



اسناد مناقصه تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

مناقصه گزار: شرکت سیمان فارس نو (سهامی عام)

فروردین ۱۴۰۳

اسناد مناقصه تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان شرایط مناقصه

فهرست مندرجات

- ۱- موضوع مناقصه
- ۲- مدت انجام امور موضوع مناقصه
- ۳- کارفرما
- ۴- پیمانکار
- ۵- کارکنان پیمانکار
- ۶- ناظر قرارداد
- ۷- تضمین شرکت در مناقصه / شرکت در فرایند ارجاع کار
- ۸- اسناد و مدارک مورد نیاز مناقصه
- ۹- تسلیم پیشنهادهای
- ۱۰- اعتبار پیشنهادهای
- ۱۱- رد یا قبول پیشنهادهای
- ۱۲- سازش به زیان کارفرما
- ۱۳- نحوه قیمت گذاری در جدول پیشنهاد قیمت
- ۱۴- تحویل مدارک
- ۱۵- گشایش پیشنهادهای
- ۱۶- مالیاتها، عوارض و حقوق بیمه تامین اجتماعی
- ۱۷- آگاهی از مفاد اسناد و مدارک مناقصه
- ۱۸- شرایط و نکات مهم جهت تعیین پیمانکار
- ۱۹- انعقاد قرارداد
- ۲۰- شرایط امضای قرارداد
- ۲۱- پیش پرداخت
- ۲۲- تضامین قرارداد
- ۲۳- انتقال به غیر

اسناد مناقصه تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

با عنایت به اینکه درخواست تغییر در اسناد مناقصه، علی الخصوص تغییر در مفاد متن قرارداد و نوع و میزان تضامین، مورد قبول کارفرما قرار نخواهد گرفت، لذا خواهشمند است، این اسناد به دقت بررسی و در صورت عدم پذیرش تمام یا بخشی از آن، از شرکت در مناقصه خودداری گردد.

۱- موضوع مناقصه:

موضوع این مناقصه عبارت است از تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان شرکت سیمان فارس نو به تعداد ۱۱۱,۰۰۰ (یکصد و یازده هزار) پرس غذا، در رستوران کارخانه سیمان فیروزآباد واقع در کیلومتر ۱۲ جاده کوار- فیروزآباد و دفتر مرکزی شرکت واقع در شیراز بطور روزانه بر اساس مفاد قرارداد و پیوستهای مربوطه.

۲- مدت انجام امور موضوع مناقصه:

مدت انجام امور مربوط به موضوع این مناقصه از تاریخ ۱۴۰۳/۰۳/۰۱ تا تاریخ ۱۴۰۴/۰۲/۳۱ به مدت ۱۲ (دوازده) ماه می باشد.

۳- کارفرما:

شرکت سیمان فارس نو (سهامی عام) به نشانی:
شیراز- بلوار شهید رجایی (فرهنگ شهر)، روبروی بلوار شهید کسائی، حدفاصل کوچه ۳۹ و ۴۳، پلاک ۱۳۲، تلفن: ۳۶۳۳۲۶۹۰-۰۷۱، فکس: ۳۶۳۳۲۶۹۲-۰۷۱

۴- پیمانکار:

به معنی هر شخص حقیقی یا حقوقی که از نظر شرکت سیمان فارس نو واجد صلاحیت برای اجرای موضوع این مناقصه تشخیص داده شده و کلیه شرایط مورد نظر شرکت سیمان فارس نو را در این مناقصه رعایت نموده و با وی قرارداد منعقد گردد. پیشنهاد دهنده می بایست دارای **گواهینامه های تایید صلاحیت شرکتهای خدماتی و تایید صلاحیت ایمنی معتبر** از اداره تعاون، کار و رفاه اجتماعی باشد و همچنین مجوز فعالیت در خصوص انجام امور مورد نظر در این مناقصه را از مراجع مربوطه ضمیمه اسناد مناقصه نماید. بدیهی است پیشنهاد قیمت شرکت کنندگانی که مدارک فوق الذکر ضمیمه اسناد آن نباشد بررسی نخواهد شد.

۵- کارکنان پیمانکار:

کارکنان پیمانکار کلیه افرادی هستند که در رستوران کارخانه سیمان فیروزآباد و دفتر مرکزی شرکت سیمان فارس نو و یا در تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذا، مشغول به انجام امور موضوع مناقصه می باشند.

۶- ناظر قرارداد ها:

هر شخص حقیقی یا حقوقی که از سوی کارفرما جهت نظارت بر حسن اجرای مفاد قرارداد به پیمانکار معرفی گردد می باشد.

۷- تضمین شرکت در مناقصه/ شرکت در فرایند ارجاع کار:

۷-۱- تضمین شرکت در مناقصه/ شرکت در فرایند ارجاع کار به مبلغ ۶,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال (شش میلیارد ریال) می باشد که می بایست به شرح ذیل از سوی پیشنهاد دهنده ارائه گردد:

اولویت اول: واریز سپرده نقدی در وجه شرکت سیمان فارس نو به شماره حساب ۳۳۵۴۹۲۱۰۲۴ بانک ملت شعبه شهید رجایی شیراز یا مطالبات تایید شده نزد شرکت سیمان فارس نو.

اسناد مناقصه تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

اولویت دوم: ضمانت نامه بانکی که مدت اعتبار آن حداقل سه ماه از تاریخ صدور ضمانت نامه معتبر بوده و برای سه ماه دیگر نیز قابل تمدید باشد.

۲-۷- تضمین شرکت در مناقصه/ شرکت در فرایند ارجاع کار برای اعتبار پیشنهادها به وسیله کارفرما خواهد ماند و در صورت استنکاف پیشنهاد دهنده از امضای قرارداد، سپرده شرکت در مناقصه وی بوسیله کارفرما ضبط خواهد شد. ضمناً پیشنهاد دهنده حق هیچگونه ادعائی در این زمینه را نخواهد داشت.

۳-۷- تضمین شرکت در مناقصه/ شرکت در فرایند ارجاع کار پیشنهاد دهنده ای که در مناقصه برنده شناخته می شود تا تاریخ امضای قرارداد و تسلیم تضمین اجرای تعهدات نزد کارفرما خواهد ماند.

۴-۷- تضمین شرکت در مناقصه/ شرکت در فرایند ارجاع کار پیشنهاد دهندگانی که پیشنهاد آنان در مرتبه دوم و سوم قرار می گیرد نیز تا امضای قرارداد توسط پیشنهاد دهنده اول و ارائه تضمین اجرای تعهدات از سوی برنده مناقصه نزد کارفرما خواهد ماند و پس از آن تضامین شرکت در مناقصه شرکت کنندگان مذکور آزاد و به آنها مسترد می گردد.

۸- اسناد و مدارک مورد نیاز مناقصه :

۱-۸- اسناد و مدارک مورد نیاز مناقصه که پیشنهاد دهنده باید ارائه نماید بشرح زیر می باشد :

الف - اسناد مناقصه که کلیه صفحات آن به مهر و امضای صاحبان امضای مجاز رسیده باشد.

ب - پیش نویس قرارداد که کلیه صفحات آن به مهر و امضای صاحبان امضای مجاز رسیده باشد.

پ - فرم پیشنهاد قیمت.

ت - رزومه و سوابق کاری پیشنهاد دهنده که می بایست طبق فرم پرسشنامه تکمیل گردد.

ث - تکمیل پرسشنامه (پرسشنامه پیوست) و ارائه مدارک مندرج در فرم مذکور. (ارائه مدارک ذیل جهت ارزیابی پیمانکار الزامی می باشد:

- مدرک تحصیلی اعضای هیئت مدیره و کارکنان کلیدی
- کپی کارت ملی و صفحه اول شناسنامه اعضای هیئت مدیره.
- گواهینامه های تایید صلاحیت شرکتهای خدماتی و تایید صلاحیت ایمنی معتبر
- پرینت تایید شده بانکی در خصوص گزارش مالی (گردش حساب) سه سال گذشته
- ضمانت نامه های بانکی معادل ۸ میلیارد ریال و بالاتر اخذ شده در سه سال گذشته
- رزومه کاری، تشویق نامه ها، قراردادهای کاری
- گواهینامه های رعایت اصول ایمنی و بهداشت حرفه ای
- گواهینامه های زیست محیطی یا سایر گواهینامه های مرتبط
- دوره های آموزشی تخصصی اعضای هیئت مدیره و مدیر عامل و کارکنان کلیدی.
- مدارک شرکت و سایر مدارک قید شده در فرم پرسشنامه.
- ۲-۸- اسناد مناقصه باید به ترتیب در پاکتهای جداگانه بشرح زیر قرار داده شود:

پاکت "الف" مربوط به تضمین شرکت در مناقصه

متقاضیان شرکت در مناقصه می توانند این تضمین را طبق شرایط اعلام شده در بند ۷ ارائه نمایند.

اسناد مناقصه تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

پاکت "ب" اسناد و مدارک مناقصه

یک پاکت که با حرف "ب" مشخص می شود حاوی موارد زیر می باشد:

- کلیه موارد مندرج در بند ۱-۸ به استثنای فرم پیشنهاد قیمت.

پاکت "ج" مربوط به پیشنهاد قیمت می باشد

تذکر مهم: هرگونه پیشنهاد قیمت می بایستی فقط در پاکت "ج" قرار داشته باشد، در غیر اینصورت پیشنهاد دریافتی مردود اعلام می گردد.

تذکر مهم: کلیه مدارک فوق باید به مهر و امضاء مجاز پیشنهاد دهنده ممهور شده باشد.

- کلیه پاکتهای فوق الذکر باید مشخص شده بصورت درب بسته و جمعاً در پاکت دیگری گذاشته شوند و روی هر یک از پاکتهای مذکور نام و نشانی شرکت کننده در مناقصه و موضوع مناقصه به وضوح نوشته شده باشد.

۹- تسلیم پیشنهادها:

پیشنهاد دهندگان باید پیشنهاد خود را طبق مفاد بند ۸ این اسناد تهیه و پاکتهای محتوی آنها را مهر و امضاء نموده و قبل از پایان موعد مقرر در آگهی به واحد دبیرخانه شرکت سیمان فارس نو به نشانی ذکر شده در آگهی تسلیم و رسید دریافت دارند. چنانچه پاکتهای پیشنهادات خارج از موعد مقرر تسلیم شود یا به هر نحو، خارج از فرجه زمانی اعلام شده ارسال یا دریافت شده باشند، به آنها ترتیب اثری داده نخواهد شد.

۱۰- اعتبار پیشنهادها:

پیشنهاد ارائه شده باید از هر حیث برای مدت سه ماه از تاریخ ارائه معتبر باشد.

۱۱- رد یا قبول پیشنهادها:

بطور کلی شرکت سیمان فارس نو در رد یا قبول هر یک از پیشنهادها یا رد کلیه آنها مختار است.

۱۲- سازش به زیان کارفرما:

هرگاه در مناقصه حاضر بر مناقصه گزار مشخص گردد که دو یا تعدادی از پیشنهاد دهندگان به ضرر وی با یکدیگر تبانی نموده اند، ضمن اینکه پیشنهادهای دریافتی از فهرست بررسی های مناقصه گزار حذف می گردد، موارد زیر از سوی وی رأساً صورت خواهد گرفت:

- ضبط مبلغ تضمین شرکت در مناقصه/ شرکت در فرایند اجرای کار.
- حذف نام پیشنهاد دهندگان مذکور برای همیشه از فهرست شرکتهای طرف قرارداد با شرکت سیمان فارس نو.
- اعلام مراتب به سازمان های ذیربط و مراجع قضائی.

۱۳- نحوه قیمت گذاری در جداول پیشنهاد قیمت:

قیمتهای مندرج در جداول پیشنهاد قیمت شامل کلیه هزینه ها و مخارجی است که ممکن است در اجرای کار و با در نظر گرفتن کلیه خطرات، مسئولیتها و تعهداتی که در اسناد صراحتاً یا بعضاً بیان شده و شرکت در مناقصه بر مبنای آن صورت می گیرد بعهد گرفته شود. - قیمت های پیشنهادی باید به مبلغ مشخص و بدون قید و شرط باشد. به پیشنهادات ناقص، مشروط، مبهم و مخدوش ترتیب اثر داده نخواهد شد.

اسناد مناقصه تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

۱۴- تحویل مدارک :

متقاضیان شرکت در مناقصه می بایست پیشنهاد قیمت به همراه کلیه مدارک خود را که طبق مفاد بند ۷ اسناد مناقصه تکمیل گردیده است حداکثر تا پایان وقت اداری روز دوشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۲/۱۰ به نشانی ذیل ارسال نمایند:

شیراز- بلوار شهید رجایی (فرهنگ شهر)، روبروی بلوار شهید کسایی، حدفاصل کوچه ۳۹ و ۴۳، پلاک ۱۳۲، دبیرخانه شرکت سیمان فارس نو، کدپستی: ۷۱۸۴۸-۱۳۳۷۰، تلفن: ۰۷۱-۳۶۳۳۲۶۹۰، فکس: ۰۷۱-۳۶۳۳۲۶۹۲.

۱۵- گشایش پیشنهادها:

گشایش پاکتهای پیشنهاد قیمت شرکت کنندگان در مناقصه حداکثر تا پایان اردیبهشت ۱۴۰۳ انجام می گیرد.

۱۶- مالیاتهای تکلیفی، عوارض و حقوق بیمه تامین اجتماعی :

پرداخت هرگونه عوارض، مالیات و حقوق بیمه تامین اجتماعی و غیره از هر نوع و هر قبیل که به موجب قوانین و مقررات دولت جمهوری اسلامی به این قرارداد تعلق می گیرد به عهده پیشنهاد دهنده می باشد (بجز مالیات بر ارزش افزوده در صورت شمول).

۱۷- آگاهی از مفاد اسناد و مدارک مناقصه :

پیشنهاد دهنده باید کلیه اسناد و مدارک مناقصه را بدقت مطالعه نموده و خود را ملزم به رعایت آنها بداند. به هر حال شرکت در مناقصه و امضای پیشنهاد قیمت به منزله آن تلقی شده که پیشنهاد دهنده تمامی اسناد و مدارک مناقصه را بدقت خوانده و هرگونه اطلاعاتی مربوط به آنها را بدست آورده و نسبت به هیچ جزء از آنها هیچگونه ابهام یا جهلی برای او وجود ندارد.

۱۸- شرایط و نکات مهم جهت تعیین برنده مناقصه:

۱۸-۱- قبول شرایط و مشخصات و موارد مربوط به موضوع مناقصه مندرج در اسناد مناقصه و پیش نویس قرارداد و تکمیل اوراق اطلاعات آن در پیشنهاد.

۱۸-۲- شرکت سیمان فارس نو چنانچه مصلحت باشد می تواند جهت تسریع در کار از اجرای بعضی از تشریفات رسمی صرفنظر کند. پیشنهاد دهنده همزمان با امضای پیشنهاد حق هرگونه اعتراض و دعوی علیه شرکت سیمان فارس نو یا کارکنان یا نمایندگان او را از خود ساقط و اعلام می نماید که از این بابت هیچگونه ادعائی نخواهد داشت.

۱۸-۳- پیشنهاد دهنده یا نمایندگان وی یا سایر طرفهای ذینفع در زمان بررسی پیشنهاد باید از هرگونه تماس با هر یک از کارکنان شرکت سیمان فارس نو برای کسب اطلاع نسبت به نتایج بررسی پیشنهاد خودداری کنند. هر نوع کوشش جهت اعمال نفوذ مستقیم یا غیر مستقیم بوسیله پیشنهاد دهنده موجب سلب صلاحیت پیشنهاد دهنده می گردد.

۱۸-۴- انتخاب پیمانکار بر مبنای قیمت پیشنهادی و امتیاز فنی حاصله از ارزیابی بر اساس معیارهای ذکر شده در اسناد مناقصه و پرسشنامه خواهد بود. در صورت عدم احراز حداقل امتیاز بر اساس معیارهای ارزیابی مطابق با محتویات پاکت «ب»، پاکت پیشنهاد قیمت (پاکت «ج») مفتوح نشده و بایگانی می گردد.

۱۸-۵- در صورتیکه یک یا چند قسمت از اسناد و مدارک مناقصه به امضای پیشنهاد دهنده نرسیده باشد، تسلیم پیشنهاد به منزله قبول تمام شرایط و مشخصات اسناد و مدارک مناقصه از طرف پیشنهاد دهنده تلقی خواهد شد.

۱۹- انعقاد قرارداد :

شرکت سیمان فارس نو حق انعقاد قرارداد با هر پیشنهاد دهنده ای که پیشنهاد او را با اهداف خود منطبق می یابد، دارد. در صورتیکه پیشنهاد دهنده از قبول کار خودداری کند، تضمین شرکت در مناقصه/ شرکت در فرایند ارجاع کار ارائه شده توسط وی به نفع شرکت سیمان فارس نو ضبط و نامبرده وظیفه و مسئولیت دیگری در قبال شرکت سیمان فارس نو نخواهد داشت.

اسناد مناقصه تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

۲۰- شرایط امضای قرارداد :

پیشنهاد دهنده باید ظرف مدت ۳ (سه) روز پس از اعلام شرکت سیمان فارس نو نسبت به امضای قرارداد اقدام نماید. ضمانتنامه شرکت در مناقصه/ شرکت در فرایند اجرای کار یا وجه سپرده شده از این بابت تا تاریخ امضای قرارداد و تسلیم ضمانتنامه اجرای تعهدات آن، نزد شرکت سیمان فارس نو خواهد ماند و عنداللزوم به هزینه پیشنهاد دهنده تمدید خواهد شد. امتناع پیشنهاد دهنده یا تاخیر غیر موجه در امضای قرارداد یا تاخیر یا عدم تسلیم ضمانتنامه اجرای تعهدات قرارداد به شرکت سیمان فارس نو حق می دهد که وجوه مربوط به تضمین شرکت در مناقصه/ شرکت در فرایند ارجاع کار را به نفع خود ضبط نماید در چنین شرایطی در صورت صلاحدید کارفرما، مراتب به پیشنهاد دهنده واجد شرایط دیگر ابلاغ می گردد.

چنانچه این پیشنهاد دهنده نیز نتواند به تعهدات خود عمل نماید ضمانت نامه یا سپرده شرکت در مناقصه این پیشنهاد دهنده نیز عیناً شرح بالا توسط شرکت سیمان فارس نو ضبط خواهد شد.

۲۱- پیش پرداخت:

۳۰٪ (سی درصد) مبلغ کل برآوردی قرارداد بعنوان پیش پرداخت در مقابل یک فقره ضمانت نامه بانکی معادل مبلغ مذکور یا چک شرکتی صیادی معادل ۱۲۰٪ (یکصد و بیست درصد) مبلغ پیش پرداخت، بعنوان تضمین پیش پرداخت و پس از تامین و انتقال مواد اولیه غذایی مندرج در ماده ۱۳ قرارداد که قابلیت نگهداری به مدت طولانی در انبار را داشته باشند، به انبارهای رستوران واقع در کارخانه سیمان فیروزآباد و رویت ناظر قرارداد و ارائه اسناد مثبت (فاکتورهای مربوط به تامین مواد اولیه غذایی فوق الذکر) از سوی پیمانکار و تایید کارفرما در وجه پیمانکار پرداخت خواهد شد.

۲۲- تضامین قرارداد :

الف) تضمین اجرای تعهدات: پیشنهاد دهنده که با امضای قرارداد پیمانکار خوانده خواهد شد حداکثر ظرف مدت ۷ (هفت) روز پس از امضای قرارداد می بایست یک فقره رسید واریز سپرده نقدی در وجه شرکت سیمان فارس نو یا مطالبات تایید شده (اولویت اول) و یا ضمانت نامه بانکی (اولویت دوم) معادل ۱۰٪ (ده درصد) مبلغ کل قرارداد را جهت تضمین اجرای تعهدات تهیه و به کارفرما ارائه نماید.

ب) تضمین حسن انجام کار: از مبلغ صورت وضعیت اول پیمانکار ۱۰٪ (ده درصد) بعنوان تضمین حسن انجام کار کسر و بصورت سپرده نزد کارفرما نگهداری خواهد شد. سپرده حسن انجام کار پیمانکار در پایان مدت قرارداد و اجرای مفاد آن با تایید کارفرما به پیمانکار مسترد خواهد گردید.

۲۳- انتقال به غیر :

در صورتیکه پس از عقد قرارداد و قوف حاصل شود پیمانکار تمام یا قسمتی از امور موضوع هر قرارداد را بدون داشتن مجوز کتبی کارفرما به شخص یا اشخاص حقیقی و یا حقوقی دیگری واگذار کرده است، به دستور و تصمیم کارفرما قرارداد فیما بین مطابق ضوابط مندرج در قرارداد فسخ و نام چنین شرکتی بطور دائم از فهرست شرکتهای ذیصلاح طرف قرارداد با کارفرما حذف خواهد شد.

اسناد مناقصه تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

فرم پیشنهاد قیمت

امضاء کننده (گان) ذیل پس از آگاهی کامل از وضعیت و شرایط مناقصه و با بررسی کلیه اسناد و مدارک مناقصه، مبالغ پیشنهادی جهت تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان با توجه به جدول ذیل را بدین شرح اعلام می نمایند:

ردیف	نوع	قیمت پیشنهادی (ریال)	آنالیز
۱	کباب کوبیده (با گوشت مخلوط)		گوشت ۱۰۰ گرم ۲ سیخ (گوشت گوساله ۵۰ گرم و گوشت گوسفند ۵۰ گرم) + گوجه فرنگی دو عدد کوچک + ۵۰ گرم پیاز خام + (نمک، فلفل، ادویه، روغن مایع و... به میزان لازم)
۲	گوجه کباب		گوشت مرغ (بدون استخوان و بال) ۱۰۰ گرم + گوجه فرنگی یک عدد متوسط یا دو عدد کوچک + (زعفران، کره، سبزی، پیاز، روغن مایع، و... به میزان لازم)
۳	گوجه ترش		سینه مرغ بدون استخوان ۱۰۰ گرم + رب انار ۵۰ گرم + گردو ۲۰ گرم + (نمک، فلفل، پودر پاپریکا، ادویه، کره و روغن به میزان لازم)
۴	اکبر گوجه		ران مرغ با استخوان ۲۰۰ گرم + کره ۲۰ گرم + (رب انار، کنجد، گردو، آلوترش، ادویه به میزان لازم)
۵	کباب بختیاری		گوشت فیله و راسته گوساله ۵۰ گرم + گوشت مرغ ۵۰ گرم + فلفل سبز قلمی ۱۰ گرم + (پیاز، کره، روغن و... به میزان لازم)
۶	عدس پلو با گوشت کنجه		برنج خارجی ۳۵۰ گرم + عدس ۵۰ گرم + گوشت گوساله ۷۵ گرم + (پیاز، روغن مایع و ادویجات به میزان لازم)
۷	عدس پلو با گردو و کشمش		برنج خارجی ۳۵۰ گرم + عدس سبز ۶۰ گرم + کشمش ۶۰ گرم + گردو ۷۰ گرم + (پیاز، روغن مایع و... به میزان لازم)
۸	مرغ سرخ کرده / آب پز		ران یا سینه مرغ ۱۵۰ گرم + (رب گوجه، پیاز، آبلیمو، زرشک، زعفران، روغن مایع و... به میزان لازم) (۹۰٪ ران و ۱۰٪ سینه مرغ)
۹	ماهی چنگو یا شیر		یک عدد ماهی چنگو یا شیر ۱۵۰ گرمی یا ۱۵۰ گرم ماهی شیر یا چنگو + (پیاز، روغن مایع و... به میزان لازم)
۱۰	قلیه ماهی با ماهی شیر یا چنگو		۱۲۰ گرم ماهی شیر یا چنگو + کشنیز + شنبلیله + تمر + (سیر، پیاز، رب گوجه، روغن مایع و... به میزان لازم)
۱۱	کنسرو ماهی تن		یک عدد تن ماهی ۱۵۰ گرمی + (روغن مایع و... به میزان لازم)
۱۲	کلم پلو با گوشت چرخ کرده		برنج خارجی ۳۵۰ گرم + کلم ۷۰ گرم + گوشت گوساله ۵۰ گرم + (سبزی، روغن مایع و ادویجات به میزان لازم)
۱۳	کلم پلو با گوشت چرخ کرده (گوسفندی)		برنج خارجی ۳۵۰ گرم + کلم ۷۰ گرم + گوشت گوسفند ۵۰ گرم + (سبزی، روغن مایع و ادویجات به میزان لازم)

اسناد مناقصه تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

ردیف	نوع	قیمت پیشنهادی (ریال)	آنالیز
۱۴	شوید باقله با گوشت		برنج خارجی ۳۵۰ گرم + باقله خشک ۲۰ گرم + شوید خشک یا تازه ۳۰ گرم + گوشت گوساله ۸۰ گرم + رب گوجه ۳۰ گرم + پیاز داغ ۳۰ گرم + (روغن مایع و ادویجات به میزان لازم)
۱۵	ته چین		برنج ایرانی ۲۰۰ گرم + سینه مرغ ۲۰۰ گرم + تخم مرغ ۱۵۰ + (ماست یا سس مایونز، آبلیمو، ادویه، گردو، خلال بادام، کشمش، زرشک، زعفران، روغن به میزان لازم)
۱۶	خورش قیمه		گوشت گوساله ۴۰ گرم + لپه ۸۰ گرم + (خلال سیب زمینی، رب گوجه، آبلیمو، پیاز، روغن مایع و... به میزان لازم)
۱۷	خورش قیمه با گوشت گوسفندی		گوشت گوسفند ۴۰ گرم + لپه ۸۰ گرم + (خلال سیب زمینی، رب گوجه، آبلیمو، پیاز، روغن مایع و... به میزان لازم)
۱۸	خورش کدو و بادمجان		گوشت گوساله ۴۰ گرم + بادمجان ۱۰۰ گرم + کدو ۳۰ گرم + گوجه فرنگی ۲۰ گرم (رب گوجه، پیاز، روغن مایع، آبلیمو و... به میزان لازم)
۱۹	خورش کدو و بادمجان		گوشت گوسفند ۴۰ گرم + بادمجان ۱۰۰ گرم + کدو ۳۰ گرم + گوجه فرنگی ۲۰ گرم (رب گوجه، پیاز، روغن مایع، آبلیمو و... به میزان لازم)
۲۰	خورش قیمه بادمجان		لپه آذرشهری ۲۰ گرم + بادمجان ۱۰۰ گرم + گوشت گوسفند ۴۰ گرم + گوجه فرنگی ۶۰ گرم + (رب گوجه، سیب زمینی، پیاز، روغن مایع، آبلیمو و... به میزان لازم)
۲۱	خورش قیمه بادمجان		لپه آذرشهری ۲۰ گرم + بادمجان ۱۰۰ گرم + گوشت گوساله ۴۰ گرم + گوجه فرنگی ۶۰ گرم + (رب گوجه، سیب زمینی، پیاز، روغن مایع، آبلیمو و... به میزان لازم)
۲۲	خورش سبزی		گوشت گوساله ۴۰ گرم + لوبیا ۴۰ گرم + سبزی خورشی ۱۰۰ گرم + (پیاز، روغن مایع و... به میزان لازم)
۲۳	خورش سبزی		گوشت گوسفند ۴۰ گرم + لوبیا ۴۰ گرم + سبزی خورشی ۱۰۰ گرم + (پیاز، روغن مایع و... به میزان لازم)
۲۴	خورش دال عدس		عدس قرمز ۱۷۰ گرم + سیب زمینی ۳۰ گرم + (رب گوجه، پیاز، روغن مایع، آبلیمو و... به میزان لازم)
۲۵	خوراک شنیسل مرغ		گوشت سینه مرغ ۱۵۰ گرم، (آرد سوخاری، تخم مرغ، زعفران، پیاز، فلفل دلمه، ماست، روغن، ادویه به میزان لازم)
۲۶	خوراک کتلت		گوشت گوساله ۳۰ گرم + سیب زمینی ۹۰ گرم (پیاز، تخم مرغ، آرد نخودچی، روغن مایع به میزان لازم) + ۲ عدد سس مایونز / سالاد فرانسوی تک نفره

اسناد مناقصه تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

ردیف	نوع	قیمت پیشنهادی (ریال)	آنالیز
۲۷	ساندویچ کتلت		گوشت گوساله ۳۰ گرم + سیب زمینی ۹۰ گرم (پیاز، تخم مرغ، آرد نخودچی، روغن مایع به میزان لازم) + ۲ عدد سس مایونز / سالاد فرانسوی تک نفره + ۲ عدد نان باگت
۲۸	ساندویچ سالاد اولویه		سیب زمینی ۲۰۰ گرم، سس اولویه ۵۰ گرم، ژامبون ۶۰ گرم، نخود فرنگی ۴۰ گرم، خیار شور ۱۰۰ گرم، (جعفری، هویج، نمک، فلفل، ادویه به میزان لازم) ۲ عدد نان باگت
۲۹	آبگوشت		گوشت گوساله ۵۰ گرم + لوبیا قرمز ۱۰۰ گرم + نخود ۱۰۰ گرم + سیب زمینی ۲۰ گرم + (پیاز خام به میزان لازم)
۳۰	خوراک ماکارونی		ماکارونی مرغوب ۳۱۰ گرم + گوشت گوساله ۴۰ گرم + فلفل سبز ۲۰ گرم + (پیاز، رب گوجه، و روغن مایع به میزان لازم)
۳۱	خوراک ماکارونی با قارچ و سویا		ماکارونی مرغوب ۳۱۰ گرم + سویا ۵۰ گرم + قارچ درجه یک ۵۰ گرم + فلفل سبز ۲۰ گرم + (پیاز، رب گوجه، و روغن مایع به میزان لازم)
۳۲	ساندویچ مرغ ۱۲۰ گرمی		گوشت مرغ ۱۲۰ گرم + ۲ عدد سس مایونز / سالاد فرانسوی تک نفره + نان باگت ۲ عدد
۳۳	ساندویچ مرغ ۶۰ گرمی		گوشت مرغ ۶۰ گرم + ۱ عدد سس مایونز / سالاد فرانسوی تک نفره + ۱ عدد نان باگت
۳۴	ساندویچ همبرگر ۱۶۰ گرمی (با گوشت مخلوط)		دو عدد همبرگر گوشت (گوساله ۲۵ گرم و گوسفند ۲۵ گرم و ۳۰ گرم لوبیا) ۸۰ گرمی (جمعا ۱۶۰ گرم) + ۲ عدد سس مایونز / سالاد فرانسوی تک نفره + ۲ عدد نان همبرگر
۳۵	ساندویچ همبرگر ۸۰ گرمی (با گوشت مخلوط)		یک عدد همبرگر گوشت (گوساله ۲۵ گرم و گوسفند ۲۵ گرم و ۳۰ گرم لوبیا) ۸۰ گرمی + ۱ عدد سس مایونز / سالاد فرانسوی تک نفره + ۱ عدد نان همبرگر
۳۶	ساندویچ فلافل		نخود ۱۵۰، تخم مرغ ۴۰، پیاز (مجموعاً ۲۰۰ گرم) + فلفل، سیر و.. به میزان لازم + ۲ عدد سس کچاپ تک نفره + ۲ عدد نان باگت
۳۷	ساندویچ فلافل		نخود ۷۵، تخم مرغ ۲۰، پیاز (مجموعاً ۱۰۰ گرم) + فلفل، سیر و.. به میزان لازم + ۱ عدد سس کچاپ تک نفره + ۱ عدد نان باگت

اسناد مناقصه تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

ردیف	نوع	قیمت پیشنهادی (ریال)	آنالیز
۳۸	ساندویچ کالباس		کالباس درجه یک (از نوع خشک ۶۰٪ گوشت) ۱۲۰ گرم + گوجه فرنگی ۱۲۰ گرم + کاهو ۱۲۰ گرم + خیارشور ۴۰ گرم + نان باگت ۲ عدد + سس یک نفره ۲ عدد
۳۹	ساندویچ سوسیس		۴ عدد کوکتل ۶۰٪ گوشت (۲۰۰ گرم) + خیارشور ۱۰۰ گرم + گوجه ۱۰۰ گرم + کاهو ۸۰ گرم + سس تک نفره ۲ عدد + نان باگت ۲ عدد
۴۰	ساندویچ سوسیس بندری		سوسیس گوشت ۱۵۰ گرم + پیاز داغ ۲۰ گرم + گوجه ۳۰ گرم + سیب زمینی ۲۰ گرم + رب گوجه ۳۰ گرم + نان باگت ۲ عدد + (نمک فلفل، ادویه، روغن به میزان لازم)
۴۱	سمبوسه (۴ عدد ۱۰۰ گرمی)		سیب زمینی ۳۳۰ گرم + نان یک عدد لواش، + سزیجات معطر ۶۵ گرم + ادویه و روغن به مقدار لازم + سس تک نفره ۲ عدد
۴۲	خوراک دو پیازه سیب زمینی		سیب زمینی ۱۵۰ گرم + پیاز ۶۰ گرم + گوجه فرنگی ۳۰ گرم + رب گوجه ۱۰ گرم + ادویه و روغن به میزان لازم
۴۳	خوراک کوفته بادمجان		بادمجان ۱۳۰ گرم + گوجه ۴۰ گرم + رب گوجه ۲۰ گرم + آبغوره ۱۰ گرم + کوفته ۴۰ گرم + (آرد نخودچی و ... به میزان لازم)
۴۴	خوراک شامی کباب		گوشت (گوساله ۴۰ گرم و گوسفند ۴۰ گرم) ۸۰ گرم + پیاز ۲۰ گرم + سیب زمینی ۲۰ گرم + ادویه و روغن به میزان لازم + ۲ عدد سس مایونز / سالاد فرانسوی تک نفره
۴۵	خوراک لوبیا گرم		لوبیا ۳۰۰ گرم + قارچ ۳۰ گرم (پیاز، روغن، ادویه به میزان لازم)
۴۶	خوراک کشک و بادمجان		۳۰۰ گرم (بادمجان + کشک + نعنا + گردو و پیاز داغ جهت تزیین و ...)
۴۷	خوراک عدسی		۲۵۰ گرم عدس سبز + (پیاز، روغن، ادویه به میزان لازم)
۴۸	خوراک آش رشته		۳۰۰ گرم رشته + حبوبات + کشک + سبزی + (پیاز، روغن، ادویه به میزان لازم)
۴۹	پنیر، گوجه فرنگی و خیار سبز		پنیر ۱۰۰ گرمی تک نفره + گوجه فرنگی ۱۲۰ گرم + خیار سبز قلمی ۸۰ گرم + قرص نان ۲ عدد
۵۰	کره و مربا تک نفره بسته بندی		کره ۲۵ گرمی ۲ عدد + مربای کوچک تک نفره ۲ عدد + قرص نان ۲ عدد
۵۱	کره و عسل تک نفره بسته بندی		کره ۲۵ گرمی ۲ عدد + عسل کوچک تک نفره ۲ عدد + قرص نان ۲ عدد

اسناد مناقصه تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

ردیف	نوع	قیمت پیشنهادی (ریال)	آنالیز
۵۲	تخم مرغ نیمرو/ آب پز		تخم مرغ ۲ عدد + قرص نان ۲ عدد
۵۳	حلوای کاسه		حلوای قنادی ۱۰۰ گرم
۵۴	سوپ		۲۰۰ گرم (جو پرک یا ورمیشل + سیب زمینی + هویج + جعفری و...)
۵۵	سالاد شیرازی		۲۰۰ گرم (خیار + گوجه فرنگی + پیاز) + آبغوره به میزان لازم
۵۶	سالاد فصل		۱۸۰ گرم (کاهو ۵۰ گرم + کلم سفید ۲۰ گرم + کلم قرمز ۲۰ گرم + خیار ۳۰ گرم + گوجه ۴۰ گرم + هویج ۲۰ گرم) + سس سالاد تک نفره یا سس ساختنی به میزان لازم بر روی میزها
۵۷	ماست و خیار		ماست ۱۳۰ گرم + ۷۰ گرم خیار + (ادویه جات لازم)
۵۸	ماست و موسیر		۱۵۰ گرم
۵۹	ماست تک نفره بسته بندی		۱۵۰ گرم
۶۰	زیتون تک نفره		۹۰ گرم
۶۱	خرما (کبکاب)		درشت و درجه ۱، ۶۰ گرم
۶۲	زولیا و بامیه		۱۰۰ گرم (۵۰ گرم زولیا + ۵۰ گرم بامیه)
۶۳	ترشی تک نفره بسته بندی		۱۰۰ گرم
۶۴	ژله		۱۰۰ گرم
۶۵	نوشابه		۳۰۰ سی سی
۶۶	مخلفات خوراک ها نوع ۱		خیارشور ۵۰ گرم + فلفل دلمه یا کاهو ۵۰ گرم + گوجه خام برش داده شده ۸۰ گرم + پیاز برش داده ۵۰ گرم
۶۷	مخلفات خوراک ها نوع ۲		خیارشور ۵۰ گرم + نخود فرنگی یا لوبیا سبز پخته ۵۰ گرم + گوجه خام برش داده شده ۸۰ گرم + پیاز برش داده ۵۰ گرم

اسناد مناقصه تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

ردیف	نوع	قیمت پیشنهادی (ریال)	آنالیز
۶۸	چلو با برنج ایرانی (کامفیروزی درجه یک)		برنج ۳۵۰ گرم
۶۹	چلو با برنج ایرانی (محلی درجه یک)		برنج ۳۵۰ گرم
۷۰	شوید پلو با برنج خارجی		برنج خارجی (پاکستانی یا هندی درجه ۱) ۳۵۰ گرم + ادویه لازم
۷۱	شوید پلو (همراه با باقلا، لوبیا یا عدس) با برنج خارجی		برنج خارجی (پاکستانی یا هندی درجه ۱) ۳۵۰ گرم + باقلا یا لوبیا ۵۰ گرم + ادویه لازم
۷۲	چلو با برنج خارجی		برنج خارجی (پاکستانی یا هندی درجه ۱) ۳۵۰ گرم
۷۳	نان (اضافه)		لواش

توضیحات:

- ۱- در صورتیکه پیمانکار مشمول قانون مالیات بر ارزش افزوده باشد، ضمن ارسال مدارک لازم در این زمینه جهت کارفرما، مالیات و عوارض متعلقه را بصورت مجزا در صورت وضعیت خود که مطابق نمونه سازمان امور مالیاتی تنظیم خواهد نمود منظور می نماید.
- ۲- کلیه کسور قانونی بعهد پیمانکار می باشد.

۳- میزان های ذکر شده در آنالیزهای فوق مربوط به وزن غذای طبخ شده (پخته) می باشد.

- ۴- نوع برنج برای غذاهای چلو، برنج ایرانی درجه یک (کامفیروز یا محلی) یا برنج خارجی (پاکستانی یا هندی درجه ۱) با نظر کارفرما و برای غذاهای پلو، برنج خارجی (پاکستانی یا هندی درجه ۱) استفاده می شود.
- ۵- پیمانکار موظف است همراه با هر پرس غذای بدون برنج دو قرص نان لواش و به همراه هر پرس غذای ساندویچی، دو عدد نان باگت با هزینه خود در نظر بگیرد.
- ۶- در صورت درخواست کارفرما به نان اضافه (علاوه بر موارد ذکر شده در بند ۳ توضیحات فوق)، پیمانکار موظف است نسبت به تامین نان با مبلغ اعلام شده در ردیف ۷۳ جدول پیشنهاد قیمت اقدام نماید.
- ۷- گوشت گوساله جهت پلو و خورش، بایستی از ران و سر دست بدون استخوان و چربی باشد و گوشت گوسفند می بایست بدون استخوان و چربی باشد.
- ۸- گوشت جهت طبخ کباب کوبیده، همبرگر و شامی کبابی بصورت مخلوط (۵۰٪ گوشت گوساله و ۵۰٪ گوشت گوسفند) باید در نظر گرفته شود که میزان چربی گوشت بنابر نظر کارفرما مشخص می گردد.



اسناد مناقصه تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

- ۹- نمک، ادویه، لیمو و پیاز برای هر غذا و هر نفر به میزان لازم سرو شود .
- ۱۰- دسرها در بشقاب یا کاسه و یا با تشخیص ناظر قرارداد در ظروف یکبار مصرف سرو می گردد .
- ۱۱- گردو پوست کنده از نوع مرغوب و سفید رنگ ایرانی که مورد تایید کارفرما باشد.
- ۱۲- توزیع نوشابه فقط برای منوی غذای کباب کوبیده و ماهی چنگو یا شیر و قلیه ماهی با ماهی چنگو یا شیر و کنسرو ماهی می باشد.

اسناد مناقصه تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

- امضاء کننده (گان) ذیل پس از آگاهی کامل از وضعیت و محل اجرای موضوع مناقصه و با بررسی کلیه شرایط مناقصه، اسناد و مدارک پیوست تعهد می نماید :
- ۱- حداکثر ظرف مدت ۷ (هفت) روز پس از اعلام شرکت سیمان فارس نو، قرارداد مربوطه را امضاء نموده و نسبت به ارائه تضمین اجرای تعهدات قرارداد در مهلت اعلام شده اقدام نماید.
 - ۲- انجام کلیه تعهدات را مطابق با مفاد اسناد مناقصه و قراردادها و پیوستهای آنها رعایت نماید.
 - ۳- تأیید می نماید که کلیه ضmann، اسناد و مدارک مناقصه که مهر و امضاء گردیده، جزء لاینفک این پیشنهاد محسوب می گردد.
 - ۴- اطلاع کامل دارد که دستگاه مناقصه گزار الزامی برای واگذاری کار به پیشنهاد دهنده را ندارد.
 - ۵- برای تضمین شرکت در مناقصه/ فرایند اجرای کار رسید واریز وجه نقد به شماره حساب ۳۳۵۴۹۲۱۰۲۴ بانک ملت شعبه شهید رجایی شیراز در وجه شرکت سیمان فارس نو یا یک فقره ضمانت نامه بانکی یا به مبلغ ۶,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال (شش میلیارد ریال) ضمیمه پیشنهاد خود نموده است.
 - ۶- تعهد می نماید کارکنان خود را تحت پوشش بیمه مسئولیت مدنی قرار دهد.
 - ۷- تعهد می نماید در صورتیکه پس از اعلام از سوی کارفرما حاضر به انعقاد قرارداد با قیمتهای پیشنهادی نگردد و یا از شرایط مندرج عدول نماید، کارفرما حق دارد تضمین شرکت در مناقصه وی را به نفع خود ضبط نماید و پیشنهاد دهنده حق هیچگونه اعتراضی ندارد و حق هر گونه ادعا را ساقط می نماید.
 - ۸- کلیه هزینه های چاپ آگهی در یک نوبت بر عهده برنده مناقصه می باشد.

نام شرکت :

نام و نام خانوادگی (صاحبان امضاء مجاز):

نشانی:

تلفن و فاکس:

تاریخ :

مهر و امضا



اسناد مناقصه تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

فرم استرداد سپرده تضمین شرکت در مناقصه

نظر به اینکه این شرکت/اینجانب طی فیش شماره مورخ بانک
..... شعبه کد شعبه مبلغ ریال به حروف
..... ریال را جهت شرکت در مناقصه تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای
کارکنان به حساب شرکت سیمان فارس نو واریز نموده ام، لذا در صورت عدم قبولی پیشنهاد مذکور، مبلغ سپرده این
شرکت/اینجانب به شماره حساب بانک شعبه کد شعبه شماره شبا
.....، به نام واریز گردد.

نام و نام خانوادگی:

محل امضاء و مهر



Fars Nov Cement Co.

شرکت سیمان فارس نو

پرسشنامه شرکت کنندگان در مناقصه

تذکر مهم: با توجه به اینکه بر اساس اطلاعات درج شده در این پرسشنامه به شرکت کنندگان در مناقصه امتیاز فنی داده می شود تکمیل تمام بخشهای پرسشنامه الزامی است. در این رابطه ضروری است تنها مواردی که در متن پرسشنامه ذکر شده است بصورت ضمیمه ارائه گردد در بقیه موارد می بایستی، اطلاعات خواسته شده در پرسشنامه و یا جداول مربوطه درج گردد.

(۱) مشخصات شرکت

نام شرکت:

نوع شرکت:

شماره ثبت:

محل ثبت:

تاریخ ثبت:

نوع فعالیت شرکت:

کد اقتصادی:

شناسه ملی

نشانی:

تلفن:

دورنگار:

کد پستی:

(۲) مشخصات اعضای هیئت مدیره (مدارک تحصیلی اعضای هیئت مدیره پیوست گردد)

نام و نام خانوادگی	مدارک تحصیلی	تاریخ اخذ مدارک	سمت	درصد سهام	تاریخ سهامدار شدن



شرکت سیمان فارس نو
پرسشنامه شرکت کنندگان در مناقصه

۳) افرادی که طبق اساسنامه شرکت حق امضای قرارداد را دارند.

(۳-۱)

(۳-۲)

(۳-۳)

۴) مشخصات افرادی را که به طور تمام وقت در شرکت شاغل هستند، طبق لیست زیر اعلام نمائید. (مدارک تحصیلی پیوست گردد)

نام و نام خانوادگی	تحصیلات	تجربیات	سمت	تاریخ اشتغال در شرکت

۵) وضعیت مالی و اعتباری

۵-۱) مبلغ ضمانتنامه های بانکی معادل ۸ میلیارد ریال و بالاتر ارائه شده در سه سال گذشته تا کنون: (همراه با کپی مدارک)

۵-۲) گزارش مالی (گزارش گردش حساب و متوسط موجودی حساب) سالیانه سه سال گذشته شرکت (با مهر بانک) را ضمیمه نمائید



قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

کارفرما: شرکت سیمان فارس نو (سهامی عام)

پیمانکار:

فروردین ۱۴۰۳

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

پیرو برگزاری مناقصه عمومی شماره ۱۴۰۳/۶۷۱، این قرارداد مطابق ماده ۱۰ قانون مدنی در شهر شیراز بین شرکت سیمان فارس نو (سهامی عام) به شماره ثبت ۱۰۳۴۶ و شناسه ملی ۱۰۱۰۱۲۵۸۹۲۹ و کد اقتصادی ۶۹۴۴-۶۸۳۱-۴۱۱۱ به نمایندگی آقایان احمد شریفی خیرآبادی (مدیر عامل و عضو هیئت مدیره) و بهنام خوشکلام (عضو هیئت مدیره) به نشانی شیراز- بلوار شهید رجایی (فرهنگ شهر)، روبروی بلوار شهید کسایی، حدفاصل کوچه ۳۹ و ۴۳، پلاک ۱۳۲، کدپستی: ۷۱۸۴۸-۱۳۳۷۰ تلفن: ۰۷۱-۳۶۳۳۲۶۹۰، که در این قرارداد کارفرما نامیده می شود از یک طرف و شرکت به شماره ثبت و شناسه ملی و کد اقتصادی، به نمایندگی، کدپستی:، تلفکس:، تلفن همراه:، که در این قرارداد پیمانکار نامیده می شود از طرف دیگر به شرح مواد ذیل منعقد گردید.

ماده ۱ - موضوع قرارداد

موضوع این قرارداد عبارت است از تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان شرکت سیمان فارس نو به تعداد ۱۱۱,۰۰۰ (یکصد و یازده هزار) پرس غذا، در رستوران کارخانه سیمان فیروزآباد واقع در کیلومتر ۱۲ جاده کوار- فیروزآباد و دفتر مرکزی شرکت سیمان فارس نو واقع در شیراز بطور روزانه بر اساس مفاد قرارداد و پیوستهای مربوطه.

ماده ۲- مدت قرارداد

۱-۲- مدت این قرارداد از تاریخ ۱۴۰۳/۰۳/۰۱ تا تاریخ ۱۴۰۴/۰۲/۳۱ به مدت ۱۲ (دوازده) ماه می باشد.
 ۲-۲- در صورت ابطال، اتمام مهلت قرارداد یا انحلال (اعم از فسخ، انفساخ، تفاسخ) قرارداد به هر علت، پیمانکار موظف است حداکثر به مدت ۲ (دو) ماه از تاریخ ابطال، انحلال یا اتمام مدت قرارداد، طبق ابلاغیه مکتوب کارفرما به وظایف خود در چارچوب این قرارداد ادامه داده و مبالغ صورت وضعیت های مربوطه را طبق مفاد این قرارداد دریافت نماید. این بند از قرارداد توافقی مستقل از قرارداد اصلی است و در صورت انحلال، اقاله، فسخ، انفساخ یا ابطال یا بطلان تمام یا بخشی از قرارداد کماکان به قوت خود باقی است.

ماده ۳- مبلغ قرارداد

مبلغ کل تقریبی قرارداد جهت انجام امور موضوع قرارداد با حجم برآوردی ۱۱۱,۰۰۰ (یکصد و یازده هزار) پرس غذا به همراه دسر برای مدت ۱۲ ماه (دوازده ماه) جمعا معادل در این قسمت چیزی درج نگردد ریال (در این قسمت چیزی درج نگردد ریال) مطابق با جدول مندرج در پیوست شماره سه قرارداد برآورد می گردد.

تبصره یک: مبالغ قرارداد با در نظر گرفتن کلیه هزینه های پیمانکار در تامین و توزیع غذای کارکنان و الزام پیمانکار به پرداخت حق الزحمه قانونی و کارکرد پرسنل در طول ساعات شبانه روز و روزهای تعطیل و غیر تعطیل طبق تبصره سه و سایر هزینه ها اعم از سود مورد نظر، بیمه، مالیات، بیمه مسئولیت مدنی، معاینات دوره ای کارکنان، تهیه لباس کار، تهیه لوازم ایمنی (که همگی باید مورد تایید کارفرما باشد) و ... محاسبه گردیده و هزینه های پیمانکار تنها در چارچوب مبلغ فوق محاسبه و پرداخت می شود و پیمانکار به جز آن وجه دیگری دریافت نخواهد کرد. (به استثنای مالیات بر ارزش افزوده در صورت شمول)

تبصره دو: پیمانکار می بایست کلیه حقوق و مزایای کارکنان خود را مطابق با قوانین مربوطه و دستورالعملهای شورای عالی کار شامل حقوق پایه، حق پایه سنوات ماهیانه بصورت تجمیعی، مسکن، بن کارگری، عیدی و پاداش، سنوات سالیانه، حق اولاد، مرخصی، لباس کار و وسایل ایمنی، حق شبکاری، نوبتکاری، جمعه کاری، تعطیل کاری (در صورت نیاز)، اضافه کاری، و ... پرداخت نماید.

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

تبصره سه: پرداخت هرگونه وجه به پیمانکار منوط به تایید کارفرما و ارائه تسویه حساب با کارکنان در صورت درخواست کارفرما می باشد.

تبصره چهار: کارفرما مجاز است در صورت تاخیر پیمانکار در اجرای برخی از موارد در قرارداد از جمله تامین مواد اولیه غذایی و تهیه لباس کار کارکنان در مواعد تعیین شده از سوی کارفرما و ... را رأساً تامین نموده و هزینه مربوطه را با اضافه ۲۵٪ (بیست و پنج درصد) هزینه بالاسری از محل صورت وضعیت یا سایر مطالبات و تضامین پیمانکار کسر نماید.

تبصره پنج: کارفرما می تواند در طول مدت قرارداد، حجم کل قرارداد (طبق جدول پیوست شماره سه قرارداد) را حداکثر تا میزان ۲۰٪ (بیست درصد) مبلغ کل برآوردی مندرج در ماده ۳ قرارداد، کاهش یا افزایش دهد. بدیهی است کارفرما در تغییر تعداد پرس ها یا نوع غذاها به غذاهای دیگر مختار است و از این بابت پیمانکار حق هیچگونه ادعایی ندارد. همچنین در صورت کاهش حجم قرارداد بیش از ۲۰٪ مبلغ کل مذکور، پیمانکار حق هیچگونه ادعا یا اعتراضی ندارد.

تبصره شش: در صورتیکه پیمانکار مشمول قانون مالیات بر ارزش افزوده باشد، ضمن ارسال مدارک لازم در این زمینه جهت کارفرما، مالیات و عوارض متعلقه را بصورت مجزا در صورت وضعیت خود که مطابق نمونه سازمان امور مالیاتی تنظیم خواهد نمود منظور می نماید.

ماده ۴- نحوه پرداخت

۴-۱- ۳۰٪ (سی درصد) مبلغ کل برآوردی قرارداد معادل **در این قسمت چیزی درج نکرده ریال (در این قسمت چیزی**

درج نکرده ریال) بعنوان پیش پرداخت در مقابل یک فقره ضمانت نامه بانکی معادل مبلغ مذکور یا چک شرکتی صیادی معادل ۱۲۰٪ (یکصد و بیست درصد)، بعنوان تضمین پیش پرداخت و پس از تامین و انتقال مواد اولیه غذایی مندرج در ماده ۱۳ قرارداد که قابلیت نگهداری به مدت طولانی در انبار را داشته باشند، به انبارهای رستوران واقع در کارخانه سیمان فیروزآباد و رویت ناظر قرارداد و ارائه اسناد مثبت (فاکتورهای مربوط به تامین مواد اولیه غذایی فوق الذکر) از سوی پیمانکار و تایید کارفرما در وجه پیمانکار پرداخت خواهد شد.

۴-۲- پرداخت مابقی مبلغ کل قرارداد به پیمانکار بر اساس صورت وضعیت های ماهیانه مطابق با جداول پیوست شماره سه قرارداد که توسط پیمانکار تنظیم گردیده و در اختیار کارفرما قرار خواهد گرفت می باشد که پس از تایید و تعیین درصد راندمان ماهیانه توسط کارفرما (مطابق با مفاد ماده ۵) و کسر متناسب پیش پرداخت و کسور قانونی پرداخت می گردد. پیمانکار موظف است صورت وضعیت های خود را مطابق با فرم نمونه اداره دارایی و بر اساس مبلغ کل تایید شده توسط کارفرما تنظیم و پیوست اسناد ارسالی نماید.

تبصره یک: پیمانکار می بایست قرارداد را در سامانه پایانه فروشگاهی ثبت نماید. فاکتور مربوط به هر صورت وضعیت نیز بایستی در سامانه پایانه فروشگاهی ثبت و به همراه صورت وضعیت جهت کارفرما ارسال گردد.

تبصره دو: چنانچه به هر دلیل پیمانکار تضمین لازم جهت پیش پرداخت را ارائه ننماید، قرارداد از تاریخ امضای قرارداد از جانب پیمانکار نافذ تلقی شده و پیمانکار در مقابل کلیه تعهدات مندرج در قرارداد مسئول می باشد ولی پرداخت مبلغ پیش پرداخت مشروط به تحویل تضمین فوق الذکر است.

تبصره سه: تضمین موضوع بند ۴-۱ این قرارداد در پایان مدت قرارداد و پس از تسویه و استهلاك مبلغ پیش پرداخت، با کارفرما به پیمانکار مسترد خواهد شد.

تبصره چهار: کلیه پرداختها به پیمانکار به حساب شماره بانک شعبه شماره شبا به نام شرکت واریز خواهد شد.

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

تبصره پنجم: بدیهی است منظور از تایید کارفرما، تایید نهایی در پایان قرارداد می باشد و تاییدیه های ماهیانه هر صورت وضعیت توسط کارفرما جنبه موقت داشته و ملاک تایید نهایی در پایان قرارداد می باشد که می تواند باعث تغییر در تاییدیه های ماهیانه گردد.

ماده ۵- جرایم

۱-۵- پرداخت حق الزحمه ماهیانه به پیمانکار براساس فرم ارزیابی عملکرد (پیوست شماره چهار) می باشد. در صورتیکه درصد راندمان ماهیانه در فرم مذکور (متوسط کل ماه) برابر با ۱۰۰ باشد، صد درصد صورت وضعیت تایید شده توسط کارفرما مطابق با مفاد قرارداد به پیمانکار پرداخت می گردد.

۲-۵- در صورتیکه درصد راندمان ماهیانه کمتر از ۱۰۰ باشد، مبلغ صورت وضعیت تایید شده توسط کارفرما با رعایت تبصره ذیل به همان نسبت کاهش (جریمه) خواهد یافت و پیمانکار حق هر گونه اعتراض را از خود ساقط می نماید.

تبصره یک: حداکثر مجاز میزان کاهش مبلغ صورت وضعیت ماهیانه در خصوص اعمال موارد مندرج در بندهای ۱-۵ و ۲-۵ به میزان ۱۰٪ (ده درصد) مبلغ صورت وضعیت پیمانکار در ماه مورد نظر می باشد.

۳-۵- علاوه بر موارد مندرج در بند ۲-۵، چنانچه غذای تامین شده در یک وعده مورد تایید کارفرما نباشد و یا در صورت مشاهده هرگونه تخلف دیگر از سوی پیمانکار، کارفرما نسبت به اخطار کتبی به پیمانکار اقدام و بر اساس تعداد اخطارها، به طرق ذیل جبران خسارت می نماید:
الف- در صورت دریافت هر اخطار کتبی برای مرتبه اول، به میزان حداکثر ۵۰٪ (پنجاه درصد) هزینه غذای تامین شده در آن وعده از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.

ب- در صورت دریافت هر اخطار کتبی برای مرتبه دوم، به میزان حداکثر ۱۰۰٪ (صد در صد) هزینه غذای تامین شده در آن وعده از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.

ج- در صورتیکه عدم اجرای صحیح هر کدام از مفاد قرارداد، منجر به صدور سه اخطار کتبی به پیمانکار گردد، کارفرما می تواند نسبت به فسخ قرارداد طبق مفاد ماده ۱۵ اقدام و کلیه خسارات وارده را از محل تضمین اجرای تعهدات و یا از سایر تضامین یا مطالبات پیمانکار یا سایر طرق قانونی رفع نماید. مرجع تشخیص تقصیر و میزان ورود خسارت، کارفرما می باشد.

۴-۵- ملاک آمار غذای روزانه بر اساس اعلام نظر کارفرما می باشد. مسئولیت و هزینه مواد غذایی مزاد بعهد پیمانکار می باشد. در صورت کمبود غذا و متعلقات در یک وعده، به میزان سه برابر صورت وضعیت غذا و متعلقات تامین شده در آن وعده بعنوان جریمه از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

۵-۵- چنانچه در طول مدت قرارداد بر اساس عملکرد پیمانکار (ارائه غذای ناسالم و غیر استاندارد) خساراتی از قبیل ایجاد بیماری یا مسمومیت به هر یک از کارکنان با تشخیص کارفرما وارد گردد، پیمانکار مکلف به پرداخت و جبران کلیه هزینه های ذیل می باشد:

الف - معاینات و درمان و به تبع آن عکسبرداری و آزمایشات، که با ارائه اسناد و مدارک مثبت از مراجع درمانی ارائه گردد.

ب- هرگونه غیبت کاری کارکنان کارفرما با توصیه پزشک معالج با در نظر گرفتن حداقل **یک سی ام** مبلغ حقوق ماهیانه زیان دیده به ازای هر روز غیبت.

ج- خسارات جانبی و تبعی که از بابت مسمومیت یا بیماری به کارکنان کارفرما وارد می گردد به تشخیص کارشناس رسمی دادگستری، که صرفاً از سوی کارفرما انتخاب گردیده، تعیین خواهد شد.

د- کسر مبلغ معادل میانگین هزینه روزانه ناهار (در هر ماه) از صورت وضعیت پیمانکار.

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

ماده ۶- کسور قانونی

۱-۶- کارفرما ۵٪ (پنج درصد) از هر صورت وضعیت پیمانکار بعلاوه کلیه وجوه آخرین صورت وضعیت را مطابق ماده ۳۸ قانون تامین اجتماعی بعنوان علی الحساب بیمه کسر نموده که پس از ارائه مفصلا حساب سازمان تامین اجتماعی از سوی پیمانکار کلیه وجوه کسر شده بیمه ای عیناً به وی مسترد خواهد شد.

۲-۶- پرداخت هر گونه عوارض و بدهی دیگر دولتی و غیر دولتی که در این قرارداد تصریح نگردیده باشد به عهده پیمانکار است و کارفرما هیچ مسئولیتی ندارد.

ماده ۷- تضامین قرارداد

الف) تضمین اجرای تعهدات

پیمانکار مکلف است حداکثر ظرف مدت ۷ (هفت) روز پس از امضای قرارداد و به عنوان یکی از شروط لازم قرارداد ۱۰٪ (ده درصد) مبلغ کل قرارداد معادل **در این قسمت چیزی درج نگردد ریال (در این قسمت چیزی درج نگردد ریال)** را بابت تضمین اجرای تعهدات قرارداد بصورت یک فقره رسید واریز سپرده نقدی در وجه شرکت سیمان فارس نو یا مطالبات تایید شده (اولویت اول) و یا ضمانت نامه بانکی (اولویت دوم) به کارفرما تسلیم نماید. تضمین مذکور پس از پایان مدت قرارداد و ارائه مفصاحساب از سازمانهای ذیربط، با تایید کارفرما به پیمانکار مسترد خواهد شد.

تبصره یک: پس از امضاء و ابلاغ قرارداد، چنانچه به هر دلیل پیمانکار تضمین اجرای تعهدات را در مهلت مقرر ارائه ننماید، ضمن ضبط تضمین شرکت در مناقصه/ شرکت در فرایند اجرای کار پیمانکار طبق مفاد اسناد مناقصه، بر اساس آیین نامه های شرکت سیمان فارس نو اقدام خواهد شد.

ب) تضمین حسن انجام کار

از مبلغ صورت وضعیت اول پیمانکار ۱۰٪ (ده درصد) بعنوان تضمین حسن انجام کار کسر و بصورت سپرده نزد کارفرما نگهداری خواهد شد. سپرده حسن انجام کار پیمانکار در پایان مدت قرارداد و اجرای مفاد آن با تایید کارفرما به پیمانکار مسترد خواهد گردید.

تبصره دو: بدیهی است استرداد و آزاد نمودن تضامین این قرارداد از جمله تضمین حسن انجام کار رافع مسئولیت پیمانکار در خصوص عدم انجام وظایف قانونی خود در طول مدت قرارداد نبوده و در اینصورت کارفرما حق مطالبه حقوق خود را از کلیه طرق قانونی خواهد داشت.

تبصره سه: کارفرما می تواند در صورت تخلف پیمانکار در هر مورد از انجام تعهدات موضوع قرارداد، ضرر و زیان خود را علاوه بر مطالبات پیمانکار و سایر راههای قانونی از محل تضامین مذکور در این ماده یا سایر تضامین ماخوذه از پیمانکار رأساً بدون مراجعه به مراجع قضایی تأمین نماید.

ماده ۸ - تعهدات پیمانکار

۱-۸) تعهدات عمومی

۱- پیمانکار متعهد است کلیه عملیات موضوع قرارداد را با بهترین روش اجرایی بوسیله کارگرانی که در کار خود تخصص و تجربه کافی دارند به هزینه خود انجام دهد. بکارگیری کارگران ساده و متخصص به تعداد لازم و با رعایت حداقل مذکور در قرارداد به عهده پیمانکار است ولیکن پیمانکار موظف است در پایان هر ماه آماری از تعداد و طبقات مختلف کارگران و لیست دستمزد آنان و مفصاحساب حق بیمه پرداختی کارگران را تهیه کرده و جهت اطلاع و نظارت در اختیار کارفرما قرار دهد.

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

پیمانکار می بایست غذا و متعلقات موضوع قرارداد را با بکاربردن بهترین روشها و با کیفیت بالای قابل قبول به تشخیص و تایید کارفرما به کارفرما تحویل نماید. خدمات موضوع قرارداد می بایست منطبق با معیارها و استانداردهای بهداشتی و دستورالعملهای ابلاغی از سوی کارفرما و رعایت موازین شرعی باشد.

۲- پیمانکار اقرار می نماید که از جمیع قوانین و مقررات ناظر بر این قرارداد از جمله مقررات و قوانین مربوط به کار و تامین اجتماعی و همچنین قوانین مربوط به مالیاتها و عوارض مطلع بوده و متعهد به رعایت آنها است، در هر حال مسئولیت عدم اجرای قوانین و مقررات در خصوص کارکنان تحت پوشش و عدم اجرای مفاد قرارداد متوجه پیمانکار خواهد بود.

۳- پیمانکار موظف است مقررات شرکت را رعایت نموده و قوانین کار و تامین اجتماعی را در مورد کارکنان خود بطور دقیق و کامل اعمال نماید. همچنین پیمانکار می بایست با رعایت کلیه شرایط مقرر در قانون کار، آیین نامه و بخشنامه های مربوطه و طرح طبقه بندی مشاغل، نسبت به انعقاد قرارداد کار مکتوب با هر یک از کارکنان خود اقدام کند و در آن به نحو دقیق و بارز ابتدا و انتهای مدت قرارداد، میزان حق السعی و ... را ذکر نماید. بدیهی است رعایت کلیه تعهدات قانونی و قراردادی ناشی از انعقاد قرارداد پیمانکار با نیروهای خود، بر ذمه پیمانکار است.

پیمانکار موظف است حق بیمه تامین اجتماعی کارکنان خود را مطابق قانون تامین اجتماعی و بر اساس حق الزحمه دریافتی آنها و حداکثر تا پایان ماه بعد به حساب سازمان تامین اجتماعی واریز نماید.

۴- کلیه کارکنان پیمانکار می بایستی تحت پوشش بیمه مسئولیت مدنی یکی از شرکتهای بیمه ای (شامل ماموریتهای خارج از کارگاه، اماکن وابسته به کارگاه مانند حمام، رستوران، سالن ورزشی و ...، پرداخت خسارت بدون رای دادگاه، پرداخت هزینه های پزشکی طبق صورتحساب و بدون در نظر گرفتن تعرفه های دولتی، پرداخت دیه به ارزش روز حداقل یکسال تا سه سال از تاریخ صدور بیمه نامه، پرداخت غرامت به کارگران حادثه دیده از روز چهارم و حداکثر تا ۹۰ روز، پرداخت خسارت بدنی به کارگران در حوادثی که مرتبط با کار اصلی آنها نبوده، پرداخت تعدد دیات و ...) باشند و پیمانکار باید تصویر بیمه نامه مربوطه را جهت اطلاع به کارفرما ارائه نموده و در صورتیکه ایرادی در خصوص بیمه نامه مذکور اعلام شود، پیمانکار باید نسبت به رفع آن اقدام نماید. بدیهی است کلیه مسئولیت های ناشی از عدم رعایت مفاد این بند بر ذمه پیمانکار است.

۵- پیمانکار موظف است نسبت به انجام بیمه تکمیلی کارکنان متقاضی خود و افراد خانواده ایشان (همسر و فرزندان) با رعایت شرایط ذیل اقدام نماید. تعداد بیمه شدگان در حال حاضر ۱۴ (چهارده) نفر است و بر اساس قرارداد فعلی، حق بیمه درمان تکمیلی برای هر نفر ماهیانه ۳,۷۵۹,۰۰۰ (سه میلیون و هفتصد و پنجاه و نه هزار) ریال می باشد.

الف - یک سوم هزینه بیمه تکمیلی به عهده کارکنان متقاضی و دو سوم آن به عهده پیمانکار می باشد.

ب - بیمه تکمیلی می بایستی حداقل پوششهای مورد تایید کارفرما را داشته باشد.

ج - شرکت ارائه دهنده بیمه تکمیلی، می بایستی با هماهنگی کارفرما انتخاب شود.

د - پس از پایان دوره قرارداد بیمه درمان تکمیلی، پیمانکار می بایست جهت ادامه بیمه درمان تکمیلی کارکنان طبق نظر کارفرما اقدام نماید. بدیهی است مابه التفاوت دو سوم هزینه مذکور در بند الف از طرف کارفرما به پیمانکار پرداخت و به مبلغ کل قرارداد اضافه خواهد شد.

ه - در صورت عدم عقد قرارداد و اجرای بیمه درمان تکمیلی کارکنان و یا عدم پرداخت به موقع اقساط مربوطه توسط پیمانکار، کارفرما در این رابطه رأساً اقدام نموده و هزینه آن را به اضافه ۲۵٪ (بیست و پنج درصد) هزینه بالاسری از محل مطالبات و تضامین پیمانکار کسر می نماید.

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

- ۶- پیمانکار موظف است تا دوم هر ماه صورت وضعیت ماه قبل خود را به دبیرخانه شرکت سپمان فارس نو تحویل نماید.
- ۷- پیمانکار باید توان مالی تامین حقوق کارکنان و سایر هزینه های این قرارداد را برای مدت **یک ماه** داشته باشد، همچنین موظف است فیش حقوقی ماهانه کارکنان تحت پوشش خود را طبق دستور العمل های شورای عالی کار که حاوی حقوق و مزایا شامل مزد مبنا (حقوق پایه و پایه سنوات ماهیانه بصورت تجمیعی)، میزان کارکرد عادی، میزان کارکرد اضافه کاری، مبلغ اضافه کاری، حق اولاد، حق مسکن، حق جمعه کاری، حق شبکاری، بن کارگری، عیدی و پاداش، سنوات سالیانه (پیمانکار موظف است عیدی و سنوات سالیانه کارکنان تحت پوشش خود را به صورت ماهیانه و یا با نظر کارفرما پرداخت نماید) و کسور قانونی و ... می باشد، را تهیه و در پایان هر ماه در اختیار کارکنان تحت پوشش قرار داده و یک نسخه از آن را پیوست صورت وضعیت نماید.
- تبصره یک:** پرداخت صورت وضعیت هر ماه منوط به انجام اقدامات ذیل و ارائه مستندات مربوطه، مطابق زمان بندی ذکر شده می باشد:
- الف- تهیه طرح طبقه بندی و ارائه آن به کارفرما و اداره تعاون، کار و رفاه اجتماعی ظرف مدت ۴ ماه، و نیز ارائه یک نسخه از قراردادهای پرسنل به ایشان در اسرع وقت و در فرصت قانونی مربوطه. با توجه به زمان بر بودن تهیه طرح طبقه بندی، پیمانکار مکلف است از ابتدای شروع کار خود تا زمان تهیه طرح طبقه بندی، نسبت به عقد "قرارداد کار در مدت معین" با نیروهای خود اقدام نماید، به نحوی که کارکنان در تمام مدت قرارداد دارای قرارداد کار باشند.
- ب- ارائه صورت وضعیت هر ماه حداکثر تا دومین روز کاری ماه بعد
- پ- محاسبه و پرداخت حق الزحمه هر ماه بر اساس گزارش کارکرد پرسنل و مطابق دستورالعمل های شورای عالی کار، شرایط کار کارفرما و شرح مندرج در قرارداد حداکثر تا پنجم ماه بعد
- ت- ارائه فهرست تفکیکی واریزی حقوق کارکنان که به تأیید بانک رسیده باشد حداکثر تا هفتم ماه بعد (اصل مدرک و فایل اسکن شده مربوطه)
- ث- تنظیم فیش حقوقی هر ماه کارکنان تحت پوشش طبق دستورالعمل های شورای عالی کار و مندرجات قرارداد و در قالب مورد نظر کارفرما و ارائه آن به کارکنان حداکثر تا پنجم ماه بعد
- ج- ارائه یک نسخه از فیشهای حقوقی کارکنان در هر ماه که حاوی امضاء و اثر انگشت ایشان باشد به همراه فایل اسکن شده مربوطه و همچنین فایل حاوی اطلاعات فیش حقوقی در قالب مورد نظر کارفرما حداکثر تا هفتم ماه بعد
- چ- بارگذاری اطلاعات دستمزد و حقوق و مزایای کارکنان در هر ماه در سامانه سازمان تامین اجتماعی، سپس چاپ "صورت دستمزد و حقوق و مزایا" کارکنان، از طریق سامانه سازمان تامین اجتماعی و ارائه آن به همراه "رسید دریافت لیست از طریق اینترنت" و "برگ پرداخت حق بیمه" همراه با صورت وضعیت و حداکثر تا دومین روز کاری ماه بعد (اصل مدرک و فایل اسکن شده مربوطه)
- ح- واریز حق بیمه ماهیانه کارکنان در هر ماه و ارائه فیش مربوطه حداکثر تا پایان ماه بعد (اصل مدارک و فایل اسکن شده مربوطه)
- ۸- کارفرما مجاز است در پایان مدت قرارداد یا در صورت ابطال یا انحلال قرارداد قبل از پایان مهلت قرارداد نسبت به نگهداری مطالبات و تضمین اجرای تعهدات پیمانکار تا ۴۵ (چهل و پنج) روز از تاریخ قطع همکاری بدلائل مذکور اقدام نماید. در صورتیکه در مدت مذکور از طرف پرسنل پیمانکار یا پیمانکاران جزء (که با تأیید کتبی کارفرما کل یا بخشی از قرارداد به ایشان واگذار گردیده) اسناد مثبتی مبنی بر طرح دعوی یا شکایت در مراجع صالحه به کارفرما ارائه گردد، به میزان مورد دعوی از مطالبات یا تضامین پیمانکار نزد کارفرما کسر و پس از صدور رأی قطعی با دستور مراجع قضائی به شخص ذینفع پرداخت یا به حساب مرجع صالحه واریز می گردد. بدیهی است پس از انقضای مدت ۴۵ روز در صورت تأیید کارفرما، مابقی مطالبات یا تضمین پیمانکار بجز مقدار مذکور تسویه و به ایشان پرداخت می شود.

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

۹- پیمانکار موظف به بکارگیری نیروی انسانی با شرایط جسمی و روانی کاملاً مناسب، جهت انجام کلیه امور مربوط به موضوع قرارداد می باشد. همچنین کلیه مدارک کارکنان پیمانکار از قبیل گواهی عدم سوء پیشینه، معاینات قبل از استخدام، گواهی بهداشت (عدم ابتلا به بیماریهای واگیردار) و گواهی عدم اعتیاد به مواد مخدر، مدرک تحصیلی، سوابق و تجربه کاری، و ... بایستی توسط پیمانکار اخذ گردد. مسئولیت عدم رعایت مفاد این بند بر ذمه پیمانکار است و کارفرما هیچ گونه مسئولیتی در قبال عدم بررسی یا عدم تناسب شرایط جسمی و روانی نیروهای پیمانکار با شرایط کار ندارد.

۱۰- پیمانکار موظف است حقوق و مزایای کارکنان خود در هر ماه را حداکثر تا پنجم ماه بعد پرداخت نماید و این موضوع ارتباطی با پرداخت صورت وضعیت از طرف کارفرما ندارد. در صورت تاخیر در پرداخت حقوق و مزایا و حق بیمه ماهیانه نیروها حداکثر تا ۵ (پنج) روز از مهلت مذکور، کارفرما مجاز است به میزان ۵٪ (پنج درصد) از صورت وضعیت ماه بعد پیمانکار را جریمه نماید. چنانچه این تاخیر بیش از پنج روز از مهلت مذکور (دهم هر ماه) باشد، کارفرما (شرکت سیمان فارس نو) راساً نسبت به پرداخت حقوق و مزایای کارکنان پیمانکار همچنین پرداخت حق بیمه آنان به سازمان تامین اجتماعی با مأخذ ارقام آخرین فیش حقوقی ماه گذشته آنان اقدام نموده و هزینه آنرا بعلاوه ۲۵٪ (بیست و پنج درصد) هزینه بالاسری از محل مطالبات یا تضامین پیمانکار کسر خواهد نمود. پیمانکار نسبت به اصل پرداخت و میزان مبلغ پرداختی به کارکنان حق هیچگونه اعتراض نداشته و حق هر گونه ادعا و اعتراض را از خود سلب و ساقط می نماید. بدیهی است در صورت کسر ۲۵٪ هزینه بالاسری، مبلغ ۵٪ جریمه کسر نخواهد شد.

تبصره ۵: پیمانکار باید توجه داشته باشد حق بیمه تامین اجتماعی مکسوره از حقوق و مزایای نیروهای خود را باید مطابق ماده ۲۸ قانون تامین اجتماعی و اصلاحیه ها و الحاقات آن حداکثر تا پایان ماه بعد به حساب سازمان تامین اجتماعی واریز نماید.

۱۱- پیمانکار بایستی حتی المقدور از نیروهای بومی منطقه استفاده نماید.

۱۲- پیمانکار موظف است همزمان با انجام معاینات دوره ای کارخانه سیمان فیروزآباد نسبت به انجام معاینات با یکی از شرکت های طب کار مورد تایید دانشگاه علوم پزشکی استان فارس اقدام نموده و پرونده پزشکی معاینات (کلیه کارکنان در تخصصهای مختلف که بیش از سه ماه و در زمان انجام معاینات در شرکت سیمان فارس نو مشغول به کار می باشند) را به واحد ایمنی و بهداشت کارخانه ارسال نماید. بدیهی است در صورت عدم انجام معاینات، کارخانه راساً نسبت به انجام معاینات و آزمایشات با احتساب ۲۵ درصد هزینه بالاسری و جریمه اقدام خواهد نمود.

۱۳- هرگاه کارکنان پیمانکار در اجرای صحیح کار مسامحه ورزند و یا باعث اختلال در نظم انجام امور گردند کارفرما می تواند متقاضی برکناری شخص یا اشخاص متخلف گردد و پیمانکار می بایست نسبت به برکناری متخلفین اقدام نماید و بدون رضایت کارفرما، حق بکارگیری مجدد نیروی متخلف را نخواهد داشت.

۱۴- پیمانکار حق واگذاری تمام یا قسمتی از امور موضوع این قرارداد را به صورت مستقیم یا غیر مستقیم به شخص یا اشخاص ثالث اعم از حقیقی یا حقوقی بدون اخذ مجوز کتبی کارفرما نخواهد داشت.

تبصره ۵: موافقت کارفرما با واگذاری بخشی از قرارداد به غیر به هیچ وجه رافع مسئولیت پیمانکار در مقابل تعهدات وی بر اساس این قرارداد نبوده و پیمانکار کماکان در مقابل کیفیت و کمیت کلیه عملیات از جمله بخش واگذار شده به غیر مسئول می باشد و در خصوص تعهدات واگذار شده، شخص موضوع این تبصره با پیمانکار با یکدیگر مسئولیت تضامنی دارند.

۱۵- پیمانکار مکلف به رعایت کلیه مقررات و قوانین دولتی و قوانین این شرکت در خصوص ایمنی و بهداشت کار می باشد. همچنین پیمانکار می بایست در اجرای مفاد این قرارداد کلیه مقررات و قوانین زیست محیطی و ایمنی و بهداشت را مطابق پیوست شماره یک

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

(شرایط و مقررات ایمنی، بهداشتی و زیست محیطی) با هزینه خود رعایت نماید و نسبت به معرفی یک نفر از کارکنان تحت عنوان رابط ایمنی و بهداشت اقدام کند.

۱۶- پیمانکار متعهد است کلیه تدابیر لازم را برای جلوگیری از وارد شدن خسارت و آسیب به تجهیزات کارفرما اتخاذ نماید و اگر در اثر سهل انگاری خسارتی به تجهیزات و یا محصولات کارفرما وارد آید پیمانکار مسئول جبران آن خواهد بود و خسارات وارده از محل تضامین یا مطالبات پیمانکار بدون مراجعه به مراجع قضایی و طبق نظر کارفرما اعم از اصل ورود و میزان خسارت جبران می گردد.

۱۷- در صورت عدم اجرای تعهدات مطابق با مفاد قرارداد بر اساس نظر کارفرما، کلیه مسئولیتها بعهد پیمانکار است و وی موظف به جبران خسارات می باشد. در غیر اینصورت کارفرما خسارات وارده را از مطالبات پیمانکار و یا از محل تضمین اجرای تعهدات قرارداد یا سایر طرق قانونی کسر خواهد نمود.

تبصره چهار: در صورتیکه میزان خسارات بیش از ۱۰٪ (۵۵ درصد) مبلغ کل قرارداد شود کارفرما پس از دریافت کلیه خسارات از محل تضامین یا مطالبات پیمانکار یا سایر طرق قانونی، حق فسخ قرارداد را مطابق با مفاد ماده ۱۴ دارد. مرجع تشخیص تقصیر و میزان ورود ضرر و زیان، کارفرما می باشد.

۱۸- ساعت شروع و پایان کار کارکنان پیمانکار توسط کارفرما تعیین و در صورت نیاز به خدمات پیمانکار در سایر ساعات شبانه روز یا در روزهای تعطیل با نظر کارفرما، پیمانکار موظف به همکاری می باشد و از این بابت هیچگونه وجه اضافه ای پرداخت نمی گردد.

۱۹- کارفرما هیچگونه مسئولیتی در قبال حوادث ناشی از کار یا هر گونه حادثه دیگر، که ممکن است جهت کارکنان پیمانکار یا اشخاص ثالث حاضر در محل اتفاق بیفتد نداشته و تنها پیمانکار در این رابطه مسئول شناخته می شود. در صورت بروز هر گونه حادثه برای هر یک از نیروی های پیمانکار یا اشخاص ثالث حاضر در محل، وی موظف است بلافاصله موضوع را به کارفرما اطلاع داده و مکلف به تکمیل و ارسال فرم گزارش حادثه به مراجع قانونی می باشد. همچنین پیمانکار مکلف است حداکثر تا ۴۸ ساعت پس از وقوع حادثه موضوع حادثه را کتباً به بیمه مسئولیت مدنی طرف قرارداد خود اعلام و مدارک مورد نیاز آنان را تهیه و ضمن تحویل به بیمه گر یک نسخه رونوشت از مدارک را نیز به کارفرما تحویل نماید.

چنانچه حوادث یاد شده منجر به بروز هر گونه آسیب و صدمه جسمانی، خسارت و ضرر و زیان مالی شود، و یا اینکه هر یک از نیروهای پیمانکار، کارفرما یا اشخاص ثالث بر علیه پیمانکار خود یا شرکت سیمان فارس نو در خصوص موارد فوق شکایتی تنظیم نماید، کلیه مسئولیتهای حقوقی یا کیفری و یا جرایم مالی آنها بر عهده و مسئولیت پیمانکار بوده و کارفرما هیچگونه مسئولیتی را پذیرا نمی باشد و در صورت پرداخت هر گونه مبلغ بابت موارد فوق الذکر اعم از دیه، جزای نقدی، جریمه و... از سوی کارفرما، معادل مبلغ پرداختی از محل مطالبات یا تضامین پیمانکار یا سایر طرق قانونی کسر خواهد شد.

۲۰- پیمانکار متعهد به اجرای کلیه تعهدات خود در این قرارداد و یا در مواردی که در قرارداد پیش بینی نشده، به موجب قوانین جاری کشور می باشد. در صورت تخلف پیمانکار، نادیده گرفتن یا متوجه نشدن کارفرما در خصوص مواردی از تخلفات مذکور مجوزی برای عدم پایبندی پیمانکار به سایر تعهدات خود نمی باشد و نباید به عنوان نادیده گرفتن تخلفات بعدی اعم از اینکه از همان نوع یا از نوع دیگری باشد، تلقی گردد.

۲۱- پیمانکار موظف است جهت کل پرسنل مربوطه هر ۴ ماه (چهار ماه) یکبار لباس کار مناسب تهیه و بین آنها توزیع نماید. مشخصات لباس شامل فرم، رنگ و اندازه باید مورد تایید کارفرما و متمایز از سایر بخشها بوده وضعیت ظاهری کارگران پیمانکار نیز بایستی مرتب

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

و تمیز باشد. علاوه بر این پیمانکار موظف است نسبت به تهیه و توزیع کفش ایمنی مخصوص آشپزخانه مدل ارک بصورت سالیانه و همچنین ماسک و شیلد صورت به تعداد مورد نظر کارفرما اقدام نماید.

۲۲- یک نفر به عنوان نماینده، بایستی از طرف پیمانکار و به هزینه وی معرفی، که پس از تایید کارفرما بطور تمام وقت با ناظر قرارداد همکاری نماید و طبق برنامه تنظیمی روزانه کنترل‌های لازم را در خصوص نحوه انجام صحیح موضوع قرارداد بعمل آورده به کارفرما گزارش داده و مسئولیت پاسخگویی پیمانکار بعهده نامبرده می باشد.

۲۳- هرگونه ملاقات کارکنان پیمانکار با افراد خارج از سازمان در ساعات اداری و کاری ممنوع می باشد.

۲۴- استفاده نیروهای پیمانکار از سالن ورزش کارخانه ممنوع می باشد. در صورت استفاده یا حضور نیروهای پیمانکار در سالن ورزش کارخانه، کارفرما هیچگونه مسئولیتی در قبال حوادث ورزشی یا غیر ورزشی که ممکن است جهت آنها حادث شود نداشته و تنها پیمانکار در این خصوص مسئول شناخته می شود. چنانچه حوادث یاد شده منجر به بروز هرگونه آسیب و صدمه جسمانی، خسارت و ضرر و زیان مالی شود، و یا اینکه هر یک از نیروهای پیمانکار، کارفرما یا اشخاص ثالث بر علیه پیمانکار خود یا شرکت سپمان فارس نو در خصوص موارد فوق شکایتی تنظیم نماید، کلیه مسئولیتهای حقوقی یا کیفری و یا جرایم مالی آنها بر عهده و مسئولیت پیمانکار بوده و کارفرما هیچگونه مسئولیتی را پذیرا نمی باشد و در صورت پرداخت هرگونه مبلغ بابت موارد فوق الذکر اعم از دیه، جزای نقدی، جریمه و... از سوی کارفرما، معادل مبلغ پرداختی از محل مطالبات یا تضامین پیمانکار یا سایر طرق قانونی کسر خواهد شد.

۲۵- کارفرما هیچگونه تعهد استخدامی، نسبت به کارکنان پیمانکار نداشته و از هرگونه مسئولیتی در این موارد مبرا است و کلیه تعهدات ذریبط برعهده پیمانکار می باشد. ضمناً با اتمام قرارداد، پیمانکار موظف است ضمن تسویه حسابهای قانونی، مفاصاحساب پرسنل تحت پوشش را به کارفرما ارائه دهد.

۲۶- مهم: پیمانکار موظف است نسبت به اخذ کارت تندرستی جهت کلیه کارکنان تحت پوشش (با هزینه خود پیمانکار و بدون کسر هزینه از کارکنان) اقدام نماید.

۲۷- تهیه و تامین نهار و شام کلیه کارکنان پیمانکار در محل کارخانه و دفتر مرکزی به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.

۲۸- تامین وسیله مناسب (با تشخیص کارفرما) جهت ایاب و ذهاب پرسنل، خارج از ساعات حرکت سرویس های کارفرما، بعهده و هزینه پیمانکار می باشد و کارفرما هیچ گونه تعهد و مسئولیتی در قبال سرویس دهی در این ساعات نخواهد داشت. همچنین پرداخت هرگونه وجه نقد یا روشهای جایگزین بجای استفاده از سرویس های معمول ایاب و ذهاب ممنوع می باشد و هیچگونه عذری برای عدم تهیه وسیله در این خصوص از پیمانکار پذیرفته نیست.

۲۹- پیمانکار می بایست در خصوص پسماندها هماهنگی مناسب با واحد محیط زیست کارفرما به عمل آورده و نسبت به تفکیک زباله های رستوران اقدام نماید. زباله های خشک و تر باید از هم تفکیک و در سطل های مجزا و مشخص قرار گیرند.

۳۰- با توجه به اینکه در طول مدت قرارداد ممکن است کارفرما اقدام به تعلیق قرارداد نماید، لذا پیمانکار می بایست تدابیر لازم را در رابطه خود با کارکنان اتخاذ نماید بطوریکه متحمل خسارت دوران تعلیق نگردد.

۳۱- پیمانکار می بایست کلیه مدارک قید شده در قرارداد را جهت بررسی و تایید به کارفرما ارائه نماید.

۳۲- پیمانکار مکلف است نسبت به ارائه گواهینامه تایید صلاحیت شرکتهای خدماتی و گواهینامه تایید صلاحیت ایمنی صادره از اداره تعاون، کار و رفاه اجتماعی به کارفرما اقدام و در صورت خاتمه اعتبار در طول مدت قرارداد، نسبت به تمدید اعتبار آنها اقدام نماید. هرگونه مسئولیت و عواقب عدم ارائه گواهینامه ها و مجوزهای مورد نیاز به عهده پیمانکار می باشد.

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

- ۳۳- پیمانکار باید در خصوص استفاده کارکنان خود از مرخصی سالیانه بر اساس قوانین و بخشنامه های شورای عالی کار برنامه ریزی نماید.
- ۳۴- پیمانکار می بایست ظرف مدت یکماه پس از پایان مدت قرارداد مستندات تسویه حساب با کارفرما و نیز تسویه حساب با کارکنان خود را به کارفرما ارائه نماید.
- ۳۵- پیمانکار متعهد می گردد ضمن رعایت کامل اصول حرفه ای طبق نظر کارفرما، اسرار کارفرما را حفظ نموده و کلیه اطلاعات و اسناد و مدارکی را که در اختیار وی گذارده می شود، محرمانه تلقی نماید.
- ۳۶- پیمانکار در اجرای امور موضوع این قرارداد موظف به رعایت قانون حداکثر استفاده از توان تولیدی و خدماتی کشور و حمایت از کالای ایرانی توسط خود و پیمانکاران یا تامین کنندگان جزء خود می باشد.
- ۳۷- پیمانکار اقرار می نماید که موضوع قرارداد را به دقت مطالعه نموده و از مفاد آن بطور کامل اطلاع دارد و نسبت به اجرای هر کدام از تعهدات خود نمی تواند به عذر عدم اطلاع متعذر شود.
- ۳۸- امضاء کنندگان قرارداد اقرار دارند که جهت امضای این قرارداد صلاحیت و اختیار لازم و کافی را دارا بوده و هیچ گونه محدودیت قانونی یا قراردادی ندارد. در صورتیکه خلاف اقرار اخیر کشف شود، متخلفین متضامنا مسئول جبران کلیه خسارات مادی و معنوی و ممکن الحصول و عدم نفع طرف مقابل هستند. این شرط مستقل از قرارداد حاضر بوده و در فرض بی اعتباری قرارداد نیز به عنوان یک تعهد مستقل وفق ماده ۱۰ قانون مدنی معتبر و لازم الاتباع است.

۲-۸) تعهدات اختصاصی

- ۱- کارفرما می تواند در هر زمان و بدون اطلاع قبلی آزمایش کیفی مواد اولیه خریداری شده را انجام دهد. پیمانکار موظف است در این خصوص همکاری لازم را با کارفرما انجام دهد.
- ۲- پیمانکار موظف است کلیه موازین و استانداردهای بهداشتی را در تهیه غذا رعایت نماید.
- ۳- پیمانکار موظف است مواد غذایی مورد نیاز را که امکان فاسد شدن آنها در کوتاه مدت می باشد بصورت روزانه و بطور تازه تهیه نماید.
- ۴- پیمانکار موظف است مواد اولیه عمده مانند گوشت، مرغ، ماهی، برنج و روغن را با بهترین شرایط تهیه کند. در این خصوص رعایت موارد زیر توسط پیمانکار الزامی است:
- الف- گوشت گوساله و گوسفندی باید طبق برنامه زمانبندی (که با هماهنگی کارفرما تنظیم گردیده) و گوشت مرغ، ماهی بطور روزانه با نظر کارفرما تهیه گردد. پیمانکار موظف است کلیه مواد فساد پذیر نظیر گوشت مرغ، ماهی، گوساله و گوسفند را حداکثر تا ساعت ۱۶ هر روز (قبل از اتمام ساعت کاری) به واحد ایمنی و بهداشت کارفرما ارائه نماید. حمل مواد گوشتی حتما بایستی با خودروهای یخچال دار صورت پذیرد.
- ب- روغن می بایست از نوع مایع (مخصوص سرخ کردن و معمولی) و در ظرف بسته بندی های شفاف (طلق/ شیشه) با نظر کارفرما تهیه گردد.
- ج- برنج جهت غذاهای چلو و پلو از نوع برنج ایرانی (کامفیروز درجه یک یا شمالی با همان قیمت) با نظر کارفرما تهیه گردد.
- ۵- در صورت صلاحدید کارفرما، پیمانکار موظف به تهیه و تامین ظروف یکبار مصرف درجه یک مخصوص ترشی و سالاد و ماست (شیشه ای شفاف با درب یکپارچه) با هماهنگی کارفرما می باشد.
- ۶- پیمانکار موظف است روزانه به تعداد اعلام شده از سوی کارفرما، نسبت به تهیه ظروف یکبار مصرف غذا اقدام نماید.
- ۷- پیمانکار موظف به تامین مواد اولیه مرغوب بوده و باید موارد زیر را رعایت نماید:

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

الف- کلیه مواد اولیه غذایی باید از محل های مجاز و مورد تایید مراکز بهداشت به صورت بهداشتی تهیه گردد و کلیه اطلاعات تامین کنندگان از قبیل نام، نشانی، و شماره تماس آنها را به کارفرما اعلام و در صورت تغییر هر یک از تامین کنندگان نسبت به ارائه اطلاعات جدید اقدام نماید.

ب- چنانچه مواد اولیه غذایی به شرح ذیل غیر استاندارد و نامرغوب تشخیص داده شود، پیمانکار مطابق مفاد ماده ۵ این قرارداد مشمول جریمه خواهد گردید (تشخیص موارد به عهده کارفرما می باشد):

ب-۱- هرگونه مواد اولیه غذایی که بر اساس تایید آزمایشگاه دارای آلودگی باشد.

ب-۲- هر نوع مواد اولیه غذایی غیر استاندارد، تاریخ مصرف گذشته و مانده.

ب-۳- هر نوع مواد اولیه غذایی که در شرایط غیر استاندارد و نامطلوب نگهداری شده است.

ب-۴- نان های مانده و غیر تازه.

ب-۵- لازم به ذکر است دیگر مواد اولیه غذایی غیر بهداشتی که در موارد فوق اشاره نگردیده نیز طبق نظر کارفرما مشمول این بند می باشد.

۸- کلیه اجناس تهیه شده می بایست به رویت کارفرما رسانده شود و در صورت عدم تایید و یا عدم رضایت کارفرما از نوع و کیفیت مواد اولیه، پیمانکار موظف است در اسرع وقت نسبت به حذف و تعویض اجناس اقدام و مواد درجه یک تهیه کند.

۹- پیمانکار موظف است مطابق برنامه غذایی و آمار اعلام شده از سوی کارفرما، روزانه حداکثر ۳ (سه) نوع غذا را در هر وعده به تعداد لازم تامین و توزیع نماید.

۱۰- آمار غذای روزانه توسط کارفرما اعلام می گردد. مسئولیت و هزینه غذای مازاد به عهده پیمانکار می باشد و در صورت کمبود غذا، به ازای هر پرس کمبود به میزان سه برابر قیمت غذای تقاضا شده، از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد.

۱۱- پیمانکار می تواند مواد غذایی فاسد نشدنی را به صورت یکجا تهیه و با توجه به ظرفیت انبار (خشکبار) حداکثر برای سه ماه نگهداری کند. مواد مزبور بایستی متناسب با مصرف روزانه و بسته به قابلیت نگهداری، تهیه و با بسته بندی های بهداشتی و با پوشش مناسب نگهداری شود.

۱۲- حمل مواد اولیه غذا و دسر و سایر متعلقات به محل کارخانه سیمان فیروزآباد به عهده و هزینه پیمانکار است که کلیه اقلام می بایست پس از تایید کارفرما تحویل انباردار پیمانکار داده شده و در محل انبار ساختمان رستوران کارخانه تخلیه و انبار شوند.

۱۳- پیمانکار نسبت به تامین مواد اولیه غذا و دسر طبق برنامه غذایی که توسط کارفرما اعلام می گردد متعهد است و نمی تواند به علل مختلف از جمله به دلیل تغییر قیمتها در فصول مختلف از رعایت برنامه خودداری نماید.

۱۴- پیمانکار موظف است با هماهنگی کارفرما نسبت به توزیع روزانه انواع دسرها، نوشیدنی ها و ... در رستوران اقدام نماید.

۱۵- وضعیت ظاهری کارکنان پیمانکار بایستی مرتب و تمیز و مورد تایید کارفرما باشد.

۱۶- پیمانکار موظف است نسبت به تامین نیروی انسانی شامل ۳ (سه) نفر سالن دار، ۲ (دو) نفر ظرفشویی، ۳ (سه) نفر آشپز، ۱ (یک) نفر سر آشپز (سر آشپز ماهر دارای مدرک از سازمان فنی حرفه ای و با سابقه کار مفید در ادارات یا رستورانها یا مراکز دولتی و دارای گواهی حسن انجام کار)، ۱ (یک) نفر نماینده پیمانکار (یا انبار دار) جمعاً ۱۰ (ده) نفر را به موقع به کارفرما معرفی و پس از تأیید بصورت تمام وقت بکارگیری نماید. پیمانکار به هیچ وجه مجاز به اضافه نمودن نیرو جهت اجرای مفاد این قرارداد نمی باشد.

پیمانکار در ابتدای قرارداد موظف به معرفی یک نفر سر آشپز از سوی خود بوده و نامبرده می بایست حداکثر ظرف مدت دو هفته نسبت به سازماندهی نیروهای آشپزخانه تحت نظر کارفرما اقدام نماید.

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

تبصره پنجم: در صورت عدم حضور هر کدام از نیروهای آشپز یا کمک آشپز به دلایل مرخصی بلند مدت، استعلاجی، تعلیق از کار و ... ، تا زمان بازگشت نیروی مورد نظر، پیمانکار باید با تایید کارفرما از نیروی جایگزین استفاده نماید.

۱۷- پیمانکار موظف است همه روزه تعداد نیروی کافی و بصورت تمام وقت استفاده نموده و مسئولیت کاری هر فرد را مشخص نماید. تشخیص کافی بودن تعداد نیروی پیمانکار بعهده کارفرما می باشد.

۱۸- تهیه و ارائه **کارت بهداشتی و سلامت** کارکنان از مراجع ذیصلاح که مورد تایید کارفرما باشد جزء تعهدات الزامی پیمانکار می باشد و پرسنل تحت پوشش پیمانکار که کارت بهداشت نداشته باشند اجازه حضور در محل کار را نخواهند داشت. همچنین پیمانکار متعهد و ملزم می باشد که در دفعات و فواصل هر سه ماه یک بار و یا هر زمانی که کارفرما تعیین می نماید کارکنان خود را توسط پزشک متخصص و متعهد و مورد تایید کارفرما مورد معاینه قرارداد و گواهی تندرستی برای هر یک از آنان اخذ نماید. بدیهی است ادامه کار کارکنان که از نظر تندرستی مردود می شوند امکان پذیر نخواهد بود و پیمانکار باید کارکنان سالم و دارای کارت بهداشت و سلامت به جای آنان بکار گمارد.

۱۹- پیمانکار موظف است کلیه کارکنان خود را در تمامی مراحل ملبوس به روپوش ، شلوار ، کفش ، چکمه، دستکش، پیش بند و کلاه مخصوص که مرتب و تمیز می باشد نموده و نسبت به تهیه ملزومات بهداشتی شامل شامپو ، حوله دست و صورت، صابون ، پودر شوینده لباس و ... (طبق نظر کارفرما) اقدام نماید .

۲۰- پیمانکار موظف است به نیروهای آشپز (علاوه بر لباس کار توضیح داده شده در تعهدات عمومی) یکدست لباس کار کامل سفید رنگ شامل روپوش، کلاه، ساق دست، پیش بند و شلوار جهت توزیع نهار و شام نیز تحویل نماید.

۲۱- استفاده از دستکش یکبار مصرف، ماسک، ساق دست، کلاه و روپوش در تمام ساعات حضور نیروها در محیط آشپزخانه الزامی می باشد.

۲۲- پیمانکار موظف است جهت شستشوی روزانه لباس کار کارکنان خود که توسط کارفرما کنترل می گردد، اقدام و یا یک دستگاه ماشین لباسشویی جهت شستشوی روزانه تامین نماید.

۲۳- به منظور اطمینان از اجرای صحیح قرارداد نماینده کارفرما مجاز خواهد بود همواره در زمان نگهداری و طبخ و توزیع غذا در محل آشپزخانه و توابع آن حضور داشته باشد.

۲۴- نمایندگان کارفرما و ناظر مربوطه مجاز خواهند بود در هر زمان از وضعیت آشپزخانه ، مواد غذایی و وسایل و لوازم کار مربوط به خدمات موضوع قرارداد بازدید نموده و پیمانکار تعهد می نماید که بلافاصله دستورات را اجراء نماید.

۲۵- کارفرما می تواند در هر زمان و بدون اطلاع قبلی آزمایش کیفی مواد اولیه و مواد غذایی طبخ شده را انجام دهد. پیمانکار موظف است در این خصوص همکاری لازم را با کارفرما انجام دهد.

۲۶- پیمانکار حق مصرف دوباره غذای تهیه شده در هر وعده را ندارد و در صورت مشاهده تخلف مطابق ماده ۵ قرارداد جریمه می گردد .

۲۷- سزیمات باید بوسیله مواد ضد عفونی کننده که توسط پیمانکار و با هزینه وی تامین می گردد، ضد عفونی شوند و انتخاب نوع مواد ضد عفونی کننده مذکور با هماهنگی کارفرما می باشد.

۲۸- پیمانکار موظف است مواد اولیه عمده مانند گوشت، مرغ، ماهی، برنج را با شرایطی که مورد تایید کارفرما است طبخ کند.

۲۹- پیمانکار موظف است از مواد اولیه مرغوب هنگام طبخ غذا استفاده نموده و موارد زیر را رعایت نماید:

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

الف- کلیه مواد غذایی باید دارای استاندارد و در بسته بندی مناسب، دارای پروانه ساخت، پروانه بهره برداری، کد بهداشتی، تاریخ تولید و انقضاء و غیره باشد. اقسام مختلف گوشت از کشتارگاه های دارای مجوز دامپزشکی تهیه و با ماشین سردخانه دار مخصوص حمل گردد و استفاده از مواد غذایی فاقد موارد مذکور ممنوع می باشد.

ب- پیمانکار می بایست در طبخ و توزیع انواع غذا موارد ذیل را در نظر داشته و از آن پرهیز نماید، (تشخیص موارد به عهده کارفرما می باشد):

۱- توزیع هرگونه مواد غذایی که بر اساس تایید آزمایشگاه دارای آلودگی باشد.

۲- استفاده از هر نوع مواد غذایی غیر استاندارد، تاریخ مصرف گذشته و مانده.

۳- استفاده از مواد غذایی که در شرایط غیر استاندارد و نامطلوب نگهداری شده است.

۴- استفاده از نان های مانده و غیر تازه.

۵- استفاده مجدد و نگهداری روغن هایی که یک دفعه استفاده شده است.

۶- استفاده از جوش شیرین و هر نوع افزودنی غیر مجاز.

۷- استفاده از روغن مایع معمولی جهت سرخ کردن.

۸- استفاده از هرگونه مواد غذایی مغایر با نظر کارفرما.

تبصره شش: لازم به ذکر است استفاده از دیگر مواد غذایی غیر بهداشتی که در موارد فوق اشاره نگردیده نیز طبق نظر کارفرما شامل این بند می باشد.

۳۰- پیمانکار موظف است نسبت به ارسال مواد اولیه موضوع این قرارداد و لوازم مورد نیاز خود به انبار رستوران کارخانه سیمان فیروزآباد صرفاً در ساعات اداری و با تایید کارفرما و رعایت کلیه مقررات موجود اقدام نماید.

۳۱- طبخ غذا صرفاً در محل آشپزخانه مورد تایید کارفرما خواهد بود (بجز در مواردی که سفارش ارائه شده از سوی کارفرما به پیمانکار خارج از ظرفیت آشپزخانه وی بوده که در اینصورت پیمانکار می بایست قبلاً محلی را که دارای مجوز اداره بهداشت باشد تعیین و به تایید کارفرما رسانیده و در آن مکان اقدام به طبخ غذا نماید).

۳۲- در صورتیکه مکان آشپزخانه یا تجهیزات پخت غذا نیاز به تعمیرات داشته باشد پیمانکار موظف است جهت جلوگیری از وقفه در ارائه خدمات به پرسنل، غذای مورد نیاز را در خارج از آشپزخانه و در یک محیط بهداشتی استاندارد با هماهنگی کارفرما با همان قیمت تعیین شده در قرارداد تهیه و در رستوران توزیع نماید.

۳۳- پیمانکار حق استفاده از محل طبخ و توزیع غذا برای استفاده غیر و بدون تأیید کارفرما را نخواهد داشت.

۳۴- پیمانکار متعهد می گردد جهت کلیه افراد استفاده کننده از غذا که در رستوران یا جهت بردن خارج از محل رستوران، غذا تحویل می گیرند، لیوان یکبار مصرف (به تشخیص کارفرما)، قاشق و چنگال استیل و سایر وسایل مورد نیاز از جمله ظروف یکبار مصرف سالاد و ... به تعداد کافی در خط سرویس قرار دهد (هزینه تهیه لیوان و کلیه ظروف یکبار مصرف بعهده پیمانکار می باشد). قاشق و چنگال و سایر وسایل مورد نیاز را کارفرما تهیه و در زمان شروع قرارداد در اختیار پیمانکار قرار داده و در پایان با همان تعداد و کیفیت تحویل خواهد گرفت.

۳۵- پیمانکار موظف است روزانه به هر تعداد که کارفرما اعلام می کند، توزیع غذا را در ظروف یکبار مصرف مورد تایید کارفرما سرویس دهی کند.

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

- ۳۶- در هنگام تهیه و توزیع سالادها پیمانکار موظف است نسبت به تهیه ظروف یکبار مصرف درجه یک مخصوص توزیع سالاد (شیشه ای شفاف با درب یکپارچه) به هزینه خود اقدام نماید .
- ۳۷- خرید و تهیه کلیه لوازم مصرفی رستوران از جمله شیلنگ ، دستمال کاغذی ، مواد اولیه و ابزار کار نظیفات، کارد، گلدان گل مصنوعی جهت میزهای غذا خوری، پارچه رومیزی ، کفگیر، درب بازکن، ملاقه، آبگردان، سطل، سبد پلاستیکی، سرویس نمک و فلفل پاش و ... به میزان کافی و مورد تأیید کارفرما به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.
- ۳۸- تهیه و تامین کلیه مواد شوینده ، تمیز کننده، ضد عفونی کننده ، خوشبو کننده، تی، جاروب، سطل زباله و کیسه زباله مورد مصرف رستوران به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.
- ۳۹- کارفرما کلیه تجهیزات و امکانات ، ظروف و اثاثیه موجود در رستوران خود را برابر صورتجلسه تنظیم شده تحویل پیمانکار خواهد داد و پیمانکار موظف است به محض اعلام کارفرما ظرف مدت ۲۴ (بیست و چهار) ساعت کلیه لوازم و تجهیزات مذکور را به همان صورت به کارفرما تحویل دهد. در صورت عدم تحویل ظرف مهلت مذکور کارفرما حق خواهد داشت رأساً نسبت به تصرف و اعاده موارد مربوطه اقدام و در این خصوص پیمانکار حق هیچ گونه ادعایی نخواهد داشت. (در صورت نیاز به زمان بیشتر صرفاً با تایید کتبی کارفرما امکان پذیر می باشد). در صورت وارد آمدن هر گونه خسارت کارفرما می تواند بدون مراجعه به مراجع قضایی، صرفاً با تشخیص کارفرما میزان آن را مشخص نماید که جبران آن بر عهده پیمانکار می باشد و از مطالبات و تضامین و ... رأساً توسط کارفرما کسر می گردد.
- ۴۰- چنانچه ظروف ، اثاثیه و لوازم تحویلی بر اثر کارکرد زیاد غیر قابل استفاده گردند طبق صورتجلسه تنظیمی که به تایید کارفرما می رسد از مجموع موجودی کسر و توسط کارفرما جایگزین خواهد شد. چنانچه استهلاک غیر معمول در نتیجه عملکرد پیمانکار شامل ظروف و اثاثیه رستوران گردد ، وی موظف به جبران خسارت و جایگزین نمودن ظروف و اثاثیه می باشد (تشخیص این موارد بعهد کارفرما است).
- تبصره هفت :** در صورت تایید کارفرما، هزینه تعمیر تجهیزات و دستگاههای تحویلی از سوی کارفرما از قبیل سردخانه و یخچالها و چرخ گوشت، اجاق گاز ، فرهای کباب پز ، دیگ های بخارپز و کلیه لوازم برقی و گازی در طول مدت قرارداد به عهده پیمانکار می باشد.
- ۴۱- در صورت بروز اشکال در تجهیزات امانی و دستگاههای تحویلی از سوی کارفرما که در اختیار پیمانکار می باشد، پیمانکار موظف است حداکثر ظرف مدت ۴۸ (چهل و هشت) ساعت نسبت به رفع عیوب اقدام نماید. کلیه هزینه های تعمیر ، تعویض قطعه و سرویس تجهیزات و دستگاه های فوق الذکر و هزینه های حمل و نقل آن بر عهده پیمانکار می باشد.
- ۴۲- پیمانکار موظف است بطور مستمر از دستگاهها و تجهیزات علی الخصوص سردخانه های بالای صفر و زیر صفر و سایر یخچالها بازدید بعمل آورد. چنانچه بعلت نقص فنی در دستگاهها و تجهیزات ، خسارتی به مواد اولیه و اجناس پیمانکار وارد آید کارفرما هیچگونه تعهدی در قبال پرداخت خسارت نخواهد داشت
- ۴۳- در صورتیکه کارفرما بعللی نیازمند به تامین غذا با شرایط ویژه در مناسبتهای مختلف از قبیل پذیرایی از مهمانان، اعیاد ، مراسم و سمینارها باشد پیمانکار موظف به تامین و توزیع غذای مورد نیاز با توجه به قیمت تعیین شده در قرارداد خواهد بود.
- ۴۴- پیمانکار موظف است در ماه مبارک رمضان غذای افطاری و سحری کارکنان و مهمانان کارفرما را طبق برنامه غذایی که از سوی کارفرما به پیمانکار ارائه شده به صورت گرم در زمان مقرر (افطار و سحر) توزیع نماید.
- ۴۵- چنانچه حادثه ای به دلیل عدم وجود وسایل ایمنی و یا عدم رعایت حفاظتهای فردی و یا به هر دلیل دیگری برای هر یک از کارگران و کارکنان پیمانکار یا اشخاص ثالث حاضر در محل بوجود آید مسئولیت آن متوجه پیمانکار بوده و کارفرما هیچگونه مسئولیتی در این زمینه نخواهد داشت.

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

۴۶- نظیفات رستوران (شامل شستشوی ظروف، لوازم، تجهیزات، سردخانه ها، میز و صندلی و ...) بصورت هفتگی و روزانه در حین انجام کار بعهده پیمانکار می باشد. ضمناً ظروف غذا نظیر بشقاب، قاشق و چنگال، سینی و ... بایستی کاملاً شسته، ضدعفونی و خشک و در جای مناسب نگهداری گردند.

۴۷- پیمانکار موظف است روزانه با استفاده از مواد پاک کننده و چربی بر (مانند سود سوز آور) نسبت به پاک نمودن جرمها و ضایعات دستگاههای طبخ اقدام کند. ضد عفونی کردن کل رستوران بصورت روزانه با مواد ضدعفونی کننده مورد تایید واحد ایمنی و بهداشت کارفرما و هماهنگی کارفرما بعهده و هزینه پیمانکار می باشد.

۴۸- پیمانکار موظف است نسبت به خارج نمودن زباله های مربوط به تامین و توزیع غذا بصورت روزانه و با نظر مسئولین مربوطه تا محل جمع آوری زباله ها اقدام نماید.

۴۹- پیمانکار و کارکنان او در زمان طبخ و توزیع غذا می بایستی کلیه مقررات و ضوابط و شئون اداری و اسلامی را دقیقاً رعایت نمایند، در غیر اینصورت با آنان برابر مقررات رفتار خواهد شد.

۵۰- پیمانکار موظف است وعده های غذائی روزانه، سحری، افطاری و دیگر مراسم شرکت سیمان فارس نو را با نظر کارفرما تامین و توزیع نماید.

۵۱- پیمانکار موظف است خرید مواد اولیه غذا را با حضور و تایید نماینده کارفرما در مبدأ خریداری نماید. بدیهی است حضور نماینده کارفرما در زمان تامین مواد اولیه به هیچ وجه رافع مسئولیت پیمانکار نسبت به تامین مواد اولیه فاسد و بی کیفیت نمی باشد و تعهدات پیمانکار مندرج در دیگر مواد قرارداد کماکان به قوت خود باقی است.

ماده ۹- تعهدات کارفرما

۹-۱- پرداخت صورت وضعیت ماهانه پیمانکار مطابق با مفاد قرارداد.

۹-۲- ارائه برنامه های غذائی.

۹-۳- چنانچه در حین اجرای قرارداد نیاز به لوازم پخت و پز اضافه بوده و یا احتیاج به جایگزینی لوازم پخت و پز قبلی (با استهلاک متعارف) باشد، تشخیص و تهیه آن برعهده کارفرما می باشد و لوازمی مانند میز، صندلی، یخچال، سردخانه، فر، گرمخانه چنانچه بر مبنای استهلاک معمول (به تشخیص کارفرما) غیر قابل استفاده شوند تهیه آن بعهده کارفرما است، بدیهی است تا زمان تهیه اجناس مورد نظر، پیمانکار موظف به اجرای قرارداد می باشد.

۹-۴- تامین وسیله ایاب و ذهاب کارکنان پیمانکار با درخواست کتبی پیمانکار و موافقت کارفرما در ساعات معمول تردد وسایل ایاب و ذهاب کارکنان کارفرما و مطابق با ایستگاههای پرسنل شرکت سیمان فارس نو به عهده و هزینه کارفرما می باشد. بدیهی است کارفرما هیچگونه مسئولیتی در قبال حوادثی که ممکن است جهت کارکنان پیمانکار اتفاق بیفتد ندارد و تنها پیمانکار در این رابطه مسئول شناخته می شود.

ماده ۱۰- ناظر قرارداد

نظارت بر اجرای صحیح و دقیق مفاد این قرارداد بر عهده رئیس واحد خدمات کارفرما یا هر شخص دیگری است که از سوی کارفرما کتباً به پیمانکار معرفی گردد و پیمانکار موظف است با هماهنگی و موافقت وی نسبت به انجام موضوع قرارداد اقدام نماید.

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

ماده ۱۱- ایمنی

۱۱-۱- آموزش لازم کارکنان جهت رعایت کلیه مقررات و مسائل ایمنی و حفاظت کار بعهده پیمانکار می باشد. همچنین پیمانکار موظف است نسبت به برگزاری دوره آموزش عمومی ایمنی پرسنل تحت پوشش خود زیر نظر مراجع ذیصلاح اقدام نموده و گواهی مربوطه را به واحد HSE کارفرما ارجاع دهد.

۱۱-۲- پیمانکار موظف است کلیه وسایل و تجهیزات حفاظت فردی را بر اساس لیست تجهیزات مندرج در پیوست شماره یک قرارداد در دوره های زمانی تنظیم شده و حداکثر تا سومین روز آغازین هر ماه با حضور نماینده واحد HSE کارفرما توزیع نموده و لیست تجهیزات توزیع شده را در فرم SAFM67/00 به همراه امضاء و اثر انگشت تحویل گیرندگان به واحد ایمنی تحویل نماید. در غیر اینصورت تجهیزات توسط کارفرما با ۲۵٪ (بیست و پنج درصد) هزینه بالاسری توزیع شده و علاوه بر آن بر اساس نظر واحد HSE، پیمانکار جریمه نقدی می گردد. همچنین پیمانکار می بایست نظارت کافی و کامل در استفاده نیروها از تجهیزات حفاظتی در محل کار بعمل آورده و در صورت بروز هرگونه حادثه که منجر به آسیب دیدگی جزئی، کلی و یا فوت کارکنان پیمانکار یا کارفرما یا اشخاص ثالث حاضر در محل گردد، مسئولیت صرفاً بعهده پیمانکار خواهد بود.

۱۱-۳- پیمانکار موظف است ضمن بررسی کلیه موارد ایمنی در مکانهای انجام کار و حصول اطمینان از شرایط محیط کار کلیه اصول ایمنی را رعایت نماید. چنانچه رفع موارد غیر ایمنی در حیطه کاری پیمانکار نباشد می بایست از ادامه کار خودداری و مراتب را کتباً به کارفرما گزارش نماید. همچنین چنانچه در حین انجام کار نیز موارد غیر ایمنی مشاهده گردد، رعایت مراتب فوق الذکر از جانب پیمانکار الزامی است.

۱۱-۴- پیمانکار متعهد به رعایت ماده ۹۵ قانون کار می باشد و تعهد می نماید که کلیه امکانات حفاظتی و ایمنی مندرج در قانون کار را رعایت و در مورد پرسنل خود اجرا نماید.

۱۱-۵- پیمانکار یا رابط ایمنی و بهداشت موظف است در جلسات کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار که از طرف کارفرما برگزار می شود حضور مداوم و مستمر داشته و کلیه مصوبات و تعهدات کمیته مذکور را به انجام برساند. همچنین در صورت عدم حضور در هر جلسه کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار معادل ۳ (سه) امتیاز منفی از فرم ارزیابی پیمانکار کسر خواهد شد.

۱۱-۶- پیمانکار مکلف است نسبت به اخذ کارت تندرستی از مراکز بهداشتی (بدون کسر هزینه از پرسنل) اقدام نموده و آن را در اختیار واحد HSE کارفرما قرار دهد.

۱۱-۷- پیمانکار موظف است بلافاصله پس از شروع قرارداد نسبت به ارسال یک نسخه از گواهینامه تایید صلاحیت ایمنی خود به واحد HSE کارفرما اقدام نماید. همچنین پیمانکار موظف است یک نفر از پرسنل تحت پوشش خود را که دارای گواهینامه آموزش ایمنی مسئولین ایمنی می باشد را به واحد HSE کارفرما معرفی نماید. بدیهی است این فرد بعنوان نماینده پیمانکار مسئولیت حفظ و ارتقاء ایمنی و بهداشت پرسنل پیمانکار را به عهده داشته و مکلف است مغایرت های ایمنی و بهداشتی موجود در محیط کار خود را بصورت مکتوب به واحد HSE کارفرما اعلام نماید و در جلسات کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار مشارکت داشته باشد. همچنین ضروری است این شخص پس از توزیع تجهیزات حفاظت فردی تا سومین روز آغازین هر ماه، یک نسخه از لیست اقلام ایمنی توزیع شده را به واحد HSE کارفرما ارسال نماید.

۱۱-۸- در صورت عدم رعایت موارد فوق الذکر و موارد مندرج در پیوست شماره یک قرارداد، مسئولیت عواقب هرگونه آسیب و صدمه جسمانی، خسارت و ضرر و زیان مالی به عهده پیمانکار می باشد.

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

ماده ۱۲- الزامات HSE:

۱-۱۲- برنامه بازدید نمایندگان کارفرما از محل فعالیت شرکت پیمانکار در کارخانه سیمان فیروزآباد همه ماهه انجام گرفته و امتیازات در چک لیست های مربوطه توسط بازرسان واحد HSE کارفرما ثبت می گردد.

۲-۱۲- پیمانکار موظف است کلیه فعالیت های مستقیم و غیر مستقیم خود و پیمانکاران فرعی و جزء مرتبط با موضوع قرارداد (در صورت موافقت کتبی کارفرما با انتقال جزء یا کل موضوع قرارداد از سوی پیمانکار به پیمانکار جزء) را مطابق با قوانین، مقررات، آیین نامه ها، استانداردها و دستورالعمل های ایمنی، بهداشتی و زیست محیطی موضوعه جاری کشور و همچنین مقررات و آیین نامه های شرکت سیمان فارس نو انجام دهد و هزینه های آن را در پیشنهاد قیمت خود لحاظ نماید. بدین منظور عملکرد پیمانکار از دیدگاه HSE در طول مدت قرارداد به شرح ذیل مورد ارزیابی قرار خواهد گرفت:

الف: ارزیابی عملکرد پیمانکار در شرایط عادی

در این حالت عملکرد پیمانکار در زمینه HSE در دوره های ماهیانه براساس چک لیست های ارزیابی پیمانکار (پیوست شماره شش قرارداد) از طریق نظارت مستمر توسط پیمانکار، ارزیابی و امتیاز عملکرد HSE پیمانکار محاسبه می گردد. پیمانکار موظف است مدارک و مستندات عملکرد HSE خود را در زمان ارزیابی آماده و به هنگام نگهداشته و در صورت وجود هر گونه نقص یا کمبود مستندات، پیمانکار می تواند تا یک هفته پس از ابلاغ نتیجه ارزیابی نسبت به رفع آنها و ارائه مستندات تکمیلی اقدام نماید و کارفرما در صورت تأیید رفع نقص یا کمبود مستندات ارائه شده نسبت به تجدید نظر در امتیاز، اقدام می نماید. در غیر این صورت امتیاز ارزیابی پس از پایان یک هفته از زمان ارزیابی، قطعی تلقی شده و بر اساس امتیاز قطعی عملکرد، مطابق فرمول ذیل نسبت به کسر از صورت وضعیت دوره مورد ارزیابی اقدام می گردد:

فرمول شماره (۱):

$0 < N < 20$	➡	$S = 0.05M$
$20 < N < 80$	➡	$S = 0.05M(1 - (N - 20)/60)$
$80 < N < 100$	➡	$S = 0$

$N =$ امتیاز ارزیابی عملکرد HSE پیمانکار از مجموع ۱۰۰ امتیاز

$M =$ مبلغ صورت وضعیت دوره مورد ارزیابی (ریال)

$S =$ میزان کسر از صورت وضعیت (ریال)

ب: محاسبه امتیاز در صورت وقوع حادثه

در صورت وقوع هرگونه حادثه منجر به آسیب دیدگی ناشی از کار از قبیل فوت، انفجار، آتش سوزی، تصادف و ... یا حوادث زیست محیطی که طبق تشخیص کارفرما ناشی از قصور پیمانکار باشد، علاوه بر جبران هزینه های وارده توسط پیمانکار مطابق مفاد قرارداد، امتیاز ارزیابی پیمانکار (N) در فرمول شماره (۱) و در دوره منتهی به حادثه پس از تکمیل چک لیست ارزیابی در این دوره طبق فرمول شماره (۲) تصحیح می گردد.

در اینصورت مبلغ (M) در فرمول کسر از صورت وضعیت برابر میانگین مجموع صورت وضعیت دوره منتهی به حادثه و دو صورت وضعیت قبلی آن می باشد.

فرمول شماره (۲):

$$N = (100 - A) / 100$$

که در فرمول (۲) برای حوادث مختلف، A بشرح ذیل محاسبه می گردد:

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

الف) در حوادث ایمنی و بهداشتی که معادل روز از دست رفته آن کمتر یا برابر ۶۰۰۰ روز باشد.

$$A = (۵۰ / ۶۰۰۰) * \text{تعداد حوادث از دست رفته}$$

ب) در حوادث زیست محیطی مهم (طبق دستورالعمل ارسال گزارش فوری حوادث مهم) و حوادث دیگری ایمنی و بهداشتی که مشمول روز از دست رفته نمی باشد، با تشخیص کارفرما میزان A در فرمول شماره (۲) بین ۳۰ تا ۶۰ امتیاز می باشد.

اقدامات انضباطی:

همچنین اقدامات انضباطی نیز بر اساس جدول ذیل و مطابق با ارزیابی های ماهیانه و حوادث توسط نماینده کارفرما اعمال می گردد.

نمره بر حسب درصد	۱۰۰-۸۰	۷۹-۶۵	۶۴-۵۰	پایین تر از ۵۰
اقدامات انضباطی برای کلیه قراردادهای جاری و آتی	درخواست جهت رفع نواقص	الف: ابلاغ کتبی و مهلت ۳۰ روزه به منظور رفع نواقص ب: اخطار کتبی بدون درج در پرونده در صورت عدم رفع نواقص	الف: اخطار کتبی با درج در پرونده و مهلت ۱۵ روزه به منظور رفع نواقص ب: تعطیلی کارگاه در صورت عدم رفع نواقص	الف: اخطار کتبی با درج در پرونده و تعطیلی کارگاه تا رفع نواقص ب: فسخ قرارداد مطابق با مفاد قرارداد در صورت عدم رفع نواقص

مدیر واحد HSE کارفرما موظف است پس از بررسی چک لیست ها و ممیزی های دوره ای از وضعیت پیمانکار، گزارش های عدم انطباق مربوطه را به مافوق خود ارائه دهد.

همچنین در پایان هر قرارداد، امتیازات بررسی عملکرد پیمانکار در طول مدت قرارداد و با توجه به ارزیابی های انجام شده جهت ملحوظ نمودن در ارزیابی کیفی مناقصات آتی در خصوص پیمانکار به واحد بازرگانی شرکت سیمان فارس نو جهت اخذ تصمیم ارسال می گردد.

ماده ۱۳- تعدیل مبلغ قرارداد

در طول مدت این قرارداد در صورتیکه طبق درخواست و تقاضای کتبی پیمانکار و تشخیص کارفرما، قیمت برنج، گوشت گوساله، گوشت گوسفند، گوشت مرغ، گوشت ماهی، تن ماهی، روغن، حبوبات، لبنیات، رب گوجه فرنگی و نان نسبت به قیمت های این اقلام در زمان ابلاغ کتبی قرارداد (بر اساس قیمت های روز بازار اخذ شده توسط کارفرما در تاریخ مذکور) بیش از ۲۵٪ (بیست و پنج درصد) افزایش داشته باشد، کارفرما نسبت به بررسی افزایش نرخ اقلام مذکور و محاسبه و پرداخت مابه التفاوت بالای ۲۵٪ (بیست و پنج درصد) قیمت اقلام نسبت به قیمت این اقلام در زمان ابلاغ کتبی قرارداد، پس از کسر کسور قانونی مطابق مفاد قرارداد اقدام می نماید.

بررسی تعدیل مبلغ قرارداد، هر سه ماه یک بار به شرح فوق الذکر بر اساس میزان مصرف اقلام مذکور طبق پیوست های قرارداد، توسط کارفرما انجام خواهد شد.

تبصره یک: در صورتیکه طبق تشخیص کارفرما قیمت اقلام مندرج در ماده ۱۳ (اقلام فوق الذکر) نسبت به قیمت های این اقلام در زمان ابلاغ کتبی قرارداد بیش از ۵٪ (پنج درصد) کاهش داشته باشد، کاهش بیش از ۵٪ (پنج درصد) مذکور توسط کارفرما محاسبه و مابه التفاوت به همان نسبت از صورت وضعیت های پیمانکار کسر خواهد شد.

تبصره دو: به سه ماهه اول قرارداد تعدیل تعلق نمی گیرد.

تبصره سه: افزایش یا کاهش مبالغ توسط کارفرما محاسبه و اعلام می گردد و پیمانکار حق هر گونه ادعا یا اعتراض را از خود سلب و ساقط می نماید.

تبصره چهار: سایر مبالغ مواد اولیه (بجز اقلام اعلام شده در ماده ۱۳ قرارداد) مربوط به مبالغ واحد مندرج در جدول پیوست شماره سه قرارداد در طول دوره یکساله و در دوره دو ماهه (در صورت اعلام کارفرما طبق مفاد بند ۲ ماده ۲ قرارداد) ثابت است و هیچگونه تعدیل

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

قیمتی به آن تعلق نمی گیرد و هیچگونه ادعای افزایش قیمت در آینده قابل قبول نمی باشد و پیمانکار موظف به اجرای موضوع قرارداد طبق مفاد آن است و حق هر گونه ادعا را از خود سلب می نماید.

تبصره پنج: ملاک ضریب تعدیل به شرح ذیل می باشد:

گوشت گرم پاک شده و آماده طبخ مبنای محاسبه وزن گوشت خام می باشد. ملاک تعیین ضریب پخت در جدول ذیل و تایید مراحل آماده شدن گوشت قبل از طبخ، کارفرما می باشد.

جدول ضرایب تعدیل:

ردیف	عنوان غذا	وزن خام (گرم)	وزن پخته (گرم)
۱	برنج ایرانی (چلو)	۱۵۰	۳۵۰
۲	برنج خارجی (پلو)	۱۳۰	۳۵۰
۳	استیک مرغ (بدون استخوان)	۲۰۰	۱۵۰
۴	مرغ با استخوان (ران و سینه)	۲۵۰-۲۶۰	۱۵۰
۵	اکبر جوجه	۳۰۰-۳۲۰	۲۰۰
۶	جوجه کباب و جوجه ترش	۱۴۰-۱۵۰	۱۰۰
۷	جوجه بختیاری	۷۲-۸۰	۵۰
۸	گوشت گوسفند خورشی	۷۰-۷۷	۴۰
۹	گوشت گوساله خورشی	۶۵-۷۲	۴۰
۱۰	راسته گوساله (بختیاری)	۵۸-۶۵	۵۰
۱۱	کوبیده (۵۰٪ گوسفند و ۵۰٪ گوساله)	۱۰۴-۱۱۰	۱۰۰
۱۲	ماهی (قلیه ماهی)	۱۵۰	۱۰۰
۱۳	ماهی (سبزی پلو با ماهی)	۲۱۰	۱۵۰
۱۴	همبرگر	۶۰-۶۵	۵۰
۱۵	شامی کبابی	۱۲۰	۸۰

ماده ۱۴- حوادث غیر مترقبه

۱-۱۴ در صورتیکه اجرای تعهدات هریک از طرفین این قرارداد به علت بروز عوامل قوه قهریه (فورس ماژور) شامل: جنگ (اعم از اعلام شده و اعلام نشده)، شورش، زلزله، آتش سوزی های دامنه دار، سیل، محاصره، شیوع بیماریهای مسری از جمله کرونا و یا هر شکلی که خارج از کنترل طرفین قرارداد باشد ممتنع گردد، تعهدطرف مزبور به اجرای اموری که تحت تأثیر حوادث قهریه (فورس ماژور) واقع شده است، به مدتی معادل تأخیر ناشی از بروز عامل فورس ماژور، تمدید می گردد و هیچ یک از طرفین مسئول خساراتی که به طرف دیگر در نتیجه عدم اجرا و یا تأخیر در اجرای تعهد مربوطه وارد آید، نخواهد بود.

۲-۱۴ در صورتیکه مدت تأخیر ناشی از فورس ماژور بیش از ۲ (دو) ماه به طول انجامد، کارفرما در مدت باقیمانده قرارداد حق فسخ قرارداد مطابق مفاد ماده ۱۵ را دارد.

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

ماده ۱۵- فسخ یا خاتمه قرارداد

در طول مدت این قرارداد:

۱-۱۵- چنانچه کارفرما نیازی به خدمات پیمانکار نداشته باشد، می تواند با اخطار کتبی ۱۰ (ده) روزه قبلی پس از پایان مهلت یاد شده، قرارداد را یک جانبه فسخ نموده و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت. در اینصورت پیمانکار محق به دریافت حق الزحمه کارهای انجام شده تا تاریخ فسخ قرارداد مطابق با ضوابط مندرج در قرارداد پس از کسر مبالغی که قبلا از این بابت پرداخت شده است، خواهد بود.

۲-۱۵- کارفرما می تواند در هر یک از موارد زیر، بدون اخطار قبلی قرارداد را فسخ نموده و موضوع را به پیمانکار ابلاغ کند:
الف- توقف، ورشکستگی یا انحلال شرکت پیمانکار.

ب- محکومیت قضائی پیمانکار به نحوی که باعث اختلال در تعهدات وی شود.

پ- انتقال قرارداد به شخص یا اشخاص ثالث بدون اخذ مجوز کتبی کارفرما.

ت- اثبات این مطلب که پیمانکار به منظور انعقاد قرارداد با کارفرما، به کارکنان کارفرما، دستمزد، پاداش یا هدایایی داده یا آنها یا واسطه های آنان را در منافع خود شریک کرده است.

ث- صدور بیش از سه اخطار کتبی طبق مفاد ماده ۵ قرارداد.

ج- در صورت مشاهده هر گونه بی توجهی یا ناتوانی در انجام وظایف محوله یا عدم ادامه کار قبل از پایان قرارداد یا بعلت عدم رضایت کارفرما از عملکرد پیمانکار و ابوابجمعی وی.

چ- عدم رفع نواقص HSE طبق مفاد ماده ۱۲ قرارداد.

در اینصورت کارفرما بدون تشریفات قضائی نسبت به ضبط تضمین اجرای تعهدات اقدام نموده و پیمانکار ملزم به جبران تمامی زیان ها و خسارات وارده به کارفرما از محل مطالبات یا سایر طرق قانونی می باشد. ضمنا پس از کسر خسارات، مابقی حق الزحمه کارهای انجام شده تا تاریخ خاتمه ابلاغیه فسخ قرارداد به پیمانکار پرداخت می گردد.

۳-۱۵- این قرارداد ممکن است به علت وقوع حوادث قهریه (فورس ماژور) مطابق مراحل و شرایط مندرج در **بند ۲ ماده ۱۴** نیز فسخ شود.

۴-۱۵- در صورت اعلام فسخ قرارداد، پیمانکار موظف است حداکثر به مدت ۲ (دو) ماه طبق ابلاغیه مکتوب کارفرما به وظایف خود در چارچوب این قرارداد ادامه داده و حق الزحمه مربوطه را طبق مفاد این قرارداد دریافت نماید.

ماده ۱۶- تعلیق قرارداد:

۱-۱۶- کارفرما می تواند در طول مدت این قرارداد برای حداکثر دو مرتبه با اعلام کتبی **۷ (هفت) روزه** به پیمانکار، انجام تمام یا بخشی از عملیات موضوع قرارداد را طی ابلاغیه ای به حالت تعلیق درآورد. بدیهی است در این خصوص پیمانکار استحقاق دریافت هیچگونه خسارتی را ندارد. در اینصورت پیمانکار مکلف است کلیه لوازم، تاسیسات و تجهیزات متعلق به کارفرما را طی صورتجلسه ای به کارفرما تحویل نماید.

۲-۱۶- پیمانکار موظف است پس از شروع دوره تعلیق، خدمات مربوطه را متوقف کند و از این بابت هیچ گونه حق الزحمه یا وجهی به پیمانکار تعلق نخواهد گرفت.

۳-۱۶- چنانچه در دوران تعلیق، کارفرما تصمیم به لغو تعلیق بگیرد، موضوع را به پیمانکار ابلاغ می کند. در این صورت، حداکثر **۱۰ (ده) روز** پس از ابلاغ، کار ادامه می یابد.

۴-۱۶- در صورت اتمام مدت تعلیق و عدم تصمیم گیری مبنی بر اجرای مفاد قرارداد، قرارداد منفسخ و پیمانکار مستحق دریافت حق الزحمه تا تاریخ شروع تعلیق می باشد.

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

ماده ۱۷- حل اختلاف

بعنوان توافقی مستقل از قرارداد، هر گونه ادعا و اختلاف ولو کرارا اعم از اینکه در خصوص انعقاد یا اجرا یا انحلال و مسائل ناشی از تفسیر و اجرای مفاد قرارداد و غیر آن باشد، از طریق داور منصوب توسط مدیر امور حقوقی شرکت سرمایه گذاری سیمان تامین (سهامی عام) به شماره ثبت ۱۵۱۳۹۴ و شناسه ملی ۱۰۱۰۱۹۴۲۰۶۶ حل و فصل می گردد. داور منصوب، اختیار مصالحه و سازش میان طرفین را نیز داراست و مدت زمان داوری شش ماه از تاریخ قبول داور می باشد و حسب تشخیص داور برای دو دوره شش ماهه دیگر (حداکثر یک و نیم سال) راسا توسط داور قابل تمدید است. ضمنا طرفین اختیار اعلام موافقت خود را در خصوص ورود ثالث و یا جلب ثالث (اعم از حقیقی و یا حقوقی) به مقام ناصب (وفق صدر ماده حاضر) تفویض نمودند. صرف نظر از اینکه در یک فقره اختلاف باشد یا در اختلافات متعدد، تصمیم داور مذکور برای طرفین قطعی و لازم الاجرا بوده و در صورت ابلاغ حضوری و یا از طریق پست سفارشی و یا با ارسال نتیجه رای از طریق اظهار نامه به نشانی طرفین مندرج در قرارداد حاضر، ارسال و ابلاغ خواهد شد. گواهی مامور پست و یا گواهی ابلاغ اظهار نامه به منزله ابلاغ است و آثار قانونی خود را دارد. حق الزحمه داوری بر اساس تعرفه قوه قضاییه تعیین می گردد و تمامی هزینه های داوری اعم از حق الزحمه داور، هزینه کارشناسی و غیره بر عهده محکوم علیه /علیهم رای داوری می باشد. در صورت محکومیت هر طرف، هزینه یاد شده از هر گونه مطالبات نزد طرف مقابل و یا تضامین وی قابل کسر و احتساب و یا از سایر طرق قانونی قابل مطالبه می باشد. ضمنا تعیین محل تشکیل جلسات (احتمالی) داوری و کلیه ترتیبات رسیدگی با داور منصوب می باشد. توافق داوری مستقل از قرارداد بوده و در صورت انحلال، اقاله، فسخ، انفساخ یا ابطال یا بطلان تمام یا قسمتی از این قرارداد، توافق داوری کماکان به قوت خود باقی است. مفاد این ماده نسبت به کلیه تضامین و انواع ابزارهای تضمین (چک، سفته و ...) موضوع قرارداد نیز لازم الاجرا می باشد و هرگونه اختلاف و دعوی نسبت به آنها نیز در صلاحیت داوری است. بطور کلی مرجع حل اختلاف در خصوص تشخیص انطباق یا عدم تطبیق شرایط و ضوابط قرارداد با عملکرد پیمانکار یا عوامل اجرایی یا تجهیزات و توابع و لواحق عرفی مربوطه و احراز قصور و تفصیر پیمانکار و تعیین میزان خسارت، داور مذکور در این ماده می باشد و پیمانکار متعهد می گردد نظر وی را قاطع تلقی نماید.

ماده ۱۸ - اقامتگاه و مشخصات قانونی طرفین

اقامتگاه و مشخصات قانونی طرفین این قرارداد همان موارد مندرج در مقدمه قرارداد می باشد. در صورت تغییر در اقامتگاه یا تغییرات در اساسنامه و صاحبان امضای مجاز شرکت هر یک از طرفین قرارداد، بایستی نشانی یا تغییرات جدید بصورت کتبی به طرف دیگر اعلام شود. در غیر اینصورت کلیه مکاتبات و اوراق ارسال به نشانی قبلی، حسب مورد دریافت شده یا ابلاغ شده تلقی خواهند شد و مسئولیت هر گونه پیامدی در رابطه با تغییر اقامتگاه و مشخصات قانونی با طرفی است که به این امر اقدام ننموده باشد.

این قرارداد در هجده ماده، بیست و هفت تبصره، شش پیوست و در سه نسخه تنظیم گردیده که پس از امضاء کلیه نسخ دارای حکم واحد است و بین طرفین قرارداد و قائم مقام قانونی آنها لازم الاتباع می باشد.

پیمانکار

کارفرما

شرکت سیمان فارس نو
(سهامی عام)



شماره:/۱۴۰۳

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

پیوست شماره یک شرایط و مقررات ایمنی ، بهداشتی و زیست محیطی

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

« شرایط ایمنی و بهداشتی و زیست محیطی »

- ۱- تهیه امکانات ایمنی و بهداشت کار مربوط به کارکنان پیمانکار (مطابق جدول پیوست)، شامل وسایل حفاظت فردی بعهده پیمانکار می باشد و کارکنان ملزم به استفاده از آنها در طول مدت کار می باشند.
- ۲- کمر بند ایمنی، عینک ایمنی، ماسک های شیمیایی و... با نظر واحد HSE کارفرما و بسته به نوع کار تعیین شده و استفاده از آنها ضروری است.
- ۳- استفاده پرسنل پیمانکار از لباس کار و دیگر وسایل حفاظت فردی کارکنان مجتمع به صورت امانت و به هر صورت دیگر ممنوع می باشد.
- ۴- کلیه کارکنان پیمانکار باید با توجه به نظر واحد HSE کارفرما و مطابق آئین نامه های مرکز بهداشت شهرستان که ابلاغ می گردد در صورت نیاز آموزش های ایمنی و بهداشت کار را ببینند.
- ۵- کلیه هزینه های مربوط به خدمات آموزشی در داخل و خارج شرکت، معاینات دوره ای و آزمایشات پزشکی کارکنان و اعزام حادثه دیدگان و بیماران و خرید وسایل حفاظت فردی و دیگر موارد جانبی به عهده پیمانکار خواهد بود. در غیر اینصورت موارد از طرف کارفرما تأمین و در اختیار پرسنل پیمانکار قرار گرفته و مبلغ مربوطه از پیمانکار اخذ خواهد شد.
- ۶- کلیه هزینه های مربوط به آموزش های ایمنی و بهداشت کار و تأمین وسایل حفاظت فردی کارکنان باید توسط پیمانکار برآورد گردد (در صورت نیاز پیمانکار می تواند از طریق مرکز بهداشت نسبت به نوع وسایل و آموزش ها آگاهی یابد).
- ۷- پیمانکار ملزم به رعایت دستورالعملها و مقررات ارائه شده از طریق واحد HSE کارفرما می باشد که در زمان لزوم به پیمانکار ارائه خواهد شد.
- ۸- در صورت نیاز به استفاده از سرویس های رفت و آمد کارخانه توسط پرسنل پیمانکار می بایست مراتب قبلاً با هماهنگی کارفرما صورت گرفته باشد در غیر این صورت ایاب و ذهاب با سرویس های فوق ممنوع می باشد.
- ۹- پیمانکار نسبت به مسائل ایمنی و بهداشتی پرسنل خود مسئولیت داشته و موظف به نظارت بر رعایت اصول ایمنی و بهداشت فردی و محیطی پرسنل خود می باشد.
- ۱۰- تردهای بی مورد در محوطه مجتمع با وسیله نقلیه و بدون وسیله نقلیه جهت پرسنل ممنوع می باشد.
- ۱۱- استفاده پرسنل پیمانکار از اتاق های کار یا استراحت پرسنل شرکت ممنوع می باشد و باید قبلاً درخصوص استراحت پرسنل از طریق مدیران تحت پوشش مکانی برنامه ریزی گردد.
- ۱۲- در صورت استفاده از وسیله نقلیه توسط پرسنل پیمانکار رعایت حداکثر سرعت مجاز ۲۰ کیلومتر در ساعت در سطح مجتمع الزامی است و پیمانکار تنها مجاز به استفاده از وسیله نقلیه مناسب و ایمن می باشد.
- ۱۳- پیمانکار باید یک نفر از پرسنل علاقمند و باسواد خود را به عنوان رابط ایمنی و بهداشت کار انتخاب نموده و به واحد HSE کارفرما معرفی نماید. فرد مورد نظر نماینده تام الاختیار پیمانکار در زمینه موارد ایمنی و بهداشت کار خواهد بود. همچنین پیمانکار موظف است دفتر ویژه ای جهت ثبت حوادث شغلی نیروی انسانی خود تهیه نموده و کلیه حوادث و بیماری های شغلی را در آن ثبت و ضبط نماید. این دفتر می باید در مواقع نیاز به رؤیت واحد HSE کارفرما برسد. همچنین ضروری است بلافاصله پس از وقوع هر گونه حادثه شغلی که منجر به جرح و خسارات جانی می شود گزارش حادثه تهیه و به مراجع ذیصلاح ارسال گردد و موضوع وقوع حادثه نیز حداکثر تا ۴۸ ساعت پس از وقوع حادثه به بیمه مسئولیت مدنی طرف قرارداد اعلام گردد.
- ۱۴- شرکتهایی که کمتر از ۲۰ نفر پرسنل دارند سرپرست مربوطه به عنوان رابط ایمنی و بهداشت خواهد بود.

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

- ۱۵- لیست پرسنل تحت پوشش می باید توسط پیمانکار در اختیار واحد HSE کارفرما قرار گرفته و هر گونه تغییرات پرسنلی نیز در اسرع وقت به مرکز بهداشت اعلام شود.
- ۱۶- در صورت نیاز به نمونه برداری و گرفتن اطلاعات مورد نیاز در خصوص ایمنی و بهداشت کار و محیط پرسنل، پیمانکار موظف به ارائه اطلاعات و امکانات لازم در این خصوص به پرسنل واحد HSE کارفرما خواهد بود.
- ۱۷- در صورت هر گونه حادثه، مراتب باید با واحد HSE کارفرما هماهنگ و در صورت ارائه خدمات اورژانسی از طریق این واحد اقدام خواهد شد.
- ۱۸- از انجام کارهایی مثل: پنچرگیری، تعویض روغن، شستشو و نظافت و وسایط نقلیه در داخل سایت و در کنار جاده فرعی جداً خودداری نمایند (موارد مذکور در محل‌های مناسب مثل تعمیرگاه کارخانه انجام گیرد).
- ۱۹- برای حفاظت از محیط زیست از تخلیه نمودن هر گونه بار اضافی در محوطه و یا پرت نمودن هر گونه اشیاء یا آشغال از داخل کامیون به محوطه کارخانه و اطراف جاده های فرعی و... خودداری شود.
- ۲۰- از معاشرت های خلاف عرف و قانون با افراد جداً خودداری شود.
- ۲۱- داشتن برگ معاینه فنی معتبر برای وسیله نقلیه و عدم استفاده از ماشین هایی که روغن ریزی داشته و دود زیاد تولید می کنند.
- ۲۲- عدم روشن نگه داشتن های غیر ضروری وسیله نقلیه جهت جلوگیری از آلودگی هوا.
- ۲۳- داشتن گواهینامه رانندگی متناسب با نوع وسیله نقلیه.
- ۲۴- بیمه بودن کارگران تحت الامر و پرداخت به موقع حقوق آنها (جهت جلوگیری از بروز و یا تشدید موارد روانی محیط کار).
- ۲۵- عدم استفاده از کارگران کم سن و سال و فاقد کارت پایان خدمت یا معافیت سربازی.
- ۲۶- انجام معاینات قبل از استخدام و دوره ای جهت پیشگیری از بیماری های ناشی از کار و حوادث.
- ۲۷- عدم ریختن روغن، نفت، گازوئیل، بنزین و... بر روی زمین.
- ۲۸- دفع صحیح و بهداشتی فاضلاب انسانی و صنعتی.
- ۲۹- دفع صحیح و بهداشتی زباله و عدم سوزاندن آنها.
- ۳۰- عدم از بین بردن فضاهای سبز و درختان.
- ۳۱- آشنایی با عوامل زیان آور محیط کار و جنبه های زیست محیطی و روش های کنترل آنها.
- ۳۲- مکانیزه نمودن حمل و نقل بارهای سنگین و رعایت اصول صحیح برداشتن دستی بار.
- ۳۳- ارائه فوری گزارش حادثه و رویداد به واحد HSE کارفرما به خصوص منجر به فوت (ضروری است که حوادث زیست محیطی نیز گزارش شوند).
- ۳۴- نگهداری، حمل و نقل ایمن (به حالت ایستاده) از سیلندرهای مورد استفاده در جوشکاری و برشکاری.
- ۳۵- مجهز بودن کلیه قلاب های جرثقیل ها به زائده ایمنی (شیطانک).
- ۳۶- دفع صحیح ضایعات با هماهنگی کمیته محیط زیست کارخانه.
- ۳۷- رعایت موارد ذکر شده در قانون کار و مواد ۱۳، ۹۵ و ۱۵۶ آن قانون (موارد حفاظت بهداشت کار، موارد حقوقی و تسهیلات بهداشتی رفاهی).

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

- ۳۸- پیمانکار باید در صورت ورود ماشین آلات، مواد و اعمالی که می تواند خطرات ایمنی و بهداشتی و زیست محیطی را به دنبال داشته باشد و به مرکز بهداشت کار اطلاع دهد و موظف به استفاده از تجهیزات استاندارد می باشد.
- ۳۹- پیمانکار موظف است قبل از اجرای عملیاتی که نیاز به صدور مجوز (Permit) دارد با واحد HSE کارفرما هماهنگی نموده و پس از دریافت مجوز شروع به کار نماید.
- ۴۰- ابزار کار پیمانکار باید متناسب با نوع کار و سالم باشد و از استفاده از ابزار فرسوده و غیر ایمن خودداری گردد.
- ۴۱- پیمانکار موظف است در پایان کار مربوطه کلیه ضایعات مربوط به کار را به طریق صحیح و طبق دستورالعمل مدیریت ضایعات جمع آوری نماید و فرم تأییدیه مخصوص جمع آوری ضایعات در پایان کار پیمانکاران را از واحد HSE کارفرما اخذ نماید سپس مراحل بعدی تسویه حساب انجام گردد.
- ۴۲- پیمانکار موظف است قبل از شروع امور موضوع قرارداد، مراتب را با واحد HSE کارفرما هماهنگ نماید.
- ۴۳- بازدید و نظارت بر وضعیت کار پیمانکار از لحاظ ایمنی و بهداشت کار توسط پرسنل واحد HSE کارفرما به عمل خواهد آمد و شرکتها موظف به همکاری لازم در این خصوص خواهند بود.
- ۴۴- در صورت هر گونه اقدام توسط پیمانکار و پرسنل پیمانکار که مغایر با اصول ایمنی و بهداشت کار باشد، واحد HSE کارفرما مجاز به تعطیلی کار خواهد بود و خسارت وارده در هر گونه اقدام غیر ایمنی از پیمانکار کسر خواهد شد.
- ۴۵- پیمانکار متعهد می گردد کلیه تجهیزات حفاظت فردی را مطابق جدول پیوست در حداکثر فاصله زمانی اولین تا سومین روز آغازین هرماه با حضور بازرسی واحد ایمنی توزیع نموده و لیست اقلام توزیع شده را به همراه امضاء و اثر انگشت تحویل گیرندگان به واحد HSE کارفرما ارائه نماید. بدیهی است چنانچه تجهیزات ایمنی توزیع نگردد این امر توسط کارخانه صورت گرفته و ۲۵٪ (بیست و پنج) هزینه بالاسری کسر خواهد شد.
- تبصره ۵:** در صورت عدم تامین تجهیزات مذکور و بروز هر گونه حادثه مسئولیت آن صرفاً بعهده پیمانکار است و کارفرما هیچ گونه مسئولیتی در این خصوص ندارد.
- ۴۶- پیمانکار مکلف است حداکثر تا دو هفته پس از دریافت نامه کتبی کارفرما، نسبت به انجام کلیه معاینات دوره ای را مطابق جدول پیوست اقدام و چنانچه این معاینات در فاصله زمانی تعیین شده توسط کارفرما، انجام نگردد این امر با احتساب هزینه معاینات و ۲۵٪ (بیست و پنج درصد) هزینه بالاسری توسط کارفرما انجام خواهد شد.
- ۴۷- پیمانکار یا رابط ایمنی و بهداشت وی موظف است در جلسات کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار که از طرف کارفرما برگزار می شود حضور مداوم و مستمر داشته و کلیه مصوبات و تعهدات کمیته مذکور را به انجام برساند. همچنین در صورت عدم حضور در هر جلسه کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار معادل ۳ امتیاز منفی از کارکرد پیمانکار کسر خواهد گردید.



شرکت سیمان فارس نو (سهامی عام)
جدول معاینات دوره ای و لوازم حفاظت فردی پیمانکاری تهیه و تامین غذای کارکنان

الف: معاینات دوره ای (بصورت سالیانه) شامل

۱- آزمایشات خون و ادرار شامل

CBC-FBS-BUN-U/A-CRATININ-,TG-CHLO-LDL-HDL-SGOT,SGPT-Alk pho-URIC ACID-VIT D₂-ESR

PSA

۲-ادیومتری

۳- اپتومتری (حدت بینایی، دید رنگی و میدان بینایی غربالگری)

۴- معاینه پزشکی و تشکیل پرونده و ارائه نتایج بصورت الکترونیکی و کاغذی

۵- نوار قلب

۶- اسپیرومتری در صورت صدور مجوز از وزارت بهداشت و درمان

ب: تجهیزات حفاظت فردی شامل:

ردیف	نام تجهیز	دوره توزیع
1	لباس کار	چهار ماهه
2	کفش ایمنی	یکساله
4	آورکت (با هماهنگی واحد ایمنی در سال)	یکساله
5	ماسک پارچه ای	روزانه
6	کلاه پارچه ای	در صورت نیاز
7	دستکش ظرفشویی	در صورت نیاز
8	پیش بند	در صورت نیاز
9	ساق دست	در صورت نیاز
10	پودر شستشوی لباس	در صورت نیاز
11	شامپو	در صورت نیاز
12	صابون	در صورت نیاز
13	حوله	در صورت نیاز

در صورت لزوم (تعویض یا جایگزینی) می
بایست بدون کسر هزینه توسط پیمانکار
تامین گردد و در صورت عدم تامین
تجهیزات در موعد مقرر (یکم تا سومین
روز آغازین هر ماه) ، تجهیزات توسط
کارفرما با احتساب 25% هزینه بالاسری
توزیع شده و علاوه بر آن جریمه نقدی بر
اساس نظر کارفرما کسر می گردد



شماره:/۱۴۰۳

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

پیوست شماره دو جدول فراوانی میزان توزیع غذا

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

جدول میزان برآوردی درصد توزیع سالیانه غذا

گروه	شرح	درصد برآوردی توزیع سالیانه
۱	کباب کوبیده (جهت چلو کباب و خوراک کوبیده)	٪۲۵
	جوجه کباب (جهت چلو با جوجه کباب و خوراک جوجه)	
	کباب بختیاری (جهت چلو با کباب بختیاری)	
	جوجه ترش	
۲	عدس پلو با گردو و کشمش، عدس پلو با گوشت، کلم پلو، ته چین، شوید باقله با گوشت	٪۷
۳	مرغ سرخ کرده / آب پز همراه با شوید پلو با لوبیا یا باقلا و عدس	٪۱۷
	اکبر جوجه / با انار و چلو سفید	
۴	خورش قیمه	٪۲۳
	خورش کدو بادمجان	
	خورش سبزی	
	خورش قیمه بادمجان	
	خورش دال عدس	
۵	خوراک شنپسل مرغ	٪۶
	خوراک کتلت	
	آبگوشت	
	خوراک شامی کباب	
	خوراک کوفته بادمجان	
	خوراک ماکارونی با قارچ و سویا	
	خوراک عدسی	
	خوراک سمبوسه	
	خوراک لوبیا گرم	
	خوراک سالاد الویه	
	خوراک کشک و بادمجان	
	خوراک آش رشته	
	خوراک دو پیازه سیب زمینی	

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

درصد برآوردی توزیع سالیانه	شرح	ردیف
۷٪	ساندویچ مرغ	۶
	ساندویچ کالباس	
	ساندویچ همبرگر	
	ساندویچ سوسیس گوشت	
	ساندویچ سوسیس بندری با سوسیس گوشت	
	ساندویچ فلافل	
۹٪	ماهی چنگو یا شیر سرخ کرده	۷
	قلیه ماهی با ماهی چنگو یا شیر	
	کنسرو ماهی	
۶٪	پنیر و گوجه فرنگی و خیار، کره با مربا، عسل و تخم مرغ	۸
۱۰۰٪	سوپ	۹
	سالاد شیرازی	
	سالاد فصل	
	ماست و خیار	
	ماست	
	ماست و موسیر	
	خرما (کبکاب)	
	حلوا کاسه ای	
	زولوبیا و بامیه	
	ترشی تک نفره	
	زیتون تک نفره	
	مخلفات نوع ۱ و ۲	
	ژله	
نوشابه		

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

۷۱٪	چلو با برنج ایرانی (کامفیروزی درجه یک)	۱۰
	چلو با برنج ایرانی (محلی درجه یک)	
	چلو با برنج خارجی (هندی یا پاکستانی درجه یک)	
۵۰,۰۰۰	نان لواش (اضافه)	۱۱

تبصره: میزان نوشیدنی مصرفی در طول مدت قرارداد تابع نظر کارفرما می باشد.

لازم به ذکر است جدول مندرج در پیوست شماره دو (جدول فوق) صرفاً جهت محاسبه مبلغ کل برآوردی قرارداد و محاسبه مبلغ تضامین پیش پرداخت و اجرای تعهدات مورد استفاده قرار گرفته و ملاک محاسبه صورت وضعیت های پیمانکار، جدول آنالیز قیمت مندرج در پیوست شماره سه قرارداد می باشد.



شماره:/۱۴۰۳

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

پیوست شماره سه
جدول آنالیز قیمت
(جهت محاسبه صورت وضعیت های پیمانکار)

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

جدول آنالیز قیمت

ردیف	نوع	قیمت (ریال)	آنالیز
۱	کباب کوبیده (با گوشت مخلوط)		گوشت ۱۰۰ گرم ۲ سیخ (گوشت گوساله ۵۰ گرم و گوشت گوسفند ۵۰ گرم) + گوجه فرنگی دو عدد کوچک + ۵۰ گرم پیاز خام + (نمک فلفل، ادویه، روغن مایع و.... به میزان لازم)
۲	جوجه کباب		گوشت مرغ (بدون استخوان و بال) ۱۰۰ گرم + گوجه فرنگی یک عدد متوسط یا دو عدد کوچک + (زعفران، کره، سبزی، پیاز، روغن مایع، و.... به میزان لازم)
۳	جوجه ترش		سینه مرغ بدون استخوان ۱۰۰ گرم + رب انار ۵۰ گرم + گردو ۲۰ گرم + (نمک، فلفل، پودر پاپریکا، ادویه، کره و روغن به میزان لازم)
۴	اکبر جوجه		ران مرغ با استخوان ۲۰۰ گرم + کره ۲۰ گرم + (رب انار، کنجد، گردو، آلو ترش، ادویه به میزان لازم)
۵	کباب بختیاری		گوشت فیله و راسته گوساله ۵۰ گرم + گوشت مرغ ۵۰ گرم + فلفل سبز قلمی ۱۰ گرم + (پیاز، کره، روغن و... به میزان لازم)
۶	عدس پلو با گوشت کنجه		برنج خارجی ۳۵۰ گرم + عدس ۵۰ گرم + گوشت گوساله ۷۵ گرم + (پیاز، روغن مایع و ادویجات به میزان لازم)
۷	عدس پلو با گردو و کشمش		برنج خارجی ۳۵۰ گرم + عدس سبز ۶۰ گرم + کشمش ۶۰ گرم + گردو ۷۰ گرم + (پیاز، روغن مایع و.... به میزان لازم)
۸	مرغ سرخ کرده / آب پز		ران یا سینه مرغ ۱۵۰ گرم + (رب گوجه، پیاز، آبلیمو، زرشک، زعفران، روغن مایع و... به میزان لازم) (۹۰٪ ران و ۱۰٪ سینه مرغ)
۹	ماهی چنگو یا شیر		یک عدد ماهی چنگو یا شیر ۱۵۰ گرمی یا ۱۵۰ گرم ماهی شیر یا چنگو + (پیاز، روغن مایع و... به میزان لازم)
۱۰	قلیه ماهی با ماهی شیر یا چنگو		۱۲۰ گرم ماهی شیر یا چنگو + کشنیز + شنبلیله + تمر + (سیر، پیاز، رب گوجه، روغن مایع و.... به میزان لازم)
۱۱	کنسرو ماهی تن		یک عدد تن ماهی ۱۵۰ گرمی + (روغن مایع و... به میزان لازم)
۱۲	کلم پلو با گوشت چرخ کرده		برنج خارجی ۳۵۰ گرم + کلم ۷۰ گرم + گوشت گوساله ۵۰ گرم + (سبزی، روغن مایع و ادویجات به میزان لازم)
۱۳	کلم پلو با گوشت چرخ کرده (گوسفندی)		برنج خارجی ۳۵۰ گرم + کلم ۷۰ گرم + گوشت گوسفند ۵۰ گرم + (سبزی، روغن مایع و ادویجات به میزان لازم)

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

ردیف	نوع	قیمت پیشنهادی (ریال)	آنالیز
۱۴	شوید باقله با گوشت		برنج خارجی ۳۵۰ گرم + باقله خشک ۲۰ گرم + شوید خشک یا تازه ۳۰ گرم + گوشت گوساله ۸۰ گرم + رب گوجه ۳۰ گرم + پیاز داغ ۳۰ گرم + (روغن مایع و ادویجات به میزان لازم)
۱۵	ته چین		برنج ایرانی ۲۰۰ گرم + سینه مرغ ۲۰۰ گرم + تخم مرغ ۱۵۰ + (ماست یا سس مایونز، آبلیمو، ادویه، گردو، خلال بادام، کشمش، زرشک، زعفران، روغن به میزان لازم)
۱۶	خورش قیمه		گوشت گوساله ۴۰ گرم + لپه ۸۰ گرم + (خلال سیب زمینی، رب گوجه، آبلیمو، پیاز، روغن مایع و... به میزان لازم)
۱۷	خورش قیمه با گوشت گوسفندی		گوشت گوسفند ۴۰ گرم + لپه ۸۰ گرم + (خلال سیب زمینی، رب گوجه، آبلیمو، پیاز، روغن مایع و... به میزان لازم)
۱۸	خورش کدو و بادمجان		گوشت گوساله ۴۰ گرم + بادمجان ۱۰۰ گرم + کدو ۳۰ گرم + گوجه فرنگی ۲۰ گرم (رب گوجه، پیاز، روغن مایع، آبلیمو و... به میزان لازم)
۱۹	خورش کدو و بادمجان		گوشت گوسفند ۴۰ گرم + بادمجان ۱۰۰ گرم + کدو ۳۰ گرم + گوجه فرنگی ۲۰ گرم (رب گوجه، پیاز، روغن مایع، آبلیمو و... به میزان لازم)
۲۰	خورش قیمه بادمجان		لپه آذرشهری ۲۰ گرم + بادمجان ۱۰۰ گرم + گوشت گوسفند ۴۰ گرم + گوجه فرنگی ۶۰ گرم + (رب گوجه، سیب زمینی، پیاز، روغن مایع، آبلیمو و... به میزان لازم)
۲۱	خورش قیمه بادمجان		لپه آذرشهری ۲۰ گرم + بادمجان ۱۰۰ گرم + گوشت گوساله ۴۰ گرم + گوجه فرنگی ۶۰ گرم + (رب گوجه، سیب زمینی، پیاز، روغن مایع، آبلیمو و... به میزان لازم)
۲۲	خورش سبزی		گوشت گوساله ۴۰ گرم + لوبیا ۴۰ گرم + سبزی خورشی ۱۰۰ گرم + (پیاز، روغن مایع و... به میزان لازم)
۲۳	خورش سبزی		گوشت گوسفند ۴۰ گرم + لوبیا ۴۰ گرم + سبزی خورشی ۱۰۰ گرم + (پیاز، روغن مایع و... به میزان لازم)
۲۴	خورش دال عدس		عدس قرمز ۱۷۰ گرم + سیب زمینی ۳۰ گرم + (رب گوجه، پیاز، روغن مایع، آبلیمو و... به میزان لازم)
۲۵	خوراک شنیسل مرغ		گوشت سینه مرغ ۱۵۰ گرم، (آرد سوخاری، تخم مرغ، زعفران، پیاز، فلفل دلمه، ماست، روغن، ادویه به میزان لازم)
۲۶	خوراک کتلت		گوشت گوساله ۳۰ گرم + سیب زمینی ۹۰ گرم (پیاز، تخم مرغ، آرد نخودچی، روغن مایع به میزان لازم) + ۲ عدد سس مایونز / سالاد فرانسوی تک نفره

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

ردیف	نوع	قیمت پیشنهادی (ریال)	آنالیز
۲۷	ساندویچ کتلت		گوشت گوساله ۳۰ گرم + سیب زمینی ۹۰ گرم (پیاز، تخم مرغ، آرد نخودچی، روغن مایع به میزان لازم) + ۲ عدد سس مایونز / سالاد فرانسوی تک نفره + ۲ عدد نان باگت
۲۸	ساندویچ سالاد اولویه		سیب زمینی ۲۰۰ گرم، سس اولویه ۵۰ گرم، ژامبون ۶۰ گرم، نخود فرنگی ۴۰ گرم، خیار شور ۱۰۰ گرم، (جعفری، هویج، نمک، فلفل، ادویه به میزان لازم) ۲ عدد نان باگت
۲۹	آبگوشت		گوشت گوساله ۵۰ گرم + لوبیا قرمز ۱۰۰ گرم + نخود ۱۰۰ گرم + سیب زمینی ۲۰ گرم + (پیاز خام به میزان لازم)
۳۰	خوراک ماکارونی		ماکارونی مرغوب ۳۱۰ گرم + گوشت گوساله ۴۰ گرم + فلفل سبز ۲۰ گرم + (پیاز، رب گوجه، و روغن مایع به میزان لازم)
۳۱	خوراک ماکارونی با قارچ و سویا		ماکارونی مرغوب ۳۱۰ گرم + سویا ۵۰ گرم + قارچ درجه یک ۵۰ گرم + فلفل سبز ۲۰ گرم + (پیاز، رب گوجه، و روغن مایع به میزان لازم)
۳۲	ساندویچ مرغ ۱۲۰ گرمی		گوشت مرغ ۱۲۰ گرم + ۲ عدد سس مایونز / سالاد فرانسوی تک نفره + نان باگت ۲ عدد
۳۳	ساندویچ مرغ ۶۰ گرمی		گوشت مرغ ۶۰ گرم + ۱ عدد سس مایونز / سالاد فرانسوی تک نفره + ۱ عدد نان باگت
۳۴	ساندویچ همبرگر ۱۶۰ گرمی (با گوشت مخلوط)		دو عدد همبرگر گوشت (گوساله ۲۵ گرم و گوسفند ۲۵ گرم و ۳۰ گرم لوبیا) ۸۰ گرمی (جمعا ۱۶۰ گرم) + ۲ عدد سس مایونز / سالاد فرانسوی تک نفره + ۲ عدد نان همبرگر
۳۵	ساندویچ همبرگر ۸۰ گرمی (با گوشت مخلوط)		یک عدد همبرگر گوشت (گوساله ۲۵ گرم و گوسفند ۲۵ گرم و ۳۰ گرم لوبیا) ۸۰ گرمی + ۱ عدد سس مایونز / سالاد فرانسوی تک نفره + ۱ عدد نان همبرگر
۳۶	ساندویچ فلافل		نخود ۱۵۰، تخم مرغ ۴۰، پیاز (مجموعاً ۲۰۰ گرم) + فلفل، سیر و.. به میزان لازم + ۲ عدد سس کچاپ تک نفره + ۲ عدد نان باگت
۳۷	ساندویچ فلافل		نخود ۷۵، تخم مرغ ۲۰، پیاز (مجموعاً ۱۰۰ گرم) + فلفل، سیر و.. به میزان لازم + ۱ عدد سس کچاپ تک نفره + ۱ عدد نان باگت

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

ردیف	نوع	قیمت پیشنهادی (ریال)	آنالیز
۳۸	ساندویچ کالباس		کالباس درجه یک (از نوع خشک ۶۰٪ گوشت) ۱۲۰ گرم + گوجه فرنگی ۱۲۰ گرم + کاهو ۱۲۰ گرم + خیارشور ۴۰ گرم + نان باگت ۲ عدد + سس یک نفره ۲ عدد
۳۹	ساندویچ سوسیس		۴ عدد کوکتل ۶۰٪ گوشت (۲۰۰ گرم) + خیارشور ۱۰۰ گرم + گوجه ۱۰۰ گرم + کاهو ۸۰ گرم + سس تک نفره ۲ عدد + نان باگت ۲ عدد
۴۰	ساندویچ سوسیس بندری		سوسیس گوشت ۱۵۰ گرم + پیاز داغ ۲۰ گرم + گوجه ۳۰ گرم + سیب زمینی ۲۰ گرم + رب گوجه ۳۰ گرم + نان باگت ۲ عدد + (نمک فلفل، ادویه، روغن به میزان لازم)
۴۱	سمبوسه (۴ عدد ۱۰۰ گرمی)		سیب زمینی ۳۳۰ گرم + نان یک عدد لواش، + سبزیجات معطر ۶۵ گرم + ادویه و روغن به مقدار لازم + سس تک نفر ۲ عدد
۴۲	خوراک دو پیازه سیب زمینی		سیب زمینی ۱۵۰ گرم + پیاز ۶۰ گرم + گوجه فرنگی ۳۰ گرم + رب گوجه ۱۰ گرم + ادویه و روغن به میزان لازم
۴۳	خوراک کوفته بادمجان		بادمجان ۱۳۰ گرم + گوجه ۴۰ گرم + رب گوجه ۲۰ گرم + آبغوره ۱۰ گرم + کوفته ۴۰ گرم + (آرد نخودچی و ... به میزان لازم)
۴۴	خوراک شامی کباب		گوشت (گوساله ۴۰ گرم و گوسفند ۴۰ گرم) ۸۰ گرم + پیاز ۲۰ گرم + سیب زمینی ۲۰ گرم + ادویه و روغن به میزان لازم + ۲ عدد سس مایونز / سالاد فرانسوی تک نفره
۴۵	خوراک لوبیا گرم		لوبیا ۳۰۰ گرم + قارچ ۳۰ گرم (پیاز، روغن، ادویه به میزان لازم)
۴۶	خوراک کشک و بادمجان		۳۰۰ گرم (بادمجان + کشک + نعنا + گردو و پیاز داغ جهت تزیین و ...)
۴۷	خوراک عدسی		۲۵۰ گرم عدس سبز + (پیاز، روغن، ادویه به میزان لازم)
۴۸	خوراک آش رشته		۳۰۰ گرم رشته + حبوبات + کشک + سبزی + (پیاز، روغن، ادویه به میزان لازم)
۴۹	پنیر، گوجه فرنگی و خیار سبز		پنیر ۱۰۰ گرمی تک نفره + گوجه فرنگی ۱۲۰ گرم + خیار سبز قلمی ۸۰ گرم + قرص نان ۲ عدد
۵۰	کره و مربا تک نفره بسته بندی		کره ۲۵ گرمی ۲ عدد + مربای کوچک تک نفره ۲ عدد + قرص نان ۲ عدد



شماره:/۱۴۰۳

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

ردیف	نوع	قیمت پیشنهادی (ریال)	آنالیز
۵۱	کره و عسل تک نفره بسته بندی		کره ۲۵ گرمی ۲ عدد + عسل کوچک تک نفره ۲ عدد + قرص نان ۲ عدد
۵۲	تخم مرغ نیمرو / آب پز		تخم مرغ ۲ عدد + قرص نان ۲ عدد
۵۳	حلوی کاسه		حلوی قنادی ۱۰۰ گرم
۵۴	سوپ		۲۰۰ گرم (جو پرک یا ورمیشل + سیب زمینی + هویج + جعفری و...)
۵۵	سالاد شیرازی		۲۰۰ گرم (خیار + گوجه فرنگی + پیاز) + آبغوره به میزان لازم
۵۶	سالاد فصل		۱۸۰ گرم (کاهو ۵۰ گرم + کلم سفید ۲۰ گرم + کلم قرمز ۲۰ گرم + خیار ۳۰ گرم + گوجه ۴۰ گرم + هویج ۲۰ گرم) + سس سالاد تک نفره یا سس ساختمانی به میزان لازم بر روی میزها
۵۷	ماست و خیار		ماست ۱۳۰ گرم + ۷۰ گرم خیار + (ادویه جات لازم)
۵۸	ماست و موسیر		۱۵۰ گرم
۵۹	ماست تک نفره بسته بندی		۱۵۰ گرم
۶۰	زیتون تک نفره		۹۰ گرم
۶۱	خرما (کبکاب)		درشت و درجه ۱، ۶۰ گرم
۶۲	زولبیا و بامیه		۱۰۰ گرم (۵۰ گرم زولبیا + ۵۰ گرم بامیه)
۶۳	ترشی تک نفره بسته بندی		۱۰۰ گرم
۶۴	ژله		۱۰۰ گرم

شماره:/۱۴۰۳

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

ردیف	نوع	قیمت پیشنهادی (ریال)	آنالیز
۶۵	نوشابه		۳۰۰ سی سی
۶۶	مخلفات خوراک ها نوع ۱		خیارشور ۵۰ گرم + فلفل دلمه یا کاهو ۵۰ گرم + گوجه خام برش داده شده ۸۰ گرم + پیاز برش داده ۵۰ گرم
۶۷	مخلفات خوراک ها نوع ۲		خیارشور ۵۰ گرم + نخود فرنگی یا لوبیا سبز پخته ۵۰ گرم + گوجه خام برش داده شده ۸۰ گرم + پیاز برش داده ۵۰ گرم
۶۸	چلو با برنج ایرانی (کامفیروزی درجه یک)		برنج ۳۵۰ گرم
۶۹	چلو با برنج ایرانی (محللی درجه یک)		برنج ۳۵۰ گرم
۷۰	شوید پلو با برنج خارجی		برنج خارجی (پاکستانی یا هندی درجه ۱) ۳۵۰ گرم + ادویه لازم
۷۱	شوید پلو (همراه با باقلا ، لوبیا یا عدس) با برنج خارجی		برنج خارجی (پاکستانی یا هندی درجه ۱) ۳۵۰ گرم + باقلا یا لوبیا ۵۰ گرم + ادویه لازم
۷۲	چلو با برنج خارجی		برنج خارجی (پاکستانی یا هندی درجه ۱) ۳۵۰ گرم
۷۳	نان (اضافه)		لواش

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

توضیحات:

- ۱- میزان های ذکر شده در آنالیزهای فوق مربوط به وزن غذای طبخ شده (پخته) می باشد.
- ۲- نوع برنج برای غذاهای چلو، برنج ایرانی درجه یک (کامفیروز یا محلی) یا برنج خارجی (پاکستانی یا هندی درجه ۱) با نظر کارفرما و برای غذاهای پلو، برنج خارجی (پاکستانی یا هندی درجه ۱) استفاده می شود.
- ۳- پیمانکار موظف است همراه با هر پرس غذای بدون برنج دو قرص نان لواش و همراه با هر پرس غذای ساندویچی، دو عدد نان باگت با هزینه خود در نظر بگیرد.
- ۴- در صورت درخواست کارفرما به نان اضافه (علاوه بر موارد ذکر شده در بند ۳ توضیحات فوق)، پیمانکار موظف است نسبت به تامین نان با مبلغ اعلام شده در ردیف ۸۰ جدول پیوست شماره سه قرارداد اقدام نماید.
- ۵- گوشت گوساله جهت پلو و خورش بایستی از ران و سردست بدون استخوان و چربی باشد و گوشت گوسفند بدون استخوان و چربی باشد.
- ۶- گوشت جهت طبخ کباب کوبیده، همبرگر و شامی کبابی بصورت مخلوط (۵۰٪ گوشت گوساله و ۵۰٪ گوشت گوسفند) باید در نظر گرفته شود که میزان چربی گوشت بنابر نظر کارفرما مشخص می گردد.
- ۷- نمک، ادویه، لیمو و پیاز برای هر غذا و هر نفر به میزان لازم سرو شود.
- ۸- دسرها در بشقاب یا کاسه و یا با تشخیص کارفرما در ظروف یکبار مصرف سرو می گردد.
- ۹- گردو پوست کنده از نوع مرغوب و سفید رنگ ایرانی که مورد تایید کارفرما باشد.
- ۱۰- توزیع نوشابه فقط برای منوی غذای کباب کوبیده و ماهی چنگو یا شیر و قلیه ماهی یا ماهی چنگو یا شیر و کنسرو ماهی می باشد.



شماره:/۱۴۰۳

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

پیوست شماره چهار فرم ارزیابی عملکرد پیمانکار



شرکت سیمان فارس نو (سهامی عام)

شماره:

فرم ارزیابی خرید غذای کارکنان

تاریخ:

پیوست:

نکار:		ماه:	
ظلم:		سال:	
عنوان	امتیاز	امتیاز اختصاص یافته	توضیحات
نتایج آزمایشات میکروبی	۵		
کیفیت غذای طبخ شده	۱۴		
پخت مطلوب	۴		
ترکیب مناسب مواد	۲		
طعم مطلوب غذا	-		
کیفیت دسر یا مواد غذایی جانبی (مورد تأیید کارفرما)	۲		
استفاده از نوشیدنی مورد تأیید کارفرما	۱		
حفظ کیفیت غذا تا آخر وقت توزیع	۳		
کمیت غذای طبخ شده	۵		
وزن غذا	۳		
ترکیب مناسب هنگام توزیع	۱		
توانایی پیمانکار در پذیرایی از مهمانان بیش از آمار	۱		
توزیع	۶		
رعایت بهداشت رستوران	۲		
وضعیت ظاهری و لباس کار ابوابجمعی	۱		
کیفیت ظروف	۱		
سرعت عمل در سرو غذا	۱		
برخورد پرسنل در هنگام سرو غذا	۱		
حمل مواد اولیه	۶		
حمل مواد اولیه گوشتی با ماشین های دارای سرد خانه	۳		
رعایت اصول بهداشتی در هنگام حمل	۳		
رعایت اصول بهداشتی هنگام طبخ غذا	۱۰		
حضور دائمی سر آشپز ماهر هنگام طبخ غذا	۳		
تأمین نیروی مورد نیاز رستوران	۳		
تأمین وسیله ایاب و ذهاب ابوابجمعی	۲		
تأمین غذای مورد نیاز ابوابجمعی	۲		
رعایت قوانین مندرج در قرارداد (از جمله پرداخت به موقع حقوق پرسنل ، تهیه کارت بهداشت و تندرستی)	۳		
تازگی مواد اولیه	۱۰		
خرید به میزان کافی	۴		
سرعت عمل در خرید مواد اولیه در مواقع اضطراری	۲		
خرید گوشت گوساله /گوسفند با کیفیت	۵		
خرید ماهی با کیفیت	۴		
خرید گوشت مرغ با کیفیت	۴		
خرید برنج با کیفیت مطابق قرارداد	۴		
خرید روغن مخصوص سرخ کردنی	۳		
خرید نوشیدنی مورد تأیید خریدار	۲		
خرید دسرهای مورد تأیید خریدار	۲		
خرید ظروف یکبار مصرف با کیفیت	۱		
خرید مواد اولیه با کیفیت مورد نیاز خریدار	۲		
خرید مواد اولیه دارای مهر استاندارد	۲		
عملکرد ایمنی و بهداشت و زیست محیطی (HSE)	۵		
جمع امتیاز	۱۰۰		

کارفرما



شماره:/۱۴۰۳

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

پیوست شماره پنج نوع مواد اولیه مصرفی

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

ردیف	مواد اولیه مصرفی	نوع
۱	روغن سرخ کردنی	اوایلا - لادن - آفتاب - بهار
۲	روغن پخت و پز	اوایلا - لادن - آفتاب - بهار
۳	رب گوجه فرنگی	یک و یک - قدس - به یک
۴	شوینده ها	تاژ - ریکا و یا مشابه
۵	برنج	کامفیروز درجه یک - شمالی درجه یک
۶	کره	پگاه - پاک - ارژن - کاله
۷	ماست سطلی	پگاه - ارژن - آپادا - مانی ماست - میهن - تندیس
۸	ماکارونی	تک ماکارون ۲/۱ - زر ماکارون ۲/۱ - رشد
۹	پنیر تک نفره	پگاه - رامک - مانی ماست - میهن
۱۰	آبلیمو (روی میز)	یک و یک - دادفر
۱۱	آبغوره (روی میز)	یک و یک - دادفر
۱۲	آبلیمو (پخت و پز)	یک و یک - دادفر
۱۳	آبغوره (پخت و پز)	یک و یک - دادفر
۱۴	ظروف یکبار مصرف	به خوزستان - پارس رژان - پارسه و یا مشابه (آلومینیوم - گیاهی)
۱۵	گوشت	گوشت گوساله نر و گوسفندی بره
۱۶	مرغ	شیراز مرغ - مرغ تک - سالیذ مرغ
۱۷	کنسرو ماهی	شیدان - تحفه - لادن
۱۸	سس سالاد - فرانسوی	مهرام - دلپذیر - بیژن
۱۹	نخود فرنگی	یک و یک - قدس - دلپذیر
۲۰	تخم مرغ تاریخ دار	پارسیرنگ - تلاونگ
۲۱	زیتون	بیژن - فامیلا - اصالت
۲۲	ماست موسیر	مانی ماست - پاک - رامک - کاله - تندیس
۲۳	ترشی	اصالت - مهرام
۲۴	سوسیس و کالباس	دمس ۶۰ درصد
۲۵	نوشابه	پپسی

* کلیه اقلامی که در جدول فوق قید شده است، باید دارای شماره پروانه بهره برداری و نشان های استاندارد ایران و سیب سلامت باشد و مارک های اعلام شده مورد تایید می باشد.



شماره:/۱۴۰۳

قرارداد تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای کارکنان

پیوست شماره شش فرمهای ارزیابی HSE

شرکت سیمان فارس نو (سهامی عام)
چک لیست ارزیابی عملکرد سیستم مدیریت HSE پیمانکاران



عملکرد					بدون کار برد	شاخصهای ارزیابی عملکرد سیستم مدیریت ایمنی پیمانکاران	ردیف
خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	خیلی ضعیف			
4	3	2	1	0			
						وضعیت تأمین ایمنی ابزارآلات و تجهیزات (استفاده از ماشین آلات و دستگاههای ایمن)	1
						وضعیت فراهم نمودن تجهیزات ایمنی و آتش نشانی از جمله تجهیزات حفاظت فردی و وسایل اطفاء حریق	2
						وضعیت تدوین و اجرای برنامه مدون جهت تعمیر و نگهداری ماشین آلات و تجهیزات مورد استفاده	3
						وضعیت تعمیر و تعویض به موقع تجهیزات ایمنی و آتش نشانی در حیطه فعالیت خود	4
						وضعیت استفاده کارکنان از وسایل حفاظت فردی تحویلی	5
						وضعیت تفکیکی مشاغل و محیط های شغلی از نقطه نظر نوع لوازم حفاظت فردی مورد نیاز	6
						وضعیت تخصیص و توزیع وسایل حفاظت فردی مناسب، به موقع و در دوره های زمانی مشخص	7
						وضعیت کیفیت و سلامت وسایل حفاظت فردی	8
						وضعیت بازرسی و ممیزی از پوشش ها و وسایل حفاظتی کارکنان	9
						وضعیت تهیه و دسترسی به MSDS مواد مصرفی	10
						وضعیت شناسایی فعالیت های پر ریسک و تهیه طرح مناسب جهت انجام آنها	11
						وضعیت اقدامات کنترلی در فعالیت های پر ریسک	12
						وضعیت گواهینامه ویژه و میزان مهارت رانندگان وسایل نقلیه سنگین	13
						وضعیت گواهینامه صحت فنی ماشین آلات	14
							15
							16
							17
							18
							19
							20
							21

شرکت سیمان فارس نو (سهامی عام)
 یک لیست ارزیابی عملکرد سیستم آموزش و فرهنگ سازی پیمانکاران



عملکرد					بدون کاربرد	شاخصهای ارزیابی عملکرد سیستم بهداشت پیمانکاران	ردیف
خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	خیلی ضعیف			
4	3	2	1	0		وضعیت برگزاری دوره های آموزشی مرتبط با HSE	1
						وضعیت اخذ گواهینامه های HSE از مراجع ذیصلاح	2
							3
							4
							5
							6
							7
							8
							9
							10
							11
							12
							13
							14
							15
							16
							17
							18

شرکت سیمان فارس نو (سهامی عام)
چک لیست ارزیابی عملکرد سیستم مدیریت HSE پیمانکاران



عملکرد						شاخصهای ارزیابی سیستم مدیریت HSE	ردیف
خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	خیلی ضعیف	بدون کاربرد		
4	3	2	1	0			
						وضعیت سیستم های مدیریت HSE,ISO 14001,OHSAS 45001	1
						وضعیت ممیزی های HSE توسط پیمانکار	2
						وضعیت اجرای نتایج ممیزی	3
						وضعیت بازنگری سیستم مدیریت HSE پیمانکار	4
						وضعیت پیروی از خط مشی HSE پیمانکار و کارفرما	5
						وضعیت اجرای طرح های مدیریت بهداشتی، ایمنی و زیست محیطی	6
						وضعیت شناسایی، ارزیابی و بازنگری خطرات HSE (مدیریت ریسک)	7
						وضعیت مستند سازی سیستم مدیریت HSE پیمانکار	8
						وضعیت همکاری با بازرسین و ممیزین مرتبط با HSE	9
						وضعیت تهیه رویه های مستند برای شناسایی، ارزیابی، پیشگیری و کنترل خطرات HSE	10
						وضعیت شناسایی و گزارش NEAR MISS و اقدامات اصلاحی بعدی	11
						وضعیت انجام اقدامات کنترلی و پیشگیرانه به منظور حذف یا کاهش ریسک های HSE	12
						وضعیت بازنگری عملکرد و ارائه نتایج به کارفرما در فواصل زمانی معین	13
						وضعیت تخصص و مهارت مسئول HSE	14
						وضعیت تخصص و مهارت ناظر HSE	15
						وضعیت کمیته HSE پیمانکار	16
						وضعیت و میزان رعایت HSE Plan پیمانکار	17
						وضعیت رضایت کارکنان از مدیریت HSE	18
						وضعیت تبعیت از مصوبات مراجع قانونی در ارتباط با HSE	19
						وضعیت گزارش آمار و عملکرد HSE	20
						وضعیت تهیه طرح واکنش در شرایط اضطراری و اجرای مانور های مربوطه	21

شرکت سیمان فارس نو (سهامی عام)
چک لیست ارزیابی عملکرد سیستم محیط زیست پیمانکاران



عملکرد					بدون کاربرد	شاخصهای ارزیابی عملکرد سیستم محیط زیست پیمانکاران	ردیف
خیلی خوب	متوسط خوب	ضعیف	خیلی ضعیف	ف 0			
4	3	2	1	0			
						وضعیت فعالیتهای مربوط به پیشگیری از بروز آلودگی و تخریب زیست محیطی	1
						وضعیت پاکسازی، بهسازی و عادی نمودن شرایط محل کار پس از انجام کار	2
						وضعیت مدیریت آلاینده های هوا در محدودیت فعالیت	3
						وضعیت پاکسازی مناطق آلوده در اسرع وقت و اطلاع به کارفرما	4
						وضعیت تصفیه و تخلیه فاضلاب بهداشتی و صنعتی تصفیه شده به محیط	5
						وضعیت اجرای قانون پسماند و دستورالعمل اجرایی آن در طول پیمان	6
						وضعیت شناسایی و جداسازی زائدات خطرناک از سایر زائدات	7
						وضعیت جمع آوری مواد زائد و زباله ها	8
						وضعیت تشکیل کمیته HSE یا انتخاب بازرس معتمد و ارائه گزارش به سازمان	9
						وضعیت مدیریت صحیح مواد هیدروکربنی (روغن، گازوئیل و ...)، باطری های مستعمل، لاستیک های فرسوده در سایت	10
						وضعیت معاینات فنی ماشین آلات به منظور کاهش آلاینده های اتمسفریک	11
							12
							13
							14
							15
							16
							17