اسناد مناقصه عمومی انجام خدمات تهیه مواد اولیه،طبخ و توزیع غذای پرسنل شرکت

نوع مناقصه: عمومی

بسمه تعالی

فهرست مندرجات

1- موضوع مناقصه
2- محل انجام کار
3- مدت انجام کار
4- کارفرما
5- دستگاه نظارت
6- اسناد مناقصه
7- طرز تهیه و وضع پیشنهادها
8- تسلیم پیشنهادها
9- اعتبار پیشنهادها
10- تضمین شرکت در مناقصه
11- صراحت پیشنهادها
12- گشایش پیشنهادها
13- هزینه‌های پیشنهاد
14- رد یا قبول پیشنهادها
15- سازش به زیان کارفرما
16- نحوه قیمت گذاری در فرم و جداول پیشنهاد قیمت مناقصه
17- مالیاتها و عوارض
18- اظهاریه پیشنهاد دهنده
19- آگاهی از مفاد اسناد و مدارک مناقصه
20- سایر شرایط
21- تعدیل قیمت
22- اعطای قرارداد و فسخ آن
23- امضای قرارداد
24- ضمانت نامه تعهدات
25- واگذاری کار
26- پاسخگویی به سوالات
27- آنالیز غذا (پیوست)

شرایط مناقصه

پیرو آگهی مناقصه عمومی در روزنامه دنیای اقتصاد به شماره 6710 **مورخ** 1405/08/26**جهت انجام خدمات تهیه مواد اولیه،طبخ و توزیع غذای پرسنل شرکت ،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**14**) روز چهارشنبه مورخ** 1405/09/04 **در پاکات دربسته به دبیرخانه های شرکت ارسال نمایند.**

1– 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 350 پرس غذا در وعده های ناهار و شام و به میزان 16 پرس صبحانه براساس آمار اعلامی کارفرما که به رویت پیمانکار رسیده و با اطلاع از کمیت و کیفیت کار مبادرت به قبول تعهد نموده است.

2– محل انجام کار:

استان تهران- شهرستان فیروزکوه،کیلومتر 15 جاده فیروزکوه - قائم شهر، جاده اختصاصی کارخانه سیمان فیروزکوه-کارخانه سیمان فیروزکوه – ساختمان آشپزخانه و سالن غذاخوری کارخانه.

3– مدت انجام کار:

مدت انجام خدمات موضوع مناقصه از تاریخ ابلاغ مناقصه گزار به مدت یکسال شمسی تعیین می گردد.

4– 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 43-شماره تماس:8-86043294 و کد پستی: 1533699111

کارخانه: فیروزکوه-کیلومتر 15 جاده فیروزکوه به قائمشهر-جاده اختصاصی کارخانه سیمان فیروزکوه- شماره تماس 25-76401621 -کد پستی: 3986137661

5– دستگاه نظارت:

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

6– اسناد مناقصه :

6-1- اسناد مناقصه بشرح زیر می باشد:

الف- شرایط شرکت در مناقصه.

ب- جدول پیشنهاد قیمت.

ج-پیش نویس قرارداد.

6-2- پیشنهادات بایستی در یک نسخه اصل تهیه و به کارفرما تسلیم گردد.

6-3- اسناد مناقصه باید بترتیب در پاکتهای جداگانه بشرح زیر قرار داده شود:

الف – پاکت « الف» حاوی تضمین شرکت در مناقصه و مطابق با بند 10 اسناد مناقصه.

ب – پاکت «ب» حاوی شرایط و مدارک و مستندات مناقصه خواهد بود.

- 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 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 مفاصا حساب تامین اجتماعی (حداقل 4 مورد)
- ارائه حسن سابقه (رضایت نامه از کارهای قبل حداقل 4 مورد)
- ارائه لیست کارکنان (میزان تحصیلات،سابقه نیروها،دوره ها و مدارک)
- ارائه چارت سازمانی مناسب و مرتبط با موضوع مناقصه

- ارائه قراردادهای منعقد شده مشابه با موضوع مناقصه (حداقل 4 مورد)
- ارائه قراردادهای منعقد شده غیر مشابه (حداقل 2 مورد)
- ارائه توان مالی و پشتیبانی اعم از 1-صورت های مالی حسابرسی شده سال 1404 2- اظهار نامه مالیاتی دارای کد پیگیری سال مالی 1404 (به صورت کامل)
- ارائه گردش حساب بانکی و سپرده سه ماهه همراه با مهر بانک

تبصره1: 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.

تبصره2: در صورت ارائه هر یک از مدارک فوق و ارسال آن به همراه اسناد مناقصه (پاکت ب) ، در رتبه بندی ، امتیاز دهی و انتخاب پیمانکار تاثیر گذار خواهد بود.

هیچگونه قیمتی نباید در پاکت الف و ب گذاشته شود.

6-4- 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.

ج – پاکت حرف «ج» 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.

7– طرز تهیه و وضع پیشنهاد ها:

7-1- محتویات **پاکت الف ،ب و ج** می بایست هرکدام در یک نسخه اصل توسط پیشنهاد دهنده تهیه و تسلیم شوند.

7-2- ذکر ارقام و مبالغ پیشنهادی به حروف در مواردی که تصریح گردیده، ضروری و الزامی است.

7-3- در صورت مشاهده اختلاف بین مبالغ تعیین شده به حروف و مبالغ تعیین شده به ارقام، مبالغ تعیین شده به حروف معتبر خواهد بود.

7-4- درپیشنهادهای قلم خورده و مخدوش بایستی در نقاط مورد اشاره امضاء و ممهور گردد در غیر اینصورت ناقص و مردود تلقی خواهد شد.

7-5- پیشنهادها باید طبق فرم پیشنهاد و سایر اسناد مناقصه بدون هیچگونه تغییری تهیه و تسلیم گردد.

7–6– کلیه صفحات اسناد مناقصه و پیش نویس قرارداد باید به امضاء مجاز و مهر شرکت یا شخص پیشنهاد دهنده رسیده باشد.

7-7- 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.
8-7- 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.

8- تسلیم پیشنهادها :

پیشنهاد دهندگان می بایست پیشنهاد خود را مطابق با مفاد بند 6 و7 از اسناد مناقصه تهیه و پاکتهای محتوی آنها را لاک و مهر یا پلمپ چسبی نموده و تا پایان وقت اداری (ساعت 14) روز **چهار شنبه مورخ** 1405/09/04 به دبیرخانه های شرکت واقع در آدرس های ذکر شده در ماده 4 تسلیم و رسید دریافت دارند.

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

9- اعتبار پیشنهادها :

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

10- تضمین شرکت در مناقصه :

10-1-شرکت کنندگان در مناقصه می بایست تضمین شرکت در مناقصه را بدون قید و شرط و به یکی از دو روش ذیل(واریز وجه نقد و یا چک و یا ضمانتنامه بانکی) تهیه و به همراه **پاکت الف** ارائه نمایند.

نوع تضمین شرکت در مناقصه	واریز وجه نقد	چک صیادی
مبلغ تضمین شرکت در مناقصه (ریال)	5.000.000.000 ریال	5.000.000.000 ریال
شرایط نحوه ارائه تضمین	واریز وجه نقد بعنوان تضمین شرکت در مناقصه به حساب شماره 0103799524003 بانک ملی ایران شعبه فیروزکوه به نام شرکت تولیدی سیمان فیروزکوه	یک فقره چک صیادی -بدون ذکر بابت و با ثبت در سامانه ودر وجه شرکت تولیدی سیمان فیروزکوه به شناسه ملی 10100040154 و شماره ثبت 230

10-2-در صورت ارائه چک به عنوان تضمین شرکت در مناقصه، رعایت موارد ذیل از سوی شرکت کننده الزامی می باشد.

10-3-سند ثبت چک در سامانه باید به همراه چک ارائه گردد. به هیچ عنوان کلمه تضمین و یا شرکت در مناقصه و یا تودیع وثیقه بر روی چک و در زمان ثبت چک نگارش نگردد.
10-4-تشخیص انتخاب نفر بعدی و تجدید مناقصه در صلاحیت و اختیار مناقصه گزار خواهد بود ولیکن چنانچه مناقصه گزار در صورت انصراف و استنکاف برنده مناقصه (نفر اول) تشخیص دهد با نفرات بعدی مذاکره نماید، همکاری با نفرات دوم و سوم مشروط به پذیرش قیمت نفر اول خواهد بود.
10-5-چک صادره باید به تاریخ 1405/09/04 در سامانه و در وجه شرکت تولیدی سیمان فیروزکوه ثبت گردد.
10-6-صاحبان امضاء مجاز مکلف به مهر و امضاء بر روی چک می باشند.(نه پشت چک)
10-7-تمامی هزینه های مربوط به اخذ و دریافت تضامین تماماً بعهده شرکت کننده در مناقصه می باشد.
10-8-تضمین برنده مناقصه تا پایان مناقصه و تایید کارفرما نزد مناقصه گزار باقی می ماند.
10-9-تضمین پیشنهاد دهندگانی که قیمت آنان در مرتبه دوم و سوم و .... قرار می گیرد پس از ابلاغ به برنده مناقصه عیناً به آنان مسترد می گردد.
10-10-در صورت استنکاف و انصراف برنده مناقصه از انجام معامله ، حداکثر تا یک هفته پس از اعلام نتیجه مناقصه و ابلاغ مناقصه گزار ، تضمین شرکت در مناقصه به وسیله دستگاه مناقصه گزار ضبط می گردد و برنده مناقصه حق هیچگونه اعتراضی را ندارد.

تبصره : جهت تضمین شرکت در مناقصه، مناقصه گزار می تواند از محل مطالبات قبلی پیشنهاد دهنده با درخواست کتبی ایشان و تایید واحد مالی و بشرط بلوکه شدن مبلغ 5.000.000.000 ریال (معادل پانصد میلیون تومان) به مدت سه ماه و یا تا زمان انعقاد قرارداد با برنده مناقصه.

11– صراحت پیشنهادها :

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

12– گشایش پیشنهادها :

1-ابتدا **پاکت (الف)** باز خواهد شد هرگاه محتوی **پاکت الف** بشرح مندرج در ماده 10 (تضمین شرکت در مناقصه) نباشد دیگر اقدامی روی آن بعمل نخواهد آمد ولی در صورت تأیید، محتوی آن بررسی می گردد. سپس **پاکت (ب)** پس از تایید تضامین شرکت های مورد تایید اقدام به بازگشائی می گردد. پس از بررسی مدارک (سوابق اجرایی) و نظر واحد ناظرین و کسب حداقل نمره ارزیابی تصمیم گرفته و پس از تایید،و پس از کسب حداقل نمره ارزیابی به بازگشایی **پاکت (ج) (قیمت)**

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.

(حداقل نمره ارزیابی جهت بازگشایی پاکات قیمت ،نمره 60 می باشد)

13– هزینه‌های 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 ، برعهده برنده مناقصه می باشد**.

14– رد یا قبول پیشنهادها :

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

15– 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 نموده‌اند 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:

1- ضبط مبلغ ضمانتنامه شرکت در مناقصه به عنوان جبران خسارت مادی و معنوی به نفع شرکت تولیدی سیمان فیروزکوه.
2- حذف نام پیشنهاد دهندگان مذکور برای همیشه از فهرست شرکتهای طرف قرارداد با مناقصه گزار.

16– نحوه قیمت گذاری در فرم شرکت در مناقصه :

قیمت مندرج در فرم پیشنهاد قیمت مناقصه، بعنوان قیمت کل کارهای مشروحه شامل کلیه هزینه‌ها و کسورات بیمه ای 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.

17– مالیاتها، عوارض :

کلیه کسورات قانونی پس از انعقاد قرارداد به عهده برنده مناقصه (پیمانکار) می باشد. لذا پرداخت هرگونه عوارض، مالیات، مفاصا حساب بیمه، حقوق و از هر نوع و هر قبیل که به موجب قوانین و مقررات دولت جمهوری اسلامی ایران 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 و ثبت صورتحساب رسمی در سامانه از سوی پیمانکار به عهده کارفرما می‌باشد.

18– اظهاریه پیشنهاد دهنده :

پیشنهاد دهنده بدون استثناء می‌پذیرد که:

در صورت وجود مغایرت بین جزئیات پیشنهاد شده توسط پیشنهاد دهنده، مناقصه گزار 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 مناقصه گزار خواهد بود.

19– 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 تمامی مفاد آن بداند. بهرحال 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.

20– سایر شرایط :

1–20– مسئولیت و هزینه های مربوط به تهیه مواد اولیه جهت طبخ و توزیع غذا بر عهده برنده مناقصه می باشد، بدلیل اهمیت موضوع تهیه مواد اولیه به جهت طبخ غذای پرسنل کارفرما ، پیمانکار متعهد می گردد گوشت و ماهی قزل آلا را به شرح ذیل و فقط از شهر فیروزکوه تهیه نماید:

گوشت قرمز(فقط گوساله یک ساله وگوسفند بره نر یک ساله و ماهی قزل آلا فقط از شهر فیروزکوه خریداری گردد.) همچنین ترجیحاً مابقی اقلام نیز از شهرستان فیروزکوه خریداری گردد.

محل تحویل و سرو غذا درسالن غذاخوری کارفرما می باشد و پیمانکار می بایست از توزیع غذا به پرسنل خارج از سالن غذاخوری خودداری نماید.در موارد استثنا با نظر ناظرین قرارداد عمل می شود.

2–20– در صورت بروز هر گونه شیوع بیماری های واگیردار و غیره و تایید واحد ایمنی و بهداشت کارفرما و دستگاه نظارت ، پیمانکار موظف است با هماهنگی کارفرما غذای پرسنل را در ظروف یکبار مصرف بهداشتی و مورد تایید کارفرما تهیه و تحویل پرسنل نماید.

پیمانکار موظف است در پایان هر روز ته مانده های غذا و هر نوع ضایعات طبخ غذا از جمله ظروف پلاستیکی (بطری نوشابه، بطری آب معدنی)، نان خشک و سایر اقلام ضایعاتی دارای ارزش اقتصادی و این اقلام در اختیار کارفرما می باشد. را جمع آوری و بسته بندی و به خارج از محوطه

سلف به ناظرین کارفرما تحویل نماید. جمع آوری می بایست به صورتی باشد 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 در پایان قرارداد نسبت به ارائه 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 تائید کارفرما باشد، بعهده 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 های 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 6 **نفر در رستوران می باشد که** 2**آشپز و یک سر آشپز از موارد تاکید و الزامی میباشد. حضور سرآشپز و یک نفر آشپز هر روز به صورت مستمر الزامی می باشد.**
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 (در محل انجام خدمات) جهت پرسنل غیر بومی و استفاده از سرویسهای ایاب و ذهاب (فقط سرویس داخلی: شهر فیروزکوه و روستای کتالان به کارخانه و بالعکس) کارخانه به عهده کارفرما می باشد.
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 ... به پیمانکار و عوامل آن تعهدی و الزامی ندارد.(به نماینده پیمانکار نیز هیچگونه بسته حمایتی اعم از نقدی و غیر نقدی و یا لباس کار وکفش کار و... تعلق نخواهد گرفت).

کلیه کالاهای مشمول استانداردهای اجباری مصرفی در رستوران (آشپزخانه) کارخانه باید دارای استاندارد معتبر بوده و به تایید واحد ایمنی و بهداشت شرکت برسد.
از ورود کالاهای مصرفی 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 وناظر قرارداد شرکت برسد.
نگهداری کلیه کالاهای مصرفی و اقلام موجود در رستوران و محوطه آن به عهده پیمانکار می باشد.
پیمانکار موظف است تعداد غذای سرو شده روزانه را با نماینده کارفرما و مستقر در محل رستوران صورتجلسه نموده و تحویل کارفرما (ناظرین قرارداد) نماید.
کلیه پرسنل تحت پوشش پیمانکار رستوران (آشپزخانه) می بایست ورود، خروج و ساعت حضور خود در کارخانه را در واحد حراست (نگهبانی) ثبت نمایند.
پیمانکار موظف است کلیه اقلام و کالاهای مصرفی روزانه خود را قبل از ورود به کارخانه در واحد حراست (بازرسی) ثبت نماید.
کلیه اقلام یا کالای مصرفی که به صورت فله یا غیر بسته بندی تهیه می گردد می بایست باید قبل از ورود به کارخانه به تایید واحد ایمنی و بهداشت کارخانه برسد.
پیمانکار موظف است روزانه سالن غذا خوری ، محل طبخ غذا ، محل اسکان پرسنل رستوران، سالن غذا خوری ، محوطه داخلی رستوران و شیشه ها و درب های داخلی و بیرونی رستوران و سالن بالای غذا خوری سالن مدیران و راه پله ها را نظافت نماید.
کلیه پرسنل تحت پوشش پیمانکار رستوران (آشپزخانه) ملزم به دریافت کارت بهداشت معتبر از شبکه بهداشت و درمان شهرستان فیروزکوه(استان تهران)می باشند.
پیمانکار می بایست صورت وضعیت ماهیانه خود را پس از تکمیل نهائی تحویل کارفرما نموده و کارفرما ظرف مدت یک ماه از ارسال کامل و صحیح صورت وضعیت ، مبلغ صورت وضعیت را پس از کسر کسورات قانونی مطابق با مفاد قرارداد در وجه پیمانکار پرداخت نماید.
–پیمانکار می بایست توان مالی جهت تهیه مواد اولیه ، طبخ غذا و حقوق پرسنل خود را حداقل به مدت دو ماه 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 مبلغ62.100.000.000 **ریال را به کارفرما تحویل نماید.**

پیمانکار میبایست به صورت کتبی یک نفر را به عنوان نماینده تام الاختیارخود 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 وپیمانکار با اتفاق ملزم به همکاری با دستگاه نظارت معرفی شده از سوی کارفرما می باشند.

گوشت گوسفندی و گوساله و مرغ و ماهی می بایست توسط خودروی یخچال دار حمل و به کارخانه تحویل گردد.

پیمانکار متعهد می گردد در صورت اعلام نیاز کارفرما نسبت به تهیه تهچین زعفرانی (ته دیگ) اقدام نموده و به پرسنل ارائه نماید . لازم به ذکر است قیمت آن مطابق با آنالیز ثبت شده در اسناد پیمانکار پرداخت خواهد شد.

***در صورت مغایرت کمی و کیفی در غذای روزانه سرو شده با متریال غذای ثبت شده در با مفاد قرارداد، پیمانکار مطابق با شرح ذیل جریمه و مبلغ جریمه در صورت وضعیت ارسالی همان ماه محاسبه و به عنوان وجه التزام از پیمانکار تحصیل خواهد شد.**

****جریمه عدم رعایت آنالیز و اوزان مصرفی (حتی مقدار کم) در مرحله اول ضمن ارسال اخطار کتبی به پیمانکار مبلغ** 202.500.000 **ریال و برای مرحله دوم** 405.000.000 **ریال و برای مرحله سوم تعداد غذای مصرفی آن روز صفر لحاظ خواهد شد.**

کارفرما (ناظر قرارداد) می بایست 48 ساعت قبل از طبخ غذا افزایش یا کاهش طبخ غذا به میزان بیش از 50 درصد را 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 نمایندگان واحد اداری و بازرگانی و مبالغ مورد تایید کارفرما در صورت وضعیت پایان ماه پیمانکار محاسبه و پس از کسر کسورات قانونی قابل پرداخت خواهد بود.

پیمانکار موظف است در صورت اعلام قبلی کارفرما از سرو غذا از منوی غذای رژیمی ،نسبت به طبخ و سرو آن و بر اساس آنالیز مواد اعلام شده در قرارداد 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 ... مطابق با قانون کار تهیه و به پرسنل تحت پوشش خود تحویل داده و رسید آنرا از پرسنل دریافت نماید.

استفاده از پرسنل زیر 18 سال و اتباع بیگانه و افراد ممنوع اشتغال ماده 6 قانون ارتقأ سلامت نظام اداری و مقابله با فساد ممنوع بوده و پیمانکار مجاز به جذب و استفاده از این نیروها نمی باشد.

مسئولیت توزیع غذا و پذیرایی از میهمانان و مدیران مستقر در طبقه بالای رستوران و نظافت طبقه بالا(مکان ناهار خوری مدیران) 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 غذا خوری در هنگام سرو غذای پرسنل در محوطه رستوران (حداقل 4 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.

21- تعدیل قیمت:

در صورتیکه بعد از گذشت 6 ماه از مدت زمان انعقاد قرارداد قیمت سه قلم مواد اولیه حائز اهیمت:(برنج ،گوشت قرمز و مرغ) نسبت به نرخ مندرج همین مواد در قرارداد در مجموع به طور متوسط بیش از 30 درصد به مدت مستمر حداقل یکماه از تاریخ مذکور (6 ماه به بعد) افزایش یابد ،در اینصورت پیمانکار می تواند نسبت به ارسال درخواست کتبی و ارائه مستندات قانونی اقدام نموده و کارفرما می تواند نسبت به بررسی اسناد و مدارک ارائه شده اقدام و نتیجه را به پیمانکار ابلاغ نماید.
بدیهی است هرگونه اقدام می بایست با تهیه و تنظیم صورتجلسه با ناظرین قرارداد ، دستگاه نظارت توافق طرفین و تصویب آن در جلسه کمیسیون معاملات ، با تنظیم الحاقیه قرارداد نسبت به آن اقدام گردد.

تبصره 1 :لازم به ذکر است در صورت اعمال تعدیل مبلغ تعدیل شامل کل هزینه غذا محاسبه خواهد شد و در صورت وضعیت پیمانکار محاسبه و پرداخت خواهد شد.

.**تبصره 2 :** پیمانکار موظف است تا زمان اعمال افزایش قیمت ها از سوی کارفرما به کلیه مفاد مورد تعهدات در قرارداد 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 3 :تعدیل قیمت قرارداد برای مدت زمان کمتر از 6 ماه از تاریخ شروع و ابلاغ قرارداد امکان پذیر نمی باشد.

22- اعطای قرارداد و فسخ آن :

مناقصه گزار حق اعطای قرارداد را به هر پیشنهاد دهنده‌ای 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 مناقصه گزار 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 مناقصه گزار 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.

23– امضای قرارداد :

برنده مناقصه متعهد میگردد ظرف مدت یک هفته کاری پس از اعلام مناقصه گزار 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 مناقصه گزار 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 مناقصه گزار حق می‌دهد 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 مناقصه گزار ضبط خواهد شد.

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

24– ضمانت نامه تعهدات :

پیشنهاد دهنده که با امضای قرارداد، پیمانکار خوانده خواهد شد در زمان امضاء قرارداد و شروع به انجام خدمات می بایست یک فقره ضمانت نامه بانکی را بدون قید و شرط و معادل 10 درصد مبلغ کل قرارداد جهت تضمین انجام تعهدات به کارفرما تسلیم نماید.

25– 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 که 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 و ضرر و زیان ناشی از محل مطالبات یا تضامین پیمانکار کسر و به نفع کارفرما تحصیل می گردد.

26– پاسخگویی به سؤالات :

هر یک از شرکت کنندگان در مناقصه می توانند:
درمورد هرگونه سوال در خصوص اسناد مناقصه ، پیش نویس قرارداد، بازدید از محل انجام موضوع مناقصه کسب اطلاعات بیشتر با کارفرما به آدرس ذیل مراجعه و یا با شماره ذیل تماس حاصل نمایند :

کارخانه: استان تهران، شهرستان فیروزکوه، کیلومتر 15 جاده فیروزکوه به قائمشهر، واحد بازرگانی، تلفن 5-02176401620 داخلی 105

جدول شماره یک:

ردیف	نوع غذا
1	**چلو کباب کوبیده**
2	**چلو جوجه کباب زعفرانی**
3	**چلو گوشت**
4	**چلو خورشت قیمه بادمجان**
5	**شوید پلو با ماهی قزل آلا**
6	**زرشک پلو با مرغ**
7	**باقلا پلو با مرغ**
8	**شوید پلو با گوشت خلالی**
9	**عدس پلو**
10	**چلو خورشت قورمه سبزی**
11	**چلو اکبر جوجه**
12	**مرغ زعفرانی**
13	**مرغ ترش**
14	**چلو کوبیده نگین دار**
15	**فسنجان**(شش ماهه دوم سال)
16	**چلو کباب بختیاری**
17	**آبگوشت**(شش ماهه دوم سال)
18	**چلو خورشت قیمه سیب زمینی**

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 هاشمی درجه یک (بوجاری شده)بر اساس جدول آنالیز ذیل(پیوست شماره یک با تایید کارشناس مربوطه و یا تایید موسسه تحقیقات برنج مازندران) باشد.

تاکید مجدد: گوشت گوسفندی و گوساله و ماهی می بایست از شهر فیروزکوه تهیه گردد و مابقی اقلام نیز ترجیحاً از شهر فیروزکوه تهیه گردد در صورت تهیه اقلام (به غیر از گوشت و ماهی) از شهر به غیر از شهر فیروزکوه، هماهنگی تهیه مواد با نظر کارفرما و هماهنگی پیمانکار می باشد

جدول شماره دو: (غذای رژیمی)

ردیف	نوع غذا
1	**سوپ رژیمی**
2	**مرغ آب پز**
3	**سیب زمینی و تخم مرغ**
4	**خوراک لوبیا با قارچ**

جدول شماره سه :

ردیف	نوع صبحانه
1	املت یا نیمرو یا تخم مرغ آب پز و سیب زمینی با خیار شور و گوجه
2	سرشیر و عسل
3	پنیر و مغز گردو

جدول شماره چهار:

ردیف	نوع
1	ماست یکنفره یا ترشی یک نفره
2	آب معدنی 500 میلی لیتر یا دوغ 300 میلی لیتر
3	دلستر 300 میلی لیتر
4	ظرف یکبار مصرف برنج(فومی)
5	ظرف یکبار مصرف سالاد(پت)
6	ظرف یکبارمصرف خورشت(پت)
7	ظرف یکبارمصرف میوه (پت)
8	لیوان یکبار مصرف (کاغذی)
9	قاشق یکبار مصرف-جنس مرغوب
10	زیتون یک نفره(بسته بندی)
11	سالاد فصل (گوجه-خیار-کاهو-هویج(رنده شده))
12	ظرف یکبار مصرفی ترشی (پت)
13	خرما به ازای هر عدد جهت سرو با غذاهای سرد
14	خلال دندان به ازای هر عدد و تحویل به پرسنل هنگام سرو غذا(هر نفر یک عدد)

قیمت هر کیلوگرم 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 250 گرم ، نان یک دوم عدد،پنیر 70 گرم ، بامیه 3 عدد ، خرما 3 عدد،چای-سبزی خوردن	3600 پرس

پیوست شماره یک
جدول آنالیز غذای اصلی

ردیف 1– چلوکباب کوبیده

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد	جمع برای 350نفر	واحد کل
1	گوشت گرم(70درصد گوساله و 30درصد گوسفندی که 15درصد گوسفندی لخم میباشدو 15 درصد قلوه گاه)	150	گرم	52.500	کیلوگرم
2	برنج محلی طارم هاشمی درجه یک	180	گرم	63	کیلوگرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر	3	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	لیتر	3	لیتر
5	پیاز خام (با پوست)	70	گرم	24.500	کیلوگرم
6	گوجه فرنگی	100	گرم	35	کیلوگرم
7	کره محلی گاوی	11.4	گرم	4	کیلوگرم
8	نان بربری	یک چهارم	عدد	88	قرص
9	زعفران	یک	مثقال	یک	مثقال
10	کره پاستوریزه 10 گرمی(حیوانی)	یک	عدد	350	عدد
11	لیمو ترش یا نارنج (براساس فصل)	یک	عدد	350	عدد
12	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم			

ردیف 2– چلو جوجه کباب زعفرانی

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد	جمع برای 350نفر	واحد کل
1	مرغ (شینسل مرغ)روی سیخ قبل پخت	210	گرم	73.500	کیلوگرم
2	برنج محلی طارم هاشمی درجه یک	180	گرم	63	کیلوگرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر	3	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	لیتر	3	لیتر
5	پیاز خام (با پوست)	20	گرم	7	کیلوگرم
6	گوجه فرنگی	100	گرم	35	کیلوگرم
7	کره محلی گاوی	8.57	گرم	3	کیلوگرم
8	نان بربری	یک چهارم	عدد	88	قرص
9	زعفران	1.5	مثقال	1.5	مثقال
10	کره پاستوریزه 10گرمی	1	گرم	350	عدد
11	لیموترش یا نارنج	0.5	عدد	175	عدد
12	فلفل دلمه ای	4.28	گرم	1.5	کیلوگرم
13	آبلیمو	4.28	لیتر	1.5	لیتر
14	سس خردل یا سس مایونز	10	گرم	3.5	کیلوگرم
13	ادویه جات و نمک ید دارو روغن مصرفی	به میزان لازم			

ردیف 3– چلو گوشت

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد	جمع برای 350نفر	واحد کل
1	گوشت گرم ران گوسفندی	220	گرم	77	کیلوگرم
2	برنج محلی طارم هاشمی درجه یک	180	گرم	63	کیلوگرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر	3	لیتر
4	پیازخام (با پوست)	57	گرم	20	کیلوگرم
5	رب گوجه فرنگی	14.3	گرم	5	کیلوگرم
6	کره محلی گاوی	4.28	گرم	1.5	کیلوگرم
7	روغن مایع سرخ کردنی	14.3	گرم	5	لیتر
8	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم	3	لیتر
9	سبزی پلوئی	40	گرم	14	کیلوگرم
10	آب نارنج	4.28	لیتر	1.5	لیتر
11	آب لیمو	4.28	لیتر	1.5	لیتر
12	رب انار	4.28	گرم	1.5	کیلوگرم
13	فلفل دلمه ای	5.7	گرم	2	کیلوگرم
14	سیر	1.42	گرم	500	گرم
15	نان بربری	یک چهارم	عدد	88	قرص
16	ادویه جات و نمک یددار	به میزان لازم			

ردیف 4– چلو خورشت قیمه بادمجان

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد	جمع برای 350 نفر	واحد کل
1	گوشت گرم(70 درصد گوساله و 30 درصد گوسفندی) قبل از پخت	100	گرم	35	کیلوگرم
2	برنج محلی طارم هاشمی درجه یک	180	گرم	63	کیلوگرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر	3	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم	3	لیتر
5	پیازخام (با پوست)	45.7	گرم	16	کیلوگرم
6	رب گوجه فرنگی	28.6	لیتر	10	کیلوگرم
7	بامجان خام (قبل از پخت)	151	گرم	53	کیلوگرم
8	لپه خام	28.6	گرم	10	کیلوگرم
9	روغن مایع سرخ کردنی	34.3	لیتر	12	لیتر
10	آب لیمو	4.28	گرم	1.5	لیتر
11	آب نارنج	4.28	لیتر	1.5	لیتر
12	پیاز پوست کنده خام (همراه با سرو غذای پرسنل)	57.1	گرم	12	کیلوگرم
13	نان بربری	یک چهارم	عدد	88	قرص
14	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم			

ردیف 5– شوید پلو با ماهی قزل آلا

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد	جمع برای 350 نفر	واحد کل
1	ماهی قزل آلا پاک شده (بدون سر و دم)	350	گرم		کیلوگرم
2	برنج محلی طارم هاشمی درجه یک	180	گرم	63	کیلوگرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر	3	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	لیتر	3	لیتر
5	کره محلی گاوی	4.28	گرم	1.5	کیلوگرم
6	سبزی پلوئی	34.3	گرم	12	کیلوگرم
7	روغن مایع سرخ کردنی	0.1	لیتر	3	لیتر
8	لیمو ترش یا نارنج	0.5	گرم	175	عدد
9	آب نارنج	5.7	لیتر	175	لیتر
10	نان بربری	یک چهارم	عدد	88	قرص
11	ادویه جات و نمک یددار	به میزان لازم			

ردیف 6– زرشک پلو با مرغ

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد	جمع برای 350 نفر	واحد کل
1	مرغ پاک شده (بدون پوست)	300	گرم	122.500	کیلوگرم
2	برنج محلی طارم هاشمی درجه یک	180	گرم	59.500	کیلوگرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر	3	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم	3	لیتر
5	پیاز خام (باپوست)	34.3	گرم	12	کیلوگرم
6	رب گوجه فرنگی	22.9	گرم	8	کیلوگرم
7	کره محلی گاوی	4.28	گرم	1.5	کیلوگرم
8	روغن مایع سرخ کردنی	48.6	لیتر	17	کیلوگرم
9	زرشک پاک شده	7.14	گرم	2.5	کیلوگرم
10	آب لیمو	4.28	لیتر	1.5	لیتر
11	آب نارنج	4.28	لیتر	1.5	لیتر
12	زعفران	1.5	مثقال	1.5	مثقال
13	فلفل دلمه ای	2.85	گرم	یک	کیلومتر
14	نان بربری	یک چهارم	عدد	88	قرص
15	سیر	2.85	گرم	یک	کیلوگرم
16	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم			

ردیف 7– باقلا پلو با مرغ

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد	جمع برای 350 نفر	واحد کل
1	مرغ پاک شده (بدون پوست)	300	گرم	105	کیلوگرم
2	برنج محلی طارم هاشمی درجه یک	160	گرم	56	کیلوگرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر	3	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم	3	لیتر
5	پیاز خام (باپوست)	28.6	گرم	10	کیلوگرم
6	رب گوجه فرنگی	20	گرم	7	کیلوگرم
7	کره محلی گاوی	4.28	گرم	1.5	کیلوگرم
8	روغن مایع سرخ کردنی	34.3	لیتر	12	لیتر
9	سبزی پلوئی	40	گرم	14	کیلوگرم
10	آب لیمو	4.28	لیتر	1.5	لیتر
11	آب نارنج	4.28	لیتر	1.5	لیتر
12	فلفل دلمه ای	5.71	گرم	2	کیلوگرم
13	نان بربری	یک چهارم	عدد	88	قرص
14	سیر	4.28	گرم	1.5	کیلوگرم
15	باقلا سبز	21.4	گرم	7.5	کیلوگرم
16	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم			

ردیف 8– شوید پلو با گوشت خلالی

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد	جمع برای 350 نفر	واحد کل
1	گوشت گوساله ریز شده	100	گرم	35	کیلوگرم
2	برنج طارم هاشمی درجه یک	160	گرم	56	کیلوگرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر	3	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم	3	لیتر
5	پیازخام (باپوست)	28.6	گرم	10	کیلوگرم
6	رب گوجه فرنگی	11.4	گرم	4	کیلوگرم
7	سبزی شوید(تمیز شده وخام)	40	گرم	14	کیلوگرم
8	زیره	0.28	گرم	100	گرم
9	روغن مایع سرخ کردنی	11.4	لیتر	4	لیتر
10	نان بربری	یک چهارم	عدد	88	قرص
11	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم			

ردیف 9– عدس پلو

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد	جمع برای 350 نفر	واحد کل
1	گوشت گوساله چرخ کرده	100	گرم	35	کیلوگرم
2	برنج طارم هاشمی درجه یک	170	گرم	59.500	کیلوگرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر	3	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم	3	لیتر
5	پیازخام (با پوست)	42.9	گرم	15	کیلوگرم
6	کره محلی گاوی	8.57	گرم	3	کیلوگرم
7	عدس تمیز شده	28.6	گرم	10	کیلوگرم
8	روغن مایع سرخ کردنی	17.1	لیتر	6	لیتر
9	کشمش تمیز شده	28.6	گرم	10	کیلوگرم
10	آب لیمو	4.28	لیتر	1.5	لیتر
11	آب نارنج	4.28	لیتر	1.5	لیتر
12	زعفران	1.5	مثقال	1.5	مثقال
13	نان بربری	یک چهارم	عدد	88	قرص
14	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم			

ردیف 10– چلو خورشت قورمه سبزی

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد	جمع برای 350 نفر	واحد کل
1	گوشت گرم (75 درصد گوساله و 25 درصد گوسفندی)قبل از پخت	100	گرم	35	کیلوگرم
2	برنج محلی طارم هاشمی درجه یک	180	گرم	63	کیلوگرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر	3	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم	3	لیتر
5	پیازخام(باپوست)	28.6	گرم	10	کیلوگرم
6	لوبیا چیتی یا قرمز	24	گرم	9	کیلوگرم
7	روغن مایع سرخ کردنی	34.3	لیتر	12	لیتر
8	سبزی خورشتی خام (تمیز شده)	100	عدد	35	کیلوگرم
9	آب لیمو	4.28	لیتر	1.5	لیتر
10	آب نارنج	4.28	لیتر	1.5	لیتر
11	لیمو عمانی	2.85	عدد	یک	کیلوگرم
12	پیاز پوست کنده خام (همراه با سرو)	71.4	گرم	25	کیلوگرم
13	نان بربری	یک چهارم	عدد	88	قرص
13	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم			

ردیف 11– چلو اکبر جوجه

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد	جمع برای 350نفر	واحد کل
1	مرغ اکبر جوجه ای	400	گرم	140	کیلوگرم
2	برنج محلی طارم هاشمی درجه یک	180	گرم	63	کیلوگرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر	3	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم	3	لیتر
5	کره محلی گاوی	28.6	گرم	10	کیلوگرم
6	سس انار یکنفره	1	عدد	350	عدد
7	نمک پخت و پز	28.6	گرم	10	کیلوگرم
8	روغن مایع سرخ کردنی	171	لیتر	60	لیتر
9	زعفران	1.5	مثقال	1.5	مثقال
10	نان بربری	یک چهارم	عدد	88	قرص
11	ادویه جات و نمک دار	به میزان لازم			

ردیف 12– تهچین مرغ (مرغ زعفرانی)

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد	جمع برای 350 نفر	واحد
1	مرغ گرم تمیز شده (بدون پوست)	300	گرم	105	کیلوگرم
2	برنج محلی طارم هاشمی درجه یک	180	گرم	63	کیلوگرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر	3	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم	3	لیتر
5	روغن مایع سرخ کردنی	48.6	گرم	17	کیلوگرم
6	پیازخام (با پوست)	34.3	گرم	12	کیلوگرم
7	آب لیمو	4.28	لیتر	1.5	لیتر
8	آب نارنج	4.28	لیتر	1.5	لیتر
9	کره محلی گاوی	5.71	گرم	2	کیلوگرم
10	کشمش پاک شده	28.6	گرم	10	کیلوگرم
11	زعفران	2	مثقال	2	مثقال
12	نان بربری	یک چهارم	عدد	88	قرص
13	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم			

ردیف 13– مرغ ترش

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد	جمع برای 350 نفر	واحد کل
1	مرغ پاک شده (بدون پوست)	300	گرم	105	کیلوگرم
2	برنج محلی طارم هاشمی درجه یک	180	گرم	63	کیلوگرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر	3	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم	3	لیتر
5	پیازخام (با پوست)	34.3	گرم	12	کیلوگرم
6	رب انار	10	گرم	3.5	کیلوگرم
7	شکر	7.14	گرم	2.5	کیلوگرم
8	سیر خام	2.85	گرم	یک	کیلوگرم
9	سبزی شکم پری (خام)	40	گرم	14	کیلوگرم
10	روغن سرخ کردنی	48.6	لیتر	17	لیتر
11	زعفران	یک	مثقال	یک	مثقال
12	نان بربری	یک چهارم	عدد	88	قرص
13	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم			

ردیف 14–چلو کوبیده نگین دار

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد	جمع برای 350 نفر	واحد کل
1	گوشت گرم (60 درصد گوساله و 40 درصد گوسفندی)	130	گرم	45.500	کیلوگرم
2	سینه مرغ	40	گرم	14	کیلوگرم
3	برنج محلی طارم هاشمی درجه یک	180	گرم	63	کیلوگرم
4	سرکه سفید	0.01	لیتر	3	لیتر
5	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم	3	لیتر
6	گوجه فرنگی	109	گرم	38	کیلوگرم
7	پیازخام (با پوست)	57.1	گرم	20	کیلوگرم
8	کره محلی گاوی	8.57	گرم	3	کیلوگرم
9	کره پاستوریزه 10 گرمی	1	عدد	350	عدد
10	لیمو ترش یا نارنج	یک دوم	عدد	175	عدد
11	زعفران	1	مثقال	یک	مثقال
12	نان بربری	یک چهارم	عدد	88	قرص
13	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم			

ردیف 15– فسنجان

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد	جمع برای 350 نفر	واحد کل
1	گوشت گوساله 60درصد و گوشت گوسفندی 40درصد	100	گرم	35	کیلوگرم
2	برنج محلی طارم هاشمی درجه یک	180	گرم	63	کیلوگرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر	3	لیتر
4	روغن برتج برای پخت و پز	0.01	گرم	3	لیتر
5	مغز گردو	40	گرم	14	کیلوگرم
6	رب انار	5.71	گرم	2	کیلوگرم
7	قیصی	4.28	گرم	1.5	کیلوگرم
8	آلو خشک	4.28	گرم	1.5	کیلوگرم
9	پیاز خام (با پوست)	45.7	گرم	16	کیلوگرم
10	روغن مایع سرخ کردنی	20	لیتر	7	لیتر
11	شکر	5.71	گرم	2	کیلوگرم
12	نان بربری	یک چهارم	عدد	88	قرص
13	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم			

ردیف 16– چلوکباب بختیاری

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد	جمع برای 350گرم	واحد کل
1	شنیسل مرغ (قبل پخت)	100	گرم	35	کیلوگرم
2	گوشت راسته گوساله گرم	80	گرم	28	کیلوگرم
3	برنج محلی طارم هاشمی درجه یک	180	گرم	63	کیلوگرم
4	سرکه سفید	0.01	لیتر	3	لیتر
5	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم	3	لیتر
6	پیاز خام (با پوست)	8.57	گرم	3	کیلوگرم
7	گوجه فرنگی	100	گرم	35	کیلوگرم
8	سس خردل	4.28	گرم	1.5	کیلوگرم
9	سس مایونز	2.85	گرم	1	کیلوگرم
10	کره محلی گاوی	8.57	گرم	3	کیلوگرم
11	زعفران	2	مثقال	2	مثقال
12	لیمو ترش یا نارنج	یک دوم	عدد	175	عدد
13	کره 10 گرمی	یک	عدد	350	عدد
14	نان بربری	یک چهارم	عدد	88	قرص
15	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم			

ردیف 17 – آبگوشت

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد	جمع برای 350نفر	واحد کل
1	گوشت گرم (50 درصد گوساله و 50 درصد گوسفندی)	100	گرم	35	کیلوگرم
2	نخود	20	گرم	7	کیلوگرم
3	لوبیا سفید	20	گرم	7	کیلوگرم
4	پیاز خام (با پوست)	22.8	گرم	8	کیلوگرم
5	رب گوجه فرنگی	22.8	گرم	8	کیلوگرم
6	لیمو عمانی	1.42	گرم	500	گرم
7	پیاز خام جهت سرو همراه غذا	57.1	گرم	20	کیلوگرم
8	نان بربری	یک	عدد	350	قرص
9	ادویه جات و نمک ید دارو روغن مصرفی	به میزان لازم			

ردیف 18– چلو خورشت قیمه سیب زمینی

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد	جمع برای350نفر	واحد کل
1	گوشت گرم(70 درصد گوساله و 30 درصد گوسفندی)	100	گرم	35	کیلوگرم
2	برنج محلی طارم هاشمی درجه یک	180	گرم	63	کیلوگرم
3	سرکه سفید	0.01	لیتر	3	لیتر
4	روغن برنج برای پخت و پز	0.01	گرم	3	لیتر
5	پیاز خام (با پوست)	45.7	گرم	16	کیلوگرم
6	رب گوجه فرنگی	28.6	گرم	10	کیلوگرم
7	سیب زمینی خام (با پوست)	151	گرم	53	کیلوگرم
8	لپه خام	28.6	گرم	10	کیلوگرم
9	روغن مایع سرخ کردنی	34.3	لیتر	12	کیلوگرم
10	آب لیمو	4.28	لیتر	1.5	لیتر
11	آب نارنج	4.28	لیتر	1.5	لیتر
12	پیاز پوست کنده خام (پوست کنده همراه با سرو)	57.1	گرم	20	کیلوگرم
13	نان بربری	یک چهارم	عدد	88	قرص
14	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم			

آنالیز غذای رژیمی

1–سوپ رژیمی:

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد	جمع برای 50 نفر	واحد کل
1	جو پرک	20	گرم	یک	کیلوگرم
2	سیب زمینی خام (با پوست)	100	گرم	5	کیلوگرم
3	سینه مرغ (بدون پوست)	100	گرم	5	کیلوگرم
4	پیاز خام (با پوست)	20	گرم	یک	کیلوگرم
5	رب گوجه فرنگی	20	گرم	یک	کیلوگرم
6	هویج	20	گرم	یک	کیلوگرم
7	لیمو ترش	0.5	گرم	25	عدد
8	روغن مایع سرخ کردنی	0	لیتر	نیم	لیتر
9	آبلیمو	0	لیتر	نیم	لیتر
10	سبزی سوپ خام (پاک شده)	10	گرم	500	گرم
11	نان بربری	0.75	عدد	38	قرص
12	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم			

2–مرغ آب پز:

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد	جمع برای 50 نفر	واحد کل
1	ران مرغ (بدون پوست)	300	گرم	15	کیلوگرم
2	سیب زمینی خام (با پوست)	100	گرم	5	کیلوگرم
3	رب گوجه فرنگی	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم
4	هویج	50	گرم	2.5	کیلوگرم
5	پیاز خام (با پوست)	20	گرم	یک	کیلوگرم
6	فلفل دلمه ای	0.01	گرم	300	گرم
7	کدو سبز	50	گرم	2.5	کیلوگرم
8	کلم بروکلی	50	گرم	2.5	کیلوگرم
9	لیمو ترش	یک دوم	عدد	25	عدد
10	نان بربری	0.75	عدد	38	قرص
11	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم			

3–سیب زمینی و تخم مرغ:

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد	جمع برای 50 نفر	واحد کل
1	تخم مرغ	2	عدد	100	عدد
2	سیب زمینی خام (با پوست)	150	گرم	7.5	کیلوگرم
3	گوجه فرنگی	100	گرم	1.5	کیلوگرم
4	نان بربری	یک دوم	عدد	25	قرص
5	ادویه جات و نمک ید دار	به میزان لازم			

خوراک لوبیا با قارچ :

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد	جمع برای 50 نفر	واحد کل
1	شینسل مرغ (بدون پوست)	100	گرم	5	کیلوگرم
2	لوبیا چیتی یا قرمز	30	گرم	1.5	کیلوگرم
3	پیاز خام (با پوست)	10	گرم	500	گرم
4	رب گوجه فرنگی	10	گرم	500	گرم
5	قارچ	80	گرم	4	کیلو
6	آب نارنج	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم	به مقدار لازم
7	روغ سرخ کردنی	0.01	لیتر	نیم	لیتر
8	سیب زمینی خام (با پوست)	50	گرم	2.5	کیلوگرم
9	لیمو ترش یا نارنج	0.5	عدد	25	عدد
10	نان بربری	0.75	عدد	37.5	قرص
9	ادویه جات و نمک ید دار	به مقدار لازم			

صبحانه :

ردیف 1 – املت یا نیمرو یا تخم مرغ آب پز وسیب زمینی با خیارشور و گوجه

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	تخم مرغ	2	عدد
2	روغن مایع سرخ کردنی	5	گرم
3	رب گوجه فرنگی	5	گرم
4	سیب زمینی	60	گرم
5	لیمو ترش یا نارنج	0.5	نصف
6	خیار شور	40	گرم
7	گوجه فرنگی	40	گرم
8	لیوان یکبار مصرف کاغذی	یک	عدد
9	قند	به مقدار لازم	به مقدار لازم
10	چای	به مقدار لازم	به مقدار لازم
11	نان بر بری	0.75	عدد
12	ادویه جات و نمک یددار	به میزان لازم	

ردیف 3 – پنیر و مغز گردو

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	پنیر لیقوان	70	گرم
2	مغز گردو	80	گرم
3	لیوان یکبار مصرف (کاغذی)	1	عدد
4	قند	به مقدار لازم	به مقدار لازم
5	چای	به مقدار لازم	به مقدار لازم
6	شکر	15	گرم
7	نان بربری	0.5	عدد

ردیف 4 – سرشیر و عسل

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	عسل طبیعی درجه یک	60	گرم
2	سر شیر	70	گرم
3	لیوان یکبار مصرف (کاغذی)	1	عدد
4	قند	به مقدار لازم	به مقدار لازم
5	چای	به مقدار لازم	به مقدار لازم
6	شکر	15	گرم
7	نان بربری	0.5	عدد

تهچین زعفرانی

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	کره محلی	2.85	گرم
2	ماست	14.3	گرم
3	تخم مرغ	22.9	عدد
4	زعفران	1	مثقال
5	چای مرغوب	به میزان لازم	

آنالیز غذا – افطار ماه مبارک رمضان :

ردیف	مواد مصرفی برای هر پرس غذا	مقدار / تعداد	واحد
1	پنیر تبریزی	70	گرم
2	بامیه تازه	3	عدد
3	خرما	3	عدد
4	شیر خام (قبل پخت)	80	گرم
5	شکر	25	گرم
6	قند	16.6	گرم
7	چای	به میزان لازم	
8	سبزی خوردن	100	گرم
9	نان بربری یا سنگک	0.5	عدد

تنوع غذایی در ماه و تعداد وعده آن :

ردیف	نوع غذا	تعداد وعده در ماه
1	چلو کباب کوبیده	
2	چلو جوجه کباب زعفرانی	
3	چلو گوشت	
4	چلو خورشت قیمه بادمجان	
5	شوید پلو با ماهی قزل آلا	
6	زرشک پلو با مرغ	
7	باقلا پلو با مرغ	
8	عدس پلو	
9	چلو خورشت قورمه سبزی	
10	چلو اکبر جوجه	
11	تهچین مرغ زعفرانی	
12	مرغ ترش	
13	چلو کوبیده نگین دار	
14	فسنجان(شش ماهه دوم سال)	
15	چلو کباب بختیاری	
16	آبگوشت(شش ماهه دوم سال)	
17	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	
18	شوید پلو با گوشت خلالی	
انواع صبحانه		

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

شرکت تولیدی سیمان فیروزکوه(سهامی عام) جدول ارزیابی پیشنهاددهندگان مناقصه تهیه مواد اولیه،طبخ و توزیع غذای پرسنل شرکت

ردیف	معیار ارزیابی		امتیاز معیار	امتیاز اخذ شده
1	اسناد مناقصه و اسناد شرکت	مهر و امضای اسناد مناقصه و پیش نویس قرارداد	0	
		اساسنامه و سابقه تاسیس شرکت(حداقل 3 سال)	0	
		آخرین تغییرات روزنامه رسمی در خصوص دارندگان حق امضا	0	
2	سوابق کاری	کارهای مشابه (حداقل 4 مورد – به ازای هر مورد 5 امتیاز)	20	
		کارهای غیرمشابه (حداقل 2 مورد- هر مورد 4 امتیاز)	8	
3	حسن سابقه (رضایت نامه از کارهای قبلی)	حداقل 4 مورد (هر مورد 2 امتیاز)	8	
4	ارائه مفاصاحساب	حداقل 4 مورد(هرمورد 3 امتیاز)	12	
5	گواهی ایزو	حداقل 2 مورد دارای اعتبار(هرکدام 5 امتیاز)	10	
6	توان مالی و پشتیبانی (P) ارائه موارد ذیل الزامی می باشد: 1-صورت های مالی حسابرسی شده سال مالی 1404 به صورت کامل. 2-اظهارنامه مالیاتی دارای کدپیگیری سال مالی 1404 به صورت کامل	صورت های مالی حسابرسی شده سال 1404	10	
		اظهارنامه مالیاتی دارای کد پیگیری سال 1404	10	
		گردش حساب بانکی و سپرده سه ماهه	5	
7	کفایت کادر فنی	چارت سازمانی مناسب	10	
		ارائه لیست کارکنان کلیدی (میزان تحصیلات نیروها+ سابقه کار نیروها+دوره ها و مدارک نیروها)	7	
جمع امتیاز اکتسابی پیشنهاد دهنده از 100 امتیاز:				

فرم پیشنهاد قیمت در مناقصه (پاکت ج)

پیرو آگهی مناقصه عمومی تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذای پرسنل شرکت در روزنامه دنیای اقتصاد به شماره 6710 مورخ1405/08/26 این شرکت.....به شناسه ملی..... به شماره ثبت .....کد اقتصادی ..... به آدرس.....وشماره تلفن.....با توجه به مطالعه دقیق مدارک و اسناد مناقصه که همگی آنها را مهر و امضاء نموده و تایید می نمایم و به پیوست در پاکت های جداگانه ارسال می گردد آمادگی خود را در خصوص موضوع مناقصه مندرج در بند(1) و شرایط شرکت در مناقصه، بشرح پیشنهاد قیمت ذیل که کسور قانونی، کلیه حقوق و مزایای پرسنل تحت پوشش، هزینه های جاری و سود به تفکیک در آن لحاظ شده اعلام می دارم.

امضاء کننده ذیل پس از آگاهی کامل از محل و نحوه اجرای کار و با بررسی شرایط مناقصه، اسناد و شرایط مناقصه تعهد می نمایند:

پیشنهاد قیمت جهت موضوع مناقصه شرکت تولیدی سیمان فیروزکوه بابت تهیه و توزیع **.....پرس غذا (جدول شماره یک) و.....پرس صبحانه(جدول شماره سه)و .....پرس پکیج افطار** جمعاً به شرح زیر می باشد:

به عدد(ریال):.....

به حروف (ریال):.....

چنانچه این پیشنهاد مورد قبول قرار گیرد تعهد می نماید که:

1-حداکثر ظرف مدت یک هفته کاری پس از ابلاغ مناقصه گزار، قرارداد مربوطه را امضاء نموده و نسبت به ارائه کلیه تضمین های لازم از جمله حسن اجرای تعهدات اقدام نماید.

2-انجام کلیه عملیات موضوع مناقصه را با کیفیت مطلوب و مشخص شده در قرارداد به اتمام برساند.

3-دستگاه مناقصه گزار در رد و یا قبول هریک از پیشنهادها یا رد کلیه آنها مختار است.

نام و نام خانوادگی پیشنهاد دهنده قیمت:.....

نام شرکت/موسسه/دفتر/رستوران:.....

شماره ثبت:.....

شناسه ملی:.....

کد اقتصادی:.....

آدرس و کد پستی:.....

شماره تلفن ثابت:.....

تلفن همراه:.....

مهر و امضاء و تاریخ:.....

فرم بر چسب پاکت ها

لطفا" به صورت جداگانه بریده و پس از تکمیل اطلاعات بر روی پاکت مربوطه بچسبانید.

پاکت (الف) : پاکت تضمین شرکت در مناقصه عمومی انجام خدمات تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذای پرسنل

موضوع مناقصه:.....

نام شرکت :.....

آدرس :. .....

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

پاکت (ب) : اطلاعات فردی و سازمانی شرکت کننده مناقصه عمومی انجام خدمات تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذای پرسنل

موضوع مناقصه:.....

نام شرکت :.....

آدرس :. .....

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

پاکت (ج) : پاکت پیشنهاد قیمت مناقصه عمومی انجام خدمات تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذای پرسنل

موضوع مناقصه:.....

نام شرکت :.....

آدرس :. .....

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

لطفا" جهت تحویل پاکات تکمیل شده ، این فرم را همراه داشته باشید.

برگه رسید پاکات شرکت در مناقصه: **موضوع مناقصه**

اینجانب ..... نماینده شرکت..... در تاریخ:.../...../..... ساعت: ...:.... پاکات **الف، ب و ج** مربوط به مناقصه فوق الذکر را در محل..... شرکت..... تحویل آقا/خانم ..... نماینده شرکت ..... داده و این رسید را دریافت نمودم.

امضاء تحویل گیرنده