسب ظرفهای پخت و توزیع غذا (دیگ و دیگچه و پاتیل)	به ازاء هر عدد	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
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	۲۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۷	وضعیت نامناسب چیدمان مواد غذایی در سردخانه	به ازاء هر عدد	۴۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۸	آوردن برنج آلوده به فضله موش (به محض مشاهده برنج خام آلوده عودت خواهد گردید)	به ازاء هر عدد	۶۰,۰۰۰,۰۰۰
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	۶۰,۰۰۰,۰۰۰



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	۷۰,۰۰۰,۰۰۰
۲۱	آوردن مرغ پایین تر از وزن مذکور (۱۸۰۰g) در قرارداد و یا عدم رعایت زنجیره سرد (حمل با وسیله نقلیه غیر مجاز) (به محض مشاهده عودت خواهد گردید)	به ازاء هر کیسه	۷۰,۰۰۰,۰۰۰
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	۷۰,۰۰۰,۰۰۰
۲۳	عدم شستشوی دستها در پرسنل آشپز خانه پس از مراجعه به توالت	به ازاء هر نفر	۱۵,۰۰۰,۰۰۰
۲۴	برداشتن کفشورها به منظور جریان یافتن سریع فاضلاب لوله (در آشپزخانه یا حمام)	به ازاء هر کفشور	۲۰,۰۰۰,۰۰۰
۲۵	حضور افراد متفرقه در سالن طبخ و توزیع غذا در رستوران (بالای دیگ)	به ازاء هر نفر	۶۰,۰۰۰,۰۰۰
۲۶	حضور افراد خدمه و کمک آشپز به صورت غیر مجاز در خارج از آشپزخانه	به ازاء هر نفر	۴۰,۰۰۰,۰۰۰
۲۷	عدم استحمام اولیه آشپزها	به ازاء هر نفر در هر روز	۷,۰۰۰,۰۰۰
۲۸	صحبت کردن آشپزها در رستوران بدون ماسک و در حین سرو غذا	به ازاء هر نفر در هر بار مشاهده	۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۲۹	استفاده ننمودن از کفش ایمنی در حین طبخ و سرو غذا توسط آشپزها و کمک آشپزها	به ازاء هر نفر در هر روز	۷,۰۰۰,۰۰۰
۳۰	صحبت کردن آشپزها در رستوران بدون ماسک بالای غذای پخته	به ازاء هر نفر در هر بار مشاهده	۴۰,۰۰۰,۰۰۰
۳۱	بلند بودن ناخن کل خدمه پیمانکار	به ازاء هر نفر	۴,۰۰۰,۰۰۰
۳۲	کثیف بودن و همچنین اطو نداشتن لباس کار پیشخدمتها	به ازاء هر نفر در هر روز	۷,۰۰۰,۰۰۰
۳۳	وجود شی خارجی در غذا مثل مو، ریگ، شن و	به ازاء هر پرس	۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۳۴	مشاهده فاصله در غذا	به ازاء هر بار مشاهده	یک درصد صورت وضعیت همان ماه
۳۵	وجود حشرات در غذا و سالاد مثل سوسک، مگس، پشه و پینه دوزو غیره	به ازاء هر بار مشاهده	۶۰,۰۰۰,۰۰۰
۳۶	وجود شی خارجی در غذا مثل سیم، قطعه ای از تیغ و غیره	در ازاء هر قطعه	۴۰,۰۰۰,۰۰۰

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



۳۷	در صورت ابتلا به اسهال ناشی از مسمومیت غذایی	به ازاء هر نفر	۷۰,۰۰۰,۰۰۰
۳۸	در صورت ابتلا به اسهال و استفراغ ناشی از مسمومیت غذایی	به ازاء هر نفر	۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۳۹	در صورت ابتلا به اسهال و استفراغ ناشی از مسمومیت غذایی که منجر به بستری شدن گردد	به ازاء هر نفر	۱۵۰,۰۰۰,۰۰۰
۴۰	عدم شستشوی کامل سیخ کباب	به ازاء هر عدد	۶,۰۰۰,۰۰۰
۴۱	عدم شستشوی بشقاب غذا یا کاسه	به ازاء هر عدد	۶,۰۰۰,۰۰۰
۴۲	عدم در دسترس قراردادن مواد شوینده	به ازاء هر مرتبه	۶,۰۰۰,۰۰۰
۴۳	عدم در دسترس قراردادن مواد ضدعفونی سبزیجات	به ازاء هر مرتبه	۶,۰۰۰,۰۰۰
۴۴	عدم نظافت در سردخانه	به ازاء هر سردخانه در هر بار	۶,۰۰۰,۰۰۰
۴۵	عدم تهیه مواد غذایی به موقع (۴۸ ساعت قبل از طبخ)	به ازاء هر وعده	۱۱۰,۰۰۰,۰۰۰
۴۶	عدم شستشو و سمپاشی شوتینگ زباله	در صورت عدم شستشو هر دفعه	۶۴,۰۰۰,۰۰۰
۴۷	عدم انجام معاینات شغلی کارکنان (معاینات ادواری و اخذ کارت سلامت از مرکز بهداشت)	-	۴ درصد از صورت وضعیت ماهانه
۴۸	عدم اخذ گواهینامه دوره آموزش بهداشت عمومی ویژه اصناف	به ازای هر نفر	۱۲,۰۰۰,۰۰۰
۴۹	عدم سرو هریک از اجزاء و مواد تشکیل دهنده ناهار و شام مانند غذای اصلی، دسر، نوشیدنیها و غیره به دلیل عدم کیفیت یا عدم تهیه توسط پیمانکار	علاوه بر قیمت غذای اصلی و دسرها 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	به ازاء هر مورد	۱۲۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال
۵۵	عدم رعایت دمای غذاهای در حال سرو	به ازاء هر مورد	۶,۰۰۰,۰۰۰ ریال
۵۶	دیرکرد در ارسال غذای واحدهای داخل و خارج از مجتمع	در هر بار دیرکرد	۴,۰۰۰,۰۰۰ ریال

مهر و امضای مجاز

قرائن شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.



تخلف های بهداشتی مشمول جریمه، ابلاغی از شرکت ملی صنایع پتروشیمی که در صورت ارتکاب از صورت وضعیت ماهانه پیمانکار آشپزخانه کسر می گردد.

ردیف	نوع تخلف	مبلغ جریمه	OK	NOK
۱	عدم انجام معاینات شغلی کارکنان و اخذ کارت معاینه پزشکی (کارت سلامت)	به ازای هر نفر یک درصد از صورت وضعیت ماهانه		
۲	عدم شرکت کارگران در کلاس های بهداشت ابلاغ شده توسط امور HSE	۲ درصد از صورت وضعیت ماهانه		
۳	عدم جذب نیروی بهداشتی	بار اول ، ۲ درصد صورت وضعیت ماهانه بار دوم و بالاتر، ۵ درصد صورت وضعیت		
۴	ممانعت از ورود کارشناس بهداشت / تغذیه جهت بازرسی محل	بار اول ، یک درصد صورت وضعیت ماهانه بار دوم و بالاتر، ۵ درصد صورت وضعیت		
۵	عدم رعایت بهداشت فردی	به ازاء هر مورد مبلغ ۱۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال		
۶	استعمال دخانیات در محل کار	بار اول ۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال و اخطار پیمانکار بار دوم ۲۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال و اخراج فرد خاطی		
۷	عدم رعایت اصول بهداشت در آماده سازی، تهیه، طبخ و سرو مواد غذایی	به ازاء هر مورد مبلغ ۲۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال		
۸	ورود مواد غذایی فاقد پروانه بهداشتی، شماره ساخت و بدون اخذ مجوز از کارشناس بهداشت	به ازای هر محموله ۳ درصد از صورت وضعیت ماهانه		
۹	عدم اخذ مجوز اداره دامپزشکی برای هر بار ورود مواد غذایی پروتئینی	برای بار اول علاوه بر مرجوع نمودن بار ۵۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال جریمه و برای بار دوم اخطار به پیمانکار و کسر یک درصد صورت وضعیت		
۱۰	نگهداری یا استفاده از مواد غذایی مانده از وعده های قبل	به ازاء هر مورد مبلغ ۲۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال		
۱۱	عدم رعایت موازین بهداشتی در انبار	به ازاء هر مورد مبلغ ۲۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال		
۱۲	مشاهده مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته	به ازاء هر مورد مبلغ ۲۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال		
۱۳	نامطلوب بودن وضعیت آراستگی و نظافت عمومی	به ازاء هر مورد مبلغ ۵۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال		



تخلف های بهداشتی مشمول جریمه، ابلاغی از شرکت ملی صنایع پتروشیمی که در صورت ارتکاب از صورت وضعیت ماهانه پیمانکار آشپزخانه کسر می گردد.

ردیف	نوع تخلف	مبلغ جریمه	OK	NOK
۱۴	عدم دقت کافی در بهداشت تجهیزات و وسایل کار	به ازاء هر مورد مبلغ ۱۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال		
۱۵	استفاده از ظروف، ابزار و تجهیزات مستهلک و آسیب دیده	به ازاء هر مورد مبلغ ۱۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال		
۱۶	استفاده از ظروف یکبار مصرف غیراستاندارد	بار اول ، یک درصد صورت وضعیت ماهانه بار دوم و بالاتر، ۳ درصد صورت وضعیت		
۱۷	عدم رعایت اصول بهداشتی در نگهداری موقت زباله	به ازاء هر مورد مبلغ ۲۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال		
۱۸	عدم رعایت اصول بهسازی محیط کار	بار اول ، یک درصد صورت وضعیت ماهانه بار دوم و بالاتر، ۵ درصد صورت وضعیت		
۱۹	بروز مسمومیت در اثر غذای آلوده	بار اول ، ۵ درصد صورت وضعیت ماهانه بار دوم و بالاتر، ۱۰ درصد صورت وضعیت		
۲۰	حمل و نقل نایمن و غیر بهداشتی مواد غذایی و وسایل	به ازاء هر مورد مبلغ ۵۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال		
۲۱	حضور افراد متفرقه در آشپزخانه	به ازاء هر مورد مبلغ ۲۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال		
۲۲	کیفیت پایین غذا (زیاد بودن چربی یا نمک، بو و طعم نامطلوب غذا و....	حذف صورت وضعیت همان وعده		
۲۳	سرو نوشیدنی های گاز دار و غیر مجاز	بار اول ، یک درصد صورت وضعیت ماهانه بار دوم و بالاتر، ۳ درصد صورت وضعیت		
۲۴	استفاده از جوش شیرین و سایر افزودنی های غیر مجاز در خمیر کوبیده	بار اول ، یک درصد صورت وضعیت ماهانه بار دوم و بالاتر، ۳ درصد صورت وضعیت		
۲۵	استفاده از روشهای غیر اصولی یخ زدایی (دیفراست)	بار اول ، دو درصد صورت وضعیت ماهانه بار دوم و بالاتر، ۴ درصد صورت وضعیت		
۲۶	نقصان وزن مواد غذایی مصرفی	بار اول ، یک درصد صورت وضعیت ماهانه بار دوم و بالاتر، ۳ درصد صورت وضعیت		
۲۷	استفاده از روغن های هیدروژنه و جامد	بار اول ، یک درصد صورت وضعیت ماهانه بار دوم و بالاتر، ۳ درصد صورت وضعیت		



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.

۱-۲- 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.

۱-۳- استخدام یا بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر مندرج در بند ۱ در اماکن و مراکز تهیه طبخ و توزیع مواد غذایی ممنوع است.

۱-۴- 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.

۱-۵- 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.

۱-۶- 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.

۱-۷- 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

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.

مهر و امضای مجاز



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 بازاء 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.



۵-۲- مصرف هر گونه محصولات دخانیاتی در محوطه های عمومی، اماکن، مراکز و محل های موضوع این راهنما ممنوع است.

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

۵-۴- 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...)

۶-۱- 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.

۶-۲- 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.

۶-۳- 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.

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

۶-۵- 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.

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

۶-۸- 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 مناسب در محل کار

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

۷-۲ - 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

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

۸-۲ - 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.

۸-۳ - 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.

۸-۴ - 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 و رستوران

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.



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

۴-۲- 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 و رستوران

۴-۱- سقف باید صاف حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.

۴-۲- 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.

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

۵- وضعیت در و پنجره ها

۵-۱- 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

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

۷- سیستم دفع فاضلاب

۷-۱- 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.

۷-۲- 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.

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

۸- تهویه

۸-۱ - دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراق بصورت کامل انجام گیرد.

۸-۲ - نصب هود با ابعاد متناسب از جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی، بالای دستگاه پخت الزامی است.

۸-۳- تهویه هوای آشپزخانه بنحوی صورت گیرد که فضا عاری از بو و بخار باشد.

۸-۴- 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.

۹- جمع آوری و دفع زباله

۹-۱- 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)



۹-۲- زباله دان در پوش دار، زنگ نزن، قابل حمل، شستشو با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.

۹-۳- زباله دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.

۱۰- مبارزه با حشرات و جوندگان

۱۰-۱- مگس، پشه و سایر حشرات، سگ، گربه و موش و سایر حیوانات بهیچ وجه نباید در داخل اماکن دیده شوند.

۱۱- میزان روشنایی

۱۱-۱- شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در آشپزخانه ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس، در محوطه عمومی و نبار 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.

۱۲- شرایط ساختمان آشپزخانه

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



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

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

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

۱۳- سالن غذاخوری

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

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

۱۴- بسته بندی مواد غذایی

۱-۱۴- 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.

۲-۱۴- 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

۱-۱۵- 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 منحصراً از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم مناسب استفاده شود.

۲-۱۵- برای حمل و نقل و جابجایی هر نوع ماده غذایی که بدون شستشو 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.

۳-۱۵- 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.

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

۵-۱۵- 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- اطفاء حریق

۱۷-۱ - 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.

۱۸- حوادث

۱۸-۱ - 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.

۱۸-۲ - 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.

۱۹- شستشوی ظروف

۱۹-۱ - 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.

۱۹-۲ - 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)

۱۹-۳ - تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید متناسب با تعداد ظروف باشد.

۱۹-۴ - ظرفیت هر لگن یا هر واحد ظرفشویی باید مجهز به آب گرم و سرد و تخلیه مناسب باشد.

۱۹-۵ - 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.

۱۹-۶ - 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.



پیوست شماره ۲-۱۰: موافقتنامه حفظ اسرار فنی و تجاری و اطلاعات محرمانه و اختصاصی NDA

موافقتنامه حفظ اسرار فنی و تجاری

و اطلاعات محرمانه و اختصاصی

(NDA)

شرکت پتروشیمی شیمی بافت

و

شرکت

شماره موافقتنامه :

تاریخ :

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.

صفحه ۱۳۸ از ۱۴۲



بسمه تعالی

این موافقتنامه بین شرکت پتروشیمی شیمی بافت، به شماره ثبت ۱۰۴۹۱۳، شناسه ملی ۱۰۱۰۱۴۸۸۰۵۳ و کد اقتصادی ۴۱۱۱۹۷۶۴۵۹۳۷ به نشانی: تهران، خیابان آفریقا بین چهار راه جهان کودک و میرداماد، کوچه پدیدار، پلاک ۲۲، کد پستی ۱۵۱۸۸۴۴۸۱۳، تلفن ۱۵-۸۸۶۷۶۸۱۴-۰۲۱، نامبر ۸۸۶۷۶۸۱۶-۰۲۱، به نمایندگی امضا کنندگان موافقتنامه که در این موافقتنامه به نام طرف اول نامیده می شود از یک طرف و شرکت، به شماره ثبت، شناسه ملی و کد اقتصادی به نشانی: کد پستی، تلفن، نامبر، به نمایندگی آقایان (شماره ملی) با سمت که در این موافقتنامه به اختصار طرف دوم نامیده می شود از طرف دیگر، بر اساس شرایط، مواد و مفاد ذیل در شهر تهران منعقد می گردد.

ماده ۱. موضوع موافقتنامه

موضوع این موافقتنامه عبارت است از تعهد به حفظ محرمانه کلیه اطلاعاتی که طرفین به هر صورت از قبیل رسمی یا غیر رسمی، مکتوب یا شفاهی یا الکترونیکی، بی واسطه یا با واسطه، مستند، ضبط شده، قابل خواندن با دستگاه یا دیگر اشکال در اختیار یکدیگر قرار می دهند، این اطلاعات شامل و نه محدود به اطلاعات فنی اجرای پروژه های فیمابین و دانش کاری، مالکیت معنوی، حقوق مربوط به پروژه ها و محصولات، مشتریان، قیمت گذاری، استراتژی های بازاریابی و فعالیت و همچنین برنامه، اهداف یا فرصت های مرتبط با آن که به عنوان اسرار فنی، تجاری و اطلاعات محرمانه و اختصاصی تلقی می شوند.

ماده ۲. مدت موافقتنامه

این موافقتنامه به مدت پنج سال از تاریخ ابلاغ توسط شرکت پتروشیمی شیمی بافت، اعتبار دارد و در صورت موافقت کتبی و قبلی طرفین قابل تمدید می باشد.

تبصره ۱. خاتمه این موافقتنامه نافی تداوم تعهد حفظ محرمانه اطلاعات نبوده و طرفین مکلف هستند اطلاعات طرف مقابل را ولو پس از خاتمه بصورت محرمانه حفظ و نگهداری نمایند.



تبصره ۲. بنا به درخواست طرف واگذار کننده اطلاعات یا در پی خاتمه این موافقتنامه، هرکدام که زودتر رخ دهد، طرفین باید از ادامه بهره گیری از اطلاعات دریافتی خودداری و همه اطلاعات را از جمله نسخه های تهیه شده از آنها اعم از دیجیتال، غیر دیجیتال و کپی و غیر آن، ظرف مدت ۷ روز امحا و کتباً طرف واگذار کننده اطلاعات را از انهدام اطلاعات دریافتی آگاه کنند یا اینکه به درخواست طرف واگذار کننده اطلاعات، اطلاعات اختصاصی دریافتی را ظرف مهلت مذکور به طرف واگذار کننده اطلاعات بازگردانند.

ماده ۳. اطلاعات غیر محرمانه

اطلاعاتی، اطلاعات و اسرار تجاری و محرمانه و اختصاصی قلمداد نخواهد شد که:

- ۳-۱- اطلاعات با اعلام همگانی در اختیار عموم قرار داده شود (ارائه اطلاعات به تعداد محدودی از افراد نمی تواند به عنوان اعلام همگانی در نظر گرفته شود).
- ۳-۲- بدون آنکه دریافت کننده اقدام خلافی بعمل آورده باشد، اطلاعات فاش شوند و همگان از آن آگاه گردند.
- ۳-۳- طرفین با اسناد و مدارک ثابت کنند اینگونه اطلاعات را قبلاً در اختیار داشته و از آنها آگاه بوده اند.
- ۳-۴- طرفین به گونه ای قانونی و بدون نقص موافقتنامه، این اطلاعات را از منبع ثالثی بدون هیچگونه قید و شرطی دریافت نموده باشند.

ماده ۴. تعهدات طرفین

- ۴-۱- طرفین متعهد هستند اطلاعات اختصاصی طرف واگذار کننده را صرفاً به منظور شناخت از نحوه همکاری و انجام موضوع موافقتنامه هایی که فی مابین طرفین این موافقتنامه منعقد شده یا می شود، به کار گیرند.
- ۴-۲- طرفین در پی امضای این موافقتنامه، متعهد هستند که اطلاعات اختصاصی دریافتی را در خلال اعتبار این موافقتنامه، به طور کلی یا جزئی در اختیار طرف ثالث قرار ندهند و متعهد است موضوع رازداری و حفاظت از اطلاعات را حتی پس از پایان یافتن همکاری های مشترک نیز ادامه دهند. اتمام مدت موافقتنامه، نافی این تعهد نمی باشد.
- ۴-۳- طرفین تعهد می نمایند دسترسی به اطلاعات محرمانه و اختصاصی را فقط برای آن تعداد از کارکنان یا نمایندگان خود که به دسترسی به این اطلاعات نیاز دارند، میسر سازند و در موافقتنامه یا همکاری با آنان، تعهد



به شرایط و شروط این موافقتنامه را درج و لازمه همکاری با آنان بدانند. عدم رعایت این شرط می تواند موجب فسخ یکجانبه هرگونه همکاری بین طرفین این موافقتنامه، شود و طرفین متعهد به جبران خسارات ناشی از فسخ هرگونه همکاری فی مابین می باشند.

۴-۴- انتقال اطلاعات محرمانه میان طرفین باید با استفاده از روشهای مناسبی که اشخاص ثالث نتوانند به آن دسترسی یابند، انجام می گردد و طرفین نیز باید به نحوی از اطلاعات نگهداری نمایند که اشخاص ثالث نتوانند به آن دسترسی داشته باشند.

۴-۵- طرفین تعهد می نمایند به محض مشخص شدن هرگونه افشای بی مورد و استفاده غیر مجاز از اطلاعات، بی درنگ تدابیر لازم را برای پیشگیری و ادامه آن اتخاذ و طرف دیگر را از موضوع افشا مطلع نمایند.

۴-۶- این موافقتنامه صرفاً با هدف حفاظت از اطلاعات طرفین منعقد شده است و نباید آن را به منزله موافقتنامه همکاری، فعالیت مشترک یا تعهد به واگذاری کار یا دیگر ترتیبات مبتنی بر موافقتنامه تلقی یا آن را تعهدی برای عقد قرارداد، موافقتنامه یا دیگر روابط کاری به شمار آورد.

ماده ۵. افشای اطلاعات طبق دستور قضایی

چنانچه طرفین ناگزیر شوند در راستای احکام و یا دستور قضایی، اطلاعات دریافتی را فاش کنند، در آن صورت طرف مزبور باید ضمن رعایت دستور یا حکم مذکور مراتب را فوراً به طرف مقابل اطلاع دهد.

ماده ۶. مالکیت اطلاعات

کلیه اطلاعاتی که براساس این موافقتنامه در اختیار طرفین قرار می گیرد، به عنوان اموال و دارایی طرف واگذار کننده آن محسوب می شود و حقوق مالکیت فکری و معنوی اینگونه اطلاعات، به طرف واگذار کننده اطلاعات تعلق دارد.

ماده ۷. جبران خسارت

۷-۱- طرفین با امضای این موافقتنامه قبول نموده اند که هر نوع خسارتی که در پی افشای اسرار اطلاعات محرمانه پدید آید، قابل مطالبه است و طرف افشا کننده متعهد به جبران خسارت می باشد.



۲-۷- در صورت نقض این موافقتنامه توسط هریک از طرفین، طرف ناقض باید سریعاً نقض موافقتنامه را به طرف دیگر اطلاع دهد تا از ادامه خسارات ناشی از نقض جلوگیری شود. در صورت نقض، طرف دیگر می تواند هر موافقتنامه همکاری و پروژه مشترکی را بطور یکجانبه با اعلام کتبی، فسخ نموده و خسارات ناشی از آن را از طرف دیگر مطالبه نماید.

ماده ۸. حل اختلاف

در صورت بروز اختلاف در تفسیر یا اجرای موافقتنامه هریک از طرفین می تواند به مراجع ذیصلاح قانونی در شهر تهران مراجعه نماید.

ماده ۹. نشانی طرفین

نشانی طرفین در صدر موافقتنامه ذکر شده است و هرگاه یکی از طرفین، نشانی خود را در مدت موافقتنامه تغییر دهد، باید در اسرع وقت کتباً این تغییر را به طرف دیگر ابلاغ کند و تا زمانی که نشانی جدید به طرف دیگر اعلام نشده است، کلیه نامه ها، اوراق و مکاتبات به نشانی قبلی ارسال و تمام آنها ابلاغ شده تلقی خواهد شد.

ماده ۱۰. تمامیت موافقتنامه

این موافقتنامه در ۱۰ ماده و ۲ تبصره و ۲ نسخه تنظیم و به امضای طرفین رسیده و هریک از نسخ، اعتبار و حکم واحد دار. موافقتنامه حاضر پس از امضا توسط طرفین لازم الاجرا خواهد بود.

پیمانکار

کارفرما

شرکت

شرکت پتروشیمی شیمی بافت

نام و نام خانوادگی:

.....

سمت:

مدیرعامل و عضو هیات مدیره

نام و نام خانوادگی:

معین رضا علیزاده یکتا

سمت:

رئیس هیات مدیره

مهر و امضای مجاز

قرائت شد و به طور کامل مورد قبول می باشد و رعایت خواهد شد.