

**اسناد مناقصه عمومی شرح خدمات تهیه مواد
اولیه، طبخ و توزیع
غذای پرسنل شرکت
نوع مناقصه: عمومی - دو مرحله ای**

بسمه تعالی

فهرست مندرجات

- ۱- موضوع مناقصه
- ۲- محل انجام کار
- ۳- مدت انجام کار
- ۴- کارفرما
- ۵- دستگاه نظارت
- ۶- اسناد مناقصه
- ۷- طرز تهیه و وضع پیشنهادها
- ۸- تسلیم پیشنهادها
- ۹- اعتبار پیشنهادها
- ۱۰- تضمین شرکت در مناقصه
- ۱۱- صراحت پیشنهادها
- ۱۲- گشایش پیشنهادها
- ۱۳- هزینه‌های پیشنهاد
- ۱۴- رد یا قبول پیشنهادها
- ۱۵- سازش به زیان کارفرما
- ۱۶- نحوه قیمت گذاری در فرم و جداول پیشنهاد قیمت مناقصه
- ۱۷- مالیاتها و عوارض
- ۱۸- اظهاریه پیشنهاد دهنده
- ۱۹- آگاهی از مفاد اسناد و مدارک مناقصه
- ۲۰- سایر شرایط
- ۲۱- تعدیل قیمت
- ۲۲- اعطای قرارداد و فسخ آن
- ۲۳- امضای قرارداد
- ۲۴- ضمانت نامه تعهدات
- ۲۵- واگذاری کار
- ۲۶- پاسخگویی به سوالات
- ۲۷- آنالیز غذا (پیوست)

شرایط مناقصه

پیرو آگهی مناقصه عمومی انجام خدمات تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذای پرسنل شرکت به شماره روزنامه ۲۹۰۳۲ مورخ ۱۴۰۴/۰۶/۰۹ در روزنامه اطلاعات، از متقاضیان شرکت در مناقصه درخواست می نماید که مفاد مندرج در اسناد مناقصه را به دقت مطالعه و با توجه به آمادگی و احراز شرایط این مناقصه در صورت تمایل نسبت به تکمیل مدارک و مهر و امضاء نمودن تمام صفحات توسط اشخاص حقوقی، پیشنهادات خود را تا پایان وقت اداری (ساعت ۱۳) روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۴/۰۶/۲۶ در پاکات دربسته به دبیرخانه های شرکت ارسال نمایند.

۱- موضوع مناقصه :

انجام کلیه امورات آشپزخانه و رستوران شرکت تولیدی سیمان فیروزکوه اعم از: تهیه مواد اولیه، آماده سازی، طبخ و توزیع غذای پرسنل و همچنین جمع آوری، شست و شوی کلیه ظروف و نظافت محل طبخ و سرو غذا روزانه به میزان حدوداً ۴۲۰ پرس غذا در وعده های نهار و شام براساس آمار اعلامی کارفرما که به رویت پیمانکار رسیده و با اطلاع از کمیت و کیفیت کار مبادرت به قبول تعهد نموده است.

۲- محل انجام کار:

استان تهران- شهرستان فیروزکوه، کیلومتر ۱۵ جاده فیروزکوه - قائم شهر، جاده اختصاصی کارخانه سیمان فیروزکوه- کارخانه سیمان فیروزکوه

۳- مدت انجام کار:

مدت انجام خدمات موضوع مناقصه به مدت یکسال شمسی می باشد.

۴- مناقصه گزار:

شرکت تولیدی سیمان فیروزکوه که پس از انعقاد قرارداد کارفرما خوانده می شود:

به نشانی:

دفتر مرکزی: تهران، خیابان شهید بهشتی، خیابان شهید صابونچی، کوچه پنجم، پلاک ۴۳-شماره تماس: ۸-۴۳۲۹۴۰۸۶ و کد پستی: ۱۵۳۳۶۹۹۱۱۱
کارخانه: فیروزکوه-کیلومتر ۱۵ جاده فیروزکوه به قائمشهر-جاده اختصاصی کارخانه سیمان فیروزکوه- شماره تماس ۲۵-۱۶۲۱۰۷۶۴۰-کد پستی: ۳۹۸۶۱۳۷۶۶۱

۵- دستگاه نظارت:

شرکت تولیدی سیمان فیروزکوه و یا هر شخص حقیقی یا حقوقی است که از طرف کارفرما به پیمانکار کتباً معرفی می شود.

۶- اسناد مناقصه:

۱-۶ اسناد مناقصه بشرح زیر می باشد:

الف- شرایط شرکت در مناقصه.

ب- جدول پیشنهاد قیمت.

۲-۶ پیشنهادات بایستی در یک نسخه اصل تهیه و به کارفرما تسلیم گردد.

۳-۶ اسناد مناقصه باید بترتیب در پاکتهای جداگانه بشرح زیر قرار داده شود:

الف - پاکت «الف» حاوی فرم پیشنهاد قیمت خواهد بود.

قیمت ها بایستی به صورت تفکیکی و کاملاً مجزا تهیه و ارائه گردد و تمامی قسمتهای جدول پیشنهاد قیمت لازم است بطور کامل از طرف پیشنهاد دهنده تکمیل و ارائه گردد.

ب - پاکت «ب» حاوی تضمین شرکت در مناقصه که بشرح مندرج در ماده (۱۰) شرایط مناقصه خواهد بود.

بود.

ج - یک پاکت که با حرف «ج» مشخص میشود حاوی موارد زیر می باشد:

- شرایط عمومی و اختصاصی مناقصه.
- رونوشت مصدق اساسنامه شرکت و آگهی روزنامه رسمی کشور حاوی امضاءهای مجاز و گواهی اداره ثبت شرکتها مبنی بر اعتبار اساسنامه ابراز شده و موجودیت شرکت. در صورتی که دارندگان امضاء مجاز در اساسنامه حق دادن وکالت به غیر داشته باشند و پیشنهاد دهنده به وکالت از طرف مسئولین شرکت پیشنهاد بدهد، باید رونوشت مصدق وکالتنامه رسمی خود را همراه با پیشنهاد به کارفرما تسلیم دارد.
- ارائه رزومه شرکت و لیست سوابق کارهای انجام شده و در حال انجام به همراه ذکر مشخصات و تلفن کارفرمایان.

- ارائه تصویر گواهینامه های معتبر و مرتبط با صلاحیت شرکتهای خدماتی از قبیل:

- ارائه گواهینامه تعیین صلاحیت پیمانکاری (الزامی و دارای اعتبار)

- ارائه گواهینامه تایید صلاحیت ایمنی پیمانکاران (الزامی و دارای اعتبار)

- ارائه گواهینامه شرکت در دوره های آموزشی ایمنی و بهداشت کار

- ارائه گواهینامه عضویت در انجمن صنفی کارفرمایان شرکت های خدماتی و...

- ارائه گواهی ایزو دارای اعتبار (حداقل دو مورد)
- ارائه مفصلا حساب تامین اجتماعی (حداقل ۴ مورد)
- ارائه حسن سابقه (رضایت نامه از کارهای قبل) حداقل ۴ مورد
- ارائه لیست کارکنان (میزان تحصیلات، سابقه نیروها، دوره ها و مدارک)
- ارائه چارت سازمانی مناسب
- ارائه قراردادهای منعقد شده مشابه با موضوع مناقصه (حداقل ۴ مورد)
- ارائه قراردادهای منعقد شده غیر مشابه (حداقل ۲ مورد)
- ارائه توان مالی و پشتیبانی اعم از (صورت های مالی حسابرسی شده سال ۱۴۰۳ و اظهار نامه مالیاتی دارای کد پیگیری سال مالی ۱۴۰۳ (به صورت کامل)
- ارائه گردش حساب بانکی و سپرده سه ماهه

تبصره ۱: پیشنهاد دهندگانی که فاقد هر یک از بندهای فوق الذکر (به غیر از گواهینامه ها و توان مالی و پشتیبانی) می باشند نیز می توانند در مناقصه شرکت نمایند ولی نسبت به سایر پیشنهاد دهندگان در اولویت های بعدی قرار می گیرند.

تبصره ۲: در صورت ارائه مدارک و اسناد هر یک از مدارک فوق **(پاکت ج)** و ارسال آن به همراه اسناد مناقصه ، در رتبه بندی ، امتیاز دهی و انتخاب پیمانکار تاثیر گذار خواهد بود.

هیچگونه قیمتی نباید در پاکت ب و ج گذاشته شود.

۴-۶- هر یک از سه پاکت **الف، ب، ج** باید لاک و مهر یا پلمپ چسبی شده و جمعاً در پاکت لاک و مهر شده یا پلمپ چسبی دیگری گذاشته شوند و روی همه پاکات مذکور **نام و نشانی شرکت کننده در مناقصه و موضوع مناقصه** بوضوح نوشته شده باشد.

۷- طرز تهیه و وضع پیشنهاد ها:

۷-۱- محتویات **پاکت ج، ب و الف** هر کدام در یک نسخه اصل باید توسط پیشنهاد دهنده تهیه و تسلیم شوند.

۷-۲- ذکر ارقام و مبالغ پیشنهادی به حروف در مواردی که تصریح گردیده، ضروری و الزام آور است.

۷-۳- در صورت مشاهده اختلاف بین مبالغ تعیین شده به حروف و مبالغ تعیین شده به ارقام، مبالغ تعیین شده به حروف معتبر خواهد بود.

۷-۴- در پیشنهاد های قلم خورده و مخدوش بایستی در نقاط مورد اشاره امضاء و ممهور گردد در غیر اینصورت ناقص و مردود تلقی خواهد شد.

۷-۵- پیشنهادها باید طبق فرم پیشنهاد و سایر اسناد مناقصه بدون هیچگونه تغییری تهیه و تسلیم گردد.

۶-۷- کلیه صفحات و اوراق اسناد مناقصه و پیش نویس قرارداد باید به امضاء مجاز و مهر شرکت یا شخص پیشنهاد دهنده رسیده باشد.

۷-۷- کلیه پیشنهاد دهندگان موظفند پیشنهاد قیمت خود را مطابق جدول مقادیر منضم به اسناد مناقصه ارائه نمایند و تکمیل و پر کردن جدول ارائه شده الزامی می باشد.

۷-۸- در صورتیکه یک یا چند قسمت از اسناد و مدارک مناقصه به امضای پیشنهاد دهنده نرسیده باشد تسلیم پیشنهاد بمنزله قبول تمام شرایط و مشخصات اسناد و مدارک مناقصه از طرف پیشنهاد دهنده تلقی خواهد شد.

۸- تسلیم پیشنهادها :

پیشنهاد دهندگان باید پیشنهاد خود را طبق مفاد بند ۶ و ۷ از این شرایط تهیه و پاکتهای محتوی آنها را لاک و مهر یا پلمپ چسبی نموده و تا پایان وقت اداری (ساعت ۱۳) روز **چهارشنبه مورخ ۱۴۰۴/۰۶/۲۶** به دبیرخانه های شرکت واقع در آدرس های ذکر شده در ماده ۴ تسلیم و رسید دریافت دارند.

پیشنهاداتی که خارج از مهلت مقرر تسلیم شود ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۹- اعتبار پیشنهادها :

پیشنهادها باید از هر حیث برای حداقل به مدت سه ماه بعد از تاریخ ارائه پیشنهادها معتبر باشد.

۱۰- تضمین شرکت در مناقصه :

تضمین شرکت در مناقصه می بایست بصورت ضمانتنامه بانکی یا چک (چک طرح صیاد باید بدون ذکر بابت و در سامانه در وجه شرکت تولیدی سیمان فیروزکوه به شناسه ملی : ۱۵۴۰۴۰۱۰۰۱۰ و به تاریخ ۱۴۰۴/۰۶/۲۶ ثبت شده و پرینت ثبت در سامانه به همراه چک ارسال گردد.) و یا واریز وجه به مبلغ ۴۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰ ریال (معادل چهارصد میلیون تومان)، به شماره حساب ۰۱۰۳۷۹۹۵۲۴۰۰۳ و شماره شبا **IR89 0170 0000 0010 3799 5240 03** نزد بانک ملی **در وجه شرکت تولیدی سیمان فیروزکوه** بوده و اصل فیش، ضمانت نامه بانکی و یا چک را داخل **پاکت ب** قرار دهید. لازم به ذکر است پس از انعقاد قرارداد با برنده مناقصه تضمین شرکت کنندگان مسترد خواهد شد.

تبصره : تضمین شرکت در مناقصه می تواند از محل مطالبات قبلی پیشنهاد دهنده با درخواست کتبی ایشان و تایید واحد مالی و بشرط بلوکه شدن مبلغ ۴۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰ ریال (معادل چهارصد میلیون تومان) به مدت سه ماه و یا تا زمان انعقاد قرارداد با برنده مناقصه.

۱۱- صراحت پیشنهادها :

پیشنهادها باید صریح و بدون قید و شرط تهیه و تسلیم گردد. به پیشنهادهای مبهم و مشروط ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۱۲- گشایش پیشنهادها :

ابتدا **پاکت ب** باز خواهد شد هرگاه محتوی **پاکت ب** بشرح مندرج در ماده ۱۰ (تضمین شرکت در مناقصه) نباشد دیگر اقدامی روی آن بعمل نخواهد آمد ولی در صورت تأیید، محتوی آن بررسی می گردد.

سپس نسبت به بازگشایی **پاکت ج** اقدام و پس از بررسی مدارک نسبت به قبول یا رد پیشنهادها (انجام مراحل ارزیابی از نظر فنی و سوابق اجرایی) تصمیم گرفته و سپس پس از تایید نسبت به بازگشایی **پاکت الف** پیشنهاد دهندگان اقدام خواهد شد. لازم به ذکر است مناقصه گزار پس از بازگشایی پاکات و کشف قیمت ها، با برنده مناقصه در خصوص افزایش یا کاهش قیمت پیشنهادی مذاکره خواهد نمود.

۱۳- هزینه های پیشنهاد :

مناقصه گزار هیچگونه هزینه ای را که پیشنهاد دهنده برای تهیه و ارائه پیشنهاد متحمل شده است به او پرداخت نخواهد کرد. **هزینه درج آگهی مناقصه در روزنامه ها، برعهده برنده مناقصه می باشد.**

۱۴- رد یا قبول پیشنهادها :

بطور کلی مناقصه گزار در رد یا قبول هر یک از پیشنهادها یا رد کلیه آنها مختار است.

۱۵- جعل و تبانی به زیان مناقصه گزار:

هرگاه در مناقصه حاضر بر مناقصه گزار روشن گردد که دو یا تعدادی از پیشنهاد دهندگان به زیان مناقصه گزار با یکدیگر تبانی نموده اند و یا اسناد ارائه شده از سوی پیشنهاد دهندگان جعل و خلاف حقیقت باشد، ضمن اینکه پیشنهادهای آنها از بررسی های مناقصه گزار حذف می گردد بلکه موارد ذیل نیز از سوی مناقصه گزار رأساً صورت خواهد گرفت:

۱- ضبط مبلغ ضمانتنامه شرکت در مناقصه به عنوان جبران خسارت مادی و معنوی به نفع شرکت تولیدی سیمان فیروزکوه.

۲- حذف نام پیشنهاد دهندگان مذکور برای همیشه از فهرست شرکتهای طرف قرارداد با کارفرما.

۱۶- نحوه قیمت گذاری در فرم شرکت در مناقصه :

قیمت مندرج در فرم پیشنهاد قیمت مناقصه، بعنوان قیمت کل کارهای مشروحه شامل کلیه هزینه ها و مخارجی است که ممکن است در اجرای کار و با در نظر گرفتن کلیه ریسکهای عمده، تورم موجود،

مسئولیتها و تعهداتی که در اسناد صراحتاً یا بعضاً بیان شده می باشد و شرکت در مناقصه بر مبنای آن صورت می گیرد.

۱۷- مالیاتها، عوارض :

کلیه کسورات قانونی قرارداد به عهده پیشنهاد دهنده قیمت می باشد. لذا پرداخت هرگونه عوارض، مالیات، مفاصا حساب بیمه، حقوق و غیره از هر نوع و هر قبیل که به موجب قوانین و مقررات دولت جمهوری اسلامی به این مناقصه و در نهایت قرارداد تعلق میگیرد، به عهده برنده مناقصه می باشد. لازم به ذکر است پرداخت مالیات بر ارزش افزوده در قبال ارائه به موقع گواهینامه معتبر ثبت نام در نظام مالیات بر ارزش افزوده از سوی پیمانکار به عهده کارفرما می باشد.

۱۸- اظهاریه پیشنهاد دهنده :

پیشنهاد دهنده بدون استثناء می پذیرد که: در صورت وجود مغایرت بین جزئیات پیشنهاد شده توسط پیشنهاد دهنده، کارفرما بنا به انتخاب خود و مشخصات فنی مناقصه و با جزئیات داده شده توسط پیشنهاد دهنده تصمیم خواهد گرفت و پیشنهاد دهنده ملزم به رعایت نظر کارفرما خواهد بود.

۱۹- 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. بهر حال شرکت در مناقصه و امضای پیشنهاد بمنزله آن تلقی شده که تمامی اسناد و مدارک مناقصه را بدقت خوانده و هر گونه اطلاعاتی مربوط به آنها را بدست آورده و نسبت به هیچ جزء از آنها هیچگونه ابهام یا جهلی برای او وجود ندارد.

۲۰- سایر شرایط :

- مسئولیت و هزینه های مربوط به تهیه مواد اولیه جهت طبخ و توزیع غذا بر عهده برنده مناقصه می باشد.
- محل تحویل و سرو غذا در سالن غذاخوری کارفرما می باشد و پیمانکار می بایست از توزیع غذا به پرسنل خارج از سالن غذاخوری خودداری نماید. در موارد استثنا با نظر ناظر قرارداد عمل می شود.
- **تبصره :** در صورت بروز هر گونه شیوع بیماری های واگیردار و غیره و تایید واحد ایمنی و بهداشت کارفرما ، پیمانکار موظف است با هماهنگی کارفرما غذای پرسنل را در ظروف یکبار مصرف بهداشتی تهیه و تحویل پرسنل نماید.

- پیمانکار موظف است در پایان هر روز ته مانده های غذا و هر نوع ضایعات را جمع آوری و بسته بندی و به خارج از محوطه سلف انتقال دهد به صورتی که هیچ گونه آلودگی زیست محیطی ایجاد نشود و مسئولیت بهداشتی این امر فقط به عهده شخص پیمانکار می باشد.
- پیمانکار موظف می باشد کلیه کارکنان و عوامل اجرایی خود را به محض شروع به کار و تنظیم قرارداد، هر گونه بیمه لازمه از جمله حوادث، درمانی، تکمیلی و غیره نماید و یک نسخه از کپی آن را تحویل کارفرما نماید.
- پیمانکار برای تسویه حساب قطعی با کارفرما می بایست نسبت به ارائه فرم مفاصا حساب سازمان تامین اجتماعی و پرداخت آن اقدام نماید.
- تامین کلیه لوازم مصرفی، مواد شوینده و بهداشتی و لوازم و ملزومات نظافتی مورد نیاز جهت اجرای این قرارداد طبق استانداردهای بهداشتی به نحوی که مورد تأیید کارفرما باشد، بعهد پیمانکار است.
- وسایل و تجهیزات موجود در سلف سرویس براساس لیست تحویل و تحول بطور سالم جهت استفاده تحویل پیمانکار می گردد. مسئولیت حفاظت و نگهداری اشیاء، تجهیزات و امکانات و اموال آشپزخانه برعهده پیمانکار می باشد و هیچ گونه مسئولیتی در این زمینه متوجه کارفرما نخواهد بود. پیمانکار متعهد می گردد کلیه موارد حفاظت فیزیکی مکان را از قبیل: قفل نمودن دربها و پنجره ها، قطع کردن برق دستگاهها، تحویل و تحول با نیروهای زیر مجموعه را بعمل آورد.
- کارفرما سرویس آشپزخانه خود را کلاً با دستگاه ها و یخچالها و سردخانه و سایر تجهیزات و ظروف مربوط به تهیه و سرو غذا را طبق صورتجلسه بطور امانی تحویل پیمانکار می نماید و پیمانکار موظف به نگهداری و استفاده صحیح بوده و در پایان قرارداد عیناً تحویل کارفرما خواهد نمود و در صورت کم و کاست و خرابی، پیمانکار ملزم به پرداخت خسارت و جبران آن بوده و کلیه هزینه تعمیر تجهیزات و دستگاههای تحویلی، در صورت خرابی و نقص به عهده پیمانکار خواهد بود.
- **پیمانکار موظف به بکارگیری نیروی متخصص در حوزه آشپزی و کارگری و سالن داری به تعداد حداقل ۶ نفر در رستوران می باشد که ۲ آشپز و یک سر آشپز از موارد تاکید و الزامی میباشد.**
- تامین محیط و ساختمان آشپزخانه به همراه کلیه تجهیزات و لوازم سالم و مناسب و همچنین آب و برق و گاز و یک خط تلفن داخلی و محل اسکان جهت پرسنل غیر بومی و استفاده از سرویسهای ایاب و ذهاب (فقط سرویس داخلی: شهر فیروزکوه و روستای کتالان به کارخانه و بالعکس) موجود شرکت به عهده کارفرما می باشد.

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

- پیمانکار موظف است در پایان هر ماه طبق کارکرد پرسنل حقوق پرسنل را پرداخت و فیش حقوقی ارائه نماید (حقوق پرداختی به پرسنل پیمانکار نباید از حداقل های تعیین شده اداره تعاون کار و رفاه اجتماعی کمتر باشد)
- **کارفرما در قبال توزیع هر گونه ارزاق، هدایا، مزایای جانبی، لباس کار، کفش کار و ... نسبت به پیمانکار و عوامل آن تعهد ندارد. (به نماینده پیمانکار نیز هیچگونه بسته حمایتی اعم از نقدی و غیر نقدی و یا لباس کار و کفش کار و ..**
- **تعلق نخواهد گرفت).**
- کلیه کالاهای مشمول استانداردهای اجباری مصرفی در رستوران (آشپزخانه) شرکت باید دارای استاندارد معتبر بوده و به تایید واحد ایمنی و بهداشت شرکت برسد.
- از ورود کالاهای مصرفی که مشمول استانداردهای اجباری که فاقد علامت استاندارد می باشد به رستوران (آشپزخانه) جلوگیری به عمل خواهد آمد.
- کلیه کالاهای مصرفی در رستوران شرکت در نهایت می بایست به تایید واحد ایمنی و بهداشت و ناظر قرارداد شرکت باشد.
- نگهداری کلیه کالاهای مصرفی و اقلام موجود در رستوران به عهده پیمانکار می باشد.
- پیمانکار موظف است تعداد غذای سرو شده روزانه را با ناظر کارفرما صورتجلسه نموده و تحویل کارفرما (ناظر قرارداد) نماید.
- کلیه پرسنل تحت پوشش پیمانکار رستوران (آشپزخانه) می بایست ورود، خروج و ساعت حضور خود در شرکت را در واحد حراست (نگهبانی) ثبت نمایند.
- پیمانکار موظف است کلیه اقلام و کالاهای مصرفی روزانه خود را قبل از ورود به شرکت در واحد حراست (بازرسی) ثبت نماید.
- کلیه اقلام یا کالای مصرفی که به صورت فله یا غیر بسته بندی می باشد باید قبل از ورود به تایید واحد بهداشت شرکت برسد.
- پیمانکار موظف است روزانه سالن غذا خوری، محل طبخ غذا، محل اسکان پرسنل رستوران، محوطه داخلی رستوران و شیشه ها و درب های داخلی و بیرونی رستوران را نظافت نماید.
- کلیه پرسنل تحت پوشش پیمانکار رستوران (آشپزخانه) ملزم به دریافت کارت بهداشت معتبر از شبکه بهداشت و درمان شهرستان / استان می باشند.
- پیمانکار رستوران (آشپزخانه) می بایست صورت وضعیت ماهیانه خود را تحویل کارفرما نموده و کارفرما ظرف مدت یک ماه از ارسال کامل و صحیح صورت وضعیت، مبلغ صورت وضعیت را بعد از کسر کسورات قانونی به پیمانکار پرداخت نماید.

– پیمانکار می بایست توان مالی جهت تهیه و خرید مواد اولیه ، طبخ غذا و حقوق پرسنل خود را حداقل به مدت دو ماه را داشته باشد. جهت ضمانت اجرای این بند پیمانکار مکلف است دو فقره چک طرح صیاد (بدون ذکر بابت و ثبت در سامانه در وجه شرکت تولیدی سیمان فیروزکوه) به مبلغ..... ریال را به کارفرما تحویل نماید.

- پیمانکار میبایست به صورت کتبی یک نفر را به عنوان نماینده تام الاختیار خود به کارفرما معرفی نماید. نماینده پیمانکار مسئول هماهنگی فعالیت ها با کارفرما می باشد و کلیه هزینه های مرتبط با نماینده پیمانکار به عهده پیمانکار می باشد.
- ناظر قرارداد و پیمانکار با اتفاق ملزم به همکاری با دستگاه نظارت معرفی شده از سوی کارفرما می باشند.

*** در صورت مغایرت کمی و کیفی در غذاهای روزانه سرو شده با متر یال غذای مطابق با مفاد قرارداد، پیمانکار مطابق با شرح ذیل جریمه و مبلغ جریمه در صورت وضعیت ارسالی همان ماه محاسبه و اعمال خواهد شد.**
**** جریمه عدم رعایت آنالیز و اوزان مصرفی (حتی مقدار کم) در مرحله اول ضمن ارسال اخطار کتبی به پیمانکار مبلغ ۱۵۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال و برای مرحله دوم ۳۰۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال و برای مرحله سوم تعداد غذای مصرفی آن روز صفر لحاظ خواهد شد.**

- کارفرما (ناظر قرارداد) می بایست ۴۸ ساعت قبل از افزایش یا کاهش طبخ غذا به میزان بیش از ۵۰ درصد به نماینده پیمانکار اعلام نماید.
- در صورت درخواست کارفرما نسبت به تهیه غذای ویژه جهت پذیرایی از مهمانان ، قیمت غذای مذکور (در صورتیکه در لیست غذاهای اصلی نباشد) با تهیه صورتجلسه توسط واحد اداری و بازرگانی و مبالغ مورد تایید کارفرما قابل پرداخت خواهد بود.
- پیمانکار موظف است در صورت اعلام قبلی کارفرما از منوی انتخابی غذای رژیمی ،نسبت به طبخ و سرو آن و بر اساس آنالیز مواد اعلام شده و رعایت هم سطح بودن قیمت میانگین هر پرس غذا نسبت به تهیه غذاهای رژیمی اقدام نماید.
- پیمانکار موظف است تمام وسایل حفاظت فردی اعم از : لباس کار ، دستکش ، کفش ، دمپایی ، روپوش ، کلاه ، دستکش و ... طبق قانون کار به پرسنل تحت پوشش خود داده و رسید آنرا از پرسنل دریافت نماید.
- استفاده از پرسنل زیر ۱۸ سال و اتباع بیگانه ممنوع بوده و پیمانکار مجاز به جذب این نیروها نمی باشد.
- مسئولیت توزیع و پذیرایی از میهمانان و مدیران مستقر در طبقه بالای رستوران به عهده پیمانکار می باشد.
- مسئولیت نظافت میزهای موجود در مهمانسرای مدیران و میز پذیرایی مدیران در قسمت فوقانی رستوران در هنگام سرو غذا (صبحانه -ناهار و شام) به عهده پیمانکار می باشد.

- مسئولیت نظافت میزها و سالن در هنگام سرو غذای پرسنل در محوطه رستوران (حداقل ۴ مرتبه در حین استفاده پرسنل) به عهده پیمانکار می باشد.
- مابقی شرایط و الزامات مورد تعهد پیمانکار در پیش نویس قرارداد نگارش شده و به رویت پیشنهاد دهنده قیمت رسیده و تمامی صفحات پیش نویس قرارداد توسط پیشنهاد دهنده قیمت مهر و امضاء گردیده و مورد قبول آن می باشد.

۲۱- تعدیل قیمت:

در صورتیکه بعد از گذشت ۶ ماه از مدت زمان قرارداد قیمت سه قلم مواد اولیه حائز اهمیت اعم از (برنج، گوشت قرمز و مرغ) نسبت به نرخ مندرج همین مواد در قرارداد در مجموع به طور متوسط بیش از ۳۰ درصد به مدت مستمر حداقل یکماه از تاریخ مذکور (۶ ماه به بعد) افزایش یابد، در اینصورت پیمانکار می تواند نسبت به ارسال درخواست کتبی و ارائه مستندات قانونی اقدام نموده و کارفرما مکلف است حداکثر ظرف مدت دو هفته کاری نسبت به بررسی اسناد و مدارک ارائه شده اقدام و نتیجه را به پیمانکار اعلام نماید.

بدیهی است هرگونه اقدام می بایست با تهیه و تنظیم صورتجلسه با ناظر قرارداد، توافق طرفین و تصویب آن در جلسه کمیسیون معاملات، با تنظیم الحاقیه قرارداد نسبت به تعدیل آن اقدام گردد.

تبصره ۱: پیمانکار موظف است تا زمان اعمال افزایش قیمت ها از سوی کارفرما به کلیه مفاد مورد تعهدات خود عمل نموده و در صورت عدم ایفای تعهدات ولو جزئی، پس از اعلام کتبی به پیمانکار خسارات وارده از محل مطالبات و یا تضامین پیمانکار تامین و تحصیل خواهد شد.

تبصره ۲: تعدیل قیمت قرارداد برای مدت زمان کمتر از ۶ ماه از تاریخ شروع قرارداد امکان پذیر نمی باشد.

۲۲- اعطای قرارداد و فسخ آن :

کارفرما حق اعطای قرارداد را به هر پیشنهاد دهنده ای که پیشنهاد او را با اهداف سازمان خود منطبق می یابد را دارد. در صورتیکه برنده مناقصه از قبول کار خودداری نماید، وجه الضمان شرکت در مناقصه ارائه شده توسط وی به نفع کارفرما ضبط و هزینه های دادرسی (در صورت ارجاع موضوع مناقصه به مراجع قضائی) از برنده مناقصه اخذ خواهد شد و نامبرده وظیفه و مسئولیت دیگری در قبال کارفرما نخواهد داشت. چنانچه نفرات دوم و سوم حائز بالاترین امتیاز به ترتیب از قبول کار خودداری نمایند مناقصه گزار سپرده یا ضمانت نامه آنها را نیز ضبط خواهد نمود.

۲۳- امضای قرارداد :

برنده مناقصه باید ظرف مدت یک هفته کاری پس از اعلام کارفرما نسبت به انعقاد قرارداد اقدام نماید. ضمانت نامه شرکت در مناقصه تا تاریخ امضای قرارداد و تسلیم ضمانتنامه حسن انجام تعهدات (هر کدام که موخر باشد) توسط کارفرما نگهداری و عنداللزوم به هزینه برنده مناقصه تمدید خواهد شد. امتناع پیشنهاد دهنده یا تاخیر غیر موجه او در امضای قرارداد یا تسلیم ضمانتنامه حسن انجام تعهدات، به کارفرما حق می دهد که وجوه مربوط به ضمانتنامه شرکت در مناقصه را بنفع خود ضبط نماید در چنین شرایطی مراتب به پیشنهاد دهنده واجد شرایط دیگر ابلاغ میگردد. چنانچه این پیشنهاد دهنده نیز نتواند به تعهدات خود عمل نماید ضمانت نامه یا سپرده شرکت در مناقصه عیناً بشرح بالا توسط کارفرما ضبط خواهد شد.

محل امضای قرارداد در شهرستان فیروزکوه (شرکت تولیدی سیمان فیروزکوه) می باشد.

۲۴- ضمانت نامه تعهدات :

پیشنهاد دهنده که با امضای قرارداد، پیمانکار خوانده خواهد شد در مدت زمان قید شده در قرارداد می بایست یک فقره ضمانت نامه بانکی را بدون قید و شرط و معادل ۱۰ درصد مبلغ کل قرارداد جهت تضمین انجام تعهدات تحصیل و به کارفرما تسلیم نماید.

۲۵- واگذاری کار:

پیمانکار حق واگذاری قرارداد (کلی و جزئی) را به غیر ندارد. در صورتیکه پس از عقد قرارداد و قبل از تحویل موقت کار وقوف حاصل شود پیمانکار تمام یا قسمتی از قرارداد خود را بدون داشتن مجوز به شخص حقیقی و یا حقوقی دیگری واگذار نموده است، به دستور کارفرما، پیمانکار خلع ید و نام چنین پیمانکاری بطور دائم از فهرست شرکتهای ذیصلاح طرف مناقصه گزار حذف خواهد شد.

۲۶- پاسخگویی به سؤالات :

هر یک از شرکت کنندگان در مناقصه می توانند:

درمورد هرگونه سوال در خصوص اسناد مناقصه ، پیش نویس قرارداد و کسب اطلاعات بیشتر در ارتباط با اسناد و مدارک مناقصه با کارفرما به آدرس ذیل مراجعه و یا با شماره ذیل تماس حاصل نمایند :

کارخانه: استان تهران، شهرستان فیروزکوه، کیلومتر ۱۵ جاده فیروزکوه به قائمشهر، واحد بازرگانی،
تلفن ۵-۰۲۱۷۶۴۰۱۶۲۱ داخلی ۱۰۵

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طخ و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی یمان فیروزکوه (سهامی عام)

جدول شماره یک:

ردیف	نوع غذا
۱	چلو کباب کوبیده
۲	چلو جوجه کباب زعفرانی
۳	چلو گوشت
۴	چلو خورشت قیمه بادمجان
۵	شوید پلو با ماهی قزل آلا
۶	زرشک پلو با مرغ
۷	باقلا پلو با مرغ
۸	لوبیا پلو
۹	عدس پلو
۱۰	چلو خورشت قورمه سبزی
۱۱	خوراک مرغ
۱۲	چلو اکبر جوجه
۱۳	ماکارونی
۱۴	خوراک لوبیا با قارچ
۱۵	تهچین مرغ
۱۶	مرغ ترش
۱۷	چلو کوبیده نکین دار
۱۸	فسنجان (شش ماهه دوم سال)
۱۹	شنیسل مرغ
۲۰	چلو کباب بختیاری
۲۱	آبگوشت (شش ماهه دوم سال)
۲۲	چلو خورشت قیمه سیب زمینی

جدول شماره دو: (غذای رژیمی)

ردیف	نوع غذا
۱	سوپ جو رژیمی
۲	مرغ آب پز
۳	سیب زمینی و تخم مرغ

مبنای قیمت پیشنهاد دهندگان می بایست بر اساس گوشت گرم و مرغ گرم کشتار صنعتی و ماهی تازه گرم و مرغوب و برنج مصرفی از نوع طارم محلی درجه یک (بوجاری شده) و یا هاشمی درجه یک (بوجاری شده) بر اساس جدول آنالیز ذیل (پیوست شماره یک با تایید کارشناس مربوطه و یا تایید موسسه تحقیقات برنج کشور) باشد.

جدول شماره سه :

ردیف	نوع صبحانه
۱	املت یا نیمرو یا تخم مرغ آب پز و سیب زمینی با خیار شور و گوجه
۲	عدسی با روغن زیتون و آبلیمو
۳	خامه و عسل (بسته بندی یک نفره)
۴	پنیر و مغز گردو
۵	مربا (هویج و آلبالو) و کره یک نفره

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طنج و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

جدول شماره چهار:

ردیف	نوع
۱	ماست یکنفره یا ترشی یک نفره
۲	آب معدنی ۵۰۰ میلی لیتر یا دوغ ۳۰۰ میلی لیتر
۳	دلستر ۳۰۰ میلی لیتر
۴	ظرف یکبار مصرف برنج (فومی)
۵	ظرف یکبار مصرف سالاد (پت)
۶	ظرف یکبار مصرف خورشت (پت)
۷	ظرف یکبار مصرف میوه (پت)
۸	لیوان یکبار مصرف (کاغذی)
۹	قاشق یکبار مصرف -جنس مرغوب
۱۰	زیتون یک نفره (بسته بندی)
۱۱	سالاد فصل (گوجه-خیار-کاهو-هویج (رنده شده))
۱۲	ظرف یکبار مصرفی ترشی (پت)
۱۳	خرما به ازای هر عدد جهت سرو با غذاهای سرد

قیمت هر کیلو گرم پلاستیک دسته دار سفید:.....ریال

جدول شماره پنج:

شرح	جزئیات مکمل غذایی	تعداد پرس مصرفی در ماه مبارک رمضان
پکیج مکمل افطاری	فرنی یا آش ۲۵۰ گرم ، نان یک دوم عدد، پنیر ۳۰ گرم ، بامیه ۳ عدد ، خرما ۳ عدد، چای	۳۰۰۰

پیوست شماره یک

جدول آنالیز غذای

اصلی

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طنج و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۱- چلوکباب کوبیده

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	گوشت گرم (۷۰ درصد گوشت و ۳۰ درصد گوسفندی)	۱۴۰	گرم
۲	برنج محلی طارم درجه یک	۱۸۰	گرم
۳	پیاز	۷۱.۴	گرم
۴	گوجه فرنگی	۱۰۸.۵	گرم
۵	کره محلی گاوی	۲.۸۵	گرم
۶	نان بربری	یک سوم	عدد
۷	زعفران	۰.۰۰۳	مثقال
۸	کره پاستوریزه ۱۰ گرمی (حیوانی)	۱	عدد
۹	لیمو ترش یا نارنج (بر اساس فصل)	یک دوم	عدد
۱۰	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۲- چلو جوجه کباب زعفرانی

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	مرغ (شینسل مرغ) روی سیخ قبل پخت	۲۱۰	گرم
۲	برنج محلی طارم درجه یک	۱۸۰	گرم
۳	جوجه فرنگی	۱۰۸.۵	گرم
۴	پیاز	۱۴.۳	گرم
۵	کره محلی گاوی	۲.۸۵	گرم
۶	نان بربری	یک چهارم	عدد
۷	زعفران	۰.۰۱	مثقال
۸	کره پاستوریزه ۱۰ گرمی (حیوانی)	۱	عدد
۹	لیمو ترش یا نارنج (بر اساس فصل)	یک دوم	عدد
۱۰	فلفل دلمه ای	۰.۵	گرم
۱۱	آب لیمو	۰.۰۰۵	لیتر
۱۲	ماست داخل غذا یا سس خردل	۳۲	گرم
۱۳	ادویه جات و نمک ید دارو روغن مصرفی	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طخ و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۳- چلو گوشت

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	گوشت گرم (۱۰۰ درصد گوسفندی-ران =بدون دنبه و چربی) قبل از پخت	۱۷۰	گرم
۲	برنج محلی طارم درجه یک	۱۸۰	گرم
۳	رب گوجه فرنگی	۱۵.۷	گرم
۴	پیاز	۵۰	گرم
۵	روغن مایع سرخ کردنی بدون پالم	۰.۰۱۲	لیتر
۶	کره محلی گاوی	۲.۸۵	گرم
۷	سبزی پلوپی	۴۰	گرم
۸	سبزی کرفس	۷	گرم
۹	نان بربری	یک چهارم	عدد
۱۰	آب نارنج	۰.۰۱	لیتر
۱۱	لفل دلمه	۰.۵	گرم
۱۲	سیر	۰.۲۵	گرم
۱۳	ادویه جات و نمک یددار	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طخ و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۴ - چلو خورشت قیمه بادمجان

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	گوشت گرم (۷۵ درصد گوساله و ۲۵ درصد گوسفندی) قبل از پخت	۸۰	گرم
۲	برنج محلی طارم درجه یک	۱۸۰	گرم
۳	لپه	۲۷	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۵	پیاز	۵۰	گرم
۶	روغن مایع سرخ کردنی بدون پالم	۰.۰۲۱	لیتر
۷	نان بربری	یک چهارم	عدد
۸	آب لیمو	۰.۰۰۵	لیتر
۹	آب نارنج	۰.۰۰۵	لیتر
۱۰	بادمجان	۱۷۰	گرم
۱۱	روغن قیمه بادمجان	۰.۰۲۱	لیتر
۱۲	پیاز پوست کنده خام (همراه با سرو غذای پرسنل)	۴۰	گرم
۱۳	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طنج و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۵- شوید پلو با ماهی قزل آلا

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	ماهی گرم تمیز شده (بدون سر ماهی - آماده پخت)	۳۵۰	گرم
۲	برنج محلی طارم درجه یک	۱۸۰	گرم
۳	پیاز	۱۲	گرم
۴	روغن مایع سرخ کردنی بدون پالم	۰.۱۱۵	لیتر
۵	کره محلی گاوی	۵	گرم
۶	نان بربری	یک چهارم	عدد
۷	آب نارنج	۰.۰۰۷	لیتر
۸	سبزی پلوئی تازه	۳۵	گرم
۹	زعفران	۰۰.۵	مثقال
۱۰	لیمو ترش یا نارنج (بر اساس فصل)	یک دوم	عدد
۱۱	ادویه جات و نمک یددار	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۶- زرشک پلو با مرغ

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	مرغ گرم بدون پوست (آماده طبخ)	۳۰۰	گرم
۲	برنج محلی طارم درجه یک	۱۸۰	گرم
۳	رب گوجه فرنگی	۱۷	گرم
۴	پیاز	۱۵	گرم
۵	روغن مایع سرخ کردنی بدون پالم	۰.۰۱۷	لیتر
۶	کره محلی گاوی	۲.۸۵	گرم
۷	زرشک خام قبل از پخت (درجه یک پفکی)	۸.۵	گرم
۸	نان بربری	یک چهارم	عدد
۹	آب لیمو	۰.۰۰۵	لیتر
۱۰	آب نارنج	۰.۰۰۵	لیتر
۱۱	زعفران	۰.۰۷۵	مثقال
۱۲	فلفل دلمه	۰.۵	گرم
۱۳	سیر	۰.۲۵	گرم
۱۴	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طح و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۷- باقلا پلو با مرغ

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	مرغ گرم تمیز شده (بدون پوست آماده پخت)	۳۰۰	گرم
۲	برنج محلی طارم درجه یک	۱۸۰	گرم
۳	پیاز	۱۵	گرم
۴	روغن مایع سرخ کردنی بدون پالم	۰.۰۱۷	لیتر
۵	کره محلی گاوی	۳	گرم
۶	نان بربری	یک چهارم	عدد
۷	سبزی پلویی تازه (شوید)	۳۰	گرم
۸	باقلا سبز خشک (غیر باقلا لپه ای)	۱۵	گرم
۹	آبلیمو	۰.۰۰۵	لیتر
۱۰	آب نارنج	۰.۰۰۵	لیتر
۱۱	قلقل دلمه	۰.۵	گرم
۱۲	سیر	۰.۲۵	گرم
۱۳	زعفران	۰.۰۰۵	مثقال
۱۴	رب گوجه فرنگی	۱۷	گرم
۱۵	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طنج و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۸- لوبیا پلو

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	برنج محلی طارم درجه یک	۱۶۰	گرم
۲	گوشت گوساله - تکه ای ریز (قبل پخت)	۸۰	گرم
۳	پیاز	۲۰	گرم
۴	رب گوجه فرنگی	۱۷	گرم
۵	روغن مایع سرخ کردنی بدون پالم	۰.۰۱۷	لیتر
۶	لوبیا سبز پاک شده	۳۰	گرم
۷	نان بربری	یک چهارم	عدد
۸	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طخ و تونیز غذای پرسل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۹- عدس پلو

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	برنج محلی طارم درجه یک	۱۷۰	گرم
۲	گوشت گوساله چرخ کرده قبل از پخت	۸۰	گرم
۳	عدس پلویی	۳۰	گرم
۴	کشمش سیاه پلویی	۴۰	گرم
۵	پیاز	۶۰	گرم
۶	روغن مایع سرخ کردنی بدون پالم	۰.۰۱۷	لیتر
۷	کره محلی گاوی	۲.۸۵	گرم
۸	نان بربری	یک چهارم	عدد
۹	آب لیمو	۰.۰۳۵	لیتر
۱۰	زعفران	۰.۰۰۵	مثقال
۱۱	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طخ و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۱۰- چلو خورشت قورمه سبزی

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	گوشت گرم (۷۵ درصد گوساله و ۲۵ درصد گوسفندی) قبل از پخت	۸۰	گرم
۲	برنج محلی طارم درجه یک	۱۸۰	گرم
۳	لوبیا چیتی یا لوبیا قرمز	۲۰	گرم
۴	سبزی خورشتی خام (سرخ نشده)	۱۰۰	گرم
۵	رب گوجه فرنگی	۰.۰۲۵	گرم
۶	پیاز	۲۴	گرم
۷	روغن مایع سرخ کردنی بدون پالم	۰.۰۱۸	لیتر
۸	لیمو عمانی	۱	عدد
۹	نان بربری	یک چهارم	عدد
۱۰	آب لیمو	۰.۰۰۴	لیتر
۱۱	آب نارنج	۰.۰۰۵	لیتر
۱۲	پیاز پوست کنده خام (همراه با غذای پرسنل)	۵۰	گرم
۱۳	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طح و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۱۱- خوراک مرغ

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	مرغ گرم تمیز شده قبل پخت (بدون پوست)	۳۰۰	گرم
۲	سیب زمینی	۱۷۰	گرم
۳	رب گوجه فرنگی	۱۷	گرم
۴	پیاز	۱۵	گرم
۵	روغن مایع سرخ کردنی بدون پالم	۰.۲۱	لیتر
۶	گوجه فرنگی	۷۵	گرم
۷	زعفران	۰.۰۰۵	مثقال
۸	آب نارنج	۰.۰۰۵	لیتر
۹	فلفل دلمه	۰.۵	گرم
۱۰	سیر	۰.۲۵	گرم
۱۱	نان بربری	۷۵ درصد	عدد
۱۲	سس کچاپ یک نفره	۱	عدد
۱۳	لیمو ترش یا نارنج (براساس فصل)	یک دوم	عدد
۱۴	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۱۲- چلو اکبر جوجه

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	مرغ گرم مخصوص اکبر جوجه آماده طبخ (تمیز شده با پوست)	۵۰۰	گرم
۲	برنج محلی طارم درجه یک	۱۸۰	گرم
۳	روغن مایع سرخ کردنی بدون پالم	۰.۱۵	لیتر
۴	کره محلی گاوی	۱۹	گرم
۵	نان بربری	یک چهارم	عدد
۶	سس انار یکنفره	۱	عدد
۷	زعفران	۰.۰۰۵	مثقال
۸	آبلیمو	۰.۰۱	لیتر
۹	شیر گاو (خام)	۰.۲۰	لیتر
۱۰	ادویه جات و نمک دار	به میزان لازم	

****روغن باقیمانده از پخت غذای اکبر جوجه فقط برای یکبار دیگر و با هماهنگی و تایید کارفرما قابل استفاده خواهد بود.**

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۱۳- ماکارونی

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	رشته ماکارونی با قطر ۱.۵ یا ۱.۷	۱۵۰	گرم
۲	گوشت گوساله گرم چرخ کرده (قبل از پخت)	۸۰	گرم
۳	رب گوجه فرنگی	۳۰	گرم
۴	قارچ	۴۰	گرم
۵	نخود فرنگی	۱۰	گرم
۶	پیاز	۰.۲۵	گرم
۷	روغن مایع سرخ کردنی بدون پالم	۰.۰۲	لیتر
۸	لفل دلمه	۱۰	گرم
۹	سیب زمینی	۷۰	گرم
۱۰	نان بربری	یک دوم	عدد
۱۱	سس یکنفره کچاپ	۱	عدد
۱۲	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طح و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۱۴- خوراک لوبیا با قارچ

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	شینسل سینه مرغ در دو تکه	۱۲۰	گرم
۲	لوبیا چیتی خشک (قبل از پخت)	۴۰	گرم
۳	رب گوجه فرنگی	۱۵	گرم
۴	پیاز	۲۰	گرم
۵	روغن مایع سرخ کردنی بدون پالم	۰.۰۴	لیتر
۶	قارچ	۲۰	گرم
۷	سیب زمینی	۳۰	گرم
۸	آب نارنج	۰.۰۰۵	لیتر
۹	نان بربری	۷۵ درصد	عدد
۱۰	لیمو ترش یا نارنج (براساس فصل)	یک دوم	عدد
۱۱	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طخ و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۱۵- تهچین مرغ (مرغ زعفرانی)

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	مرغ گرم تمیز شده (بدون پوست آماده پخت)	۳۰۰	گرم
۲	برنج محلی طارم درجه یک	۱۸۰	گرم
۳	روغن مایع سرخ کردنی بدون پالم	۰.۲۰	لیتر
۴	کره محلی گاوی	۵	گرم
۵	نان بربری	یک چهارم	عدد
۶	کشمش پلویی	۲۵	گرم
۷	زعفران	۰.۰۰۵	مثقال
۸	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طخ و تونیز غذای پرس
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۱۶- مرغ ترش

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	مرغ گرم تمیز شده قبل پخت	۳۰۰	گرم
۲	برنج محلی طارم درجه یک	۱۸۰	گرم
۳	رب انار	۳۷.۵	گرم
۴	شکر	۷.۵	گرم
۵	پیاز	۱۵	گرم
۶	روغن مایع سرخ کردنی بدون پالم	۰.۳۰	لیتر
۷	نان بربری	یک چهارم	عدد
۸	سبزی خرد شده (معطر مخصوص)	۳۰	گرم
۹	زعفران	۰.۰۰۵	مثقال
۱۰	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طنج و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۱۷- چلو کوبیده نگین دار

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	گوشت گرم (۷۰ درصد گوساله و ۳۰ درصد گوسفندی)	۱۳۰	گرم
۲	مرغ گرم تمیز شده (سینه لحم)	۴۰	گرم
۳	برنج محلی طارم درجه یک	۱۸۰	گرم
۴	گوجه فرنگی	۱۰۸.۵	گرم
۵	پیاز	۷۵	گرم
۶	کره محلی گاوی	۲۸۵	گرم
۷	نان بربری	یک چهارم	عدد
۸	زعفران	۰.۰۰۵	مثقال
۹	کره پاستوریزه ۱۰ گرمی	۱	عدد
۱۰	لیمو ترش یا نارنج (براساس فصل)	یک دوم	عدد
۱۱	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طخ و تونیز غذای پرسل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۱۸- فسنجان

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	گوشت چرخ کرده گوساله (قبل پخت)	۱۲۰	گرم
۲	برنج محلی طارم درجه یک	۱۸۰	گرم
۳	مغز گردو	۵۰	گرم
۴	رب انار	۱۵	گرم
۵	پیاز	۳۰	گرم
۶	روغن مایع سرخ کردنی بدون پالم	۰.۰۳۰	لیتر
۷	نان بربری	یک چهارم	عدد
۸	شکر	۵	گرم
۹	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طخ و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۱۹ – شنیدل مرغ

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	شنیدل مرغ	۲۲۰	گرم
۲	روغن مایع سرخ کردنی بدون پالم	۰.۳۷۵	لیتر
۳	پودر آرد سوخاری	۱۰	گرم
۴	گوجه	۱۰۰	گرم
۵	خیارشور	۵۰	گرم
۶	سس گوجه فرنگی کچاب (یک نفره)	۱	عدد
۷	زعفران	۰.۰۰۲	مثقال
۸	نان بربری	یک دوم	عدد
۹	سیب زمینی	۱۰۰	گرم
۱۰	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طنج و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۲۰- چلوکباب بختیاری

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	شنیسل مرغ (قبل پخت)	۱۰۰	گرم
۲	گوشت راسته گوساله (قبل پخت)	۸۰	گرم
۳	برنج ایرانی	۱۸۰	گرم
۴	گوجه	۱۰۰	گرم
۵	پیاز	۷۵	گرم
۶	کره محلی	۲۸۵	گرم
۷	زعفران	۰.۰۰۵	مثقال
۸	نان بربری	یک چهارم	عدد
۹	لیمو ترش یا نارنج	یک دوم	عدد
۱۰	کره ۱۰ گرمی (حیوانی)	۱	عدد
۱۱	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طخ و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۲۱- آبگوشت

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	گوشت گرم (۷۰ درصد گوساله و ۳۰ درصد گوسفندی)	۷۰	گرم
۲	نخود و لوبیا	۵۰	گرم
۳	گوچه فرنگی	۳۰	گرم
۴	پیاز	۱۵	گرم
۵	ترشی همراه غذا	۲۸۵	گرم
۶	نان بربری	یک عدد	عدد
۷	رب گوجه	۰.۰۰۵	گرم
۸	لیمو عمانی	۳	گرم
۹	پیاز همراه غذا (پرسنل)	یک دوم	عدد
۱۰	ادویه جات و نمک ید دارو روغن مصرفی	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طخ و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۲۲- چلو خورشت قیمه سیب زمینی

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	گوشت گرم (۷۵ درصد گوساله و ۲۵ درصد گوسفندی) قبل از پخت	۸۰	گرم
۲	برنج محلی طارم درجه یک	۱۸۰	گرم
۳	لپه	۲۷	گرم
۴	سیب زمینی	۱۷۰	گرم
۵	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۶	پیاز	۵۰	گرم
۷	روغن مایع سرخ کردنی بدون پالم	۰.۰۲۱	لیتر
۸	نان بربری	یک چهارم	عدد
۹	آب لیمو	۰.۰۰۵	لیتر
۱۰	آب نارنج	۰.۰۰۵	لیتر
۱۱	پیاز پوست کنده خام (همراه با سرو غذای پرسنل)	۴۰	گرم
۱۲	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

آنالیز غذای رژیمی

۱- سوپ رژیمی:

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	جو پرک (درجه یک قبل پخت)	۱۲.۵	گرم
۲	مرغ گرم تمیز شده بدون پوست (قبل پخت)	۴۰	گرم
۳	رب گوجه	۱۰	گرم
۴	هویج	۱۵	گرم
۵	پیاز	۳۰	گرم
۶	روغن سرخ کردنی بدون پالم	۰.۰۱۵	لیتر
۷	لیمو ترش	یک دوم	عدد
۸	آبلیمو و آب غوره	۰.۰۱۰	لیتر
۹	نان بربری	یک دوم	عدد
۱۰	سبزی سوپ (مخصوص سوپ) قبل پخت	۰.۰۱۵	گرم
۱۱	رشته سوپ (قبل پخت)	۰.۰۱۰	گرم
۱۲	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

۲- مرغ آب پز:

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	مرغ گرم (تمیز شده بدون پوست) قبل پخت	۳۰۰	گرم
۲	سیب زمینی	۱۵۰	گرم
۳	هویج	۱۰۰	گرم
۴	کدو سبز (قبل پخت)	۱۰۰	گرم
۵	کلم بروکلی (قبل پخت)	۱۰۰	گرم
۶	نان بربری	یک دوم	عدد
۷	لیمو ترش	یک دوم	عدد
۸	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

۳- سیب زمینی و تخم مرغ:

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	سیب زمینی	۱۵۰	گرم
۲	تخم مرغ	۲	عدد
۳	خیارشور	۱۰۰	گرم
۴	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم
۵	نان بربری	یک دوم	عدد
۶	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طنج و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

آنالیز غذا – افطار ماه مبارک رمضان :

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	پنیر یک نفره (بسته بندی)	۳۰	گرم
۲	بامیه تازه	۳	عدد
۳	خرما	۳	عدد
۴	شیر	۱۰۰	گرم
۵	شکر	۴۰	گرم
۶	آرد برنج	۲۰	گرم
۷	چای مرغوب	به میزان لازم	
۸	قند	۱۵	گرم
۹	نان بربری یا سنگک	یک دوم	عدد

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

صبحانه :

ردیف ۱ - عدسی با روغن زیتون

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	عدس تمیز شده (درجه یک)	۵۰	گرم
۲	روغن مایع سرخ کردنی بدون پالم	۰.۰۱۰	لیتر
۳	نارنج یا لیمو ترش (بر اساس فصل)	یک دوم	عدد
۴	سیب زمینی	۱۵	گرم
۵	روغن زیتون	به میزان لازم	
۶	پیاز	۲۰	گرم
۷	نان بربری	یک دوم	عدد
۸	لیوان یکبار مصرف (کاغذی)	۱	عدد
۹	گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۱۰	قند	۱۵	گرم
۱۱	چای مرغوب	به میزان لازم	
۱۲	آبلیمو	به میزان لازم	
۱۳	ادویه جات و نمک یددار	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۲ - املت یا نیمرو یا تخم مرغ آب پز و سیب زمینی با خیارشور و گوجه

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	تخم مرغ	۲	عدد
۲	روغن مایع سرخ کردنی بدون پالم	۰.۰۲۰	لیتر
۳	نارنج یا لیمو ترش (بر اساس فصل)	یک دوم	عدد
۴	نان بربری	یک دوم	عدد
۵	لیوان یکبار مصرف (کاغذی)	۱	عدد
۶	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم
۷	قند	۱۵	گرم
۸	خیارشور	۵۰	گرم
۹	گوجه	۵۰	گرم
۱۰	سیب زمینی	۱	عدد
۱۱	چای مرغوب	به میزان لازم	
۱۲	ادویه جات و نمک یددار	به میزان لازم	

ردیف ۳ - پنیر و مغز گردو

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	پنیر لیقوان	۳۰	گرم
۲	مغز گردو	۲	عدد (گردو)
۳	نان بربری	یک دوم	عدد
۴	لیوان یکبار مصرف (کاغذی)	۱	عدد
۵	قند	۱۵	گرم
۶	شکر	۲۰	گرم
۷	چای مرغوب	به میزان لازم	

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طنج و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیان فیروزکوه (سهامی عام)

ردیف ۴ - عسل و خامه

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	عسل یک نفره (بسته بندی)	۲	عدد
۲	خامه	۷۰	گرم
۳	نان بربری	یک دوم	عدد
۴	لیوان یکبار مصرف (کاغذی)	۱	عدد
۵	قند	۱۵	گرم
۶	شکر	۲۰	گرم
۷	چای مرغوب	به میزان لازم	

ردیف ۵ - مربا و کره

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
۱	کره یک نفره (بسته بندی)	۱	عدد
۲	مربا (هویج و آلبالو)- بسته بندی یک نفره	۲	عدد
۳	نان بربری	یک دوم	عدد
۴	لیوان یکبار مصرف (کاغذی)	۱	عدد
۵	قند	۱۵	گرم
۶	شکر	۲۰	گرم
۷	چای مرغوب	به میزان لازم	

تنوع غذایی در ماه و تعداد وعده آن :

ردیف	نوع غذا	تعداد وعده در ماه
۱	چلو کباب کوبیده	۲
۲	چلو جوجه کباب زعفرانی	۳
۳	چلو گوشت	۲
۴	چلو خورشت قیمه بادمجان	۱
۵	شوید پلو با ماهی قزل آلا	۲
۶	زرشک پلو با مرغ	۲
۷	باقلا پلو با مرغ	۱
۸	لوبیا پلو	۲
۹	عدس پلو	۱
۱۰	چلو خورشت قورمه سبزی	۲
۱۱	خوراک مرغ	۱
۱۲	چلو اکبر جوجه	۲
۱۳	ماکارونی	۱
۱۴	خوراک لوبیا با قارچ	۱
۱۵	تهچین مرغ (مرغ بریانی - زعفرانی)	۱
۱۶	مرغ ترش	۱
۱۷	چلو کوبیده نگین دار	۱
۱۸	فسنجان (شش ماهه دوم سال)	۱
۱۹	شنیسل مرغ	۱
۲۰	چلو کباب بختیاری	۱
۲۱	آبگوشت (شش ماهه دوم سال)	۱
۲۲	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۱
انواع صبحانه		۳۳۵

اسناد شرکت در مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طخ و توزیع غذای پرسنل
شرکت تولیدی سیمان فیروزکوه (سهامی عام)

مدارک مورد نیاز جهت ارزیابی پیشنهاد دهندگان و ارسال اسناد به همراه پاکت ج

جدول ارزیابی پیشنهاد دهندگان مناقصه تهیه مواد اولیه،طبخ و توزیع غذای پرسنل شرکت				شرکت تولیدی سیمان فیروزکوه (سهامی عام)
ردیف	معیار ارزیابی		امتیاز معیار	امتیاز اخذ شده
۱	اسناد مناقصه و اسناد شرکت	مهر و امضای اسناد مناقصه و پیش نویس قرارداد	۰	
		اساسنامه و سابقه تاسیس شرکت (حداقل ۳ سال)	۰	
		آخرین تغییرات روزنامه رسمی در خصوص دارندگان حق امضا	۰	
۲	سوابق کاری	کارهای مشابه (حداقل ۴ مورد-به ازای هر مورد ۵امتیاز)	۲۰	
		کارهای غیر مشابه (حداقل ۲ مورد-هر مورد ۴ امتیاز)	۸	
۳	حسن سابقه (رضایت نامه از کارهای قبلی)	حداقل ۴ مورد (هر مورد ۲امتیاز)	۸	
۴	ارائه مفاسد حساب	حداقل ۴ مورد(هر مورد ۳امتیاز)	۱۲	
۵	گواهی ایزو	حداقل ۲مورد دارای اعتبار(هر مورد ۵ امتیاز)	۱۰	
۶	توان مالی و پشتیبانی (P) ارائه موارد ذیل الزامی می باشد: ۱- صورت های مالی حسابرسی شده سال مالی ۱۴۰۳ به صورت کامل. ۲- اظهارنامه مالیاتی دارای کد پیگیری سال مالی ۱۴۰۳ به صورت کامل.	صورت های مالی حسابرسی شده سال ۱۴۰۳	۱۰	
		اظهار نامه مالیاتی دارای کد پیگیری سال ۱۴۰۳	۱۰	
		گردش حساب بانکی و سپرده سه ماه	۵	
۷	کفایت کادر فنی	چارت سازمانی مناسب	۱۰	
		ارائه لیست کارکنان کلیدی (میزان تحصیلات نیروها + سابقه کار نیروها + دوره ها و مدارک نیروها)	۷	
جمع امتیاز اکتسابی پیشنهاد دهنده از ۱۰۰ امتیاز:				