

اسناد مناقصه عمومی دو مرحله ای به شماره ۱۲-۱۴۰۱ مورخ ۱۴۰۱/۱۱/۱۰ (تجدید اول)

موضوع مناقصه: واگذاری تهیه مواد غذایی، طبخ و توزیع غذای پرسنل

نشانی دستگاه مناقصه گزار:

کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت ا... هاشمی رفسنجانی

فهرست اسناد مناقصه:

- ۱- شرایط اختصاصی مناقصه
- ۲- شرایط عمومی مناقصه
- ۳- برگ پیشنهاد قیمت
- ۴- پیوست شماره یک (معیارهای ارزیابی کیفی مناقصه گران)
- ۵- نمونه قرارداد و پیوست های شماره ۱، ۲ و ۳

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت ا... هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

شرایط اختصاصی مناقصه

شرکت صنایع مس شهید باهنر در نظر دارد راهبری کانتین (تهیه مواد غذایی، طبخ و توزیع غذا) خود را از طریق برگزاری مناقصه عمومی دو مرحله ای به پیمانکاران واجد شرایط واگذار کند. کلیه اشخاص حقوقی دارای **کد اقتصادی** می توانند با توجه به شرایط و مفاد اسناد حاضر، راس موعد مقرر، نسبت به ارائه پیشنهاد مبلغ اقدام نمایند.

ماده ۱- موضوع مناقصه:

واگذاری تهیه مواد غذایی و طبخ و توزیع غذای پرسنل (بصورت میانگین روزانه) به تعداد حدود نهار ۶۵۰ نفر (۱۰۰ پرس نوع دوم)، شام ۳۵۰ نفر و صبحانه ۱۰۰ نفر با مشخصات و شرایط مندرج در اسناد، قرارداد و پیوست های آن

ماده ۲- مدت قرارداد:

مدت قرارداد از تاریخ عقد، یکسال شمسی می باشد.

ماده ۳- شرایط و محل تحویل کار موضوع مناقصه:

آماده سازی، طبخ و توزیع غذا در محل کانتین مجتمع مس شهید باهنر انجام می شود.

محل طبخ غذا و تامین تجهیزات پخت غذا و همچنین هزینه آب و برق و گاز، به عهده کارفرما می باشد.

تامین کلیه مواد اولیه، ظرف یکبار مصرف گیاهی از برند معتبر و مورد تأیید واحد های خدمات و ایمنی کارفرما (جهت توزیع غذا در واحدهای جانبی به تعداد حدود ۳۰۰ نفر از پرسنل در روز) و همچنین تامین نیروی انسانی به عهده پیمانکار می باشد. **در شرایط همه گیری ویروس کرونا و سایر بیماری های واگیر دار، غذای طبخ شده، در ظروف یکبار مصرف با قاشق و چنگال و نان بسته بندی شده توسط پیمانکار (مشابه غذای توزیعی جهت پرسنل جانبی) توزیع می شود. در این مورد خاص تامین ظروف یکبار مصرف از منابع و برند مورد تأیید کارفرما بر عهده پیمانکار و هزینه آن بر عهده کارفرما می باشد.**

در ضمن لازم است پیمانکار، آنالیز هزینه خود را در هنگام عقد قرارداد ارائه نماید.

پیمانکار موظف به تهیه، آماده سازی یک نوبت شیر (شیر مصرفی از نوع پرچرب فرا دما، ۲۰۰ میلی لیتر و از برند معتبر مورد تأیید ناظر کارفرما در شیفیت صبح به تعداد وعده های توزیعی روزانه نهار) و نیز چای و قند بصورت خشک و سهمیه هر سه ماه حدود ۲۰۰۰ کیلوگرم قند و ۲۰۰ کیلوگرم چای در کل مجتمع بصورت روزانه و به هزینه خود می باشد.

توزیع غذا برای برخی واحدهای خاص، طبق تعریف کارفرما و توسط پیمانکار، خارج از کانتین (در محل واحد) انجام می شود. بدین منظور پیمانکار باید یک دستگاه خودرو مسقف به همراه راننده برای تردد داخل مجتمع و فودباکس جهت توزیع غذا تهیه نماید. **در شرایط همه گیری بیماری کرونا، محل صرف غذا در کانتین تعطیل بوده و کلیه غذای طبخ شده در واحدهای مختلف و توسط پیمانکار توزیع خواهد شد.**

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجتمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

ماده ۴- سپرده شرکت در مناقصه:

میزان تضمین شرکت در مناقصه ۲۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال می باشد که می بایست یا بصورت ضمانتنامه بانکی بدون قید و شرط تهیه و یا به بصورت نقدی به حساب شماره ۷۴۰۴۱۸۷۳۸۵ بانک ملت شعبه ظفر واریز و رسید آن ارائه گردد.

لازم به ذکر است جهت واریز وجه، دریافت شناسه واریز از طریق واحد مالی این شرکت الزامی می باشد.

تبصره ۱: ارائه چک حساب جاری اشخاص (اعم از حقیقی یا حقوقی) و یا سفته و غیره بعنوان تضمین شرکت در مناقصه، موجب بطلان پیشنهاد خواهد شد.

تبصره ۲: در رسید بانکی فوق باید عبارت (بابت تضمین شرکت در مناقصه عمومی شماره ۱۲-۱۴۰۱ تجدید اول) صراحتاً درج شده باشد.

ماده ۵- محل تسلیم پیشنهاد:

محل تسلیم پیشنهاد، دبیرخانه مجتمع به نشانی کرمان - کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت ... هاشمی رفسنجانی، ساختمان اداری می باشد.

تبصره: چنانچه پاکات پیشنهادی به هر دلیل و تحت هر عنوان، به غیر از دبیرخانه شرکت، به مراجع غیر ذیربط دیگر، تسلیم و یا ارسال گردد، این امر به منزله عدم تحویل پیشنهاد، تلقی خواهد شد و دستگاه مناقصه گزار، هیچگونه مسئولیتی در این خصوص، بعهدہ نخواهد داشت. لازم است پس از تحویل پاکتها به دبیر خانه رسید اخذ گردد.

ماده ۶- مدت قبول پیشنهاد:

آخرین مهلت ارائه پیشنهاد ساعت ۱۴ روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۱/۱۱/۱۹ می باشد. شرکت به پیشنهاداتی که بعد از مهلت مقرر ارائه و یا از طریق پست ارسال شده باشد به هیچ وجه ترتیب اثر نخواهد داد. پاکات الف و ب ساعت ۱۴:۳۰ همان روز و پاکات پیشنهاد قیمت پس از ارزیابی کیفی بازگشایی خواهد شد.

ماده ۷- شرایط تعدیل قرارداد:

به منظور پوشش ریسک ناشی از تغییرات ناگهانی قیمتها، در قرارداد تعدیل قیمت در نظر گرفته می شود.

جهت تعدیل قیمتها، هر سه ماه یکبار قیمت مواد اولیه اساسی (طبق لیست ذیل) مورد بررسی قرار گرفته و به جز سه ماهه اول، از سه ماهه دوم، میانگین سه ماهه همان دوره اخذ و در صورت افزایش یا کاهش قیمتها نسبت به میانگین دوره قبل و بر اساس صلاحدید کارفرما، تعدیل قیمتها صورت می گیرد. لازم به ذکر است تعدیل قیمت صرفاً به غذای نوع اول و ویژه مهمانسرا تعلق خواهد گرفت.

تبصره: ملاک تعیین قیمتها، استعلام واحد بازرگانی از قیمتهای معمول بازار می باشد.

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجتمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت ... هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

ردیف	شرح	درصد تاثیر در کل قیمت (مجموعاً ۸۵٪)
۱	برنج خام ایرانی	۱۸.۳٪
۲	گوشت گوساله	۱۵.۷٪
۳	گوشت گوسفند	۱۵.۷٪
۴	گوشت مرغ تازه	۱۵.۷٪
۵	گوشت ماهی شیر	۹.۱٪
۶	ماهی قزل آلا	۹.۱٪
۷	روغن	۱.۴٪

روش محاسبه تعدیل: از کل مبلغ قرارداد (در غذای نوع اول و مهمانسرا) ۱۵ درصد به عنوان دستمزد و ۸۵ درصد به عنوان مواد اولیه در نظر گرفته می شود. مبلغ دستمزد برای یک مرتبه در ابتدای سال بعد و بر اساس درصد افزایش حقوق و دستمزد اعلامی از شورای عالی کار نسبت به سال جاری افزایش پیدا کرده و برای مابقی ۸۵ درصد، تعدیل قرارداد بر اساس افزایش/کاهش قیمت هر ماده غذایی و تاثیر آن در این بخش از قیمت، تعدیل در نظر گرفته می شود.

ماده ۸- ارزیابی کیفی پیمانکار

شرکت کنندگان در مناقصه باید سوابق و رزومه کاری خود، قراردادهای منعقد شده مرتبط با موضوع مناقصه، مدارک مرتبط با توان مالی و یا موارد دیگری که بتواند به ارزیابی توان انجام تعهدات موضوع این مناقصه کمک نماید را ارائه دهند. موارد درخواستی به همراه روش ارزیابی در قسمت روش ارزیابی مناقصه گران آمده است. حداقل امتیاز قابل قبول برای بازگشایی پاکات قیمت ۷۰ می باشد.

ماده ۹- زمان بازدید:

زمان بازدید از سالن غذا خوری و تجهیزات پخت غذا، در طی مدت برگزاری آن، شنبه تا چهارشنبه ساعت ۹ الی ۱۵ و پنجشنبه ساعت ۹ الی ۱۲ می باشد. برای بازدید با شماره تلفن ۳۱۲۲۷۱۵۶-۰۳۴ تماس حاصل فرمائید.

نام پیشنهاد دهنده:.....

نشانی (شامل کد پستی):.....

تلفن ثابت:..... تلفن همراه:..... فکس:.....

کد اقتصادی:..... شناسه ملی:.....

مهر و امضاء مجاز و تعهدآور پیشنهاد دهنده:

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۳۱۲۲۷۹۹۹-۰۳۴ فکس: ۳۱۲۲۷۹۰۰-۰۳۴

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

شرایط عمومی مناقصه

ماده ۱- نحوه تحویل پاکات مناقصه :

داوطلب شرکت در مناقصه باید پیشنهاد خود را در یک پاکت بصورت سربسته و لاک و مهر شده که محتوی سه پاکت جداگانه "الف" و "ب" و "ج" می باشد ، به ترتیب بندهای بعدی تنظیم و در موعد مقرر به مناقصه گزار، تسلیم نماید.

در روی پاکات فوق الذکر باید محتویات آن ، موضوع و شماره مناقصه، نام و نشانی و تلفن پیشنهاددهنده و تاریخ تسلیم پیشنهاد نوشته شود و در مهلت مقرر و مذکور در اسناد مناقصه، به دبیرخانه شرکت صنایع مس شهید باهنر در کرمان و یا دفتر مرکزی تهران تسلیم و رسید دریافت نماید.

اسناد و مدارک مناقصه که از طرف مناقصه گزار در اختیار متقاضیان قرار داده شده است باید بر طبق شرایط اسناد حاضر، تکمیل و تنظیم شده و همراه سایر مدارک درخواستی در پاکت پیشنهادی به دبیرخانه مناقصه گزار تسلیم گردد.

ماده ۲- مدارک و مستندات پاکات الف، ب و ج :

محتوای پاکت الف :

- تضمین شرکت در مناقصه . (طبق ماده ۴ شرایط اختصاصی مناقصه)

محتوای پاکت ب :

- اسناد و مدارک مناقصه و ضمایم آن (به استثناء برگ پیشنهاد قیمت) که تمام صفحات به مهر و امضاء پیشنهاد دهنده رسیده باشد.
- هر گونه مکاتبه و ابلاغیه که از طرف دستگاه مناقصه گزار ، در طی مدت انجام مناقصه، بعنوان اصلاحیه اسناد حاضر ، بصورت کتبی ابلاغ گردیده باشد.

- **اشخاص حقوقی:** رونوشت آگهی تاسیس ، آخرین تغییرات ثبت شده مربوط به دارندگان امضاء مجاز با امضاء مدیر عامل و ممهور به مهر شرکت، رونوشت اساسنامه، تصویر گواهی ثبت نام در سامانه مالیات بر ارزش افزوده، گواهی تشخیص صلاحیت و رتبه بندی پیمانکاری، گواهی تأیید صلاحیت ایمنی پیمانکاری

تبصره ۱: موضوع اساسنامه شرکت بایستی با موضوع مناقصه مطابقت داشته باشد.

ارائه کد اقتصادی برای همه مناقصه گران الزامی است و پیشنهادات فاقد کد اقتصادی بررسی نخواهند شد. ضمناً پیمانکاران بایستی گواهی صلاحیت پیمانکاری و گواهی صلاحیت ایمنی خود را ضمیمه اسناد مناقصه نمایند.

- مستندات ارزیابی کیفی تامین کننده (مطابق ماده ۸ شرایط اختصاصی مناقصه)

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع : کرمان ، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت ... هاشمی رفسنجانی کد پستی : ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن : ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس : ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail : info@csp.ir

محتوای پاکت ج :

پاکت (ج) محتوی برگ تکمیل شده پیشنهاد قیمت (که به امضاء و مهر پیشنهاد دهنده رسیده) می باشد. بهای پیشنهادی باید از حیث مبلغ مشخص، معین و بدون ابهام بوده و پاکت لاک و مهر شده باشد.

ماده ۳- اعتبار اسناد :

کلیه اسناد مناقصه از جمله شرایط عمومی و اختصاصی مناقصه و نمونه مبایعه نامه باید ممهور به مهر و امضای نفرات مجاز شرکت باشد.

ماده ۴- رد پیشنهادات مخدوش :

مناقصه گزار به پیشنهادات مبهم، مشروط، مخدوش و فاقد تضمین شرکت در مناقصه و پیشنهاداتی که پس از موعد مقرر واصل گردد ترتیب اثر نخواهد داد.

ماده ۵- اطلاعات مناقصه گر:

شرکت در مناقصه به منزله قبول شروط و تکالیف مندرج در اسناد مناقصه می باشد. پیشنهاد دهنده می بایست با در نظر گرفتن جمع جهات و در صورت نیاز، بازدید از محل و آگاهی کامل از شرایط مندرج در اسناد مناقصه، نسبت به ارائه پیشنهادات خود اقدام نماید. همچنین برنده مناقصه اقرار می نماید که از موضوع مناقصه اطلاع کامل داشته و به عذر عدم اطلاع نمی تواند هیچ یک از مواد و شرایط را نادیده گرفته و نقض نماید.

هر یک از متقاضیان که نسبت به مفهوم اسناد و مدارک مناقصه ابهامی داشته باشند، می توانند مراتب را کتبا به شماره ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۵۹ فاکس کرده و تقاضای توضیح کتبی نموده یا با شماره ۰۳۴-۳۱۲۲۷۱۵۶ تماس حاصل نمایند.

ماده ۶- ممنوعیت واگذاری:

برنده مناقصه تحت هیچ شرایطی حق واگذاری موضوع مناقصه بصورت کلی یا جزئی (حقیقی یا حقوقی) به غیر را نداشته و در غیر اینصورت قرارداد منعقد فی مابین فسخ و سپرده وی به نفع مناقصه گزار ضبط خواهد شد.

ماده ۷- اختیارات مناقصه گزار:

دستگاه مناقصه گزار در قبول یا رد یک یا کلیه پیشنهادات واصله مختار می باشد.

هر گونه توضیح یا تجدید نظر یا حذف و اضافه نمودن اسناد و مدارک مناقصه و نحوه تغییر و تسلیم آنها، کتباً از سوی مناقصه گزار، اعلام و جزء اسناد و مدارک مناقصه منظور خواهد شد.

مناقصه گزار حق تغییر، اصلاح یا تجدید نظر در اسناد و مشخصات را قبل از انقضای مهلت تسلیم پیشنهادها برای خود محفوظ می دارد و اگر چنین موردی پیش آید مراتب به متقاضیان ابلاغ می شود و در صورتیکه پیشنهادی قبل از ابلاغ مراتب مزبور تسلیم شده باشد

پیشنهاددهنده حق دارد تقاضای استرداد آنرا بنماید. از آنجا که ممکن است تجدید نظر یا اصلاح در اسناد و مشخصات مستلزم تغییر مقادیر یا قیمتها باشد، در این صورت مناقصه گزار می تواند آخرین مهلت دریافت پیشنهادها را با اعلام از طریق سایت اینترنتی شرکت به آدرس www.csp.ir به پیشنهاددهندگان به تعویق اندازد به نحوی که آنان فرصت کافی برای اصلاح و تجدید نظر در پیشنهاد خود را داشته باشند.

ماده ۸- نحوه استرداد سپرده شرکت در مناقصه:

پس از قرائت پیشنهادات واصله و تعیین برنده مناقصه، سپرده شرکت کنندگان در مناقصه به استثناء نفرات اول و دوم پس از طی مراحل قانونی مسترد و سپرده برندگان اول و دوم پس از امضاء و مبادله قرارداد و ارائه تضمین حسن اجرای تعهدات مسترد خواهد شد. جهت عودت سپرده و یا ابطال ضمانتنامه بانکی، شرکت کنندگان باید اطلاعات درخواستی را در فرم انتهایی اسناد (برگ درخواست عودت سپرده/ابطال ضمانتنامه) تکمیل و پس از مهر و امضاء به همراه اسناد (در پاکت الف) ارسال نمایند.

ماده ۹- نحوه انعقاد قرارداد:

برنده مناقصه متعهد است حداکثر ظرف مدت **هفت روز کاری** از تاریخ اعلام برنده مناقصه، جهت عقد قرارداد به محل مناقصه گزار مراجعه و پس از عقد قرارداد نسبت به ارائه تضمین حسن اجرای تعهدات اقدام نماید. در غیر اینصورت تضمین وی ضبط و از نفر دوم جهت انعقاد قرارداد دعوت بعمل خواهد آمد. در صورتیکه نفر دوم نیز از عقد قرارداد خودداری نماید تضمین وی نیز ضبط شده و مناقصه گزار در مورد موضوع مناقصه تصمیم خواهد گرفت.

ماده ۱۰- روش اصلاح قرارداد:

مناقصه گزار اختیار دارد موضوع مورد معامله را تا ۲۵ درصد کل معامله، افزایش یا کاهش دهد.

ماده ۱۱- کسور قانونی:

در صورتی که اجرای این مناقصه مشمول کسور قانونی گردد پیمانکار ملزم به پرداخت آن می باشد.

ماده ۱۲- هزینه های جانبی :

پرداخت هزینه چاپ آگهی ها بر عهده برنده مناقصه می باشد. همچنین هزینه بررسی کارشناسی و سایر هزینه های مربوط به موضوع مناقصه بر عهده برنده می باشد.

ماده ۱۳- دستگاه نظارت:

نظارت بر اجرای صحیح مناقصه به عهده کمیسیون معاملات و نظارت بر حسن اجرای موضوع مناقصه به عهده واحد خدمات و واحد ایمنی بهداشت مناقصه گزار می باشد.

نام صاحبان امضاء مجاز پیشنهاد دهنده:

نشانی (شامل کد پستی):

تلفن ثابت: تلفن همراه: فکس:

کد اقتصادی: شناسه ملی:

مهر و امضاء مجاز و تعهدآور پیشنهاد دهنده:

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

برگ پیشنهاد قیمت

اینجانب/اینجانبان.....دارندگان امضای مجاز شرکتضمن اذعان به آگاهی از کلیه شرایط عمومی و اختصاصی مناقصه واگذاری تهیه، طبخ و توزیع غذای پرسنل شامل مواد و اجرت به تعداد میانگین حدود ۶۵۰ نفر ناهار (شامل ۱۰۰ پرس غذای نوع دوم)، ۳۵۰ نفر شام و ۱۰۰ نفر صبحانه در هر وعده تعهد مینمایم موضوع مناقصه را طبق شرایط مندرج و برنامه زمانی تعیین شده در اسناد مناقصه بصورت مقطوع تحویل نمایم.

ردیف	شرح	تعداد پرس روزانه	نرخ هر پرس (ریال)	مبلغ کل (ریال)
۱	میانگین غذای عادی (نوع اول) و غذای ثابت	(۱۰۰۰ پرس) شامل ۶۵۰ پرس ناهار و ۳۵۰ پرس، شام مشابه نهار		
۲	میانگین غذای (نوع دوم)	۱۰۰		
۳	غذای ویژه (مهمانسرا)	۱۰		
۴	صبحانه	۱۰۰		
جمع کل به عدد				
جمع کل به حروف:				

توضیح اینکه قیمت پیشنهادی فوق شامل قیمت هر پرس غذا به همراه هزینه های جانبی می باشد و ۹٪ مالیات بر ارزش افزوده به مبلغ فوق اضافه می گردد. در ضمن:

- ۱- تأیید می کنم که کلیه ضمائم و اسناد و مدارک مناقصه مهر و امضاء گردیده و جزء لاینفک این پیشنهاد محسوب می شود.
- ۲- اطلاع کامل دارم که دستگاه مناقصه گزار در قبول یا رد پیشنهاد مختار است.
- ۳- بدین وسیله موافقت و تأیید می کنم که هرگاه این پیشنهاد مورد قبول دستگاه مناقصه گزار قرار گیرد تا زمانیکه قرارداد مربوطه تنظیم و مبادله نشده است، این اعلام قبولی به عنوان یک تعهد لازم الاجرا برای پیشنهاد دهنده تلقی می گردد.
- ۴- پیشنهاد حاضر از این تاریخ تا مدت ۹۰ روز معتبر بوده و در طول این مدت هر لحظه شرکت صنایع مس شهید باهنر قبولی خود را کتبا "نسبت به آن اعلام نماید طبق بند ۳ فوق برای طرفین الزام آور خواهد بود و در صورتیکه پیشنهاد دهنده حاضر به عقد قرارداد و انجام موضوع مناقصه آن نشود و یا از شرایط مقرر عدول نماید، شرکت صنایع مس شهید باهنر حق دارد سپرده شرکت در مناقصه را به نفع خود ضبط نماید.
- ۵- لازم است پیمانکار، آنالیز هزینه خود را در هنگام عقد قرارداد ارائه نماید.

نام پیشنهاد دهنده:

نشانی (شامل کد پستی):

تلفن ثابت: تلفن همراه: فکس:

کد اقتصادی: شناسه ملی:

مهر و امضاء مجاز و تعهد آور پیشنهاد دهنده:

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

پیوست شماره ۱: ارزیابی شرکت کنندگان در مناقصه

معیارهای ارزیابی کیفی مناقصه گران

ردیف	عنوان معیار ارزیابی	وزن معیار (a _i)	امتیاز اکتسابی (b _i)	توضیحات
۱	سوابق کاری	۱۵	بر اساس توضیحات، حداکثر ۱۰۰ امتیاز	مطابق بند شماره ۱
۲	حسن سابقه	۳۵	بر اساس توضیحات، حداکثر ۱۰۰ امتیاز	مطابق بند شماره ۲
۳	توان مالی	۴۰	بر اساس توضیحات، حداکثر ۱۰۰ امتیاز	مطابق بند شماره ۳
۴	بومی بودن	۱۰	بر اساس توضیحات، حداکثر ۱۰۰ امتیاز	مطابق بند شماره ۴

$$\text{امتیاز معیار ارزیابی} = \frac{\sum a_i b_i}{\sum a_i} *$$

a_i: وزن معیار ارزیابی

b_i: امتیاز کسب شده در معیار ارزیابی که با توجه به اسناد ارائه شده و مطابق نظر مناقصه گزار مشخص می شود.

توضیحات:

- ۱- مناقصه گر اعلام می نماید که اظهارات و اطلاعات مندرج در برگ های اعلام ارزیابی کیفی مناقصه گران از هر لحاظ صحیح می باشد.
- ۲- مناقصه گر اعلام می دارد که تکمیل و ارائه این فرم ها و مدارک مربوطه هیچگونه حق یا تعهدی در خصوص شرکت در مناقصه برای دستگاه مناقصه گزار ایجاد نخواهد کرد و مناقصه گزار در رد یا قبول پیشنهادات مختار خواهد بود.
- ۳- مناقصه گر تحت هیچ شرایطی درخواست استرداد مدارک ارسالی را از دستگاه مناقصه گزار بعمل نخواهد آورد.

توضیحات:

۱. **سوابق کاری:** قراردادهای مرتبط ۲ سال گذشته با ارائه اظهارنامه های مالیات بر ارزش افزوده دوره های مختلف ضمیمه گردد. به ازای هر ۵۰ میلیارد ریال از جمع مبلغ کلیه قراردادها، ۱۰ امتیاز تخصیص داده خواهد شد.
۲. **حسن سابقه:** در مورد شرکت هایی که قبلاً با شرکت صنایع مس شهید باهنر سابقه همکاری داشته اند، تنها در صورت رضایت این شرکت، امتیاز این بند منظور خواهد شد. در ضمن رضایت نامه های ارائه شده بایستی طی بازه زمانی ۵ سال گذشته بوده و معتبر باشند. امتیاز این بخش بر اساس مقایسه بین رضایت نامه ها در نظر گرفته می شود.

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

۳. **توان مالی:** حداکثر امتیاز مالی زمانی احراز می شود که مبلغ برآوردی مناقصه کمتر یا برابر یکی از موارد زیر بوده و به صورت مقایسه ای در نظر گرفته می شود:

۱-مبلغ برآوردی مناقصه کمتر یا مساوی با ۳۳٪ (معادل یک سوم) درآمد ناخالص سالانه مناقصه گر طبق آخرین اظهارنامه مالیاتی یا صورتهای مالی حسابرسی شده باشد.

۲-مبلغ برآوردی مناقصه کمتر یا مساوی با کل مالیات عملکرد سالانه طبق آخرین اظهارنامه مالیاتی یا کل بیمه تأمین اجتماعی قطعی یا علی الحساب پرداخت شده طبق آخرین مفاد حساب های مناقصه گر باشد.

۳-مبلغ برآوردی مناقصه کمتر یا مساوی ۲۰٪ دارایی های ثابت یا کل دارایی های مناقصه گر طبق آخرین اظهارنامه مالیاتی یا صورتهای مالی حسابرسی شده باشد.

۴-تائید اعتبار از سوی بانک یا موسسات مالی و اعتباری معتبر تا سقف مبلغ موضوع مناقصه

مناقصه گر باید در بخش مالی، یکی از موارد بالا را ارائه نموده و مناقصه گزار بر اساس اطلاعات ارائه شده، امتیاز را تخصیص می دهد.

۴. **بومی بودن:** در صورتیکه مناقصه گر بومی استان کرمان باشد، امتیاز این بخش به وی تخصیص پیدا می کند.

• حداقل امتیاز مورد نیاز جهت بازگشایی پاکات قیمت، ۷۰ می باشد.

پس از ارزیابی کیفی، امتیاز کسب شده در قیمت پیشنهادی تاثیر و قیمت تراز شده نهایی بر اساس فرمول ذیل، معیار تصمیم گیری برای انتخاب برنده می باشد.

$$L = \frac{100 \cdot C}{100 - [i \cdot (100 - t)]}$$

L: قیمت تراز شده

C: قیمت پیشنهادی (درج شده در پاکت ج)

i: ضریب تاثیر

t: امتیاز ارزیابی کسب شده

لازم به ذکر است قرارداد با برنده مناقصه با قیمت پیشنهادی منعقد می گردد و قیمت تراز شده صرفاً برای تشخیص برنده می باشد.

قرائت شد مورد تائید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

(نمونه قرارداد تهیه مواد غذایی، طبخ و توزیع غذای پرسنل)

ماده ۱- طرفین قرارداد

این قرارداد فیما بین شرکت صنایع مس شهید باهنر (سهامی عام) به شماره ثبت و به شناسه ملی و به نمایندگی و امضاء آقایان: (مدیر عامل) و (عضو هیات مدیره) به نشانی: کرمان کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت ... هاشمی رفسنجانی که از این پس کارفرما نامیده می شود از یک طرف و شرکت به شماره ثبت شناسه ملی و کد اقتصادی به نمایندگی و امضاء آقایان: به شماره ملی ، به انضمام مهر شرکت و به نشانی: به کد پستی که از این پس پیمانکار نامیده می شود از طرف دیگر با شرایط ذیل منعقد می گردد که طرفین ملزم به رعایت مفاد آن می باشند.

ماده ۲- موضوع قرارداد

موضوع قرارداد عبارتست از تهیه مواد غذایی (۸۵ درصد کل قرار داد)، خدمات پخت و توزیع غذای پرسنل (۱۵ درصد از کل قرار داد) در محل شرکت صنایع مس شهید باهنر و انجام خدمات مربوط به آنها، شامل شستشو و آماده نمودن ظروف غذاخوری در روزهای کاری و در صورت لزوم و به تشخیص کارفرما در روزهای غیر کاری، برای میانگین ناهار ۶۵۰ نفر، شام ۳۵۰ نفر و صبحانه ۱۰۰ نفر، به شرح پیوست شماره ۱ و مطابق با برنامه و ساعت توزیع اعلام شده از طرف کارفرما. (تأمین کلیه مواد اولیه، ظرف یکبار مصرف گیاهی از برند معتبر و مورد تأیید واحد های خدمات و ایمنی کارفرما جهت توزیع غذا در واحدهای جانبی به تعداد حدود ۳۰۰ نفر از پرسنل در روز) و همچنین تأمین نیروی انسانی به عهده پیمانکار می باشد. در شرایط همه گیری ویروس کرونا و سایر بیماری های واگیر دار، غذای طبخ شده، در ظروف یکبار مصرف با قاشق و چنگال و نان بسته بندی شده توسط پیمانکار (مشابه غذای توزیعی جهت پرسنل جانبی) توزیع می شود. در این مورد خاص تأمین ظروف یکبار مصرف از منابع و برند مورد تأیید کارفرما بر عهده پیمانکار و هزینه آن بر عهده کارفرما می باشد. در ضمن لازم است پیمانکار، آنالیز هزینه خود را در هنگام عقد قرارداد ارائه نماید.

ماده ۳: اسناد و مدارک قرارداد:

۱-۳- اسناد و مدارک قرارداد به شرح ذیل می باشد:

- قرارداد حاضر و تغییرات آتی مواد و شرایط آن به موجب الحاقیه (های) کتبی فیما بین طرفین.

- پیوست (های) قرارداد حاضر.

- شرایط اختصاصی که از طرف کارفرما به پیمانکار ابلاغ می گردد.

- دستور کارهای حین اجرا از سوی کارفرما.

- صورت مجالس تنظیمی فیما بین کارفرما و پیمانکار.

- ضوابط HSE عمومی و اختصاصی ابلاغی از سوی کارفرما.

۲-۳- در صورت وجود یا حدوث هر گونه تعارض و اختلاف میان اسناد و مدارک موضوع ماده ۱-۳- به شرح ذیل عمل خواهد شد:

۱- ۲-۳- در صورت وجود یا حدوث هر گونه تعارض و اختلاف میان قرارداد و الحاقیه (های) آن و سایر اسناد و مدارک، قرارداد و الحاقیه (های) آن اولویت دارد.

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت ... هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

۲-۳- در صورت وجود یا حدوث هر گونه تعارض و اختلاف میان سایر اسناد و مدارک قرارداد سند و مدرک دارای تاریخ مؤخر اولویت دارد.

ماده ۴- مبلغ قرارداد:

۴-۱- مبلغ قرارداد بر اساس توافق طرفین به شرح ذیل می باشد:

ردیف	شرح	تعداد پرس روزانه	نرخ هر پرس (ریال)	
			مبلغ به عدد	مبلغ به حروف
۱	میانگین غذای عادی (نوع اول) و غذای ثابت	(۱۰۰۰ پرس) شامل ۶۵۰ پرس ناهار و ۳۵۰ پرس شام مشابه نهار		
۲	میانگین غذای نوع دوم	۱۰۰ پرس		
۳	غذای ویژه (مهمانسرا)	۱۰ پرس		
۴	صبحانه	۱۰۰ پرس		

۴-۲- به منظور پوشش ریسک ناشی از تغییرات ناگهانی قیمتها، در قرارداد تعدیل قیمت در نظر گرفته می شود.

جهت تعدیل قیمتها، هر سه ماه یکبار قیمت مواد اولیه اساسی (طبق لیست ذیل) مورد بررسی قرار گرفته و به جز سه ماهه اول، از سه ماهه دوم، میانگین سه ماهه همان دوره اخذ و در صورت افزایش یا کاهش قیمتها نسبت به میانگین دوره قبل و بر اساس صلاحدید کارفرما، تعدیل قیمتها صورت می گیرد. لازم به ذکر است تعدیل قیمت صرفا به غذای نوع اول و ویژه مهمانسرا تعلق خواهد گرفت.

۴-۳- در صورت نیاز به تعدیل قیمت ها در پایان هر سه ماه، درخواست مربوطه از طرف واحد ناظر تنظیم و پس از اخذ قیمت بازار توسط واحد بازرگانی محاسبات مربوطه توسط واحد ناظر انجام و پس از طرح در کمیسیون معاملات بعد از بررسی و تصویب اعمال گردد.

۴-۴- در صورت تصویب تعدیل قیمت ها اجرای آن از اول سه ماهه دوره بعد انجام می گیرد.

۴-۵- روش محاسبه تعدیل: از کل مبلغ قرارداد (در غذای نوع اول و مهمانسرا) ۱۵ درصد به عنوان دستمزد و ۸۵ درصد به عنوان مواد اولیه در نظر گرفته می شود. مبلغ دستمزد برای یک مرتبه در ابتدای سال بعد و بر اساس درصد افزایش حقوق و دستمزد اعلامی از شورای عالی کار نسبت به سال جاری افزایش پیدا کرده و برای مابقی ۸۵ درصد، تعدیل قرارداد بر اساس افزایش/کاهش قیمت هر ماده غذایی و تاثیر آن در این بخش از قیمت، تعدیل در نظر گرفته می شود.

۴-۶- کارفرما می تواند در طول اجرای قرارداد تا ۲۵٪ نسبت به افزایش یا کاهش مقادیر موضوع قرارداد اقدام نماید. در صورت افزایش، پیمانکار مکلف است با همان شرایط و مبالغ مذکور در این قرارداد نسبت به انجام کار اضافی اقدام نماید در اینصورت مبلغ قرارداد متناسب با افزایش حجم قرارداد افزایش خواهد یافت. و در هر صورت تغییر مقادیر اضافی از طریق واحد ناظر کارفرما به پیمانکار اعلام خواهد شد.

ماده ۵- نحوه پرداخت:

کارفرما مبلغ مندرج در ماده ۴ را به پیمانکار به شرح ذیل پرداخت می نماید:

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

۵-۱- مبلغ قرارداد بر اساس میزان واقعی کار انجام شده (تعداد غذای توزیع شده) و به موازات انجام کار در وجه پیمانکار پرداخت می گردد. بدین منظور پیمانکار در پایان هر ماه صورت وضعیت کارهای انجام شده را مطابق با فهرست بهای مذکور در ماده ۴ تنظیم و جهت بررسی و تایید به کارفرما ارائه می دهد که مبلغ صورت وضعیت پس از تایید ناظر کارفرما و کسر کسور قانونی و قراردادی و اخذ تاییدیه ها و رسیدهای لازم در مدت ۲۰ روز به پیمانکار پرداخت خواهد شد. پیمانکار می تواند در بیستم هر ماه معادل ۵۰٪ صورت حساب ماهیانه خود را به صورت علی الحساب از کارفرما دریافت نماید.

۵-۲- میزان کار موضوع قرارداد تقریبی بوده و هیچگونه تعهدی برای کارفرما ایجاد نمی نماید و مبنای محاسبه و پرداخت به پیمانکار بر اساس تعداد غذای توزیع شده تایید شده توسط ناظر کارفرما با در نظر گرفتن چک لیست روزانه (پیوست شماره ۲)، به تاریخ روز طی ۲۴ ساعت از طرف پیمانکار می باشد.

۵-۳- در صورت ثبت نام پیمانکار در سامانه مالیات بر ارزش افزوده، مبلغ مالیات مزبور با توجه به صورت حساب رسمی طبق ماده ۱۶۹ مکرر و نیز ارائه گواهی نامه مالیات بر ارزش افزوده و اظهارنامه ارزش افزوده دوره قبل به پیمانکار پرداخت خواهد شد.

ماده ۶- کسور قراردادی و قانونی:

۶-۱- از هر پرداخت به پیمانکار ۱۰٪ بعنوان تضمین حسن انجام کار کسر و نزد کارفرما نگهداری می شود مبالغ کسر شده پس از پایان مدت قرارداد و تأیید ناظر قرارداد و ارائه مفصلا حساب تامین اجتماعی، چنانچه موجبی برای ضبط آن نباشد، در وجه پیمانکار پرداخت می شود. ضمناً در صورت تقاضای پیمانکار و قبول کارفرما، در پایان هر سه ماه سپرده تضمین حسن انجام کار در مقابل ارائه ضمانت نامه بانکی با مدت اعتبار ۳ ماه بی قید و شرط و معتبر، قابل عودت می باشد.

۶-۲- از هر پرداخت به پیمانکار، ۵٪ به عنوان سپرده تضمین پرداخت حق بیمه موضوع ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی کسر و نزد کارفرما نگهداری می گردد. سپرده مزبور و همچنین آخرین صورت وضعیت پیمانکار در پایان کار با ارائه مفصلا حساب از سازمان تأمین اجتماعی مسترد خواهد گردید.

۶-۳- در صورت مشمول شدن هر گونه عوارض طبق قوانین جاری و آتی مملکتی، پرداخت مبلغ مربوطه به عهده پیمانکار می باشد. در صورت تعلق مالیات به این قرارداد، مالیات مربوطه کسر و به حساب اداره دارایی واریز خواهد شد و قبض آن به پیمانکار ارائه می گردد.

ماده ۷- مدت قرارداد:

۷-۱- مدت اجرای قرارداد از تاریخ ۱۴۰۱/۱۲/۰۱ الی ۱۴۰۲/۱۱/۳۰ به مدت یک سال می باشد که پیمانکار مکلف می باشد پس از انعقاد قرارداد در تاریخ شروع قرارداد فوق نسبت به انجام کامل موضوع قرارداد اقدام نماید.

۷-۲- در صورتی که با تأیید ناظر کارفرما، بنا به جهات و دلایل غیر قابل انتساب به پیمانکار در اجرای کار تأخیری حاصل شود به عنوان تأخیر موجه تلقی شده و مدت زمان اجرای کار متناسباً تمدید خواهد شد.

ماده ۸- محل اجرای کار:

محل اجرای کار موضوع قرارداد کارخانه کارفرما واقع در کرمان- کیلومتر ۱۲ جاده کرمان باغین- مجتمع شرکت صنایع مس شهید باهنر است که در هر بخش به رویت پیمانکار رسیده و از موقعیت و وضعیت آن آگاهی کامل یافته است.

ماده ۹- تأییدات و تعهدات پیمانکار:

۱- ۹- پیمانکار اذعان می‌دارد که تمامی اسناد و مدارک موضوع ماده ۳ را مطالعه نموده و از مفاد آن و همچنین از شرایط محل اجراء و کارهای موضوع قرارداد کاملاً آگاه می‌باشد و با اشراف تمام مبادرت به امضاء قرارداد حاضر نموده است و در آینده نمی‌تواند به عذر عدم اطلاع متعذر شود.

۲- ۹- پیمانکار مکلف است در اجرای موضوع قرارداد استانداردهای معمول و متعارف را رعایت نماید. پیمانکار همچنین مکلف است در طول اجرای قرارداد به دستورالعمل‌ها و راهنمایی‌هایی که توسط ناظر کارفرما به وی اعلام می‌شود عمل نماید.

۳- ۹- مسئولیت حفظ و نگهداری وسایل و تجهیزات متعلق به کارفرما (در محدوده‌ی کار پیمانکار) بر عهده‌ی پیمانکار می‌باشد. در صورت صدمه به وسایل و تجهیزات، هزینه آن از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.

۴- ۹- پیمانکار موظف به تأمین نیروی انسانی مورد نیاز شامل سرآشپز مجرب و ماهر، آشپز، کارگران آشپزخانه جهت اجرای کار موضوع قرارداد با نظر دستگاه نظارت می‌باشد. در این باره پیمانکار مکلف است لیست کامل نیروهای خود را که لازم است جهت انجام کار موضوع قرارداد در محل اجرای قرارداد حضور داشته باشند به همراه کلیه مدارک مورد نیاز از قبیل تحویل ۲ قطعه عکس ۳*۴، یک نسخه تصویر شناسنامه، تصویر گواهی عدم سوء پیشینه و عدم اعتیاد به مواد مخدر و کلیه معاینات و آزمایشات پزشکی که به تأیید پزشک متخصص طب کار ذیصلاح و واحد ایمنی - بهداشت مجتمع رسیده باشد و دیگر مدارک مورد نیاز جهت گزینش به ناظر کارفرما ارسال نماید تا نسبت به بررسی و تأیید توانایی‌های جسمی، روحی و سلامتی کامل و صدور مجوز ورود آن‌ها اقدام گردد، کلیه نیروهای مورد نظر پس از طی مراحل گزینش و تأیید صلاحیت مشغول بکار خواهند شد و همچنین بایستی نسبت به اعزام مجدد کارکنان جهت معاینه و اخذ گواهی مجدد به موجب ضوابط جاری اقدام نماید.

۵- ۹- ارائه بیمه نامه مسئولیت مدنی کارفرما و همچنین لزوم پوشش پرسنل تحت بیمه نامه تکمیل درمان با معرفی و تأیید شرکت بیمه گر توسط کارفرما. بدیهی است مسئولیت هر گونه حادثه، اتفاق و خلافی بعهد پیمانکار می‌باشد. پیمانکار مکلف به ارائه رونوشت مصدق قرارداد بیمه مسئولیت مدنی و تکمیل درمان مذکور به کارفرما می‌باشد.

۶- ۹- کارکنان ایرانی پیمانکار باید دارای شناسنامه و کارت ملی و کارکنان اتباع خارجی بایستی دارای پروانه اقامت و اجازه کار باشند. در صورت تخلف پیمانکار از این مقرره، کارفرما حق دارد قرارداد را فسخ و تضامین (انجام تعهدات و سپرده تضمین حسن انجام کار) را به نفع خود ضبط و وصول نماید.

۷- ۹- پیمانکار در مدت اجرای قرارداد مسئول کلیه اقدامات خود و کارکنانش بوده و هرگونه خسارتی را که در اثر فعل یا ترک فعل او و کارکنانش متوجه درآمد، ساختمان، اموال، وسایل و تجهیزات آشپزخانه، تاسیسات سردخانه ای، یخچال‌ها، هواکش‌ها، فرها و اجاق‌گازها، کباب‌پزها و وسایل برقی و.... کارفرما و یا اشخاص ثالث گردد جبران نماید. بدیهی است در خصوص ورود خسارت به کارفرما در موارد ذکر شده، هزینه ناشی از خسارت وارد شده با نظر کارفرما از صورت حساب‌ها و مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد، در این خصوص نظر کارفرما تعیین کننده و قطعی است. چنانچه مبلغ خسارت وارده به کارفرما بیش از مبلغ تضامین مقرر مأخوذه باشد، پیمانکار ملزم است آن را از سایر اموال و دارایی‌های خود جبران نماید.

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجتمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت‌الله هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

۸-۹- آمار روزانه ناهار مورد نیاز تا ساعت ۸:۳۰ و شام تا ساعت ۱۶:۳۰ توسط ناظر کارفرما به پیمانکار اعلام می گردد و در صورت کسری آمار اعلام شده با غذای طبخ شده، هزینه تامین غذا تا ۱۵ پرس غذای اضافه، به عهده پیمانکار و مازاد آن به عهده کارفرما می باشد. و در صورت کسری طبخ غذا نسبت به آمار اعلام شده هزینه کسری تامین غذا کلاً به عهده پیمانکار می باشد و همچنین در صورت کسری استفاده از مواد غذایی در پخت و توزیع غذا به نظر ناظر کارفرما از صورت حساب پرداختی به پیمانکار کسر خواهد شد.

۹-۹- کلیه اثاثیه، لوازم و تجهیزات موجود در آشپزخانه کارفرما طی صورت جلسه به صورت امانی تحویل پیمانکار می گردد، پیمانکار متعهد می گردد که از کلیه موارد مذکور در صورت جلسه کاملاً حفاظت نماید و در پایان مدت قرارداد موارد تحویلی را عیناً صحیح و سالم مسترد نماید، چنانچه وسایل تحویلی به پیمانکار در طول مدت قرارداد در اثر استفاده فرسوده گردد بنا به تشخیص کارفرما، تعویض آن به عهده کارفرما خواهد بود لیکن اگر موارد تحویلی در حین کار شکسته و یا مفقود و یا در اثر استفاده ناصحیح معیوب گردد، پیمانکار موظف است بلافاصله با نظر کارفرما وسایل مزبور را تهیه و جایگزین نماید، در غیر اینصورت کارفرما راساً اقدام به تامین کسری وسایل مورد نظر نموده و ارزش آنها را از مطالبات پیمانکار کسر خواهد کرد. ملاک تعیین هر یک از موارد فوق نظر کارفرما می باشد.

۹-۱۰- چنانچه پیمانکار با تعداد نیروهای بکارگیری شده نتواند خدمات لازم را انجام دهد موظف است با تشخیص ناظر کارفرما کمبود نیرو را به هزینه خود و بدون افزایش قیمت قرارداد تامین نماید.

۹-۱۱- جهت پوشش مواد غذایی باز پیمانکار ملزم به تهیه و استفاده از فودباکس و سلفون (محافظ غذا) هنگام حمل و نقل غذا به کلیه سالن های غذاخوری می باشد.

۹-۱۲- پرداختی های پیمانکار به پرسنل خود بایستی از طریق سیستم بانکی صورت گرفته و لیست پرداختی به همراه لیست بیمه ماهانه به کارفرما ارائه نماید

۹-۱۳- پیمانکار موظف است نیروهای بکارگیری شده جهت اجرای موضوع قرارداد را در طول مدت قرارداد، ثابت نگاه داشته و از اخراج و استخدام و تغییرات مکرر آنها خودداری کند. در صورت بروز چنین شرایطی می بایستی مراتب را از طریق نماینده کارفرما به قسمت اداری اطلاع دهد و همچنین در صورتی که کارفرما از کار و رفتار هریک از کارکنان پیمانکار رضایت نداشته باشد پیمانکار موظف است با اولین اخطار نماینده کارفرما شخص صلاحیت دار دیگری را به جای نامبرده به کار گمارد. نظر نماینده کارفرما در تمام موارد قاطع بوده و پیمانکار حق هرگونه اعتراضی را از خود سلب می نماید.

۹-۱۴- پیمانکار ضمن وقوف کامل به مقررات و قوانین جاری کار تعهد می نماید که کلیه حقوق و مزایای کارکنان تحت نظر خود را طبق قوانین کار و تامین اجتماعی پرداخت نموده و همچنین متعهد است که قوانین مندرج در ماده ۱۳ قانون کار جمهوری اسلامی را نسبت به کارگران خود اعمال نماید. بدیهی است کارفرما هیچگونه تعهد و مسئولیت قانونی در مقابل این افراد نخواهد داشت. در ضمن پرداخت هر صورت حساب منوط به لیست پرداخت حقوق و بیمه کارکنان در ماه قبل (بر اساس ضوابط اداره کار) با تایید نماینده کارفرما می باشد.

۹-۱۵- پیمانکار تعهد می نماید هرگونه خسارتی را که بر اثر سوء عمل و یا کارکنانش به اموال کارفرما وارد می آید جبران نموده و مسئولیت هرنوع صدمه و آسیب بدنی وارده به اشخاص ناشی از عملیات موضوع این قرارداد به عهده پیمانکار بوده و کارفرما حق دارد راساً خسارت وارده به خود را تعیین و از مطالبات پیمانکار کسر و یا به هر نحو مقتضی دیگر استیفا نماید.

- ۹-۱۶- پیمانکار تعهد می نماید انجام کلیه امور مربوط به کانتینر از قبیل سالن غذا خوری ، بی استخوان کردن گوشت ، نظافت آشپزخانه ، شستشو و جمع آوری و نگهداری ظروف وسایل پخت و تهیه غذا ، نان ، پیاز ، را طبق نظر و دستور ناظر کارفرما انجام دهد.
- ۹-۱۷- انجام امور مربوط به بهداشت آشپزخانه می بایستی مورد تایید ناظر کارفرما باشد و پیمانکار متعهد می گردد بدون هیچ قید و شرطی تمام دستورات بهداشتی کارفرما را اجرا نماید.
- ۹-۱۸- پیمانکار موظف است آموزش های لازم در خصوص نحوه ارایه سرویس و استفاده از لباس مناسب و رعایت مسائل بهداشتی را به پرسنل تحت نظر خود بدهد.
- ۹-۱۹- تامین مواد پاک کننده و بهداشتی شامل شوینده ها و ضد عفونی کننده ها و همچنین تامین لباس کار مانند پیش بند و چکمه و کفش و ماسک و کلاه و مورد نیاز کار پرسنل آشپزخانه در سال ۲ نوبت به عهده پیمانکار بوده و در صورت عدم تهیه موارد مذکور کارفرما راسا اقدام نموده و مبالغ آن را از صورتحساب پیمانکار کسر خواهد نمود.
- ۹-۲۰- کیفیت غذا در هر سه مرحله (طبخ ، پس از طبخ و هنگام توزیع) بایستی مورد تایید ناظر کارفرما بوده و به هیچ وجه نباید غذای مانده در مراحل بعدی به کارکنان داده شود. و در صورت توزیع غذای وعده های قبل تعداد آن محاسبه و مبالغ آن از صورتحساب پیمانکار کسر خواهد گردید.
- ۹-۲۱- پیمانکار موظف است مفاد کلیه بخشنامه های صادره از طرف وزارت کار و امور اجتماعی، سازمان تامین اجتماعی و اداره امور مالیاتی را در رابطه با الزامات پیمانکاری رعایت نماید. لازم به ذکر است مسئولیت عواقب ناشی از عدم رعایت قوانین فوق الذکر متوجه خود پیمانکار خواهد بود.
- ۹-۲۲- مواد غذایی تهیه شده اعم از برنج ، حبوبات، مرغ ، ماهی ، سبزیجات، ماست و روغن و دیگر مواد مورد نیاز باید سالم ، مطلوب و مطبوع باشد. بدیهی است نماینده کارفرما مجاز خواهد بود بدون هماهنگی قبلی با تامین کننده ، هر موقع که صلاح بداند بر نحوه خرید و نوع مواد اولیه خریداری شده نظارت داشته باشد و همچنین به محل انبار آنها مراجعه و از نزدیک شاهد و ناظر کمی و کیفی کار پیمانکار باشد. ضمناً برنج مصرفی باید از نوع درجه یک طارم محلی ایرانی و گوشت مصرفی اعم از قرمز یا گوشت سفید و ماهی باید غیر وارداتی و غیر منجمد و با تایید و مهر دامپزشکی و غیر چرخ کرده باشد.
- ۹-۲۳- پیمانکار متعهد به رعایت استانداردهای زیست محیطی ISO ۱۴۰۰۱ و OHSAS: ۱۸۰۰۱ و ISO: ۴۵۰۰۱ بوده و نیز نحوه عملکرد بایستی به گونه ای باشد که از تخریب احتمالی محیط زیست جلوگیری گردد.
- ۹-۲۴- پیمانکار ملزم به ارائه گواهی صلاحیت پیمانکاری و گواهی صلاحیت ایمنی پیمانکاری می باشد.
- ۹-۲۵- برنامه غذایی متناسب با پیوست شماره ۱ و ساعت توزیع غذای روزنامه برای وعده صبحانه، نهار و شام توسط کارفرما به پیمانکار اعلام می گردد و پیمانکار موظف به توزیع غذا طبق برنامه و در ساعت اعلام شده می باشد.
- ۹-۲۶- تهیه و حمل کلیه مواد مصرفی ، شامل مواد غذایی و غیره جهت انجام موضوع قرارداد بر عهده و هزینه پیمانکار می باشد.
- ۹-۲۷- تمامی مدارک خرید مواد غذایی اعم از صورتحساب خرید توسط پیمانکار، بایستی توسط کارفرما مورد بررسی و تایید قرار گیرد.

۹-۲۸- پیمانکار موظف به تهیه، آماده سازی و توزیع یک نوبت شیر (شیر مصرفی از نوع فرا دماپرچرب، ۲۰۰ میلی لیتر و از برند معتبر مورد تأیید ناظر کارفرما در شیفیت صبح و به تعداد وعده های ناهار) و نیز چای و قند (در کلیه واحدها بصورت خشک و سهمیه هر سه ماه حدود ۲۰۰۰ کیلوگرم قند و ۲۰۰ کیلوگرم چای در کل مجتمع، بصورت روزانه و به هزینه خود می باشد.

۹-۲۹- در شرایط عادی تامین کلیه مواد اولیه، ظرف یکبار مصرف گیاهی از برند معتبر و مورد تأیید واحد های خدمات و ایمنی کارفرما (جهت توزیع غذا در واحدهای جانبی به تعداد حدود ۳۰۰ نفر از پرسنل در روز) و همچنین تامین نیروی انسانی به عهده پیمانکار می باشد. در شرایط همه گیری ویروس کرونا و سایر بیماری های واگیر دار، غذای طبخ شده، در ظروف یکبار مصرف با قاشق و چنگال و نان بسته بندی شده توسط پیمانکار (مشابه غذای توزیعی جهت پرسنل جانبی) توزیع می شود. در این مورد خاص تامین ظروف یکبار مصرف از منابع و برند مورد تأیید کارفرما بر عهده پیمانکار و هزینه آن بر عهده کارفرما می باشد.

۹-۳۰- غذای شام مشابه غذای ناهار و از غذای نوع اول مندرج در پیوست شماره ۱ قرارداد می باشد.

۹-۳۱- پیمانکار موظف به توزیع پیش غذا همراه با غذای نوع اول (عادی) و نوع دوم براساس برنامه اعلام شده توسط کارفرما و با رعایت مقدار مشخص شده در پیوست شماره ۱ قرارداد می باشد.

۹-۳۲- پیمانکار موظف است حداکثر ظرف یک هفته از ابلاغ قرارداد به وی توسط کارفرما، نماینده تام الاختیار خود را کتباً به کارفرما معرفی نماید. نماینده مذکور پس از تأیید کارفرما، مسئول نظارت بر اجرای کار پیمانکار و متعهد است به سهولت در دسترس کارفرما قرار داشته باشد. شایان ذکر است هر گونه هماهنگی با نماینده مذکور به منزله اطلاع پیمانکار می باشد.

۹-۳۳- کلیه اثاثیه، لوازم و تجهیزات موجود در نانوائی کارفرما طی صورتجلسه به صورت امانی تحویل پیمانکار می گردد. پیمانکار متعهد می گردد که از کلیه موارد مذکور در صورتجلسه کاملاً حفاظت نماید و در پایان مدت قرارداد در اثر استفاده فرسوده گردد بنا به تشخیص کارفرما، تعویض آن بعهد کارفرما خواهد بود. لیکن اگر موارد تحویلی در حین کار شکسته و یا مفقود و یا در اثر استفاده ناصحیح معیوب گردد، پیمانکار موظف است بلافاصله بانظر کارفرما وسایل مزبور را تهیه و جایگزین نماید. در غیر اینصورت کارفرما راساً اقدام به تامین کسری وسایل مورد نظر نموده و ارزش آن را از مطالبات پیمانکار کسر خواهد کرد. ملاک تعیین هریک از موارد فوق نظر کارفرما می باشد. لازم بذکر است پیمانکار فقط جهت پرسنل رستوران مس شهید باهنر حق پخت نان را دارد و بصورت ازاد حق فروش نان را ندارد.

۹-۳۴- پیمانکار حق خروج و یا فروش غذاهای طبخ شده در محل اجرای موضوع قرارداد به غیر را ندارد. همچنین جهت ورود و یا خروج هر گونه مواد اولیه باید مجوز ناظر کارفرما را کسب نماید.

۹-۳۵- لزوم انجام معاینات ادواری سالیانه تحت نظارت مستقیم واحد ناظر و واحد ایمنی-بهداشت و ارائه نتایج و پرونده های پزشکی مربوطه به کارفرما. در ضمن هزینه انجام معاینات ادواری بر عهده پیمانکار می باشد.

۹-۳۶- پیمانکار مکلف به معرفی مسئول ایمنی مورد تأیید از اداره بازرسی کار به مجتمع می باشد و حضور نامبرده طبق آئین نامه مربوطه می باشد.

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجتمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت... هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

- ۹-۳۷- پیمانکار مکلف است در اجرای موضوع قرارداد استانداردهای معمول و متعارف را رعایت نماید. پیمانکار همچنین مکلف است در طول اجرای قرارداد به دستورالعمل‌ها و راهنمایی‌هایی که توسط ناظر کارفرما به وی اعلام می‌شود عمل نماید.
- ۹-۳۸- کارت بهداشت و گواهی صلاحیت ایمنی پیمانکار و گواهی تأیید صلاحیت ایمنی مسئول ایمنی بایستی به طور منظم تمدید گردد. (عواقب و مسئولیت ناشی از عدم دریافت و تمدید بموقع بر عهده شرکت پیمانکار می‌باشد).
- ۹-۳۹- پیمانکار ملزم به سمپاشی کانتین و فضای اطراف جهت مبارزه با حشرات، جوندگان توسط شرکت‌های ذیصلاح می‌باشد. (با نظارت واحد ایمنی - بهداشت و به میزان حداقل ۴ بار در سال)
- ۹-۴۰- پیمانکار جهت انجام امورات مربوط به طبخ و توزیع غذا در مجتمع نیاز به حضور پرسنل در شیفت‌های صبح و عصر دارد.
- ۹-۴۱- انتخاب و تعیین برنامه غذایی ماهیانه (نوع اول، نوع دوم و ...) بر عهده ناظر قرارداد (واحد خدمات) می‌باشد.
- ۹-۴۲- در صورت نیاز به پخت غذا به تعداد بیشتر از آمار اعلام گردیده جهت توزیع در مجتمع و بیرون از مجتمع، پیمانکار ملزم به ارائه خدمات با قیمت تعیین گردیده می‌باشد.
- ۹-۴۳- پیمانکار موظف است در شرایط همه‌گیری ویروس کرونا و هر شرایط دیگری بنا به تشخیص کارفرما، غذای طبخ شده را در ظروف یکبار مصرف با قاشق و چنگال و نان بسته‌بندی شده، خارج از کانتین (یا در داخل کانتین) توزیع نماید.
- ۹-۴۴- توزیع غذا برای برخی واحدهای خاص، طبق تعریف کارفرما و توسط پیمانکار، خارج از کانتین (در محل واحد) انجام می‌شود. بدین منظور پیمانکار باید یک دستگاه خودرومسقف به همراه راننده برای تردد داخل مجتمع فود باکس جهت توزیع غذا تهیه نماید.

ماده ۱۰- رعایت ایمنی و محیط زیست :

- ۱۰-۱- پیمانکار متعهد می‌باشد خود و کارکنانش کلیه ضوابط و دستورالعمل‌های ایمنی فنی عمومی و ضوابط HSE محل اجرای موضوع قرارداد را رعایت و اجرا نماید.
- ۱۰-۲- مسئولیت اجرای ضوابط ایمنی فنی توسط کارکنان پیمانکار به عهده پیمانکار می‌باشد.
- ۱۰-۳- پیمانکار موظف به تأمین تمامی لوازم و تجهیزات ایمنی و بهداشتی از قبیل لباس (۲ دست در سال) و کفش ایمنی و کفش پرسنلی (یک جفت در سال) و سایر اقلام ایمنی، بهداشتی و حفاظتی مورد نیاز پرسنل شامل انواع دستکش، عینک، کلاه آفتابی، انواع ماسک، روپوش، دمپایی و ... برای کارکنان و کارگران خویش در راستای اجرای عملیات موضوع قرارداد می‌باشد. (تأیید وسایل حفاظت فردی و لباس با واحد ایمنی - بهداشت مجتمع می‌باشد). پیمانکار متعهد است پوشیدن لباس کار و استفاده از لوازم استحفاظ فردی را اجبار نموده و بر آن نظارت داشته باشد.
- ۱۰-۴- پیمانکار ملزم به رعایت آیین کار بهداشتی مطابق پیوست شماره ۲ قرارداد می‌باشد.
- ۱۰-۵- در صورت بروز هرگونه حادثه حین کار برای پرسنل پیمانکار، مسئولیت پیگیری کلیه امور درمان و پرداخت هزینه‌های آن و هماهنگی‌های مربوطه در خصوص بیمه مسئولیت در هر مرحله‌ای تماماً بر عهده پیمانکار می‌باشد و کارفرما در این خصوص هیچگونه مسئولیتی نخواهد داشت. پیمانکار موظف است در صورت بروز حوادث ناشی از کار هزینه‌های مربوط به تأمین اجتماعی ایام استعلاجی را به حادثه دیده پرداخت نماید.

۱۰-۶- کلیه پرسنل بکار گمارده شده توسط پیمانکار باید قبل از شروع به کار، آموزش های ایمنی و بهداشت و محیط زیست را گذرانده باشند. گذراندن دوره آموزشی اصول و مبانی HSE زیر نظر مراجع ذیصلاح مثل مرکز تحقیقات و تعلیمات حفاظت فنی و بهداشت کار یا انجمن متخصصین ایمنی و ارائه گواهینامه آموزشی پرسنل به واحد ناظر الزامیست.

۱۰-۷- پیمانکار متعهد می باشد خود و کارکنانش کلیه ضوابط و دستورالعمل های سازمان حفاظت محیط زیست در محل اجرای موضوع قرارداد را رعایت و اجراء نمایند.

۱۰-۸- مسئولیت عدم اجرای الزامات زیست محیطی توسط کارکنان پیمانکار، مستقیماً به عهده پیمانکار می باشد.

۱۰-۹- پیمانکار مکلف است الزامات زیست محیطی ذیل را اجرا و رعایت نماید.

- استفاده از تهویه مناسب در رستوران

- بهینه سازی مصرف آب و جلوگیری از هدررفت آب

- جلوگیری از نشت و تخلیه پسماندهای مواد غذایی بر روی خاک یا در سیستم تخلیه فاضلاب

- تفکیک پسماندها از مبداء (جلوگیری از مخلوط شدن پسماندهای کاغذی، پلاستیکی، ضایعات مواد غذایی و ..)

- جانمایی پسماندهای خشک جهت تفکیک در محوطه نگهداری پسماندهای مجتمع (پشت فنس)

- تحویل پسماندهای تر به شهرداری ها جهت امحا طبق قوانین سازمان حفاظت محیط زیست

- حفظ محیط زیست و جلوگیری از قطع درختان و گونه های گیاهی اطراف رستوران

- عدم تغذیه حیواناتی نظیر سگ و گربه سرگردان در اطراف رستوران

- پاکسازی محوطه رستوران به صورت روزانه

- بهینه سازی مصرف برق و سوخت

- عدم رهاسازی کارتن و مقوا و سایر پسماندها در محوطه اطراف رستوران

- مصرف بهینه مواد شوینده جهت جلوگیری از اختلال در سیستم تصفیه فاضلاب

- نصب برگه MSDS (ملاحظات ایمنی، بهداشتی و زیست محیطی) در محل مصرف مواد شیمیایی (نظیر ضد عفونی کننده، براق کننده و ..) و رعایت ملاحظات آن

ماده ۱۱- تعهدات کارفرما:

۱- ۱۱- کارفرما موظف است پس از اخذ تأییدیه ناظر قرارداد و کسر کسور قانونی و قراردادی نسبت به پرداخت مبلغ موضوع ماده ۴ قرارداد در وجه پیمانکار بر اساس مفاد ماده ۵ قرارداد اقدام نماید.

۲- ۱۱- کارفرما موظف است کلیه اطلاعات مورد نیاز برای اجرای موضوع قرارداد را در صورت درخواست پیمانکار و در حد مقدورات در اختیار ایشان قرار دهد.

- ۱۱-۳- کارفرما قبول می نماید برای انجام خدمات موضوع این قرارداد تاسیسات آشپزخانه ، سلف سرویس ، ااثیه و لوازم آشپزخانه و غذا خوری مانند میز و صندلی و سایر وسایلی را که لازم تشخیص دهد به طور امانی در اختیار پیمانکار بگذارد.
- ۱۱-۴- با توجه به اینکه جهت عزیمت به کارخانه کارفرما سرویس ایاب و ذهاب مهیاست، کارگران پیمانکار می توانند از وسایل مذکور استفاده نمایند در صورت عدم استفاده از سرویس ایاب و ذهاب کارفرما، هیچ مبلغی از این بابت به پیمانکار پرداخت نخواهد شد.
- ۱۱-۵- کلیه تعمیرات سالن غذا خوری و آشپزخانه به عهده کارفرما می باشد و در صورت تایید نماینده کارفرما مبنی بر عیوب بوجود آمده توسط کارکنان پیمانکار ، شرکت مختار خواهد بود مبلغ هزینه شده بابت تعمیرات را از صورتحساب پیمانکار کسر نماید.
- ۱۱-۶- تامین آب، برق، گاز و دستمال کاغذی (طبق ضوابط و آئین نامه کارفرما) به عهده کارفرما می باشد.

ماده ۱۲- نظارت:

کارفرما واحد خدمات اداری و واحد ایمنی و بهداشت خود را بعنوان ناظر قرارداد حاضر معرفی و تعیین می نماید. بدیهی است نظارت ناظر مذکور به منزله تأیید اقداماتی که از طرف پیمانکار انجام می گیرد نمی باشد و به هر صورت پیمانکار مکلف است کار موضوع قرارداد را بر طبق مشخصات و شرایط قرارداد حاضر اجراء و تحویل نماید.

ماده ۱۳- تضمین انجام تعهدات:

پیمانکار بدینوسیله اجرای مطلوب کلیه شرایط و تعهدات مندرج در قرارداد و رعایت کلیه شرایط و مشخصات معمول و متعارف را تعهد و تضمین می-نماید. بدین منظور پیمانکار همزمان با امضای قرارداد یک فقره ضمانتنامه معتبر بانکی معادل ۱۰ درصد مبلغ کل قرارداد با مدت سررسید ۱۳ ماه را بعنوان تضمین انجام تعهدات در وجه کارفرما صادر و تسلیم می نماید. چنانچه پیمانکار هر یک از مفاد قرارداد حاضر را نقض نماید، کارفرما می تواند کلیه مطالبات و خسارات خود ناشی از قرارداد حاضر یا در ارتباط با آن را از محل تضمین مذکور وصول نماید. تضمین مذکور در پایان مدت قرارداد و ظرف یک ماه پس از تاریخ تنظیم صورتجلسه تحویل اموال و تجهیزات متعلق به کارفرما و پس از ارائه صورت مفصلا حساب تامین اجتماعی در صورتیکه موجبی جهت ضبط و وصول آن نباشد، با تأیید ناظر کارفرما به پیمانکار مسترد خواهد شد.

ماده ۱۴- جرائم:

۱۴-۱- چنانچه پیمانکار به تعهداتش (موضوع ماده ۲) در زمان مقرر عمل ننماید و موجب تأخیر در انجام تعهدات شود، به ازاء هر ساعت تأخیر معادل نیم درصد مبلغ کاری که به تشخیص کارفرما در اجرای آن تأخیر شده بعنوان جریمه تأخیر به وی تعلق می گیرد که مکلف است آن را در وجه کارفرما پرداخت نماید. بعلاوه کارفرما می تواند جرائم متعلقه را از مطالبات و تضامین پیمانکار کسر نماید. بدیهی است تعلق خسارت به پیمانکار مانع از مطالبه اصل تعهدات نخواهد بود. در صورتیکه مجموع درصدهای جرائم اعمال شده در طول قرارداد بر اساس چک لیست پیوست قرارداد (شماره ۲) بیش از ۴۰ درصد و همچنین تعداد دفعات اعمال جرائم مربوطه بیش از ۵ مرتبه گردد، فسخ قرارداد از طرف کارفرما امکان پذیر بوده و کارفرما می تواند کلیه خسارات وارده را از محل تضامین و مطالبات پیمانکار کسر نماید.

۱۴-۲- چنانچه برای دستگاه نظارت کارفرما محرز گردد که حداقل ۳۰٪ پرسنل از غذای توزیع شده روز به جهت کیفیت مواد غذایی و طبع غذا ناراضی باشند، پنجاه درصد از مجموع قیمت غذای آن وعده به عنوان جریمه از صورتحساب و یا مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد و در صورتیکه این نارضایتی ۳ بار تکرار شود، کارفرما مخیر است نسبت به فسخ یکجانبه قرارداد و یا ادامه آن با اعمال جریمه مذکور در این ماده اتخاذ تصمیم نماید.

۱۴-۳- کلیه شرایط کمی و کیفی و بهداشتی کار پیمانکار به صورت چک لیست های روزانه (در پیوست ۲) توسط ناظر کارفرما بررسی و در صورت عدم رعایت موارد مربوطه جریمه ای طبق جدول مذکور از صورتحساب روزانه پیمانکار کسر خواهد گردید.

ماده ۱۵- خاتمه و فسخ قرارداد:

۱۵-۱- کارفرما می تواند در صورتی که قصوری متوجه پیمانکار باشد با اعلام قبلی ۱۵ روزه و بدون اینکه حق یا ادعایی برای پیمانکار ایجاد گردد، به قرارداد حاضر خاتمه دهد. در این صورت، صورت وضعیت کارکرد پیمانکار تا تاریخ خاتمه قرارداد بررسی و مطابق با شرایط قرارداد تسویه حساب می گردد

۱۵-۲- کارفرما در موارد زیر می تواند بدون نیاز به هرگونه تشریفات اداری یا قضایی با دادن اخطار قرارداد را فسخ نماید.

۱۵-۲-۱- چنانچه پیمانکار در تحویل قرارداد بیش از ۲ ماه تأخیر نماید.

۱۵-۲-۲- چنانچه پیمانکار بدون موافقت کتبی کارفرما، کار موضوع قرارداد را کلاً و یا جزئاً به غیر واگذار کند.

۱۵-۲-۳- چنانچه به تشخیص کارفرما، پیمانکار از نظر مالی یا فنی توانایی اجرای کار موضوع قرارداد را نداشته باشد و یا مفاد قرارداد حاضر و شرایط پیوست قرارداد را رعایت ننماید.

۱۵-۲-۴- چنانچه پیمانکار مرتکب ورشکستگی به تقصیر گردیده یا ورشکسته یا دچار توقف گردد یا قرارداد ارفاقی با طلبکاران منعقد نماید یا حکم انحلال شرکت از هر نوعی صادر شود و امکان تمدید آن نباشد یا افراد برای تمدید اقدام ننمایند یا مدیر تسویه برای تعهدات پیمانکار و اموال وی منصوب گردد، قرارداد جاری فوراً فسخ خواهد شد

۱۵-۲-۵- ملاک احراز بند ۱ و ۲ و ۳ فوق نظر کارفرما بوده که قطعی می باشد.

۱۵-۲-۶- در صورت وقوع هر یک از موارد فوق کارفرما می تواند علاوه بر فسخ قرارداد، کلیه خسارات وارده را از محل تضامین یا مطالبات پیمانکار کسر یا به سایر طرقی که مصلحت می داند از پیمانکار وصول نماید.

ماده ۱۶- حوادث قهریه و غیر مترقبه:

هنگام بروز حوادث قهریه و غیر مترقبه شامل جنگ، سیل، زلزله تا زمانیکه وضعیت فوق العاده و تبعات آن برطرف نشده باشد، به گونه ای که انجام تعهدات و خدمات این قرارداد را با اشکال مواجه کند، مسئولیتی متوجه طرفین نخواهد بود. در صورت وقوع حوادث غیر مترقبه اجرای تعهدات طرفین به مدت ۱۵ روز به حالت تعلیق در می آید. در پایان این مدت چنانچه قوه قهریه ادامه یابد، کارفرما می تواند قرارداد را ادامه دهد و یا فسخ نماید. بدیهی است در صورت فسخ بر مبنای تعهدات انجام شده، تسویه حساب انجام خواهد شد. در صورت ادامه قرارداد، مدت تعلیق به مدت قرارداد اضافه خواهد شد.

۱۶-۱- پیمانکار در صورت وقوع هر یک از موارد ذکر شده در بالا بلافاصله کارفرما را کتبا مطلع خواهد نمود.

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت ... هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

۱۶-۲- مانعیت فورس ماژور در انجام بخشی از تعهدات قرارداد نبایستی موجبی برای عدم انجام یا معافیت از انجام دیگر تعهدات نمی شود.

۱۶-۳- تحت شرایط فورس ماژور، پیمانکار مجاز به ادعای تعدیل قیمت نمی باشد.

ماده ۱۷- قانون حاکم و نحوه حل و فصل اختلاف:

۱-۱۷- قانون حاکم بر این قرارداد، کلیه قوانین، مقررات، آیین نامه ها و بخشنامه های جمهوری اسلامی ایران مرتبط با قرارداد حاضر می باشد.

۲-۱۷- در صورت حدوث هرگونه اختلاف میان طرفین که ناشی از تفسیر یا اجرای قرارداد حاضر یا در ارتباط با آن باشد، با ارسال اطلاعیه کتبی از سوی طرف مدعی به همراه ذکر موضوع اختلاف به طرف دیگر، طرفین ابتدائاً سعی خواهند نمود اختلاف را از طریق مذاکره حل و فصل نمایند. در صورت عدم دستیابی به توافق در خصوص اختلاف مطروحه طی یک ماه از ارسال اطلاعیه کتبی مذکور، هر یک از طرفین می تواند موضوع اختلاف را از طریق مراجع قضایی پیگیری نماید. پیمانکار مجاز به متوقف نمودن کار به دلیل بروز اختلاف نیست.

ماده ۱۸- اقامتگاه طرفین و اطلاعیه ها:

هرگونه اطلاعیه از جانب هر یک از طرفین قرارداد باید به صورت کتبی به اقامتگاه طرف مقابل مندرج در صدر این قرارداد ارسال گردد. تغییر در نشانی هریک از طرفین قرارداد باید کتباً به اطلاع طرف مقابل برسد. در غیر اینصورت ارسال کلیه مکاتبات به نشانی مندرج در صدر قرارداد، ابلاغ شده تلقی خواهد شد.

ماده ۱۹- نسخ قرارداد:

این قرارداد در ۱۹ ماده، ۷۲ بند، و در چهار نسخه متحد الشکل و متحد المتن که تمامی نسخ حکم واحد داشته و دارای اعتبار یکسان می باشند در محل اقامت کارفرما تهیه، تنظیم و فیما بین طرفین امضاء و مبادله گردید.

مهر و امضاء کارفرما

مهر و امضاء پیمانکار

شرکت صنایع مس شهید باهنر

پیوست شماره یک قرارداد

ردیف	نوع غذا	مقدار و نوع مواد اصلی برای یک پرس غذای نوع اول به همراه یک چهارم نان		تعداد دفعات سرو غذا	
				ماه ۳۰ روزه	ماه ۳۱ روزه
۱	استانبولی پلو گوشت	شامل: برنج درجه یک ایرانی خام ۱۳۰ گرم، گوشت چرخ کرده خام ۵۰ گرم (از گوشت دست گوساله و دست گوسفند با نسبت ۷۰٪ گوساله و ۳۰٪ گوسفند) لوبیا سبز خام و خرد شده ۷۰ گرم، سیب زمینی نگین خام ۴۰ گرم، هویج ۱۰ گرم، رب گوجه ۲۰ گرم، پیاز ۳۰ گرم، روغن ۴۰ گرم، چاشنی و ادویه به مقدار لازم با دورچین ۷۰ گرم رطب مضافتی درجه یک، سوپ جو، ماست خیار		۲	۲
۲	چلو کباب کوبیده (دوسخ) با نوشیدنی	شامل: برنج درجه یک ایرانی خام ۱۵۰ گرم، گوشت بدون استخوان خام ۱۵۰ گرم ۳۰٪ گوشت گوساله ۷۰٪ گوشت گوسفندی، روغن ۲۰ گرم، زعفران ۲۵۰ گرم، پیاز ۴۰ گرم، چاشنی و ادویه به مقدار لازم با (پیاز ۱۰۰ گرم و گوجه فرنگی کباب شده ۱۰۰ گرم)، نوشیدنی از نوع نوشابه، دوغ، دلستر یا آب معدنی با نظر کارفرما		۲	۲
۳	چلو خورشت قورمه سبزی	شامل: برنج درجه یک ایرانی خام ۱۵۰ گرم، گوشت گوساله بدون استخوان خام ۷۰ گرم، سبزی تفت داده شده ۵۰ گرم، لوبیا چیتی ۳۵ گرم، لیمو عمانی ۵ گرم، رب گوجه ۷ گرم، روغن ۴۰ گرم، پیاز ۲۵ گرم، زعفران ۲۵۰ گرم، پیاز یک مثقال، دورچین (ماست ۲۰۰ گرم + پیاز ۱۰۰ گرم) چاشنی و ادویه و ابلیمو و آبغوره مقدار لازم		۳	۳
۴	چلو کباب وزیری با نوشیدنی	شامل: برنج درجه یک ایرانی خام ۱۵۰ گرم، سینه مرغ ۱۲۰ گرم، گوشت گوساله و گوسفند بنسبت ۴۰٪ گوساله ۶۰٪ گوسفند ۱۰۰ گرم، روغن ۲۵ گرم، زعفران ۱۵۰ گرم، پیاز ۱۰ گرم، کره حیوانی ۱۰ گرم، سس فلفل ۱۰ گرم، پیاز ۵۰ گرم، ابلیمو بمقدار لازم، فلفل دلمه ۱۰ گرم، سس مایونز یا ماست ۵ گرم، گوجه کباب شده ۱۰۰ گرم، پیاز ۵۰ گرم، نوشیدنی از نوع نوشابه، دوغ، دلستر یا آب معدنی با نظر کارفرما		۲	۲
۵	چلو کباب میکس با نوشیدنی	شامل: برنج ایرانی درجه یک ۱۵۰ گرم، گوشت گوساله و گوسفند ۹۰ گرم بنسبت ۳۰٪ گوساله ۷۰٪ گوسفند، سینه مرغ بدون استخوان ۶۰ گرم، روغن ۲۰ گرم، پیاز ۵۰ گرم، ابلیمو، کره حیوانی ۱۰ گرم، سس فلفل ۱۰ گرم، فلفل دلمه ای ۱۰ گرم دورچین (گوجه کباب شده ۱۰۰ گرم + پیاز ۱۰۰ گرم) زعفران ۱۵۰ گرم، پیاز یک مثقال، نوشیدنی از نوع نوشابه، دوغ، دلستر یا آب معدنی با نظر کارفرما		۱	۱

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

ردیف	نوع غذا	مقدار و نوع مواد اصلی برای یک پرس غذای نوع اول به همراه یک چهارم نان	تعداد دفعات سرو غذا	
			ماه ۳۰ روزه	ماه ۳۱ روزه
۶	زرشک پلو با مرغ به همراه نوشیدنی	شامل: برنج درجه یک ایرانی خام ۱۵۰ گرم، گوشت مرغ خام آماده طبخ ۳۵۰ گرم، زرشک ۱۰ گرم، روغن ۸۰ گرم، رب گوجه ۲۰ گرم، زعفران ۱۵۰ پرس یک مثقال، پیاز ۵۰ گرم، سیر ۱۰ گرم، فلفل دلمه ای ۲۰ گرم، چاشنی رب انار ۴۰ گرم و ادویه به مقدار لازم، نوشیدنی از نوع نوشابه، دوغ، دلستر یا آب معدنی با نظر کارفرما و سالادشیرازی	۲	۲
۷	سبزی پلو با ماهی قزل الا با نوشیدنی	شامل: برنج درجه یک ایرانی خام ۱۵۰ گرم، ماهی قزل الا شکم خالی ۳۰۰ گرم، روغن ۸۰ گرم، شوید خشک ۵ گرم، پیاز ۲۰ گرم، زعفران ۱۵۰ پرس یک مثقال، چاشنی، ادویه، لیمن تازه ۷۰ گرم، دورچین ۷۰ گرم رطب مضافتی درجه یک، زیتون شور ۵۰ گرم، پودرسوخاری آماده ۲۰ گرم، آبلیمو ۲۰ گرم، نوشیدنی از نوع ماء الشعیر	۱	۱
۸	چلو خورشت قیمه	شامل: برنج درجه یک ایرانی خام ۱۵۰ گرم، گوشت گوساله بدون استخوان خام ۷۰ گرم، لپه ۳۵ گرم، سیب زمینی ۱۵۰ گرم، لیمو عمانی ۵ گرم، روغن ۵۰ گرم، رب گوجه ۲۵ گرم، پیاز ۲۵ گرم دورچین (ماست ۲۰۰ گرم + پیاز ۱۰۰ گرم) زعفران ۲۵۰ پرس یک مثقال، چاشنی و ادویه و آبلیمو به مقدار لازم	۲	۲
۹	چلو گوجه کباب با نوشیدنی	شامل: برنج درجه یک ایرانی خام ۱۵۰ گرم، فیله گوجه ۲۰۰ گرم، چاشنی و ادویه به مقدار لازم، روغن ۲۵ گرم، کره حیوانی ۱۰ گرم و آبلیمو ۱۵ گرم و پیاز و وسس فلفل ۱۰ گرم، زعفران ۱۵۰ پرس یک مثقال، نوشیدنی از نوع نوشابه، دلستر یا دوغ با نظر کارفرما، سالاد فصل	۲	۲
۱۰	عدس پلو	شامل: برنج درجه یک ایرانی خام ۱۳۰ گرم، گوشت چرخ کرده خام ۷۰ گرم (از گوشت دست گوساله و دست گوسفند با نسبت ۷۰٪ گوساله و ۳۰٪ گوسفند)، عدس ۳۵ گرم، کشمش ۱۰ گرم، روغن ۲۵ گرم، رب گوجه ۱۵ گرم، پیاز ۲۵ گرم، چاشنی و ادویه به مقدار لازم با دورچین ۷۰ گرم رطب مضافتی، سوپ قارچ، ماست موسیر	۲	۲
۱۱	چلو ماهی شیر با نوشیدنی	شامل: برنج درجه یک ایرانی خام ۱۵۰ گرم، ماهی شیر فیله شده ۲۰۰ گرم، شوید خشک ۵ گرم، روغن ۸۰ گرم، پیاز ۲۰ گرم و لیمو تازه ۷۰ گرم، چاشنی و ادویه به مقدار لازم، آبلیمو ۲۰ گرم، پودرسوخاری آماده ۲۰ گرم، زعفران ۱۵۰ پرس یک مثقال، خرما ۷۰ گرم دورچین، نوشیدنی از نوع ماء الشعیر، زیتون شور ۵۰ گرم	۱	۱

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

ردیف	نوع غذا	مقدار و نوع مواد اصلی برای یک پرس غذای نوع اول به همراه یک چهارم نان	تعداد دفعات سرو غذا	
			ماه ۳۰ روزه	ماه ۳۱ روزه
۱۲	چلو شنیسل مرغ با نوشیدنی	شامل برنج درجه یک ایرانی ۱۵۰ گرم، شنیسل مرغ خام ۲۰۰ گرم، روغن ۸۰ گرم، زعفران ۱۵۰ پرس یک مثقال. آرد سوخاری ۲۰ گرم، تخم مرغ یک عدد، ماست به اندازه کافی، چاشنی و ادویه به مقدار لازم. سس شنیسل ۵۰ گرم (نخود سبز ۱۰ گرم، خیار شور ۱۰ گرم، سیر ۱ گرم، جعفری یا شوید تازه ۵ گرم و آویشن به مقدار لازم، سس مایونز پرچرب ۲۴ گرم)، نوشیدنی از نوع نوشابه، دوغ، دلستر یا آب معدنی با نظر کارفرما، سالاد فصل	۱	۱
۱۳	چلو گوشت گوساله با نوشیدنی	شامل: برنج درجه یک ایرانی خام ۱۵۰ گرم، گوشت گوساله خرد شده بدون استخوان و چربی ۲۰۰ گرم سبزی پلویی ۵۰ گرم تلف ۵ گرم، چاشنی و ادویه به مقدار لازم، زیره ۲ گرم، روغن ۸۰ گرم، زعفران ۲۵۰ پرس یک مثقال. نوشیدنی از نوع نوشابه، دوغ، دلستر یا آب معدنی با نظر کارفرما، سالاد فصل	۱	۱
۱۴	چلو کباب بختیاری با نوشیدنی	شامل: فیله گوساله پاک شده ۱۰۰ گرم، مرغ شنیسل شده ۱۰۰ گرم، برنج درجه یک ایرانی خام ۱۵۰ گرم، گوجه کبابی ۱۰۰ گرم، روغن ۲۰ گرم، زعفران ۱۵۰ پرس یک مثقال. کره حیوانی ۱۰ گرم، پیاز ۲۰ گرم، فلفل دلمه ۱۰ گرم، سس مایونز یا ماست ۵ گرم نوشیدنی از نوع نوشابه، دوغ، دلستر یا آب معدنی با نظر کارفرما، سوپ قارچ	۱	۱
۱۵	رولت گوشت قرمز به همراه نوشیدنی	شامل: گوشت گوساله ۱۳۰ گرم از نوع ران و دست، برنج درجه یک ایرانی ۱۵۰ گرم، روغن ۶۰ گرم. رب گوجه ۲۰ گرم، زعفران ۲۵۰ پرس یک مثقال. سیر ۵ گرم، پیاز ۱۰ گرم تخم مرغ سبزیجات جعفری آرد سوخاری. چاشنی و ادویه جات بمقدار لازم، نوشیدنی از نوع نوشابه، دوغ، دلستر یا آب معدنی با نظر کارفرما، سالاد فصل	۱	۱
۱۶	لوبیا پلو	شامل: برنج درجه یک ایرانی خام ۱۳۰ گرم، لوبیا چشم بلبلی ۳۵ گرم، گوشت خرد شده بدون استخوان ۱۰۰ گرم (از گوشت دست گوساله و دست گوسفند با نسبت ۷۰٪ و ۳۰٪ گوسفند) روغن ۲۵ گرم، سبزی خرد شده ۵۰ گرم، چاشنی و ادویه به مقدار لازم، ۷۰ گرم خرما دورچین، سوپ قارچ، ماست خیار	۱	۲
۱۷	چلو خورشت قیمه بادمجان	شامل: گوشت گوساله بدون استخوان ۷۰ گرم، بادمجان ۲۰۰ گرم، لپه ۱۰ گرم، روغن ۶۰ گرم. پیاز ۲۵ گرم، زعفران ۲۵۰ پرس یک مثقال. دورچین (ماست ۲۰۰ گرم + پیاز ۱۰۰ گرم) گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم، برنج درجه یک ایرانی ۱۵۰ گرم خام، رب گوجه ۲۰ گرم، سیر، زیره، چاشنی و ادویه به میزان لازم	۱	۱
۱۸	قرمه مرغ با نوشیدنی	شامل: برنج درجه یک ایرانی خام ۱۵۰ گرم، شنیسل مرغ خرد شده ۲۰۰ گرم، چاشنی و ادویه به مقدار لازم، روغن ۸۰ گرم. کره حیوانی ۲۰ گرم و ابلیمو ۱۵ گرم و پیاز و سس فلفل ۱۰ گرم. تلف ۵ گرم زعفران ۱۵۰ پرس یک مثقال. نوشیدنی از نوع نوشابه، دوغ، دلستر یا آب معدنی با نظر کارفرما، سالاد فصل	۱	۱

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

تعداد دفعات سرو غذا		ردیف	نوع غذا	مقدار و نوع مواد اصلی برای یک پرس غذای نوع اول به همراه یک چهارم نان
ماه	ماه ۳۰ روزه			
۳۱	روزه			
۱	۱	۱۹	آبگوشت با نوشیدنی	شامل : گوشت گوسفند با استخوان ۱۰۰ گرم (ران و دست پاک شده)، سیب زمینی ۱۰۰ گرم، ترشاله ۴ گرم، به خشک ۳ گرم، نخود ۲۰ گرم، لوبیا چیتی ۱۰ گرم، گوجه ۳۰ گرم، دنبه ۲۰ گرم، رب گوجه ۳۰ گرم، ترخون خشک ۳ گرم، شنبلیله ۱ گرم، ترشی ۴۰ گرم، لیمو ترش ۷۰ گرم، پیاز ۱۰۰ گرم، نوشیدنی از نوع نوشابه یا دوغ با نظر کارفرما، ۳/۴ نان
۱	۱	۲۰	باقلا پلو با گوشت با نوشیدنی	شامل: برنج ایرانی درجه یک خام ۱۳۰ گرم، گوشت خورده شده بدون استخوان ۱۰۰ گرم (به نسبت ۸۰/۲۰ / گوساله / گوسفند) پیاز ۵۰ گرم، روغن ۴۰ گرم، باقلا ۳۵ گرم، ادویه چاشنی به مقدار لازم، سبزی تازه خورده شده ۵۰ گرم، رب گوجه ۲۰ گرم، سالاد شیرازی، نوشیدنی از نوع نوشابه یا دلوستر با نظر کارفرما
۱	۱	۲۱	باقلا پلو با مرغ با نوشیدنی	شامل : برنج درجه یک ایرانی خام ۱۵۰ گرم، گوشت مرغ خام آماده طبخ ۳۵۰ گرم، باقلا ۳۰ گرم، روغن ۸۰ گرم، رب گوجه ۲۰ گرم، سبزی تازه خرد شده ۵۰ گرم، زعفران ۱۵۰ پرس یک مثقال. پیاز ۵۰ گرم، سیر ۱۰ گرم .. فلفل دلمه ای ۲۰ گرم. چاشنی. رب انار ۴۰ گرم و ادویه به مقدار لازم، نوشیدنی از نوع نوشابه، دوغ، دلوستر یا آب معدنی با نظر کارفرما و سالاد شیرازی
۳۱	۳۰	جمع تعداد دفعات سرو غذاهای عادی نوع اول ماهانه		

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع : کرمان ، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت ا... هاشمی رفسنجانی کد پستی : ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن : ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس : ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail :info@csp.ir

(ب) غذای نوع دوم:

تعداد دفعات سرو غذا		ردیف	نوع غذا	مقدار و نوع مواد اصلی برای یک پرس غذای نوع دوم به همراه ۳/۴ نان
ماه ۳۱ روزه	ماه ۳۰ روزه			
۲	۲	۱	کوکو سبزی	شامل: سبزی کوکو (تره، جعفری، شوید، گشنیز و کمی شنبلیله) ۲۰۰ گرم، تخم مرغ دو عدد، نمک، روغن ۴۰ گرم. فلفل و زردچوبه به مقدار لازم با دورچین (خیارشو ۵۰ گرم و هویج پخته ۵۰ گرم)، زرشک ۱۰ گرم، سیب زمینی ۱۰۰ گرم. نان ۳/۴
۱	۱	۲	خوراک کدو	شامل: کدو ۴۰۰ گرم خام، سیب زمینی ۱۰۰ گرم خام، سیر یک حبه، روغن زیتون ۵۰ گرم، آویشن، نمک، فلفل و زردچوبه به مقدار لازم با دورچین (پیاز ۱۰۰ گرم + خرما ۷۰ گرم)، کشک ۷۵ گرم
۲	۲	۳	خوراک کشک بادمجان و کدو	شامل: بادمجان خام ۴۰۰ گرم، سیر ۱ حبه، کشک غلیظ شده ۷۵ گرم، روغن ۴۰ گرم. (پیاز داغ، سیر داغ، نعناع داغ و زعفران) به اندازه کافی، چاشنی و ادویه به مقدار لازم (پیاز ۱۰۰ گرم + ۷۰ گرم رطب مضافی + ۱۰ گرم مغز گردو) + کدو خام ۱۰۰ گرم
۱	۱	۴	خوراک عدسی	شامل: عدس ۷۰ گرم، سیب زمینی ۷۰ گرم، پیاز ۲۵ گرم، ادویه به مقدار لازم، رب گوجه ۱۰ گرم، زیره به مقدار لازم
۱	۱	۵	تاس کباب گیاهی	شامل: بادمجان ۲۰۰ گرم، گوجه فرنگی ۲۰۰ گرم، فلفل دلمه ای ۳۰ گرم، روغن زیتون ۵۰ گرم، سیب زمینی ۱۰۰ گرم، ادویه به مقدار لازم، دورچین (خرما ۷۰ گرم + پیاز ۱۰۰ گرم، ماست ۲۰۰ گرم)
۲	۲	۶	بزرقرمه	شامل: گوشت گوسفند بدون استخوان ۱۰۰ گرم، سیب زمینی ۱۵۰ گرم، نخود ۳۰ گرم، کشک پاستوریزه ۷۵ گرم، خرما ۷۰ گرم دورچین پیاز ۱۰۰ گرم
۲	۲	۷	خوراک فلافل با نوشیدنی	شامل: فلافل ۱۰ عدد، نان باکت ۲ عدد، گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم خرد شده، خیار شور ۱۰۰ گرم خرد شده، روغن ۲۵ گرم. سس گوجه فرنگی تکنفره ۲ عدد. کاهو یا کلم ۱۰۰ گرم خرد شده
۲	۲	۸	کوفته تبریزی با نوشیدنی	شامل: گوشت ۹۰ گرم، سیب زمینی پخته شده ۱۵۰ گرم، برنج ۳۵ گرم، لپه ۲۰ گرم، رب گوجه ۲۰ گرم. سبزیجات چاشنی و ادویه جات، ماست ۲۰۰ گرم
۱	۱	۹	لوبیا گرم	۵۰ گرم لوبیاجیتی، ۲۰ گرم سیب زمینی، ۲۰ گرم رب گوجه، ۷۰ گرم لیمو ترش

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

تعداد دفعات سرو غذا		ردیف	نوع غذا	مقدار و نوع مواد اصلی برای یک پرس غذای نوع دوم به همراه ۳/۴ نان
ماه ۳۱ روزه	ماه ۳۰ روزه			
۱	۱	۱۰	عدس پلو رژیمی	شامل: برنج ۱۵۰ گرم، عدس ۵۰ گرم، کشمش ۲۵ گرم، زیره ۲ گرم، ادویه به میزان لازم، ماست ۲۰۰ گرم، ۷۰ گرم خرما
۲	۲	۱۱	ماکارونی رژیمی	شامل: ماکارونی ۱۸۰ گرم، سیب زمینی نگینی ۱۵۰ گرم، قارچ ۱۰۰ گرم، نخود سبز ۲۰ گرم، فلفل دلمه ای ۳۰ گرم، جعفری خرد شده، ذرت ۲۰ گرم، رب گوجه ۲۰ گرم، ادویه به میزان لازم، هویج ۲۰ گرم، ترشی، ماست ۲۰۰ گرم
۱	۱	۱۲	سالاد الویه همراه با نوشیدنی	شامل: مرغ پخته شده ۱۰۰ گرم، سیب زمینی ۲۰۰ گرم، نخود فرنگی ۵۰ گرم، خیار شور ۲۵ گرم، سیراحبه، تخم مرغ اعداد، هویج ۱۰ گرم، آب لیمو، سس مایونز ۵۰ گرم، پیاز و ادویه به میزان لازم، نان باگت ۲ عدد
۲	۲	۱۳	خوراک مرغ با نوشیدنی	شامل: گوشت مرغ خام آماده طبخ ۳۵۰ گرم. سیب زمینی سرخ شده ۱۵۰ گرم. خیارشور ۵۰ گرم. روغن ۶۰ گرم. رب گوجه ۲۰ گرم. سیر پیاز فلفل ابلیمو به مقدار لازم. به همراه نوشیدنی
۱	۱	۱۴	آش جو	شامل: ۲۰ گرم جو پوست کنده، گوشت گوسفندی بدون استخوان ۵۰ گرم (از گوشت ران و دست)، نخود و لوبیا و عدس هر کدام ۱۰ گرم، کشک ۷۰ گرم، سیر ۱۰ گرم، پیاز ۱۰۰ گرم و نعناع داغ، زعفران، نمک، فلفل، زردچوبه به مقدار لازم ۷۰ گرم خرما
۱	۱	۱۵	سالاد ماکارونی با نوشیدنی	شامل: ماکارونی فرمی ۱۵۰ گرم، شنیسل مرغ خام ۵۰ گرم، نخود فرنگی ۲۵ گرم، خیارشور ۳۰ گرم، قارچ ۵۰ گرم، سس مایونز ۲۵ گرم، جعفری خرد شده، نمک، فلفل و آویشن به مقدار لازم
۲۲	۲۲	جمع تعداد دفعات سرو غذاهای عادی نوع دوم ماهانه		

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

ج) غذای ویژه مهمانسرا

تعداد دفعات سرو غذا		ردیف	نوع غذا	مقدار و نوع مواد اصلی برای یک پرس غذای ویژه مهمانسرا به همراه نصف نان
ماه ۳۱ روزه	ماه ۳۰ روزه			
۲	۲	۱	استیک گوشت گوساله	۲۰۰ گرم گوشت گرم راسته سیب زمینی سرخ شده ۷۰ گرم، خیار شور کلم گل، لبو، زیتون شور (مخصوص مهمانسرا)
۵	۵	۲	چنجه	۲۰۰ گرم گوشت (راسته گوسفندی) بادورچین سیب زمینی سرخ شده ۷۰ گرم، خیار شور، گل کلم برکلی، هویج آب پز، زیتون شور (مخصوص مهمانسرا)
۱	۱	۳	شیشلیک	۲۵۰ گرم گوشت دنده، سیب زمینی سرخ شده ۷۰ گرم، خیار شور، گوجه، کلم برگ بنفش (مخصوص مهمانسرا)
۲	۲	۴	جوجه کباب استخوانی	۲۵۰ گرم پاچین مرغ، ۱۵۰ گرم برنج درجه یک ایرانی زعفرانی، گوجه کبابی ۱۰۰ گرم، برنج درجه یک ایرانی (مخصوص مهمانسرا)
۳	۳	۵	ماهی شیر	۲۵۰ گرم ماهی شیر فیله شده. ۱۵۰ گرم برنج درجه یک ایرانی]
۲	۲	۶	بختیاری	۲۰۰ گرم گوشت فیله گوساله و سینه مرغ، ۱۵۰ گرم برنج درجه یک ایرانی زعفرانی، خیار شور، زیتون شور (مخصوص مهمانسرا)
۵	۵	۷	میگو پفکی و سوخاری	۲۰۰ گرم میگو درشت، ۱۵۰ گرم برنج درجه یک ایرانی زعفرانی، زیتون شور، ب (مخصوص مهمانسرا)
۳	۳	۸	ماهیچه گوسفندی	۲۵۰ گرم ماهیچه ۱۵۰ گرم، باقالی پلو، زیتون شور (مخصوص مهمانسرا)
۲	۲	۹	ماهیچه گوساله	۲۰۰ گرم ماهیچه، ۱۵۰ گرم باقالی پلو، زیتون شور (مخصوص مهمانسرا)
۲	۱	۱۰	کباب برگ	۲۰۰ گرم گوشت، ۱۵۰ گرم برنج زعفرانی (مخصوص مهمانسرا)
۴	۴	۱۱	گردن گوسفندی	۲۵۰ گرم گردن، ۷۰ گرم سیب زمینی سرخ شده، خیار شور، کلم گل، بروکلی، هویج آب پز، زیتون شور (مخصوص مهمانسرا)
۳۱	۳۰	جمع تعداد دفعات سرو غذاهای ویژه مهمانسرا		

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

(د) صبحانه

تعداد دفعات سرو غذا		ردیف	نوع غذا	مقدار و نوع مواد اصلی برای یک پرس صبحانه به همراه نصف نان
ماه ۳۱	ماه ۳۰			
روزه	روزه			
۴	۲	۱	کره و عسل	شامل: ۱ عدد کره حیوانی ۲۵ گرمی، ۲ عدد عسل تک نفره
۰	۴	۲	حلوا	شامل: حلوی درجه یک ممتاز به وزن ۱۰۰ گرم
۶	۴	۳	تخم مرغ آب پز	شامل: ۲ عدد تخم مرغ، ۱۰۰ گرم گوجه
۰	۲	۴	ارده و عسل	شامل: ارده مرغوب به وزن ۱۰۰ گرم، عسل ۵۰ گرم
۸	۵	۵	نان و پنیر	شامل: ۱ عدد پنیر خامه ای تک نفره (۱۰۰ گرم)، ۵۰ گرم مغز گردو
۶	۵	۶	پنیر گوجه خیار	پنیر ریزانه تک نفره ۱۰۰ گرم، گوجه ۱۰۰ گرم، خیار ۱۰۰ گرم
۰	۴	۷	عدسی	عدس ۵۰ گرم، سیب زمینی ۵۰ گرم، رب گوجه ۱۰ گرم، چاشنی و آبلیمو به مقدار لازم
۵	۰	۸	کره و مربا	کره حیوانی ۲۵ گرم، مربا تک نفره ۲۵ گرمی ۲ عدد
۲	۲	۹	خامه عسل	خامه ۱۰۰ گرمی یک عدد و عسل تک نفره ۲ عدد
-	۲	۱۰	ارده و شیر انگور	ارده مرغوب ۱۰۰ گرم و شیر انگور ۵۰ گرم
۳۱	۳۰	جمع تعداد دفعات سرو صبحانه		

(ه) آنالیز سالاد و پیش غذا (برای ۴ نفر)

ردیف	نوع	آنالیز مواد اصلی برای سالاد و پیش غذا (برای ۴ نفر)
۱	سالاد فصل	شامل: خیار سبز خرد شده ۲۵۰ گرم، گوجه فرنگی خرد شده ۲۵۰ گرم، کاهو خرد شده ۲۰۰ گرم، کلم برگ خرد شده ۲۰۰ گرم، هویج رنده شده ۲۵۰ گرم، سس سالاد ۸۰ گرم (ماست چکیده، سس مایونز، چاشنی و ادویه) یا هر نفر ۲ عدد سس سفید تک نفره بانظر کارفرما
۲	سالاد شیرازی	شامل: خیار سبز خرد شده ۳۰۰ گرم، گوجه فرنگی خرد شده ۳۰۰ گرم، پیاز خرد شده ۱۰۰ گرم، فلفل دلمه ای خرد شده ۱۰۰ گرم، آبنغوره، فلفل، نمک، نعناع خشک به مقدار لازم

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

ردیف	نوع	آنالیز مواد اصلی برای سالاد و پیش غذا (برای ۴ نفر)
۳	ماست و خیار	شامل: ماست ۶۰۰ گرم، خیار سبز خرد شده ۴۰۰ گرم، گل محمدی خشک + نعناع خشک + ادویه به مقدار لازم
۴	سوپ جو	شامل: جو پوست کنده ۱۰۰ گرم، سینه مرغ خام ۱۰۰ گرم، پیاز خام ۱۰۰ گرم، نمک، زردچوبه، فلفل به مقدار لازم، هویج رنده شده، ۱۵۰ گرم، سبزی سوپ (جعفری) ۶۰ گرم، رب گوجه فرنگی ۷۰ گرم، سیب زمینی نگینی ۱۰۰ گرم
۵	سوپ مرغ و قارچ	شامل: قارچ خام ۱۲۰ گرم، سینه مرغ خام ۱۰۰ گرم، جو پوست کنده ۱۲۰ گرم، هویج خام خرد شده ۱۵۰ گرم، سبزی سوپ ۶۰ گرم، نمک فلفل و زرد چوبه و چاشنی ادویه به مقدار لازم
۶	ماست-موسیر	ماست موسیر تکفیره ۱۰۰ گرمی

(و) غذای ثابت روزانه :

ردیف	نوع	مقدار و نوع مواد اصلی برای غذای ثابت روزانه (هر نفر)	تعداد دفعات سرو غذا	
			ماه ۳۰ روزه	ماه ۳۱ روزه
۱	تن ماهی با برنج (ثابت روزانه) نوبت نهار و شام	شامل: برنج ایرانی درجه یک خام ۱۵۰ گرم، تن ماهی درجه یک ۱۸۰ گرمی یکعدد. لیموترش تازه ۷۰ گرم، روغن ۲۰ گرم، زعفران به مقدار لازم، دلیستر. یک چهارم نان،	ثابت روزانه	ثابت روزانه

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

توضیحات:

- ۱- در صورتی که همراه غذای نوع یک نوشیدنی و سوپ سرو گردد، به غذای نوع دوم همان روز نوشیدنی و سوپ تعلق می گیرد.
- ۲- غذای ویژه مهمانسرا به همراه سالاد، روغن زیتون، پیش غذا طبق برنامه اعلامی از سوی کارفرما و نوشیدنی (قوطی) شامل دوغ، دلستر و نوشابه با برند مورد تایید کارفرما، سرو می گردد. این موضوع در خصوص غذای نوع اول که در برخی موارد در مهمانسرا سرو می گردد نیز صادق است.
- پیمانکار موظف است مخلفات شامل (خیارشور شیشه. زیتون شور شیشه. زیتون پرورده شیشه. گل کلم. کلم بروکلی. کلم بنفش. کدو. سیب زمینی. گوجه. کاهو. هویج. سس فلفل. سس هزار جزیره. کره. لبو. سبزی خوردن. روغن زیتون. لیموترش. زعفران به مقدار لازم) و نوشیدنی شامل نوشابه، دلستر، دوغ از نوع قوطی و برند معتبر را در اختیار پرسنل مهمانسرا قرار دهد تا با هر نوع غذایی که تشخیص میدهد به نسبت آمار و رعایت آنالیز ۷۰ گرم (تمیز شده قابل استفاده) همراه غذا سرو نماید.
- ۳- در ایام تعطیل غذای نوع دوم سرو نمی شود. ضمن اینکه برای ایام تعطیل وعده نهار حدود ۴۰۰ پرس و وعده شام ۲۰۰ پرس در نظر گرفته شود.
- ۴- تن ماهی با برنج در وعده های غذایی (نهار و شام) به عنوان غذای ثابت به همراه ترشی یا خیار شور و نوشیدنی به قیمت غذای نوع اول، به انتخاب پرسنل سرو گردد.
- ۵- گوشت گوسفندی باید از نوع بره نر کمتر از ۳۵ کیلوگرم باشد.
- ۶- نوشیدنی ها (دوغ - ماء الشعیر - نوشابه)، کنسرو ماهی، باید از نوع برند معروف و معتبر مورد تأیید کارفرما باشد.
- ۷- صبحانه مهمانسرا با نظر کارفرما به صورت هفتگی و طبق آمار آن واحد در اختیار مهمانسرا قرار گیرد.
- ۸- وجود دائم نمک، فلفل و آبلیمو بر روی میزهای کانتین جهت استفاده پرسنل (در شرایط همه گیری ویروس کرونا و سایر شرایط اضطراری وجود این اقلام بصورت بسته بندی تک نفره) الزامی می باشد.
- ۹- در ایام شش ماهه اول سال بجای سوپ در منوی غذایی ماهیانه واحد ناظر مجاز به جایگزینی اقلامی مانند بستنی ۱۰۰ گرمی با برند مورد تایید کارفرما می باشد.
- ۱۰- در صورت استفاده از پنیر و مغز گردو بعنوان غذای ثابت در وعده های غذایی نهار و شام هزینه آن معادل هزینه یک وعده صبحانه محاسبه و پرداخت می گردد.

جدول آمار پرس های غذای مصرف شده طی ۱۲ ماه گذشته جهت اطلاع مناقصه گران

الف: آمار غذای نوع ۱

ردیف	نوع غذا	تعداد دفعات	آمار کلی (جمع نهار و شام)	میانگین تعداد پرس غذا (نهار و شام) که در روز توزیع شده
۱	چلو کوبیده	۲۴	۲۴۰۰۰	۱۰۰۰
۲	چلو گوشت	۱۲	۱۲۰۰۰	۱۰۰۰
۳	چلو جوجه کباب	۱۲	۹۰۰۰	۷۵۰
۴	زرشک پلو با مرغ	۳۶	۳۰۸۹۴	۸۵۸
۵	چلو رولت	۱۲	۸۳۷۴	۶۹۸
۶	چلو کباب وزیری	۲۴	۲۴۰۰۰	۱۰۰۰
۷	چلو ماهی شیر	۱۲	۱۲۰۰۰	۱۰۰۰
۸	چلو ماهی قزل	۱۲	۱۲۰۰۰	۱۰۰۰
۹	چلو کباب میکس	۱۲	۱۰۴۳۳	۸۶۹
۱۰	چلو خورشت سبزی	۳۶	۳۰۵۱۵	۸۴۷
۱۱	جوجه زعفرونی	۱۲	۹۰۳۴	۷۷۸
۱۲	چلو خورشت قیمه	۲۴	۱۶۷۳۳	۶۹۷
۱۳	چلو خورشت قیمه بادمجان	۱۲	۸۳۳۳	۶۹۴
۱۴	عدس پلو	۲۴	۱۵۱۲۸	۶۳۰
۱۵	لویا پلو	۱۲	۸۲۱۴	۶۸۴
۱۶	استامبولی پلو با گوشت	۲۴	۱۷۳۸۵	۷۲۴
۱۷	چلو کباب بختیاری	۱۲	۱۰۰۰	۱۲۰۰۰
۱۸	چلو شنپسل مرغ	۱۲	۷۵۸۹	۶۳۲
۱۹	تن ماهی	روزانه ثابت	۱۲۴۱۰	میانگین ۳۴ پرس در روز

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت... هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

الف: آمار غذای نوع ۲

ردیف	نوع غذا	تعداد دفعات	آمار
۱	خوراک مرغ	۲۴	۶۰۰۰
۲	آش جو	۱۲	۸۴۰
۳	ماکارونی رژیمی	۲۴	۱۵۳۴
۴	خوراک عدسی	۱۲	۲۰۴
۵	عدس پلو رژیمی	۱۲	۱۸۰
۶	کوفته تبریزی	۲۴	۱۶۸۱
۷	لویا گرم	۱۲	۲۰۴
۸	تاس کباب گیاهی	۱۲	۳۶۰
۹	سالاد ماکارونی	۱۲	۱۵۶۰
۱۰	کوکوسبزی	۲۴	۹۱۲
۱۱	فلافل	۲۴	۷۶۸۰
۱۲	بزقرمه	۲۴	۲۲۵۶
۱۳	کشک و بادمجان	۲۴	۳۶۰۰
۱۴	خوراک کدو	۱۲	۳۰۰
۱۵	سالاد الویه	۱۲	۱۶۲۰

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

نمونه برنامه غذایی و مخلفات مربوطه جهت اطلاع مناقصه گران

ردیف	ایام هفته	نوع یک	نوع دوم	نوشیدنی	سوپ	سالاد	ماست، ماست - خیار، ماست - موسیر
۱	شنبه	کوبیده	عدسی	✓	-	-	-
۲	یکشنبه	خورشت قیمه	خوراک مرغ	-	-	-	✓(ماست)
۳	دوشنبه	چلو مرغ	کشک وبادمجان	✓	-	✓(شیرازی)	-
۴	سه شنبه	عدس پلو	فلافل	-	✓(قارچ)	-	✓(ماست-موسیر)
۵	چهارشنبه	چلوماهی شیر	ماکارونی	✓	-	-	-
۶	پنجشنبه	چلوشنیسل	-	✓	-	✓(فصل)	-
۷	جمعه	خورشت سبزی	-	-	-	-	✓(ماست)
۸	شنبه	چلوگوشت	لوبیاگرم	✓	-	✓(فصل)	-
۹	یکشنبه	خورشت بادمجان	کوفته تبریزی	-	-	-	✓(ماست)
۱۰	دوشنبه	چلوجوجه کباب	آش جو	✓	-	✓(فصل)	-
۱۱	سه شنبه	استامبولی	بزقرمه	-	✓(جو)	-	✓(ماست-خیار)
۱۲	چهارشنبه	چلومیکس	کوکوسبزی	✓	-	-	-
۱۳	پنجشنبه	باقلاپلوبا مرغ	-	✓	-	✓(شیرازی)	-
۱۴	جمعه	خورشت قیمه	-	-	-	-	✓(ماست)
۱۵	شنبه	چلوماهی قزل	تاس کباب گیاهی	✓	-	-	-

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

۱۶	یکشنبه	لوبیا پلو	فلافل	-	✓(قارچ)	-	✓(ماست-خیار)
۱۷	دوشنبه	آبگوشت	سالاد الویه	✓	-	-	-
۱۸	سه شنبه	خورشت سبزی	کشک وبادمجان	-	-	-	✓
۱۹	چهارشنبه	چلو و زیری	عدس پلو رژیمی	✓	-	-	-
۲۰	پنجشنبه	قرمه مرغ	-	✓	-	✓(فصل)	-
۲۱	جمعه	عدس پلو	-	-	✓(قارچ)	-	✓(ماست-موسیر)
۲۲	شنبه	چلو مرغ	خوراک کدو	✓	-	✓(شیرازی)	-
۲۳	یکشنبه	خورشت سبزی	سالاد ماکارونی	-	-	-	✓
۲۴	دوشنبه	چلو و زیری	کوکوسبزی	✓	-	-	-
۲۵	سه شنبه	استامبولی	خوراک مرغ	-	✓(جو)	-	✓(ماست-خیار)
۲۶	چهارشنبه	چلو بختیاری	بزقرمه	✓	✓(قارچ)	-	-
۲۷	پنجشنبه	چلو رولت	-	✓	-	✓(فصل)	-
۲۸	جمعه	باقلا پلو با گوشت	-	✓	-	✓(شیرازی)	-
۲۹	شنبه	چلو کوبیده	ماکارونی	✓	-	-	-
۳۰	یکشنبه	چلو جوجه کباب	کوفته تبریزی	✓	-	✓(فصل)	-

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

پیوست شماره ۲ قرارداد (چک لیست روزانه)

شرح غذا				تعداد پرس غذای سرو شده: (به حروف)					
صبحانه :									
نوع غذا	ناهار	شام	مجموع						
غذای نوع اول									
غذای نوع دوم									
غذای ویژه مهمان سرا									
غذای ثابت									
۱- تن ماهی با برنج									
۲- پنیر مغز گردو									
۱	ارزشیابی غذا	کمیت	رعایت آنالیز غذاها					در صورت عدم تایید، مقدار جریمه از کل مبلغ صورت حساب همان روز با نظر کارفرما	توضیحات
			حجم و تعداد غذای طبخ شده و دورچین ها						
			آمار غذای توزیع شده						
		کیفیت	کیفیت مواد براساس کالاهای تعریف شده						
			کیفیت محصول (غذا)	رنگ، بو، طعم و مزه غذا					
				کیفیت طبخ برنج					
				کیفیت حمل و نقل مواد غذایی					

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت ا... هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

۲	بهداشت	محیطی	سالن های غذاخوری و تجهیزات داخل آن				کسر ۳ تا ۵ درصد
			اطراف سالن ها و مکان های پیرامونی				کسر ۳ تا ۵ درصد
			انبارها و سردخانه ها				کسر ۳ تا ۵ درصد
			آشپزخانه ها				کسر ۳ تا ۵ درصد
			محل توزیع غذا				کسر ۳ تا ۵ درصد
			دستگاه ها				کسر ۳ تا ۵ درصد
			ظروف				کسر ۳ تا ۵ درصد
	نیروی کار (رفتار)	مواد اولیه	تمیزی لباس و ظاهر و نظافت شخصی				کسر ۳ تا ۵ درصد
			رعایت تاریخ تولید و انقضا				کسر ۳ تا ۵ درصد
			بهداشت مواد غذایی خام				کسر ۳ تا ۵ درصد
			بهداشت مواد تحت فرآوری				کسر ۳ تا ۵ درصد
			بهداشت مواد آماده توزیع				کسر ۳ تا ۵ درصد
۳	نیروی کار (رفتار)		رعایت ادب و پرهیز از درگیری لفظی در اجرای طرح تکریم ارباب رجوع				کسر ۳ تا ۵ درصد
			رعایت مسائل ایمنی				کسر ۳ تا ۵ درصد
			جلوگیری از حضور افراد متفرقه				کسر ۳ تا ۵ درصد
			تاخیر در ارائه خدمات و سرویس دهی				کسر ۳ تا ۵ درصد
			حضور نماینده پیمانکار بطور کامل و دائم در کلیه مراحل				کسر ۳ تا ۵ درصد

بدینوسیله کلیه موارد مطروحه در چک لیست فوق مربوط به غذای سرو شده در روز..... مورخ کنترل گردیده شد و مقرر گردید از صورت حساب مربوط به همین تاریخ، مجموعدرصد به عنوان جریمه کسر گردد و پیمانکار حق هر گونه اعتراض در این خصوص را از خود سلب می نماید.

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

آیین کار بهداشتی و کیفی تامین طبخ و توزیع غذا

➤ آیین کار مراحل تهیه، طبخ و توزیع غذا

الف) آماده سازی مواد غذایی

گروه گوشتها

۱. قصابها و کسانی که به نحوی در آماده سازی گوشت برای طبخ دخالت دارند یک نسخه از برنامه غذایی و آمار در اختیار داشته باشند و طوری عمل کنند که گوشت بیشتر از ۳۶ ساعت در شرایط بالای صفر نگهداری نشود.
۲. هر نوع انجماد مجدد گوشت ممنوع است و فقط یک بار خروج گوشت از حالت انجماد مجاز است. این امر در مورد مرغ و ماهی نیز صادق است. شروع به چرخ کردن گوشت به نحوی باشد که گوشت چرخنی بیشتر از ۱۰ ساعت تا زمان شروع فرآیند پخت نگهداری نشود.
۳. خروج گوشت (قرمز و سفید) از حالت انجماد به صورت آهسته صورت گیرد و هر نوع خروج سریع گوشت از حالت انجماد (مثل استفاده از آب گرم و جوش) ممنوع است. در این خصوص خروج مرحله به مرحله از حالت انجماد توصیه می شود (زیر صفر به بالای صفر و سپس انتقال به محیط آشپزخانه).
۴. قصابها موظفند هنگام کار از دستکش، پیش بند، روپوش و کلاه مناسب استفاده کنند.
۵. قصابها موظفند آلاینش و آماده سازی را به نحو شایسته انجام دهند و قسمتهای نامطلوب و چربی های زاید گوشت را جدا کنند و گوشت خورشتی را به قطعات مناسب و کوچک و یکنواخت تهیه نمایند.
۶. بلافاصله پس از تکمیل و پایان کار آماده سازی، ظروف گوشت باید به سردخانه بالای صفر انتقال یابد و نگهداری گوشت در محل قصابی و آشپزخانه حتی برای مدت کوتاه نیز مجاز نمی باشد.
۷. بلافاصله پس از پایان کار شستشوی میز کار و تخته کار گوشت و ماشین چرخگوشت الزامی است. علاوه بر این پاشیدن نمک و یا ضدعفونی آن با محلول رقیق وایتکس ۰/۰۵ باید صورت گیرد. این امر مهم در همه مواردی که از لوازم فوق استفاده می شود الزامی است.
۸. مایع قرمز رنگ خروجی از گوشت خون نیست و این مایع در اثر خروج بد گوشت از حالت انجماد؛ شکستن دیواره سلولهای گوشت و نهایتاً خروج مایع قرمز رنگ درون سلولی ایجاد می شود. این مایع سرشار از مواد مغذی گوشت است و توصیه موکد به استفاده وعدم دور ریختن آن می شود.
۹. در هنگام قطعه و پرس کردن مرغ پاکسازی مرغ از باقیمانده احتمالی احشاء داخلی و آلودگی ها صورت گیرد و پوست مرغ جداسازی شده و شستشوی مرغ در دو مرحله (پاکسازی و آب کشی نهایی) با آب سرد صورت گیرد.
۱۰. خرد کردن و شستشوی جوجه به نحو مطلوب صورت گیرد و لقمه های گوشت جوجه بصورت مناسب خرد گردند. در حدی که درجه حرارت مغز لقمه یا تیکه گوشت جوجه در کمتر از نیم ساعت به ۷۲ درجه سانتیگراد برسد.
۱۱. بلافاصله پس از پایان خرد کردن جوجه، خواباندن جوجه در موادی که طبق آنالیز تعیین شده صورت گرفته و به سردخانه بالای صفر منتقل شود. هرگونه تأخیر در این زمینه، مجاز نیست. شروع به آماده سازی جوجه (شروع به خرد کردن)، حداکثر ۲۴ ساعت قبل از شروع سرو جوجه در برنامه غذایی باشد.
۱۲. پاکسازی ماهی از امعاء و احشاء داخلی به نحو مطلوب و شستشوی نهایی با آب سرد و بازیینی مجدد صورت گیرد.
۱۳. در صورت مازاد بودن مقدار خرید نسبت به مصرف یک وعده و نیاز به فریز آن، قبل از فریز حتماً باید کار پاکسازی شکم ماهی از امعاء و احشاء صورت گیرد. این امر از انتشار میکروب های موجود در محوطه شکمی به بافت ماهیچه ای ماهی در هنگام نگهداری جلوگیری می کند.

گروه سبزی و میوه

۱۴. پس از تأیید کیفیت خرید توسط ناظرین، کار جداسازی قسمتها و قطعات نامطلوب سبزی با دقت لازم صورت گیرد.
۱۵. مرحله بعد، شستشو و ضد عفونی سبزی است. توجه شود که مرحله خرد کردن سبزی حتماً بعد از شستشوی آن صورت گیرد.
۱۶. شستشوی سبزی مسئله ای مهم از جهت نظارتی است و حضور مستقیم ناظر در این مرحله الزامی است. پیمانکار موظف است قبل از شروع کار پاک کردن، شستشو، ضد عفونی، خرد کردن و سرخ کردن سبزی ناظر را مطلع نماید.
۱۷. شستشوی سبزی و میوه طی مراحل زیر به صورت متوالی صورت گیرد:
 - a. خشک کردن سبزیجات و میوه جات و جدا کردن آشغالها و عوامل ناپذیرفتنی غیر از سبزیجات و میوه جات مورد نظر مانند علفهای هرز و حشرات.
 - b. شستشو و آبکشی با آب ولرم ۴۰ درجه سانتیگراد و قراردادن سبزیجات و میوه جات در محلول حاوی مایع ظرفشویی (۳ تا ۵ قطره مایع در هر ۵ لیتر آب) بمدت ۵ تا ۷ دقیقه.
 - c. آبکشی ثانویه با آب معمولی.
 - d. قرار دادن سبزیجات و میوه جات در محلول حاوی ماده ضد عفونی کننده پرکلرین (با دوز یک قاشق چایخوری در ۵ لیتر آب) و یا محلولهای ضد عفونی کننده استاندارد دیگر به تشخیص ناظر بهداشتی (طبق دستورالعمل مربوط) بمدت ۷ تا ۱۰ دقیقه.

©. آبکشی نهایی سبزیجات و میوه جات.

ناظرین دقت نمایند که:

۱۸. ماندگاری سبزی بخصوص در محلول حاوی ماده ضدعفونی کننده حداقل ۷ تا ۱۰ دقیقه باشد تا فرصت کافی برای تاثیر گذاری ماده ضد عفونی کننده باشد.
۱۹. مقدار سبزی باید با حجم ظروف مورد استفاده در شستشو تناسب داشته باشد و استفاده حجم بیش از حد مجاز نیست.
۲۰. پس از پایان کار شستشو سبزی در ظروف مناسبی که آب باقیمانده را خارج نماید قرار گیرد.
۲۱. با توجه به مهم بودن ضدعفونی سبزی از هر گونه تعجیل در این زمینه ممانعت کند.

میوه

۲۲. پس از تایید کلی کیفیت خرید، با در نظر گرفتن مدت زمان مناسب و با حضور ناظر جداسازی میوه های نامناسب از نظر کیفی و اندازه صورت گیرد.
- سورتینگ میوه از جهت گرم بندی و اندازه میوه انجام شود.
۲۳. شستشوی میوه به نحو مناسب مطابق دستورالعمل ۵ مرحله ای فوق الذکر صورت گیرد.
- پس از شستشو، هر گونه تماس دست پرسنل بدون استفاده از دستکش با میوه ممنوع است.
۲۴. کلیه مواد مصرفی سالاد باید قبل از خرد کردن مطابق دستورالعمل ۵ مرحله ای فوق الذکر شستشو و ضد عفونی شود. بدیهی است مسئولیت هر گونه قصور در این خصوص به عهده پیمانکار است. در نظر گرفتن زمان کافی در این مورد می تواند ضریب ایمنی محصول نهایی را بالا ببرد.
۲۵. آماده سازی و خرد کردن گوجه در مرحله انتهایی صورت گیرد تا از افت کیفی گوجه جلوگیری شود.

گروه نان و غلات و حبوبات

۲۶. حمل و نقل نان به صورت بهداشتی و با رعایت فاصله زمانی مناسب (زمان لازم برای آماده سازی) صورت گیرد.
۲۷. برش و پرس کردن نان با استفاده از دستکش صورت گیرد.
۲۸. ظروف حمل و نگهداری نان بهداشتی و مورد تایید ناظرین باشد.
۲۹. مقدار نانی که از یک وعده غذایی مازاد است به نحو صحیح نگهداری شود تا کیفیت خود را حفظ نماید.
۳۰. هر نوع اختلاط نان خشک بازیاله ممنوع است و پیمانکار موظف است نان خشک را در محلی جداگانه نگهداری نماید.
۳۱. موظف نمودن تعداد پرسنل لازم جهت توزیع و تقسیم نان در محلهای توزیع غذا لازم است.
۳۲. در مورد غلات و حبوبات، جداسازی ذرات و قطعات خارجی حایز اهمیت است و در صورت وجود هر نوع ذرات خارجی و مواد ناپذیرفتنی در غذا مسئولیت متوجه پیمانکار است و برابر مقررات رفتار خواهد شد.
۳۳. در تهیه خمیر نان دقت شود که مدت زمان تخمیر بصورت استاندارد رعایت شود و از خمیر تخمیر نشده جهت پخت نان جلوگیری گردد.
۳۴. برای حمل نان بهتر است که از سبدهای پلاستیکی استفاده شود، عدم رعایت موارد فوق باعث می شود که نان حالت پلاستیکی پیدا کرده و کپک بزند.

گروه شیر و لبنیات

۳۵. استفاده از دستکش بهداشتی جهت برش پنیر لازم است.
۳۶. رعایت دقیق گرم بندی پنیر در هنگام برش الزامی است.
۳۷. در صورت نامطلوب بودن کیفیت پنیر با اطلاع ناظرین پنیر قبل از برش به انبار عودت شود و پنیر با کیفیت تهیه و جایگزین شود.
۳۸. ظروف حمل؛ نگهداری و توزیع ماست بهداشتی و تمیز باشد تا حد امکان برای توزیع ماست از ظرف بن ماری استفاده شود.
۳۹. رعایت گرم بندی مصوب شیر و ماست توسط توزیع کنندگان الزامی است.

ب) نگهداری مواد غذایی

۴۰. مسئولیت هر گونه فساد و آلودگی مواد غذایی به عهده پیمانکار می باشد. پیمانکار موظف است مواد فاسد شدنی را به صورت بسته بندی شده طبق ضوابط بهداشتی در پالتهای استاندارد در سردخانه نگهداری نماید و در بازرسی های بهداشتی بخشهای ذریبط پیمانکار باید پاسخگوی ارگانهای نظارتی ذریبط باشند و هر گونه عواقب احتمالی آن به عهده پیمانکار خواهد بود.
۴۱. پیمانکار موظف است کلیه اقلام غذایی خود را به صورت صحیح و بهداشتی نگهداری نماید. جبران هر گونه ضرر و زیان که در اثر نگهداری غیر اصولی و غیر بهداشتی به وجود آید متوجه پیمانکار خواهد بود.
۴۲. کلیه مواد موجود در انبار پیمانکار فقط روی پالت قابل نگهداری است و رعایت فاصله مناسب بین مواد غذایی پیچیده شده روی پالتهای لازم است.
۴۳. ورود وسایل نقلیه موتوری به انبار ممنوع است و تخلیه و بارگیری اجناس باید در بیرون انبار صورت گیرد.
۴۴. نگهداری مواد شوینده به صورت مجزا از مواد غذایی صورت گیرد.

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

۴۵. کنترل دما و عملکرد دستگاههای بروتی مرتباً توسط پیمانکار بررسی و در صورت هرگونه اشکال با پیمانکار تاسیسات و ناظر هماهنگ شود.
 ۴۶. نگهداری مواد غذایی در سردخانه باید به صورت گروههای جداگانه و در مکانهای مختلف سردخانه صورت گیرد. این گروهها شامل گروه گوشت و تخم مرغ، گروه شیر و لبنیات، گروه میوه و سبزی می باشد.
 ۴۷. نگهداری سبزی به صورت نشسته و ضدعفونی نشده در سردخانه ممنوع است و سبزی موجود در سردخانه دارای پوشش پلاستیکی باشد.
 ۴۸. کلیه مواد گوشتی و بخصوص گوشت چرخشی باید به صورت پوشش پلاستیکی یک بار مصرف در سردخانه نگهداری شود.
 ۴۹. ورود و خروج به سردخانه توسط دمپایی جداگانه ای که در ورودی سردخانه منظور شده، صورت گیرد.
 ۵۰. هر نوع نگهداری غذای پخته شده جهت استفاده مجدد ممنوع است و تنها نگهداری جداگانه غذا به صورت متفک از مواد غذایی خام و به صورت کوتاه مدت جهت جلوگیری از فساد تا زمان تعیین تکلیف مجاز است.
 ۵۱. نظافت و بهداشت کف و دیوارهای انبار و سردخانه به صورت روزانه صورت گیرد.
 ۵۲. نحوه چیدمان مواد غذایی در انبار طبق قانون first in - first out باشد به نحوی که همواره مواد قدیمی تر زودتر از انبار خارج شود.
 ۵۳. نحوه بسته بندی مواد غذایی جهت نگهداری در سردخانه به نحوی باشد که حداقل ضخامت و قطر بسته بندی لحاظ شود تا برودت سردخانه تقریباً به صورت یکسان در سطح و عمق ماده غذایی نفوذ کند. همچنین از چیدن و انباشتن مواد روی هم در سردخانه که از نفوذ برودت ممانعت می کند اجتناب شود.
 ۵۴. هر نوع نگهداری مواد غذایی فاسد و تاریخ گذشته در سردخانه ممنوع است.
- مدت زمان مجاز نگهداری**
۵۵. حداکثر زمان مجاز برای نگهداری برخی از مواد غذایی به صورت زیر می باشد و در مورد سایر مواد غذایی اظهار نظر ناظر بهداشتی تعیین کننده است.
 ۵۶. گوشت چرخشی: حداکثر زمان نگهداری تا شروع مصرف (شروع فرایند حرارتی) در دمای ۲ تا ۵ درجه بالای صفر (سردخانه) ۱۰ ساعت می باشد و ناظرین موظفند به دقت کنترل نمایند.
 ۵۷. نگهداری گوشت چرخشی در شرایط فریز بجز در مواردی که ناظر بهداشتی سلف سرویس تشخیص و اجازه دهد مجاز نمی باشد.
 ۵۸. سبزی سرخ کرده: نگهداری سبزی خرد کرده در شرایط فریز حتی الامکان توصیه نمی شود و فقط در جهت بهبود امور و مقابله با نوسان بازار، ذخیره سازی سبزی سرخ کرده حداکثر به میزان مصرف ۲ هفته در شرایط نگهداری فریز اجازه داده می شود. پیمانکار و ناظرین موظفند کاملاً در این زمینه هماهنگ باشند تا پیمانکار حداقل یک روز قبل از خرید سبزی خورشی ناظرین را از تصمیم خود و میزانی که قصد خرید دارد مطلع نماید و موافقت لازم را برای خرید کسب نماید. ناظرین نیز موظفند موجودی سبزی ذخیره شده پیمانکار را به صورت روزانه کنترل نمایند و در صورت کسری موجودی سردخانه اجازه خرید مجدد را بدهند.
 ۵۹. در خصوص نگهداری بادمجان سرخ کرده توضیحات فوق عیناً مصداق داشته و حداکثر موجودی سردخانه نباید بیش از اندازه مصرف یک هفته باشد.
 ۶۰. لازم به ذکر است بادمجان سرخ شده، سبزی سرخ شده، گوشت و... که به صورت سرخ شده یک بار از حالت فریز خارج شده قابل استفاده و نگهداری مجدد نمی باشد.
 ۶۱. نگهداری پیاز، کشمش، گوشت چرخشی و لقمه ای سرخ کرده و سیب زمینی سرخ شده تحت هیچ شرایطی چه در شرایط فریز یا بالای صفر، امکان پذیر و مجاز نمی باشد و مصرف و تهیه این مواد به صورت روزمره و به اندازه نیاز یک وعده است.
 ۶۲. نگهداری غذاهای طبخ شده جهت استفاده مجدد به هیچ عنوان مجاز نیست.
- ج) پخت مواد غذایی**
۶۳. پخت مواد غذایی از لحاظ بهداشتی و کیفی حائز اهمیت است. از لحاظ بهداشتی از این جهت که بسیاری از میکروارگانیسم های عامل فساد مواد غذایی در حرارت ۷۰ تا ۸۰ درجه سانتیگراد از بین می رود و این امر خیلی مهم است که در امر پخت غذا سعی شود حرارت پخت تا حد حرارت میکروب کشی برسد. از جهت کیفی نیز با توجه به شیوه های مختلف پخت، ذائقه مصرف کنندگان مورد توجه خاصی قرار گیرد.
 ۶۴. پیمانکار موظف است در هر وعده غذایی یک پرس غذای کامل را به عنوان نمونه برای انجام تستهای آزمایشگاهی که به طور محتمل و تصادفی انجام خواهد شد به مدت ۲۴ ساعت در یخچال نگهداری نماید.
- در صورتی که غذا به هر دلیلی فاسد و یا غیر قابل مصرف باشد با تشخیص اداره تغذیه پیمانکار موظف است نسبت به تهیه غذای سالم اقدام نماید و هزینه این کار نیز به وعده پیمانکار است.
۱. پیمانکار اجازه خروج اقلام غذایی مربوط به محل یا غذای پخته شده بدون اجازه کتبی دستگاه نظارت را ندارد.
 ۲. شیوه پخت مواد غذایی را اداره تغذیه مشخص می نماید و در مواردی که لازم می داند دستورالعمل پخت را تجدید می نماید و پیمانکار موظف به اجرا می باشد.
 ۳. هرگونه استفاده از نمک فاقد پروانه بهداشتی و به صورت فله برای شستشوی برنج ممنوع است و برای این کار باید از نمک تصفیه شده و بهداشتی استفاده گردد. همچنین برای طبخ استفاده از نمک یددار و بهداشتی الزامی است.

۴. استفاده از موادی که در آنالیز غذایی ذکر نگردیده ممنوع است در صورت نیاز پیمانکار باید با اجازه و صلاحدید اداره تغذیه اقدام نماید.
۵. هر نوع دخالت پرسنل خدماتی پیمانکار در امر غذا و مواد غذایی ممنوع است.
۶. نگهداری غذای پخته شده تا زمان مصرف باید در شرایط دمایی کمتر از ۵ درجه (با گرم کردن مجدد برای مصرف) یا بالای ۶۰ درجه سانتیگراد صورت گیرد که با توجه به تجربه توصیه می شود و اجرای آن لازم است.
۷. پیمانکار موظف به استخدام تعدادی کافی آشپز و کمک آشپز می باشد. تعداد آشپز، کمک آشپز و پرسنل خدماتی مطابق چارت پرسنلی پیوست قرارداد مشخص شده است.
۸. پیمانکار موظف است شخصاً در هنگام پخت و توزیع غذا در محل حاضر باشد و یا نماینده تام الاختیار را که مورد تایید اداره تغذیه باشد در غیاب خود به آن اداره معرفی نماید.
۹. زمان شروع به پخت، فرآیند حرارتی مواد غذایی به نحوی باشد که بین زمان پایان فرآیند حرارتی و مصرف غذا یا فاصله ای نباشد و یا این فاصله زمانی حداقل باشد.
۱۰. تماس دست بدون استفاده از دستکش با غذای پخته شده اکیداً ممنوع است.
۱۱. تماس دست بدون دستکش با موادی که به صورت خام مصرف می شوند و فرآیند حرارتی نمی بینند (مثل گوجه وخیار شور و...)، (و یا حرارت کم می بیند مثل کباب) اکیداً ممنوع است.
۱۲. استعمال دخانیات اکیداً ممنوع است و مسئولیت هر نوع قصور از طرف کارکنان مستقیماً متوجه پیمانکار است.

زمان شروع به پخت غذا

- به منظور تازگی طعم و حفظ کیفیت پخت، رعایت برنامه زمانی شروع به پخت مواد مشروحه زیر الزامی است.
- a. تفت گوشت چرخشی (برای ماکارونی و استامبولی) ۷ ساعت قبل از سرو،
 - b. پخت عدس (برای تهیه عدس پلو) حداکثر ۷ ساعت قبل از شروع ساعت سرو و برای تهیه خوراک عدسی حداکثر ۱۰ ساعت قبل از شروع ساعت سرو
 - c. تفت سیب زمینی برای چیپس حداکثر ۴ ساعت قبل از شروع ساعت سرو
- پخت گوشت خورشتی ساعت ۵ عصر روز قبل
- d. آماده سازی تن ماهی ۲/۵ ساعت قبل از شروع ساعت سرو (قرار گرفتن حداقل ۲۰ دقیقه قوطی تن در حرارت آب جوش الزامی است)

۶۵. پیمانکار مجاز نیست قبل از موعد فوق الذکر اقدام به پخت نماید و فقط در هنگام کاهش آمار زمانهای یاد شده با هماهنگی ناظرین می تواند کاهش یابد.

کیاب

۶۶. متوسط زمان لازم برای پخت هر ۱۵۰۰ عدد سیخ کیاب ۱ ساعت می باشد که البته با توجه به مهم بودن دقت در پخت کیاب، تاکید می شود که کارکنان پخت کیاب را با شعله ملایم کیاب پز صورت دهند که از سوختگی ظاهر کیاب و خامی درون آن پیشگیری شود. در مورد گوجه کیابی زمان شروع به پخت آن ۱۵ دقیقه قبل از زمان شروع سرو می باشد.
۶۷. محاسبه زمان شروع به پخت کیاب شام با توجه به آمار ساعت شروع پخت به عهده ناظرین است و ناظر موظف است زمان شروع پخت کیاب شام را صبح همان روز به سر آشپز اعلام نماید.
۶۸. در مورد جوجه: زمان لازم برای پخت هر ۸۰۰ سیخ یک ساعت تا زمان شروع ساعت سرو تعیین می گردد.
۶۹. در هر دو مورد (کیاب و جوجه): بلافاصله پس از پخت ظرف محتوی کیاب به سیستم آبگرم بن ماری منتقل شود.

مرغ

۷۰. پیمانکار موظف است از کلیه ظرفیت فر موجود خود برای پخت همزمان بهره گیرد (فرهای خالی باید مورد استفاده قرار گیرد و مرغ ناهار طی یک مرحله از ساعت ۵ صبح در فرهای خالی برای پخت قرار گیرد)
۷۱. در هر تشت پخت مرغ برای بهبود پخت حداکثر ۸۰ پرس مرغ چیده شود.
۷۲. زیر تشت مرغ به مقدار لازم پیاز، فلفل دلمه ای و هویج استفاده شود.
۷۳. سس مرغ طی دو مرحله (قبل و بعد از پخت) استفاده شود.
۷۴. همه تشتهای مرغ پس از پخت با استفاده از توری آلومینیومی پوشیده شود.
۷۵. مرغ پس از پخت تا زمان مصرف گرم نگهداشته شود. میزان حرارت برای نگهداری نباید چندان از حرارت پخت کمتر باشد.
۷۶. در صورت تجدید نظر در روش پخت دستور العمل پخت جدید ابلاغ خواهد شد.

ماهی

۷۷. زمان شروع به سرخ کردن ماهی با محاسبه و اجازه ناظر، صورت می گیرد.
۷۸. ماهی پخته شده تا زمان مصرف در شرایط دمایی نزدیک به دمای پخت نگهداری گردد.

روغن

۷۹. مصرف روغن طبق آنالیز اختصاص به هر غذا دارد و هر نوع استفاده قسمتی یا مازاد آنالیز روغن یک غذا جهت غذای دیگر فقط با اجازه کتبی ناظر مقدور است.
۸۰. تشخیص اینکه روغن در حال حرارت دیدن تا چه زمانی قابل استفاده است، به عهده ناظر می باشد و ایشان موظف است در فواصل زمانی مشخص از روغن سرخ کردنی بازدید نماید.
۸۱. هر چه میزان شعله اجاق بیشتر باشد عمر سلامت روغن کمتر می شود. توصیه مؤکد این است که از حرارتهای پایین جهت سرخ کردن مواد غذایی استفاده گردد تا هم ضریب سلامت غذا و هم کیفیت محصول نهایی بالاتر باشد.

ه) توزیع غذا

۸۲. همه کارکنان موقع توزیع غذا از روپوش، ماسک یکبار مصرف و کلاه سفید رنگ با ظاهر یکسان استفاده نمایند.
۸۳. استفاده از دستکش یکبار مصرف الزامی است.
۸۴. هرگونه برخورد دستکش استفاده شده با اشیاء و وسایل به جز غذا ممنوع است و در غیر این صورت تعویض دستکش لازم است.
۸۵. استفاده از انبرک برای توزیع برخی اقلام غذایی یا دسرها مثل گوجه، خرمای، لیمو ترش و غیره الزامی است.

➤ اصول کلی مربوط به بهداشت فردی و محیط

۱. کلیه پرسنل زیر نظر پیمانکار (به جز پرسنل اداری و دفتری) قبل از به کارگیری کارت بهداشت خود را ارائه نمایند. پیمانکار همچنین موظف است حداقل سه هفته قبل از انقضای کارت بهداشت نسبت به اعزام قطعی پرسنل به آزمایشگاه اقدام نماید.
۲. ادامه کار و حضور کارگرانی که دارای زخم باز، جوش و یا مبتلا به یکی از بیماریهای واگیردار هستند تا بهبودی کامل (بنا به تشخیص واحد بهداشت) در محل کار ممنوع بوده و پیمانکار در این خصوص موظف به رعایت بخشنامه های بهداشتی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می باشد.
۳. استفاده از انگشتر و ساعت یا هر نوع وسیله اضافه دیگر در هنگام تهیه و طبخ غذا از سوی همه کارکنان ممنوع است.
۴. کلیه پرسنل موضوع قرارداد اعم از سر آشپز و کارگران شاغل در امر طبخ و توزیع غذا و باید دارای گواهی نامه ی آموزش بهداشت عمومی و همچنین کارت معاینات دوره ای تایید سلامت از طرف مراجع ذیصلاح بوده و هر شش ماه یک بار سلامت آنها تایید گردد و پیمانکار قبل از شروع به کار ملزم به ارائه ی کارت سلامت و گواهینامه آموزش بهداشت عمومی پرسنل خود می باشد و قبل از ارائه کارت سلامت و گواهینامه آموزش بهداشت کارگر یا کارکنان فاقد این مدارک به کار گرفته نخواهد شد.
۵. پیمانکار موظف است کلیه مواد و ابزار لازم جهت شستشو و ضد عفونی و امور مربوط به آنرا تهیه و در اختیار پرسنل خود قرار دهد.
۶. پیمانکار موظف است تعداد پرسنل لازم جهت شستشوی مناسب هر قسمت از آشپزخانه و سلف سرویس را تامین نماید.
۷. جهت پیشگیری از رشد و تکثیر سوسک و حشرات، پرسنل خدماتی موظفند بلافاصله پس از پایان سرو غذا نسبت به پاکیزه سازی محیط سلف سرویس اقدام نماید و تاخیر در این کار مجاز نیست. در مورد شام : تخصیص تعداد پرسنل لازم که پس از توزیع شام ، پاکیزه سازی محیط را انجام دهند لازم است.
۸. تامین حداقل دو دست روپوش و کلاه کار، یک دست لباس سفید و یک دست شلوار کار مناسب جهت کلیه پرسنل توسط پیمانکار لازم است.
۹. دمپایی، پیشبند پارچه ای و چرمی و سایر وسایل مورد نیاز باید توسط پیمانکار تهیه و در اختیار پرسنل قرار گیرد.
۱۰. پرسنل پیمانکار موظفند هنگام کار از روپوش و ابزاری که در اختیارشان قرار گرفته استفاده نمایند هنگام خروج از محل آشپزخانه و تردد در اماکن عمومی مجتمع ، لباس و روپوش کار خود را بالیاس متعارف تعویض نمایند.
۱۱. پرسنل موظف به شستشوی روزانه روپوش و لباس، استحمام روزانه، مرتب و کوتاه بودن مو و ناخن و آرایش صورت خود می باشند به نحوی که همواره آراستگی ظاهری هنگام کار مشهود باشد.
۱۲. هر نوع استفاده از ظروف و وسایل آشپزخانه برای استفاده شخصی پرسنل ممنوع است و پیمانکار موظف به تامین نیازهای پرسنل خود می باشد.
۱۳. نظافت و بهداشت محل خواب و کار یا ابزار آشپزخانه از قبیل چرخ گوشت، سبب خلال کن، خرد کن مواد غذایی و تخته کار و الزامی بوده و پیمانکار موظف به پاکسازی و ضد عفونی این وسایل بوده و تحت هیچ شرایطی تأخیر در این زمینه جایز نیست.
۱۴. با توجه به محدود بودن میزهای غذاخوری، پیمانکار موظف به تمیز نمودن میزهای مذکور حین توزیع غذا جهت استفاده مجدد در همان وعده غذایی می باشد.

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجتمع : کرمان ، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت ... هاشمی رفسنجانی کد پستی : ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن : ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس : ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail : info@csp.ir

۱۵. شستشو و پاکسازی محیط اطراف ساختمان سلف سرویس (تمام فضاهای سنگفرش بیرون سلف، منهلها) جزء وظایف پیمانکار است.
۱۶. جمع آوری زباله‌ها و نظافت کلیه ظروف و وسایل آشپزخانه و سالن آشپزخانه و سالن‌های غذاخوری و نظافت محوطه سلف سرویس، رستوران و محلهای توزیع غذا و انتقال زباله‌ها به محل مخصوص جمع آوری زباله که از قبل پیش بینی شده به‌مهده پیمانکار می‌باشد.
- شستشوی ظروف بلافاصله پس از پایان توزیع غذا صورت گیرد
۱. موقع توزیع شام پیمانکار موظف به گماردن شیفت شب پرسنل است.
۲. نظافت مناسب سرویسهای بهداشتی عمومی و کارکنان و منظور نمودن دایمی مایع صابون در این اماکن مورد توجه پیمانکار قرار گیرد.
۳. پیمانکار موظف است هر سه ماه یکبار با هماهنگی اداره تغذیه نسبت به سم پاشی آشپزخانه، سلف سرویس و کلیه منهل‌های اطراف سلف سرویس اقدام نماید تعیین شرایط سم پاشی، نوع سم مصرفی و زمان مناسب برای سم پاشی و حسن انجام کار از اختیارات اداره تغذیه است. همچنین لازم است جمع آوری مواد و ظروف غذایی و شستشوی محل، قبل و شستشوی کامل بعد از سم پاشی به نحو شایسته انجام گیرد. مسئولیت هرگونه سهل انگاری بر عهده و متوجه پیمانکار است علاوه بر این در فصولی که مگس و حشرات در محیط آشپزخانه مشاهده می‌شوند پیمانکار ملزم به استفاده از اسپری حشره کش مطابق شرایط ذکر شده می‌باشد.
۴. پیمانکار وظیفه دارد کلیه اقلام مربوط به نظافت سالن‌ها و ظرف غذاخوری از قبیل: مواد پاک کننده و سفید کننده، انواع جارو، خاک انداز، خشک کن (تی)، کیسه زباله، سطل زباله را شخصاً تهیه و در اختیار کارگران قرار دهد.
۵. پیمانکار موظف به استخدام یک نفر به عنوان مسئول و نظارت کننده بر بهداشت و کارکرد صحیح پرسنل خدماتی و سالن‌داران می‌باشد. این شخص باید تعامل مناسبی با ناظرین داشته باشد.
۶. پیمانکار موظف است همه ابزار و وسایلی که ایمنی و بهداشت حرفه‌ای در حین انجام کار را تأمین می‌کند فراهم نماید مسئولیت حوادث احتمالی شغلی متوجه پیمانکار است.

➤ اصول کلی مربوط به کیفیت کاری خدماتی پیمانکار

۱. پیمانکار موظف است حداقل ربع ساعت قبل از ساعت توزیع غذا در هر سالن لااقل یک خط توزیع غذا را راه‌اندازی نماید و درب سالنهای غذاخوری را نیز ۵ دقیقه قبل از ساعت توزیع باز نماید.
۲. پیمانکار موظف است تعداد کافی پرسنل برای راه‌اندازی کلیه خطوط توزیع در هر زمانی که ناظر تشخیص دهد در اختیار داشته باشد.
۳. پیمانکار و پرسنل مجاز به تعطیلی و ترک خطوط توزیع غذا بدون هماهنگی ناظر نیستند.
۴. تصمیم گیری در مورد کلیه مواد برگشتی به عهده ناظرین کارفرما است.
۵. سینی و قاشق‌ها پس از شستشو به طور کامل باید خشک شوند به طوری که هیچ اثری از لک چربی یا املاح آب بر روی آن مشهود نباشد.
۶. کنترل کمی و کیفی غذا یا دسر توزیع شده برای هر نفر به عهده ناظر است و ناظر می‌تواند در هر لحظه از وقوع و ادامه تخلف احتمالی ممانعت نماید و پیمانکار سریعاً و بدون هیچ اعتراضی بایستی دستورات ناظر را اجراء نماید. از طرفی پیمانکار شخصاً مسئول کارکنان توزیع کننده است و در صورت اضافه مصرف دسر یا غذا، کارفرما هیچ مسئولیتی ندارد.
۷. لوازم و ابزار و وسایل پس از شستشو و ضدعفونی بوی غیرطبیعی ناشی از مواد شوینده ندهد.
۸. پیمانکار موظف به گماردن تعداد کافی سالن‌دار (که تعداد لازم را نماینده کارفرما تعیین می‌کند) است و فقط دو نفر از این تعداد در محوطه سرو غذا جهت تحویل آب و نان مستقر می‌شوند و بقیه باید فقط در سالن حاضر بوده و امور بهداشتی و خدماتی را پیگیری نمایند.

پیوست شماره ۳ قرارداد (لیست اقلام اساسی)

ردیف	شرح	درصد تاثیر در کل قیمت (مجموعاً ۸۵٪)
۱	برنج خام ایرانی	۱۸.۳٪
۲	گوشت گوساله	۱۵.۷٪
۳	گوشت گوسفند	۱۵.۷٪
۴	گوشت مرغ تازه	۱۵.۷٪
۵	گوشت ماهی شیر	۹.۱٪
۶	ماهی قزل آلا	۹.۱٪
۷	روغن	۱.۴٪

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت ... هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فاکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir

برگ درخواست عودت سپرده/ابطال ضمانتنامه

موضوع: درخواست عودت سپرده

به: واحد بازرگانی شرکت صنایع مس شهید باهنر

از:

با سلام

لطفا دستور لازم جهت عودت سپرده شرکت در مناقصه شماره ۱۲-۱۴۰۱ (تجدید اول) به حساب با شماره شبا

..... نزد بانک بنام را صادر فرمائید.

موضوع: درخواست ابطال ضمانتنامه بانکی

به: واحد بازرگانی شرکت صنایع مس شهید باهنر

از:

با سلام

لطفا دستور اقدام لازم جهت ابطال ضمانتنامه شرکت در مناقصه شماره ۱۲-۱۴۰۱ (تجدید اول) را صادر فرمائید.

نام درخواست کننده:

نشانی (شامل کد پستی):

تلفن ثابت: تلفن همراه: فکس:

کد اقتصادی: شناسه ملی:

مهر و امضاء مجاز و تعهدآور پیشنهاد دهنده:

قرائت شد مورد تأیید است

مهر و امضاء

مجمع: کرمان، کیلومتر ۱۲ بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی کد پستی: ۷۶۱۷۱۹۷۱۱۴

تلفن: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۹۹ فکس: ۰۳۴-۳۱۲۲۷۹۰۰

www.csp.ir

E-mail: info@csp.ir