



مناقصه عمومی شماره (۰۵/۰۰/۰۳/۰۷) طبخ، خرید و توزیع غذای روزانه

متقاضی باید مبلغ سپرده ۶/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال (شش میلیارد ریال) را نقدی به حساب شماره ۵۱۴۴۰۴۴۰۰۹ بانک ملت شعبه زامیاد / شماره شبای IR ۷۱۰۱۲۰۰۲۰۰۰۰۰۰۵۱۴۴۰۴۴۰۰۹ واریز نماید و یا چک تضمین شده بانکی و یا ضمانتنامه بانکی بنام شرکت سودیکو انجام پذیرد .

قابل ذکر می باشد در صورت تمایل به واریز وجه سپرده به حساب بانک ملت باید حتما قبل از واریز وجه ، نسبت به دریافت شناسه واریز از شرکت تهیه و توزیع مواد ریخته گری و قطعات صنعتی ایران اقدام گردد.

زمان و محل بازدید و ارائه پیشنهاد قیمت و دریافت اسناد مناقصه: شرکت کنندگان محترم جهت دریافت اسناد و ارائه پیشنهاد قیمت از تاریخ ۱۴۰۵/۰۶/۱۴ لغایت ۱۴۰۵/۰۶/۱۴ به دفتر مرکزی شرکت تهیه و توزیع مواد ریخته گری و قطعات صنعتی ایران (سودیکو) واقع در کیلومتر ۱۸ جاده قدیم کرج (بزرگراه فتح) ضلع جنوبی ، مجتمع صنعتی تپیا (کفش ملی سابق)، خیابان بوستان مراجعه نمایند .

پیشنهاد دهنده می بایست قیمت خود را براساس ، مشخصات لیست پیوست به صورت خوانا و صحیح ارائه دهد.

سپرده شرکت در مناقصه باید از حساب شخص شرکت کننده یا شرکت مناقصه گر واریز گردد.

اولویت داشتن تجربه کاری مرتبط طبخ، خرید و توزیع غذای روزانه حداقل به مدت سه سال

اینجانب شخص/شرکت..... به کد ملی/شناسه ملی و شماره تلفن دارای

اقامتگاه قانونی به نشانی با علم و اطلاع کامل از

کمیت و کیفیت کالای مورد مناقصه، کلیه شرایط شامل فرم درخواست شرکت در مناقصه و برگه های به پیوست را می پذیرم.

امضاء متقاضی یا نماینده قانونی ایشان

دبیر کمیسیون	مدیر بازرگانی	مدیر مالی	مدیر حراست	رئیس بازرسی	رئیس حساسی	نماینده مدیر عامل
تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء



فرم شرایط مناقصه طبخ و خرید و توزیع غذای روزانه شرکت سودیکو

شرکت سودیکو در نظر دارد خرید مواد غذایی، طبخ و توزیع غذای روزانه پرسنل خود را به مدت حدود ۱۲ ماه بعد از انعقاد قرارداد به مدت یکسال به شرکتهای واجد صلاحیت و از طریق مناقصه عمومی یک مرحله ای با توجه به ضوابط زیر واگذار نماید.

میزان تضمین شرکت در مناقصه (به مبلغ ۶,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ شش میلیارد ریال) است که می بایست بورت نقدی و یا از طریق چک تضمین شده بانکی و یا ضمانتنامه بانکی به نام شرکت سودیکو انجام پذیرد و تحویل امور مالی (صندوق) شرکت شود.

۱. لازم است مدارک به شرح زیر در پاکت «الف» قرار گیرد و به صورت مهر و موم شده تحویل دبیرخانه شرکت سودیکو شود. هرگونه کسری مدارک باعث حذف شدن متقاضی از مراحل مناقصه میشود.

۱,۱. اساسنامه در اندازه 4A

۱,۲. آگهی تاسیس و آخرین آگهی تغییرات شرکت چاپ شده در روزنامه رسمی کشور در اندازه 4A

۱,۳. تصویر گواهی صلاحیت از مراجع ذیصلاح قانونی در اندازه 4A

۱,۴. رزومه کامل کاری

۱,۵. رضایتنامه از کارفرمایان قبلی به همراه تصویر قراردادهای مربوطه (حداقل 4 مورد) در اندازه 4A

۱,۶. تصویر کد اقتصادی و گواهی ثبت نام مالیات بر ارزش افزوده در یک برگ در اندازه 4A

۱,۷. فرم تکمیل شده «تقاضای شرکت در مناقصه و اگذاری امور طبخ و توزیع غذای پرسنلی»

۱,۸. فرم مهر و امضا شده «کیفیت مواد اولیه»

۱,۹. پرینت و مهر و امضای تمام صفحات فرم «شرایط مناقصه (همین فرم)»

۱,۱۰. پرینت و مهر و امضای تمام صفحات ((پیش نویس قرارداد))

۱,۱۱. پرینت و مهر تعهدنامه پیشنهاد دهنده در مورد عدم شمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاهدات دولتی مورخه ۱۳۷۷/۱۰/۲۲

لازم است قیمت پیشنهادی در فرم «آنالیز و گراماژ غذا» براساس آنالیز و میزان مواد مصرفی و با در نظر گرفتن موارد مندرج در فرم «کیفیت مواد اولیه» در محل مربوطه نوشته شود و پس از مهر و امضای تمام صفحات در پاکت «ب» قرار گیرد و به صورت مهر و موم شده تحویل دبیرخانه شرکت سودیکو شود.

۲. قیمتها باید حروف و عدد بدون خط خوردگی و بدون قید و شرط نوشته و مهر و امضا شده باشد.

امضاء متقاضی یا نماینده قانونی ایشان

دبیر کمیسیون	مدیر بازرگانی	مدیر مالی	مدیر حراست	رئیس بازرسی	رئیس حساسی	نماینده مدیر عامل
تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء



۳. شرکت کنندگان در مناقصه باید ضمانت شرکت در مناقصه و پاکتهای «الف» و «ب» را حداکثر تا تاریخ ۱۴۰۵/۰۵/۱۱ در دو پاکت مجزا به صورت مهر و موم شده با ذکر عنوان و محتویات روی پاکت، به آدرس تهران، کیلومتر ۱۸ جاده قدیم کرج، مجتمع صنعتی تپا (کفش ملی سابق)، بلوار اصلی - خیابان بوستان، به شرکت سودیکو تحویل شود و رسید دریافت نمایند.
۴. به پیشنهادات مبهم و ناقص و بدون تضمین شرکت در مناقصه و پیشنهاداتی که بعد از مهلت مقرر ارسال شود ترتیب اثر داده نخواهد شد.
۵. برآورد اولیه موضوع مناقصه در طی حدود ۱۲ ماه روزانه حدوداً " ۱,۱۰۰ پرس (۲۰ پرس غذا افزایش / کاهش) است که در صورت افزایش یا کاهش پرسنل تعداد نیز تغییر خواهد کرد.
۶. پرداخت تمامی کسورات قانونی اعم از مالیات، بیمه، عوارض و ... بر عهده برنده مناقصه است و مالیات بر ارزش افزوده مطابق مصوبات قانونی است.
۷. سپرده شرکت در مناقصه برنده مناقصه در صورت امتناع وی از انعقاد قرارداد به نفع شرکت سودیکو ضبط خواهد شد و برنده حق اعتراض را از خود سلب و ساقط می نماید.
۸. شرکت در مناقصه و مهر و امضاء برگ شرایط مناقصه و تحویل آن به منزله قبول شرایط اعلامی مناقصه گذار است.
۹. شرکت سودیکو در رد و قبول تمام و یا هریک از پیشنهادات مختار است.
۱۰. برنده مناقصه نمی تواند کل یا قسمتی از موضوع قرارداد را به دیگری واگذار نماید.
۱۱. برنده مناقصه نباید مشمول اصل ۱۴۱ قانون اساسی و قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی باشد و متعهد است در طول مدت قرارداد به هیچ وجه اشخاص مذکور در قانون فوق الذکر را در قرارداد سهام و ذینفع نکند در صورتی که خلاف این امر ثابت شود مسئول عواقب آن خواهد بود.
۱۲. فهرست غذا و پیش غذا متناسب با فصول به صورت ماهیانه از طرف شرکت به پیمانکار ابلاغ میشود.
۱۳. محل طبخ و تحویل غذا در وعده نهار در سالن غذاخوری شرکت است پیمانکار متعهد می شود تعیین و نوع ظروف مصرفی باید با نظر شرکت انجام شود.
۱۴. لوازم و تجهیزات مورد نیاز بخت و پز توسط پیمانکار می بایست تامین گردد و لوازم مستقر در آشپزخانه و رستوران به صورت امانت به پیمانکار تحویل می شود و هزینه تعمیر وسایل فوق در صورت خرابی در طی مدت قرارداد بر عهده پیمانکار است.
۱۵. تمامی افراد به کارگیری شده توسط پیمانکار برای موضوع مناقصه، پرسنل پیمانکار محسوب می شوند و پرداخت حقوق و مزایا و سایر مطالبات آنها بر عهده پیمانکار است و شرکت سودیکو هیچگونه تعهدی از هر لحاظ در قبال آنها ندارد و پیمانکار مستقیماً "مسئول و جوابگوی آنان است.
۱۶. پیمانکار موظف است نیروی انسانی مورد نیاز شامل سرآشپز، آشپزها و کمک آشپز و نیروهای خدماتی خود را که در محل مستقر است به گونه ای تامین نماید که موجب رکود کارها نشود و حداقل دارای ۲۰ سال سن باشند.
۱۷. به کارگیری نیروهای انسانی خارجی توسط پیمانکار ممنوع است و لازم است تمام پرسنل پیمانکار قبل از اخذ کارت بهداشت و آزمایش عدم اعتیاد به کار گرفته نشوند.

(امضاء متقاضی یا نماینده قانونی ایشان)

دبیر کمیسیون	مدیر بازرگانی	مدیر مالی	مدیر حراست	رئیس بازرسی	رئیس حسابداری	نماینده مدیر عامل
تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء



۱۸. پیمانکار در قبال کارکنان متعهد، موظف و مسئول اجرای کامل قانون کار و تامین اجتماعی و سایر قوانین کشور است و متعهد است حقوق و مزایای آنان را به موقع پرداخت نماید. پیمانکار خود مسئول و شرکت سودیکو در این خصوص هیچگونه تعهدی ندارد.
۱۹. ساعات توزیع غذا بر اساس فصول سال با نظر کارفرما قابل تغییر است و پیمانکار ملزم و متعهد به رعایت فواصل شروع و اتمام زمان بندی توزیع غذا است.
۲۰. ملاک محاسبه و پرداخت قیمت غذای ماهیانه، تعداد غذای تحویل شده که باید به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد.
۲۱. از صورت حساب ارسالی ماهیانه پیمانکار ۱۰٪ آن به عنوان تضمین حسن انجام کار و پنج درصد به عنوان سپرده بیمه کسر میشود، استرداد تضمین حسن انجام کار موقوف به اعلام رضایت از کیفیت و کمیت غذا بوده که در ماه بعد همراه با صورت حساب بعدی به پیمانکار پرداخت می شود و در صورت عدم رضایت به تشخیص شرکت تا ۱۰٪ صورت وضعیت آن ماه به نفع شرکت سودیکو ضبط خواهد شد.
۲۲. سپرده بیمه پس از پایان قرارداد و ارایه مفاسد حساب بیمه تامین اجتماعی به پیمانکار مسترد می شود. مطابق ماده ۳۸ قانون تامین اجتماعی از هر مرحله پرداخت ۵٪ کسر و همچنین تسویه حساب نهایی منوط به اخذ مفاسد حساب تامین اجتماعی است.
۲۳. از آخرین صورتحساب پیمانکار مبلغ ۱۰٪ به عنوان حسن انجام کار تا تعیین تکلیف موارد قراردادی و امانی نزد کارفرما می ماند و پس از طی مراحل تسویه حساب قابل پرداخت است.
۲۴. مسئولیت آموزش کارکنان پیمانکار بر عهده پیمانکار است. وقوع هرگونه حادثه برای کارکنان پیمانکار و خسارتی که به دلیل عدم آموزش آنان یا در اثر قصور و یا تقصیر کارکنان به شرکت وارد آید جزء یا کلاً" بر عهده پیمانکار است. در صورت عدم پرداخت خسارت مربوطه، شرکت مجاز است خسارت وارده را از مطالبات ماهیانه پیمانکار و یا از تضمین انجام تعهدات او کسر نماید و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی در این خصوص ندارد.
۲۵. در صورت اعزام هر یک از کارکنان پیمانکار به مرخصی و یا غیبت، پیمانکار موظف است فردی را به عنوان جایگزین وی به کار بگمارد و در صورت عدم رعایت این بند جرائمی برای پیمانکار اعمال خواهد شد.
۲۶. در صورت عدم رعایت کیفیت و نامناسب بودن غذا مانند سوختن غذا، طعم نامناسب و ... پیمانکار ملزم به جایگزینی غذای مناسب به تشخیص شرکت بوده و به طور کلی تخلف پیمانکار از هر یک از تعهدات و شرایط قرارداد مشمول جریمه بوده که از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد. چنانچه پیمانکار نتواند به موقع نسبت به جایگزینی غذای مناسب اقدام نماید شرکت مجاز است، راساً" با هزینه پیمانکار غذای مناسب را تهیه و توزیع نماید، در صورت تکرار شرکت می تواند ضمن فسخ قرارداد کلیه خسارت خود را مطالبه کند.
۲۷. تامین لباس و کلاه متحدالشکل و لوازم حفاظت فردی کارکنان آشپزخانه مورد استفاده کارگران پیمانکار بر عهده پیمانکار است.

(امضاء متقاضی یا نماینده قانونی ایشان)

دیر کمیسیون	مدیر بازرگانی	مدیر مالی	مدیر حراست	رئیس بازرسی	رئیس حساسی	نماینده مدیر عامل
تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء



۲۸. پیمانکار موظف است در صورت عدم امکان تداوم تهیه و توزیع غذا مراتب را با ذکر دلیل یک ماه قبل به خریدار اعلام نماید و تا تعیین پیمانکار جدید مکلف به اجرای مفاد قرارداد است در غیر این صورت تضمین انجام تعهدات او به نفع شرکت ضبط میشود.

۲۹. مدت قرارداد از تاریخ بعد از انعقاد قرارداد مدت حدود ۱۲ ماه به جز ایام تعطیلات، تعطیلات رسمی و تعطیلاتی که از سوی شرکت اعلام می شود، است که در صورت توافق و رضایت طرفین وفق مقررات قابل تمدید است.

۳۰. در صورت عدم رضایت کارفرما از کیفیت و کمیت غذا و یا به هر دلیل دیگر موضوع دو هفته قبل به اطلاع پیمانکار خواهد رسید و قرارداد فسخ می شود.

۳۱. پیمانکار موظف است در پایان قرارداد در صورت نیاز شرکت تا انعقاد قرارداد جدید به مدت دو ماه دیگر با همان شرایط قبلی نسبت به توزیع غذا بدون افزایش قیمت ادامه دهد.

۳۲. پس از اعلام برنده مناقصه پیمانکار موظف است ظرف مدت ۷ روز با احتساب ایام تعطیل کلیه اقدامات و تمهیدات لازم را جهت انعقاد قرارداد از تاریخ اعلامی به عمل آورد.

۳۳. برنده مناقصه موظف است قبل از انعقاد قرارداد مبلغ ۱۰۰ میلیارد ریال، طی یک فقره چک به عنوان تضمین انجام تعهدات و حسن انجام کار در وجه شرکت سودیکو تسلیم نماید. استرداد ضمانت پس از پایان قرارداد و ارایه مفاد حساب بیمه تامین اجتماعی و تایید ناظر انجام می شود.

۳۴. شرکت در مناقصه و ارایه پیشنهاد ایجاد حق برای شرکت کننده و ایجاد تکلیف و یا سلب اختیار برای شرکت نمی نماید.

۳۵. برنده مناقصه پس از گشایش پاکت قیمت های پیشنهادی و بررسی متعاقباً اعلام خواهد شد.

۳۶. شرکت مجاز است در طی مدت زمان قرارداد صرفاً یکبار تا ۲۵٪ ثمن معامله را افزایش یا کاهش دهد.

۳۷. در صورت عدم شرکت حداقل سه شرکت کننده مناقصه تجدید می شود.

۳۸. پس از گشایش پاکت های شرکت کنندگان در مناقصه ضمانتنامه شرکت در مناقصه نفرات اول و دوم نگهداری و ضمانتنامه نفرات بعدی پس از طی مراحل قانونی به آنان مسترد خواهد شد.

۳۹. اجرای عملیات موضوع مناقصه و همچنین نظارت بر کیفیت انجام کلیه کارها و مراحل زمانی و فرآیند مناقصه می بایست مورد تایید ناظر شرکت قرار گیرد.

۴۰. شرکت از نظر شرایط و نحوه برگزاری مناقصه و اعلام برنده و تضامین و همچنین عقد قرارداد، تابع آیین نامه مالی و معاملاتی مصوب هیات مدیره خود می باشد.

این برگ شرایط مناقصه در ۴۰ بند تنظیم شده است و کلیه مفاد آن به انضمام پیوستها مورد قبول اینجانب فرزند
مدیرعامل شرکت به شماره ثبت کد ملی است.

(امضاء متقاضی یا نماینده قانونی ایشان)

دیر کمیسیون	مدیر بازرگانی	مدیر مالی	مدیر حراست	رئیس بازرسی	رئیس حسابداری	نماینده مدیر عامل
تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء

پیش نویس قرارداد تهیه مواد اولیه، طبخ و توزیع غذای پرسنل

۱- موضوع قرارداد

عبارت است از خرید مواد اولیه غذای روزانه پرسنل برابر آمار و برنامه تعیین شده از سوی کارفرما (با اوزان و آنالیز مورد تایید کارفرما و انجام کلیه امور آشپزخانه و رستوران کارفرما و ارایه خدمات از قبیل طبخ و توزیع (ناهار و ...) و در صورت لزوم شیفت شب به پرسنل شرکت سودیکو و میهمانان بر اساس برنامه تنظیمی مورد نظر با تایید نماینده کارفرما و پذیرایی از شرکت کنندگان در جلسات، مراسم و مناسبت های مختلف) توزیع ناهار در محل رستوران شرکت شامل کارکنان، مدیران.

تبصره 1: غذای مورد درخواست کارفرما مطابق آمار روزانه که به طور مکتوب توسط نماینده شرکت تحویل پیمانکار می شود، خواهد بود.

تبصره 2: پیمانکار موظف است نسبت به طبخ کلیه غذاها و دسرهای پیش بینی نشده در لیست گراماژ غذا (پیوست یک) را که مورد درخواست کارفرما باشد اقدام و در اختیار ایشان قرار دهد.

۲- شرایط مالی قرارداد

۱-۲- پیمانکار موظف است در تمام وعده های سرو غذا در رستوران با لیست در اختیار نماینده شرکت مستقر در رستوران و یا فیش های صادر شده دستی تایید شده توسط نماینده کارفرما نسبت به تحویل غذا اقدام نماید، بدیهی است صورتحساب ماهانه در پایان هر ماه و بر اساس آمار استخراج شده پس از طی مراحل اداری و کسر کسورات قانونی در وجه پیمانکار پرداخت می شود.

۲-۲- حق الزحمه طبخ و سرو غذا در جلسات و مراسمها و مناسبتها (غذاهای مخصوص) در صورتی که در قرارداد پیشبینی نشده باشد جداگانه و با توافق طرفین محاسبه خواهد شد.

۳-۲- پرداخت صورت حسابهای ماهیانه تا ۹۰ روز پس از تایید کارفرما است.

تبصره 3: پیمانکار موظف است مواد اولیه غذاهایی را که پیش بینی نشده و متعاقباً مورد درخواست کارفرما است تهیه و در اختیار ایشان قرار دهد. نرخ این مواد با توافق طرفین تعیین و پرداخت خواهد شد.

تبصره 4: قابل ذکر است قرارداد خرید مواد اولیه و قرارداد دستمزد طبخ هر کدام شامل ارایه مفاسد حساب تامین اجتماعی است.

۳- تعهدات پیمانکار

۱-۳- پیمانکار موظف است تمامی قوانین و مقررات کشور جمهوری اسلامی ایران و قوانین و مقررات و دستورالعملهای داخلی شرکت سودیکو را رعایت نماید.

(امضاء متقاضی یا نماینده قانونی ایشان)

دبیر کمیسیون	مدیر بازرگانی	مدیر مالی	مدیر حراست	رئیس بازرسی	رئیس حسابداری	نماینده مدیر عامل
تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء

۳-۲- غذای مورد مصرف پرسنل را در آشپزخانه کارفرما طبخ و فقط در سالن غذاخوری شرکت یا محل هایی به تشخیص نماینده کارفرما توزیع نماید. بنا به تشخیص کارفرما محل طبخ و توزیع و سرو غذا به پیمانکار اعلام می شود.

۳-۳- غذای مورد نیاز را طبق مشخصات و مقادیر تعیین شده در یک پرس که مورد توافق قرار گرفته و به امضا طرفین رسیده و پیوست قرارداد است از بهترین مواد اولیه که توسط پیمانکار می بایست تهیه شده و مورد تایید نماینده کارفرما قرار گیرد، با رعایت نکات بهداشتی (با تایید نماینده HSE کارفرما) به مقدار کافی تهیه نماید.

۳-۴- استفاده مجدد از غذای پخته شده باقیمانده از روز قبل یا مواد خام آماده طبخ که ۲۴ ساعت قبل آماده شده باشد ممنوع بوده و پیمانکار موظف است در پایان وقت اداری همان روز با حضور نماینده کارفرما و طی صورتجلسه تنظیمی که به امضا طرفین می رسد نسبت به خروج آنها از شرکت اقدام نماید. در غیر اینصورت طبق ماده هشت مشمول جریمه خواهد شد.

۳-۵- در صورتی که نماینده کارفرما غذای تهیه شده را غیر قابل مصرف تشخیص دهد بدون اینکه احتیاج به ذکر دلیلی باشد (فقط گزارش نماینده کارفرما در این مورد کفایت میکند) پیمانکار موظف است مواد غذایی تهیه شده را از رستوران شرکت خارج نموده و همان غذا و یا غذای دیگری را که مورد تایید نماینده کارفرما باشد و یا با هماهنگی نماینده کارفرما تن ماهی (برند شیلتن، شیلانه، طبیعت، تحفه و اوپلا) یا کنسرو لوبیا با قارچ (بیژن، مهران و بهروز) توزیع نماید. (نگهداری تعداد ۲,۲۰۰ قوطی تن ماهی یا کنسرو لوبیا با قارچ و... مرغوب و دارای تاریخ مصرف معتبر و نشان استاندارد جهت استفاده در مواقع اضطراری در همه زمان در رستوران الزامی است).

۳-۶- پیمانکار موظف است کلیه مواد اولیه مصرفی علی الخصوص سبزیجات که به صورت خام سرو می شوند را پس از شستشو و ضدعفونی به روش استاندارد (حداقل به مدت ۱۵ الی ۲۰ دقیقه) مورد استفاده قرار دهد.

۳-۷- پیمانکار موظف است کلیه امور مربوط به سرویس غذا از قبیل توزیع، جمع آوری ظروف، شستشوی ظروف، نظافت رستوران و... را انجام دهد.

۳-۸- پیمانکار نسبت به آماده سازی مواد غذایی و فرآوری مواد خام جهت برنامه غذایی پیشنهادی حداکثر ظرف ۱۲ ساعت قبل اقدام نموده و آماده سازی مواد زودتر از زمان ذکر شده ممنوع بوده و از مصرف آن در محل کارفرما ممانعت بعمل خواهد آمد.

۳-۹- پیمانکار متعهد است تعداد نفرات مورد نیاز برای رستوران و آشپزخانه و صلاحیت و تخصص آنها را طبق نظر واحد ناظر کارفرما تامین نموده و همیشه به تعداد کافی نیروی مجرب و ورزیده جهت انجام امور سالن غذاخوری (نظافت میزها، جمع آوری ظروف و نوشیدنی، شستشوی رستوران و آشپزخانه) پخت و پز غذای اول و دوم و سفارشات غذای پیشبینی نشده، نظافت و شستشوی منظم آشپزخانه و ظروف غذاپزی و سینی های غذاخوری و سرو غذا در زمان معین (به کار گمارده و هرگاه نماینده کارفرما از کار و رفتار هر یک از کارکنان رضایت نداشته باشد پیمانکار مکلف خواهد بود شخص صلاحیتدار دیگر را به جای نامبرده به کارگمارد و نظر نماینده کارفرما در تمام موارد قاطع بوده و پیمانکار حق هرگونه اعتراضی را از خود سلب می نماید.

(امضاء متقاضی یا نماینده قانونی ایشان)

دبیر کمیسیون	مدیر بازرگانی	مدیر مالی	مدیر حراست	رئیس بازرسی	رئیس حسابرسی	نماینده مدیر عامل
تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء

تبصره 5: کارگرانی که برای اجرای تعهدات پیمانکار از طرف مشارالیه منصوب و به کار گمارده می شود مستخدمین پیمانکار بوده و پیمانکار مسئول پرداخت حقوق، دستمزد، سنوات و سایر مزایایی که طبق مقررات و مصوبات قانون کار و سازمان تامین اجتماعی به آنان تعلق می گیرد خواهد بود و کارفرما در این رابطه هیچ مسئولیتی ندارد.

۳-۱۰- پیمانکار در صورتی مجاز به استفاده از نیروهای جدید که جزء معرفی شدگان نبوده است که حداقل یک روز قبل از بکارگیری، کارت بهداشتی و برگه عدم اعتیاد وی را به کارفرما تسلیم نماید در غیر این صورت کارفرما از ورود کارگران مذکور به شرکت جلوگیری بعمل خواهد آورد.

۳-۱۱- پیمانکار متعهد است که به منظور نظارت در حسن انجام تعهدات این قرارداد شخصاً در محل کار حضور داشته باشد در غیر این صورت نماینده تام الاختیار خود را که مورد تایید کارفرما قرار گرفته باشد کتباً معرفی نماید.

۳-۱۲- تهیه لباس کارکنان پیمانکار (اونیفرم رستوران) به عهده و هزینه پیمانکار است و نظافت عمومی کارکنان مذکور نیز بایستی مورد تایید ناظران کارفرما قرار گیرد و در هر زمان که نظافت آنها از نظر نماینده کارفرما مورد تایید نباشد بایستی نسبت به خرید لباس فرم جدید با رنگ و کیفیت مورد تایید کارفرما اقدام نماید.

۳-۱۳- کلیه وسایل، تجهیزات و ظروف غذاخوری موجود در آشپزخانه و سالنهای غذاخوری طی صورتجلسه کتبی و جدول تجهیزات و اقلام واگذاری امانی کارفرما به پیمانکار جهت امور رستوران تحویل پیمانکار می شود در پایان مدت قرارداد بر اساس لیست تحویلی اقلام مذکور از پیمانکار تحویل گرفته خواهد شد و در صورت بروز خسارت یا کسری پیمانکار ضامن جبران خواهد بود. در ضمن پیمانکار متعهد است هرگونه خسارتی را که بر اثر عمل وی و یا کارکنانش به اموال کارفرما وارد آید جبران نموده و مسئولیت هر نوع صدمه و آسیب بدنی وارده به اشخاص ناشی از عملیات موضوع این قرارداد به عهده پیمانکار بوده و کارفرما حق دارد رأساً خسارت وارد به خود را تعیین و از مطالبات پیمانکار کسر نماید.

۳-۱۴- چنانچه وسایل تحویلی به پیمانکار در طول مدت قرارداد در اثر استفاده و اتمام عمر مفید فرسوده شود، (با تشخیص کارفرما) جایگزینی آن به عهده کارفرما خواهد بود.

تبصره 6: مسئولیت تعمیر و نگهداری کلیه تجهیزات مورد استفاده از جمله تاسیسات حرارتی و برودتی گاز سوز، برقی و سردخانه های موجود که در ابتدای قرارداد سالم تحویل پیمانکار شده در طول مدت قرارداد با پیمانکار خواهد بود و کارفرما مسئولیتی در این رابطه ندارد و در صورت انجام این خدمات توسط کارفرما مبالغ مربوطه توسط واحد فنی محاسبه و از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

(امضاء متقاضی یا نماینده قانونی ایشان)

دبیر کمیسیون	مدیر بازرگانی	مدیر مالی	مدیر حراست	رئیس بازرسی	رئیس حسابرسی	نماینده مدیر عامل
تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء

۳-۱۵- کلیه امور مربوط به طبخ، توزیع غذا و عدم رعایت قوانین و مقررات می بایست مورد تایید نماینده کارفرما در این حوزه باشد و پیمانکار ملزم می شود بدون هیچ قید و شرطی تمام دستورات نماینده ایمنی و بهداشت را اجرا نماید در غیر این صورت ایشان حق خواهد داشت جرایم نقدی را در مورد پیمانکار اعمال نماید. جرایم اعمال شده پس از تایید نماینده کارفرما و از محل مطالبات و یا سپرده های پیمانکار کسر و به نفع کارفرما ضبط خواهد شد.

۳-۱۶- کلیه کارکنان مستقر در رستوران می بایست دارای کارت بهداشتی معتبر و کارت عدم اعتیاد و گواهینامه بهداشت عمومی بوده و پیمانکار موظف است کارت های کلیه پرسنل تحت سرپرستی خود را در تابلویی مناسب و در معرض دید همگان قرار دهد و کارکنانی که فاقد مدارک فوق باشند، مجاز به فعالیت در آشپزخانه و رستوران نیستند در ضمن پیمانکار موظف است قبل از پایان مهلت اعتبار نسبت به تمدید مدارک خواسته شده این بند اقدام نماید و در هیچ صورتی حضور پرسنل پیمانکار بدون کارت بهداشت معتبر در محل کار مجاز نیستند.

۳-۱۷- سرپرست یا نماینده پیمانکار موظف است هر روز قبل از شروع به کار کارکنان بیمار پیمانکار را به نماینده ایمنی و بهداشت کارفرما معرفی نماید تا هماهنگی های لازم جهت جلوگیری از سرایت بیماری به سایرین و آلوده شدن مواد غذایی بعمل آید در غیر این صورت مسئولیت عواقب احتمالی به عهده پیمانکار خواهد بود.

۳-۱۸- پیمانکار حق واگذاری این قرارداد را (جزیی یا کلی) به اشخاص حقیقی و یا حقوقی دیگر نخواهد داشت در صورت مشاهده کارفرما مجاز است نسبت به فسخ یکطرفه قرارداد اقدام و کلیه خسارت وارده احتمالی را طبق محاسبات خود از مطالبات یا تضمین وصول نماید.

۳-۱۹- رعایت ساعات تعیین شده برای توزیع غذا در رستوران مطابق با مقررات اداری شرکت بر عهده پیمانکار است.

۳-۲۰- در اجرای این قرارداد پیمانکار به هیچ وجه حق بکارگیری کارگران خارجی را ندارد.

۳-۲۱- پیمانکار مسئولیت تامین حفاظت و ایمنی پرسنل کار خود را در چهارچوب مقررات قانون کار که در رابطه با اجرای پیمانهایی که کارکنان پیمانکار در محل کار کارفرما مشغول به فعالیت هستند به عهده گرفته و تعهد می نماید نسبت به تامین و در اختیار قرار گزاردن لوازم ایمنی به پرسنل خود اقدام نماید. در هر صورت جبران هرگونه خسارت جانی و مالی ناشی از عدم رعایت موارد مزبور به عهده وی است و از این بابت کارفرما هیچگونه مسئولیت مدنی و جزایی را به عهده نخواهد گرفت و پیمانکار در صورت تسلیم هرگونه شکواییه ای به مراجع قانونی (دادگاه و اداره کار) از ناحیه شخص ثالث خود را پاسخگو دانسته و مکلف است در صورت ابلاغ هرگونه اخطاریه یا احضاریه فوراً "در دادگاه حاضر و نسبت به موارد مطروحه دفاع نماید علاوه بر آن متعهد و ملتزم گردید که کلیه پرسنل شاغل در کارگاه را برای مدت زمان اجرای قرارداد حاضر نزد یکی از شرکتهای معتبر بیمه داخلی تحت پوشش بیمه مسئولیت مدنی در آورده و تصویر بیمه نامه مزبور را جهت درج در سوابق کارفرما تسلیم نماید.

(امضاء متقاضی یا نماینده قانونی ایشان)

دبیر کمیسیون	مدیر بازرگانی	مدیر مالی	مدیر حراست	رئیس بازرسی	رئیس حسابرسی	نماینده مدیر عامل
تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء

۲۲-۳- رعایت مقررات مندرج در قانون کار مصوب آبان ماه ۱۳۹۶ برای پیمانکار در استخدام کارگران و جذب نیرو الزامی است و هرگونه تخلفی در این خصوص موجب مسئولیت برای پیمانکار است که کارفرمای کارگر محسوب میشود و کارفرما (شرکت سودیکو) حق دارد در صورت اطلاع و تشخیص از ورود آنها جلوگیری نماید و مسئولیت های ناشی از این اقدام به عهده پیمانکار خواهد بود و هیچگونه ادعایی علیه کارفرما نخواهد داشت.

۲۳-۳- در صورت درخواست کارفرما از میهمانان خارجی با غذای فرنگی پذیرایی نماید.

۲۴-۳- شئونات اسلامی و مقررات و دستورالعمل های اداری شرکت را رعایت نماید.

۲۵-۳- کلیه مراحل بارگیری، حمل، جابجایی و تخلیه مواد اولیه و مواد مصرفی را در محل آشپزخانه تحت مسئولیت و به هزینه خود انجام دهد.

۲۶-۳- به امور حفاظتی توجه کامل نموده و از تردد افراد غیر مجاز به داخل آشپزخانه اکیداً جلوگیری نموده و هشدارهای لازم در مورد این بند را به پرسنل تحت امر خود بدهد.

۲۷-۳- کلیه کارکنان پیمانکار حق استعمال دخانیات در داخل آشپزخانه و رستوران را ندارند، در صورت مشاهده استعمال دخانیات، پیمانکار موظف است سریعاً نسبت به جایگزین نمودن فرد یا افراد دیگر اقدام نماید.

۲۸-۳- مسئولیت رعایت نظافت فردی پرسنل رستوران (استحمام روزانه، تمیز بودن روپوش های کار، کوتاه نمودن موها و ناخن ها، عدم استفاده از انگشتر، حلقه، ساعت و ...) و نظافت عمومی (نظافت کلی و روزانه رستوران، آشپزخانه) بر عهده پیمانکار بوده و کارفرما نیز نظارت بر حسن انجام آنرا بر عهده خواهد داشت و هرگونه تخلف از آن مشمول جریمه و جبران خسارت خواهد بود.

۲۹-۳- کلیه غذاها طبق جدول آنالیز توافق شده بایستی تهیه و قبل از پخت با توجه به تعداد آمار روزانه به نماینده کارفرما تحویل شود عدم تحویل آنالیز روزانه به منزله عدم تطابق آنالیز پخته شده با آنالیز قرارداد تلقی شده و شامل جریمه نقدی به میزان حداقل ۱۰ درصد کل مبلغ غذای آن روز تا ۱۰۰ درصد مبلغ غذا است.

۳۰-۳- پیمانکار موظف است طبق برنامه اعلام شده از طرف کارفرما برای شیف روز و تعطیلات و ایام خاص (افطاری ماه رمضان و ...) ساعت ناهار، در نظر گرفته و در همه موارد درخواستی تعداد نفرات لازم برای تهیه، طبخ و توزیع غذا با هماهنگی و توافق واحد ناظر کارفرما تعیین شده و بایستی در شرکت حضور داشته باشند.

۳۱-۳- پیمانکار همزمان با امضای قرارداد موظف است یک فقره چک به مبلغ ۱۰۰ میلیارد ریال (یکصد میلیارد ریال) را جهت حسن انجام کار و جبران خسارتهای احتمالی (موضوع ماده ۸ قرارداد) و نیز تضمین ارایه مقاصد حساب بیمه تامین اجتماعی به کارفرما ارایه نماید، چنانچه به تشخیص کارفرما پیمانکار به نحوی از انجام تعهدات ناشی از مفاد قرارداد بر نیاید، کارفرما مجاز و محق خواهد بود که از سایر مطالبات و از جمله چک تضمین و سایر دارایی هایی که پیمانکار دارد حقوق خود را استیفا نماید و پیمانکار حق هرگونه اعتراض را از خود سلب می نماید، لازم به ذکر است چک تضمین فوق الاشاره سه ماه بعد از انقضای قرارداد و با توجه به حسن انجام کار و رعایت مقررات و ایفای تعهدات توسط پیمانکار به ایشان مسترد می شود.

امضاء متقاضی یا نماینده قانونی ایشان)

دبیر کمیسیون	مدیر بازرگانی	مدیر مالی	مدیر حراست	رئیس بازرسی	رئیس حسابرسی	نماینده مدیر عامل
تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء

۳-۳۲- پیمانکار موظف است کلیه پرسنل استخدامی در واحد رستوران و آشپزخانه را در بدو ورود بیمه تامین اجتماعی نماید و حداکثر ظرف مدت ۲ ماه مدارک مربوطه به پرداخت حق بیمه پرسنل را به مرکز ایمنی و بهداشت کارفرما ارایه نماید.

۳-۳۳- تهیه مواد شوینده و ضد عفونی کننده و همچنین کیسه زباله، انواع نایلکس و دستکش، چکمه، دمپایی و اقلام مورد استفاده برای انجام امور نظافت رستوران به عهده پیمانکار است.

۳-۳۴- پیمانکار موظف است در تمامی ساعات کار از بسته بودن دربهای آشپزخانه و رستوران اطمینان حاصل نموده و در پایان ساعت توزیع غذا کلیه درب ها را قفل نماید .

۳-۳۵- ممنوعیت ورود و خروج افراد غیر مجاز به آشپزخانه و نظارت و کنترل این مهم و همچنین تهیه دمپایی به تعداد مورد نیاز برای تردد افراد مجاز بر عهده پیمانکار است و کارکنان پیمانکار نیز موظف به استفاده از دمپایی یا کفش مجزا در داخل رستوران و آشپزخانه و محوطه های خارج از آن هستند.

۳-۳۶- وظیفه تمیز و مرتب بودن همیشگی آشپزخانه و سالن غذاخوری با پیمانکار است.

۳-۳۷- پیمانکار ملزم به رعایت قوانین و مقررات ایمنی و زیست محیطی بوده و در صورت قصور و وارد آوردن خسارت احتمالی مسئولیت جبران آن را به عهده دارد، لذا لازم است کارکنان خود را برای انجام اقدامات اولیه در زمان وقوع آتش سوزی و سایر شرایط اضطراری احتمالی آموزش دهد .

۳-۳۸- رعایت کلیه دستورالعملهای زیست محیطی شامل جداسازی پسماند، تفکیک پسماندهای قابل بازیافت و تحویل آن در محل های تعیین شده در شرکت، رعایت موارد مربوط به صرفه جویی و مدیریت انرژی شامل عدم استفاده بی رویه از آب و گاز و برق، عدم استفاده از شوینده های قوی که در فرایند تصفیه فاضلاب ایجاد مشکل می نمایند و رعایت کلیه موارد مربوط به جنبه های زیست محیطی فعالیت پخت پز در رستوران بر عهده پیمانکار و کلیه پرسنل وی است و لازم است دستورالعمل های صادره از طرف مدیریت انرژی را به مرحله اجرا در آورند.

۳-۳۹- پیمانکار متعهد می شود کلیه موارد ذکر شده شیوه نامه بهداشتی و انضباطی (پیوست ۲) را رعایت نماید.

(امضاء متقاضی یا نماینده قانونی ایشان)

دبیر کمیسیون	مدیر بازرگانی	مدیر مالی	مدیر حراست	رئیس بازرسی	رئیس حسابرسی	نماینده مدیر عامل
تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء



۴- شرایط خرید مواد اولیه غذا

پیمانکار موظف است پس از انعقاد قرارداد طبق برنامه ای که از طرف کارفرما در اختیار ایشان قرار می گیرد، مواد اولیه مرغوب و مورد تایید کارفرما که انحصاراً به عهده وی است را تهیه و در محل انبار رستوران معرفی شده از سوی کارفرما با حضور و نظارت نمایندگان اداری و ایمنی و بهداشت کارفرما (حداقل ۲۴ ساعت قبل از طبخ غذا) به کارفرما تحویل نماید.

تبصره 6: ورود کلیه اقلام غذایی اعم از پروتئینی، غلات، حبوبات، ادویه، سبزیجات و غیره به رستوران کارفرما مستلزم تایید کیفی و سلامت آن توسط واحد ایمنی و بهداشت کارفرما است.

تبصره 7: پیمانکار موظف است مواد غذایی را در ساعات اداری (۸ صبح لغایت ۱۵) وارد شرکت کارفرما نماید. بدیهی است در موارد ضروری و پیش بینی نشده ورود مواد غذایی پس از انجام هماهنگی های لازم با واحد ایمنی و بهداشت کارفرما امکان پذیر است.

تبصره 8: تعیین مقدار مواد اولیه غذا بر اساس میزان مشخص شده جداول پیوست یک قرارداد که به امضا طرفین رسیده و جز لاینفک این قرارداد است با کیفیت قابل قبول به شرح ذیل خواهد بود و میزان ورود مواد اولیه حداکثر برای مصرف یک هفته مجاز است.

۴-۱- گوشت گوساله و گوسفندی تازه (گرم) حداکثر ۱۰٪ چربی. (ورود گوشت قرمز بدون مهر کشتارگاه و مجوز حمل معتبر و یا توسط ماشین بدون یخچال مجاز نیستند).

۴-۲- جهت تهیه مواد اولیه کباب برگ و جوجه کباب استفاده از راسته و فیله جوجه و گوساله که دارای شرایط بسته بندی مناسب باشد و مورد تایید دستگاه نظارت کارفرما باشد بلامانع است.

۴-۳- مرغ خشک شکم خالی دارای مجوز حمل کشتارگاه و کشتار همان روز.

۴-۴- ماهی تازه و بهداشتی قزل آلا پاک شده (استفاده از ماهی های دیگر با هماهنگی واحد ناظر و تایید آن واحد بلامانع است).

۴-۵- روغن مایع و سرخ کردنی استاندارد شامل مارک های لادن، جهان، آفتاب، بهار و سایر مارک های معتبر دارای پروانه بهره برداری، استاندارد ملی و اعتبار مصرف و مورد تایید نماینده کارفرما.

۴-۶- زعفران درجه یک قائنات به صورت آسیاب نشده.

۴-۷- برنج هاشمی درجه ۱ (لازم است قبل از ورود هر محموله برنج، کیفیت آن از طرف واحد ناظر تایید شود).

(امضاء متقاضی یا نماینده قانونی ایشان)

دبیر کمیسیون	مدیر بازرگانی	مدیر مالی	مدیر حراست	رئیس بازرسی	رئیس حسابرسی	نماینده مدیر عامل
تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء



۸-۴- کلیه مواد غذایی بسته بندی یا کنسرو شده بایستی دارای مشخصه های سازمانهای تایید کننده (تاریخ تولید و انقضاء، نام محصول، نام کارخانه و آدرس آن، پروانه ساخت وزارت بهداشت و صنایع) بوده و مراتب به صورت برجسب بر روی بسته بندی درج شده باشد و از نوع درجه یک و دارای مهر استاندارد باشد.

۹-۴- تهیه مواد غذایی از کارخانجاتی که دارای سوابق بهداشتی خوب نبوده و سابقه تعطیلی یا اعلام غیربهداشتی بودن محصولات شان توسط وزارت بهداشت موجود است، اجازه ورود و مصرف در رستوران را نخواهند داشت.

۱۰-۴- سایر مواد غذایی از نوع درجه یک و شناخته شده و مورد تایید واحد نظارت کارفرما باشد.

۱۱-۴- ورود هرگونه مواد افزودنی غیر مجاز علی الخصوص جوش شیرین، زاج سفید، رنگ غذا، زعفران مایع و اسانس که مورد تایید وزارت بهداشت نیستند به رستوران ممنوع است.

۱۲-۴- نان مورد استفاده در غذاهای اول از نوع نان لواش و به تعداد یک عدد برای غذای اول و برای غذای دوم به تعداد دو عدد است که پیمانکار بایستی قبل از توزیع آنها را در جانانی و یا در کیسه فریزر آماده نموده و توزیع نماید.

۱۳-۴- کره در وعده های غذایی که در پیوست یک درج شده بایستی از نوع کره حیوانی مخصوص سرو همراه غذا و در بسته بندی بدون درز از مارک های می ماس، پگاه، میهن، روزانه، کاله و پاک باشد.

تبصره ۹: در صورت عدم رضایت کارفرما از نوع و یا کیفیت ماست و کره عرضه شده، پیمانکار موظف است نسبت به جایگزینی این اقلام با برند مورد تایید کارفرما اقدام نماید.

۱۵-۴- سبزیجات و صیفی جات مورد استفاده در غذاها بایستی دارای کیفیت مناسب بوده و بوسیله خودرو مناسب به شرکت حمل شود و در صورتی که کیفیت آن مورد تایید واحد ناظر نباشد ورود آن به شرکت مجاز نیستند.

۱۶-۴- مواد اولیه غذای مورد نیاز را طبق مشخصات تعیین شده و از نوع مرغوب و منابع معتبر و رسمی که مورد تایید نماینده کارفرما باشد با رعایت نکات بهداشتی به مقدار کافی تهیه نموده و در اختیار کارفرما قرار دهد.

۱۷-۴- در صورتی که عوامل نظارتی کارفرما مواد اولیه تهیه شده را غیر قابل مصرف و یا غیر استاندارد تشخیص دهند بدون آنکه احتیاج به ذکر دلیلی باشد(فقط گزارش نماینده کارفرما در این مورد کفایت میکند) مواد اولیه را ظرف مدت حداکثر ۲ ساعت از رستوران خارج و مواد دیگری را که مورد تایید نماینده کارفرما باشد جایگزین آن نماید.

(امضاء متقاضی یا نماینده قانونی ایشان)

دبیر کمیسیون	مدیر بازرگانی	مدیر مالی	مدیر حراست	رئیس بازرسی	رئیس حسابرسی	نماینده مدیر عامل
تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء

۴-۱۸- پیمانکار موظف است کلیه قوانین و مقررات کشور جمهوری اسلامی ایران و قوانین و مقررات و دستورالعمل های داخلی شرکت سودیکو را رعایت نماید.

۴-۱۹- پیمانکار به هیچ عنوان حق ندارد موضوع این قرارداد را به اشخاص حقیقی و یا حقوقی (به صورت جزیی و یا کلی) واگذار نماید.

۴-۲۰- همبرگر و سوسیس و کالباس مورد استفاده در غذاهای لیست پیوست یک باید حداقل دارای ۶۰ درصد گوشت بوده و از مارک های معتبری نظیر گوشتیران، مام، ۲۰۲، ماسیس و یا مارک های مورد تایید نماینده کارفرما تهیه شود.

۴-۲۱- به موجب این قرارداد پیمانکار مسئول هرگونه حادثه حین کار برای پرسنل بوده و تمامی مبلغ خسارات و دیه احتمالی به عهده پیمانکار خواهد بود و کارفرما در این خصوص به هیچ عنوان مسئول نیست، توافق حاضر در هر شرایطی مورد تایید طرفین بوده و مسئولیت حقوقی و کیفری هرگونه حوادثی صرفاً به عهده پیمانکار خواهد بود.

۴-۲۲- مطابق مواد ۲ و ۳ آیین نامه ایمنی امور پیمانکاری مصوب شورای عالی حفاظت فنی مورخ ۱۳۸۹/۰۳/۰۵، پیمانکار باید دارای تاییدیه صلاحیت انجام کار از وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی باشد و رونوشت تاییدیه مذکور ارایه شود.

۴-۲۳- مطابق ماده ۴ آیین نامه صدرالاشاره، پیمانکار مکلف است کلیه قوانین و مقررات، آیین نامه ها و دستورالعمل های حفاظت فنی و بهداشت کار را در طول عملیات پیمان رعایت نماید.

۵- امکانات کارفرما

کلیه وسایل طبخ موجود، تاسیسات رستوران، وسایل رستوران، آب، برق از طرف کارفرما تامین می شود و بقیه لوازم و تجهیزات مورد نیاز آشپزخانه و رستوران و تامین گاز به عهده پیمانکار می باشد.

۶- جرایم

۶-۱- چنانچه پیمانکار تعهداتی را به موجب این قرارداد به عهده گرفته است به موقع و در زمان تعیین شده به انجام نرساند و یا کیفیت مواد غذایی ارایه شده قبل یا بعد از طبخ یا کیفیت غذای پخته شده و یا توزیع شده مورد تایید کارفرما نبوده و نارضایتی بوجود آورد یا مشکلات بهداشتی، اخلاقی و یا کوتاهی در انجام هر یک از تعهدات، کارفرما طبق نظر نماینده خود مجاز خواهد بود جریمه ای را (مبلغ این جریمه با توجه به نوع و کیفیت خطا یا اشتباه انجام شده، توسط نماینده کارفرما براساس قیمت غذای همان روز تا سقف ۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال) پانصد میلیون ریال (تعیین و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی در این خصوص ندارد) تعیین و از اولین صورتحساب یا از محل تضمین پیمانکار کسر نماید.

۶-۲- چنانچه به هر علتی پیمانکار یک یا چند وعده غذای کارفرما را تهیه ننماید یا طبق تشخیص نماینده کارفرما غذای تهیه شده قابل استفاده نباشد کارفرما میتواند تا سقف دو برابر قیمت غذای آن وعده جریمه برای پیمانکار در نظر بگیرد و از اولین صورتحساب پیمانکار کسر نماید، چنانچه موارد ذکر شده به مدت ۷ روز متوالی یا متناوب بطول انجامد، کارفرما می تواند قرارداد را به یکجانبه فسخ نماید.

(امضاء متقاضی یا نماینده قانونی ایشان)

دبیر کمیسیون	مدیر بازرگانی	مدیر مالی	مدیر حراست	رئیس بازرسی	رئیس حسابرسی	نماینده مدیر عامل
تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء

پیوست یک

کیفیت مواد اولیه

۱. ورود کلیه اقلام غذایی اعم از پروتئینی، غلات، حبوبات، ادویه، سبزیجات و غیره به رستوران کارفرما مستلزم تایید کیفی و سلامت آن توسط کارشناسان ایمنی و بهداشت کارفرما است.
۲. گوشت گوساله و گوسفندی تازه (گرم) حداکثر ۱۰٪ چربی (ورود گوشت قرمز بدون مهر کشتارگاه و مجوز حمل معتبر و یا توسط ماشین بدون یخچال مجاز نیستند).
۳. جهت تهیه مواد اولیه کباب برگ و جوجه کباب استفاده از راسته و فیله جوجه و گوساله که دارای شرایط بسته بندی مناسب باشد و مورد تایید دستگاه نظارت کارفرما باشد بلامانع است.
۴. مرغ خشک شکم خالی دارای مجوز حمل کشتارگاه و کشتار همان روز.
۵. برای طبخ و تهیه غذای زرشک پلو با مرغ از مرغ استفاده شود.
۶. ماهی تازه و بهداشتی قزل آلا پاک شده (استفاده از ماهیهای دیگر با هماهنگی واحد ناظر و تایید آن واحد بلامانع است).
۷. روغن مایع و سرخ کردنی استاندارد شامل برند های لادن، جهان، آفتاب، بهار و سایر برند معتبر دارای پروانه بهره برداری، استاندارد ملی و اعتبار مصرف و مورد تایید نماینده کارفرما.
۸. زعفران درجه یک قائنات به صورت آسیاب نشده.
۹. برنج هاشمی درجه یک ایرانی (لازم است قبل از ورود هر محموله، برنج کیفیت آن از طرف واحد ناظر تایید شود).
۱۰. کلیه مواد غذایی بسته بندی یا کنسرو شده بایستی دارای مشخصه های سازمانهای تایید کننده (تاریخ تولید و انقضا، نام محصول، نام کارخانه و آدرس آن، پروانه ساخت وزارت بهداشت و صنایع) بوده و مراتب به صورت برجسب بر روی بسته بندی درج شده باشد و از نوع درجه یک و دارای مهر استاندارد باشد.
۱۱. تهیه مواد غذایی از کارخانجاتی که دارای سوابق بهداشتی خوب نبوده و سابقه تعطیلی یا اعلام غیربهداشتی بودن محصولاتشان توسط وزارت بهداشت موجود است، اجازه ورود و مصرف در رستوران را نخواهند داشت.
۱۲. سایر مواد غذایی از نوع درجه یک و شناخته شده و مورد تایید واحد نظارت کارفرما باشد.
۱۳. ورود هر گونه مواد افزودنی غیر مجاز علی الخصوص جوش شیرین، زاج سفید، رنگ غذا، زعفران مایع و اسانس که مورد تایید وزارت بهداشت نیستند به رستوران ممنوع است.

(امضاء متقاضی یا نماینده قانونی ایشان)

دبیر کمیسیون	مدیر بازرگانی	مدیر مالی	مدیر حراست	رئیس بازرسی	رئیس حسابرسی	نماینده مدیر عامل
تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء

۱۴. نان مورد استفاده در غذاهای اول از نوع نان لواش و به تعداد یک عدد برای غذای اول و برای غذای دوم به تعداد دو عدد است که پیمانکار بایستی قبل از توزیع آنها را در جاناتی آماده نموده و توزیع نماید.
۱۵. ماست در وعده های غذایی که در پیوست یک درج شده بایستی از نوع مرغوب با برندهای پاک، می ماس، پگاه، روزانه، کاله، مihin بوده و کیفیت آن توسط واحد نظارت تایید شود.
۱۶. کره در وعده های غذایی بایستی از نوع کره حیوانی مخصوص سرو همراه غذا و در بسته بندی بدون درز از مارک های می ماس، پگاه، مihin، روزانه، کاله و پاک باشد.
۱۷. سبزیجات و صیفی جات مورد استفاده در غذاها بایستی دارای کیفیت مناسب بوده و بوسیله خودرو مناسب به شرکت حمل شود و در صورتی که کیفیت آن مورد تایید واحد ناظر نباشد ورود آن به شرکت مجاز نیستند.
۱۸. خیار شور مورد استفاده در غذاهای دوم به عنوان دورچین غذا بایستی در بسته بندی های شرکتی و دارای پروانه تولید و تاریخ تولید و انقضا باشد و استفاده از خیارشورهای دبه ای بدون مشخصات بهداشتی ممنوع است.
۱۹. مواد اولیه غذای مورد نیاز را طبق مشخصات تعیین شده و از نوع مرغوب و منابع معتبر و رسمی که مورد تایید نماینده کارفرما باشد با رعایت نکات بهداشتی به مقدار کافی تهیه نموده و در اختیار کارفرما قرار دهد.
۲۰. همبرگر و سوسیس و کالباس مورد استفاده در غذاهای لیست پیوست باید حداقل دارای ۶۰ درصد گوشت بوده و از مارک های معتبری نظیر گوشتیران، مام ۲۰۲ ماسیس و یا مارک های مورد تایید نماینده کارفرما تهیه شود.

(امضاء متقاضی یا نماینده قانونی ایشان)

دبیر کمیسیون	مدیر بازرگانی	مدیر مالی	مدیر حراست	رئیس بازرسی	رئیس حسابرسی	نماینده مدیر عامل
تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء

جدول البسه مورد استفاده در مشاغل مربوط به طبخ و توزیع غذا

ردیف	نوع شغل	شرح البسه
۱	سر آشپز	لباس کار تماماًسفید با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش، شلوار، دو عدد پیش بند) کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخلی) کلاه سر آشپز-دستکش - ماسک
۲	آشپز-کمک آشپز	لباس کار تماماًسفید با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش، شلوار، دو عدد پیش بند) کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخلی) کلاه سر آشپز-دستکش - ماسک
۳	کارگر آشپزخانه	لباس کار آبی یا روشن با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش و شلوار) کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخلی) کلاه سر آشپز-دستکش - ماسک
۴	کارگران طبخ-تخته کار	لباس کار تماماًسفید با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش، شلوار، دو عدد پیش بند) کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخلی) کلاه سر آشپز-دستکش - ماسک
۵	نظافتچی	لباس کار آبی یا روشن با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش و شلوار) کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخلی) کلاه سر آشپز-دستکش - ماسک
۶	کارگر ساده حمل بار	لباس کار آبی یا روشن با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش و شلوار) کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخلی) کلاه سر آشپز-دستکش - ماسک

(امضاء متقاضی یا نماینده قانونی ایشان)

دبیر کمیسیون	مدیر بازرگانی	مدیر مالی	مدیر حراست	رئیس بازرسی	رئیس حسابرسی	نماینده مدیر عامل
تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء



قیمت غذاهای لیست مناقصه شماره ۰۵/۰۰/۰۳/۰۷

ردیف	نوع غذا	مبلغ (ریال) بابت هر پرس غذا
۱	چلو کباب بختیاری	
۲	چلو کباب کوبیده لقمه	
۳	چلو کباب نگینی	
۴	چلو جوجه کباب	
۵	چلو خورشت کرفس	
۶	چلو خورشت قرمه سبزی	
۷	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	
۸	چلو خورشت قیمه بادمجان و کدو	
۹	سبزی پلو با تن ماهی	
۱۰	باقالی پلو با گوشت گوساله	
۱۱	لوبیا پلو با گوشت	
۱۲	استامبولی پلو	
۱۳	خوراک مرغ و قارچ	
۱۴	زرشک پلو با مرغ	
۱۵	عدس پلو با گوشت چرخ کرده	
۱۶	سبزی پلو با ماهی قزل آلا	
۱۷	آبگوشت	
۱۸	ماکارانی	
۱۹	خوراک کوبیده	
۲۰	خوراک شنسل مرغ	
۲۱	خوراک کوفته تبریزی	
۲۲	خوراک مرغ سوخاری	
۲۳	چلو کباب برگ با راسته گوساله	

(امضاء متقاضی یا نماینده قانونی ایشان)

دبیر کمیسیون	مدیر بازرگانی	مدیر مالی	مدیر حراست	رئیس بازرسی	رئیس حسابرسی	نماینده مدیر عامل
تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء





قیمت نوشیدنی و دورچین همراه غذا :

ردیف	شرح کالا	وزن (گرم)	مبلغ (ریال)
۱	سالاد شیرازی	۱۵۰	
۲	سالاد کاهو	۱۵۰	
۳	سالاد کلم	۱۵۰	
۴	سبزی خوردن	۵۰	
۵	سوپ جو	۲۰۰	
۶	سوپ شیر و قارچ	۲۰۰	
۷	سوپ ورمیشل	۲۰۰	
۸	آش رشته	۲۰۰	
۹	شله زرد	۲۰۰	
۱۰	حلیم با گوشت بوقلمون	۲۰۰	
۱۱	پیاز	۱۰۰	
۱۲	گوجه فرنگی	۱۰۰	
۱۳	خیار شور	۱۰۰	
۱۴	لیمو ترش یا نارنج	نصف یک لیمو یا نارنج	
۱۵	کاهو	۵۰	
۱۶	ماست ساده (تک نفره)	۱۰۰	

(امضاء متقاضی یا نماینده قانونی ایشان)

دبیر کمیسیون	مدیر بازرگانی	مدیر مالی	مدیر حراست	رئیس بازرسی	رئیس حسابرسی	نماینده مدیر عامل
تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء



شماره:

تاریخ:

پروست:

۱۷	ماست موسیر (تک نفره)	۱۰۰	
۱۸	زیتون ساده (تک نفره)	۷۵	
۱۹	زیتون پرورده (تک نفره)	۷۵	
۲۰	ترشی	۱۰۰	
۲۱	ماست و خیار	۱۵۰	
۲۲	سیر ترشی	۷۰	
۲۳	پیاز جعفری	۱۰۰	
۲۴	ماست بورانی	۱۵۰	
۲۵	دوغ (تک نفره)	۳۰۰ میلی لیتر	
۲۶	نوشابه (تک نفره)	۳۰۰ میلی لیتر	
۲۷	دلستر (تک نفره)	۳۰۰ میلی لیتر	
۲۸	آب معدنی (تک نفره)	۵۰۰ میلی لیتر	
۲۹	نان لواش بسته بندی	۵۰ گرم	
۳۰	نان سنگک	۱۵۰ گرم	
۳۱	افطاری	(پنیر تک نفره ، ۲ عدد خرما ، ۱ عدد گردو و سبزی ۵۰ گرم)	
۳۲	چای	۱ گرم	
۳۳	قند بسته بندی	۲ حبه ای	
۳۴	لیوان کاغذی یکبار مصرف	یک عدد	
۳۵	قاشق چای خوری یکبار مصرف	یک عدد	

(امضاء متقاضی یا نماینده قانونی ایشان)

دبیر کمیسیون	مدیر بازرگانی	مدیر مالی	مدیر حراست	رئیس بازرسی	رئیس حسابرسی	نماینده مدیر عامل
تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء	تاریخ / امضاء

فرم شماره ۱ - جدول آنالیز نهار و شام

ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		برنج	راسته گوساله	سینه مرغ	روغن	گوچه کبابی	پیاز	فلفل شیرین	لیمو ترش	کره تک نفره	سماق تک نفره	ادویه جات	نان به اندازه کافی
۱	چلو کباب بختیاری	۱۶۰ گرم	۸۰ گرم	۱۰۰ گرم	۴۰ گرم	۱۰۰ گرم	۵۰ گرم	۲ عدد	۱ عدد	۱۰ گرم	۱ عدد	به اندازه کافی	لواش
ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		برنج	گوشت گوساله	قلوه گاه گوسفندی	روغن	گوچه کبابی	پیاز	فلفل شیرین	لیمو ترش	کره تک نفره	سماق تک نفره	ادویه جات	نان به اندازه کافی
۲	چلوکباب کوبیده لقمه	۱۶۰ گرم	۷۰ گرم	۳۰ گرم	۴۰ گرم	۱۰۰ گرم	۵۰ گرم	۲ عدد	۱ عدد	۱۰ گرم	۱ عدد	به اندازه کافی	لواش
ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		برنج	گوشت گوساله	قلوه گاه گوسفندی	سینه مرغ	روغن	گوچه کبابی	پیاز	فلفل شیرین	لیموترش	کره تک نفره	سماق و ادویه جات	نان به اندازه کافی
۳	چلوکباب نگینی	۱۶۰ گرم	۶۰ گرم	۲۰ گرم	۷۰ گرم	۴۰ گرم	۱۰۰ گرم	۵۰ گرم	۲ عدد	۱ عدد	۱۰ گرم	به اندازه کافی	لواش
ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		برنج	سینه مرغ	روغن	گوچه کبابی	پیاز	فلفل شیرین	لیمو ترش	کره تک نفره	فلفل دلمه	سس مایونز	آبلیمو و ادویه جات	نان به اندازه کافی
۴	چلو جوجه کباب	۱۶۰ گرم	۲۰۰ گرم	۴۰ گرم	۱۰۰ گرم	۳۰ گرم	۲ عدد	۱ عدد	۱۰ گرم	۱۰ گرم	۵ گرم	به مقدار لازم	لواش
ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		برنج	گوشت گوساله	کرفس	سبزی	پیاز	روغن	لیمو عمانی	رب گوچه	آبلیمو	آبغوره	ادویه جات	نان به اندازه کافی
۵	چلو خورشت کرفس	۱۶۰ گرم	۸۰ گرم	۱۵۰ گرم	۵۰ گرم	۵۰ گرم	۴۰ گرم	۲ گرم	به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	لواش
ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		برنج	گوشت گوساله	لوبیا قرمز یا چیتی	سبزی	پیاز	روغن	لیمو عمانی	رب گوچه	آبلیمو	آبغوره	ادویه جات	نان به اندازه کافی
۶	چلو خورشت قورمه سبزی	۱۶۰ گرم	۸۰ گرم	۵۰ گرم	۱۵۰ گرم	۵۰ گرم	۴۰ گرم	۲ گرم	به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	لواش

ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		برنج	گوشت گوساله	لپه	سیب زمینی	پیاز	روغن	لیموعمانی	رب گوجه	آبلیمو	زعفران	ادویه جات	نان به اندازه کافی
۷	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۱۶۰ گرم	۸۰ گرم	۵۰ گرم	۱۰۰ گرم	۴۰ گرم	۴۰ گرم	۲ گرم	۲۵ گرم	به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	لواش
ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		برنج	گوشت گوساله	لپه	بادمجان و کدو	پیاز	روغن	لیموعمانی	رب گوجه	گوجه	آبلیمو	ادویه جات	نان به اندازه کافی
۸	چلو خورشت قیمه بادمجان و کدو	۱۶۰ گرم	۸۰ گرم	۵۰ گرم	۱۰۰ گرم	۳۰ گرم	۴۰ گرم	۲ گرم	۲۵ گرم	۵۰ گرم	به اندازه کافی	به اندازه کافی	لواش
ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		برنج	تن ماهی	روغن	سبزی پلو	لیمو ترش	ترشی شور	آبلیمو	ادویه جات	نان به اندازه کافی			لواش
۹	سبزی پلو با تن ماهی	۱۶۰ گرم	۱۵۰ گرم	۳۰ گرم	۵۰ گرم	۱ عدد	۱۰۰ گرم	به اندازه کافی	به اندازه کافی				
ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		برنج	گوشت گوساله	باقالی	پیاز	رب گوجه	روغن	هویج	شوید خردشده	آبلیمو	زعفران	ادویه جات	نان به اندازه کافی
۱۰	باقالی پلو با گوشت گوساله	۱۴۰ گرم	۱۵۰ گرم	۵۰ گرم	۳۰ گرم	۲۵ گرم	۴۰ گرم	۲۰ گرم	۱۰۰ گرم	به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	لواش
ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		برنج	گوشت گوساله	لوبیا سبز سرخ شده	پیاز	رب گوجه	روغن	آبلیمو	ادویه جات	نان به اندازه کافی			لواش
۱۱	لوبیا پلو با گوشت	۱۶۰ گرم	۸۰ گرم	۵۰ گرم	۳۰ گرم	۴۰ گرم	۴۰ گرم	به اندازه کافی	به اندازه کافی				
ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		برنج	گوشت گوساله خرد شده حبه ای	نخود فرنگی	پیاز	رب گوجه	روغن	سیب زمینی	آبلیمو	ادویه جات	نان به اندازه کافی		لواش
۱۲	استامبولی پلو	۱۶۰ گرم	۸۰ گرم	۲۰ گرم	۵۰ گرم	۵۰ گرم	۴۰ گرم	۷۰ گرم	به اندازه کافی	به اندازه کافی			

ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		مرغ بدون استخوان	قارچ	سیب زمینی سرخ شده	نخود فرنگی	هویج	رب گوجه فرنگی	روغن	پیاز	ادویه جات	نان به اندازه کافی		
۱۳	خوراک مرغ و قارچ	۱۵۰ گرم	۱۰۰ گرم	۱۰۰ گرم	۲۰ گرم	۳۰ گرم	۲۵ گرم	۴۰ گرم	۲۰ گرم	به اندازه کافی	لواش		
ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		برنج	مرغ پاک شده	زرشک	هویج	پیاز	رب گوجه	فلفل دلمه	کرفس	شکر	روغن	ادویه جات	نان به اندازه کافی
۱۴	زرشک پلو با مرغ	۱۶۰ گرم	۳۵۰ گرم	۱۵ گرم	۱۰ گرم	۴۰ گرم	۵۰ گرم	۱۰ گرم	۱۰ گرم	۲ گرم	۴۰ گرم	به اندازه کافی	لواش
ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		برنج	گوشت گوساله	عدس	کشمش پلویی	خلال بادام	خلال پسته	پیاز	رب گوجه	روغن	آبلیمو	ادویه جات	نان به اندازه کافی
۱۵	عدس پلو با گوشت چرخ کرده	۱۴۰ گرم	۸۰ گرم	۵۰ گرم	۲۵ گرم	۱۰ گرم	۱۰ گرم	۵۰ گرم	۳۵ گرم	۴۰ گرم	به اندازه کافی	به اندازه کافی	لواش
ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		برنج	ماهی قزل آلا (با استخوان)	روغن	سبزی پلو (خردشده)	لیمو ترش	ترشی شور	آبلیمو	آرد سفید	تخم مرغ	ادویه جات	نان به اندازه کافی	
۱۶	سبزی پلو با ماهی قزل آلا	۱۴۰ گرم	۲۵۰ گرم	۵۰ گرم	۵۰ گرم	یک عدد	۱۰۰ گرم	به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	لواش	
ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		گوشت گوساله	نخود	لوبیا	سیب زمینی	گوجه	دنبه	رب گوجه	پیاز	سبزی خوردن	سیر	ادویه جات	نان به اندازه کافی
۱۷	آبگوشت	۱۵۰ گرم	۵۰ گرم	۳۰ گرم	۱۵۰ گرم	۱۰۰ گرم	۵۰ گرم	۵۰ گرم	۴۰ گرم	به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	سنگک
ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		ماکارونی	گوشت گوساله	رب گوجه	روغن	پیاز	قارچ	نخود فرنگی	فلفل دلمه	سس تک نفره	آبلیمو	ادویه جات	نان به اندازه کافی
۱۸	ماکارونی	۱۵۰ گرم	۷۰ گرم	۵۰ گرم	۴۰ گرم	۵۰ گرم	۵۰ گرم	۱۰ گرم	۲۰ گرم	۱ عدد	به اندازه کافی	به اندازه کافی	لواش

ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		گوشت گوساله	قلوه گاه گوسفند	پیاز	گوچه کبابی	خیارشور	روغن	فلفل شیرین	سماق تک نفره	سبزی ریحان	ادویه جات	نان به اندازه کافی	
۱۹	خوراک کوبیده	۱۱۰ گرم	۴۰ گرم	۵۰ گرم	۱۰۰ گرم	۵۰ گرم	۳۰ گرم	۲ عدد	۱ عدد	به اندازه کافی	به اندازه کافی	سنگک	
ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		سینه مرغ	سیب زمینی	پیاز	روغن	گوچه و خیارشور	تخم مرغ	سس تک نفره	شیر	آبلیمو	آرد سوخاری	زعفران و ادویه جات	نان به اندازه کافی
۲۰	خوراک شنیرسل مرغ	۳۰۰ گرم	۱۵۰ گرم	۲۰ گرم	۴۰ گرم	۱۰۰ گرم	یک دوم عدد	۱ عدد	به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	لواش	
ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		گوشت گوساله	لپه	برنج	آلو خورشتی	رب گوچه	تخم مرغ	روغن	پیاز	زرشک	گردو و کشمش	ادویه جات	نان به اندازه کافی
۲۱	خوراک کوفته تبریزی	۸۰ گرم	۳۰ گرم	۱۰۰ گرم	۱۰ گرم	۴۰ گرم	یک چهارم عدد	۴۰ گرم	۲۰ گرم	۵ گرم	۲۰ گرم	به اندازه کافی	سنگک
ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		سینه مرغ پاک کرده	سیب زمینی	هویج	گوچه	خیارشور	تخم مرغ	روغن	سس تک نفره	آبلیمو	آرد سوخاری	ادویه جات	نان به اندازه کافی
۲۲	خوراک مرغ سوخاری	۲۵۰ گرم	۱۰۰ گرم	۵۰ گرم	۱۰۰ گرم	۶۰ گرم	یک چهارم عدد	۴۰ گرم	۱ عدد	به اندازه کافی	به اندازه کافی	به اندازه کافی	لواش
ردیف	نوع غذا	مقدار لازم برای هر نفر											
		برنج	گوشت راسته گوساله	سماق تک نفره	روغن	گوچه کبابی	پیاز	فلفل شیرین	لیمو ترش	کره تک نفره	کیوی	ادویه جات	نان به اندازه کافی
۲۳	چلوکباب برگ با راسته گوساله	۱۴۰ گرم	۱۵۰ گرم	۱ عدد	۴۰ گرم	۱۰۰ گرم	۵۰ گرم	۲ عدد	۱ عدد	۱۰ گرم	به اندازه کافی	به اندازه کافی	لواش

تمامی موارد فوق مطالعه گردید و مورد تأیید (صاحبان امضای مجاز اوراق تعهدآور) اینجانب/اینجانبان.....مدیرعامل/.....شرکت..... می باشد.

مهر و امضاءمقام مجاز مناقصه گر

شماره:

تاریخ:

پیوست:

گروه خودروسازی سایپا

شرکت تهیه و توزیع مواد ریخته گری و قطعات صنعتی ایران (سودیکو)
(سهامی خاص)

مشتری گرامی

باسلام

احتراما ، به استحضار می رساند در راستای اجرای مفاد ماده ۳۳ دستور العمل اجرایی مبارزه با پولشویی ، اطلاعات زیر جهت واریز وجه به حساب آن مشتری محترم مورد نیاز می باشد.

خواهشمند است دستور فرمایید نسبت به تکمیل اطلاعات مندرج در جداول زیر اقدام لازم صورت پذیرد.

ضمنا از همکاری جنابعالی صمیمانه قدردانی می گردد.

توجه: درج شماره شبا و سایر اطلاعات در جداول ذیل الزامی می باشد و در غیر این صورت عودت سپرده امکان پذیر نمی باشد و حق هر گونه اعتراض و شکایت را از خود سلب می نماید.

✓ اطلاعات شناسایی خریدار / پیمانکار:

نام کامل خریدار / پیمانکار	کد اقتصادی / شماره ملی	شناسه ملی	مبلغ سپرده به ریال

✓ مشخصات حساب بانکی

نام صاحب حساب		نام بانک	شماره شبا																										
			I	R																									

❖ با توجه به قوانین پولشویی ، کلیه واریزی های مربوط به شرکت درمزایده و قراردادهای واریزی جهت

بارگیری و خروج کالا باید از طریق حساب بانکی شخص / شرکت برنده مزایده انجام پذیرد و به واریزی های

متفرقه ترتیب اثر داده نخواهد شد.

شماره موبایل:

نام خریدار / پیمانکار

مهر و امضاء



آدرس: کیلومتر ۱۸ جاده قدیم کرج (بزرگراه فتح) ضلع جنوبی، مجتمع صنعتی سازه گستر (کفش ملی سابق)، خیابان بوستان، شرکت تهیه و توزیع مواد ریخته گری و قطعات صنعتی ایران (سودیکو)

تلفن: ۰۲۱-۴۶۰۷۹۷۳۶ - ۴۶۰۷۹۵۸۶ | تلفن: ۰۲۱-۴۶۸۰۶۸۷۲
کدپستی: ۳۱۱۴۸۳۶۸۳۹ | نمابر: ۰۲۱-۴۶۸۰۶۸۹۷

Sudicocom@outlook.com | www.sudico.ir