بنام خدا

شرکت فجر انرژی خلیج فارس

(سهامی عام)

امور حقوقی و پیمان‌ها

اسناد مناقصه عمومی یک مرحله ای
انجام عملیات طبخ و توزیع غذا و خدمات رستوران
شرکت فجر انرژی خلیج فارس

شمارهٔ پیمان **: FE/ -....**

شرکت **: .....**

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

بخش	شـــــرح
اول	دعوت نامه شرکت در مناقصه
دوم	شرائط مناقصه و دستورالعمل شرکت در مناقصه و برگ پیشنهاد قیمت
سوم	سند پیمان
چهارم	جداول آنالیز بهاء غذا و نیروی انسانی و جداول نهایی
پنجم	شرح کار و دستورالعمل الزامات HSE
ششم	جداول اوزان و اجزاءتشکیل دهنده غذاها
هفتم	نمونه ضمانتنامه ها و فرمها
هشتم	دستور العمل HSE و خلاصه آیین نامه معاملات
نهم	تعهدنامه مبارزه با پولشویی
دهم	پیمان منع افشای اطلاعات

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

بخش اول

دعوتنامه شرکت در مناقصه و
دستورالعمل و سایر شرایط مناقصه

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

مدیر عامل محترم شرکت.....

موضوع:دعوت‌نامه شرکت در مناقصه عمومی یک مرحله‌ای

انجام عملیات طبخ و توزیع غذا و خدمات رستوران شرکت فجر انرژی خلیج فارس

مطالعه دقیق اسناد توصیه می شود .

بدین‌وسیله از شما دعوت می‌شود در مناقصه مشروحه ذیل که بر اساس آئین نامه معاملات شرکت فجر انرژی خلیج فارس برگزار میگردد شرکت نمائید:

۱- موضوع مناقصه: موضوع مناقصه عبارت است از انجام عملیات طبخ و توزیع غذا و خدمات رستوران شرکت فجر انرژی خلیج فارس براساس شرح کار مندرج در اسناد مناقصه.

نکته: شرح کامل تعداد پرس، نوع و اوزان غذاها و دورچین‌های آن‌ها در روزهای مختلف هفته در اسناد مناقصه درج گردیده است.

۲- محل اجرای موضوع مناقصه: استان خوزستان، شهرستان بندر ماهشهر، منطقهٔویژهٔ اقتصادی پتروشیمی بندرامام خمینی(ره)، سایت دو شرکت فجر انرژی خلیج فارس و مهمانسراهای آن واقع در شهرک بعثت و ماهشهر می‌باشد.

۳- مدت اجرای موضوع مناقصه: یک سال شمسی می‌باشد.

۴- مبلغ برآورد کل : ۲.۵۵۰.۰۰۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال (دو هزار و پانصد و پنجاه میلیارد ریال) می‌باشد.

۵-کارفرما و دستگاه مناقصه‌گزار: شرکت فجر انرژی خلیج فارس

۶- مبلغ تضمین شرکت در مناقصه: مناقصه‌گر باید مبلغ ۱۰۲.۰۰۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال و به حروف (یکصد و دو میلیارد) ریال را به عنوان تضمین شرکت در این مناقصه به صورت ضمانت‌نامهٔ بانکی یا واریز نقدی به حساب جاری شماره ۱۲۶۱۰۱۱۴۸۴ و یا به شماره شبا IR۱٤۰۱۲۰۰۰۰۰۰۰۰۱۲٦۱۰۱۱٤۸٤ بانک ملت ، شناسه واریز ۲۰۰۰۰۸۰۷۲۱۴۴ ، شعبه پتروشیمی فجر ، کد : ۳۴۷۱۰ به نام و به نفع شرکت فجر انرژی خلیج فارس واریز نموده و رسید آن را در پاکت الف تسلیم شرکت مناقصه‌گزار نماید. مناقصه گر/ برنده مناقصه بدینوسیله و با امضاء اسناد مناقصه اقرار و اذعان می نماید که از شرایط مناقصه آگاه و مطلع می‌باشد و در صورت برنده شدن و عدم ارائه ضمانتنامه انجام تعهدات و عدم امضاء قرارداد اعم از منفردا و یا توما ضمانتنامه شرکت در مناقصه ضبط و برداشت میگردد و در این خصوص حق هر گونه اعتراض و دادخواست و شکایت را از خود سلب و ساقط نمود.

نکته: مدت اعتبار تضمین فوق باید حداقل سه ماه پس از تاریخ تحویل اسناد مناقصه بوده و برای سه ماه دیگر نیز قابل تمدید باشد. ضمانتنامه مذکور و سایر تضامین جنبه ضمانت داشته و فاقد وصف امانت است .

۷- تحویل اسناد مناقصه: از روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۵/۰۸/۱۳ تا پایان وقت اداری روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۵/۰۸/۲۷ می‌باشد.

۸-نشانی محل دریافت اسناد مناقصه: مناقصه‌گران می‌توانند نسبت به دریافت الکترونیکی اسناد مناقصه با مراجعه به بخش مناقصات سایت اینترنتی شرکت فجر انرژی خلیج فارس به نشانی WWW.FEPG.IR و بدون پرداخت هزینه اسناد مناقصه را دریافت نمایند.

۹- تاریخ بازدید از محل موضوع مناقصه: انجام بازدید از محل موضوع مناقصه برای کلیه شرکت‌کنندگان الزامی بوده و پیشنهاد دهندگان می توانند روز یکشنبه مورخ ۱۴۰۵/۰۹/۰۱ از ساعت : ۹ الی ۱۱ صبح (در محل رستوران فجر ۲) ، با هماهنگی رئیس خدمات اداری (آقای فلاح پور) با شماره تلفن : ۰۶۱۵۲۱۷۱۸۸۸ نسبت به انجام بازدید از مجتمع و استماع توضیحات و اخذ تأییدیه کتبی مربوطه از مدیر رئیس خدمات و تسلیم آن به همراه مدارک مناقصه در پاکت(ب) اقدام نمایند.

۱۰- آخرین مهلت تسلیم پیشنهادات: ساعت ۱۴:۰۰ روز یکشنبه مورخ ۱۴۰۵/۰۹/۰۸ می‌باشد.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱۱- نشانی محل تسلیم پاکتها: استان خوزستان- شهرستان بندرماهشهر- منطقهٔ ویژهٔ اقتصادی پتروشیمی بندرامام خمینی(ره) سایت ۲-شرکت فجر انرژی خلیج فارس ، ساختمان اداری، طبقهٔ اول، دفتر امورحقوقی و پیمان‌ها.

۱۲- زمان بازگشایی پاکتها: زمان بازگشایی پاکات پیشنهادی متعاقباً اطلاع‌رسانی خواهد شد.

۱۳- مناقصه‌گران در صورت داشتن هرگونه سوال تا زمان تسلیم پاکات، رسماً می‌توانند(نامه یا فاکس) از دستگاه مناقصه‌گزار استفسار نمایند. (این استفسار موجب و موجد هیچگونه ادعای بعدی برای پیمانکار نمیتواند باشد) بدیهی است که هیچ‌گونه استنادی از طرف مناقصه‌گران به توضیحات شفاهی شرکت مناقصه‌گزار مسموع نخواهد بود و هر نوع پاسخ، توضیح، اضافه و یا حذف مطلبی در اسناد مناقصه از طریق رسمی و به نشانی ایشان و سایر مناقصه‌گران ارسال می‌گردد.

همچنین جهت پاسخ‌گویی و تماس با امور حقوقی و پیمان‌های شرکت مناقصه‌گزار با شماره تلفن : ۰۶۱۵۲۱۷۱۴۰۱ تماس و پرسش های موضوع مناقصه را از طریق پرسشنامه پیوست اسناد به شماره فاکس : ۰۶۱۵۲۱۷۱۳۹۴ ارسال نمایند.

بدیهی است در این گونه موارد شرکت مناقصه‌گزار می‌تواند آخرین مهلت دریافت پاکات را رسماً به تعویق انداخته و مناقصه گران اعلام نماید.

باتشکر

سیروس منشداوی

رئیس امور حقوقی و پیمانها

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

بخش دوم

(شرائط مناقصه و دستورالعمل شرکت در مناقصه و برگ پیشنهاد قیمت)

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

دستورالعمل‌ها و سایر شرایط مناقصه

علاوه بر مطالب مندرج در دعوت‌نامه شرکت در مناقصه، براساس دستورالعمل‌ها و سایر شرایط ذیل در این مناقصه عمل خواهد شد. اظهار بی اطلاعی از مقررات و آئین نامه معاملات و اسناد توسط مناقصه گران مسموع نمی باشد .

۱. تکمیل نمودن مدارک مناقصه

۱-۱) مناقصه‌گران باید تمامی مدارک و اسناد مناقصه , دستورالعمل شرکت در مناقصه و دعوت نامه را همراه سایر مدارک درخواستی طبق شرایط مناقصه، سایر دستورالعمل‌ها و مقررات، تکمیل، مهر و امضاء مجاز نموده و حسب مورد در پاکات مربوطه قرار دهد.

۱-۲) مناقصه‌گران می‌بایست پاکات مذکور را به صورت دربسته، مهر و موم شده با درج موضوع مناقصه، نام و نشانی خود و تاریخ ارسال آن‌ها به دفتر امور حقوقی و پیمان‌های شرکت فجر انرژی خلیج فارس تسلیم و رسید آن‌ها را اخذ نمایند.

۱-۳) در صورت عدم اجرای کامل دستورات فوق‌الذکر، پیشنهاد واصله مورد قبول نخواهد بود و شرکت فجر انرژی خلیج فارس حق دارد بدون اینکه نیاز به هر نوع توضیح یا استدلالی باشد چنین پیشنهادی را مردود بداند.

۲. اصلاحیه‌ها

هرگونه تغییر، توضیح، تجدید نظر، حذف و اضافه نمودن در اسناد مناقصه و نحوه تغییر و تسلیم آنها تحت عنوان "اصلاحیه" از سوی شرکت فجر انرژی خلیج فارس اعلام و جزء اسناد و مدارک پیمان منظور خواهد شد.

۳. قانون کار، بیمه و مالیات

- مقررات مربوط به کارگران، قانون کار و تأمین اجتماعی، ضوابط طرح طبقه‌بندی مشاغل و آخرین مصوبات قوانین مربوطه منطبق با طرح‌های غیرعمرانی در این مناقصه ملاک عمل خواهد بود.
- مالیات و سایر حقوق دولتی مورد تقاضای دستگاههای مسئول دولتی از صورت‌وضعیت‌های پیمانکار کسر می‌شود.
- مقررات مربوط به کارگران، قانون کار و تأمین اجتماعی، ضوابط طرح طبقه‌بندی مشاغل و آخرین مصوبات قوانین مربوطه (منطبق با طرح‌های غیرعمرانی) در این مورد ملاک عمل خواهد بود.
- عوارض و سایر حقوق مورد تقاضای دستگاههای دولتی از صورت‌وضعیت‌های پیمانکار کسر می‌شود.
- برنده مناقصه موظف به تهیه بیمه نامه مسولیت مدنی و مسئولیت کیفری بدون رای دادگاه به تعداد ۴ نفر بی‌نام به هزینه خود می‌باشد.

۴. اسناد مربوط به پاکات ، "الف"، "ب" و "ج"

مناقصه‌گران می‌بایست اسناد مشروحه ذیل را در پاکت ذیربط حسب مورد قرار دهند:

۴-۱) پاکت "الف"

مناقصه‌گران / مناقصه گر می‌بایست تضمین شرکت در مناقصه/ فیش واریز نقدی که باید طبق شرح بند ۶ دعوت‌نامه تهیه و در پاکت "الف" قرار دهند.

۴-۲) پاکت "ب"

اسنادی را که مناقصه‌گران می‌بایست در پاکت "ب" قرار دهند عبارتند از:

۴-۲-۱-رونوشت مصدق اساسنامه

۴-۲-۲-آگهی تأسیس شرکت وآگهی روزنامه رسمی آخرین تغییرات حاوی دارندگان امضاء مجاز و تعهدآور و آخرین وضعیت ثبتی شرکت

۴-۲-۳-لیست صاحبان سرمایه شرکت همراه با مشخصات سهامداران

۴-۲-۴-روگرفت(کپی) برابر با اصل گواهی‌نامه مؤدیان مالیاتی(شماره اقتصادی ۱۲ رقمی)

۴-۲-۵-روگرفت(کپی) برابر با اصل شناسه ملی اشخاص حقوقی.

۴-۲-۶-روگرفت(کپی) برابر با اصل کارت ملی دارندگان امضاء مجازشرکت پیمانکار.

۴-۲-۷-گواهی صلاحیت ایمنی پیمانکاران(نکته:در صورت عدم ارائه آن مناقصه‌گر از روند ارزیابی حذف می‌گردد.)

۴-۲-۸-گواهی احراز صلاحیت از مراجع قانونی معتبر جهت انجام کار موضوع مناقصه. (نکته:در صورت عدم ارائه آن مناقصه‌گر از روند ارزیابی حذف می‌گردد.)

۴-۲-۹- گواهی بازدید از محل اجرای مناقصه.(بازدید توسط مدیر عامل یا احدی از اعضا هیات مدیره صاحب امضا مجاز و یا نماینده آنان)

۴-۲-۱۰- تکمیل فرم شماره ۲ اطلاعات شرکت‌های حاضر در مناقصه.

۴-۲-۱۱-تمامی صفحات مهر و امضاء مجاز شده کتابچه اسناد مناقصه.

علاوه بر آن می‌بایست مقررات مندرج در آیین نامه HSE (مدارک پیوست اسناد مناقصه) را و HSE پلان ضمیمه قرارداد را کاملا رعایت نماید. رعایت کلیه قوانین و مقررات HSE جاری در سازمان توسط پیمانکار، الزامی است.

ضرورت دارد مناقصه گر در صورت برنده شدن در مناقصه به هنگام عقد قرارداد، اصل گواهی‌نامه‌های صلاحیت ایمنی و صلاحیت کار مطابق بندهای ۴-۲-۷ و ۴-۲-۸ جهت رویت، به مناقصه گزار ارائه نماید.

نکته ۱ :کپی ها لازم است توسط دفتر اسناد رسمی برابر اصل شوند.

نکته ۲ :اسناد و مدارک فوق می‌بایست به امضاء مجاز و آخرین مهر شرکت مناقصه‌گر رسیده باشد.

۴-۳-) پاکت "ج"(مالی)

۴-۳-۱)مناقصه‌گران می‌بایست برگ پیشنهاد مبلغ ناخالص کل موضوع مناقصه/قرارداد/کاری و جداول تفکیکی نرخ‌ها را براساس فرم‌های موجود در اسناد مناقصه و براساس شرح و حجم کار، بازدید از محل و لزوم اجرای کار به صورت حجمی و حضور نفرات در ایام تعطیلات رسمی و عمومی به صورت روزکار و نوبتکار(شبانه‌روزی) و با نرخ‌های سال ۱۴۰۴ محاسبه، تکمیل و پس از مهر و امضاء مجاز نمودن در پاکت "ج" قرار دهند.

۴-۳-۲) مناقصه‌گران می‌بایست مبلغ پیشنهادی خود را با خودکار یا خودنویس و بدون قلم خوردگی به عدد و حروف بنویسند.

۴-۳-۳) درصورت اختلاف بین مبلغ نوشته شده به عدد و حروف، مبلغی که به حروف نوشته شده ملاک عمل قرار خواهد گرفت.

۴-۳-۴) درصورتی‌که پیشنهاد مالی فاقد مبلغ کل به حروف باشد قرائت نمیشود و کلاً مردود اعلام می‌گردد.

۴-۳-۵) مناقصه‌گران می‌بایست پیشنهاد مالی خود و سایر موارد مندرج در این بند را فقط در پاکت "ج" قرار دهد و به پیشنهادات مالی که خارج از شرایط مقرر در این بند، در سایر پاکت‌ها قرار داده شود ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۴-۳-۶) در صورت مغایرت فی مابین جمع آنالیز با قیمت پیشنهادی جمع آنالیز معتبر می باشد.

تبصره ۱: چنانچه هر یک از مناقصه گران بعد از تسلیم پاکت های شرکت در مناقصه و قبل از اتمام مهلت تعیین شده در بند ۱۰ دعوت نامه(آخرین مهلت تسلیم پیشنهادها) بنا بر هر دلیلی از شرکت در فرایند مناقصه منصرف شود، می بایستی مراتب را کتبا به مناقصه گزار اعلام نموده و درخواست استرداد پاکت های خود را بنماید.

تبصره۲: چنانچه شرکت فجر انرژی خلیج فارس اسناد و مدارکی را بخواهد که در بند ۴ شرایط مناقصه نوشته نشده است، ضمن اعلام آنها، محل قراردادن آنها را نیز در پاکات تعیین خواهد نمود.

نکته: به شرایط و مکاتبات و شروط همراه پیشنهاد قیمت که توسط مناقصه گر اضافه یا کسر یا شرط شده باشد ترتیب اثر و اعتناء داده نمی شود و مناقصه گران صرفا و بدون قید و شرط قیمت پیشنهادی را می بایست اعلام نمایند.

۴-۴-)بازگشایی پاکات

۴-۴-۱- ابتدا پاکت "الف" حاوی ضمانت‌نامه شرکت در مناقصه/ فیش واریز نقدی باز شده و درصورتی‌که مغایرت و یا ایرادی وجود نداشته باشد پاکات بعدی به ترتیب بازگشایی خواهند شد.

۴-۴-۲- به چنانچه ضمانت‌نامه شرکت در مناقصه به تشخیص اعضاء کمیسیون طبق شرایط تهیه نشده باشد پاکت‌های «ب» و «ج» باز نگردیده و پیشنهاد مورد بحث مردود شناختـه می‌گردد. به پیشنهادات ناقص، مبهم ترتیب اثر داده نمیشود و به شروط و شرایط ومکاتبات همراه پیشنهادات اعتناء و ترتیب اثر داده نمیشود.

۴-۴-۳- شرکت فجر انرژی خلیج فارس به هیچ وجه مقید به قبول پیشنهاد خاص نمی‌باشد.

۴-۴-۴- چنانچه شرکت فجر انرژی خلیج فارس به تبانی و مواضعه بین مناقصه‌گران وقوف حاصل نماید پیشنهادها را مردود تشخیص‌داده و متخلفین را برای مدتی که ممکن است دائمی باشد از لیست شرکت‌های ذی‌صلاحیت برای دعوت به مناقصات آتی حذف خواهد نمود.

۴-۴-۵- هیچ یک از پیشنهادات قبول‌شده تلقی نخواهد شد مگر اعلام کتبی قبولی درباره چنین پیشنهادی به وسیله شرکت فجر انرژی خلیج فارس برای مناقصه‌گر فرستاده شده باشد.

۴-۴-۶- هیچ‌گونه تسهیلات و امکانات بیش از انچه در اسناد ذکر گردیده از طرف شرکت مناقصه‌گزار در اختیار مناقصه‌گران قرار نخواهد گرفت.

۵. نحوه استرداد پاکات و ضمانت‌نامه شرکت در مناقصه

۵-۱- پس از باز شدن و بررسی پیشنهادات مناقصه توسط شرکت فجر انرژی خلیج فارس ، ضمانت‌نامه‌های شرکت در مناقصه کلیه مناقصه‌گران بجز نفرات اول و دوم(مشروط بر اینکه اختلاف دو پیشنهاد کمتر از مبلغ تضمین شرکت در مناقصه باشد) مسترد خواهد شد.

۵-۲- ضمانت‌نامه‌های شرکت در مناقصه برنده اول و نفر دوم مناقصه پس از تسلیم ضمانت‌نامه انجام تعهدات و امضای پیمان مسترد خواهد شد.

۶. انعقاد پیمان

۶-۱-برنده مناقصه ملزم است به منظور تضمین انجام تعهدات موضوع قرارداد ظرف مدت ۱۰ روز کاری از تاریخ ابلاغ کتبی قبولی پیشنهاد، معادل ۵٪(پنج درصد) مبلغ ناخالص پیشنهادی کلی خود را به عنوان "ضمانت‌نامه انجام تعهدات"(مطابق نمونه پیوست مدارک مناقصه) و با تاریخ اعتبار تا پایان مدت موضوع پیمان از یکی از بانک‌های معتبر کشور و مورد قبول مناقصه‌گزار اخذ، و به دستگاه مناقصه‌گزار ارائه نماید و جهت امضاء قرارداد به دفتر امور حقوقی و پیمان‌های مناقصه‌گزار مراجعه نماید.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۶-۲- چنانچه برنده مناقصه پس از ۱۰ روز کاری از ابلاغ کتبی قبولی پیشنهاد حاضر به انعقاد قرارداد نشده و یا ضمانت نامه انجام تعهدات را ارائه ننماید در این صورت وجه تضمین شرکت در مناقصه ایشان به نفع شرکت فجر انرژی خلیج فارس و بدون هرگونه تشریفات قضائی ضبط شده و بعداً حق هیچ‌گونه اعتراض و ادعائی نسبت به آن نخواهد داشت.

۶-۳- در صورت حادث شدن بند ۶-۲ ، مناقصه‌گزار به ترتیب نفر دوم را به عنوان برنده مناقصه اعلام خواهد نمود(در صورت وجود شرایط) و چنانچه آنها نیز به شرح مذکور در بند مذکور عمل ننمایند، سپرده آنها نیز ضبط خواهد شد و مناقصه تجدید خواهد شد.

۶-۴- برنده مناقصه موظف است در رأس موعد مقرر مندرج در اسناد مناقصه و اعلام کتبی کارفرما مبنی بر شروع کار، عملیات موضوع پیمان را شروع نماید.

۷. انصراف مناقصه‌گزار

چنانچه مناقصه‌گزار به هر علت از انعقاد قرارداد با نفر برنده مناقصه منصرف گردد، سپرده نامبرده مسترد می‌گردد و برنده مناقصه حق هرگونه اعتراض و ادعائی مبنی بر جبران خسارت از این بابت را از خود سلب و ساقط نمود و نخواهد داشت.

۸. HSE

مناقصه‌گر در صورت برنده‌شدن در مناقصه متعهد است کلیه الزامات HSE را براساس ضوابط و دستورالعمل‌های شرکت فجر انرژی خلیج فارس (شیوه‌نامه پیوست) رعایت نماید.

۹. توان تجهیزاتی

پیمانکار باید دارای توان تجهیزات و امکانات لازم جهت اجرای سریع و کیفی کار را به صورت روزکار و نوبتکار(شبانه روزی) مطابق مشخصات و در مدت زمان تعیین شده طبق اعلام کتبی کارفرما باشد.

و هم‌چنین بر اساس تعداد نفرات معرفی شده و نرخ غذاهای مورد نیاز، برآورد و قیمت خود را به تفکیک برای هر نوع غذا و تعداد پرس و به تفکیک برای هر بخش از اجرا طبق اسناد مناقصه و جداول بخش پیوست برآورد نماید.

مناقصه‌گران باید آنالیز حقوق و دستمزد(به صورت کامل) را برای گروه‌های شغلی مذکور به تفکیک و منطبق با قوانین اداره کار و امور اجتماعی و طرح طبقه‌بندی مشاغل برای نیروهای مورد نیاز این شرح‌کار ارائه و در محاسبات خود آن را رعایت نماید.

مناقصه‌گران باید دستورالعمل نحوه اجرای کار و انجام عملیات و خدمات موضوع مناقصه را به لحاظ کمی و کیفی را تهیه و در پاکت "ب" قرار دهند.

نکات مهم:

۱) مدیران شرکت و اقربای درجه اول آنان و نیز موسسات و شرکت‌هایی که افراد مذکور، عضو هیئت مدیره یامدیر عامل یا سهامدار عمده (بالای یک درصد) موسسات و شرکت‌های مذکور باشند، نمی‌توانند طرف معامله شرکت قرار گیرند.

۲) چنانچه در اثنای برگزاری مناقصه محرز شود که مناقصه‌گر با ارائه اطلاعات یا اسناد غیر واقع سعی در کسب امتیاز و ورود به مناقصه را دارد از روند اجرای مناقصه حذف خواهد شد. اگر پس از برگزاری مناقصه مشخص و محرز شود که هرگونه ارائه اطلاعات و مدارک خلاف واقع، جعل اسناد، کتمان واقعیت و... صورت پذیرفته است که به واسطه آن مناقصه‌گر امتیازی کسب کرده و در مناقصه برنده شده است، در هر مرحله‌ای که باشد نسبت به فسخ پیمان، ضبط ضمانت شرکت در مناقصه یا سایر تضامین مربوطه و قراردادن وی در فهرست شرکت‌های ممنوع المعامله اقدام خواهد.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

فرم شماره۲

فرم اطلاعات شرکت های حاضر در مناقصه(مناقصه گران)

نام شرکت: ..... شماره ثبت: ..... تاریخ ثبت:.....

نوع فعالیت مشخص شده در اساسنامه:..... ....

رتبه بندی شرکت براساس اعلان سازمان مدیریت و برنامه ریزی:معاونت راهبردی ریاست جمهوری.....

نشانی شرکت: .... کدپستی: . .....

پست الکترونیکی: ..... تلفن: ..... فاکس:.....

اعضاء هیات مدیره مناقصه گر(براساس آگهی آخرین تغییرات):

ردیف	سمت	نام و نام خانوادگی	کد ملی	آدرس و تلفن
۱				
۲				
۳				
۴				
۵				

نام و نام خانوادگی مدیران اجرایی شرکت

ردیف	سمت	نام و نام خانوادگی	کد ملی	آدرس و تلفن
۱				
۲				
۳				
۴				
۵				

میزان توانمندی شرکت

۱- توان تجهیزات مورد نیاز با موضوع مناقصه(لیست پیوست گردد)

۲- نیروی انسانی دارای تخصص های مورد نیاز و مرتبط با موضوع مناقصه(لیست پرسنل با نوع تخصص پیوست گردد)

توان مالی مناقصه‌گر و سوابق کاری

۱-سرمایه ثبت شده شرکت

۲-آخرین تراز مالی شرکت(نسخه ای از تراز مالی آخرین سال مالی ضمیمه گردد)

۳- قراردادهای منعقده با وزارت نفت و شرکت های تابعه(با ذکر تاریخ و شماره قرارداد) در ۵ سال گذشته

۴-قراردادهای منعقده با سایر دستگاههای دولتی یا وابسته به دولت و غیر دولتی(با ذکر تاریخ و شماره قرارداد) در۵سال گذشته.

ارائه مدارک مربوط به بندهای ۱ و۲ توسط شرکت مناقصه‌گر الزامی و درصورت وجود سوابق مربوط به اظهار بندهای ۳و۴ مستندات مربوطه ارائه گردد.

مهر و امضاء شرکت مناقصه گر: **تائید شرکت متبوع:(دبیرخانه کمیسیون مناقصه)**

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

برگ پیشنهاد قیمت انجام عملیات طبخ غذا و خدمات رستوران شرکت فجر انرژی خلیج فارس

این مناقصه‌گر پس از بررسی و مطالعهٔ دقیق نوع و نحوهٔ انجام عملیات موضوع مناقصه و آشنائی کامل با کلیهٔ شرایط مناقصه و مدارک منضم به آن و بازدید از محل کار و وقوف کامل نسبت به ساعات انجام کار شبانه‌روزی و در اوقات اداری و غیراداری(روزکاری و نوبتکاری) حاضر است:

۱-کلیهٔ خدمات مشروح در مدارک مناقصه را طبق شرایط و مشخصات مندرج در آنها را با بهترین وجه ممکن به طوری که از هر حیث مورد موافقت و قبول شرکت مناقصه‌گزار واقع گردد را برای مدت یکسال شمسی در ازائ مبلغ کل به عدد مبلغ ناخالص.....(.....)ریال که این مبلغ ناخالص از مجموع مبالغ تفکیکی هر ردیف از اجزائ جداول متشکله کار مندرج در اسناد مناقصه و یا هر مبلغ دیگر که طبق شرایط پیمان افزایش یا کاهش یابد انجام دهد.

- **نکته مهم: در صورت تفاوت بین جمع جداول تفکیکی(اجزا) و قیمت کل فوق الذکر، مبلغ کل بر مبنای مبلغ اجزا اصلاح می گردد و ملاک تعیین برنده خواهد بود.**

۲- درصورتی که پیشنهاد این شرکت مورد قبول واقع شود بلافاصله پس از ابلاغ پیمان عملیات موضوع پیمان را شروع نماید.

۳-به منظور تضمین انجام تعهدات ظرف ۱۰روز کاری از تاریخ ابلاغ قبولی شرکت فجر انرژی خلیج فارس، معادل ۵٪(پنج درصد) مبلغ ناخالص کل پیمان را به منظور انجام تعهدات قراردادی به صورت واریز نقدی یا ضمانت‌نامهٔ معتبر بانکی صادره از یکی از بانک‌های معتبر کشور بنام شرکت فجر انرژی خلیج فارس و با تاریخ اعتبار تا پایان قرارداد نزد کارفرما تودیع نماید.

ضمانت نامه مذکور جنبه تضمین داشته و فاقد وصف امانت است. همچنین مناقصه گر / برنده مناقصه / تامین کننده حق هرگونه توقیف و منع برداشت و ضبط ضمانت نامه را از خود سلب و ساقط نمود.

۴-این شرکت تأیید می‌نماید که کلیه ضمائم، اسناد و مدارک مناقصه جزءلاینفک این پیشنهاد محسوب می‌شود.

۵-این شرکت اطلاع کامل دارد که دستگاه مناقصه‌گزار الزامی برای واگذاری کار به هر یک از پیشنهاددهندگان حائز حداقّل قیمت را ندارد.

۶-پیشنهاد حاضر از این تاریخ تا مدت ۹۰ روز معتبر بوده و در عرض این مدت هر لحظه شرکت فجر انرژی خلیج فارس قبولی خود را کتباً نسبت به آن اعلام نماید طبق بند ۲ فوق برای طرفین الزام‌آور خواهد بود و درصورتی که این شرکت حاضر به عقد پیمان یا انجام کار نشود یا از شرایط مقرر عدول نماید، شرکت فجر انرژی خلیج فارس حق دارد ضمن ضبط ضمانت‌نامه شرکت درمناقصه، بر طبق مقررات داخلی خود با این شرکت عمل نماید و بدینوسیله اعلام می نمایم که نسبت به توقیف تضامین اقدام نخواهم نمود .

تبصره: جهت کنترل مهر و امضاء مجاز این شرکت، روگرفت(کپی) مصدق اساسنامه، روزنامه رسمی حاوی آخرین تغییرات و مدارک دیگر ضمیمه پیشنهاد باشد.

نام شرکت مناقصه‌گر :

شماره شناسه ملی شرکت مناقصه‌گر:

نام و سمت امضاء کنندگان پیشنهاد :

شماره ملی امضاء کنندگان پیشنهاد :

شماره اقتصادی مناقصه‌گر:

نشانی و تلفن مناقصه‌گر:

امضاء و مهر مجاز شرکت مناقصه‌گر

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

بخش سوم

سند قرارداد

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

پیمان عملیات طبخ غذا و خدمات رستوران شرکت فجر انرژی خلیج فارس

شمارهٔ قرارداد: FE/

تاریخ قرارداد : ۱۴۰۵/۱۲/۰۱

این قرارداد بین شرکت فجر انرژی خلیج فارس به شماره ثبت ۶۶۲۹ بندر ماهشهر و شناسه ملی ۱۰۸۶۰۷۳۰۱۹۲ دارنده کد اقتصادی ۴۱۱۱-۹۷۶۴-۴۱۴۷ و با نمایندگی آقای ..... به سمت مدیرعامل به شماره ملی ..... و آقای ..... به سمت رئیس امورمالی به شماره ملی .....به نشانی: ماهشهر- منطقه ویژه اقتصادی پتروشیمی بندرامام خمینی(ره)- سایت۲، کدپستی ۶۳۵۶۱۷۸۷۲۱ که منبعد در این پیمان به اختصار «کارفرما» نامیده می‌شود از یک طرف و ..... که به شمارهٔ ثبت .....مورخ ..... شماره اقتصادی ..... شماره شناسه ملی ..... به نمایندگی آقای ..... به شماره ملی ..... به سمت مدیر عامل به نشانی ..... تلفن .....که منبعد در این پیمان به اختصـار « پیمانکار» نامیده می‌شود از طرف دیگر منعقد می‌گردد.

ماده ۱– موضوع قرارداد

موضوع قرارداد عبارت است از انجام عملیات طبخ غذای کارکنان و خدمات رستوران شامل تامین مواد اولیه، آماده‌سازی غذای سرد، طبخ و توزیع غذای گرم کارکنان و هم‌چنین انجام کلیه کارهای مربوط و وابسته به آن در محل مجتمع و مهمانسراهای شرکت فجر انرژی خلیج فارس مشتمل بر نوع و تعداد پرس و به دفعات(ناهار، شام و نیمه شب) بر اساس برنامه هفتگی به صورت شبانه‌روزی مطابق با موارد مندرج در سایر بخش‌های این قرارداد می‌باشد.

ماده ۲– مدت پیمان، تاریخ تنفیذ، تاریخ شروع کار

۱-۲) این پیمان از تاریخ انعقاد آن نافذ است و پیمانکار متعهد است از تاریخ تعیین شده نسبت به شروع عملیات موضوع پیمان اقدام نماید.

۲-۲) مدت این پیمان از تاریخ شروع عملیات موضوع آن، از تاریخ ۱۴۰۵/۱۲/۰۱ لغایت ۱۴۰۶/۱۱/۳۰ به مدت یکسال شمسی می‌باشد که در صورت توافق طرفین برای سال/سال‌های بعد بر اساس شرایط مندرج در این پیمان قابل تمدید می‌باشد. تاریخ تنفیذ قرارداد نیز ۱۴۰۵/۱۲/۰۱ می‌باشد.

تبصره: کارفرما می‌تواند مدت و حجم قرارداد را تا سقف ۲۵٪ افزایش و یا کاهش دهد و پیمانکار ملزم به ایفای تعهدات خود با همان شرایط و نرخ های مندرج در پیمان می‌باشد.

ماده۳) اسناد و مدارک قرارداد:

اسناد و مدارک قرارداد و پیوستهای آن که جزء لاینفک قرارداد محسوب میشوند به شرح ذیل می‌باشد.

بخش اول: دعوتنامه شرکت در مناقصه

بخش دوم: دستورالعمل و سایر شرایط مناقصه.

-فرم شماره ۲ اطلاعات مناقصه گران (مربوط به اداره حراست)

بخش سوم : سند قرارداد.

بخش چهارم : جداول آنالیز بهاء غذا و نیروی انسانی و جدول نهایی برگ پیشنهاد قیمت.

بخش پنجم : شرح کار

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

بخش ششم : جداول اوزان و اجزاءتشکیل دهنده غذاها

بخش هفتم : ضمائم و فرمها

-نمونه تضامین

-تعهد نامه عدم شمول منع مداخله مصوب مورخ ۱۳۳۷/۱۰/۲۲

-تعهد نامه حفظ محرمانگی اطلاعات

-اقرار نامه

-بخش هشتم : دستورالعمل الزامات HSE و خلاصه آیین نامه معاملات

- بخش نهم : فرم مبارزه با پولشویی

بخش دهم : پیمان منع افشای اطلاعات

تبصره ۱: اسناد تکمیلی که حین اجرای کار و به منظور اجرای پیمان به پیمانکار ابلاغ می‌شود یا بین طرفین پیمان مبادله می گردد نیز جزء اسناد و مدارک پیمان به شمار می‌آید. این اسناد در چارچوب اسناد و مدارک پیمان تهیه می شوند. این اسناد ممکن است به صورت مشخصات فنی، نقشه، دستورکار و صورتمجلس باشد.

تبصره ۲ : هرگاه بین شروط، مفاد و اسناد و مدارک قرارداد تناقض وجود داشته باشد بطوری که طرفین نتوانند اختلاف را از طریق مذاکره رفع نمایند بر اساس ماده ۱۸ این قرارداد اقدام خواهد شد.

تبصره ۳ : در خصوص جرائم و یا نحوه ارائه خدمات چنانچه تعارضی در متن قرارداد یا بین شرح کار و قرارداد بوجود بیاید، نظر کارفرما لازم الاتباع است.

ماده ۴– مبلغ قرارداد

۴-۱) مبلغ ناخالص اولیه قرارداد با توجه به میانگین تعداد پرس مندرج در جداول تفکیکی نرخ‌ها برای مدت یکسال شمسی ..... (.....) ریال می‌باشد.

۴-۲)مدت و حجم قرارداد تا سقف ۲۵٪ مبلغ اولیه پیمان قابل افزایش یا کاهش در یکسال می‌باشد.

۴-۳) مالیات بر ارزش افزوده در صورت تعلق با ارائه اسناد مثبته از طرف پیمانکار به ایشان قابل پرداخت خواهد بود.

۴-۴) به مطالبات پیمانکار که به هر علتی نزد کارفرما باقی بماند خسارات دیرکرد، بهره بانکی و غیره تعلق نمی‌گیرد.

ماده ۵– تعدیل مبلغ قرارداد

۵-۱) تعدیل نرخ غذاهای پیشنهادی پیمانکاری (جدول شماره ۱ تا ۴) بر اساس شاخص تورم کل خوراکی و آشامیدنیها نسبت به ماه قبل بدون احتساب سود و بالاسری، اعلامی از سوی مرکز آمار ایران به شرح ذیل در ابتدای هر ماه شمسی به صورت تجمعی ماهیانه، محاسبه و تعیین می‌گردد. لازم به ذکر می‌باشد تعدیل ذیل در صورت منفی بودن نیز محاسبه و در نرخ‌های ماهیانه پیمانکار اعمال می‌گردد. بدیهی است تعدیل شامل سقف قرارداد نمی‌باشد.

-در صورتیکه شاخص تورم از سوی مرکز آمار ایران اعلام نگردد، نرخ اعلام شده از سوی بانک مرکزی ملاک محاسبه خواهد بود.

۵-۲)پیمانکار می‌بایست افزایشات اعلامی در ابتدای سال شمسی از سوی شورای عالی کار را در مورد کارکنان خود اعمال نماید. بدیهی است تعدیل آن به پیمانکار پرداخت می‌گردد و این تعدیل شامل سقف قرارداد نمی باشد.

*در صورت کسر نفرات پیمان، کلیه هزینه‌های آن از صورت وضعیت کسر خواهد گردید و در صورت اضافه شدن با ابلاغ کارفرما، حقوق و مزایای پرسنل به هر صورت، محاسبه تعدیل بیمه حقوق کارکنان در صورت شامل بودن بر مبنای ۲۳٪ خواهد بود.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

ماده ۶– نحوه پرداخت

۶-۱)کلیه پرداخت‌های این قرارداد بجز موارد ذکر شده در ماده ۷ به شماره حساب ..... و شماره شبا ..... واریز می‌گردد.

۶-۲) پیمانکار موظف است در پایان هرماه صورت‌وضعیت‌های خود را به صورت کامل و در فرمت‌های مورد تأیید کارفرما تهیه و مستند به اسناد مثبته و نحوه محاسبه، به کارفرما تحویل نماید.

۶-۳) ملاک محاسبه کارفرما برای بررسی پرداخت به پیمانکار در دو بخش به شرح ذیل انجام می‌شود:

الف- ملاک پرداخت در بخش نیروی انسانی، حقوق و مزایای کارکنان مطابق جدول شماره (۵)پیوست سوم اسناد.

ب-ملاک پرداخت در بخش غذا، تعداد غذای سرو شده بر اساس قیمت‌های پیشنهادی مندرج در جداول شماره ۱ الی ۴ بخش سوم اسناد.

تبصره:تعدیل صورت وضعیت ماهیانه بر اساس بندهای ۱-۵ ،۲-۵ ماده پنج در صورت شمول به پیمانکار پرداخت خواهد گردید.

۶-۴) صورت‌وضعیت پیمانکار ظرف مدت ۲۱روز کاری از تاریخ تحویل(به شرط تکمیل بودن کلیه مدارک و مستندات) پس از بررسی و تأیید و اعمال کسور قانونی متعلقه توسط کارفرما، به پیمانکار پرداخت می‌گردد.

تبصره مهم: لازم به توضیح است مبالغ مربوط به سنوات خدمت کارگران پیمانکار، در ماه پایانی قرارداد و پاداش عیدی آنان در بهمن ماه، با ارایه لیست افراد از طریق حساب مشترک به حساب کارگران پیمانکار واریز خواهد شد.

بدیهی است در صورت وضعیت‌های ماهیانه مبالغ مربوط به پاداش عیدی و سنوات خدمت به پیمانکار پرداخت نخواهد شد.

۶-۵) چنانچه بنا به دلایلی پرداخت صورت‌وضعیت از سوی کارفرما در مدت زمان مشخص شده در بند ۴-۶ به تعویق افتد، کارفرما به میزان ۷۰٪ مبلغ صورت‌وضعیت مورد تأیید خود را با درخواست پیمانکار به صورت علی‌الحساب به ایشان پرداخت خواهد کرد.

۶-۶)پیمانکار موظف است از صورت وضعیت ماه دوم، لیست کامل تایید شده پرداخت حقوق و مزایا، تائیدیه گواهی پرداخت حق بیمه و مالیات(از سازمان تأمین اجتماعی و اداره دارایی) ماه قبل کارکنان خود را به همراه صورت‌وضعیت تحویل کارفرما نماید در غیر این‌صورت از پرداخت صورت وضعیت‌های بعدی پیمانکار خودداری خواهد شد.

۶-۷) پیمانکار ملزم به پرداخت مبالغ ابلاغی از قبیل پاداش‌ها، هدایا و .... از طرف کارفرما، پس از کسر کسور قانونی متعلقه به پرسنل خود می‌باشد. کارفرما بدون در نظر گرفتن هرگونه بالاسری، مبلغ مذکور را به صورت یک آیتم جداگانه در صورت وضعیت به ایشان پرداخت می‌نماید.

۶-۸) پرداخت صورت‌وضعیت نهایی منوط به ارائه مفاصاحساب از سازمان تأمین اجتماعی و واحد کار و خدمات اشتغال سازمان منطقه ویژه پتروشیمی و تسویه حساب پیمانکار با کارکنان موضوع پیمان می‌باشد.

ماده ۷– حساب مشترک

۷-۱)پیمانکار ملزم به افتتاح حساب مشترک بانکی در یکی از بانک‌های مورد تأیید کارفرما می‌باشد.

۷-۲)پیمانکار موظف است لیست مربوط به حقوق و دستمزد، بیمه، مالیات، حق‌الزحمه، پاداش و پرداخت های قانونی کارکنان خود را حداکثر تا روز بیست و پنجم هرماه از طریق دستگاه نظارت به امور مالی کارفرما موظف است بر اساس لیست تایید شده مذکور وجوه مربوطه را به حساب مشترک واریز نماید. پرداخت از حساب مذکور صرفا برای واریز خالص حقوق و مزایای کارکنان، بیمه، مالیات، و پرداخت عیدی، سنوات و تسویه حساب با کارکنان در پایان قرارداد خواهد بود. پیمانکار موظف است از صورت وضعیت ماه دوم، لیست کامل تایید شده پرداخت حقوق و مزایا، تاییدیه گواهی پرداخت حق بیمه و مالیات(از سازمان تامین اجتماعی و اداره امور مالیاتی) ماه قبل تمامی کارکنان خود را به همراه صورت وضعیت تحویل کارفرما نماید در غیر اینصورت از پرداخت صورت وضعیت های بعدی پیمانکار خودداری خواهد شد.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

نکته: مسئولیت صحت محاسبه حقوق واریز شده با پیمانکار می‌باشد.

بدیهی است مبلغ قطعی پیمان پس از ارسال صورت وضعیت های ماهیانه که از طرف پیمانکار برای کارفرما ارسال و توسط ایشان مورد رسیدگی قرار خواهد گرفت در پایان مدت قرارداد محاسبه و تعیین می شود.

ماده ۸– کسور قرارداد

۸-۱)کسور متعلقه به قرارداد براساس ضوابط طرح‌های غیرعمرانی می‌باشد و بدین منظور کارفرما از هر صورت وضعیت پیمانکار مبالغ زیر را کسر خواهد نمود:

-۱۰٪بابت حسن انجام کار از هر صورت وضعیت کسر می‌گردد. مبلغ مذکور هر سه ماه یک بار با تایید دستگاه نظارت به پیمانکار مسترد خواهد شد و سپرده حسن انجام کار سه ماه آخر پس از خاتمه پیمان و ارائه مفاصا حساب از سازمان تامین اجتماعی با تایید کارفرما مسترد می‌گردد.

-۵٪ بابت ودیعه حق بیمه تامین اجتماعی در راستای اجرای ماده ۳۸ قانون کار و تأمین اجتماعی که پس از ارائه مفاصا حساب از سازمان تامین اجتماعی با تایید کارفرما به ایشان مسترد می‌گردد.

- هرگونه بدهی دیگر و یا با دستور مقام قضایی.

۸-۲) پیمانکار اظهار می‌نماید که کلیه کسور قانونی اعم از بیمه سهم کارگر و کارفرما، بیمه قرارداد، عوارض و هزینه‌های بالاسری و سود خود و پرداخت هرگونه عوارض و سایر حقوق دولتی را در نرخ پیشنهادی خود لحاظ نموده و بعداً حق هیچ‌گونه ادعایی در این خصوص را از کارفرما ندارد.

۸-۳) در صورتی که میزان استهلاک ظروف بیش از ۰،۵٪(نیم درصد) تعداد ظرف تحویلی باشد در پایان قرارداد به همان میزان از صورت وضعیت نهایی یا سایر مطالبات پیمانکار کسر می‌گردد.

ماده ۹ – سپرده حسن انجام کار

۱۰٪بابت حسن انجام کار از هر صورت وضعیت کسر می‌گردد. مبلغ مذکور هر سه ماه یک بار با تایید دستگاه نظارت به پیمانکار مسترد خواهد شد و سپرده حسن انجام کار سه ماه آخر پس از خاتمه پیمان و ارائه مفاصا حساب از سازمان تامین اجتماعی با تایید کارفرما مسترد می‌گردد.

ماده ۱۰– قوانین کار و تامین اجتماعی

پیمانکار می‌بایست کلیهٔ قوانین و مقررات مربوط به کار و تأمین اجتماعی از قبیل کمک هزینه مسکن و خواروبار، عائله‌مندی، دستمزد، جمعه‌کاری و تعطیلات‌رسمی، اضافه‌کاری، بیمه، عیدی، سنوات، غرامت بازخریدی و خصوصاً طرح طبقه‌بندی مشاغل و هم‌چنین قوانین مربوط به مالیات‌ها و عوارض را رعایت نموده و دقیقاً مفاد آنها را در مورد این قرارداد و کارکنان آن اجرا نماید.

ماده ۱۱– دستگاه نظارت عالیه

نظارت عالیه بر اجرای تعهدات پیمانکار طبق اسناد و مدارک پیمان از طرف کارفرما به عهده مدیر منابع انسانی شرکت فجر انرژی خلیج فارس می‌باشد.

ماده ۱۲– ضمانت انجام تعهدات

پیمانکار موظف است در هنگام امضای قرارداد ۵٪(پنج درصد) مبلغ قرارداد و معادل ..... ریال را به عنوان تضمین انجام تعهدات به صورت ضمانت‌نامه بانکی(مطابق نمونه پیوست قرارداد) که تا پایان مدت قرارداد معتبر می‌باشد به عنوان تضمین انجام تعهدات به کارفرما تسلیم نماید، تضمین مزبور پس از تسویه حساب نهایی پیمانکار با کارفرما و ارائه مفاصا تامین اجتماعی با

تأیید کارفرما چنانچه موجبی برای ضبط نداشته باشد به پیمانکار مسترد می‌گردد. بدیهی است با ارائه ضمانتنامه مذکور، پس از استعلام از بانک صادر کننده و تایید آن، ضمانتنامه شرکت در مناقصه ازاد می‌گردد. این ضمانت نامه جنبه تضمین داشته و وصف امانت ندارد.

ضمانت نامه مذکور جنبه تضمین داشته و فاقد وصف امانت است. همچنین مناقصه گر / برنده مناقصه / تامین کننده حق هرگونه توقیف و منع برداشت و ضبط ضمانت نامه را از خود سلب و ساقط نمود.

ماده ۱۳– تعهدات کارفرما

۱-۱۳-در اختیار قرار دادن محل پخت و وسایل غیرمصرفی لازم جهت طبخ غذا و سرو غذا.

- جعبه کمکهای اولیه با حداقل وسایل مورد نیاز باید در محل وجود داشته باشد.

- در قسمت های مختلف آشپزخانه باید سطل های زباله درب دار، پدالی ، و به تعداد کافی وجود داشته باشد.

۲-۱۳-کارفرما متعهد است وجه صورت‌حساب‌های پیمانکار را در صورت انجام صحیح تعهدات موضوع پیمان و طی مراحل مربوطه به پیمانکار پرداخت نماید.

۳-۱۳-کارفرما حق دارد مبالغ اعلام شده ازسوی مراجع ذی‌صلاح قانونی اعم از دیات، خسارات جانی و مالی، غرامات و غیره را از مطالبات پیمانکار کسرنماید.

۴-۱۳-کارفرما با مشاهده هرگونه تخطی ناشی از عدم رعایت مقررات در معاینات دوره‌ای و موارد ایمنی رأساً نسبت به اخراج فرد یا افراد خاطی اقدام خواهد نمود.

ماده ۱۴–اسناد و مدارک قرارداد

کلیه اسناد مناقصه و ضمائم قرارداد از قبیل جداول و دستورالعمل‌های بهداشتی پیوست و هم‌چنین مدارک و هرگونه سند دیگری که در حین مدت اعتبار قرارداد به امضاء طرفین برسد جزیی لاینفک از قرارداد بوده و پیمانکار متعهد و موظف به رعایت کامل آن می‌باشد.

ماده ۱۵ – جرایم

کلیه جرایم پیمانکار علاوه بر موارد مندرج در سند پیمان و شرح کار، براساس تشخیص کارفرما و طبق جداول جرایم مندرج در بخش پنجم اعمال خواهد شد.

ماده ۱۶– سایر موارد

۱-۱۶-در صورت تخلفات انضباطی کارکنان پیمانکار در محیط کار، پیمانکار موظف است کمیته انظباط کار را تشکیل داده و بر اساس آئین نامه انظباط کار با مورد رخ داده برخورد نماید.

تبصره: پیمانکار موظف است پس از شروع به کار، آیین‌نامه انضباط‌کار را به کارکنان خود اطلاع‌رسانی و در دسترس قرار دهد.

۲-۱۶-پیمانکار ملزم است از ورود فرد/افراد خود که به علت تخلف از ضوابط کارفرما به مجتمع ممنوع‌الورود شده‌اند جلوگیری به عمل آورد.

۳-۱۶-کارفرما حق خواهد داشت به تشخیص خود و در مواقع لزوم، دفاتر مالی و سایر اسناد و مدارک پیمانکار را در رابطه با موضوع این قرارداد، مورد رسیدگی و بازرسی قرار دهد و پیمانکار می‌بایست مستندات خواسته شده را دراختیار کارفرما قراردهد. به منظور حسن اجرای مفاد این بند، پیمانکار بدینوسیله موافقت می‌کند که دفاتر مالی و پرونده‌های جداگانه‌ای جهت موضوع این قرارداد تهیه و نزد خود نگهداری نماید. در هر حال یکی بودن دفاتر مالی با سوابق و مدارک پیمانکار، نسبت به کل فعالیت‌های پیمانکار مانع از

رسیدگی کارفرما و یا موجب عدم ارائه دفاتر و اسناد مذکور از طرف پیمانکار نمی‌تواند باشد. هدف از طرح این بند، حصول یقین کارفرما از صحت اجرای مواد و شرایط و نرخ‌های قرارداد حاضر بوسیله پیمانکار می‌باشد.

ماده ۱۷ – ارزیابی از عملکرد پیمانکار

سه ماه اول شروع پیمان به عنوان مدت زمان آزمایشی پیمان منظور خواهد شد و در صورتی‌که پیمانکار نتواند در طی این مدت زمان رضایت کارفرما را فراهم نماید، پیمان خاتمه می‌یابد و خسارت وارده به کارفرما از محل هر نوع مطالبات و ضمانت‌نامه‌های پیمانکار وصول خواهد شد.

ماده ۱۸– حل اختلاف

کلیه اختلاف‌هایی که ممکن است در تعبیر و تفسیر مفاد این قرارداد چه در مرحله اجرا و چه پس از اجرای آن پیش آید مراتب از طریق گفت و گو و نظر کارشناس/کارشناسان رسمی دادگستری حل و فصل خواهد شد. در غیر این صورت ضمن اینکه مناقصه گر/ پیمانکار اجازه توقیف تضامین شرکت در مناقصه و سایر تضامین را ندارد و هرگونه حق را در این خصوص از خود سلب و ساقط مینماید و از زمان حدوث اختلاف تا زمان رفع آن، پیمانکار ملزم به ایفای تعهدات خود طبق پیمان می‌باشد ، دادگاه بندرامام خمینی (ره) صالح به رسیدگی خواهد بود .

تبصره: با پیشنهاد کارفرما/خریدار و موافقت فروشنده/پیمانکار استفاده از نظر کارشناس/هیئت کارشناسان دادگستری امکان پذیر است.در این صورت موضوع حل و فصل می گردد.

ماده ۱۹– خاتمه قرارداد

کارفرما می تواند به دلایل پیش‌بینی نشده خاتمه قرارداد را حداقل به مدت ۱۰ روز قبل کتباً به پیمانکار اطلاع دهد. در این صورت پیمانکار کلیه صورت حساب‌های خود را تنظیم و بعد از تأیید نماینده کارفرما و کسر بدهی‌های پیمانکار مبالغ متعلقه به وی پرداخت خواهد گردید.

ماده ۲۰– فسخ قرارداد

در موارد زیر کارفرما اقدام به فسخ قرارداد می‌نماید:

۲۰-۱)شرایط فسخ در سه ماهه اول (زمان آزمایشی) موضوع تبصره ماده ۳ پیمان.

الف- بار اول: اخطار کتبی.

ب- بار دوم: اخطار و جریمه‌ای معادل ۳۰ درصد صورت وضعیت همان ماه.

ج- بار سوم: اخطار نهایی و بیست روز مهلت جهت فسخ قرارداد.

۲۰-۲)در صورت ادامه پیمان بعد از طی دوره آزمایشی.

الف : تأخیر در اجرای تعهدات پیش‌بینی شده حتی یک‌روز .

ب : عدم اجرای هر یک از مفاد قرارداد و عدم توجه به دستورات کارفرما یا نماینده وی و یا تأخیر در جهت رفع نواقص کارهای انجام شده.

ج : عدم توانایی مالی پیمانکار برای انجام یا ادامه کار.

۲۰-۳)هرگاه کارفرما قرارداد را براساس یکی از علل مشروحه مندرج در پیمان و نیز بندهای فوق‌الذکر فسخ نماید، مراتب را کتباً به اطلاع پیمانکار می‌رساند و بلافاصله بدون احتیاج به تشریفات قضایی یا اداری مبالغ ضمانت‌نامه‌های پیمانکار را ضبط می‌نماید و

هرگونه خسارتی که به کارفرما وارد شده باشد به تشخیص خود از هرگونه مطالبات و یا تضامین پیمانکار و یا از اموال پیمانکار وصول می‌نماید. پیمانکار در این موارد حق هرگونه ادعا و اعتراض را از خود سلب می‌نماید.

ماده ۲۱– انتقال به غیر

پیمانکار متعهد می‌گردد که بدون اجازه کتبی کارفرما حق ندارد تمام و یا قسمتی از موضوع تعهدات این پیمان را به شخص ثالث واگذار نماید.

ماده۲۲) حوادث قهری و غیر مترقبه:

فورس ماژور به وقایعی اطلاق میگردد که جلوگیری از آن از حیطه اقتدار و کنترل هر یک از طرفین قرارداد خارج بوده و زمان حدوث آن قابل پیش بینی و پیشگیری نبوده و انجام هرگونه عمل منطقی برای مقابله با آن غیرممکن باشد .جنگ اعم از اعلام شده یا نشده انقلابات و اعتصابات عمومی، زلزله، سیل و طغیانهای غیرعادی، آتش سوزیهای دامنه دار و مهارنشدنی، طوفان و حوداث مشابه خارج از کنترل دو طرف قرارداد که در منطقه اجرای کار وقوع یابد و ادامه کار را برای پیمانکار ناممکن سازد جزو حوادث قهری به شمار می‌رود و در صورت بروز آنها هیچ یک از دو طرف مسئول خسارت وارده به طرف دیگر نمیباشد. در مواردی که به علت حوادث قهری وغیر مترقبه انجام این قرارداد برای یکی از طرفین غیرممکن شود ذیربط مراتب را به طرف دیگر اعلام می‌نماید و در این صورت طرفین به منظور یافتن راه حل منطقی و حصول توافق با یکدیگر مذاکره خواهند نمود. چنانچه راه حل مرضی الطرفین ظرف مدت معقولی حاصل نگردد و حادثه قهریه همچنان ادامه داشته باشد ختم قرارداد به پیمانکار اعلام و پیمانکار ظرف مدت ۳۰روز پس از اعلام خاتمه قرارداد صورت حسابی بابت حق الزحمه خود تا تاریخ اعلام حادثه قهری و غیرمترقبه به کارفرما تسلیم خواهد نمود و کارفرما صورتحساب مزبور را ظرف مدت ۳۰روز بررسی و نسبت به پرداخت مبلغی که به پیمانکار تعلق می‌گیرد طبق شرایط قراراداد اقدام می‌نماید.
تبصره : چنانچه قرارداد در هر یک از حالت های فوق الذکر در این ماده منعقد گردد ، از شمول فورس ماژور خارج می‌گردد.

ماده ۲۳) عدم افشاء اطلاعات :

پیمانکار متعهد است اطلاعاتی را که در جریان انجام کار تحصیل می کند محرمانه تلقی نموده و از افشای آن به هر صورت خودداری نماید و در صورت افشای اطلاعات علاوه بر مجازات قانونی ملزم به جبران خسارت با نظر کارفرما خواهد بود.

ماده ۲۴ – رعایت قانون مبارزه با پولشویی

در راستای رعایت قانون مبارزه با پولشویی مصوب ۱۳۸۶/۱۱/۱۲ مجلس شورای اسلامی و اصلاحات و الحاقات بعدی آن و آیین نامه اجرای ماده (۱۴) الحاقی قانون مبارزه با پولشویی مصوب ۱۳۹۸/۰۷/۲۱ هیئت وزیران،مجری موظف به تکمیل فرم تعهدنامه رعایت قانون مبارزه با پولشویی(بخش نهم می باشد)

ماده ۲۵) اقامتگاه قانونی طرفین قرارداد :

۱-۲۳-کلیه ابلاغها و اخطارهای مندرج در این قرارداد و هرگونه مطالبی که در تعهدات پیمانکار بوده و لازم است به ایشان اطلاع داده شود به نماینده پیمانکار در قبال اخذ رسید تسلیم و یا با پست سفارشی، نمابر و نشانی مندرج در ثبت ثنای شرکت پیمانکار، آدرس پست الکترونیکی (ایمیل) و امثالهم به آدرس های ذیل ارسال شده تلقی می‌گردد.

۲-۲۳-امضاء مجاز و مهر پیمانکار در کلیه مکاتبات و صورت وضعیت‌ها، همان امضاء و مهری است که قرارداد به آن ممهور شده استدر صورت تغییرات، پیمانکار ملزم می باشد که مراتب را به اطلاع کارفرما برساند.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۳-۲۳-هرگاه هر یک از طرفین قرارداد نشانی خود را در این مدت تغییر دهد موظف است مدت ۱۵ روز قبل از تغییر محل، مراتب را کتباً به طرف دیگر اعلام نماید.

۱) نشانی اعلامی طرفین به استناد ماده ۱۰۱۰ قانون مدنی اقامتگاه ا نتخابی – قراردادی ایشان بوده و هرگونه اعلان به آن نشانی واقعی یا دیجیتالی و یا ثبت ثنا خدمات قضائی معتبر بوده و دریافت شده تلقی شده و همه اعلانات اداری، قراردادی و قضایی تا وقتی که نشانی جدید اعلام نگردیده است به نشانی سابق ارسال خواهد شد و هیچ گونه اعتراضی قابلیت استماع نخواهد بود.

نشانی طرفین قرارداد به قرار ذیل می‌باشد:

نشانی کارفرما: خوزستان – بندر امام خمینی - منطقه ویژه اقتصادی پتروشیمی – سایت ۲- شرکت فجر انرژی خلیج فارس - کدپستی ۶۳۵۶۱۷۸۷۲۱ - تلفن: ۶۱۵۲۱۲۱۹۰۸ - فاکس : ۰۶۱۵۲۱۷۱۳۹۴

نشانی پیمانکار : .....

ایمیل : .....

ماده ۲۶– امضاء قرارداد

این قرارداد در۲۶ ماده و ۳ نسخه که همه نسخ آن متحدالمتن و دارای حکم و اعتبار واحدی می باشند در شرکت فجر انرژی خلیج فارس به آدرس سایت ۲ منطقه ویژه اقتصادی پتروشیمی بندر امام خمینی (ره) تنظیم و بین طرفین توافق، امضاء و مبادله گردید و گواهی می شود که اثر مهر و امضاء پیمانکار روی صفحات پیمان و سایر مدارک پیوست آن بمنزله امضاء کامل پیمانکار خواهد بود.

کارفرما	پیمانکار
شرکت فجر انرژی خلیج فارس	شرکت
مدیر عامل:	مدیرعامل :

رئیس امور مالی:

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

بخش چهارم

جداول آنالیز بهاء غذا و نیروی انسانی و
جداول نهایی برگ پیشنهاد قیمت

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

جدول شماره ۱ (ناهار و شام)

ردیف	نام غذا	تعدادپرس	قیمت هرپرس	قیمت کل
۱	چلو خورش قورمه سبزی	۲۱.۰۰۰		
۲	چلو خورش کرفس	۱۰۰		
۳	چلو کباب سلطانی	۱۰۰		
٤	چلو خورش بادمجان	۱۱.۰۰۰		
٥	چلو خورش قیمه با سیب زمینی	۱۲.۰۰۰		
٦	چلو خورش فسنجان	۱.۰۰۰		
۷	چلو خورش بامیه	۱٥.۰۰۰		
۸	چلو خورش آلو اسفناج	۲.۰۰۰		
۹	خوراک همبرگر مرغ توفری	۱۰۰		
۱۰	چلو کباب بختیاری	۱۰۰		
۱۱	چلو کباب کوبیده	۳٥.۰۰۰		
۱۲	خوراک کوبیده با دورچین	۳.۰۰۰		
۱۳	خوراک کوبیده مرغ	۱.۰۰۰		
۱٤	چلو کباب برگ	۱۰۰		
۱٥	چلو کباب بناب	۱۰۰		
۱٦	جوجه کباب با برنج	۳۰.۰۰۰		
۱۷	چلو خورش لوبیا سبز	۱۰۰		
۱۸	لوبیا پلو با گوشت گوساله	٥۰۰		

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

ردیف	نام غذا	تعدادپرس	قیمت هرپرس	قیمت کل
۱۹	باقلا پلو با گوشت گوسفندی	۳۰.۰۰۰		
۲۰	استامبولی با گوشت گوساله	۳.۰۰۰		
۲۱	ماکارونی با گوشت و قارچ	۱.۵۰۰		
۲۲	عدس پلو با گوشت چرخ کرده گوسفندی	۳.۰۰۰		
۲۳	زرشک پلو با مرغ	۲۵.۰۰۰		
۲٤	لوبیا پلو با مرغ	۱.۰۰۰		
۲۵	باقلا پلو با مرغ	۱.۰۰۰		
۲٦	هویج پلو یا مرغ	۱.۰۰۰		
۲۷	خوراک ته چین مرغ	٤.۰۰۰		
۲۸	خوراک جوجه کباب با دورچین	۷.۰۰۰		
۲۹	تاس کباب مرغ	۳.۰۰۰		
۳۰	خوراک مرغ توفری	۵.۰۰۰		
۳۱	سبزی پلو با ماهی شیر	۱۰۰		
۳۲	چلو خورش مرغ	۲۰۰		
۳۳	چلو خورش قلیه ماهی	۱.۰۰۰		
۳٤	سبزی پلو با ماهی شوریده	۱۰۰		
۳۵	خوراک ماهی میش	۱۰۰		
۳٦	دال عدس با برنج	۱.۰۰۰		
۳۷	سبزی پلو با ماهی قزل آلا	٤۳.۰۰۰		

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

ردیف	نام غذا	تعدادپرس	قیمت هرپرس	قیمت کل
۳۸	پلو میگو باسبزی	۸۰۰۰		
۳۹	خوراک میگو	۵.۰۰۰		
٤٠	خوراک آبگوشت	۵.۰۰۰		
٤١	خوراک کشک بادمجان	۲.۰۰۰		
٤٢	خوراک کباب حسینی	۱۰۰		
٤٣	خوراک شنیتسل مرغ با دورچین	۵.۰۰۰		
٤٤	خوراک رولت گوشت	۲.۰۰۰		
٤٥	خوراک رولت مرغ	۲.۰۰۰		
٤٦	کوفته تبریزی خوراک	۲.۰۰۰		
٤٧	خوراک مرغ سوخاری	٤.۰۰۰		
٤٨	خوراک پاستا	۱۰۰		
٤٩	خوراک سویا	۱۰۰		
۵۰	خوراک دلمه گوشت	۲.۰۰۰		
۵۱	همبرگر گیاهی	۱۰۰		
۵۲	خوراک لوبیا چیتی با قارچ و مرغ	۳.۰۰۰		
۵۳	خوراک عدسی و قارچ	۱۰۰		
٥٤	خوراک مرغ و سبزیجات	۵.۰۰۰		
۵۵	تاس کباب گوشت	۳.۰۰۰		
٥٦	میرزا قاسمی	۱.۵۰۰		

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

ردیف	نام غذا	تعدادپرس	قیمت هرپرس	قیمت کل
٥٧	غذای رژیمی کدو و لوبیا	١٠٠		
٥٨	خوراک شامی کباب با دورچین	٦.٠٠٠		
٥٩	چلو گوشت گوساله	١٠٠		
٦٠	خوراک دلمه سویا	١٠٠		
٦١	خوراک ماهی شکم پر شوریده	١٠٠		
٦٢	چلوجوجه کباب با استخوان	١٠٠		
٦٣	چلو قلیه میگو	٣.٠٠٠		
٦٤	خوراک کباب وزیری	١٠٠		
٦٥	چلو خورشت کدو	١٠٠		
٦٦	خوراک ماهی شیر	١٠٠		
٦٧	خوراک جوجه چوبی	٤.٠٠٠		
٦٨	خوراک جوجه چینی	٤.٠٠٠		
٦٩	خوراک کوکو سبزی	١٠٠		
٧٠	خوراک لازانیا	١٠٠		
٧١	گراتین ماکارونی(مرغ و گوشت)	١٠٠		
٧٢	خوراک کتلت مرغ	١٠٠		
٧٣	خوراک مرغ شکم پر	٤.٠٠٠		
٧٤	چیکن بلغاری	١٠٠		
٧٥	خوراک یتیمچه	١٠٠		

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

ردیف	نام غذا	تعدادپرس	قیمت هرپرس	قیمت کل
۷٦	خوراک کباب دیگی	۱۰۰		
۷۷	خوراک استیک مرغ	٤.۰۰۰		
۷۸	چلو کباب نگینی	۱۰۰		
۷۹	ته چین گوشت	٥.۰۰۰		
۸۰	خوراک بوقلمون	۱۰۰		
۸۱	خوراک لوبیا سبز	۱۰۰		
۸۲	چلو خورش فسنجان با گوشت	۲۰۰		
۸۳	خوراک دوپیازه میگو	٥.۰۰۰		
۸٤	خوراک رس بیف	۱۰۰		
۸٥	خوراک همبرگر گوشت	۱۰۰		
۸٦	خوراک هندی	۱۰۰		
۸۷	خوراک گوشت شتر مرغ	۱۰۰		
۸۸	خوراک بلدرچین	۲.۰۰۰		
۸۹	پیتزا گوشت و قارچ	٤.۰۰۰		
۹۰	پیتزا مرغ	٦.۰۰۰		
۹۱	پیتزا رست بیف	۱۰۰		
۹۲	باقلا پلو با ماهیچه گوسفندی	۱۰۰		
۹۳	باقلا پلو با گردن گوسفندی	۱۰۰		
۹٤	کلم پلو شیرازی	۳.۰۰۰		
۹٥	چلو کباب شیشلیک	۱۰۰		
۹٦	یک پرس برنج	۱		
	جمع قیمت کل			

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

انجام عملیات طبخ و توزیع غذا و خدمات رستوران	شرکت فجر انرژی خلیج فارس	شرکت فجر انرژی خلیج فارس Persian Gulf Fajr Energy Co.

جدول شماره ۲ (صبحانه)

ردیف	نام غذا	تعداد پرس	قیمت هرپرس	قیمت کل
۱	تخم مرغ - پیاز-گوجه -شیر-میوه-یک بسته نان ٤ قرصی - دمنوش گیاهی	۲۲.۵۰۰		
۲	پنیر - حلوا شکری-شیرموز - گردو - میوه -یک بسته نان ٤ قرصی- دمنوش گیاهی	۱۳.۰۰۰		
۳	کره - عسل - پنیر - شیرکاکائو - میوه -- یک بسته نان ٤ قرصی - دمنوش گیاهی	۵.۰۰۰		
٤	کره بادام زمینی -عسل - شیرتوت فرنگی - میوه - -نان تست - دمنوش گیاهی	۵.۰۰۰		
۵	پنیر - خیار - گوجه - شیرطالبی - میوه - یک بسته نان ٤ قرصی - دمنوش گیاهی	۷.۵۰۰		
٦	تخم مرغ آبپز - پنیر - میوه - شیر - یک بسته نان ٤ قرصی - دمنوش گیاهی	۷.۵۰۰		
۷	کره - مربا - شیرموز - میوه - یک بسته نان ٤ قرصی - دمنوش گیاهی	۲.۰۰۰		
۸	حلیم - شیر - میوه - دو بسته نان ٤ قرصی - دمنوش گیاهی	۳.۰۰۰		
۹	آش آبادان - نارنج - میوه - یک بسته نان ٤ قرصی - دمنوش گیاهی	۲.۰۰۰		
۱۰	پنیر-خیار-گوجه-گردو-خرما-شیرتوت فرنگی-دمنوش گیاهی -یک بسته نان ٤ قرصی	۷.۵۰۰		
	جمع کل(ریال)			

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

جدول شماره ۳ (نیمه شبی)

ردیف	شرح	تعداد پرس	قیمت هرپرس	قیمت کل
۱	کنسرو تن ماهی-تخم مرغ - مغز بادام-شیر-یک بسته نان ۴ قرصی	۹.۰۰۰		
۲	کنسرو تن ماهی -پنیر-خیار-گوجه - شیر-آجیل مخلوط-یک بسته نان ۴ قرصی	۹.۰۰۰		
۳	کنسرو تن ماهی- پیاز-تخم مرغ خام-گوجه- آب میوه-مغز فندق-یک بسته نان ۴ قرصی	۹.۰۰۰		
٤	کنسرو تن ماهی-تخم مرغ - پیاز- پنیر- مغز گردوتازه -شیر-یک بسته نان ۴ قرصی	۹.۰۰۰		
٥	ساندویچ مرغ/گوشت/اولویه آماده-آبمیوه - مغز پسته -	۹.۰۰۰		
٦	کنسرو لوبیا-تخم مرغ - پیاز -گوجه - شیر-مغز بادام-یک بسته نان ۴ قرصی	۹.۰۰۰		
۷	کنسرو لوبیا- پیاز-تخم مرغ خام -گوجه- آب میوه-مغز فندق-یک بسته نان ۴ قرصی	۹.۰۰۰		
۸	کنسرولوبیا - پنیر- مغز گردو تازه-شیر-گوجه-یک بسته نان ۴ قرصی	۹.۰۰۰		
۹	تخم مرغ خام- پیاز-گوجه- آب میوه- -پنیر-مغز تازه گردو --یک بسته نان ۴ قرصی	۳.۰۰۰		
	جمع کل(ریال)			

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

جدول شماره (۴) انواع سوپ , سالاد و انواع دسر

ردیف	نام همراه غذا	تعدادپرس	قیمت هر پرس	قیمت کل
۱	سوپ ورمیشل	۲۰,۰۰۰		
۲	سوپ جو	۲۰,۰۰۰		
۳	سوپ مرغ با سبزیجات	۲۰,۰۰۰		
٤	سوپ قارچ و شیر	۲۰,۰۰۰		
٥	سوپ گوجه	۱۰,۰۰۰		
٦	آش ماش	۱۰,۰۰۰		
۷	آش آبادان	۲۰,۰۰۰		
۸	آش دوغ	۱۰,۰۰۰		
۹	آش شیرازی	۲۰,۰۰۰		
۱۰	آش رشته	۳۰,۰۰۰		
۱۱	آش شله قلمکار	۲٥,۰۰۰		
۱۲	زولبیا و بامیه	٦,۰۰۰		
۱۳	رنگینک	٦,۰۰۰		
۱٤	خرما کنجدی	۱۲۰,۰۰۰		
۱٥	هلو	۱۰,۰۰۰		
۱٦	موز	۳۰,۰۰۰		
۱۷	سیب قرمز/ زرد	۱٥,۰۰۰		

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

ردیف	نام همراه غذا	تعدادپرس	قیمت هر پرس	قیمت کل
۱۸	نارنگی	۲۰,۰۰۰		
۱۹	پرتقال	۳۰,۰۰۰		
۲۰	لیموشیرین	۲۰,۰۰۰		
۲۱	هلو انجیری	۱۳,۰۰۰		
۲۲	شلیل	۱۳,۰۰۰		
۲۳	کیوی	۱۳,۰۰۰		
۲٤	هندوانه	۱,۰۰۰		
۲۵	خربزه	۵,۰۰۰		
۲٦	انگور	۱۰,۰۰۰		
۲۷	گیلاس	۱۵,۰۰۰		
۲۸	آلو سیاه	۱۵,۰۰۰		
۲۹	الو زرد	۱۰,۰۰۰		
۳۰	زردآلو	۵,۰۰۰		
۳۱	کمپوت	۱		
۳۲	نوشابه ۲۰۰ میلی لیتر	۳۰.۰۰۰		
۳۳	شانی قوطی	۱		
۳٤	آبمیوه پاکتی	۱		

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

ردیف	نام همراه غذا	تعدادپرس	قیمت هر پرس	قیمت کل
۳۵	رانی قوطی	۱		
۳۶	شیر	۱		
۳۷	شیر کاکائو	۱		
۳۸	ماءالشعیر	۱۵۰,۰۰۰		
۳۹	دوغ درجه یک قوطی	۱۴۰,۰۰۰		
۴۰	عرقیجات	۴۵,۰۰۰		
۴۱	آب معدنی نیم لیتری	۱		
۴۲	آب معدنی ۵/۱ لیتری	۱		
۴۳	بستنی یک نفره	۱		
۴۴	دنت تکنفره	۱۰,۰۰۰		
۴۵	دسر شکلاتی	۱۰,۰۰۰		
۴۶	شیر برنج	۱		
۴۷	ماست خیار با سبزیجات	۳۰.۰۰۰		
۴۸	ماست کشمش گردو	۱۵.۰۰۰		
۴۹	ماست اسفناج	۱		
۵۰	ماست تک نفره ۱۵۰ گرمی	۱۰۰,۰۰۰		
۵۱	سالاد شیرازی	۷۰.۰۰۰		

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

ردیف	نام همراه غذا	تعدادپرس	قیمت هر پرس	قیمت کل
٥٢	سالاد فصل بسته بندی تک نفره با سس	١٦٠,٠٠٠		
٥٣	سالاد پاستا	١		
٥٤	سالاد میوه	١		
٥٥	سبزیجات پخته میز اردور	١		
٥٦	فرنی	١,٠٠٠		
٥٧	سبزی خوردن بسته بندی شده ٥٠ گرمی	٢٠٠,٠٠٠		
٥٨	ترشی زیتون بسته بندی شده	٢٠,٠٠٠		
٥٩	ترشی سیر	٥.٠٠٠		
٦٠	ترشی مخلوط بسته بندی شده	٣٠,٠٠٠		
٦١	ترشی فلفل	١.٠٠٠		
٦٢	نان بسته بندی ٤ قرص	١٥٠,٠٠٠		
٦٣	نان بسته بندی ٢ قرص	٢٢٠,٠٠٠		
٦٤	ژله میوه ای	١		
٦٥	شله زرد	٤,٠٠٠		
٦٦	حلیم گوشت گوساله	٦,٠٠٠		
٦٧	نخود آب پز	١		
٦٨	همراه افطار	٧,٠٠٠		
	جمع قیمت کل			

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

جدول شماره ۵

(آنالیز حقوق ۱۰ نفر نیروی ثابت پیمان رستوران بر اساس حقوق سال ۱۴۰۵)		
الف – حقوق و مزایا مستقیم قابل پرداخت به شاغل(ماهیانه)		
ردیف	شرح	مبلغ(ریال)
1	دستمزد مبنا روزانه	98,773,379
2	دستمزد مبنا ماهانه	3,012,588,060
3	حق تاهل	50,000,000
4	حق اولاد	349,136,550
5	بن، مسکن و خواروبار	520,000,000
	جمع سهم شامل الف	3,931,724,610
ب–مزایا مرتبط با شرط پرداخت در صورت تحقق و موافقت ماهیانه		
6	اضافه کاری میانگین ۸۵ ساعت	2,071,125,960
7	نوبتکاری در ماه مبارک رمضان با تایید ناظر پرداخت می شود	1,189,069,963
8	جمعه کاری	178,221,259
9	فوق العاده شرایط محل زندگی ۳۰٪	903,776,417
10	فوق العاده بدی آب و هوا ۲۵٪	753,147,014
11	فوق العاده محرومیت از تسهیلات زندگی ۲۵٪	753,147,014
12	فوق العاده ایاب و ذهاب ۱۵٪	451,888,208
13	فوق العاده شغل	384,754,695
14	فوق العاده جذب	95,063,390
15	عیدی و پاداش	418,638,750
16	بازخرید مرخصی بر اساس ۹ روز در سال	178,856,590
17	سنوات	278,470,717
18	جمع ب	7,656,159,977
19	جمع الف و ب	11,587,884,587
20	بیمه ۲۳٪	2,383,439,855
21	جمع برآورد حقوق و مزایا ۱۰ نفر نیروی ثابت ماهیانه	13,971,324,442
22	جمع برآورد حقوق و مزایا ۱۰ نفر نیروی ثابت سالیانه	167,655,893,298

مطابق ابلاغ شورای عالی کار، در ابتدای هر سال افزایشات حقوقی شامل تعدیل بوده و قابل پرداخت به پیمانکار می‌باشد.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

(۱۶ نفر نیروی بالاسری روزکار پیمان رستوران بر اساس حقوق سال ۱۴۰۵)

الف – حقوق و مزایا مستقیم قابل پرداخت به شاغل(ماهیانه)

ردیف	شرح	مبلغ(ریال)
1	دستمزد مبنا روزانه	88,669,600
2	دستمزد مبنا ماهانه	2,704,422,800
3	حق تاهل	80,000,000
4	حق اولاد	349,136,550
5	بن، مسکن و خواروبار	832,000,000
	جمع سهم شامل الف	3,965,559,350
	ب-مزایا مرتبط با شرط پرداخت در صورت تحقق و موافقت ماهیانه	
6	اضافه کاری میانگین ۸۵ ساعت	1,648,700,375
7	نوبتکاری در ماه مبارک رمضان با تایید ناظر پرداخت می شود	946,547,980
8	جمعه کاری	141,871,360
9	فوق العاده شرایط محل زندگی ۳۰٪	811,326,840
10	فوق العاده بدی آب و هوا ۲۵٪	676,105,700
11	فوق العاده محرومیت از تسهیلات زندگی ۲۵٪	676,105,700
12	فوق العاده ایاب و ذهاب ۱۵٪	405,663,420
13	فوق العاده شغل	-
14	فوق العاده جذب	-
15	عیدی و پاداش	443,348,000
16	بازخرید مرخصی بر اساس ۹ روز در سال	221,674,000
17	سنوات	160,690,845
18	جمع ب	6,132,034,220
19	جمع الف و ب	10,097,593,570
20	بیمه ۲۳٪	2,052,231,160
21	جمع برآورد حقوق و مزایا ۱۶ نفر نیروی بالاسری ماهیانه	12,149,824,730
22	جمع برآورد حقوق و مزایا ۱۶ نفر نیروی بالاسری سالیانه	145,797,896,760
	جمع کل هزینه نیروی انسانی	313,453,790,058

مطابق ابلاغ شورای عالی کار، در ابتدای هر سال افزایشات حقوقی شامل تعدیل بوده و قابل پرداخت به پیمانکار می‌باشد.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

جدول نهایی برآورد قیمت جهت مناقصه تهیه، طبخ، سرو و توزیع غذای کارکنان روزکار و نوبتکار شرکت فجر انرژی خلیج فارس			
ردیف	شرح		مبلغ کل(برآورد) سالیانه بر اساس آنالیز(ریال)
۱	جدول شماره (۱) غذای ناهار و شام		
۲	جدول شماره (۲) ارائه قیمت صبحانه		
۳	جدول شماره (۳) ارائه قیمت نیمه شبی		
٤	جدول شماره (٤) انواع سوپ , سالاد و انواع دسر		
٥	جدول شماره (٥)	هزینه حقوق و مزایای ۱۰ نفر نیروی انسانی ثابت	
		هزینه حقوق و مزایای ١٦ نفر نیروی انسانی بالاسری	
جمع کل قیمت پیشنهادی به عدد برای یکسال			
جمع کل قیمت به حروف برای یکسال			

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

بخش پنجم

شرح کار و دستورالعمل HSE

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

ماده ۱ – شرح خدمات (نحوه ارائه خدمات تهیه ، طبخ و سرو و توزیع غذا و حجم کار):

۱-تهیه و تأمین مواد اولیه غذایی و مصرفی مورد نیاز طبق جدول مشخصات مواد اولیه و شرایط مورد تأیید کارفرما.

۲-آماده سازی و طبخ انواع غذای صبحانه- ناهار – شام – نیمه شبی و غذای رژیمی با کیفیت و کمیت مطلوب به منظور تغذیه کارکنان طبق برنامه غذایی مصوب کارفرما .

۳-تهیه ، تأمین و سرو انواع دسرها با کیفیت و کمیت مطلوب به منظور تغذیه کارکنان طبق برنامه غذایی مصوب کارفرما.

۴-بسته بندی، توزیع و سرو انواع غذا و دسر بصورت گرم و یا ظروف یکبارمصرف با تشخیص کارفرما و در رستورانها و مکانهایی که کارفرما تعیین می‌کند.

۵-تهیه و تأمین مواد شوینده و بهداشتی مورد نیاز و شستشو و نظافت آشپزخانه، محیط داخلی رستوران ها و شستشوی مناسب ظروف و تجهیزات مورد استفاده در انجام موضوع پیمان.

۶-تهیه و تأمین ظروف، تجهیزات و امکانات و ابزارکار مورد نیاز جهت انجام موضوع پیمان (به غیر از امکاناتی که کارفرما در اختیار پیمانکار قرار خواهد داد).

۷-تهیه و تأمین انواع ظروف یکبارمصرف مایکرویوی مورد نیاز .

۸-تأمین نیروی انسانی لازم جهت اجرای موضوع پیمان.

۹-تهیه و تأمین البسه، کفش و تجهیزات حفاظت فردی و بهداشتی مورد نیاز کارکنان موضوع پیمان.

۱۰-تهیه و طبخ و سرو غذا و دسر بصورت VIP در صورت درخواست کارفرما.

تبصره : با توجه به نوع، ماهیت و حجم خدمات مورد نظر، پیمانکار باید خدمات مذبور را با حداقل تعداد نفرات تعیین شده در قرارداد که دارای صلاحیت لازم بر اساس قرارداد باشند، به طور مطلوب انجام دهد تا در همه حال خدمات ارایه شده از نظر کمی و کیفی مورد رضایت و تایید نماینده کارفرما باشد. بدیهی است میزان واقعی تعهدات پیمانکار در سایر شرح، شرایط، مفاد و مندرجات قرارداد، پیوست‌ها و ضمائم مشخص شده است.

ماده ۲ – آمار وعده های غذایی :

۱-تهیه و طبخ و سرو و توزیع ناهار (غذای گرم) در روزهای عادی (شنبه تا چهارشنبه به استثنای ایام تعطیل) برای حدود ۱۲۰۰ نفر در روز در سه نوع شامل: غذای اصلی، غذای دوم و غذای سلامت(رژیمی)

۲-تهیه و طبخ و سرو و توزیع ناهار (غذای گرم) درروزهای پنجشنبه، جمعه و ایام تعطیل برای حدود ۷۰۰ نفر در روز در دو نوع شامل: غذای اصلی و غذای سلامت (رژیمی).

۳-تهیه و طبخ و سرو و توزیع شام (غذای گرم) در تمام ایام هفته برای حدود ۲۰۰ نفر.

۴- تهیه و و سرو و توزیع غذای صبحانه (سرد یا گرم)در یک نوع برای حدود ۲۰۰ نفر.

۵-تهیه و طبخ و سرو و توزیع دسر و مخلفات لازم مطابق نوع و تعدادی که کارفرما تعیین می‌نماید به همراه وعده های غذایی.

تبصره ۱ - درج انواع غذاها و تعداد پرسیون در قرارداد و جداول اعلام نرخ به پیمانکار این حق را نمی دهد که انجام همه آنها را از کارفرما درخواست نماید. کارفرما محق خواهد بود بخشی از غذاهای قرارداد و پرسیون مندرج در جداول اعلام نرخ را جزئاً یا کلاً درخواست ننماید و یا تغییر دهد.

تبصره ۲ - ارائه آمار میانگین فقط برای اطلاع پیمانکار از حجم تقریبی خدمات بوده و آمار اعلامی هیچ گونه تعهدی برای کارفرما ایجاد نخواهد کرد. آمار مصرف کنندگان غذا، یک روز قبل از طرف کارفرما کتباً به پیمانکار اعلام می گردد. تعداد پرسیون واقعی مصرف شده موضوع آمار این بند از قرارداد، ملاک پرداخت به پیمانکار می باشد.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

ماده ۳ – آماده سازی مواد اولیه، تهیه و طبخ انواع غذا : (کمیت و کیفیت غذا)

۱-پیمانکار موظف است کلیه مواد اولیه و اقلام مورد نیاز تهیه و طبخ غذا را بر اساس جدول مشخصات مواد اولیه از یک هفته قبل در خصوص اقلام خشک و فاسدنشدنی و از ۲۴ساعت قبل در خصوص اقلام فاسدشدنی و تازه مثل گوشت های گرم و تره بار تهیه نماید و روزانه موجودی مواداولیه مورد نیاز روز بعد را به کارفرما گزارش نماید.

۲-نوع و میزان مواد اولیه مورد نیاز هر غذا در جدول آنالیز اجزای تشکیل دهنده غذا ذکر شده است و ۲۴ ساعت قبل از تهیه و طبخ غذا توسط نماینده کارفرما رویت و توزین می گردد. پیمانکار مجاز به تغییر آنالیز غذایی بدون هماهنگی و تایید دستگاه نظارت کارفرما نمی باشد.

۳-در صورت لزوم، به منظور ایجاد تنوع و ارتقاء کیفیت و افزایش رضایتمندی کارکنان، برخی اجزا تشکیل دهنده و روش پخت انواع غذاها ، سوپ‌ها و سالادها با نظر سرآشپز و تایید کارفرما قابل تغییر می باشد.

۴-در صورت تشخیص کارفرما، پیمانکار موظف است با همان نوع و مقدار اجزا تشکیل دهنده هر پرس غذا، سوپ و سالاد (مطابق جدول آنالیز غذایی) نسبت به تهیه و طبخ طبق دستور غذایی جدید اقدام کند.

۵-روغن مصرفی جهت طبخ برنج، تفت دادن، چرب کردن سینی فر ... ،روغن کنجد می‌باشد (مطابق جدول مشخصات مواد اولیه) و روغن مخصوص سرخ کردن (بدون پالم مطابق جدول مشخصات مواد اولیه) صرفاً جهت مصارف سرخ کردنی عمیق به کار می رود و پس از یک بار مصرف، تعویض می‌گردد.

۶-روغن مورد استفاده در طبخ کلیه غذاهای رژیمی (سلامت) روغن زیتون بکر (مطابق جدول مشخصات مواد اولیه) می باشد.

۹-پیمانکار موظف است کلیه ادویه جات مورد نیاز و متناسب با طبخ هر نوع غذا از جمله زردچوبه، فلفل سیاه، فلفل قرمز، پودر زیره، دارچین، زنجبیل، برگ بو، رزماری، مرزه، جوز هندی، آویشن، پاپریکا، ادویه مرغ و ماهی، تخم گشنیز، ادویه کاری و ... از برند معتبر مورد تایید کارفرما با مجوزهای بهداشتی مورد تایید وزارت بهداشت و کارفرما تهیه و در طبخ غذا استفاده نماید و هزینه های مربوطه را در جدول آنالیز هر پرس غذا آیتم ((ادویه مورد نیاز)) پیش بینی نماید.

۱۰-پیمانکار متعهد می باشد کلیه غذاهای مشخص شده در برنامه غذایی را مطابق کمیت تعیین شده، کاملاً گرم و بالاترین کیفیت، طعم و مزه، بو، رنگ و ظاهر عالی و مورد تایید کارفرما، تهیه و سرو نماید.

۱۱-پیمانکار موظف می‌باشد طبق جدول آنالیز و اجزاء تشکیل دهنده هر پرس غذا، همراه هر پرس وعده های غذایی ناهار و شام، افطار و سحر، یک عدد نارنج یا لیموسنگی یا لیموترش و ۲۰ گرم فلفل سبز، سرو نماید. به همراه غذاهای کبابی یک عدد ساشه ۲ گرمی آویشن یا سماق سرو می‌گردد.

۱۲-پیمانکار موظف می‌باشد به همراه هر پرس غذا در سالنهای غذاخوری که غذا بصورت گرم سرو می‌شود یک عدد لیوان کاغذی یا گیاهی قرار دهد.

۱۳-پیمانکار موظف است کلیه توصیه های کارشناسان HSE را در خصوص ارتقاء سلامت غذا و حفظ ارزش غذایی به منظور پیشگیری از بیماری های ناشی از غذا، رعایت نماید. در صورت مشاهده عدم توجه به مقررات و توصیه های بهداشتی از جمله استفاده از روغن یکبار مصرف شده، استفاده بیش از حد از نمک و روغن و... مطابق جدول جرایم درصدی از همان غذا به عنوان جریمه، کسر می گردد.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱۴-پیمانکار موظف است کلیه دستورالعمل های HSE مرتبط از جمله آیین نامه تنظیم برنامه غذایی در شرکت های پتروشیمی کد HSE-613-04 ، آیین نامه بهداشت در اماکن طبخ و توزیع غذا کد HSE-604-04 و دستورالعمل الزامات پیمانکار در HSE-MS کد M3-01-17-00-F را کاملاً اجرا نماید.

ماده ۴ – تجهیزات ، ظروف و ملزومات مورد نیاز:

۱-ساختمان رستوران و آشپزخانه و تجهیزاتی که مورد نیاز برای انجام خدمات موضوع پیمان می‌باشد (به استثنای ابزار آلات و لوازمی که برطبق اسناد و مدارک پیمان تهیه آنها برعهده پیمانکار است) توسط کارفرما تأمین و در اختیار پیمانکار قرار داده خواهد شد. تحویل اینگونه وسایل به پیمانکار، در ابتدای شروع پیمان، بین نمایندگان کارفرما و پیمانکار صورتجلسه خواهد شد. پیمانکار متعهد است در پایان مدت پیمان حاضر بر طبق صورتجلسه تنظیمی ساختمان، تجهیزات و وسایل تحویل گرفته را بطور کامل و سالم به کارفرما عودت نماید. به هر حال پیمانکارمسئول جبران کلیه خسارات وارده به کارفرما خواهد بود.

۲-در صورتیکه پیمانکار در طول مدت پیمان تجهیزات و لوازمی بمنظور اجرای پیمان، مازاد بر آنچه کارفرما بطور امانی در اختیار وی قرار داده است به رستوران (با هماهنگی کارفرما) وارد نموده باشد، پس از اتمام پیمان با نظارت کارفرما و واحد حراست خروج آن از محل اجرای موضوع پیمان بلامانع خواهد بود.

۳-تأمین انبار مواد غذایی برای نگهداری مواد مصرفی و اقلام مورد نیاز خدمات تحت پیمان در حد امکانات موجود به عهده کارفرما می باشد و در صورت نیاز مابقی به عهده و هزینه پیمانکار خواهد بود.

۴-پیمانکار موظف است باستثنای لوازم ادوات وتجهیزات موجود در آشپزخانه وسایر ابزار و وسایلی که کارفرما موقتاً در اختیار او قرار می دهد سایر ادوات و تجهیزات مورد نیاز و ابزار وسایل مواد مصرفی و لوازم دیگر مورد نیاز خدمات تحت پیمان و هر گونه ابزار و وسیله ای که جهت اجرای خدمات تحت پیمان لازم باشد را با هزینه خود تامین نماید و پیمانکار تائید می نماید که هزینه موارد مذکور را در قیمت های پیشنهادی خود در نظر گرفته است.

۵- درصورت استفاده از ظروف یکبار مصرف مایکرویوی، تهیه و تأمین آنها ، بعهده پیمانکار می‌باشد و هزینه های مربوطه در قیمت پیشنهادی پیمانکار لحاظ شده است.

۶- پیمانکار موظف است جهت توزیع غذا در وعده‌های غذایی با توجه به نوع غذا و دورچین آن نسبت به تهیه و تأمین ظروف یکبارمصرف مایکرویوی اقدام نماید. بدیهی است کیفیت و سایز ظروف یکبارمصرف مورد استفاده توسط کارفرما تعیین می گردد.

۷-پیمانکار متعهد می گردد کلیه غذاها، شامل صبحانه، ناهار، شام و غذای نیمه شب و افطاری و سحری را با توجه به مواد و شرایط پیمان و براساس برنامه هفتگی، ماهیانه و یا فصلی (به ترتیبی که توسط نماینده کارفرما تعیین و به پیمانکار ابلاغ می‌شود) جهت استفاده کارکنان درمحل رستورانها، استراحتگاهها، ساختمانهای فاقد رستوران و ... توزیع نماید.

۸- پیمانکار در طول مدت اجرای قرارداد مسئول حفاظت و حراست و تأمین امنیت کارگاه خود بوده و مکلف است با رعایت کلیه ضوابط کارفرما و عرف کار، ایمنی کارگاه و وسایل و تجهیزات و پرسنل خود و همچنین اشخاص ثالث را فراهم نماید .

۹- تأمین آب مصرفی در آشپزخانه جهت طبخ و شستشو و تأمین برق مورد نیاز پیمانکار در محل برای انجام کارهای مربوط به پیمان بر عهده کارفرما می باشد. پیمانکار تعهد می‌نماید که در مصرف آب و برق و حداکثر صرفه جویی لازم نماید.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱۰-پیمانکار موظف است در صورت بروز اشکال در تجهیزات بدلیل نقص فنی یا نیاز به قطعات و لوازم یدکی سریعاً بصورت مکتوب به کارفرما گزارش نموده و نسبت به رفع عیوب دستگاه اقدام نماید. هزینه‌های تعمیر، خرید و تعویض قطعات و سرویس تجهیزات و دستگاهها و کلیه ابزارآلات مورد نیاز تعمیر تماماً بعهده و با هزینه پیمانکار می‌باشد.

۱۱-پیمانکار موظف است بطور مستمر و روزانه از دستگاهها و تجهیزات، علی‌الخصوص سردخانه‌های بالای صفر و زیر صفر و سایر یخچالها و ... بازدید بعمل آورده و چک لیست مربوطه را تکمیل نموده و به نماینده کارفرما ارایه نماید، در صورتیکه بدلیل نقص فنی در دستگاهها و تجهیزات خسارتی به مواد و اجناس پیمانکار وارد آید و قبلاً به کارفرما گزارش نگردیده باشد، کارفرما هیچگونه تعهدی در قبال پرداخت خسارت نخواهد داشت.

۱۲-جایگزین نمودن تجهیزات و وسایل طبخ کارفرما که در طول مدت پیمان مستهلک و یا بدلیل عدم کارایی غیرقابل استفاده می‌گردند بعهده کارفرما خواهد بود. نظر نماینده کارفرما در تشخیص موارد مذکور قطعی و قابل اجراء می‌باشد.

۱۳-پیمانکار می‌تواند پیشنهادات خود را جهت ایجاد امکانات جدید یا گسترش امکانات قبلی به کارفرما ارائه نماید کارفرما پس از بررسی به صلاحدید خود عمل می‌نماید. بدیهی است پیمانکار حق ندارد بدون اخذ مجوز از کارفرما در خصوص تغییر، جابجائی، گسترش امکانات و .... اقدامی بعمل آورد.

۱۴- در صورتی که بنا به ضرورت، امکان طبخ و بسته بندی و نگهداری انواع موادغذایی داخل مجتمع فراهم نباشد پیمانکار موظف به تأمین محل مناسب مورد تأیید کارفرما جهت انجام موضوع قرارداد می باشد.

تبصره ۱: بدیهی است هزینه های مربوط به اجاره محل مذکور طبق نظر و تأیید کمیسیون معاملات کارفرما و پس از توافق با پیمانکار، به ایشان پرداخت می گردد .

تبصره ۲: لازم به ذکر است تهیه اقلام مورد نیاز و نحوه انجام کار مطابق با مفاد مندرج در قرارداد و تحت نظارت کارفرما صورت می پذیرد.

۱۵- در صورت لزوم (قطع شدن گاز مجتمع به دلیل انجام تعمیرات) هزینه تهیه، تأمین و خرید گاز مایع مصرفی (LPG) مورد نیاز تهیه و طبخ غذا بر عهده و با هزینه پیمانکار می‌باشد. بدیهی است در صورت عدم تأمین گاز مورد نیاز، کارفرما راساً اقدام نموده و کلیه هزینه ها با احتساب ۳۰ درصد بالاسری از صورت وضعیت همان ماه پیمانکار کسر خواهد شد.

ماده ۵ – حمل مواد غذایی ، توزیع و سرو غذا و دسر در رستوران ها و جابجایی کارکنان :

۱-تهیه، بارگیری، حمل و تخلیه کلیه مواد غذایی تا انبار و رستوران شرکت فجر انرژی خلیج فارس بعهده و هزینه پیمانکار می‌باشد.

۲-پیمانکار موظف است تعداد دو دستگاه وانت دیزلی یخچالدار دار و کولردار جهت توزیع غذای مجتمع مورد تایید نماینده کار فرما و HSE (مطابق مشخصات آیین نامه HSE-604-04) باشد جهت انجام خدمات تحت پیمان و در داخل محوطه مجتمع ، یک عدد وانت یخچالدار جهت انتقال تره بار مصرفی به مجتمع، یک عدد وانت مخصوص حمل گوشت و مواد پروتینی با شرایط مورد تایید دامپزشکی و کارفرما ،آماده به کار داشته باشد و پیمانکار تأیید می نماید که کلیه هزینه های مربوطه از جمله راننده، بیمه، سوخت و ...آنها را در قیمت های پیشنهادی خود جهت نرخ غذاها در نظر گرفته است و ازاین بابت هیچ گونه ادعایی نخواهد داشت.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۳-پیمانکار موظف به تهیه انواع وسائط نقلیه مورد نیاز برای انجام خدمات این قرارداد بوده و متعهد می‌گردد که وسائط نقلیه خود را در قبال اشخاص ثالث و همچنین در قبال آتش سوزی و خسارت ناشی از تصادفات و سایر سوانح بیمه کامل نماید در هر حال پیمانکارشخصاً مسئول کلیه عواقب ناشی از عدم اجرای مفاد بوده و مسئول پرداخت کلیه خسارتهای وارده جانی ومالی از این بابت خواهد بود.

۴- حمل و توزیع غذا در محل سالنهای غذا خوری از پیش تعیین شده توسط کارفرما و یا بصورت توزیع سیار در دیگهای مختلف به محلهایی که توسط کارفرما در شرح کار مشخص شده (و یا در حین انجام پیمان توسط کارفرما مشخص شود) برعهده و با هزینه پیمانکار می باشد.

۵-توزیع وعده نیمه شب و توزیع صبحانه توسط نیروی پیمانکار انجام می‌گیرد.

۶-مشخصات وسیله نقلیه مطابق بند ل (حمل و نقل و توزیع مواد غذایی) آیین نامه بهداشت اماکن طبخ و توزیع مواد غذایی در صنعت پتروشیمی HSE-604-04 مجهز به اتاقک محفوظ که قابل شستشو و گندزدایی باشد و درجه حرارت و رطوبت و اتمسفر آن قابل تنظیم باشد.

۷-محل توقف و پارک خودروهای پیمانکار در محل اجراء موضوع پیمان می‌بایست با نظارت و تأیید اداره حراست و نماینده کارفرما و اخذ مجوزهای لازم صورت پذیرد.

۸-هرگونه جابجایی پرسنل پیمانکار در هنگام شروع بکار و خاتمه کار و یا در حین انجام کار بمنظور مراجعه به محلهای مختلف کارفرما بعهده پیمانکار می‌باشد و کارفرما هیچگونه تعهدی در قبال تأمین خودرو نخواهد داشت.

۹-تأمین وسیله ایاب و ذهاب کارکنان پیمانکار بر عهده پیمانکار می باشد.

۱۰-در صورت درخواست کارفرما، پیمانکار موظف است نسبت به توزیع غذا، دسرها و نیمه شبی در قالب پکیج و بصورت بسته بندی شده وکیوم و مورد تأیید کارفرما اقدام نماید و هزینه های مربوط به بسته بندی و پکیج نمودن غذاها و دسرها در قیمت پیشنهادی پیمانکار لحاظ گردیده است.

ماده ۶ – ماه مبارک رمضان، ایام تعطیلات، مراسم ویژه و اعیاد:

۱-در صورت برقراری غذای ناهار طبق مفاد پیمان در طول ماه مبارک رمضان ممکن است تعداد دفعات توزیع غذاها افزایش و یا کاهش یابد. اضافه پرداختی بابت افزایش تعداد دفعات توزیع غذا و تغییر درساعات توزیع، به پیمانکار پرداخت نخواهد شد .

۲-به دلیل شرایط خاص ماه مبارک رمضان و ایام عید نوروز، تقلیل در آمار ناهار در روزکار و ایام تعطیل را خواهیم داشت که آمار تقریبی حدود آمار ناهار و شام و ایام تعطیل می‌باشد و به لحاظ این کاهش آمار، پیمانکار نمی‌تواند هیچ ادعائی داشته باشد.

۳- در روزهای پنج شنبه، جمعه و ایام تعطیلات نیز پیمانکار موظف است طبق آمار ارائه شده توسط کارفرما اقدام به طبخ و توزیع غذا نماید.

۴-پیمانکار در ایام ماه مبارک رمضان موظف است غذای کارکنان نوبتکار طبق آمار را در وعده های سحری و افطاری بر اساس برنامه غذایی ارائه شده توسط نماینده کار فرما به تعداد کافی و در راس ساعات شرعی تهیه ودر رستوران ها ویا به صورت بسته بندی به واحد های تابعه حمل در اختیار آنان قرار دهد.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۵-پیمانکار موظف به پذیرایی مراسم جشن، اعیاد و میهمانی‌هائی که از طرف کار فرما ابلاغ می گردد می‌باشد. بدیهی است کارفرما می بایست حداقل ۲۴ساعت قبل نوع و نحوه پذیرائی را به پیمانکار اعلام نماید. لذا پیمانکار می‌تواند نسبت به صدور صورت وضعیت برابر غذاهای سرو شده مطابق با پیمان اقدام و هزینه آن را دریافت نماید.

۶-در صورتی که کارفرما اقدام به برگزاری اردوها و تورهای سیاحتی تفریحی و ورزشی جهت کارکنان و خانواده ایشان نماید و به پیمانکار ابلاغ نماید، پیمانکار موظف است نسبت به تهیه، تأمین، حمل و توزیع و سرو غذا و نوشیدنی مطابق با در خواست کتبی کارفرما اقدام و هزینه های انجام شده را مطابق با مفاد پیمان بر آورد می کند و در صورت وضعیت مطالبات همان ماه منظور نماید.

ماده ۷ – ورود و خروج مواد غذایی ، لوازم و تجهیزات :

۱-پیمانکار موظف است ترتیبی اتخاذ نماید تا کلیه مواد غذائی و مواد اولیه مورد نیاز را روزهای شنبه الی چهارشنبه و در ساعات اداری (۸:۱۵ صبح لغایت ۱۶) به انبار رستوران وارد نماید. در غیر این صورت طبق دستور کارفرما، حراست از ورود مواد غذائی بعد از وقت اداری و بدون هماهنگی قبلی جلوگیری به عمل خواهد آورد.

۲-هر گونه ورود و خروج مواد غذایی، لوزام و تجهیزات با درخواست کتبی پیمانکار و پس از تأیید دستگاه نظارت انجام می‌گردد.

۳-پیمانکار نمی‌تواند بدون موافقت کارفرما مواد غذائی و یا هیچ یک از لوازم متعلق به کارفرما و یا خودش را از محیط اجرای موضوع پیمان (رستوران و ....) خارج نماید.

۴-پیمانکار موظف است کلیه ضایعات مرغ، گوشت و چربی و ... را بصورت روزانه از مجتمع خارج نماید و نگهداری آن در سردخانه و انبار به هیچ عنوان قابل قبول نمی‌باشد.

۵-پیمانکار وکارکنان وی بدون اخذ مجوز کتبی از کارفرما حق خروج مواد اولیه خام و پخت شده را نخواهد داشت.

۶- پیمانکار موظف است مواد غذایی را که کارفرما بنا به دلایل بهداشتی و کیفیتی برای خروج از مجتمع اعلام می‌نماید فوراً و بدون معطلی از مجتمع خارج نماید. در غیر این صورت دستگاه نظارت و HSE کارفرما مجاز می‌باشد با هماهنگی حراست و پس از تنظیم صورتجلسه، نسبت به معدوم نمودن آن و یا خروج اقلام مذکور از مجتمع اقدام و با ۳۰٪ بالاسری به حساب پیمانکار منظور می‌نماید.

ماده ۸ – تهیه مواد ضد عفونی کننده، شستشو ظروف و تجهیزات و رفع گرفتگی فاضلاب ها و نظافت آشپزخانه و رستوران:

۱-پیمانکار موظف است در سرویسهای بهداشتی و حمام های داخلی آشپزخانه به میزان کافی، صابون مایع، دستمال کاغذی رولی، حشره‌کش، خوشبوکننده، به هزینه خود تهیه و قرار دهد.

۲- پیمانکار موظف به تهیه و استفاده از اسپری های خوشبو کننده در رستوران و سالن غذاخوری قبل از سرو هر وعده غذا می‌باشد.

۳-پیمانکار موظف است محیط رستوران، آشپزخانه، سرویسهای بهداشتی و حمام داخلی آشپزخانه را حسب مورد روزانه حداقل یک مرتبه با مواد پاک کننده و ضدعفونی کننده با رعایت آداب طهارت اسلامی تمیز نماید.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۴-پیمانکار موظف است برای شستن ظروف از آب گرم و مواد پاک کننده مرغوب مورد تأیید کارشناس بهداشت استفاده نماید، مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده آنتی باکتریال بایستی همواره به میزان لازم در اختیار کارکنان پیمانکار باشد. سبزیجات و میوه جات بدون استثناء بایستی با مواد ضد عفونی کننده شستشو شوند.

۵-مسئولیت شستشوی کلیه ظروف، تجهیزات، ابزارکار، نظافت میزهای ناهارخوری، سالنهای غذاخوری، محوطه آشپزخانه، سرویسهای بهداشتی و حمام داخلی آشپزخانه و جمع آوری زباله ها و انتقال به مکان مربوطه به عهده پیمانکار می‌باشد.

۶- تهیه و تأمین صابون مایع، دستمال کاغذی رولی، حشره‌کش، خوشبوکننده و بوگیر توالت و نظافت روزانه و شستشوی سرویس های بهداشتی رستوران که مختص استفاده کارکنان کارفرما می‌باشد، بر عهده کارفرما می‌باشد.

۷- باز کردن مسیر و رفع گرفتگی هر یک از آبراه‌ها، کانالهای خروجی و لوله‌های فاضلاب و چربی‌گیرها و سپتیک‌های رستورانها، بر عهده و هزینه کارفرما خواهد بود.

۸-تخلیه سپتیک رستورانها بر عهده کارفرما می‌باشد.

۹-پیمانکار موظف است در صورت مشاهده حشرات و جانوران موذی مراتب را فوراً به ناظر رستوران اعلام تا نسبت به سمپاشی محوطه رستوران از طریق اداره بهداشت و واحد ایمنی کارفرما اقدام گردد. در صورت سهل‌انگاری پیمانکار و مشاهده موارد مذکور عواقب ایجاد شده و بروز هرگونه مشکل، مسئولیت آن بعهده پیمانکار خواهد بود.

۱۰-پیمانکار موظف است ظروف غذاخوری را با دستگاه ظرفشوی اتوماتیک یا دستی (حسب مورد)، بصورت کاملاً بهداشتی شستشو نماید.

۱۱-پیمانکار موظف است حداقل روزانه یکبار با مواد پاک کننده وچربی بر نسبت به پاک نمودن جرمها و ضایعات دستگاههای طبخ اقدام نماید.

۱۲-پیمانکارموظف است مواد زائد و زباله‌های باقیمانده از انجام خدمات موضوع قرارداد را در داخل پلاستیک‌هایی که به این منظور تهیه می‌نماید، با رعایت نکات ایمنی و بهداشتی بصورت تفکیک شده جمع آوری نموده و در زمان‌های مشخص و محل‌هایی که به منظور دفع زباله ازسوی نماینده کارفرما تعیین می‌گردد قرار دهد.

۱۳-کارفرما متعهد است به منظور برطرف کردن حشرات و جانوران موذی و ناقل میکروب عملیات سم پاشی را به تشخیص نماینده کارفرما در محوطه رستورانها در اوقاتی که تعیین می‌گردد و با رعایت جمیع جوانب ایمنی و بهداشتی انجام دهد.

۱۴-پیمانکار موظف است هر روز پس از انجام خدمات تحت پیمان نسبت به تنظیف ضدعفونی ومیکروب زدائی وسایل، ادوات و لوازمی که در اختیار دارد اقدام نماید بنحوی که باعث تداخل در انجام تعهدات کارهای تحت پیمان نگردد.

۱۵-پیمانکار موظف است کلیه دستورالعملهای ایمنی و بهداشتی شرکت ملی صنایع پتروشیمی(که ضمیمه قرارداد شده یا نشده باشد) را که از طریق واحد ایمنی و دستگاه نظارت اعلام می گردد رعایت نماید مسئولیت عدم رعایت این موارد به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

ماده ۹ – برنامه غذایی و سفارش آمار جهت طبخ و توزیع غذا و دسر:

۱-آمار کلی هر نوبت از صرف غذا (ناهار، شام و نیمه شب) حداقل ۲۴ ساعت قبل از آن از طرف دستگاه نظارت به پیمانکار اعلام می گردد. در این رابطه دستگاه نظارت می تواند آمار کلی هر نوبت از صرف غذا را به صورت دوره ای (هفتگی یا ...) به پیمانکار اعلام نماید ولی تغییرات آن به شکلی که پیمانکار فرصت کافی جهت تهیه مواد و طبخ غذای هر نوبت را داشته باشد به وی اعلام می‌گردد.

۲-در صورتیکه آمار پیشنهادی روزانه کارفرما افزایش یابد پیمانکار موظف به تامین غذا ازهمان نوع و طبق برنامه غذایی ابلاغ شده همان وعده می باشد.

۳-زمان سرو غذا بر اساس اعلام کارفرما و پس از پایان ساعت مشخص شده مابقی غذای سفارش شده تحویل نماینده کارفرما داده خواهد شد.

۴-پیمانکار موظف است در تهیه غذاهای روزانه و مواد اولیه آنها کمیت و کیفیت مندرج در اسناد، جداول و مقادیر منضم به پیمان را رعایت نماید.

۵-کارفرما برنامه غذائی ماهیانه یا دوهفتگی را یک هفته قبل، از نوع غذاهای مندرج در جدول، مطابق برنامه زمانبندی تنظیم و ابلاغ خواهد نمود، لیکن این حق برای کار فرما محفوظ است که تعداد غذاهای تحویلی در برنامه را که ابلاغ می‌نماید ۲۵٪ افزایش یا کاهش دهد. همچنین کارفرما می‌تواند با ابلاغ کتبی تا ساعت۳۰/ ۸ هرروز برنامه روزانه ابلاغ شده قبلی را به لحاظ تعداد (۳ نوع غذاهای تحویلی) تا ۱۰ درصد افزایش یا کاهش دهد.

۶-در صورتیکه ورود، فروش یا طبخ ماده و یا موادی از مواد اولیه از طرف دولت یا مقامات مسئول مملکتی/ بهداشتی ممنوع اعلام گردد، کارفرما بایستی با رعایت تفاوت قیمت، جانشین آن ماده یا مواد را به پیمانکار کتباً معرفی نموده و با ذکر میزان مصرف از پیمانکار بخواهد که از آن مواد استفاده نماید، در هرحال پیمانکار ملزم به قبول و اجرای دستور کارفرما خواهد بود.

۷-پیمانکار متعهد می گردد مواد مورد نیاز طبخ وعده های غذایی روزانه را مطابق برنامه غذایی (به استثناء گوشت گوسفند، گوساله، مرغ و ماهی گرم) مصوب کارفرما از ۱۰ روز قبل در انبار و یا حسب مورد در سردخانه داخل شرکت فجر انرژی خلیج فارس ذخیره نماید و چنانچه مطابق برنامه غذایی اقدام نگردد کارفرما مجاز می باشد طبق جدول جرائم نسبت به اعمال جرائم اقدام نماید.

۸- در صورتی که هر گونه مواد غذائی در بازار کمیاب یا نایاب گردد از ۱۰ روز قبل از اینکه موجودی انبار و سردخانه تمام شود موضوع را کتباً به اطلاع نماینده کارفرما رسانیده و کسب تکلیف نماید. در صورت عدم هماهنگی و قصور پیمانکار، کارفرما مجاز خواهد بود طبق بند جرایم اقدام نماید. نظر کارفرما در این مورد قطعی و مورد قبول پیمانکار می باشد.

۹- پیمانکار مجاز به تغییر برنامه غذایی بدون اخذ موافقت کتبی از کارفرما نمی‌باشد.

۱۰- پیمانکار در صورت داشتن دلایل موجه و قابل قبول جهت تغییر برنامه غذایی، موظف است حداقل ۷۲ ساعت قبل آن در خصوص تغییر دادن برنامه غذایی درخواست کتبی خود را به کارفرما تحویل نماید و در صورت موافقت کارفرما نسبت به تغییر برنامه غذایی اقدام نماید.

۱۱- چنانچه کارفرما غذا و یا دسر مخصوصی خارج از ردیف‌های قرارداد جهت میهمانان VIP یا کارکنان شرکت درخواست نماید پیمانکار موظف است پس از توافق قیمت با دستگاه نظارت نسبت به طبخ و توزیع آن اقدام نماید.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱۲- نماینده کارفرما، درساعات مقررشده جهت توزیع غذا در رستوران نسبت به ثبت اسامی افراد مراجعه کننده در بدو ورود و ارایه فیش غذا به کارکنان (باسیستم مکانیزه موجود /دستی) و همچنین ثبت آمار غذاهای ارسالی برای خارج از رستوران (محل‌هایی که فاقد رستوران می‌باشند) و جمـع بندی آمار مذکور پایان روز اقدام و گزارش عملکرد روزانه پیمانکار (تأییدیه غذا) را به پیمانکار تحویل می نماید.

ماده ۱۰ - حفاظت فنی و بهداشتی :

۱-پیمانکار مکلف است کلیه دستورالعمل‌های شورای عالی حفاظت فنی و وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی را به هزینه خود در محدوده موضوع قرارداد خود رعایت نماید. تهیه هرگونه کالا و تجهیزات ایمنی بمنظور اجرای مصوبات حفاظت فنی و آئین نامه حفاظتی قانون کار تکلیف پیمانکار می‌باشد و هرگاه قصور پیمانکار در این خصوص منجر به خسارت مالی و جانی به کارفرما، کارکنان کارفرما،کارکنان پیمانکار و اشخاص ثالث گردد، پیمانکار مسئول جبران خسارت وارده می‌باشد و به این جهت پیمانکار کارفرما را بری الذمه نموده است.

۲- پیمانکار در طول مدت قرارداد مسئول کامل کلیه اقدامات کارکنان خود بوده و تعهد می‌نماید کلیه قوانین و مقررات عمومی و نیز دستور العمل‌های ایمنی، بهداشتی، انضباطی و حراستی کارفرما را در مورد تمامی کارکنانی که برای اجرای مفاد این قرارداد مورد تایید کارفرما قرار گرفته اند رعایت نماید.

ماده ۱۱– تعهدات پیمانکار

۱-۱۱) کلیه کسانی که در اجرای این قرارداد مشغول به فعالیت می‌باشند کارکنان پیمانکار خواهند بود و کارفرما مطابق ماده ۹ و سایر موارد مندرج در این قرارداد در مقابل کارکنان پیمانکار هیچ‌گونه تعهدی از نظر استخدام و غیره را نداشته و هرگونه ادعائی در این رابطه از طرف پیمانکار و یا کارکنان وی علیه کارفرما مسموع نخواهد بود. ضمناً پیمانکار موظف به تهیه بیمه نامه مسولیت مدنی به تعداد ۴ نفر بی‌نام به هزینه خود و با هماهنگی کارفرما می‌باشد.

۲-۱۱)پیمانکار باید جهت انجام تعهدات خود در این قرارداد نیروی انسانی مجرب به تعداد مکفی به کار گمارد به گونه‌ای که خدمات ارائه شده در رستوران در تمامی ساعات شبانه‌روز به بهترین نحو اجرا شود. بدیهی است تعداد نفرات شاغل در پیمان نباید از تعداد نفرات موجود بیشتر شود.

۳-۱۱) در صورت کاهش نفرات به هر دلیل، پیمانکار می‌تواند در صورت تایید دستگاه نظارت و با رعایت شرایط ذیل نسبت به جایگزینی فرد مربوطه اقدام نماید:

الف) کسب رضایت و توافق کارفرما

ب) اخذ مجوز اداره کار (در صورت به کار گیری فرد جدید)

ج) مختومه شدن پرونده فرد خارج شده از سازمان در اداره کار و امور اجتماعی(در مواردی که طرح شکایت یا مواردی نظیر آن انجام می پذیرد)

۴-۱۱)پیمانکار می‌بایست برای کارکنان خود کارت شناسایی(تردد) و برای خودروهای خود مجوز عبور از کارفرما اخذ نماید. الصاق کارت شناسایی بر روی سینه کارکنان پیمانکار الزامی می‌باشد.

۵-۱۱)تسویه حساب با پیمانکار در پایان قرارداد منوط به استرداد کارت‌های ذکر شده در بند فوق می‌باشد.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۶-۱۱) پیمانکار موظف است دو نفر سرآشپز مورد تایید دستگاه نظارت را با هزینه خود استخدام و به کار گمارد. در غیر این صورت، کارفرما یک نفر را استخدام و کلیه هزینهای آن را با ۱۵٪ بالاسری به حساب پیمانکار منظور خواهد کرد. سرآشپز می‌بایست دارای مدرک معتبر سرآشپزی بوده یا سوابق معتبر مورد تایید کارفرما را داشته باشد و پیمانکار می‌بایست مستندات مثبته را در ابتدای شروع قرارداد آنها در اختیار کارفرما قراردهد

۷-۱۱) پیمانکار موظف است یک نفر نماینده تام‌الاختیار در زمان روزکاری و یک نفر نماینده تام الاختیار شب (مدیر شب)خود را ظرف مدت ۱۰ روز پس از ابلاغ قبولی پیشنهاد کارفرما کتباً به ایشان معرفی نماید.

۸-۱۱) نماینده/نماینده‌های پیمانکار موظف هستند در تمام ساعات شبانه‌روز در دسترس بوده و یا در محل اجرای کار حضور داشته باشد هرگونه ابلاغیه‌ی کتبی یا شفاهی به نماینده یا نمایندگان پیمانکار به منزله ابلاغ به پیمانکار می‌باشد.

۹-۱۱). پیمانکار مسئولیت عملکرد نیروهای تحت اختیار خود را بر عهده داشته و در صورت وارد آمدن هرگونه خسارت مادی یا معنوی شخصاً می‌بایست موارد پیش آمده را مطابق با نظر کارفرما برطرف نماید.

۱۰-۱۱)پیمانکار می‌بایست حداکثر ظرف مدت ۲۰روز پس از شروع به کار عملیات موضوع قرارداد نسبت به تهیه البسه کارکنان خود مطابق با اسناد قرارداد اقدام نماید بدیهی است در صورت عدم تهیه البسه ظرف مدت مذکور کارفرما راساً اقدام به تهیه آنها نموده وهزینه آن را با ۲۵٪ درصد بالاسری به حساب پیمانکار می‌گذارد.

۱۱-۱۱)پیمانکار موظف است قبل از شروع به کار اسامی کارکنان ابوابجمعی خود را با قید مشخصات کامل همراه با مدارک (رونوشت شناسنامه و کارت ملی و گواهی عدم سوءپیشینه ونشانی محل سکونت) جهت صدور کارت شناسایی اعلام و در صورت کاهش یا افزایش نیروهای خود نسبت به تهیه و گزارش آن اقدام نماید.

۱۲-۱۱)چنانچه کارفرما از طرز رفتار و یا عملکرد نفر/نفرات پیمانکار رضایت نداشته باشد مراتب را کتباً به پیمانکار ابلاغ و ایشان موظف است سریعاً به مسئله رسیدگی نموده و اقدام لازم صورت گیرد.

۱۳-۱۱)پیمانکار ملزم است برای کلیه کارکنان خود گواهی سلامت و کارت بهداشت از مرکز بهداشت و یا بهداشت اتحادیه صنف مربوطه اخذ نماید و در پایان دوره مربوطه کارت بهداشت را مرتباً تمدید نماید.(مدت اعتبار کارت مذکور برای کارگران موضوع این قرارداد ۶ ماه می‌باشد)

۱۴-۱۱)کارکنان پیمانکار که با مواد غذایی سرو کار دارند می‌بایست در حین انجام کار دارای لباس‌کار مناسب، پاکیزه و متحدالشکل(سفید) به علاوه دستکش و کلاه یکبارمصرف باشند. هزینه تهیه البسه کارگران رستوران(روپوش آستین بلند، ساق دست یکبارمصرف ، پیش بند، کلاه یکبارمصرف ، دستکش فلزی، روپوش جابه‌جایی بار و تردد بین رستوران، انواع دستکش و غیره) به عهده و هزینه پیمانکار می‌باشد.

۱۵-۱۱)کلیه نیروهای پیمانکار ملزم به رعایت و حفظ موارد بهداشتی، اخلاقی و شئونات اسلامی در رفتار و عملکرد خود بوده و در صورت بروز هرگونه مورد، پیمانکار ملزم به اخراج فرد خاطی و جایگزینی فرد مناسب و مورد تأیید نماینده/نمایندگان کارفرما خواهد بود.

۱۶-۱۱) کارفرما آمار پخت غذا برای هر وعده و هر نوع غذا را حداقل ۴۸ساعت قبل به پیمانکار اعلام می‌نماید. پیمانکار می‌بایست به میزان مورد نیاز و با استفاده از تجربیات و سوابق قبلی مسئول رستوران، کارشناس تغذیه و سیستم حضور و غیاب برمبنای نفرات حاضر در مجتمع، نسبت به پخت، تهیه و توزیع غذا اقدام نماید. بدیهی است هیچ عذر و یا بهانه‌ای از طرف پیمانکار در خصوص کمبود و یا نبود غذا مورد قبول نبوده و در صورت عدم تهیه غذا به مقدار کافی کارفرما راساً اقدام و تمامی هزینه ها را با احتساب ۲۵درصد بالاسری به حساب پیمانکار منظور می‌نماید.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

بدیهی است در صورت ورود مهمان و یا نفراتی به شرکت(خارج از برنامه روتین و روزانه) کارفرما تا قبل از ساعت ۱۰صبح همان روز آمار اضافه شده را به پیمانکار اعلام می‌کند.

۱۷-۱۱)کارفرما نوع غذای هر هفته را ابتدای هفته قبل به پیمانکار اعلام می‌نماید ولی این حق برای کارفرما محفوظ است که ۴۸ ساعت قبل از سرو، نوع غذا را تغییر دهد. بدیهی است که کارفرما می‌تواند با ابلاغ کتبی تا قبل از ساعت ۱۰ صبح همان روز برنامه روزانه ابلاغ شده را از نظر تعداد غذا ۲۵٪ (بیست و پنج درصد) افزایش دهد.

۱۸-۱۱)در صورتی‌که کارفرما نیاز به سفارش غذا خارج از جداول شماره(۱ الی۳) را داشته باشد، قیمت غذای مذکور به صورت توافق فی مابین کارفرما و پیمانکار تعیین و محاسبه خواهد شد.

۱۹-۱۱)کارفرما می‌تواند در صورت تمایل در هر وعده غذائی بیش از یک نوع غذا سفارش دهد و آمار آنها را جداگانه به پیمانکار اعلام نماید. بدیهی است که پیمانکار ملزم به تهیه و پخت غذای رژیمی به تعداد مورد نظر کارفرما(طبق آمار ارائه شده) می‌باشد.

۲۰-۱۱) نوع غذاهای موضوع قرارداد و بهای آن مطابق جدول شماره۱(پیوست بخش چهارم پیمان) بوده که از طرف کارفرما طی برنامه هفتگی تنظیم شده و به پیمانکار ابلاغ می‌گردد.

نکته: پیمانکار ملزم است که نوع و کیفیت(بهترین مواد اولیه) اجزای تشکیل‌دهنده هر یک از غذاها را به تأیید کارفرما برساند.

۲۱-۱۱) پیمانکار ملزم به اجرای برنامه‌های غذائی ارائه شده از سوی کارفرما می‌باشد. کارفرما می‌تواند برنامه‌های مختلف غذائی را جهت اجرا به پیمانکار ابلاغ نماید.

۲۲-۱۱)پیمانکار موظف است مواد اولیه غذایی را از نظر نوع، کیفیت و بسته‌بندی مطابق نظر کارفرما و جداول مندرج در پیمان تأمین نماید. (برنج ایرانی (برنج مصرفی غذای رژیمی برنج قهوه ای باشد) و گوشت گرم ایرانی کشتار روز صنعتی)(با بهترین مواد اولیه و گوشت گرم قرمز و سفید کشتار روز صنعتی ایرانی)

مواد اولیه: شامل حبوبات، سبزیجات، گوشت و سایر مواد پروتئینی، میوه، صیفی‌جات می‌باشد.

تبصره۱)پیمانکار می‌بایست تمامی مواد غذایی خود را براساس نوع و نشان تجاری معتبر(برند) و مشخص شده از طرف کارفرما خریداری و استفاده نماید. لیست نشان‌های معتبر(برندها) مورد تأیید کارفرما پیوست پیمان قرار گرفته و در طول مدت پیمان حسب تشخیص کارفرما و شرایط بازار، به روزرسانی می‌گردد.

۲۳-۱۱)کلیه مواد اولیه خریداری شده توسط پیمانکار می‌بایست پس از تأیید کارفرما وارد انبار رستوران گردد. کلیه مواد غذائی می‌بایست به صورت بسته‌بندی شده، دارای علامت استاندارد ایران و تاریخ مصرف مدت‌دار(حداقل ۶ ماه به تاریخ انقضاء باقی‌مانده باشد و یا حداقل۵۰درصد از تاریخ مصرف بیشتر تجاوز ننموده باشد)، جدول ارزش غذایی، پروانه بهره‌برداری، محتویات، آدرس تولیدکننده داشته باشند و وجود این مشخصات برای تمامی مواد اولیه غذایی الزامی می‌باشد.

۲۴-۱۱)چنانچه در طول اجرای پیمان به تشخیص کارفرما اقلام غذایی خریداری شده دارای شاخصه/ شاخصه‌های نامطلوب تغذیه‌ای و بهداشتی باشند(حتی در صورت دارا بودن فاکتورهای بهداشتی) پیمانکار موظف به از رده خارج کردن آن/ آنها بوده و به هزینه خود اقلام جدید مورد تأیید کارفرما را جایگزین نماید.

تبصره:پیمانکار موظف است کلیه مواد اولیه غذایی و هر آنچه که با موضوع این قرارداد ارتباط دارد از جنس، نوع و نشان تجاری معتبر(برند) مورد تایید کارفرما خریداری و استفاده نماید. بدیهی است در این خصوص کارفرما در ابتدای قرارداد نسبت به معرفی سه نشان تجاری معتبر(برند) از هر کالا و جنس به پیمانکار اقدام می‌نماید و از ورود کالا یا اجناسی که خارج از لیست اعلامی تأمین شده باشند جلوگیری می‌نماید و لذا پیمانکار موظف به تأمین کالاهای معرفی شده به هزینه خود می‌باشد.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

تبصره: پیمانکار موظف است مواد غذایی که مورد تایید کارفرما نمی باشد را حداکثر در همان روز کاری(در ساعات اداری) از مجتمع خارج نماید.

۲۵-۱۱)پیمانکار تعهد می‌نماید که نسبت به تهیه و پخت و سرو غذای گرم در طول شبانه‌روز و تهیه مواد اولیه آن با کیفیت مندرج در اسناد پیمان و طبق جداول پیوست قرارداد اقدام نماید به نحوی که اغذیه کاملاً مطبوع و مورد تأیید کارفرما باشد و اقلام فاسد شدنی را در سردخانه‌ها و با رعایت نکات بهداشتی نگهداری نماید.

۲۶-۱۱)پیمانکار می‌بایست نسبت به سرو هر سه وعده غذایی نهار، شام و صبحانه بر اساس ساعات اعلامی کارفرما در محل رستوران اقدام نماید. بدیهی است پیمانکار می‌بایست پیش‌بینی لازم به منظور ارایه خدمات مناسب و مورد تایید دستگاه نظارت به هزینه خود انجام دهد.

۲۷-۱۱)پیمانکار می‌بایست در رستوران پیمانکاری نسبت به توزیع غذای نهار و سرو آن اقدام نماید.

۲۸-۱۱)به منظور سرو و توزیع اغذیه پیمانکار موظف به تهیه و تأمین انواع چاشنی‌های غذائی(سس گوجه، سس فلفل، فلفل سیاه، روغن زیتون، آبلیمو، پودرسیر و آویشن، آبغوره، سس سیر، سرکه سیب) و هم‌چنین دستمال کاغذی به همراه وعده‌های غذائی ناهار و شام جهت رستوران و واحدهای سطح مجتمع و مهمانسراها می‌باشد.

۲۹-۱۱)پیمانکار می‌بایست از لبنیات تماماً کم چرب و پروبیوتیک استفاده نماید.

۳۰-۱۱)در هر زمان که کارفرما تشخیص دهد که هر کدام از مواد اولیه غذائی کیفیت مطلوب را دارا نمی‌باشد، پیمانکار می‌بایست حداکثر ظرف مدت ۷۲ ساعت مواد غذائی با کیفیت مورد کارفرما جایگزین نماید.

-مواد غذائی خام مانند گوشت قرمز، مرغ، ماهی، برنج، حبوبات و سبزیجات و غیره می‌بایست مطابق با حد و اندازه کمی و کیفی مورد نماینده/ نمایندگان کارفرما تهیه شود. هم‌چنین در خصوص ورود آنها می‌بایست مطابق مواد این قرارداد عمل شود.

۳۱-۱۱)پیمانکار می‌بایست غذاهای با کیفیت را تهیه و ارائه نماید و از تحویل غذاها و سایر اقلام بدون کیفیت، خراب و فاسد جداً خودداری نماید، نماینده/ نمایندگان کارفرما کیفیت غذاها را کنترل و بررسی می‌نماید.

۳۲-۱۱)پیمانکار می‌بایست قبل از ورود هرگونه مواد غذائی به رستوران و قبل از تخلیه آن و نیز قبل از خروج هرگونه مواد غذائی از رستوران هماهنگی لازم را با نماینده/ نمایندگان کارفرما به عمل آورد.

لازم به توضیح است ورود بار در ساعت های خارج از ساعات اداری و روزهای تعطیل ممنوع می‌باشد.

۳۳-۱۱)نان مورد استفاده در رستوران می‌بایست به صورت نان تازه تنوری سبوس‌دار، شویددار، زیره دار، کنجددار تهیه و سرو گردد. هم‌چنین خرید مواد اولیه و نیروی انسانی لازم جهت طبخ نان تازه بر عهده پیمانکار می‌باشد.

۳۴-۱۱)میوه ارائه شده به عنوان دسر می‌بایست از بالاترین کیفیت، بدون کوچکترین زدگی و از میوه‌های مناسب هر فصل استفاده شود. میزان میوه ارائه شده جهت میوه‌های دانه‌ای(سیب، پرتقال، موز،...) یک عدد میوه بزرگ و یا دو عدد میوه متوسط و جهت میوه‌های وزنی(انگور ،گیلاس،...) به میزان ۲۵۰ گرم جهت هر نفر خواهد بود.

۳۵-۱۱)درصورت عدم وجود میوه فصل مناسب پیمانکار با تایید نظارت بایستی از جایگزین‌هایی مانند شیر، دنت، چهار مغز و کمپوت با کیفیت با نشان استاندارد(یک قوطی به ازای هر دو نفر) حداکثر به تعداد ۲ بار در هفته استفاده نماید.

۳۶-۱۱)هزینه تأمین، بارگیری و جابجایی، حمل و باراندازی کلیه مواد اولیه غذایی مورد نیاز اجرای موضوع قرارداد به محل رستوران‌های کارفرما به عهده پیمانکار می‌باشد.

۳۷-۱۱)آشپزخانه و رستوران‌ها و تمامی اماکن، تأسیسات و تجهیزات و لوازم جانبی و ظروف موجود در آنها متعلق به کارفرما و در حد مقدورات ایشان بوده که جهت اجرای صحیح و مناسب عملیات به صورت امانی در اختیار پیمانکار قرارداده می‌شود.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

تبصره: بدیهی است تمامی هزینه‌های مربوط به تعمیر و نگهداری تجهیزات و لوازم آشپزخانه برعهده و به هزینه پیمانکار می‌باشد. پیمانکار موظف است در صورت خرابی دستگاه و تا مادامی که آن تجهیز تعمیر و یا تعویض نشده است نسبت به جایگزینی تجهیزات به هزینه خود اقدام نماید و از این بابت نمی بایست هیچ تغییری در ارایه خدمات رستوران اتفاق بیافتد.

لازم به ذکر است هرگاه کارفرما احساس نماید که پیمانکار نسبت به انجام تعمیرات و نگهداری تجهیزات و لوازم رستوران کوتاهی می‌نماید راسا اقدام و تمامی هزینه ها با احتساب ۱۵ درصد بالاسری به حساب پیمانکار منظور خواهد شد.

۳۸-۱۱)پیمانکار ملزم به عودت سالم کلیه تجهیزات و لوازم امانی و به تعداد تحویل گرفته شده از کارفرما و با استهلاک معقول می‌باشد و در صورت مکسور، مفقود و یا خرابی، موظف به جایگزینی و یا پرداخت غرامت به کارفرما در پایان قرارداد خواهد بود.

۳۹-۱۱) کارفرما هیچ‌گونه عذر و یا بهانه‌ای در خصوص پایین بودن کیفیت و کمیت غذا و هرگونه سرویس‌دهی به دلیل عدم وجود و یا کفایت وسایل و تجهیزات آشپزخانه و رستوران را قبول نمی‌نماید. بدیهی است پیمانکار می‌بایست نسبت به تهیه و تامین کلیه اقلام مصرفی مورد نیاز اجرای عملیات تهیه و طبخ غذا موضوع پیمان به شرح : تهیه و تامین انواع چاقو شامل چاقو قبضه ای دسته پلاستیکی، چاقو سلاخی، چاقو آشپزخانه در سایزهای مختلف، چاقو سالادزنی، چاقو لیزری، انواع ساطور، چاقو تیز کن، پوست گیر دستی، انواع صافی دسته‌دار و صافی استیل، تیغه چرخ گوشت ۴۲، انواع پنجره چرخ گوشت کبریتی، نخودی، سوزنی، درشت چرخ ۴۲، انواع کفگیر و دسته کفگیر تک پرس و دو پرس، سفره یا پلاستیک شفاف روی میز، انواع شیلنگ آب، انواع ظروف جای آبغوره و غیره، انواع تشت پلاستیک در سایزهای مختلف، انواع چهارپایه پلاستیکی جهت نشستن، انواع قیف شیرینی پزی ریز و درشت، انواع سطل زباله ۶۰ لیتری و ۲۰ لیتری و ۱۰ لیتری، انواع ملاقه خورشتی و پلاستیکی جهت سالاد، پولک زن، درباز کن، انواع کاردک، انواع ظروف جای ادویه، بیف کوب، انواع سیخ کباب کوبیده و سیخ جوجه و سایر لوازم و تجهیزات مصرفی با تایید کارفرما با هزینه خود اقدام نماید.لازم به توضیح است هرگاه کارفرما تشخیص دهد که پیمانکار در انجام تعهدات خود و یا تامین لوازم و تجهیزات مورد اشاره در بالا کوتاهی و تاخیر نماید، راسا اقدام به تهیه و کلیه هزینه های مربوطه را با اعمال ۱۵درصد بالاسری به حساب پیمانکار منظور نماید.

۴۰-۱۱) تأمین کلیه ظروف یکبار مصرف ماکروفری مدل و برند مورد تایید کارفرما شامل ظرف برنج، کاسه خورشتی، کاسه سالاد، کاسه خرما ، ظرف دورچین غذا ، پکیج قاشق چنگال یکبار مصرف آماده شامل قاشق، چنگال، کارد، فلفل سیاه، خلال دندان کاور دار ، لیوان و رول پلاستیک، مقوا و کارتن پکیج بسته‌بندی، کارتن پیتزا و هرگونه (ظروف یکبار مصرف ماکروفری، گیاهی) و پلاستیک مخصوص مورد نیاز حمل(برای هر پرس) جهت تمامی وعده‌های غذائی(حداقل به تعداد۴۰۰پرس غذا) برعهده و به هزینه پیمانکار می‌باشد.

لازم به ذکر است پیمانکار می‌بایست نسبت به ارایه و توزیع وعده نیمه شبی و یا صبحانه در ظرف یکبار مصرف و به صورت پکیج بسته بندی پک شده تک نفره و وکیوم شده به هزینه خود اقدام و تمامی هزینه‌های مربوطه را در قیمت های پیشنهادی خود اعمال نماید.

۴۱-۱۱)میز اردور درون رستوران مخصوص سالاد بوفه آزاد بوده که پیمانکار موظف است در صورت درخواست کارفرما همه روزه نسبت به تکمیل میز اردو به شرح: یک نمونه سالاد(طبق برنامه کارفرما)، خیار، گوجه، کاهو، هویج خرد شده سبزیجات پخته(شامل کدو، شلغم،لبو ، گل کلم، سیب‌زمینی، لوبیای پخته شده، کلم بروکلی، نخودفرنگی، ذرت، نخود) و پیاز به صورت جداگانه و مورد تایید کارفرما و هم‌چنین تمامی چاشنی جات مورد نیاز آن میز شامل آبلیمو، آبغوره، روغن زیتون، سس فلفل، پودر سیر، نوشیدنی کامبوجا، سس سیر، سرکه سیب، جوانه غلات و ..... نماید. بدیهی است در صورت‌حساب‌های پیمانکار، در صورت درخواست کارفرما

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

برای تهیه میز اردور، فقط هزینه سالاد متناسب با آن روز و به تعداد آمار غذا محاسبه و پرداخت خواهد شد و هزینه‌ای بابت خیار، گوجه، هویج خرد شده و ..... محاسبه و پرداخت نمی‌گردد.

۴۲-۱۱)پیمانکار موظف است نسبت به تهیه و طبخ غذای هر دو رستوران کارفرما در مجتمع اقدام نماید.

۴۳-۱۱)پیمانکار متعهد می‌گردد جهت توزیع غذای گرم ناهار، شام و صبحانه در مجتمع و واحدها و مهمانسراهای شرکت از ظروف یکبار مصرف ماکروفری (و در صورت صلاحدید ظرف یکبارمصرف گیاهی یا آلومینیومی) استفاده نماید(ظروف درب‌دار) و توزیع اغذیه با ماشین مخصوص حمل بهداشتی صورت پذیرد و هزینه تهیه ظروف یکبار مصرف و تأمین وسیله حمل بهداشتی جهت توزیع در تمامی مکان‌های مورد نظر کارفرما به عهده پیمانکار می‌باشد.

۴۴-۱۱)ساعات کار رستوران و توزیع غذای وعده‌های ناهار شام و نیمه‌شبی(صبحانه) از طریق کارفرما به پیمانکار ابلاغ خواهد شد و پیمانکار ملزم به اجرای دقیق ساعات کاری و زمانبندی اعلام شده خواهد بود.

پیمانکار موظف به ارائه گزارش کتبی در مورد کسری‌های موجود در رستوران به کارفرما بوده و پیگری لازم جهت برطرف نمودن مسائل و مشکلات تعمیراتی رستوران را با هماهنگی کارفرما انجام دهد.

۴۵-۱۱)در صورتی که پیمانکار، قادر به اجرای برنامه غذائی اعلام شده از سوی کارفرما نباشد، می‌بایست حداقل ۴۸ ساعت قبل، با ذکر دلایل به صورت کتبی، مسئله را به کارفرما اعلام تا کارفرما غذای دیگری را جایگزین نماید.

۴۶-۱۱) پیمانکار موظف است نسبت به رعایت وزن هر پرس براساس آنالیز غذاهای مندرج در پیمان اقدام و وزن خام آماده پخت هر غذا را روزانه به دستگاه نظارت تحویل نماید.

۴۶-۱۱) تمامی پرسنل مشمول پیمان می‌بایست دوره آموزش بهداشت مواد غذایی اصناف را گذارنده باشند و هزینه آن به حساب پیمانکار خواهد بود.

۴۷-۱۱) پیمانکار ملزم است گواهی تندرستی کارکنان خود را از مراجع بهداشتی مربوطه پس از اخذ تاییدیه شرح کار و محل انجام معاینات از کارفرما، به هزینه خود اخذ نماید.

۴۸-۱۱) پیمانکار موظف است ضمن هماهنگی با مرکز بهداشت ماهشهر اقدامات لازم را نسبت به اخذ کارت سلامت کارکنان خود به عمل آورد.

۴۹-۱۱) پیمانکار موظف است کلیه کارکنان خود را حداقل سالی یکبار براساس الزامات مندرج در آیین‌نامه اجرایی انجام معاینات سلامت شغلی در صنعت پتروشیمی(۰۲- HSE-۶۰۵) مورد معاینه پزشکی(معاینات دوره‌ای) قراردهد و پس از پایان روند کامل معاینات و پیگیری ارجاعات آن نتایج آن را از نتایج آنها را در پرونده پزشکی آنها درج و بایگانی نماید و گزارش آن به اداره HSE شرکت تحویل داده شود.(سالی یکبار معاینات دوره ای و ۶ماه یکبار جهت اخذ کارت سلامت اقدام نماید).

۵۰-۱۱) نحوه انجام معاینات و شرایط شرکت‌های انجام دهنده معاینات می‌بایست مطابق با آیین نامه استفاده از خدمات مراکز طب کار در صنعت پتروشیمی(۰۲- HSE-۶۱۱) باشد و هزینه آن تماماً به حساب پیمانکار خواهد بود.

۵۱-۱۱) محل استراحت پرسنل پیمانکار می‌بایست از نظر بهداشتی مطابق با الزامات بوده ودر شرایط مطلوب نگهداری شود و عدم رعایت موازین بهداشتی محل استراحت و سرویس‌های بهداشتی در اختیار پرسنل پیمانکار، منجر به اعمال جریمه توسط کارفرما خواهد شد.

۵۲-۱۱) پیمانکار متعهد است کلیه مسائل و نکات ایمنی و دستوالعمل‌های HSE را طبق ضوابط کارفرما و مفاد مندرج در آئین‌نامه بهداشت اماکن تهیه، طبخ و توزیع مواد غذائی را رعایت نماید.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱۱-۵۳) پیمانکار موظف به استفاده از مواد ضدعفونی کننده و پاک کننده استاندارد جهت شستشو و نظافت رستوران و محل طبخ غذا می‌باشد. هم‌چنین پیمانکار موظف به رعایت کلیه نکات لازم جهت جلوگیری از گرفتگی مسیرهای آبرو در رستوران بوده و اگر بعلت سهل‌انگاری در این زمینه مسیرهای آبراه‌های رستوران دچار گرفتگی شوند، پیمانکار می‌بایست رأسا و با هزینه خود اقدام به باز نمودن مسیرهای مذکور نموده و در صورت عدم انجام، کارفرما اقدام و کلیه هزینه‌ها را با احتساب ۲۵٪ بالاسری به حساب بدهی پیمانکار منظور خواهد نمود.

۱۱-۵۴) هیچ دلیل و عذری در هیچ زمانی جهت کثیف بودن رستوران و محل طبخ از سوی پیمانکار قابل قبول نمی‌باشد و در صورت بازدید نماینده/ نمایندگان کارفرما از مجموعه رستوران و ارائه گزارش منفی از وضعیت بهداشتی رستوران، جریمه‌ای تا۵٪(پنج درصد) از صورت وضعیت مربوط به آن ماه در مورد پیمانکار اعمال و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی را نخواهد داشت و این علاوه بر سایر جریمه‌های اعمال شده می‌باشد.

۱۱-۵۵) کارشناس بهداشت HSE می‌بایست به طور مرتب از اماکن تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی بازدید نموده و در صورت عدم رعایت اصول بهداشتی در مرحله اول اخطار کتبی و در مراحل بعدی نسبت به جریمه غذا و در صورت لزوم فسخ قرارداد پیمانکار غذا اقدام نماید(این بند مطابق راهنمایی ارزیابی نظارت و کنترل عملکرد پیمانکاران تهیه و طبخ و توزیع غذا به شماره ۰۳ – ۲۱۰ – HSE قابل اجرا خواهد بود.)

۱۱-۵۶) در ماه مبارک رمضان(با توجه به خاص بودن شرایط) پیمانکار ملزم به اجرای برنامه‌های ویژه این ماه که از سوی کارفرما اعلام می‌گردد، خواهد بود. وعده‌های غذائی که در ماه مبارک رمضان سرو خواهد شد عبارتست از: وعده سحری(غذای گرم)، وعده ناهار(غذای گرم جهت افراد بیمار و مسافر)پخت در همان روز انجام شود و نگهداری از غذای سحر و شام برای ناهار روز بعد ممنوع می‌باشد، وعده افطار(طبق برنامه ارائه شده از سوی کارفرما)، وعده شام(غذای گرم)، که پیمانکار می‌بایست سرو و توزیع کلیه وعده‌های ذکر شده را بدون کوچکترین ناهماهنگی و بی‌نظمی در ساعات اعلام شده توسط کارفرما، انجام دهد.

۱۱-۵۷) پیمانکار موظف است که حداکثر ۲ ماه دستمزد و مزایای کارکنان خود در این قرارداد را بدون نیاز به دریافت وجه صورت-وضعیت از کارفرما پرداخت نماید و اجازه کم کردن حقوق پرسنل موجود را ندارد.

۱۱-۵۸) پیمانکار موظف به بکارگیری یک‌نفر کارشناس بهداشت با مدرک تحصیلی لیسانس بهداشت جهت کنترل موارد بهداشتی و حضور مستمر در رستوران به صورت تمام وقت می‌باشد. بدیهی است که نحوه انتخاب و فعالیت کارشناسان بهداشت و تغذیه مطابق آیین‌نامه‌های(HSE-۶۱۸-۰۱، HSE-۶۱۷-۰۱) بوده و تعیین صلاحیت مسئول بهداشت پیمانکار توسط امور HSE کارفرما انجام و ایشان مستقیماً زیر نظر امور HSE کارفرما مشغول به کار خواهند شد.

۱۱-۵۹) پیمانکار ملزم است طرح طبقه‌بندی مشاغل را برای کارکنان خود در این قرارداد اجرا و به تأیید واحد کار و امور اشتغال منطقه ویژه اقتصادی بندرامام خمینی(ره) برساند.

۱۱-۶۰)می بایست سه دستگاه ماشین حمل غذا (دارای کابین بهداشتی و مورد تایید نظارت) جهت توزیع غذا، در مجتمع حضور داشته باشند و خروج از مجتمع با مجوز کارفرما می باشد .

۱۱-۶۱) پیمانکار ملزم به اعلام ورود مواد غذائی(به ویژه انواع گوشت) حداقل ۲۴ساعت قبل از ورود به مجتمع به کارفرما می‌باشد. پیمانکار تحت هیچ شرایطی نمی‌تواند بدون هماهنگی لازم با کارفرما و یا بعد از تایم اداری و روزهای تعطیل اقدام به ورود مواد غذائی فاسد شدنی نماید.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۶۲-۱۱) کارفرما هیچ‌گونه تعهدی نسبت به ارائه خدمات پزشکی و درمانی به کارکنان پیمانکار در داخل و خارج از مجتمع ندارد. فقط در مواقع اورژانسی و با درخواست کتبی و قبول هزینه پیمانکار و تأیید کارفرما ارائه خدمات پزشکی و درمانی در حد امکان قابل انجام خواهد بود.

۶۳-۱۱) پیمانکار موظف است ایاب‌وذهاب کارکنانش را به هزینه خود تأمین نماید. بدیهی است پیمانکار می‌بایست نرخ های سرویس-های ایاب و ذهاب کارکنان خود را مطابق با نرخ های اعلامی در نرخ نامه مصوب حمل و نقل ابلاغی از طرف سازمان منطقه ویژه پرداخت و هزینه های مربوطه را در قیمت پیشنهادی پیش‌بینی نماید و در ادامه نیز تمامی اسناد پرداختی خود را به همراه صورت وضعیت ماهانه به کارفرما ارایه نماید.(مدل تمامی خودروهای ایاب و ذهاب کارکنان اعم از مینی بوس و یا اتوبوس میبایست ۱۴۰۰ به بالا باشد

۶۴-۱۱) پیمانکار موظف به ارایه یک وعده غذای گرم با همان کیفیت و نوع غذای توزیع شده در رستوران مجتمع برای کلیه نفرات خود و به هزینه خود می‌باشد.

۶۵-۱۱) پیمانکار متعهد می‌گردد کلیه امور مربوط به سرویس غذا از قبیل: تهیه، طبخ، توزیع غذا، جمع‌آوری و شستشوی ظروف و نظافت رستوران، جمع‌آوری زباله‌ها و قراردادن پس مانده‌های غذایی در کیسه‌های نایلونی و خارج ساختن آن از آشپزخانه و هم‌چنین توزیع آب آشامیدنی و یخ و تهیه و چیدن وسایل مورد نیاز روی میزها را انجام دهد.(وسایل روی میز شامل آبلیمو یا آبغوره، روغن زیتون، سس فلفل، خلال دندان، دستمال کاغذی و..... می‌باشد).

۶۶-۱۱) پیمانکار موظف است حداکثر تا یک ماه پس از شروع به کار، یک نسخه از قرارداد خود و کارکنانش در مجتمع را به کارفرما تحویل نماید.

۶۷-۱۱) پیمانکار ملزم به بکارگیری دو نفر سالن‌دار با تخصص و دارای آموزش‌های مربوطه و با تجربه جهت رسیدگی به وضعیت سالن رستوران در هنگام سرو غذا بوده و هیچ دلیلی بابت کسری‌های موجود در سالن در هنگام سرو غذا از سوی پیمانکار قابل قبول نخواهد بود.(به جز مواردی که مورد تأیید دستگاه نظارت کارفرما قرار بگیرد.) به همین منظور حضور دو نفر از نیروهای پیمانکار با لباس مناسب و مرتب به همراه چرخ‌دستی حامل لوازم مورد نیاز در سالن رستوران در هنگام تایم کاری رستوران الزامی می‌باشد.

۶۸-۱۱) پیمانکار موظف به همکاری کامل و بدون قید و شرط با کارشناس بهداشت و تغذیه HSE مجتمع که به طور مرتب از مراکز تهیه و توزیع و طبخ مواد غذائی بازدید به عمل می‌آورد، خواهد بود همچنین لازم به ذکر است که پرداخت صورت‌حساب پیمانکار منوط به اخذ تأیید امور HSE مجتمع خواهد بود.

۶۹-۱۱) در هنگام برگزاری مراسم‌های ویژه و برنامه غذائیVIP، پیمانکار ملزم به بکارگیری نیروی انسانی ماهر با لباس‌فرم مخصوص پذیرائی VIP مورد تأیید کارفرما به تعداد متناسب با تعداد میهمانان می‌باشد که می‌بایست با بهترین کیفیت پذیرائی را انجام دهند.

۷۰-۱۱) پیمانکار ملزم به توزیع غذا در سطح سایت، خوابگاهها جهت تمامی وعده‌های غذا در ظروف یکبار مصرف گیاهی و در وقت تعیین شده می‌باشد.

۷۱-۱۱) در صورت تصویب مقررات داخلی مربوط به کارفرما و وزارت نفت، به محض ابلاغ، پیمانکار ملزم به اجرای بدون قید و شرط مقررات وضع شده خواهد بود.

۷۲-۱۱) مسئولیت انجام کار و حوادث ناشی از کار و پرداخت کلیه هزینه ها اعم از دیابت، هزینه های پزشکی و درمانی به‌عهده و هزینه پیمانکار بوده، لذا پیمانکار موظف به تهیه بیمه مسولیت‌مدنی به میزان ۶ نفر بی‌نام به تعداد کل پرسنل خود باهماهنگی با امور حقوقی و پیمانها می‌باشد که در ابتدای قرارداد تحویل کارفرما نماید بدیهی است هزینه آن بر عهده پیمانکار خواهد بود.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱۱-۷۳) کارفرما در خصوص عملیات موضوع قرارداد فقط نظارت کیفی روی کارهای انجام شده پس از انجام کار داشته و کلیه مسئولیتهای نحوه انجام کار،چگونگی شروع بکار، نظارت بر کارگر، تامین وسایل استحفاظی کارگران بر عهده پیمانکار می‌باشد.

۱۱-۷۴) پیمانکار می‌بایستی بر اساس الزامات مندرج در آیین نامه تجهیزات حفاظت فردی در صنعت پتروشیمی و مطابق ارزیابی های ریسک انجام شده توسط HSE نسبت به تهیه و در اختیار گذاشتن تجهیزات حفاظتی مناسب با توجه به شرایط و مخاطرات محیط کار برای کارکنان خود اقدام نمایند.

۱۱-۷۵) مسئولیت ایمنی افراد، تأسیسات و اشخاص ثالث تحت حوزه مسئولیت پیمانکار به‌عهده پیمانکار می‌باشد، در هر صورت کارفرما در این خصوص از هرگونه مسئولیتی مبرا خواهد بود.

۱۱-۷۶) کلیه افرادی که با طبخ و توزیع و تهیه مواد غذایی سروکار دارند باید ملبس به روپوش سفید، کلاه یکبارمصرف ، ماسک، دستکش یکبار مصرف و کفش مخصوص و ... در حین کار باشند.(این البسه فقط باید در محوطه رستوران و آشپزخانه استفاده شود)

۱-البسه کارکنان باید حداقل یک روز در میان شسته شود.

۲-کلیه کارگران باید هر روز بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.

۳-لباس کار کارگران آشپزخانه در بخش‌های آماده‌سازی، طبخ و سرو غذا بایستی از لباس کار افراد سالن‌دار و افراد مسئول نظافت جدا باشد.

۴-کلیه کارکنان بایستی دارای جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل شخصی خود باشند.

۵-استفاده از دستکش های مشکی برای کسانی که با مواد غذایی تماس مستقیم دارند، ممنوع است.

۶-هیچ یک از کارکنان شاغل در آشپزخانه حق ندارند با لباس فرم مخصوص رستوران و آشپزخانه وارد اماکن دیگری غیر از محل کار خود شوند.

۷-جنس و طرح لباس‌ها می‌بایست قبل از هر بار خرید و تحویل، به تایید HSE کارفرما رسانده شود. (پیراهن نخی، شلوار ۵۵٪ پلی استر ،۴۵٪ نخ ،روپوش کاملا نخی)

۸-لباس کار، پیش بند، روپوش و ... می‌بایست بدون هیچ گونه جیبی باشند.

۹-لباس پرسنلی که برای توزیع غذا در سالن حاضر می‌شوند متفاوت با لباس کار پرسنل آشپزخانه باشد و آمار آن مجزای آمار لباس تحویلی به پرسنل می‌باشد.

۱۰-جنس لباس نفر نظافتچی ونفر دیگ‌شویخانه باید متفاوت و مرغوبتراز بقیه نفرات باشد.

۱۱-لباس سالن داری شامل جلیقه، شلوار، پیراهن و کفش ستادی است و تحویل آن ۲بار در سال است.

۱۲-رنگ لباس هر فصل با فصل بعد متفاوت می‌باشد و می‌بایست با شروع فصل جدید تمامی پرسنل از لباس کار یک دست استفاده کنند.

۱۳-می بایست لباس کار ۸ دست (هر فصل ۲ دست) در طول سال تحویل گردد.

۱۴-می بایست کفش ایمنی، کفش ستادی و چکمه سه جفت در طول سال تحویل گردد و در صورت معیوب شدن موارد مذکور، می‌بایست مجددا به نفر تحویل گردد.

۱۵-می‌بایست به تعداد نفراتی که بین رستوران‌ها غذا جابه جا می‌کنند روپوش مجزا به رنگ آبی تهیه و به نفرات تحویل گردد و در صورت معیوب شدن، می بایست مجددا به نفر تحویل گردد.

۱۶-می‌بایست به تعداد نفراتی که بار خالی می‌کنند روپوش مجزا به رنگ توسی تهیه و به نفرات تحویل گردد و در صورت معیوب شدن، می‌بایست مجددا به نفر تحویل گردد.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱۷-رنگ پیراهن و شلوار کار در مجتمع برای نفرات می‌بایست دقیقا مطابق با جدول لیست البسه و با تایید HSE کارفرما باشد. تحویل ساق دست یکبارمصرف به صورت حداقل ماهیانه دو دست باشد در صورت معیوب شدن، می‌بایست مجددا به نفر تحویل گردد.

۱۸-تحویل پیش بند می‌بایست به صورت ماهیانه دو عدد باشد در صورت معیوب شدن، می‌بایست مجددا به نفر تحویل گردد.

۱۹-پیش بند کار در آشپزخانه می‌بایست با پیش بند توزیع غذا متفاوت باشد.

۲۰-تحویل دستکش و ماسک، روزانه می‌باشد.

۲۱-می‌بایست دستکش فلزی جهت استفاده‌ی پرسنل قصابی و سالادزنی تهیه و تحویل پرسنل گردد.

۲۲-رنگ لباس کار نفر نظافتچی می‌بایست متفاوت باشد.

۲۳-می‌بایست ۳۰٪ تمامی وسایل استحفاظی در انبار موجود باشد.

۲۴-می‌بایست یک عدد اتوی پرسی مناسب جهت اتوی روزانه‌ی لباس‌ها در محل موجود باشد.

۲۵-می‌بایست یک عدد ماشین لباس شویی تمام اتوماتیک با تایید دستگاه نظارت با حجم و گنجایش شست و شوی روزانه‌ی لباس‌های پرسنل تهیه گردد .لازم به ذکر می‌باشد تهیه پودر شوینده و ماده ضدعفونی کننده به‌عهده و هزینه پیمانکار می‌باشد.

۲۶-می‌بایست سرویس ایاب ذهاب مناسب جهت تردد پرسنل معرفی گردد و بعد از بازدید و تایید مورد استفاده قرار گیرد.

۲۷-جدول حداقل البسه توزیعی به شرح ذیل است:

۲۸-لازم به ذکر است در هر صورت لباس کلیه نیروهای پیمانکار در هر زمان باید کاملا تمیز و بهداشتی بوده و هیچ عذری در این زمینه از سوی پیمانکار قابل نخواهد بود. همچنین به ازای هربار تخلف نیروهای پیمانکار علاوه بر جرایم بهداشتی کارفرما (جدول پیوست) که اعمال خواهد شد، در صورت اعمال جرایمی به همین دلیل از طرف ادارات و نهادهای نظارتی خارج از شرکت فجر انرژی خلیج فارس ، به هرمقدار و یا با هر عنوانی، کل مبلغ جریمه عینا از صورتحساب پیمانکار کسر خواهد شد.

۷۷-۱۱)مدیریت، سرپرستی، سازماندهی و بکارگیری نیروها و تخصص های لازم جهت حسن انجام کلیه عملیات موضوع قرارداد بعهده پیمانکار است.

۷۸-۱۱)کارکنان پیمانکار موظف به رعایت مقررات، انظباط و شئونات اجتماعی و نکات ایمنی در محیط کار بوده و مسئولیت هرگونه قصور در این خصوص به عهده پیمانکار می‌باشد.

۷۹-۱۱) ساعات کار کارکنان پیمانکار براساس نیاز کارفرما و قوانین جاری خواهد بود. پیمانکار موظف است ساعات کار کارکنان خود را به گونه ای تنظیم نماید تا ضمن رعایت کلیه مواد قانون کار ، هیچگونه وقفه و خللی در تهیه ، طبخ و توزیع غذا حاصل نگردد در صورت نیاز به ادامه کار کارکنان بیش از ساعات تعیین شده، به صورت اضافه کاری محاسبه و باید توسط پیمانکار به کارکنان خود پرداخت گردد. شایان ذکر است کارفرما پرداخت جداگانه ای در این خصوص به پیمانکار به عمل نخواهد آورد و پیمانکار مکلف به پرداخت هزینه اضافه کاری به کارکنان خود می باشد.

۸۰-۱۱)-پیمانکار در شروع بکار موظف به معرفی یک نفر نماینده تام الاختیار و دو نفرسرآشپز مجرب با رزومه قوی (مورد تایید کارفرما پس از انجام مصاحبه) می باشد و کلیه هزینه های مربوطه از قبیل حقوق و مزایای ایشان، هرگونه پاداش، تأمین کفش و البسه و ... بر عهده و با هزینه پیمانکار می‌باشد و با اتمام کار پیمانکار، فعالیت نفرات ستادی پیمانکار نیز در شرکت فجر انرژی خلیج فارس پایان می‌یابد.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱۱-۸۱)نماینده/ نمایندگان معرفی شده پیمانکار، جهت در دسترس بودن، می بایست علاوه برداشتن تلفن ثابت، تلفن همراه نیز داشته باشند.

۱۱-۸۲) نماینده پیمانکار موظف است روزانه در هنگام توزیع غذا در محل اجراء موضوع پیمان، ضمن حضور در قسمت سلف سرویس، نظارت بر توزیع غذا داشته باشد.

۱۱-۸۳)کارکنان پیمانکار اجازه استفاده از دمپایی را ندارند و کفش کار باید طوری باشد که ضمن جلوگیری از نفوذ آب، تمیزکردن آن براحتی میسر و پای کارکنان را خسته ننماید و موجب تعریق نشود.

۱۱-۸۴)کارکنان پیمانکار اجازه استفاده از کفش کار را در سرویسهای بهداشتی نداشته و پیمانکار موظف است به تعداد کافی دمپایی مخصوص جهت سرویسهای مذکور برای کارکنان خود تهیه نماید.

۱۱-۸۵)پیمانکار موظف است به تعداد مناسب ولازم ماسک ودستکش در اختیار کارکنان خود قرار دهد.

۱۱-۸۶)کارکنان پیمانکار مجازند همانند کارکنان کارفرما از غذای تهیه شده استفاده نمایند. پیمانکار اذعان دارد هیچ گونه هزینه ای بابت غذای کارکنان تحت قرارداد خود ازکارفرما مطالبه نخواهد نمود.

۱۱-۸۷)پیمانکار موظف می‌باشد به تعداد کافی جهت نفرات ظرفشور، دیگ شور و اتاق قصابی و آماده سازی پیشبند چرمی(پلاستیکی) تهیه نماید و در اختیار کارکنان خود قرار دهد.

۱۱-۸۸)پیمانکار مجاز نمی‌باشد نفرات نظافتچی و ظرفشوی را در بخش‌های آماده‌سازی، بسته بندی و سرو غذا به کار گیرد.

۱۱-۸۹)پیمانکار موظف می باشد جهت نفرات اتاق قصابی، قسمت سرخ کردن و خورش پزی بعلت بالاتر بودن شدت صوت از استاندارد مورد تأیید کمیته فنی بهداشت حرفه ای ایران و شرکت ملی صنایع پتروشیمی (db۸۲) گوشی حفاظت شنوایی از نوعEAR MUFF تهیه نماید و در اختیار نفرات قرار دهد.

۱۱-۹۰)پیمانکار موظف است جهت نفرات اتاق قصابی و اتاق سالاد زنی دستکش با الیاف فلزی تهیه نموده و در اختیار ایشان قرار دهد.

۱۱-۹۱)تهیه و تحویل یک دست کاپشن جهت کارکنان در طول قرارداد بر عهده و هزینه پیمانکار می‌باشد.

۱۱-۹۲)البسه تهیه شده می‌بایست مطابق درخواست کارفرما و بر اساس سایز کارکنان با کیفیت و دوخت مناسب باشد و قبل از سفارش، به تأیید کمیته البسه HSE و کارفرما برسد. در صورت کیفیت نامرغوب البسه و ظاهر نامطلوب قبل ازبازه زمانی تحویل بعدی، پیمانکار ملزم به تهیه مجدد البسه به هزینه خود می‌باشد.

۱۱-۹۳)پیمانکار موظف است البسه، کفش و چکمه کارکنان موضوع قرارداد را با هزینه خود تهیه و به کارکنان تحویل نماید.

۱۱-۹۴) پیمانکار و نمایندگان وی موظف می‌باشند در صورت خروج از محدوده اجرا موضوع پیمان با نماینده یا ناظر کارفرما هماهنگی کتبی نموده و نفر جایگزین خود را معرفی نمایند.

۱۱-۹۵)تهیه ماسک تنفسی و دستکش یک بارمصرف (لاتکس) به مقدار کافی برای تمامی کارکنان پیمانکار الزامی می باشد .

۱۱-۹۶)پیمانکار موظف است به هزینه خود کاور کفش جهت استفاده درآشپزخانه، سردخانه ها و انبارهای مواد غذایی تهیه نماید.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۹۷-۱۱)تمامی کارکنان آشپزخانه در حین کار و سرو غذا بایستی از کلاه، ماسک، ساق دست، توری(کلاه یکبار مصرف) مخصوص پوشاندن موی سر و دستکش لاتکس استفاده نمایند.

۹۸-۱۱)تردد کلیه کارکنان پیمانکار از جمله شخص پیمانکار، نماینده پیمانکار، انباردار و نفرات آشپزخانه بدون پوشش مناسب (کلاه و روپوش و پاپوش یکبار مصرف) در آشپزخانه و سایر نقاط شرکت فجر انرژی خلیج فارس ممنوع بوده و در صورت مشاهده مطابق جدول جرایم اعمال نظر می شود. جهت تردد کلیه پرسنل پیمانکار در سایر محیط های مجتمع و یا هنگام تخلیه و بارگیری محوله ها، پیمانکار باید البسه مناسب با رنگ متفاوت در اختیار نفرات خود قرار دهد که در محیط کار آشپزخانه از آن استفاده ننمایند .

۹۹-۱۱)نماینده پیمانکار و سرآشپز موظف می‌باشند کلیه امور مربوط به پیمان و فرآیند طبخ را (ورود مواد غذایی، پاکسازی، آماده‌سازی، تهیه، سرو و توزیع) را راساً کنترل نمایند و در صورت وجود مشکلات مربوط به کارفرما، فوراً بصورت کتبی به دستگاه نظارت اعلام نمایند و در صورت عدم اطلاع رسانی به موقع و اعلام کتبی به کارفرما، هرگونه نقص و کوتاهی در زنجیره فرآیند رخ دهد، مسئولیت آن صد در صد بر عهده پیمانکار بوده و مطابق جدول جرایم اعمال نظر می گردد.

۱۰۰-۱۱)چنانچه بنا به ضرورت وتشخیص کارفرما، کارکنان موضوع پیمان به ماموریت اعزام گردند کارفرما موافقت دارد هزینه‌های ماموریت (عوامل غذا واسکان، ایاب و ذهاب) را حسب قانون کار به پیمانکار پرداخت نماید. بدیهی است مبالغ فوق درقالب صورت وضعیت های ماهانه به پیمانکار قابل پرداخت می‌باشد.

۱۰۱-۱۱)پیمانکار موظف است نسبت به ارائه گواهیهای لازم و یا مدارک معتبری مبنی بر تأیید مهارت و تجربه سرآشپز و آشپزها قبل از شروع بکار اقدام نماید. این گواهی‌ها می‌بایست مورد تأیید اداره کار و امور اجتماعی و یا ادارات ذیربط باشد. کارفرما از شروع بکار کارکنان مذکور که فاقد اینگونه مدارک باشند جلوگیری خواهد نمود. کلیه کارکنان باید دارای گواهینامه بهداشت عمومی اصناف باشند.

۱۰۲-۱۱)پیمانکار نمی‌تواند احدی از کارکنان شاغل در رستوران و یا از کارکنان کارفرما را بدون توافق با کارفرما، بعنوان نماینده معرفی نماید.

۱۰۳-۱۱) کارکنان کارفرما ملزم به استفاده از غذا طبق برنامه اعلامی در محوطه رستوران می‌باشند و پیمانکار حق تحویل غذا به خارج از محوطه رستوران بدون موافقت و تشخیص کارفرما را نداشته و همچنین پیمانکار حق جایگزین نمودن هرگونه موادی بجای غذای اصلی را نخواهد داشت.

۱۰۴-۱۱) پیمانکار موظف است در طول مدت قرارداد، حداقل دو دوره آموزشی مورد نیاز و مرتبط با موضوع قرارداد را برای پرسنل خود برگزار نماید. هزینه این آموزش ها بعهده و با هزینه کارفرما خواهد بود.

۱۰۵-۱۱) پیمانکار ملزم است برای هریک از کارکنان خود وسایل نظافت و استحمام شخصی (شامپو سر و شامپو بدن، بصورت هر ماه یکبار و حوله هر سه ماه یکدست با سایز ۷۵*۴۰ تهیه نماید و کارکنان پیمانکار موظف به استحمام قبل و بعد از کار می باشند.

۱۰۶-۱۱) نماینده پیمانکار باید کلیه کارهای اداری و حقوقی خود را از طریق دستگاه نظارت و با رعایت سلسله مراتب انجام دهد.

۱۰۷-۱۱) تردد کارکنان پیمانکار در مکانهای غیر از محل اجرای پیمان (رستوران) و هرگونه سرویس دهی به شخص یا شرکت‌های پیمانکاری باید با هماهنگی کارفرما صورت پذیرد.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱۰۸-۱۱) جدول حداقل البسه توزیعی به شرح ذیل است:

لازم به ذکر است در هر صورت لباس کلیه نیروهای پیمانکار در هر زمان باید کاملا تمیز و بهداشتی بوده و هیچ عذری در این زمینه از سوی پیمانکار قابل نخواهد بود. همچنین به ازای هربار تخلف نیروهای پیمانکار علاوه بر جرایم بهداشتی کارفرما (جدول پیوست) که اعمال خواهد شد، در صورت اعمال جرایمی به همین دلیل از طرف ادارات و نهادهای نظارتی خارج از شرکت فجر انرژی خلیج فارس ، به هرمقدار و یا با هر عنوانی، کل مبلغ جریمه عیناً از صورتحساب پیمانکار کسر خواهد شد.

ردیف	شغل	پیراهن شلوار کار / کلاه یکبارمصرف	پیراهن و شلوار کار	کفش کار	چکمه ی ایمنی	پیش بند پارچه ای	پیش بند پلاستیکی	لباس تردد (پیراهن ، شلوار و کفش ستادی)	حوله حمام	لباس سالن داری	ایرماف / ایرپلاگ	ساق دستکش یکبارمصرف	ماسک کاغذی و دستکش لاتکس	دستکش فولادی
۱	نماینده ی پیمانکار		✓ (هر دو به رنگ توسی)	✓(ستادی)									✓	
۲	مدیر نیمه شبی		✓ (پیراهن سفید و شلوار توسی)	✓(ستادی)				✓	✓			✓	✓	
۳	انبارداها		(پیراهن سفید و شلوار توسی)	✓(ایمنی)				✓	✓			✓	✓	
۴	مامور خرید و راننده		✓ (هر دو به رنگ توسی)	✓(ستادی)									✓	
۵	سالاد زن	✓		✓(ایمنی)		✓		✓	✓		✓	✓	✓	✓
۶	قصاب	✓		✓(ایمنی)		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
۷	آشپزها	✓		✓(ایمنی)		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	
۸	سالن دار	✓		✓(ایمنی)		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	
۹	ظرفشورها	✓			✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	
۱۰	نظافتچی	✓(رنگ نارنجی روشن)			✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	
۱۱	کارشناسان HSE		روپوش✓	✓(ستادی)				✓			✓			
۱۲	ناظران ،پیمانکار	کلاه یکبارمصرف	روپوش✓	✓(ستادی)										

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱۳	بازدیدکنندگان	کلاه یکبارمصرف	روپوش✓	✓(پاپوش)												

ماده ۱۲ – جرایم و تخلفات :

کسر مبالغ جرائم و تاخیرات غیر مجاز از مطالبات پیمانکار، بدل اصل تعهد نیست و پیمانکار را نیز از انجام تعهداتش بری نمی سازد.

جدول جرائم و تخلفات به شرح زیر می باشد:

تعهدات و جرایم پیمانکار رستوران نسبت به تامین و کاربرد لوازم، تجهیزات استحفاظی و خدمات HSE مرتبط با موضوع قرارداد

ردیف	شرح اقلام	تعداد	مبلغ جریمه هر مورد(ریال)	توضیحات
۱	پیش بند پارچه ای	۸	۷.۰۰۰.۰۰۰	
۲	پیش بند پلاستیکی	۸	۷.۰۰۰.۰۰۰	
۳	لباس کار (پیراهن ،شلوار ، کلاه یکبارمصرف)	۸	۱۵.۰۰۰.۰۰۰	
۴	لباس سالن داری (جلیقه ، شلوار ،پیراهن و کفش ستادی)	۲	۲۵.۰۰۰.۰۰۰	
۵	ساق دست و کلاه سفید یکبار مصرف	مصرفی روزانه	۳.۰۰۰.۰۰۰	حداقل ماهیانه در نظر گرفته شده است
۶	روپوش جابه جایی نفرات بین دو رستوران (برای ۷ نفر)	۲	۱۰.۰۰۰,۰۰۰	
۷	روپوش جابه جایی بار (برای ۷ نفر)	۲	۱۰.۰۰۰,۰۰۰	
۸	لباس نیروهای ستادی	۲	۲۰.۰۰۰,۰۰۰	پیراهن و شلوار مردانه
۹	کفش ایمنی	۳	۹.۰۰۰.۰۰۰	
۱۰	کفش ستادی	۱	۱۵.۰۰۰.۰۰۰	
۱۱	چکمه ایمنی پنجه فولادی	۳	۹.۰۰۰,۰۰۰	
۱۲	دستکش فولادی	۲	۱۰۰.۰۰۰,۰۰۰	هر مورد
۱۳	دستکش محافظ حرارت و سوختگی	۳	۱۵.۰۰۰,۰۰۰	
۱۴	ماسک ضدگرد و غبار FFP3	۶۰	۴.۰۰۰,۰۰۰	
۱۵	دستکش یکبار مصرف (لایتکس)	مصرفی	۴.۰۰۰,۰۰۰	
۱۶	تجهیزات حفاظت شنوایی Ear Muff	۱	۱۵.۰۰۰,۰۰۰	حسب آنالیز معاینات و صلاحدید کارفرما
۱۷	تجهیزات حفاظت شنوایی Ear Plug	۴	۱.۰۰۰,۰۰۰	برای کلیه نفرات
۱۸	پتوی نسوز (در صورت نیاز)	۲	۵۰,۰۰۰,۰۰۰	در ابعاد ۱۸۰ در ۱۵۰ سانتی متری
۱۹	وسایل استحفاظ فردی	هر وسیله	۱۰.۰۰۰.۰۰۰	در صورت تکرار توسط کارفرما تامین شده و با کسر ۳۰٪ هزینه بالاسری به حساب پیمانکار گذاشته می شود
۲۰	تهیه و تایید جدول آنالیز شغلی و شناسنامه بهداشت صنعتی قبل از شروع به کار	هر ماه تاخیر	۱۰۰.۰۰۰.۰۰۰	و ارائه نتایج ارزیابی ها به HSE کارفرما در موعد مقرر

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

ردیف	شرح اقلام	تعداد	مبلغ جریمه هر مورد (ریال)	توضیحات
۲۲	آموزش HSE اختصاصی	مطابق برنامه	۲۰.۰۰۰.۰۰۰	
۲۳	عدم رعایت حداکثر ساعات کارکرد مستمر یک نفر در یک روز کاری	هر مورد	۱۵.۰۰۰.۰۰۰	(۱۲ ساعت در روزهای عادی و ۸ ساعت در روزهای گرم سال)
۲۴	عدم رعایت ممنوعیت اضافه کاری شبکار در صبحکار	هر مورد	۲۰.۰۰۰.۰۰۰	
۲۵	عدم انجام معاینات خاص	۲	۲۰.۰۰۰.۰۰۰	
۲۶	عدم انجام معاینات بدو استخدام/ دوره ای	هر مورد	۱۰.۰۰۰.۰۰۰	مطابق شرح کار
۲۷	عدم تاییدیه وسایل ایاب و ذهاب مجهز	هر روز	۱۰.۰۰۰.۰۰۰	مطابق شرح کار
۲۸	عدم ارائه خدمات بهداشت آب آشامیدنی	بسته به نیاز	۱۰,۰۰۰,۰۰۰	لیوان یکبار مصرف . یخ . کلمن
۲۹	عدم تخصیص حوله	۲	۱۵.۰۰۰.۰۰۰	
۳۰	مدیریت نامناسب پسماندها	هر مورد	۲۰,۰۰۰,۰۰۰	
۳۱	عدم تخصیص شامپو بدن	۱۲	۱,۵۰۰,۰۰۰	برای هر عدد
۳۲	عدم تخصیص شامپو	۱۲	۱,۵۰۰,۰۰۰	برای هر عدد
۳۳	عدم تخصیص پودر رخت شویی	۱۲	۱,۰۰۰,۰۰۰	برای هر عدد
۳۴	عدم تامین وسایل تنظیفات عمومی	بسته به نیاز	۲۰,۰۰۰,۰۰۰	
۳۵	عدم تجهیز تسهیلات بهداشتی	۱	۱۰,۰۰۰,۰۰۰	
۳۶	عدم تشکیل ماهیانه کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار	هر مورد	۲۰,۰۰۰,۰۰۰	ماهیانه باید برگزار گردد.
۳۷	عدم حضور در جلسات مرتبط و کلاسهای آموزشی	هر مورد	۱۰,۰۰۰,۰۰۰	
۳۸	استعمال دخانیات	هر مورد	۱۰,۰۰۰,۰۰۰	
۳۹	کاربرد تجهیزات ایمنی و آتش نشانی بدون هماهنگی	هر مورد در روز	۳۰,۰۰۰,۰۰۰	
۴۰	عدم همکاری با HSE	هر مورد	۱۰,۰۰۰,۰۰۰	
۴۱	بروز مسمومیت‌های ناشی از آب و غذای ناسالم	هر مورد	۵٪ صورت وضعیت	اخطار کتبی
۴۲	بروز بیماری‌های مزمن با اثرات برگشت پذیر ناشی از عوامل زیان آور محیط کار	هر مورد	۱۰٪صورت وضعیت	اخطار کتبی
۴۳	بروز بیماری‌های حاد و مزمن با اثرات برگشت ناپذیر ناشی از عوامل زیان آور محیط کار	هر مورد	۱۰٪صورت وضعیت	اخطار کتبی

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

ردیف	شرح اقلام	تعداد	مبلغ جریمه(ریال)	توضیحات
۴۴	بروز انفجار / آتش‌سوزی عمده ناشی از قصور پیمانکار	هر مورد	۱۵٪صورت وضعیت	اخطار کتبی
۴۵	بروز حادثه ناتوان کننده و منجر به فوت	هر مورد	۱۵٪صورت وضعیت	اخطار کتبی
۴۶	عدم نظافت و ضبط و ربط کل حیطه کاری	هر مورد در روز	۵۰,۰۰۰,۰۰۰	
۴۷	عدم اخذ تاییدیه تجهیزات ورودی	هر مورد	۱۵٪صورت وضعیت	کلیه تجهیزات باید به تایید HSE برسد
۴۸	عدم اجرای الزامات درون و برون سازمانی ابلاغی HSE	هر الزام	۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰	مرحله اول اخطار کتبی و در صورت تکرار لغو قرارداد
۴۹	مشاهده اعمال ناایمن و خطرساز و مغایر با اصول HSE	هر مورد	۱۰,۰۰۰,۰۰۰	
۵۰	عدم ارسال گزارش مربوطه به کارفرما	هر مورد در روز	۱۰,۰۰۰,۰۰۰	حوادث حداکث۲۴ ساعت پس از بروز حادثه
۵۱	تخریب پوشش گیاهی	هر مورد	۱۰,۰۰۰,۰۰۰	
۵۲	ایجاد آلودگی زیست محیطی	هر مورد	۲۰,۰۰۰,۰۰۰	آب ،هوا ،صدا و خاک
۵۳	تولید دود غیرعادی/ سوزاندن زباله‌ها و ضایعات در محل اجرای کار و عملیات	هر مورد	۱۰,۰۰۰,۰۰۰	
۵۴	عدم اخذ گواهینامه آموزش بهداشت عمومی ویژه اصناف	هر نفر	۲۰,۰۰۰,۰۰۰	
۵۵	عدم جذب نیروی بهداشتی و تغذیه ای		۵٪ صورت وضعیت	در صورت ترک یا خاتمه کار
۵۶	ممانعت از ورود کارشناس بهداشت جهت بازرسی	هر مورد	۵٪ صورت وضعیت	
۵۷	عدم رعایت اصول بهداشت در آماده سازی ،تهیه ، طبخ و سرو مواد غذایی		۸۰,۰۰۰,۰۰۰	هر مورد
۵۸	ورود مواد غذایی فاقد پروانه بهداشتی ،شماره ساخت و بدون اخذ مجوز از کارشناس		۳٪ صورت وضعیت	به ازای هر محموله
۵۹	عدم اخذ مجوز دامپزشکی برای هر بار ورود مواد غذایی		۳٪ صورت وضعیت	به ازای هر محموله
۶۰	نگهداری یا استفاده از مواد غذایی مانده از وعده های قبل		۳٪ صورت وضعیت	به ازای هر مورد
۶۱	عدم رعایت موازین بهداشتی در انبار		۳٪ صورت وضعیت	به ازای هر مورد

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

شرح اقلام	تعداد	مبلغ جریمه(ریال)	توضیحات	شرح اقلام
۶۲	مشاهده مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته		۳٪ صورت وضعیت	
۶۳	مشاهده اجسام و اشیای خارجی در غذا		۴۰۰.۰۰۰.۰۰۰	به ازای هر مورد
۶۴	نامطلوب بودن وضعیت آراستگی و نظافت عمومی		۳۰۰.۰۰۰.۰۰۰	به ازای هر مورد
۶۵	عدم رعایت اصول و مقررات بهداشتی سردخانه		۴۰۰.۰۰۰.۰۰۰	به ازای هر مورد
۶۶	عدم رعایت اصول بهداشتی در شست و شو و یا نگهداری ظروف		۳۰۰.۰۰۰.۰۰۰	به ازای هر مورد
۶۷	عدم دقت کافی در بهداشت و تجهیزات و وسایل کار		۱۰۰.۰۰۰.۰۰۰	
۶۸	استفاده از ظروف و ابزار و تجهیزات مستهلک		۱۰۰.۰۰۰.۰۰۰	
۶۹	استفاده از ظروف یکبارمصرف غیراستاندارد		۳٪ صورت وضعیت	
۷۰	عدم رعایت اصول بهداشتی در نگهداری موقت زباله		۱۵۰.۰۰۰.۰۰۰	
۷۱	عدم رعایت اصول بهسازی محیط کار		۳٪ صورت وضعیت	
۷۲	استفاده از روغن های هیدروژنه و جامد		۳٪ صورت وضعیت	
۷۳	حمل و نقل ناایمن و غیربهداشتی مواد غذایی و وسایل		۳۵۰.۰۰۰.۰۰۰	
۷۴	حضور افراد متفرقه در آشپزخانه		۲۰۰.۰۰۰.۰۰۰	
۷۵	کیفیت پایین غذا		۱۰٪صورت وضعیت	زیاد بودن چربی یا نمک غذا ،بو و طعم نامطلوب
۷۶	سرو نوشیدنی های گازدارو غیرمجاز		۱٪ صورت وضعیت	
۷۷	استفاده از جوش شیرین و سایر افزودنی های غیرمجاز		۱٪ صورت وضعیت	
۷۸	استفاده از روش های غیراصولی یخ زدایی (دیفراست)		۳٪ صورت وضعیت	
۷۹	نقصان وزن مواد غذایی مصرفی		۳٪ صورت وضعیت	
۸۰	استفاده از روغن های هیدروژنه و جامد		۳٪ صورت وضعیت	

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

ماده ۱۳ – مشخصات مواد اولیه مورد نیاز :

۱-میزان غذاهای ذکر شده در این قرارداد بر اساس یک پرس می باشد.
۲-کلیه سبزیجات و صیفی جات و میوه که می بایست بصورت خام مصرف شوند می بایست حتماً بوسیله مواد ضدعفونی کننده مانند: روکال و هایزن و یا سایر مواد ضد عفونی مورد تأیید کارفرما ضد عفونی گردند.
۳- میبایست همراه هر غذای چلویی ۱قرص نان و غذای خوراک ۲ قرص نان گرم تازه مرغوب و موردتأیید کارفرما با هزینه پیمانکار تامین و توزیع گردد،
۴-تامین نمک، کلیه ادویه ها (مارک و برند ادویه ها مورد تایید کارفرما) در طبخ غذا به مقدار لازم بر عهده پیمانکار می باشد.
۵-در طبخ انواع خورشت‌ها گوشت مصرفی می بایست از نوع ران و سردست گوسفندی کشتار روز صنعتی(گوسفند نر ذبح اسلامی) بدون استخوان و چربی و مواد زائد و گوشت گوساله جوان باشد .
۶- ظروف یکبار مصرف دربدار درجه یک ماکروفری در ابعاد ، تعداد و شکل (چند خانه و تک خانه بسته به نیاز کارفرما) و کیفیت مورد تایید کارفرما جهت غذاهای بسته بندی شده می بایست تامین شود. لازم به توضیح است در صورت نیاز به تفکیک غذاها از یکدیگر (مثلا زرشک پلو با مرغ ، باقالا پلو با ماهیچه ،انواع خوراک ها و ...) از دو ظرف مجزا و یا ظرف چند خانه به تشخیص کارفرما استفاده گردد .
۷-در خصوص ظروف یکبار مصرف جهت انواع غذاها (پلوها ، خورش ، سوپ ، سالادها و ...) می‌بایست از نوع درجه یک ماکروفری (و در صورت صلاحدید و درخواست کارفرما از ظروف گیاهی و کاملاً بهداشتی) و هم چنین پکیج قاشق ، چنگال(شامل قاشق، چنگال ، چاقو ،خلال دندان کاور دار ، فلفل سیاه و در مواقع لزوم سماق) برای غذاهای یکبارمصرف، از جنس درجه یک و مورد تایید کارفرما و به عهده پیمانکار می باشد .
۸- گوشت گوسفند جوان نر(ذبح اسلامی): منظور گوشت گوسفند نر درجه یک کشتار روز(گرم)صنعتی و از قسمتهای ران و سردست ، گردن و مغز پاک شده از زوائد (دمار، ریشه بدون استخوان، چال و چربی، کیست و غیره .....)
۹- خرده گوشت : خرده گوشت قابل مصرف که از پاک کردن راسته گوسفند در آشپزخانه بدست می‌آید مخلوط سردست و گردن بدون چربی و زوائد که جهت مصرف کباب کوبیده می باشد.
۱۰- راسته فیله گوساله:گوشت فیله و راسته پاک شده بدون دوار، ریشه، چربی و سایر زوائد.
۱۱- گوشت چرخ کرده : می‌بایست از گوشت گوساله کشتار روز (گرم)صنعتی بدون چربی و زوائد استفاده شود.
۱۲- جوجه (برای جوجه کباب) : جوجه بدون پر و پوست، نوک بال، استخوان و زوائد کشتار روز.
۱۳- مرغ : مرغ بدون پر روده ، دل، جگر، سر، پا، سنگدان، گردن و نوک بال کشتار روز (آماده طبخ با وزن ۱/۳ الی ۱/۷ کیلو گرم) . از گوشت سایر ماکیان مانند شتر مرغ ، بلدرچین و بوقلمون بنا به نظر کارفرما بجای مرغ در جدول اوزان استفاده گردد.
۱۴- استخوان: استخوان قلم بدست آمده از گوشت های مصرفی در آشپزخانه
۱۵- استخوان مرغ: استخوان بدست آمده از جوجه و مرغ مصرفی در آشپزخانه
۱۶- رب گوجه‌فرنگی: رب غلیظ (دوبل کنسانتره) گوجه‌فرنگی از نوع مرغوب شناخته شده در بازار و با مهر استاندارد و یا گواهی مراجع ذیصلاح.
۱۷- روغن مایع: روغن مایع ساخته شده در ایران با مهر استاندارد و در بسته و پلمب.
۱۸- لبنیات: ماست کم چرب، پروبیوتیک از نوع درجه یک مرغوب بسته بندی تک نفره با نشان استاندارد .
۱۹- پنیر کم چرب، پروبیوتیک از نوع درجه یک بسته بندی شده.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۲۰- پنیر کم چرب، پروبیوتیک از نوع بسته بندی شده سفید یا مثلثی طبق نظر خریدار (برای صبحانه) از نوع مرغوب در بازار با مهر استاندارد

۲۱- شیر پاستوریزه: کم چرب ، پروبیوتیک تک نفره ۲۵۰ میلی لیترطبق نظر دستگاه نظارت

۲۲- کره پاستوریزه حیوانی: تک نفره از مارکهای معتبر

۲۳- آرد: سفید سبوس دار و مرغوب

۲۴- نمک غذا: از انواع نمک آشپزخانه و یددار

۲۵- ترشی مخلوط بسته بندی ۱۰۰ گرم

۲۶- برنج : ایرانی هاشمی درجه یک و مورد تایید دستگاه نظارت ، برنج قهوه ای برای غذای رژیمی

۲۷- برنج آش : که از نوع مرغوب (ایرانی) موجود در بازار طبق نظر دستگاه نظارت

۲۸- زرشک : زرشک پاک شده مرغوب خشک

۲۹- حبوبات : پاک شده خالی از موائد زائد و نوع مرغوب بدون وجود حشرات و بسته بندی شده

۳۰- خیارشور : خیار شور ریز ممتاز کنسرو شده (غیر حلب)

۳۱- ادویه : پاکتی مورد تایید کارفرما

۳۲- آبلیمو : انواع استاندارد شده

۳۳- زعفران : از نوع مرغوب و درجه یک با علامت استاندارد

۳۴- سماق: گرد سائیده سماق بدون هسته و پوسته

۳۵- آبغوره بی نمک یا کم نمک: از نمونه های مارک های معروف بازار

۳۶- صیفی جات و سبزیجات شامل :

- سیب زمینی، پیاز، هویج، کلم، بادمجان، لوبیا سبز، تره فرنگی، کاهو ، سبزی خوردن، سبزی معطر، جعفری، تره، کلم بروکلی، شلغم، لبو و غیره ... بدون آفت زدگی و یخ زدگی از نوع درجه یک.

- وزن سبزیجات ذکر شده در صورتهای اغذیه تماماً پاک شده و آماده طبخ می باشد .

- سبزی خوردن، سبزی معطر، جعفری، تره تازه و ساقه کوتاه

- سبزی مخلوط : شامل ۲۵٪ تره ، ۳۰٪ گشنیز ، ۱۰٪ شنبلیله ، ۳۵٪ جعفری می باشد .

۳۷- دوغ تک نفره (در بطری یکبار مصرف) ۲۵۰ میلی لیتر

۳۸- آب میوه در بسته بندی و معتبر ۲۰۰ میلی لیتر

۳۹- ماء الشعیر شیشه ای یکبار مصرف ۳۰۰ میلی لیتر

۴۰- میوه: میوه تازه فصل در اندازه بزرگ و بدون زدگی

یادآوری: تمامی مواد اولیه می‌بایست مورد تایید دستگاه نظارت چه از نظر نوع،مارک(برند)تهیه و تامین شوند(لیست برندهای مواد غذایی مورد تایید کارفرما پیوست می‌باشد)

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

((برنامه صبحانه))

۱-**تن ماهی**(۱۸۰ گرم)+ **پیاز**(۱۰۰گرم)+ **حلوا شکری**(۵۰گرمی)+ **پنیر** (۱۰۰ گرمی)+**شیر**(ml۲۰۰)+**میوه**(وزن طبق قرارداد)

۲-**تن ماهی**(۱۸۰گرم)+ **پیاز** (۱۰۰گرم)+**پنیر** (۱۰۰گرمی)+**خیار**(۱۰۰گرم)+**گوجه** (۱۸۰گرم)+ شیر(۲۰۰ ml)+**میوه**(وزن طبق قرارداد)

۳-**تن ماهی**(۱۸۰ گرم)+ **پیاز**(۱۰۰گرم)+**تخم مرغ خام**(۲عدد) +**گوجه**(۱۸۰ گرم)+ **آب میوه** +**روغن**+**میوه**(وزن طبق قرارداد)

۴-**تن ماهی** (۱۸۰ گرم)+ **پیاز**(۱۰۰گرم)+ **پنیر**(۱۰۰گرم) + **مغز گردوتازه** (۴۰گرم) +شیر(ml۲۰۰)+**میوه**(وزن طبق قرارداد)

۵-**تن ماهی**(۱۸۰ گرم) + **پیاز**(۱۰۰گرم)+**ساندویچ مرغ/گوشت/اولویه آماده**+**آبمیوه** (ml۲۰۰)+**میوه** (وزن طبق قرارداد)

۶- **تن لوبیا**(۴۲۰ گرم)+ **پیاز**(۱۰۰گرم)+ **پنیر** (۱۰۰گرمی)+ **خیار**(۱۰۰گرم)+**گوجه**(۱۸۰گرم)+ شیر(۲۰۰ ml)+**میوه**(وزن طبق قرارداد)

۷- **تن لوبیا**(۴۲۰ گرم)+ **پیاز**(۱۰۰گرم)+**تخم مرغ خام**(۲عدد) +**گوجه**(۱۸۰گرم)+ **آب میوه**(ml۲۰۰)+ **روغن**+**میوه**(وزن طبق قرارداد)

۸-**تن لوبیا** (۴۲۰ گرم)+ **پیاز**(۱۰۰گرم)+ **پنیر**(۱۰۰ گرمی) + **مغز گردو تازه** (۳۰ گرم)+**شیر**(۲۰۰(ml+**میوه**(وزن طبق قرارداد)

۹- **تخم مرغ خام**(۲عدد)+ **پیاز**(۱۰۰گرم)+ **گوجه** (۱۸۰گرم)+ **آب‌میوه**+ **پنیر**(۱۰۰گرمی) + **مغز گردو تازه** (۳۰ گرم)ا+**روغن**+**میوه**

((برنامه نیمه شبی))

۱-**تن ماهی**(۱۸۰ گرم)+ **پیاز**(۱۰۰گرم)+ **حلوا شکری**(۵۰گرمی)+ **پنیر** (۱۰۰ گرمی)+**شیر**(ml۲۰۰)+**میوه**(وزن طبق قرارداد)

۲-**تن ماهی**(۱۸۰گرم)+ **پیاز** (۱۰۰گرم)+**پنیر** (۱۰۰گرمی)+**خیار**(۱۰۰گرم)+**گوجه** (۱۸۰گرم)+ شیر(۲۰۰ ml)+**میوه**(وزن طبق قرارداد)

۳-**تن ماهی**(۱۸۰ گرم)+ **پیاز**(۱۰۰گرم)+**تخم مرغ خام**(۲عدد) +**گوجه**(۱۸۰ گرم)+ **آب میوه** +**روغن**+**میوه**(وزن طبق قرارداد)

۴-**تن ماهی** (۱۸۰ گرم)+ **پیاز**(۱۰۰گرم)+ **پنیر**(۱۰۰گرم) + **مغز گردوتازه** (۴۰گرم) +شیر(ml۲۰۰)+**میوه**(وزن طبق قرارداد)

۵-**تن ماهی**(۱۸۰ گرم) + **پیاز**(۱۰۰گرم)+**ساندویچ مرغ/گوشت/اولویه آماده**+**آبمیوه** (ml۲۰۰)+**میوه** (وزن طبق قرارداد)

۶- **تن لوبیا**(۴۲۰ گرم)+ **پیاز**(۱۰۰گرم)+ **پنیر** (۱۰۰گرمی)+ **خیار**(۱۰۰گرم)+**گوجه**(۱۸۰گرم)+ شیر(۲۰۰ ml)+**میوه**(وزن طبق قرارداد)

۷- **تن لوبیا**(۴۲۰ گرم)+ **پیاز**(۱۰۰گرم)+**تخم مرغ خام**(۲عدد) +**گوجه**(۱۸۰گرم)+ **آب میوه**(ml۲۰۰)+ **روغن**+**میوه**(وزن طبق قرارداد)

۸-**تن لوبیا** (۴۲۰ گرم)+ **پیاز**(۱۰۰گرم)+ **پنیر**(۱۰۰ گرمی) + **مغز گردو تازه** (۳۰ گرم)+**شیر**(۲۰۰(ml+**میوه**(وزن طبق قرارداد)

۹- **تخم مرغ خام**(۲عدد)+ **پیاز**(۱۰۰گرم)+ **گوجه** (۱۸۰گرم)+ **آب‌میوه**+ **پنیر**(۱۰۰گرمی) + **مغز گردو تازه** (۳۰ گرم)ا+**روغن**+**میوه**

توضیحات :

۱-همراه تمامی وعده های صبحانه یکی از آیتم های آب میوه (پاکتی)یا شربت, شیر پاکتی, شیر کاکائو پاکتی، شیر توت، شیر موز و ... و یا شیر گرم توزیع می‌گردد. لازم به ذکر است پیمانکار می بایست به منظور ارایه شربت سرد نسبت به خرید یک دستگاه شربت ساز سرد دوقلو به هزینه‌ی خود اقدام نماید.درضمن همراه تمامی صبحانه ها می‌بایست میوه و چای.طبق برنامه اعلامی از طرف دستگاه نظارت نیز توزیع شود.

بدیهی است تمامی هزینه های مربوط به تامین قند،شکر،چای و لیوان یکبار مصرف کاغذی برعهده و هزینه ی پیمانکار میباشد.

۲-نان همراه صبحانه می بایست مطابق با قرارداد , نان تازه باشد و در صورت درخواست کارفرما، پیمانکار می بایست از نان باگت فرانسوی و نان جو استفاده نماید . میزان نان می بایست به اندازه کافی توزیع و تحویل گردد.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

انجام عملیات طبخ و توزیع غذا و خدمات رستوران	شرکت فجر انرژی خلیج فارس	شرکت فجر انرژی خلیج فارس Persian Gulf Fajr Energy Co.

۱-جدول مشخصات مواد اولیه مورد استفاده در تهیه و طبخ غذا به شرح زیر می باشد :

ردیف	نام محصول	برند	برند	برند	برند	ملاحظات
۱	روغن سرخ کردنی/پخت و پز	لادن	نینا	بهار	فامیلا	
۲	حبوبات و نمک	سبز فام	گلستان	سبزان	سبز نام	
۳	روغن زیتون بکر	یک و یک	فامیلا	اویلا	لادن	
۴	کنسرو تن ماهی	یک و یک	تحفه	اویلا	طبیعت	
۵	کنسرو لوبیا	دلپذیر	مهرام	چین چین	یک و یک	
۶	دوغ لیوانی بدون گاز	رامک	دامداران	پاک	هراز	
۷	ماست کم چرب	رامک	دامداران	پاک	هراز	
۸	پنیر کم چرب ۱۰ گرمی	رامک	دامداران	پاک	میهن	
۹	شیرو شیرکاکائو کم چرب	رامک	دامداران	کاله	پاک	
۱۰	شیر نارگیل-شیر هویج-شیر عسل	رامک	دامداران	میهن	پاک	
۱۱	ماءشعیر قوطی	ایستک	دلستر	بهنوش	هوفنبرگ	
۱۲	آب میوه نی بغل	تکدانه	شادلی	سن ایچ	عالیس	
۱۳	آبلیمو	یک ویک	مهرام	دلپذیر	مجید	
۱۴	آبغوره	یک ویک	مهرام	دلپذیر	مجید	
۱۵	سرکه	یک و یک	مهرام	دلپذیر	مجید	
۱۶	خیارشور	یک و یک	مهرام	دلپذیر	مجید	
۱۷	ترشی جات	یک و یک	مهرام	دلپذیر	مجید	
۱۸	رب گوجه	دلند	مهرام	دلپذیر	مجید	
۱۹	خرما کبکاب	داردان	هدیه	دشتستان	بهبهان	
۲۰	برنج درجه یک	گلستان	طارم هاشمی	طارم فریدون کنار	طارم لاریم	
۲۱	تخم مرغ	تلاونگ	سیمرغ	مروارید	چکاوک	
۲۲	کشک	کامبیز	تبرک	دامداران	مجید	
۲۳	سس گوجه ای	دلوسه	دلپذیر	مهرام	مجید	
۲۴	حلوا شکری	باز	افق	عقاب	رامک	
۲۵	ماکارونی	تک	مانا	زر	رشد	
۲۶	رب انار	مجید	یک و یک	مهرام	تبرک	
۲۷	زیتون	اویلا	یک و یک	مجید	فامیلا	
۲۸	سس تند	همدانیان	دلوسه	گلوریا	آمازون	

جدول نوع ،مارک یا برند مواد اولیه قابل استفاده در رستوران

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

انجام عملیات طبخ و توزیع غذا و خدمات رستوران	شرکت فجر انرژی خلیج فارس	شرکت فجر انرژی خلیج فارس Persian Gulf Fajr Energy Co.

ردیف	نام محصول	برند	برند	برند	برند	ملاحظات
۱	روغن سرخ کردنی/پخت و پز	لادن	نینا	بهار	فامیلا	
۲	حبوبات،ادویه جات و نمک	سبز فام	گلستان	سبزان	سبز نام	
۳	روغن زیتون بکر	یک و یک	فامیلا	اویلا	لادن	
۴	کنسرو تن ماهی	یک و یک	تحفه	اویلا	طبیعت	
۵	کنسرو لوبیا	دلپذیر	مهرام	چین چین	یک و یک	
۶	دوغ لیوانی بدون گاز	رامک	دامداران	پاک	هراز	
۷	ماست کم چرب	رامک	دامداران	پاک	هراز	
۸	پنیر کم چرب ۱۰ گرمی	رامک	دامداران	پاک	میهن	
۹	شیرو شیرکاکائو کم چرب	رامک	دامداران	کاله	پاک	
۱۰	شیر نارگیل-شیر هویج-شیر عسل	رامک	دامداران	میهن	پاک	
۱۱	ماءشعیر قوطی	ایستک	دلستر	بهنوش	هوفنبرگ	
۱۲	آب میوه نی بغل	تکدانه	شادلی	سن ایچ	عالیس	
۱۳	آبلیمو	یک ویک	مهرام	دلپذیر	مجید	
۱۴	آبغوره	یک ویک	مهرام	دلپذیر	مجید	
۱۵	سرکه	یک و یک	مهرام	دلپذیر	مجید	
۱۶	خیارشور	یک و یک	مهرام	دلپذیر	مجید	
۱۷	ترشی جات	یک و یک	مهرام	دلپذیر	مجید	
۱۸	رب گوجه	دلند	مهرام	دلپذیر	مجید	
۱۹	خرما کبکاب	داردان	هدیه	دشتستان	بهبهان	
۲۰	برنج درجه یک	گلستان	طارم هاشمی	طارم فریدون کنار	طارم لاریم	
۲۱	تخم مرغ	تلاونگ	سیمرغ	مروارید	چکاوک	
۲۲	کشک	کامبیز	تبرک	دامداران	مجید	
۲۳	سس گوجه ای	دلوسه	دلپذیر	مهرام	مجید	
۲۴	حلوا شکری	باز	افق	عقاب	رامک	
۲۵	ماکارونی	تک	مانا	زر	رشد	
۲۶	رب انار	مجید	یک و یک	مهرام	تبرک	
۲۷	زیتون	اویلا	یک و یک	مجید	فامیلا	
۲۸	سس تند	همدانیان	دلوسه	گلوریا	آمازون	

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

ردیف	نام محصول	برند	برند	برند	برند	ملاحظات
۲۹	دستمال کاغذی رولی	مبارک	سافتلن	ینبه ریز	نانسی	
۳۰	دستمال کاغذی رو میزی	مبارک	سافتلن	ینبه ریز	نانسی	
۳۱	گردو	توسیرکان	ریجاب دالاهو	سوپر	دست چین کردستان	
۳۲	سویا (دانه درشت)	آوین	سبحان	کنارستان	سبز فام	
۳۳	مایع ظرفشویی	دامستوس	گلرنگ	اتک	جام	
۳۴	جوهر نمک	بوژنه	اکتیو	پینار	رافونه	
۳۵	وایتکس	پینار	اکتیو	رافونه	گلرنگ	
۳۶	کنسرو ذرت	مجید	یک و یک	دلپذیر	اروم آدا	
۳۷	ماش	سبز نام	سبزفام	شهنام	برتر	
۳۸	لیمو امانی سیاه	سبز نام	سبزفام	شهنام	برتر	
۳۹	جو پوست کنده	سبز نام	ستاره	شهنام	برتر	
۴۰	نخود سبز	مجید	ستاره	شهنام	برتر	
۴۱	رشته آش	طناز	زنده رود	مسعود	برتر	
۴۲	زعفران	ناصری	قائنات	بدیعی	بهرامن	
۴۳	کشمش	سبز نام تیزابی	قائنات	اردکان	سبزفام	
۴۴	مایه خمیر نان	فریمان	گل مایه	رضوی	معرکه	
۴۵	ماکارونی سوپ	آسر	زر مارون	سریر	یاران	
۴۶	نخود فرنگی	دلپذیر	مهرام	چین چین	مجید	

لازم به توضیح است مواد غذایی مندرج در جدول فوق بر اساس شرایط بازار و در صورت نیاز به روز رسانی و تغییر خواهد کرد.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱۴-جدول جرائـــم

ردیف	عناوین هر بار تخلف	سقف جریمه (مبالغ به ریال می‌باشد)
۱	عدم پوشیدن لباس فرم توسط هر کدام از پرسنل	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت تا سقف۹۰/۰۰۰/۰۰۰
۲	استفاده از وعده های غذا ی مانده در وعده های دیگر	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت کسر۳۰ تا ۱۰۰ درصد از پرسیون غذا
۳	عدم توزیع همراه مواد غذایی در سایت	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت تا سقف۹۰/۰۰۰/۰۰۰
۴	عدم اجرای برنامه غذایی اعلام شده از سوی دستگاه نظارت	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت کسر۳۰ تا ۵۰ درصد از پرسیون غذا
۵	برخورد نامناسب پیمانکارو پرسنل پیمانکاربا کارفرما	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت تا سقف۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۶	عدم جایگزینی به موقع مواد غذایی مرجوع شده	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت تا سقف۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۷	عدم پذیرایی مناسب جهت مراسم VIP	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت تا سقف۹۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۸	عدم رسیدگی به وضعیت سالن رستوران	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت تا سقف۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۹	تهیه متریال مصرفی با کیفیت پایین	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت تا سقف۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۰	رعایت نکردن کمیت در هر وعده غذایی	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت تا سقف۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۱	تخلف در انجام دستورات کار فرما	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت تا سقف۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۲	عدم نظافت ظروف و وسایل رستوران	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت تا سقف۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۳	بکارگیری نیروهای رستوران در مشاغل خارج از وظایف مشخص شده در پیمان بدون هماهنگی با ناظر رستوران	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت تا سقف۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۴	آسیب رساندن به لوازم موجود تحویلی در رستوران	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت تا سقف۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۵	ورود مواد غذایی به داخل رستوران بدون مجوز ورود و یا غیر برند اعلام شده از سوی دستگاه نظارت	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت تا سقف۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۶	عدم انتقال و توزیع غذا سر وقت تعین شده	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت تا سقف۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۷	تردد افراد متفرقه در محیط رستوران بدون هماهنگی با دفتر نظارت	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت تا سقف۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۱۸	عدم رعایت شئونات اخلاقی	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت تا سقف۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

ردیف	عناوین هر بار تخلف	سقف جریمه (مبالغ به ریال میباشد)
۱۹	عدم تحویل اوزان مواد پروتئینی و غذایی آماده پخت	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت کسر۳۰ تا ۱۰۰ درصد از پرسیون غذا
۲۰	تخلف در کمیت استفاده از مواد پروتئینی در غذاها	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت کسر۳۰ تا ۱۰۰ درصد از پرسیون غذا
۲۱	پایین بودن کیفیت هر کدام از غذای پخت شده روزانه	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت کسر۳۰ تا ۱۰۰ درصد از پرسیون غذا
۲۲	عدم تهیه و توزیع هر کدام از دسرها طبق برنامه غذایی اعلام شده	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت تا سقف۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۲۳	عدم تهیه و تحویل به موقع تمامی مواد غذایی و پروتئینی خام به آشپزخانه	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت تا سقف۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۲۴	عدم استفاده از مواد اولیه طبق جدول اوزان تشکیل دهنده هر غذا	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت تا سقف۵۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۲۵	استفاده هر کدام از پرسنل رستوران از لباس فرسوده و یا کثیف	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت تا سقف۱۰۰/۰۰۰/۰۰۰
۲۶	عدم تامین هریک از نفرات رستوران طبق شرح شغل در جدول شماره ۵ قرارداد	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت جهت هر نفر مطابق پیمان
۲۷	فاسد بودن غذای توزیع شده به افراد هر بار مشاهده	هر مورد و مبلغ معادل سه برابر کل پرسیون وعده ی غذای مربوطه
۲۸	عدم اجرای برنامه میوه روزانه اعلام شده توسط دستگاه نظارت	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت کسر۳۰ تا ۵۰ درصد از پرسیون میوه
۲۹	پایین بودن کیفیت و یا وزن میوه توزیع شده روزانه	هر مورد و به تشخیص دستگاه نظارت کسر۳۰ تا ۵۰ درصد از پرسیون میوه

-کلیه جرایم پیمانکار علاوه بر موارد مندرج در سند پیمان و شرح کار، براساس تشخیص کارفرما و طبق جداول جرایم مندرج در بخش پنجم اسناد و جدول جرایم HSE اعمال خواهد شد. در صورت انجام مکرر موارد مشمول جریمه، کارفرما می‌تواند تا سقف ۳۰٪ ضریب افزایش جرائم را جهت مرتبه‌های بیش از دو بار اعمال و در صورت تکرار بیش از سه بار طبق تشخیص جریمه‌های سنگین‌تر و نهایتاً فسخ قرارداد را انجام خواهد داد و پیمانکار در این زمینه حق اعتراض نخواهد داشت.

-چنانچه طی آزمایش مشخص گردد غذاها فاسد است کارفرما مبلغی معادل یک هفته بهای کل غذاها را از مطالبات پیمانکار کسر و یا از محل هر نوع تضمین پیمانکار که نزد کارفرما قرارداد کسر و حق دارد قرارداد را فسخ نماید.

-چنانچه بر اثر مصرف غذا کارکنان کارفرما بیمار و یا مسموم و یا دچار آسیب‌دیدگی شوند، کلیه هزینه‌های درمان و خسارت وارده به شخص و یا اشخاص مسموم شده یا بیمار به عهده پیمانکار بوده و می‌بایست تحت نظارت کارفرما کلیه هزینه‌های مربوطه را به شخص یا اشخاص آسیب دیده پرداخت نماید.

-چنانچه پیمانکار در رابطه با تهیه غذا به تعداد مندرج در برنامه هفتگی اقدام ننماید و یا از تعهدات خود قصور ورزد کارفرما نسبت به تهیه غذا به تشخیص خود اقدام و هزینه‌های متعلقه و خسارات وارده را به هر میزان که تشخیص دهد از مطالبات پیمانکار و یا از هر نوع سپرده و تضمین پیمانکار کسر و برداشت خواهد نمود.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

-چنانچه در مقادیر(کمیت)، نوع و کیفیت مواد غذایی(به استثنای فساد مواد خوراکی که مطابق همان بند اقدام خواهد شد) که توسط نماینده کارفرما مورد کنترل قرار می‌گیرد عدم مرغوبیت، عدم پخت مناسب، نقصان وزن و یا موارد غیربهداشتی مشاهده گردد و هم‌چنین چنانچه در نحوه سرویس‌دهی اخلالی ایجاد گردد به تشخیص کارفرما علاوه بر جرائم نقدی به ترتیب ذیل عمل می شود:

-در صورت مشاهده تخلف برای بار اول به پیمانکار اخطار کتبی داده خواهد شد.

-در صورت تخلف برای بار دوم کارفرما می‌تواند حداکثر ۱۰٪ قیمت غذاهای همان وعده را از صورت‌وضعیت‌های پیمانکار کسر نماید و در ادامه نسبت به ارایه اخطار به پیمانکار اقدام نماید.

-چنانچه موضوع برای بار سوم تکرار شد کارفرما می‌تواند تا ۳۰٪ از قیمت غذای همان وعده را از مطالبات پیمانکار کسر نماید و کارفرما محق است نسبت به فسخ قرارداد اقدام کند و کلیه خسارت وارده را به تشخیص خود و از هر نوع مطالبات و یا تضامین پیمانکار برداشت نماید و پیمانکار با امضاء این پیمان حق هرگونه ادعا و اعتراض و دادخواست را از خود سلب می‌نماید.

-در صورتی که نماینده/ نمایندگان کارفرما تشخیص دهد که آشپز و سرآشپزهای پیمانکار کارائی لازم را جهت پخت با کیفیت ندارند، کارفرما می‌تواند راسا اقدام به بکارگیری آشپز و سرآشپز ماهر و مورد تأیید نماید و هزینه‌های مربوطه را با احتساب کلیه هزینه‌های بالاسری(بیمه ،مالیات،.....) به حساب بدهی پیمانکار منظور نماید.

-در صورتی که در طول مدت قرارداد در اثر سهل‌انگاری نفرات پیمانکار به لوازم و ادوات امانتی تحویل شده به پیمانکار(کلیه لوازم آشپزخانه، ظروف و غیره) آسیب وارد شود جریمه‌ای بیش از کسورات تعیین شده بابت استهلاک ظروف متناسب با خسارت وارده، با تشخیص کارفرما به حساب بدهی پیمانکار منظور و از صورت‌وضعیت‌ها و یا هر نوع تضامین پیمانکار کسر خواهد گردید.

-چنانچه نماینده/ نمایندگان کارفرما مواد غذایی تهیه شده را غیرقابل مصرف و غیربهداشتی تشخیص دهند پیمانکار متعهد می‌گردد بلافاصله غذاهای تهیه شده را از رستوران خارج ساخته و غذاهای دیگری را با نظر ایشان سریعاً جایگزین نماید و حق هیچ‌گونه ادعایی و یا دریافت هزینه‌ای را در این رابطه نخواهد داشت، در صورت عدم انجام، کارفرما می‌تواند راسا اقدام به خارج ساختن مواد غذائی نامطلوب نموده و هزینه‌های انجام کار را با احتساب ۲۵٪ بالاسری به حساب بدهی پیمانکار منظور نماید. بدیهی است پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی را در این مورد نخواهد داشت.

-پیمانکار تحت هیچ شرایطی مجاز به استفاده از مازاد وعده‌های غذائی طبخ شده در وعده‌های دیگر غذائی نمی‌باشد و در صورت مشاهده مورد، جریمه‌هایی تا سه برابر نرخ وعده‌های توزیع شده به حساب بدهی پیمانکار منظور خواهد شد و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی را نخواهد داشت.

-به منظور سرو و توزیع اغذیه پیمانکار موظف به تهیه و تامین انواع چاشنی‌های غذائی(سس گوجه، سس فلفل، فلفل سیاه ، روغن زیتون آبلیمو، پودرسیر، جوانه غلات، شوید خشک و آویشن به صورت بسته بندی های مورد تایید کارفرما) و هم‌چنین دستمال کاغذی به همراه وعده‌های غذائی ناهار و شام جهت رستوران و واحدهای سطح مجتمع و مهمانسراها می‌باشد.

در صورت عدم تامین موارد فوق، طبق نظر کارفرما هزینه های مربوطه بعلاوه ۲۵٪ از هر حساب پیمانکار کسر خواهد شد.

-در هر زمان که کارفرما تشخیص دهد که هر کدام از مواد اولیه غذائی کیفیت مطلوب را دارا نمی‌باشد، پیمانکار می‌بایست حداکثر ظرف مدت ۷۲ ساعت مواد غذائی با کیفیت مورد کارفرما جایگزین نماید و در صورت عدم انجام کار توسط پیمانکار علاوه بر جریمه های تعیین شده، کارفرما می‌تواند رأساً به جایگزینی مواد غذائی با کیفیت نموده و هزینه های مربوطه را با احتساب ۲۵٪ بالاسری به حساب بدهی پیمانکار منظور نماید. ارسالی از طرف و زیر نظرکارفرما و با تأیید کافرما انتخاب نماید.

-در صورت استفاده پیمانکار از مواد اولیه نامرغوب، علاوه بر الزام پیمانکار بر خارج ساختن کلیه مواد اولیه از انبار و سردخانه های رستوران، مطابق مقررات عمل خواهد شد و جریمه‌های مربوطه نیز اعمال خواهد شد.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

-در صورتی که پیمانکار، قادر به اجرای برنامه غذائی اعلام شده از سوی کارفرما نباشد، می‌بایست حداقل ۴۸ ساعت قبل با ذکر دلایل به صورت کتبی مسئله را به کارفرما اعلام تا کارفرما غذای دیگری را جایگزین نماید ولی در صورت موجه نبودن دلایل پیمانکار و عدم اجرای برنامه غذائی اعلام شده تا سقف ۳۰٪ از قیمت غذائی که به جای برنامه غذائی اعلام شده طبخ گردیده توسط کارفرما قابل کسر کردن از صورت‌وضعیت پیمانکار خواهد بود.

-پیمانکار متعهد می‌گردد جهت توزیع غذای گرم شام و صبحانه در مجتمع و واحدها و مهمانسراهای شرکت از ظروف یک‌بار مصرف مایکروفری استفاده نماید(ظروف درب‌دار) و توزیع اغذیه با ماشین مخصوص حمل بهداشتی صورت پذیرد و هزینه تهیه ظروف یکبار مصرف و تأمین وسیله حمل بهداشتی جهت توزیع در تمامی مکان‌های مورد نظر کارفرما به عهده پیمانکار می‌باشد. در صورت عدم تهیه وسیله حمل جهت توزیع وعده‌های غذائی و استفاده از خودروهای کارفرما، هزینه‌های مربوطه با احتساب ۲۵٪ هزینه‌های بالاسری به حساب بدهی پیمانکار منظور خواهد شد.

-محل پخت و وسایل لازم جهت طبخ و سروغذا به عهده کارفرما می‌باشد که جهت اجرای عملیات در اختیار پیمانکار به صورت امانت قرارداده می‌شود و پیمانکار ملزم به بازگرداندن سالم کلیه لوازم امانی می‌باشد.

بدیهی است در طول مدت پیمان و در صورت بروز هرگونه اشکال و خرابی دستگاهها و تجهیزات، پیمانکار موظف به پیگیری و رفع اشکال از تجهیزات به هزینه خود می‌باشد و در صورت عدم اقدام به رفع عیب و یا نقص از دستگاه کارفرما خود راسا اقدام و هزینه ها را با احتساب ۲۵ درصد بالاسری از صورت‌وضعیت‌های پیمانکار کسر می‌نماید.

در غیر این‌صورت کارفرما خود راساً اقدام و تمامی هزینه‌ها را با احتساب ۲۵ درصد بالاسری به حساب پیمانکار منظور می‌نماید.

و در صورت بازدید نماینده/ نمایندگان کارفرما از مجموعه رستوران و ارائه گزارش منفی از وضعیت بهداشتی رستوران، جریمه‌ای تا ۵٪(پنج درصد) از صورت‌وضعیت مربوط به آن ماه در مورد پیمانکار اعمال و پیمانکار حق هیچ‌گونه اعتراضی را نخواهد داشت.

-پیمانکار ملزم به توزیع غذای خوابگاه‌ها و وعده‌های غذا در ظروف یک‌بار مصرف مایکروفری و در وقت تعیین‌شده می‌باشد و در صورتی‌که بابت سهل‌انگاری پیمانکار توزیع غذا با تأخیر انجام و یا به طور کلی انجام نشود، جریمه‌هائی متناسب توسط کارفرما اعمال خواهد شد و پیمانکار حق هیچ‌گونه اعتراضی را نخواهد داشت.

در صورت وجود هرگونه جریمه، جرایم مربوطه(در صورت وجود) از مبلغ صورت‌وضعیت ماه بعد پیمانکار کسر خواهد گردید.

ماده ۱۵– رعایت نکات HSE

۱-۱۵)پیمانکار متعهد است کلیه مسائل و نکات HSE (بهداشت، ایمنی و محیط زیست) و دستورالعمل‌های مربوطه را طبق ضوابط کارفرما (پیوست) را رعایت نمایند.

۲-۱۵) پیمانکار موظف است ضمن هماهنگی با مرکز بهداشت منطقه اقدامات لازم را نسبت به معاینات دوره‌ای کارکنان خود به عمل آورد.

۳-۱۵) مسئولیت کلیه عواقب پیش آمده نظیر فوت، نقص عضو و صدمات بدنی وارده به کارگران و پرداخت کلیه هزینه‌ها اعم از دیات، پزشکی و درمانی و جبران هرگونه خسارت و تبعات ناشی از عدم رعایت موارد HSE به عهده و هزینه پیمانکار خواهد بود و کارفرما هیچ‌گونه مسئولیتی در این زمینه بر عهده نخواهد داشت.

۴-۱۵) کلیه مسئولیت‌هایی ازقبیل نحوه انجام و چگونگی شروع به کار، نظارت برکارگران، تأمین وسایل استحفاظی کارگران، ایمنی کار،رعایت مسائل مربوط به حفاظت کارگاه، مسئولیت انجام کار و حوادث ناشی ازکار و غیره کلاً به عهده و هزینه پیمانکار می‌باشد.

۵-۱۵) کارفرما در خصوص عملیات موضوع قرارداد فقط نظارت کمی و کیفی بر روی کارهای انجام شده پس از انجام کار دارد.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱۵-۶)پیمانکار می‌بایستی بر اساس الزامات مندرج در آیین نامه تجهیزات حفاظت فردی در صنعت پتروشیمی و مطابق ارزیابی‌های ریسک انجام شده توسط HSE نسبت به تهیه و در اختیار گذاشتن تجهیزات حفاظتی مناسب(با توجه به شرایط و مخاطرات محیط کار) برای کارکنان خود اقدام نمایند و نظارتهای لازم را جهت استفاده صحیح و مداوم نگهداری، تعویض و جایگزینی به موقع آنها به عمل آورند.

۱۵-۷) مسئولیت ایمنی افراد، تأسیسات و اشخاص ثالث تحت حوزه مسئولیت پیمانکار به عهده پیمانکار می‌باشد، در هر صورت کارفرما در این خصوص از هرگونه مسئولیتی مبرا خواهد بود.

۱۵-۸) پیمانکار موظف است به محض اطلاع از ابتلا یکی از کارکنان به امراض واگیردار(مانند سرماخوردگی و آنفلوانزا) مراتب را جهت ارجاع فرد به اورژانس مجتمع و تعیین تکلیف ادامه حضور و فعالیت فرد در رستوران توسط پزشک، به اداره HSE شرکت کارفرما اطلاع دهد. لازم به ذکر می‌باشد پیمانکار می‌بایست به هزینه خود فرد مناسب دیگری را جایگزین آن نماید و در مورد شخصی که به استراحت پزشکی فرستاده شده بر اساس قانون کار رفتار نماید.

۱۵-۹) رعایت موارد بهداشتی مطابق الزامات بهداشتی HSE الزامی می‌باشد و پیمانکار موظف به حسن اجرای آنها می‌باشد.

۱۵-۱۰) ماشین‌های ورود بار پروتینی و لبنیاتی می‌بایست سالم، یخچالدار، مجهز به دماسنج ، بهداشتی و مورد تایید اداره HSE و دارای مجوز از اداره دامپزشکی و پلمب شده باشند و در محل مجتمع فک پلمب شوند و به هیچ وجه ماشین فک پلمب شده به مجتمع ورود نمی‌گردد.

۱۵-۱۱) شرایط مربوط به تهیه، نگهداری، طبخ و توزیع مواد غذایی مطابق الزامات بهداشتی HSE بوده و پیمانکار موظف به رعایت آن می‌باشد.

۱۵-۱۲) برای صبحانه از ظروف یکبار مصرف مورد تایید کارفرما(ماکروفری)که تاییدیه آن را از اداره بهداشت اخذ نموده است، استفاده نماید(ظروف درب دار) و توزیع اغذیه با ماشین مخصوص حمل بهداشتی صورت پذیرد و هزینه تهیه ظروف یکبار مصرف و تأمین وسیله حمل بهداشتی جهت توزیع در تمامی مکانهای مورد نظر کارفرما بعهده پیمانکار می‌باشد. لازم به توضیح است ظروف یکبار مصرف شامل: ظرف برنج، کاسه خورشتی،کاسه سالاد، قاشق و چنگال، لیوان و ... برای هر پرس مورد نیاز می باشد.

۱۵-۱۳) پیمانکار موظف به همکاری کامل و بدون قید و شرط با کارشناس بهداشت و تغذیه HSE مجتمع که بطور مرتب از مراکز تهیه و توزیع و طبخ مواد غذائی بازدید بعمل می آورد، خواهد بود همچنین لازم به ذکر است که پرداخت صورتحساب پیمانکار منوط به اخذ تأیید امور HSE مجتمع خواهد بود.

۱۵-۱۴) چنانچه بر اثر مصرف غذا کارکنان کارفرما بیمار و یا مسموم و یا دچار آسیب دیدگی شوند، کلیه هزینه‌های درمان و خسارت وارده به شخص و یا اشخاص مسموم شده یا بیمار بعهده پیمانکار بوده و می‌بایست تحت نظارت دستگاه نظارت کارفرما کلیه هزینه های مربوطه را به شخص یا اشخاص آسیب دیده پرداخت نماید.

۱۵-۱۵) رعایت شرایط سردخانه‌های زیر صفر و بالای صفر و یخچال‌ها مطابق الزامات بهداشتی HSE بر عهده و هزینه پیمانکار می‌باشد

۱۵-۱۶) اجرای الزامات آیین نامه ۶۱۳-۰۴ شرکت ملی صنایع پتروشیمی مربوط به اصول تغذیه ای و ۶۰۴-۰۴ شرکت ملی صنایع پتروشیمی مربوط به اصول بهداشتی برای پیمانکار و زیر مجموعه ایشان، الزامی است.

۱۵-۱۷) بازرس بهداشت می‌تواند بدون هماهنگی قبلی از تمام مراکز تهیه ، طبخ و توزیع غذا بازدید بعمل آورد و در صورت لزوم اخطار کتبی که در آن نواقص بهداشتی و مدت زمان آنها قید شده است را صادر و به دستگاه نظارت تحویل نماید . چنانچه پیمانکار نسبت به رفع نواقص اقدام ننموده باشد از طریق رئیس بهداشت و در فرم تایید صورت وضعیت ماهیانه جریمه اعمال می گردد . در

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

صورت وجود دو برگ جریمه پی در پی در خصوص نقض بهداشتی واحدی و یا سه برگ جریمه قضاوت در پرونده بهداشتی پیمانکار ، بازرس بهداشت بایستی طی مکاتبه ای با امضای رئیس HSE ، فسخ قرارداد و جبران خسارت وارده را از امور پیمانها درخواست نماید . ضمناً تخلف های بهداشتی مشمول جریمه به پیوست آمده است. کلیه جرایم مربوط به موارد غیربهداشتی مطابق راهنمای ارزیابی ، نظارت وکنترل بر عملکرد پیمانکاران تهیه ، طبخ و توزیع مواد غذایی در اداره مدیریت بهداشت ، ایمنی و محیط زیست تعیین می‌گردد .

امورپیمان‌ها قبل از عقد قرارداد با پیمانکار غذا یک نسخه کامل از «آیین نامه » بهداشت اماکن تهیه، توزیع و طبخ مواد غذایی در صنعت پتروشیمی بـه شماره HSE-604 و نیز یک نسخه کامـل از «راهنمای ارزیابی، نظارت و کنترل بر عملکرد پیمانکاران تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی» به شماره HSE-210 را در اختیار مسئول شرکت پیمانکاری غذا قرار می‌دهد.

۱۸-۱۵) چنانچه مواد غذایی موجود در مراکز موضوع این دستورالعمل توسط بازرس بهداشت فاسد یا مشکوک به فساد تشخیص داده شود، پیمانکار موظف است در حضور بازرس بهداشت و طی صورتجلسه ای (فرم شماره HSE-210-F-06) نسبت به معدوم کردن مواد غذایی فاسد و مرجوع نمودن مواد غذایی مشکوک به فساد اقدام نماید.

۱۹-۱۵)کارفرما در مدت اجرای قرارداد می‌تواند در هر زمانی توسط نماینده خود و یا بازرسان مرکز بهداشت و دامپزشکی و کارشناس بهداشت HSE، عملیات پیمانکار را بازرسی نماید. پیمانکار موظف است هر نوع اطلاعات و مدارک را که مورد نیاز باشد در اختیار کارفرما قرار دهد و تسهیلات لازم را برای انجام این بازرسی فراهم نماید.

۲۰-۱۵) پ‌س از خاتمه قرارداد و ارائه مفاصا حساب و پرداخت حقوق دولتی پیمانکار موظف و مکلف است اقرار نامه پیوست قرارداد(بخش فرم ها و دستورالعمل ها) را تکمیل،مهر و امضاء و تحویل کارفرما نماید.

ماده ۱۶– افطار ماه مبارک رمضان

پیمانکار موظف به ارائه برنامه غذایی ویژه جهت ایام ماه مبارک رمضان می باشد که مطابق برنامه ارائه شده توسط دستگاه نظارت اجراء خواهد شد .

منو غذایی افطار شامل اقلام غذایی ذیل میباشد.

۱-یکی از غذا های آش رشته، آش ماش، آش شله قلم کار، آش آبادان، حلیم گوشت، حلیم مرغ، حلیم بادمجان، شله زرد و فرنی (به همراه آیتم ۲)

۲-همراه افطار :

۱- نان تنوری تازه کنجد دار۲ قرص نان یا بربری یا سنگک نصف قرص نان، پنیر ۱۰۰گرمی کم چرب بسته بندی کارخانه ۱عدد، خیار و گوجه پوست گرفته شده بسته بندی ۲۰۰ گرمی در ظرف یک بار مصرف به همراه سبزی خوردن بسته بندی کارخانه ۵۰ گرمی.

۲- زولبیا و بامیه بسته بندی شده (۷۰گرم زولبیا و ۷۰ گرم بامیه) یا ۵ عدد خرما کبکاب درجه ۱ پر کنجد بسته بندی شده (انتخاب به تشخیص کارفرما)

۳- شیر پاکتی تک نفره ۲۰۰میلی لیتر

۴- میوه تازه درجه ۱ فصل یک عدد بزرگ یا دو عدد متوسط یا ۲۵۰ گرم وزنی

۵- آب جوش ، چای کیسه ای درجه یک ،قند،شکر،لیوان کاغذی و قاشق چایخوری یک بار مصرف.

توجه :

-پیمانکار می بایست قیمت کلی جهت همراه افطار ارائه نماید . (یک قیمت واحد جهت آیتم ۲همراه افطار)

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

-ساعات سرو افطار در محل رستوران از هنگام اذان مغرب خواهد بود .

-جهت توزیع غذا وعده های افطار و شام در ماه مبارک رمضان در سطح مجتمع و مهمانسراهای شرکت پیمانکار موظف به اجرای برنامه زمانی تعیین شده از سوی دستگاه نظارت کارفرما می باشد.

ماده ۱۷– برنامه ناهار و شام

۱-برنامه غذایی ناهار یا شام از یکی از غذاهای جدول شماره یک به پیمانکار ابلاغ شده و پیمانکار می‌بایست بر اساس قیمت اعلام شده در پیمان وجه آن را دریافت نماید .

۲-در صورتی که غذا بصورت خوراک سرو شده می بایست از دورچین مناسب آن غذا استفاده شود.

۳-دورچین غذاهای خوراک یا رژیمی شامل:سیب زمینی پخته شده یا سرخ شده,هویج آب پز,کلم پخته شده سبزیجات(جعفری یا گشنیز) پیاز، کلم بروکلی، گل کلم، کدو و ... می باشد .

۴-همراه تمام وعده‌های غذایی ناهار و شام در رستوران و توزیع در یکبار مصرف پیاز خام تازه، فلفل و لیمو یا نارنج الزاماً توزیع خواهد شد .

۵-کیفیت گوشتهای مصرفی (گوشت قرمز، مرغ، ماهی) در وعده های ناهار و شام فوق العاده حائز اهمیت بوده و در صورت پایین بودن کیفیت جریمه های اعلام شده در قرارداد بلافاصله اعمال خواهد شد.

۶-همراه تمام وعده های غذایی ناهار و شام یک نوع میوه مناسب فصل (میوه های نظیر موز , سیب , پرتقال یک عدد بزرگ به وزن حداقل ۲۰۰گرم و حداکثر ۲۵۰ گرم) میو های وزنی شامل(گیلاس و انگور ۲۵۰ گرم وزنی) سرو خواهدگردید .

۷-پیمانکار موظف به ارائه سرویس در ظروف چینی متعلق به کارفرما بوده و قاشق و چنگال فلزی نیز می بایست دربسته بندی پلاستیکی مناسب دراختیار پرسنل قرارداده شود

۸-پیمانکار موظف به توزیع غذا بصورت کاملاً گرم در رستوران می باشد .

۹-پیمانکار موظف به استفاده و توزیع یخ بهداشتی در هنگام وعده های غذایی که در رستوران توزیع می شود خواهد بود .

۱۰- مواد غذایی مانند سالاد , ترشی ,ماست می بایست بصورت کاملاً بهداشتی در رستوران همچنین درظروف یکبار مصرف بهداشتی درسطح مجتمع و مهمانسراها و بر اساس مقادیر مندرج در جدول شماره سه توزیع گردد .

۱۱- پیمانکار ملزم به ارائه غذای رژیمی مطابق برنامه غذائی و اصول تغذیه اعلام شده از سوی کارفرما و به تعداد مورد نیاز جهت وعده های غذائی ناهار و شام خواهد بود.

بخش ششم

جداول اوزان و اجزاءتشکیل دهنده غذاها

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلوخورش قورمه سبزی			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت گوسفندی بدون استخوان(آماده طبخ بدون چربی و زوائد)		۱۰۰	
۲	برنج خام		۱۶۰	
۳	سبزی مخلوط سرخ شده		۳۰	
٤	لوبیا چیتی		۳۰	
٥	پیاز داغ		٥۰	
٦	روغن مایع		۳۰	
۷	لیموعمانی		٥	
۸	زعفران		٥	
۹	ادویه جات		٥	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل/ نهایی				

۲) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلوخورش کرفس			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو/ لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت گوسفندی بدون استخوان(آماده طبخ بدون چربی و زوائد)		۱۰۰	
۲	برنج خام		۱۶۰	
۳	کرفس پاک شده		۱٥۰	
٤	رب گوجه فرنگی		٥	
٥	نعناع وجعفری		٤۰	
٦	روغن مایع		۳۰	
۷	ادویه جات		٥	
۸	آبلیمو		٥	
۹	پیازداغ		٥۰	
۱۰	زعفران		۱	
۱۱	لیمو عمانی		٥	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل/ نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۳) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلوکباب سلطانی			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت راسته گوسفند و گوساله پاک شده (آماده طبخ)		۲۲۰	
۲	برنج		۱۶۰	
۳	زعفران		۱	
٤	پیاز		۵۰	
۵	روغن زیتون		۱۰	
٦	گوجه فرنگی		۵۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

٤) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلوخورش قیمه بادمجان			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت گوسفندی بدون استخوان(آماده طبخ بدون چربی و زوائد)		۱۰۰	
۲	برنج خام		۱۶۰	
۳	بادمجان خام		۲۰۰	
٤	لیموعمانی		۵	
۵	روغن مایع		۳۰	
٦	پیاز داغ		۵۰	
۷	رب گوجه فرنگی		۳۰	
۸	لپه		۳۰	
۹	گوجه فرنگی تازه		۵۰	
۱۰	ادویه جات		۵	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۵) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلوخورش قیمه با سیب زمینی			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت گوسفندی بدون استخوان(آماده طبخ بدون چربی و زوائد)		۱۰۰	
۲	برنج خام		۱۶۰	
۳	لپه		۳۰	
٤	پیازداغ		۵۰	
۵	رب گوجه فرنگی		۲۵	
٦	لیموعمانی		۵	
۷	سیب زمینی		۵۰	
۸	روغن مایع		۳۰	
۹	ادویه جات		۵	
۱۰	آبلیمو		۵	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

٦) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلوخورش فسنجان با مرغ			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	سینه مرغ بدون پوست بصورت کامل		۱۵۰	
۲	برنج خام		۱۶۰	
۳	مغزگردو		۱۰۰	
٤	رب انار		۵۰	
۵	شکر		۵	
٦	روغن مایع		۳۰	
۷	پیازداغ		۵۰	
۸	ادویه جات		۳	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۷) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلوخورش بامیه با گوشت				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	برنج		۱۶۰	
۲	گوشت گوسفندی بدون استخوان(آماده طبخ بدون چربی و زوائد)		۱۰۰	
۳	بامیه		۱۰۰	
٤	رب گوجه فرنگی		۳۰	
۵	ادویه جات		۵	
٦	آبلیمو		۱۵	
۷	گوجه فرنگی		۵۰	
۸	جعفری		۳۰	
۹	روغن مایع		۳۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۸) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلوخورش آلواسفناج				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	برنج		۱۶۰	
۲	گوشت گوسفندی بدون استخوان(آماده طبخ بدون چربی و زوائد)		۱۰۰	
۳	اسفناج پاک شده		۱۳۰	
٤	آلو		۵۰	
۵	روغن مایع		۳۰	
٦	پیازداغ		۵۰	
۷	ادویه جات		۵	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۹)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک همبرگر مرغ			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	فیله مرغ		۱۵۰	
۲	پیاز		۵۰	
۳	سیر		۲۰	
٤	گوجه خام		۵۰	
۵	خیارشور		۵۰	
٦	تخم مرغ		۵۰	
۷	سس		۱	
۸	زعفران		۱	
۹	ادویه جات		۵	
	چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس			
	هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس			
	هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس			
	قیمت کل/ نهایی			

۱۰) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلوکباب بختیاری			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت راسته گوساله پاکشده		۱۲۰	
	گوشت مرغ بدون استخوان		۱۰۰	
۲	برنج خام		۱٦۰	
۳	ادویه جات		۵	
٤	زعفران		۱	
۵	پیاز خام		۵۰	
٦	روغن زیتون		۱۰	
۷	گوجه فرنگی		۱۰۰	
	چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس			
	هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس			
	هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس			
	قیمت کل / نهایی			

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱۱) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلوکباب کوبیده			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو/ لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت مخلوط گوساله و گوسفند (آماده طبخ)		۱۵۰	
۲	برنج خام		۱۶۰	
۳	روغن مایع		۳۰	
٤	زعفران		۱	
۵	ادویه جات		۵	
٦	پیازخردشده		۵۰	
۷	گوجه فرنگی کبابی		۱۰۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۱۲) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک کباب کوبیده			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت مخلوط گوساله و گوسفند (آماده طبخ)		۱۵۰	
۲	پیاز		۵۰	
۳	ادویه جات		۵	
٤	روغن مایع		۳۰	
	سیب زمینی سرخ شده یا پوره		۱۰۰	
	خیارشور		۵۰	
۵	گوجه فرنگی کبابی		۱۰۰	
٦	زعفران		۱	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱۳) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک کوبیده مرغ				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	سینه مرغ		۱۸۰	
۲	ادویه جات		۵	
	پیاز		۵۰	
۳	لیموترش بزرگ		۵۰	
٤	گوجه فرنگی		۱۰۰	
۵	زعفران		۱	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

١٤) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلوکباب برگ با فیله گوساله				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت گوساله (آماده طبخ)		۱۸۰	
۲	برنج خام		١٦٠	
۳	روغن مایع		۳۰	
٤	پیاز برای آب پیاز		۵۰	
۵	ادویه جات		۵	
٦	گوجه فرنگی کبابی		۱۰۰	
۷	آبلیمو		۲۰	
۸	زعفران		۱	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱۵) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلوکباب بناب				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	برنج		۱۶۰	
۲	گوشت مخلوط گوسفند و گوساله آماده طبخ		۱۶۰	
٤	گوجه فرنگی کبابی		۱۰۰	
٥	پیاز		٥۰	
٦	ادویه جات		٥	
۷	فلفل دلمه رنگی		٥۰	
	روغن مایع		۳۰	
۸	جعفری تازه		٥	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۱٦)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلوجوجه کباب				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	برنج		۱۶۰	
۲	جوجه بدون استخوان وکتف		۲٥۰	
۳	آبلیمو برای خواباندن		۲۰	
٤	پیاز برای آب پیاز		٥۰	
٥	روغن زیتون جهت سس		۳۰	
٦	ادویه جات		٥	
۷	زعفران		۱	
۸	روغن مایع		۳۰	
۹	گوجه فرنگی کبابی		۱۰۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱۷)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلوخورش لوبیا سبز			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت گوسفندی بدون استخوان(آماده طبخ بدون چربی و زوائد)		۱۰۰	
۲	برنج		۱٦۰	
۳	لوبیاسبز		۱۵۰	
٤	روغن مایع		۳۰	
۵	پیاز		۵۰	
٦	رب گوجه		۵۰	
۷	لیموعمانی		۲۰	
۸	سیب زمینی و هویج		۵۰	
۹	ادویه جات		۵	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۱۸)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس لوبیا پلو با گوشت گوساله			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت گوساله چرخ کرده بدون چربی (آماده طبخ)		۱۰۰	
۲	برنج خام		۱٦۰	
۳	لوبیا		۸۰	
٤	شوید تازه		۵۰	
۵	روغن مایع		۳۰	
٦	پیازداغ		٤۰	
۷	ادویه جات		۵	
۸	رب گوجه فرنگی		۵۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱۹)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس باقلا پلو با گوشت گوسفند				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت گوسفند بدون چربی (ماهیچه آماده طبخ)		۲۵۰	
۲	برنج خام		۱۶۰	
۳	باقلای خشک سبز		۵۰	
٤	شوید تازه		۸۰	
۵	روغن مایع		۳۰	
٦	پیازداغ		۵۰	
۷	ادویه جات		۵	
۸	رب گوجه فرنگی		۳۰	
۹	زعفران		۱	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۲۰) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس استانبولی پلو با گوشت گوساله				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	برنج		۱۶۰	
۲	گوشت گوساله بدون استخوان وچربی		۱۰۰	
۳	سیب زمینی		۸۰	
٤	سویا		۱۰	
۵	پیاز برای آب پیاز		۵۰	
٦	رب گوجه فرنگی		۵۰	
۷	نخود فرنگی		۵۰	
۸	ادویه جات		۵	
۹	روغن مایع کانول یازیتون یا کنجد		۲۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۲۱) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس ماکارونی با گوشت گوساله وسویا			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	ماکارونی بسته بندی استاندارد		۲۰۰	
۲	گوشت گوساله		۱۰۰	
۳	رب گوجه فرنگی		۵۰	
٤	پیاز		۵۰	
۵	ادویه جات		۵	
٦	روغن مایع		۳۰	
۷	قارچ		۵۰	
۸	فلفل دلمه		۵۰	
۹	نخود فرنگی		۲۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۲۲) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس عدس پلو باگوشت گوساله			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	برنج		۱٦۰	
۳	عدس سبز		٤۰	
٤	پیازداغ		۵۰	
۵	روغن مایع		۳۰	
٦	زعفران		۱	
۷	ادویه جات		۵	
۸	گوشت چرخ شده گوساله		۱۰۰	
۹	رب گوجه فرنگی		۵۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۲۳)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس زرشک پلو با مرغ			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	مرغ بدون پوست (ران وسینه)		۳۰۰	
۲	برنج خام		۱۶۰	
۳	زرشک		۲۰	
٤	شکر		۵	
۵	روغن مایع		۳۰	
٦	پیاز		۵۰	
۷	هویج- برگ بو		۵۰	
۸	رب گوجه فرنگی		۵۰	
۱۰	ادویه جات		۵	
۱۱	فلفل دلمه		۵۰	
۱۲	خلال بادام و پسته		۲۰	
۱۳	کرفس		۵۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۲٤) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس لوبیا پلوبامرغ			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	مرغ بدون پوست (ران وسینه)		۱۵۰	
۲	برنج خام		۱۶۰	
۳	لوبیا		۵۰	
٤	زعفران		۱	
۵	روغن مایع		۳۰	
۷	هویج- برگ بو		۵۰	
۸	رب گوجه فرنگی		۵۰	
۹	ادویه جات		۵	
۱۰	پیازداغ		۵۰	
۱۱	فلفل دلمه		۵۰	
۱۲	کرفس		۵۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۲۵)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس باقلاپلوبامرغ				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	مرغ بدون پوست (ران وسینه)		۳۰۰	
۲	برنج خام		۱۶۰	
۳	باقلاسبزخشک/ لوبیا		۵۰	
٤	رب گوجه فرنگی		۵۰	
۵	روغن مایع		۳۰	
٦	پیاز		۵۰	
۷	هویج- برگ بو		۵۰	
۹	ادویه جات		۵	
۱۰	فلفل دلمه		۵۰	
۱۱	کرفس		۵۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۲٦)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس هویج پلو با مرغ				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	برنج		۱۶۰	
۲	فیله مرغ (ریش ریش شده)		۲۰۰	
۳	خلال نارنج		۲۰	
٤	هویج		۵۰	
۵	زرشک		۲۰	
٦	شکر		۵	
۷	آبلیمو		۱۰	
۸	روغن مایع		۳۰	
۹	پیازداغ		۵۰	
۱۰	زعفران		۱	
۱۱	فلفل دلمه		۵۰	
۱۲	کرفس		۵۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۲۷)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس ته چین مرغ			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	مرغ (سینه یا ران پاک کرده)		۱۵۰	
۲	برنج		۱۶۰	
۳	ماست		۵۰	
٤	تخم مرغ		۵۰	
۵	زعفران		۱	
٦	گلاب و شکر		۵۰	
۷	روغن مایع		۳۰	
۷	ادویه جات		۵	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۲۸)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک جوجه کباب			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	فیله مرغ بدون استخوان و زواید		۲۵۰	
۲	آبلیمو جهت خواباندن		۲۰	
۳	زعفران		۱	
٤	پیاز		۵۰	
	روغن مایع		۳۰	
۵	گوجه فرنگی		۱۰۰	
٦	گل کلم		۱۰۰	
۷	لیموسنگی		۵۰	
۸	فلفل سبز		۵۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۲۹)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک تاس کباب مرغ				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	فیله مرغ تیکه شده		۲۵۰	
۲	سیب زمینی		۱۰۰	
۳	بادمجان		۸۰	
٤	گوجه فرنگی		۱۰۰	
٥	هویج		٥۰	
٦	پیاز		٥۰	
۷	روغن مایع		۳۰	
۸	ادویه جات		٥	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا....) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۳۰)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک مرغ توفری				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	مرغ بدون پوست ران وسینه		۳۰۰	
۲	پیازداغ		۱۰۰	
۳	روغن مایع		۳۰	
٤	ادویه جات		٥	
٥	رب گوجه فرنگی		٥۰	
٦	آلو		٥۰	
۷	گوجه فرنگی		۱۰۰	
۸	پوره سیب زمینی		۱۰۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل/ نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۳۱)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس سبزی پلو با ماهی شیر			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو/ لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	ماهی فیله شده شیر بدون استخوان		۲۵۰	
۲	برنج خام		۱۶۰	
۳	سبزی مخلوط		۱۰۰	
٤	روغن مایع		۵۰	
۵	آرد سفید		۵۰	
٦	آبلیمو		۵۰	
۷	ادویه جات		۵	
۸	سیزتازه وپیاز		۵۰	
۹	زعفران		۱	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۳۲) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلوخورش مرغ			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	برنج		۱۶۰	
۲	سینه مرغ بدون استخوان		۲۰۰	
۳	رب گوجه		۵۰	
٤	سیب زمینی		۵۰	
۵	پیاز		۵۰	
٦	آلو		۵۰	
۷	روغن مایع		۳۰	
۸	ادویه جات		۵	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۳۳) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلو قلیه ماهی				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	ماهی شیر یا میش		۲۵۰	
۲	برنج		۱۶۰	
۳	سبزی مخصوص قلیه		۲۰۰	
٤	روغن مایع		۳۰	
٥	سس تمبر هندی		٥۰	
٦	آبلیمو		۳۰	
۷	ادویه جات		٥	
۸	سیر له شده		۳۰	
۹	پیاز داغ		٥۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۳٤) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس سبزی پلو با ماهی شوریده				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	ماهی شوریده پاک شده (سایز ۳۰۰-۳٥۰ گرمی)		۳٥۰	
۲	برنج		۱٦۰	
۳	سبزی مخلوط		۱۰۰	
٤	روغن مایع		۳۰	
٥	آبلیمو		۲۰	
٦	ادویه جات		٥	
۷	سیر تازه وپیاز		۲۰	
۸	تخم مرغ		٥۰	
۹	آرد		٥۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۳۵) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک ماهی میش				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	ماهی فیله شده میش بدون استخوان		۲۵۰	
۲	روغن مایع		۳۰	
۳	آبلیمو		۲۰	
٤	نمک وفلفل وادویه		۵	
۵	سیزتازه وپیاز		۲۰	
٦	زعفران		۱	
۷	زیتون		۵۰	
۸	لیموترش		۵۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۳٦) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلو دال عدس				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	برنج		۱٦۰	
۲	دال عدس		۱۵۰	
۳	سیب زمینی		۵۰	
٤	رب گوجه		۵۰	
۵	پیاز		۵۰	
٦	سیر		۲۰	
۷	ادویه جات و نمک		۵	
۸	روغن مایع		۳۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۳۷) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس سبزی پلو با ماهی قزل آلا			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	برنج		۱۶۰	
۲	ماهی قزل آلا پاک شده آماده طبخ		۳۵۰	
۳	شوید تازه		۱۰۰	
٤	آردسفید		۲۰	
۵	زعفران		۱	
٦	پیاز		۵۰	
۷	سیرخشک		۳۰	
۸	لیموترش		۵۰	
۹	ادویه جات		۵	
۱۰	روغن مایع		۳۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۳۸) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس سبزی پلوبامیگو			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	میگوکمرگرفته یخ زدایی شده سایز۷۰/۶۰		۲۰۰	
۲	برنج		۱۶۰	
۳	سبزی مخصوص(جعفری و..)		۵۰	
٤	روغن سرخ کردنی		۳۰	
۵	زعفران		۱	
٦	سیرتازه		۵۰	
۷	ادویه جات		۵	
۸	پیاز		۵۰	
۹	آبلیمو		۳۰	
۱۰	روغن مایع		۳۰	
۱۲	لیموترش		۵۰	
چاشنی جات روی میزشامل: دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۳۹) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک میگو				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	میگوکمرگرفته یخ زدایی شده سایز۷۰/۶۰		۲۵۰	
۲	آبلیمو		۱۰	
۳	زعفران		۱	
٤	پیاز		۵۰	
۵	قارچ		۵۰	
٦	سیب زمینی		۵۰	
۷	سیر		۲۰	
۸	نخود فرنگی		۵۰	
۹	ادویه جات		۵	
۱۰	روغن مایع		۳۰	
۱۲	لیموترش		۵۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

٤۰) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک آبگوشت				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت گوساله آماده طبخ بدون استخوان		۲۰۰	
۲	سیب زمینی		۸۰	
۳	گوجه فرنگی		۱۰۰	
٤	رب گوجه		۵۰	
۵	پیاز		۵۰	
٦	نخود		۳۰	
۷	لوبیا		۳۰	
۸	لیموعمانی		۱۰	
۹	ادویه جات		۵	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

٤١) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک کشک بادمجان			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
١	بادمجان پاک شده		٣٠٠	
٢	کشک پاستوریزه		٥٠	
٣	پیاز		١٠٠	
٤	روغن مایع		٣٠	
٥	ادویه جات		٥	
٦	نعنا		٥٠	
٧	سیرخشک		٢٠	
٨	مغزگردو		٥٠	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

٤٢) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک کباب حسینی			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
١	گوشت فیله گوساله		٢٠٠	
٢	روغن مایع		٣٠	
٣	فلفل دلمه ای		٥٠	
٤	پیاز		٥٠	
٥	ادویه جات		٥	
٦	زعفران		١	
٧	قارچ		٥٠	
٨	گوجه فرنگی		١٠٠	
٩	هویج		٥٠	
١٠	فلفل ریز تند		٥٠	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

٤٣) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک شنیسل مرغ			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
١	فیله مرغ		٣٥٠	
٢	گوجه فرنگی		١٠٠	
٣	خیارشور		٥٠	
٤	آرد سوخاری		٥٠	
٥	روغن مایع		٣٠	
٦	ماست		٥٠	
٧	زعفران		١	
	ادویه جات		٥	
٨	تخم مرغ		٥٠	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

٤٤) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک رولت گوشت			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
١	مخلوط گوشت چرخ کرده گوسفند وگوساله به نسبت مساوی		٢٠٠	
٢	تخم مرغ		٥٠	
٣	پیاز		٥٠	
٤	کشمش		٥٠	
٥	قارچ		٤٠	
٦	هویج		٥٠	
٧	روغن مایع		٣٠	
٨	سیب زمینی		٥٠	
١٠	جعفری		٢٠	
١١	زرشک		١٠	
١٢	نمک وفلفل وادویه		٥	
١٣	گوجه فرنگی		١٠٠	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

٤٥) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک رولت مرغ			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
١	گوشت چرخ کرده مرغ		٣٥٠	
٢	تخم مرغ		٥٠	
٣	پیاز		٥٠	
٤	روغن مایع		٣٠	
٥	خلال بادام		١٠	
٧	جعفری		٥٠	
٨	قارچ		٥٠	
٩	آبلیمو		٢٠	
١٠	آرد نخودچی/سوخاری		٥٠	
١١	زرشک		٢٠	
١٢	نمک وفلفل وادویه		٥	
١٣	رب گوجه فرنگی		٥٠	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

٤٦) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک کوفته تبریزی			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
١	برنج		٥٠	
٢	لپه		٢٠	
٣	گوشت گوسفندی و گوساله		١٥٠	
٤	سبزی کوفته		٥٠	
٥	آلو		٥٠	
٦	پیاز		٥٠	
٧	رب گوجه فرنگی		٣٠	
٨	روغن مایع		٣٠	
٩	نمک وفلفل وادویه		٥	
١٠	مغز گردو		٢٠	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

٤٧) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک مرغ سوخاری			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	مرغ پاک شده ران یا سینه بدون زواید		۳۵۰	
۲	سیب زمینی		۱۰۰	
۳	لوبیا سبز		۵۰	
٤	روغن مایع		۳۰	
۵	هویج		۵۰	
٦	زعفران		۱	
۷	پیاز		۵۰	
۸	آرد سوخاری		۵۰	
۹	نمک و ادویه جات		۵	
۱۰	تخم مرغ		۵۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

٤٨) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک پاستا			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	پاستا سبوس دار		۱۰۰	
۲	فیله مرغ		۱۵۰	
۳	روغن زیتون		۳۰	
٤	گوجه		۱۰۰	
۵	پیاز		۵۰	
٦	قارچ		۵۰	
۷	ادویه جات		۵	
۸	نخودفرنگی		۳۰	
۹	ذرت		۳۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

٤٩) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک سویا			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
١	سویا		١٠٠	
٢	قارچ		٥٠	
٣	نخود		٥٠	
٤	ذرت		٥٠	
٥	فلفل دلمه ای		٥٠	
٦	سیب زمینی		٥٠	
٧	پیاز داغ		٥٠	
٨	گوجه فرنگی		١٠٠	
٩	روغن مایع		٣٠	
١٠	جعفری		٥٠	
١١	رب گوجه		٥٠	
١٢	ادویه و نمک		٥	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

٥٠) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک دلمه گوشت			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
١	برنج		٥٠	
٢	پیاز		٥٠	
٣	قارچ		٥٠	
٤	روغن		٣٠	
٥	گوشت گوساله		١٠٠	
٦	سبزی معطر		٥٠	
٧	آبلیمو		٢٠	
٨	لپه تبریزی		٥٠	
٩	رب گوجه فرنگی		٥٠	
١٠	فلفل دلمه ای / برگ مو / کلم و ...		٥٠	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۵۱) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس همبر گیاهی			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	نخود		۱۰۰	
۲	سویا ریز		۱۰۰	
۳	روغن		۵۰	
٤	سفیده تخم مرغ		۵۰	
۵	ادویه، فلفل و آویشن		۵	
٦	جعفری		۵۰	
۷	آرد نخودچی یا سوخاری		۵۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۵۲) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس غذای خوراک مرغ و قارچ ولوبیا			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	فیله مرغ		۱۰۰	
۲	قارچ		۵۰	
۳	لوبیا		۵۰	
٤	پیاز		۵۰	
۵	رب گوجه		۵۰	
۷	ادویه جات		۵	
۸	روغن		۳۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۵۳) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک عدسی و قارچ			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	عدسی		۱۰۰	
۲	قارچ		۱۰۰	
۳	رب گوجه		۵۰	
٤	ادویه جات		۵	
۵	پیاز		۵۰	
٦	روغن مایع		۳۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

٥٤) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک مرغ و سبزیجات			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	مرغ بدون استخوان		۳۰۰	
۲	کدو		۲۰۰	
۳	لیمو عمانی		۲۰	
۵	ادویه جات مرغ		۵	
٦	زعفران		۱	
۷	فلفل دلمه		۵۰	
۸	پیاز		۵۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۵۵) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک تاس کباب گوشت				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت گوسفند		۱۵۰	
۲	هویج		۵۰	
۳	سیب زمینی		۵۰	
٤	پیاز		۵۰	
۵	بادمجان/کدو		۵۰	
٦	فلفل دلمه		۵۰	
۷	گوجه		۵۰	
۸	رب گوجه		۳۰	
۱۰	روغن		۳۰	
۱۱	ادویه جات		۵	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۵٦) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک میرزا قاسمی				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	بادمجان		۳۰۰	
۲	گوجه		۱۵۰	
۳	تخم مرغ		۵۰	
٤	پیاز		۵۰	
۵	سیر		۲۰	
٦	رب گوجه		۳۰	
۷	روغن		۳۰	
۸	ادویه جات		۵	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۵۷) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک کدو و لوبیا			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	لوبیا		۸۰	
۲	سیب زمینی		۷۰	
۳	کدو		۱۰۰	
٤	رب گوجه		۲۰	
۵	پیاز		۵۰	
٦	روغن		۳۰	
۷	ادویه جات		۵	
۸	ذرت		۳۰	
۹	نخود فرنگی		۳۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۵۸) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک شامی کباب با دورچین			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت گوساله		۲۰۰	
۲	روغن		۳۰	
۳	زعفران		۱	
٤	سیر		۵	
۵	سس کچاب		۱۰	
٦	ادویه جات		۵	
۷	سیب زمینی		۱۰۰	
۸	گوجه		۱۰۰	
۹	خیار شور		۵۰	
۱۰	لیمو ترش یا نارنج		۵۰	
۱۱	تخم مرغ		۵۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۵۹) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلو گوشت گوساله			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	برنج		۱۶۰	
۲	گوشت گوساله		۲۵۰	
۳	رب گوجه		۵۰	
٤	پیاز		۵۰	
۵	هویج و فلفل دلمه		۵۰	
٦	ادویه و نمک		۵	
۷	زعفران		۱	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

٦۰) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک دلمه سویا			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	سویا		۱۰۰	
۲	فلفل دلمه		۵۰	
۳	خلال بادام		۲۰	
٤	رب گوجه		۵۰	
۵	روغن		۳۰	
٦	لپه		۲۰	
۷	کشمش		۲۰	
۸	پیاز		۵۰	
۹	ادویه جات		۵	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

٦١) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک ماهی شکم پرشوریده				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
١	ماهی تک پرسی پاک شده آماده طبخ		٣٥٠	
٢	سبزی سرخ شده		٥٠	
٣	آبلیمو		٢٠	
٤	گردو		٥٠	
٥	خلال بادام		٣٠	
٦	رب انار		٥٠	
٧	پیاز		٥٠	
٨	روغن		٣٠	
٩	سیر تازه		١٠	
١٠	زعفران		١	
١١	تمر هندی		٥٠	
١٢	ادویه جات		٥	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

٦٢) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلو جوجه کباب با استخوان				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
١	مرغ آماده به طبخ		٣٥٠	
٢	برنج		١٦٠	
٣	گوجه		١٠٠	
٤	آبلیمو		٢٠	
٥	پیاز		٥٠	
٦	روغن		٣٠	
٧	زعفران		١	
٨	ماست		٢٠	
٩	فلفل دلمه		٥٠	
١٠	فلفل قرمز		٢٠	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

٦٣) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلو قلیه میگو				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
١	میگو کمر گرفته یخ زدایی شده سایز٧٠/٦٠		٢٠٠	
٢	برنج		١٦٠	
٣	سبزی		١٠٠	
٤	روغن		٣٠	
٥	سیر تازه		٢٠	
٦	تمر هندی		٥٠	
٧	پیاز		٥٠	
٨	رب گوجه		٣٠	
٩	ادویه جات		٥	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

٦٤) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک کباب وزیری				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
١	فیله مرغ		١٥٠	
٢	گوشت فیله گوساله		١٥٠	
٣	پیاز		٥٠	
٤	گوجه		١٠٠	
٥	آبلیمو		٢٠	
٦	روغن		٣٠	
٧	زعفران		١	
٨	نمک و ادویه جات		٥	
٩	جعفری		٥٠	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

٦٥) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلو خورش کدو				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
١	گوشت گوسفندی		١٠٠	
٢	برنج		١٦٠	
٣	لپه		٥٠	
٤	رب گوجه		٥٠	
٥	کدو		١٠٠	
٦	گوجه		٥٠	
٧	روغن		٣٠	
٨	پیاز		٥٠	
٩	لیمو عمانی		١٠	
١٠	ادویه جات		٥	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

٦٦) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک ماهی شیر				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
١	ماهی شیر		٢٥٠	
٢	روغن		٦٠	
٣	پیاز		٥٠	
٤	آبلیمو		٥٠	
٥	سیر تازه		٢٠	
٦	ادویه جات		٥	
٧	لیمو یا نارنج		٥٠	
٨	فلفل سبز		٥٠	
٩	زیتون		٥٠	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

٦٧) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک جوجه چوبی				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
١	فیله مرغ		٣٠٠	
٢	قارچ		٥٠	
٣	فلفل ریز		٥٠	
٤	گوجه		١٠٠	
٥	خیارشور		٥٠	
٦	آبلیمو		٢٠	
٧	پیاز		٥٠	
٨	ادویه جات		٥	
٩	زعفران		١	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

٦٨) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک جوجه چینی				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
١	فیله مرغ		٣٠٠	
٢	تخم مرغ		٥٠	
٣	شیر		٢٠	
٤	روغن		٦٠	
٥	آرد		٣٠	
٦	پیاز		٥٠	
٧	آبلیمو		٥٠	
٨	زعفران		١	
٩	ادویه جات		٥	
١٠	بکینگ پودر		١٠	
١١	دلستر تلخ		٢٠	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

٦٩) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک کوکو سبزی			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
١	سبزی		١٥٠	
٢	تخم مرغ		٥٠	
٣	آرد		٥٠	
٤	پیاز		٥٠	
٥	روغن		٦٠	
٦	ادویه جات		٥	
٧	زرشک		٢٠	
٨	مغز گردو		٥٠	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

٧٠)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک لازانیا			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
١	گوشت گوساله (بدون چربی و زوائد)		١٥٠	
٢	پنیر پیتزا		١٠٠	
٣	نان لانزانیا		٢٠	
٤	رب گوجه		٥٠	
٥	سیر		٢٠	
٦	فلفل دلمه		٥٠	
٧	قارچ		٥٠	
٨	روغن		٣٠	
٩	آرد سفید		٥٠	
١٠	کره		٥	
١١	شیر		٥	
١٢	نمک و زردچوبه وادویه		٥	
١٣	ذرت		٥	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۷۱)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس گراتین ماکارانی(مرغ و گوشت)				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	سینه مرغ(بدون چربی و زوائد)		۲۰۰	
۲	ماکارانی رشته ای		۱۰۰	
۳	پنیر پیتزا		۱۰۰	
٤	زیتون سیاه حلقه ای		۲۰	
٥	قارچ		۵۰	
٦	آبلیمو /آبغوره		۲۰	
۷	سیب زمینی		۵۰	
۸	فلفل دلمه		۵۰	
۹	پیاز		۵۰	
۱۰	روغن		۳۰	
۱۱	رب گوجه		۵۰	
۱۲	نمک و زردچوبه وادویه		۵	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۷۲) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک کتلت مرغ				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	فیله مرغ		۲۰۰	
۲	سیب زمینی		۱۰۰	
۳	تخم مرغ		۵۰	
٤	روغن		۵۰	
٥	پیاز		۵۰	
٦	جعفری		۵۰	
۷	آرد نخود چی/سوخاری		۵۰	
۸	زعفران		۱	
۹	ادویه جات		۵	
۱۰	هویج		۵۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۷۳) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک مرغ شکم پر			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	فیله مرغ		۳۵۰	
۲	گردو		۵۰	
۳	کشمش		۲۰	
٤	خلال بادام		۲۰	
۵	پیاز		۵۰	
٦	برنج		۵۰	
۷	روغن		۳۰	
۸	زعفران		۱	
۹	ادویه جات		۵	
۱۰	سبزی معطر خشک		۲۰	
۱۱	رب انار		۲۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۷٤)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چیکن بلغاری			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	سینه مرغ(بدون چربی و زوائد)		۲۰۰	
۲	قارچ		۵۰	
۳	هویج		۵۰	
٤	کدو		۵۰	
۵	بادمجان		۵۰	
٦	ذرت		۲۰	
۷	فلفل دلمه		۲۰	
۸	پیاز		۵۰	
۹	روغن		۳۰	
۱۰	رب گوجه		۳۰	
۱۱	نمک و زردچوبه وادویه		۵	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۷۵) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک یتیمچه				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	بادمجان		۲۰۰	
۲	گوجه		۲۰۰	
۳	پیاز		۱۰۰	
٤	روغن		۳۰	
٥	رب گوجه		٥۰	
٦	آبلیمو		۲۰	
۷	ادویه جات		٥	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۷٦) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک کباب دیگی				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت گوساله		۲٥۰	
۲	فلفل دلمه		٥۰	
۳	هویج		٥۰	
٤	تخم مرغ		٥۰	
٥	پیاز		٥۰	
٦	روغن		۳۰	
۷	زعفران		۱	
۸	ادویه جات		٥	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۷۷) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک استیک مرغ				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	فیله مرغ		۳۵۰	
۲	رب گوجه		۵۰	
۳	روغن		۳۰	
٤	پیاز		۵۰	
۵	قارچ		۵۰	
٦	آبلیمو		۲۰	
۷	نخود		۵۰	
۸	ادویه جات		۵	
۹	سیب زمینی سرخ شده		۱۰۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۷۸) جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک کباب نگینی با دور چین				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت گوساله		۸۰	
۲	گوشت گوسفندی		۸۰	
۳	فیله مرغ		۵۰	
٤	پیاز		۵۰	
۵	گوجه		۱۰۰	
٦	روغن		۳۰	
۷	زعفران		۱	
۸	ادویه جات		۵	
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۷۹)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس ته چین گوشت			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	برنج		۱۶۰	
۲	زعفران		۱	
۳	گوشت		۱۵۰	
	خلال بادام		۱۰	
٤	تخم مرغ		۵۰	
۵	ماست		۳۰	
۷	سس گچاب		۵۰	
۸	پیاز		۵۰	
۹	روغن		۵۰	
۱۰	ادویه جات		۵	
۱۱	زرشک		۲۰	
۱۲	کشمش		۵۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۸۰)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک بوقلمون			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	بوقلمون آماده طبخ		۳۵۰	
۲	پیاز		۵۰	
۳	کرفس		۵۰	
٤	هویج		۵۰	
۵	نخود فرنگی		۵۰	
٦	ذرت		۵۰	
۷	زعفران		۱	
۸	سیب زمینی سرخ شده		۱۰۰	
۹	سس کجاب تک نفره		۱۰۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۸۱)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک لوبیا سبز			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	لوبیا سبز		۱۵۰	
۲	قارچ		۵۰	
۳	فیله مرغ		۲۰۰	
٤	سیب زمینی		۵۰	
۵	هویج		۵۰	
٦	گوجه فرنگی		۵۰	
۷	نمک و ادویه		۵	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل/ نهایی				

۸۲)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلو خورش فسنجان با گوشت			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت گوساله		۱۵۰	
۲	برنج خام		۱٦۰	
۳	مغزگردو		۱۰۰	
٤	رب انار		۵۰	
۵	شکر		۲۰	
٦	روغن مایع		۳۰	
۷	پیازداغ		۵۰	
۸	نمک وفلفل		۵	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل/ نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۸۳)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک دو پیازه میگو			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	میگو یخزدایی و پاک شده سایز۷۰/۶۰		۲۵۰	
۲	آبلیمو		۳۰	
۳	قارچ		۵۰	
٤	زعفران		۱	
۵	پیاز		۵۰	
٦	سیر		۲۰	
۷	ادویه مخصوص		۵	
۸	روغن مایع		۳۰	
۹	زیتون		۵۰	
۱۰	لیموترش		۵۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل/ نهایی				

۸٤)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس رست بیف			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت راسته گوساله بدون چربی وزوائد		۲۰۰	
۲	برنج		۱٦۰	
۳	فلفل سبز		۵۰	
٤	هویج		۵۰	
۵	پیاز		۵۰	
٦	گوجه		۵۰	
۷	قارچ		۵۰	
۸	سس خردل		۱۰	
۹	سیر		۱۰	
۱۰	رب گوجه		۱۰	
۱۱	ادویه		۳	
۱۲	زعفران		۱	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل/ نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۸۵)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک همبرگر گوشت				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت گوساله		۱۵۰	
۲	پیاز		۵۰	
۳	جعفری		۵۰	
٤	ادویه		۵	
۵	تخم مرغ		۵۰	
٦	آرد سوخاری		۵۰	
۷	سیر		۱۰	
۸	رب گوجه		۵۰	
۹	فلفل سبز		۵۰	
۱۰	زعفران		۱	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل/ نهایی				

۸٦)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک هندی				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	هویج		۵۰	
۲	کدو		۵۰	
۳	بادمجان		۵۰	
٤	فلفل دلمه و قلمی		۵۰	
۵	لوبیا چیتی		۵۰	
٦	قارچ		۵۰	
۷	سیب زمینی		۵۰	
۸	گوجه		۵۰	
۹	نخود فرنگی		۲۰	
۱۰	ذرت		۲۰	
۱۱	ادویه جات		۵	
۱۲	جعفری		۵۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۸۷)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک گوشت شترمرغ				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت شتر مرغ آماده طبخ		۲۰۰	
۲	پیاز		٤۰	
۳	کرفس		٤۰	
٤	هویج		٤۰	
۵	نخود فرنگی		٤۰	
٦	ذرت		٤۰	
۷	قارچ		٤۰	
۸	زعفران		۱	
۹	سیب زمینی سرخ شده		٤۰	
۱۰	سس کچاب تک نفره		٤۰	
۱۱	روغن		۲۰	
۱۲	نمک و ادویه جات		۵	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۸۸)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک مکزیکی				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت راسته گوساله (بدون چربی و زوائد)		۸۰	
۲	گوشت سینه مرغ		۸۰	
۳	رب گوجه فرنگی		۳۰	
٤	سبزی معطر		۲۰	
۵	پیازداغ		۵۰	
٦	نمک و زردچوبه وادویه		۵	
۷	روغن مایع		۳۰	
۸	فلفل دلمه رنگی		۳۰	
۹	ذرت		۲۰	
۱۰	نخودفرنگی		۲۰	
۱۱	جعفری		۲۰	
۱۲	هویج		۲۰	
۱۳	گوجه		۵۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۸۹)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس خوراک بلدرچین

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	بلدرچین آماده به طبخ		۳۰۰	
۲	گوجه		۱۰۰	
۳	پیاز		۵۰	
٤	ذرت		۳۰	
۵	فلفل دلمه		۵۰	
٦	قارچ		۵۰	
۸	سیب زمینی سرخ شده		۵۰	
۹	سس کچاب تک نفره		۵۰	
۱۰	آبلیمو		۱۰	
۱۱	زعفران		۱	
۱۲	روغن		۲۰	
۱۳	نمک و ادویه جات			
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۹۰)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس پیتزا گوشت و قارچ

ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت چرخ کرده بدون چربی		۲۰۰	
۲	سس مخصوص		۵۰	
۳	گوجه		٤۰	
٤	پیاز		۵۰	
۵	ذرت		۵۰	
٦	فلفل دلمه		۵۰	
۷	قارچ		۵۰	
۸	پنیر پیتزا ترکیبی		۲۰۰	
۹	آرد پیتزا		۲۰۰	
۱۰	سس کچاب تک نفره		۵۰	
۱۱	سیر		۱۰	
۱۲	روغن		۲۰	
۱۳	جعبه پیتزا		۱۰	
۱٤	نمک و ادویه جات		۲۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۹۱)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس پیتزا مرغ و قارچ				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	سینه مرغ آماده طبخ		۲۰۰	
۲	سس مخصوص		۵۰	
۲	گوجه		۵۰	
۳	پیاز		۵۰	
٤	ذرت		۵۰	
۵	فلفل دلمه		۵۰	
٦	قارچ		۵۰	
۷	آرد پیتزا		۲۰۰	
۸	نخود فرنگی		۵۰	
۹	سس کچاب تک نفره		۵۰	
۱۰	پنیر پیتزا ترکیبی		۲۰۰	
۱۱	روغن		۱۰	
۱۲	جعبه پیتزا		۱۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۹۲)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس پیتزا رست بیف				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت راسته گوساله		۲۰۰	
۲	سس مخصوص		۵۰	
۲	گوجه		۵۰	
۳	پیاز		۵۰	
٤	ذرت		۵۰	
۵	فلفل دلمه		۵۰	
٦	قارچ		۵۰	
۷	آرد پیتزا		۱۵۰	
۸	نخود فرنگی		۵۰	
۱۰	پنیر پیتزا ترکیبی		۲۰۰	
۱۱	آبلیمو		۱۰	
۱۲	سس کچاب تک نفره		۵۰	
۱۳	جعبه پیتزا		۱۰	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۹۳)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس باقلا پلو با ماهیچه گوسفندی				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	(ماهیچه آماده طبخ بدون چربی و زوائد)		٤۰۰	
۲	برنج خام		۱٦۰	
۳	باقلای خشک سبز		۵۰	
٤	هویج		۵۰	
۵	سیر		۲۰	
٦	شوید تازه		۵۰	
۷	پیازداغ		۵۰	
۸	نمک و زردچوبه وادویه		۵	
۹	رب گوجه فرنگی		۵۰	
۱۰	زعفران		۱	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۹٤)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس باقلا پلو با گردن گوسفندی				
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت گردن گوسفند (آماده طبخ بدون چربی و زوائد)		٤۰۰	
۲	برنج خام		۱٦۰	
۳	باقلای خشک سبز		۵۰	
٤	هویج		۵۰	
۵	شوید تازه		٤۰	
٦	روغن مایع		۳۰	
۷	پیازداغ		۵۰	
۸	نمک و زردچوبه وادویه		۵	
۹	رب گوجه فرنگی		۵۰	
۱۰	زعفران		۱	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۹۵)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس کلم پلو شیرازی			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	گوشت گوسفند (آماده طبخ بدون چربی و زوائد)		۱۲۰	
۲	برنج خام		۱۶۰	
۳	رب گوجه فرنگی		۵۰	
٤	سبزی معطر		٤۰	
۵	پیازداغ		۵۰	
٦	نمک و زردچوبه وادویه		۵	
۷	روغن مایع		۳۰	
۸	کلم برگ		۲۰۰	
۹	زعفران		۱	
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

۹٦)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس چلو کباب شیشلیگ			
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	قیمت هر کیلو / لیتر	میزان مواد خالص	قیمت تمام شده
۱	شیشلیگ		٤۰۰	
۲	برنج			
۳	گوجه			
٤	زعفران			
۵	پیازداغ			
٦	نمک و زردچوبه وادویه			
۷	روغن مایع			
۸	روغن زیتون			
چاشنی جات روی میزشامل:دستمال کاغذی،روغن زیتون ،آبلیمو و ... به ازای هر پرس				
هزینه های شستشوی رستوران و ظروف آشپزخانه(تاید،ریکا...) به ازای هر پرس				
هزینه های جانبی(سرویس ایاب و ذهاب،ماشین آلات،hse plan، سرآشپز، نماینده،پکیج کامل یکبار مصرف و...) به ازای هر پرس				
قیمت کل / نهایی				

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۹۷)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس آش دوغ		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد
۱	خرده برنج	۲۰
۲	عدس	۱۰
۳	دوغ	۵۰
٤	پیاز	۳۰
۵	تره ، نعناع	۱
٦	روغن	۱۵
۷	سیر	۰.۵
۸	نمک	۲

۹۸)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس آش شیرازی		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد
۱	نخود	۱۵
۲	عدس	۱۰
۳	لوبیا سفید	۵۰
٤	گندم پوست کنده	۳۰
۵	گوشت گوساله	۱
٦	ترخون خشک	۱۵
۷	روغن	۰.۵
۸	نمک و زردچوبه وادویه	۲
۹	پیاز	۲۵

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۹۹)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس سوپ قارچ و شیر	
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد
۱	قارچ	٤۰
۲	پیاز	۲۵
۳	جعفری	۱۰
٤	سیب زمینی	۳۰
۵	شیر	۱۰۰
٦	نمک	۱
۷	روغن مایع	۲
۸	عصاره مرغ	۱
۹	فلفل و ادویه جات	۲

۱۰۰)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس سوپ جو		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد
۱	جو	۵۰
۲	هویج	۳۰
۳	پیاز	۲۵
٤	رب گوجه	۱۵
۵	جعفری	۱۰
٦	نمک	۲
۷	روغن مایع	۵
۸	فلفل و ادویه جات	۲
۹	عصاره مرغ	۱

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱۰۱)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس سوپ سبزیجات		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد
۱	تره فرنگی	۱۵
۲	سیب زمینی	۲۵
۳	هویج	۲۰
٤	پیاز و جعفری	۱۵
۵	کرفس	۱۵
٦	نخود سبز	۱۰
۷	جعفری	۵۰
۸	فلفل و ادویه جات	۲
۹	جو	٤۰
۱۰۲)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس سوپ مرغ(ورمیشل)		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد
۱	فیله مرغ	۱۵
۲	نخود سبز	۱۰
۳	ورمیشل	۲۰
٤	هویج	۱۰
۵	جعفری	۱۰
٦	آبلیمو	۱
۷	روغن مایع	۵
۸	نمک و فلفل و ادویه جات	۱
۹	پیاز	۱۰

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱۰۳)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس آش رشته		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد
۱	رشته	۱۵
۲	نخود	۳۰
۳	لوبیا قرمز	۳۰
٤	عدس	۳۰
٥	سبزی مخلوط	۳۰
٦	پیاز	٤۰
۷	روغن	۱۰
۸	کشک	۳۰
۹	نمک	۳
۱۰	فلفل و ادویه جات	۳
۱۱	سیر	٥
۱۲	نعنا خشک	٥

۱۰٤)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس آش آبادان		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد
۱	نخود	۳۰
۲	برنج	۲۰
۳	لوبیا چیتی	۳۰
٤	عدس	۳۰
٥	سبزی آش	۳۰
٦	پیاز	٤۰
۷	روغن	۱۰
۸	نمک	۲
۹	فلفل و ادویه جات	۳
۱۰	سیر	٥
۱۱	نعنا خشک	٥

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱۰۵)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس آش ماش		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد
۱	ماش	۵۰
۲	برنج	۳۰
۳	سبزی آش	۳۰
٤	پیاز	۳۰
۵	روغن	۱۰
٦	نمک	۲
۷	فلفل و ادویه جات	۳
۸	سیر	۵
۹	نعنا خشک	۱۰
۱۰٦)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس آش شله قلم کار		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد
۱	گوشت	۵۰
۲	نخود	۳۰
۳	لوبیا	۳۰
٤	عدس	۳۰
۵	سبزی آش	۳۰
٦	پیاز	٤۰
۷	روغن	۱۰
۸	نمک	۲
۹	فلفل و ادویه جات	۳

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱۰۷)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس شله زرد		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد
۱	برنج آش	۸۰
۲	روغن مایع	۵
۳	خلال پسته	۵
٤	خلال بادام	۱۰
۵	شکر	۲۵
٦	گلاب	۵
۷	دارچین	۵
۸	زعفران	٤
۱۰۸)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس سوپ گوجه		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد
۱	خرده برنج	۳۰
۲	گوجه	۵۰
۳	مرغ (سینه)	۱۵
٤	پیاز	۳۰
۵	روغن	۳۰
٦	آبلیمو / آبغوره	۱
۷	نمک و زردچوبه وادویه	۲
۸	جعفری	۳
۱۰۹)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس شیر برنج		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد
۱	خرده برنج	۵۰
۲	شیر	۵۰
۳	نمک	۲
٤	شکر	۵
۵	رازیانه	۱

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

۱۱۰)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس سالاد میوه		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد
۱	پرتقال	۵۰
۲	سیب پوست گرفته	۵۰
۳	کیوی	۵۰
٤	خلال بادام	۲۰
۵	مغز گردو	۱۵
٦	آب میوه	۲۰
۷	شلیل	۳۰
۱۱۱)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس سالاد ماکارونی		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد
۱	هویج	۳۰
۲	ماکارونی آب پز فرمی	۳
۳	ذرت	۲۰
٤	قارچ	۳۰
۵	خیار شور	۳۰
٦	سس مایونز کم چربی	۲۰
۷	آبلیمو ، روغن زیتون، فلفل سیاه	۱
۱۱۲)جدول اوزان تشکیل دهنده مواد غذائی برای یک پرس سالاد شیرازی		
ردیف	مواد اولیه مورد نیاز	میزان مواد
۱	خیار	۱۱۰
۲	گوجه فرنگی	۷۰
۳	پیاز	۲۰
٤	سرکه ، نعنا ، فلفل	۳
۵	آبلیمو	۲

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

بخش هفتم

نمونه ضمانتنامه ها و فرمها

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

فــرم ضمانت نامه شرکت در مناقصه

ضمانت نامه شماره ..... تاریخ :

شماره:

شـــرکت فجر انرژی خلیج فارس
(مضمون له)

نظر به اینکه شرکت..... مایل است در مناقصه
(مضمون عنه)
مربوط به ..... شرکت نماید لذا این بانک از ..... در مقابل شـــرکت فجر انرژی خلیج فارس
(مضمون عنه)
برای مبلغ ..... ریال .....(ریال)
(به عدد نوشته شود) (بحروف نوشته شود)

ضمانت می نماید که چنانچه شرکت فجر انرژی خلیج فارس به این بانک اطلاع دهد که پیشنهاد شرکت کننده فوق مورد قبول واقع شده ومشارالیه از امضای قرارداد مربوط یا تسلیم ضمانت نامه حسن اجرای قرارداد در مدت مقرر استنکاف نموده است مبلغ ..... ریال مرقـــوم را

بمحض دریافت اولین تقاضای کتبی بدون اینکه احتیاجی به اثبات صحت و یا سقم آن و یا صدور اظهار نامه یا اقدامی از طریق مراجع اداری یا قضائی داشته باشد بلادرنگ در وجه شرکت فجر انرژی خلیج فارس بپردازد.

این ضمانت نامه تا آخر ساعت اداری روز .....عتبر بوده و بنا به درخواســـت
(بحروف نوشته شود)

شرکت فجر انرژی خلیج فارس برای مدتی که درخواست شود قابل تمدید خواهد بود. در صورتیکه بانک نتواند و یا نخواهد مدت این ضمانت نامه را تمدید کند و یا ..... موجبات

تمدید را فراهم نســـازد و بانک را موافق با تمدید ننماید در اینصورت بانک متعهد است بدون اینکه احتیاج به مطالبه مجدد باشد مبلغ مرقوم فوق را در وجه یا حواله کرد شرکت فجر انرژی خلیج فارس پرداخت کند.

بانک ..... محل امضاهای مجاز
شعبه ..... و مهر بانک

ضمانتنامه شرکت در مناقصه صادره از بانک پاسارگاد مورد تأیید نمی باشد.

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

فـرم ضمانت نامه انجام تعهّدات

ضمانت نامه شماره ..... **تاریخ :**

شماره:

شـرکت فجر انرژی خلیج فارس

(مضمون له)

مـعـطـوفـاً بـه قـرارداد شـمـاره ..... مـربـوط بـه .....مـنـعـقـده بـیـن ..... و شـرکت فجر انرژی خلیج فارس

(مضمون عنه این ضمانت نامه) (مضمون له این ضمانت نامه)

بدینوسیله این بانک برای حسن اجرای تعهداتی که .....

بموجب قرارداد اشـاره شـده در قبال مضـمون له این ضـمانت نامه بعهده گرفته اسـت ضـمانت می کند و متعهد می شـود در صورتیکه بنا به تشخیص مضمون له، مضمون عنه این ضمانت نامه از انجام و اجرای هریک از تعهدات ناشیه از قرارداد مذکور تخلف ورزد تا میزان ..... (.....) ریـال

(بعدد نوشته شود) (بحروف نوشته شود)

هر مبلغی را بابت این ضـمانت نامه و به هر عنوان و هر جهتی که مضـمون له این ضـمانت نامه تشـخیص داده و مطالبه نماید بمحض دریافت اولین تقاضـای کتبی بدون اینکه محتاج به صـدور اظهار نامه یا اقدام از طریق مراجع قانونی و قضـائی و یا مقام دیگر باشد و یا نیازی به اثبات صحت و سقم داشته‌باشد بلادرنگ در وجه یا حواله کرد مضمون له این ضمانت نامه بپردازد.

مدت اعتبار این ضمانت نامه تا آخر وقت اداری روز .....

(بحروف نوشته شود)

بوده و بنا به درخواست مضمون له این ضمانت نامه برای مدتی که درخواست شود قابل تمدید خواهد بود و در صورتیکه بانک نـتـوانـد و یـا نـخـواهـد مـدت ضـمـانـت نـامـه را تـمـدیـد و یـا .....موجبات تمدید را قبل از انقضای مدت مرقوم

(مضمون عنه)

فوق نزد بانک فراهم نسـازد و بانک را موافق با تمدید ننماید در اینصـورت بانک متعهد اسـت بدون اینکه احتیاج به مطالبه مجدد باشد مبلغ مرقوم فوق را در وجه یا حواله کرد شرکت فجر انرژی خلیج فارس پرداخت کند.

بانک ..... محل امضاهای مجاز

شعبه ..... و مهر بانک

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

فــرم ضمانت نامه استرداد ودیعه

ضمانت نامه شماره ..... **تاریخ :**

شماره:

شــرکت فجر انرژی خلیج فارس

(مضمون له)

چــون طــبــق قــرارداد مــنــعــقــده شــمــاره ..... مــورخ ..... بــیــن .....و شرکـــت فجر انرژی خلیج فارس

(مضمون عنه این ضمانت نامه) (مضمون له این ضمانت نامه)

مقرر است مبلغ .....ریال (.....ریال)

(بعدد نوشته شود) (به حروف نوشته شود)

از طرف مضمون له این ضمانت نامه بعنوان استرداد ودیعه در مقابل اخذ ضمانت نامه پرداخت گردد.

این بانک بنا به درخواست مضمون عنه این ضمانت نامه در مقابل مضمون له این ضمانت نامه متعهد می شود هر مبلغی را تا میزان مبلغ ..... ریال که از طرف مضمون له این

(بعدد نوشته شود)

ضمانت نامه مطالبه شود بمحض دریافت اولین تقاضای کتبی بدون اینکه نیازی به اثبات صحت و سقم و یا صدور اظهارنامه و یا اقدامی از طریق مراجع اداری و قضائی از طرف مضمون له این ضمانت نامه باشد بلادرنگ در وجه یا حواله کرد مضمون له این ضمانت نامه بپردازد.

این ضمانت نامه تا آخر ساعت اداری روز ..... معتبــر بوده و بنا به درخواست

(به حروف نوشته شود)

مضمون له این ضمانت نامه برای مدتی که درخواست شود قابل تمدید خواهد بود ودر صورتیکه بانک نتواند یا نخواهد مدت ضمانت نامه را تمدید کند و یا مضمون عنه این ضمانت نامه موجبات تمدید را قبل از انقضای مدت مرقوم فوق نزد بانک فراهم نسازد و بانک را موافق با تمدید ننماید در اینصورت بانک متعهد است بدون اینکه احتیاج به مطالبه مجدد باشد مبلغ مرقوم فوق را در وجه یا حواله کرد شرکت فجر انرژی خلیج فارس پرداخت کند.

بانک ..... محل امضاهای مجاز

شعبه ..... و مهر بانک

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

«تعهّـد نـــامه »

شرکت ..... تعهد می‌نماید در صورتیکه با وجود عدم تطابق مفاد اساسنامه و تعداد و وضع شرکاء شرکت با مفاد مقررات آئین نامه تشخیص صلاحیت و تعیین گروه و رتبه شرکتهای پیمانکاری، تأسیساتی و تجهیزاتی مصوب جلسه مورخ ۱۳٦۸/۸/۳ هیأت وزیران (بشماره ۷۷۰٥٤/ت ۷۷۸ ــ مورخ ٦۸/۸/۲٤) برای مناقصه برحسب دعوت شرکت نموده و برنده تشخیص داده شد. قبل از عقد قرارداد و حداکثر تا پایان مهلت مقرر برای عقد قرارداد مفاد اساسنامه و تعداد و وضـــع شـــرکاء خود را با مفاد آئین نامه مذکور تطبیق دهد، همچنین تعهد می‌نماید چنانچه این شـــرکت بعنوان برنده دوم مناقصـــه تعیین گردید و عقد قرارداد با برنده اول مناقصـــه ممکن نشـــده و دســـتگاه اجرائی به این شـــرکت که برنده دوم اســـت مراجعه نمود، قبل از عقد قرارداد خود را طوری آماده نماید که حداکثر تا پایان مهلت قانونی مقرر برای عقد قرارداد مفاد اساسنامه و تعداد و وضع شرکاء خود را با مفاد آئین نامه مورد بحث مطابقت دهد.

دســـتگاه اجرائی مناقصـــه‌گزار اختیار دارد در صـــورت عدم انجام هر یک از تعهدات مذکور طی مهلتهای مقرره قرارداد کار مورد مناقصـــه را با شـــرکت منعقد ننموده و تضـــمین مشـــارکت در مناقصـــه شـــرکت را نیز بنفع دولت ضـــبط نماید. بدیهی است از این بابت شرکت حق هیچ نوع اعتراضی را نخواهد داشت.

محل مهر و امضای دارندگان امضاء مجاز شرکت برای اسناد تعهـدآور

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

« اقرار نامه شرکت ..... »

اینجانب /اینجانبان صاحبان امضاء به موجب این سند اقرار می نماییم که قرارداد پایان یافته و کلیه مطالبات ،سپرده ها،ضمانت نامه ها و هر نوع طلبی تحت هر عنوان که باشد را بابت قرارداد شماره با موضوع انجام عملیات طبخ و توزیع غذا و خدمات رستوران دریافت نموده ام و هیچ گونه ادعا و اعتراض در این خصوص را ندارم و نخواهم داشت.

نام و نام خانوادگی

مهر و امضاء

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

بخش هشتم

دستور العمل HSE و خلاصه آیین نامه معاملات

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

روش اجرایی مدیریت HSE پیمانکاران

FPC-PR-01-06

شماره ویرایش	تاریخ	شرح ویرایش	تهیه کننده		تائید کننده	تصویب کننده
۰۱	۱۳۸۶/۰۲/۱۵	جهت اطلاع و اجرا	سعید رادپور سرپرست HSE		غلامرضا سلیمانی سرپرست تضمین کیفیت	حمید سدیره نماینده مدیریت و رئیس مجتمع
۰۲	۱۳۹۲/۰۴/۰۱	اصلاح جدول ضمائم جریمه پیمانکاران- صفحه ۸	رئیس ایمنی و آتش نشانی حامد به روز	رئیس HSE مهرداد افشار	محمد علی محسنی سرپرست تضمین کیفیت	علیرضا شمیم نماینده مدیریت و رئیس مجتمع
۰۳	۱۴۰۰/۱۰/۲۵	ویرایش کامل متن بر اساس روش اجرایی هولدینگ	محمد صالحی سرپرست ایمنی	حامد به روز رئیس HSE	محمد علی محسنی رئیس مرکز مطالعات و برنامه ریزی راهبردی	عبداله علی پناه نماینده مدیریت و رئیس مجتمع

فهرست مطالب :

۱- هدف ۳
۲- دامنه کاربرد ۳
۳- مراجع ۳
۴- تعاریف ۳
۵- شرح اقدامات
۵-۱- تکالیف و مسئولیت های کارفرما ۴
۵-۲- تکالیف و مسئولیت های پیمانکاران اجرایی ۵
۵-۲-۱- الزامات عمومی ۵
۵-۲-۲- الزامات ایمنی ۶
۵-۲-۳- الزامات بهداشتی ۸
۵-۲-۴- الزامات زیست محیطی ۱۰
۵-۳- گزارشات عملکرد HSE ۱۲
۵-۴- نظارت بر عملکرد پیمانکاران ۱۲
۵-۴-۱- ارزیابی های حین انجام کار پیمانکاران ۱۲
۵-۴-۲- ارزیابی عملکرد HSE پیمانکاران در انتهای پروژه ۱۳
۶- مسئولیت ها : ۱۴
۷- سوابق : ۱۴
۸- پیوست ها : ۱۴

شرکت فجر انرژی خلیج فارس
کنترل نشده

روش اجرایی مدیریت HSE پیمانکاران

۱– هدف :

هدف از این روش اجرایی تشریح الزامات HSE ، ناظر بر پیمانکاران طرف قرارداد شرکت فجر انرژی خلیج فارس به منظور اطمینان از میزان انطباق آنان با این الزامات می باشد.

۲– دامنه کاربرد:

این سند درکلیه مراحل تهیه اسناد، مدارک مناقصه و اجرای پیمان‌های شرکت فجر انرژی خلیج فارس الزامی است.
ضوابط و الزامات این روش اجرایی جزئی از مدارک مناقصه و جزئی از ضمائم اسناد پیمان نیز قرار خواهد گرفت الزامات ، مندرج در این روش اجرایی به عنوان حداقل الزامات باید مورد نظر دستگاههای نظارت و پیمانکاران قرار گرفته و درج الزامات تکمیلی در شرایط خصوصی و پیوستهای پیمان ، بلامانع است.
این روش اجرایی بعنوان چارچوب اصلی تدوین و بازنگری اسناد و مدارک فنی و قراردادی و رویه های اجرایی بوده و مفاد آن برای کلیه قراردادهای فوق لازم الاجرا می باشد.

۳– مراجع :

۳–۱– روش اجرایی کنترل مستندات به شماره FPC-PR-04-01.
۳–۲– دستورالعمل استقرار سیستم مدیریت HSE پیمانکاران در قرارداد های شرکت صنایع پتروشیمی خلیج فارس و شرکت های تابعه – PGPIC- HSE-WI-96-10- REV01
۳–۳– آیین نامه بکارگیری مسئول ایمنی در کارگاه ها شماره ۲۵۸۴۸
۳–۴– مجموعه الزامات ایمنی و بهداشت در صنایع پتروشیمی
۳–۵– دستورالعمل فرایند انگیزشی رعایت مقررات HSE SAF- QP- 16-03

۴– تعاریف :

۴–۱–پیمانکار : شرکت یا شرکتهایی که براساس قانون تجارت و یا به هر نحو دیگری بر اساس مقررات و قواعد خاص موظف به ارائه خدمات به کارفرما باشند .

۴–۲–پیمانکار اجرایی : منظور پیمانکاران تعریف شده در ماده ۴–۱ که مشغول به فعالیتهای اجرایی و عملیاتی مانند : تعمیر و نگهداری ، خدمات اداری ، طبخ غذا ، اجرای پروژ های ساخت (درون مجتمع) و نصب ، حمل و نقل ، حراست ، راهبری بهره برداری ، بازرسی فنی ، تحکیم بستر و....

۴–۳–پیمانکاران غیر اجرایی : منظور پیمانکاران تعریف شده در ماده ۴–۱ ، شامل مشاورین و پیمانکارانی که فعالیت اجرایی و عملیاتی درون مجتمع یا محدوده های تحت مالکیت کارفرما ندارند ، از آن جمله می توان به مواردی همچون ، خرید ، ساخت ، تعمیر و بازرسی از تجهیزات در محل کارگاه پیمانکار ، خدمات فنی مهندسی و طراحی و... اشاره نمود.

۴–۴– کارفرما : منظور از کارفرما در این سند شرکت فجر انرژی خلیج فارس می باشد.

۴–۵– قرارداد / پیمان : پیمانی است مکتوب و یا الکترونیک فی مابین کارفرما با پیمانکار اصلی یا پیمانکار اصلی با پیمانکاران فرعی یا مابین پیمانکاران فرعی با یکدیگر که بیان کننده تعهدات و التزام طرفین قرارداد در موضوع پیمان آنان است. در قرارداد پیمانکاری مواردی از قبیل مشخصات طرفین قرارداد، موضوع، مبلغ، مدت پیمان، تعهدات ، شرایط عمومی و خصوصی پیمان و اختیارات کارفرما و پیمانکار و فسخ یا خاتمه پیمان مشخص می شود.

۴–۶– پیمانکار اصلی : شخص حقیقی یا حقوقی ذیصلاحی است که براساس اسناد و مدارک پیمان به عنوان مجری اصلی موضوع پیمان شناخته می شود.

شرکت فجرانرژی خلیج فارس
کنترل شد

۴-۷- پیمانکار فرعی : شخص حقیقی یا حقوقی ذیصلاحی است که پیمانکار اصلی با وی برای انجام بخشی از امور، قرارداد منعقد نموده و پیمانکار مربوطه ملزم به اجرای تعهدات براساس اسناد و مدارک موضوع پیمان می باشد.

۵- شرح اقدامات :

۵-۱- تکالیف و مسئولیت های کارفرما :

۵-۱-۱- در هنگام برگزاری تشریفات مناقصه در مرحله ارزیابی کیفی، از سوابق، توان و صلاحیت « اجـرای الزامـات و رویـه‌های نظام مدیریت HSE مورد نظر کارفرما » می بایست اطمینان حاصل گردد.

تبصره ۱ : شرح خدمات پیمان قبل از مناقصه بایستی به امور HSE کارفرما ابلاغ شده باشد تا آن امور بتواند براساس شـرح کـار الزامات HSE را در اسناد مناقصه لحاظ نماید.

تبصره۲ : امور HSE موظف است با توجه به نوع و ریسک قرارداد و ریسک های محتمل و حوزه های عملکردی آن حداقل امتیـاز لازم (در حوزه HSE)جهت تایید صلاحیت پیمانکار، برای شرکت در فرآیند مناقصه را اعلام نمایند. (تایید صلاحیت پیمانکـار مشارکت توسط HSE کارفرما الزامی است)

۵-۱-۲-دستگاه نظارت کلیه وظایف مربوط به نظارت بر حسن اجرای مجموعه « الزامات و رویه های نظام مدیریت HSE » را بـه عهده خواهد داشت و نظارت عالیه بر این موضوع بر عهده امور HSE کارفرما می باشد.

۵-۱-۳- دستگاه های نظارت می بایست کنترل نمایند که کلیه پیمانکاران و کارکنان زیر مجموعه ، دارای مهارت و صلاحیت بوده و قبل از شروع به کار باید در کلاسهای آموزشی توجیهی و تخصصی HSE که توسط امور HSE کارفرما و یا با هماهنگی اداره کار تعیین می‌شود شرکت نموده و نسبت به اخذ تأییدیه گذراندن این دوره‌ها اقدام نمایند.

۵-۱-۴- درکنسرسیوم ها و مشارکت ها ، حدود تعهدات و مسئولیت های پیمانکاران و مشاوران را تعیین و از تقسیم مسـئولیت HSE بین ایشان اجتناب گردد.

۵-۱-۵- دستگاه های نظارت قراردادی باید از تأمین و تخصیص منابع مالی کافی و مـورد انتظـار HSE کارفرمـا جهـت اجـرای مجموعه « الزامات و رویه های نظام مدیریت HSE » اطمینان حاصل نمایند.

۵-۱-۶- دستگاه های نظارت قبل از اجرای موضوع پیمان از عدم مغایرت اسناد و مدارک فنی و روش های اجرایی بـا مجموعـه « الزامات و رویه های نظام مدیریت HSE » اطمینان حاصل نمایند.

۵-۱-۷- دستگاه های نظارت مکلف هستند جداول جرایم دستورالعمل فرایند انگیزشی رعایت مقررات HSE بـه شـماره-SAF QP- 16 ناشی از عدم اجرای الزامات و رویه های مدیریت HSE را در شرایط خصوصی پیمانها و قراردادها بـا ذکـر مصـادیق در جدول مربوطه تکمیل نمایند.

۵-۱-۸- کارفرما باید فهرست و ردیف‌های مقادیر خدمات و فعالیت ها، ماشین‌آلات، دستگاهها و لوازم و تجهیزات غیرمصـرفی، مواد و مصالح و لوازم و تجهیزات مصرفی، نیروی انسانی و کلیه نیازمندیهای اجرای الزامـات و رویـه‌هـای نظـام مـدیریت HSE اختصاصی موضوع تعهد پیمانکار در پیمان را بر اساس نیازمندی‌های واقعی پیمان (اعم از کارهای اجرایـی، خـدمات، تعمیـرات و مشاوره) مطابق با شرایط عمومی پیمان و « مجموعه الزامات و رویه‌های نظام مدیریت HSE کارفرما» ، متناسب با حجم قـرارداد ، مدت، شرح کار، نوع و ماهیت، مخاطرات و ریسک فعالیت ها در موضوع پیمان تهیه نموده و پس از اخذ تأییدیـه نماینـده HSE کارفرما به تناسب و به تفکیک در پیوست‌های اختصاصی مرتبط درج و جزء مدارک پیمان، ضمیمه اسناد مناقصه نمایند.

۵-۱-۹- چنانچه اقلامی از تجهیزات، مواد و لوازم مصرفی و غیر مصرفی جهت اجرای الزامات و رویه‌های HSE از طرف کارفرما به پیمانکار تحویل می‌گردد در پیوست مرتبط با تعهدات کارفرما در پیمان معیّن گردد.

شرکت فجر انرژی خلیج فارس
کنترل شد

۵-۱-۱۰- کارفرما با توجه به حجم، مبلغ و مدت پیمان، تعداد نیروی انسانی پروژه و مخاطرات و ریسک فعالیت‌ها، نسبت به تعیین حداقل نیروی انسانی، نحوه سازماندهی و نمودار سازمانی HSE پیمانکار و نیز شرایط احراز صلاحیت این نیروها مطابق الزامات اداره کار و کارفرما اقدام نموده و ضمیمه پیوست مرتبط در پیمان می نماید .

۵-۲- تکالیف و مسئولیت های پیمانکاران اجرایی:

۵-۲-۱- الزامات عمومی

۵-۲-۱-۱- پیمانکار ملزم به ارائه ساختار سازمانی مناسب و تأمین نفرات دارای تخصص شغلی و مهارت کافی و اجرای ایمن فعالیت‌ها مطابق با الزامات وزارت کار و وزارت نفت می باشد.

۵-۲-۱-۲- خسارت ناشی از بروز حوادث انسانی و تجهیزاتی ناشی از عدم اجرای الزامات و رویه‌های بهداشت ، ایمنی ، محیط زیست بر عهده پیمانکار خواهد بود.

۵-۲-۱-۳- پیمانکاران اجرایی ملزم به اعمال مدیریت ریسک و کنترل حوادث، بیماریهای شغلی و پیش‌گیری از آسیب های وارده به تجهیزات و محیط زیست می باشند.

تبصره ۱ : جهت مدیریت ریسک مرتبط با فعالیت های نیروی انسانی ، پیمانکاران فوق موظف به انجام ارزیابی ریسک به روش آنالیز مخاطرات شغلی می باشند.

۵-۲-۱-۴- پیمانکاران باید کلیه الزامات ، دستورالعمل ها و روش های اجرایی (پروانه کار – کار در ارتفاع و دستورالعمل ایمنی خطوط انتقال برق فشار قوی و .....) ابلاغی از جانب دستگاه نظارت را مطالعه نموده و ضمن درک کامل آن، ساز و کارهای لازم به منظور به‌کارگیری این الزامات را در کارگاه خود ایجاد نمایند .

۵-۲-۱-۵- علاوه بر استانداردها، ضوابط، الزامات و رویه های کارفرما، پیروی پیمانکاران و مشاوران از قوانین، مقررات و آیین-نامه های دولتی و سازمان های مرتبط با HSE نیز الزامی است.

۵-۲-۱-۶- انجام هرگونه خدمات، فعالیت و مسئولیت رعایت اجرای الزامات و رویه‌های بهداشت ، ایمنی ، محیط زیست عمومی پیمان وتأمین اقلام مصرفی و غیرمصرفی مورد نیاز جهت اجرای ایمن ردیف‌ها و عملیات موضوع پیمان در تعهد پیمانکار و هزینه آن در قیمت‌های پیشنهادی وی مستتر است و پرداخت مستقل بابت آن صورت نخواهد پذیرفت.

۵-۲-۱-۷- پیمانکار موظف است جهت انجام کار از افراد با صلاحیت، با دانش و تجربه کافی آموزش دیده استفاده نماید ، لیست این نفرات پیش از شروع فعالیت های پیمان می بایست به امور HSE کارفرما اعلام گردد.

۵-۲-۱-۸- کلیه پرسنل پیمانکار قبل از ورود به مجتمع و یا سایت اجرای پروژه می بایست توسط اداره آموزش شرکت، تحت نظر اداره HSE تحت آموزش قرار گیرند. هزینه های آموزشی این دوره به عهده کارفرما می باشد.

۵-۲-۱-۹- کارکنان پیمانکار حسب ضرورت باید در کلاسهای آموزشی HSE تخصصی که توسط امور HSE کارفرما تدارک دیده می شود شرکت نمایند. گذراندن این دوره ها جهت مشاغل اپراتوری جرثقیل و تجهیزات بالابر و مشاغل مرتبط، جوشکاری، داربست بندی، رانندگان وسایط نقلیه سبک و سنگین ضروری است و جهت سایر مشاغل حسب صلاحدید امور HSE کارفرما و ضرورت، برنامه ریزی و اقدام خواهد شد. این دوره های آموزشی به منظور کمک به ارتقای آگاهی و سطح فرهنگ HSE کارکنان پیمانکار برگزار شده و نافی مسئولیتهای پیمانکار در خصوص تأمین نفرات آموزش دیده دارای تخصص شغلی و مهارت کافی و اجرای ایمن فعالیت ها نمی باشد.

تبصره ۱ : هزینه دوره های تخصصی پیش بینی نشده در پیمان که به صلاحدید امور HSE کارفرما برگزار می گردد بر عهده کارفرما می باشد.

تبصره ۲ : هزینه دوره های یک روزه و پروانه های کار بر عهده کارفرما می باشد.

شرکت فجر انرژی خلیج فارس
کنترل شد

۵-۲-۱-۱۰- کلیه پرسنل می بایست از نظر فعالیت واگذار شده توسط اداره HSE ، تعیین صلاحیت (دریافت پروانه کار، معاینات طب صنعتی و ...) گردند.

۵-۲-۱-۱۱- کلیه کارگران حرفه ای و تخصصی می بایست قبلاً دوره های تخصصی فعالیت واگذار شده از سوی پیمانکار را طی نموده و از مراجع ذیصلاح گواهینامه مربوطه را اخذ نموده باشند در غیر این صورت رد صلاحیت شده و از ورود به مجتمع و یا سایت اجرای پروژه جلوگیری بعمل خواهد آمد. نظیر جوشکاری، داربست بندی، اپراتوری جرثقیل، راننده لیفتراک و ...

۵-۲-۱-۱۲- پیمانکاران اجرایی با طول مدت قرارداد بالای یک سال موظف است در هر سال جهت هریک ازمسئولین بهداشت ، ایمنی و محیط زیست خود ۲ دوره تخصصی با نظر کارفرما در نظر گیرد. هزینه این دوره ها بر عهده پیمانکار می باشد.

۵-۲-۱-۱۳- در صورتیکه کارکنان پیمانکار نسبت به مسائل HSE مورد نظر آشنا نباشند و نیاز به آموزش داشته باشند امور HSE موظف است از ادامه کار جلوگیری کرده و با همکاری اداره آموزش و مسئولان HSE پیمانکار، کلاسهای آموزشی لازم را جهت کارکنان پیمانکار اجرا نماید و هزینه آن را به حساب پیمانکار منظور نماید.

۵-۲-۱-۱۴- چنانچه بنا به دلایل مختلف پیمانکار جهت انجام کار از پیمانکار فرعی استفاده نماید تمام موارد مطرح شده در این سند مشمول پیمانکاران فرعی نیز خواهد شد. ضمن اینکه در نهایت پیمانکار اصلی پاسخگوی موارد نقص خواهد بود.

۵-۲-۲- الزامات ایمنی پیمانکاران اجرایی

۵-۲-۲-۱- به استناد مواد 85 و 86 قانون کارجمهوری اسلامی ایران پیمانکار اجرایی ، موظف است قبل از شروع به کار ، کتباً نسبت به معرفی یک نفر به عنوان مسئول ایمنی اقدام نماید. صلاحیت مسئولان معرفی شده براساس آیین نامه بکارگیری مسؤول ایمنی در کارگاه ها به شماره ۲۵۸۴۸ مورد بررسی و تائید امور HSE قرار خواهد گرفت.

تبصره ۱ : در شرکتهایی با پرسنل بیش از ۵۰ نفر ، در قبال هر ۵۰ نفر ، پیمانکار موظف به معرفی یک نفر بازرس ایمنی(علاوه بر مسئول ایمنی) قبل از شروع به کار می باشد ، صلاحیت این نفرات نیز همچون مسئول ایمنی می بایست مطابق آئین نامه ذکر شده باشد.

تبصره ۲ : ملاک تعداد نیروهای پیمانکار ، نیروهای تحت امر پیمانکار از قبیل نیروهای دارای قرار داد مستقیم با پیمانکار ، نیروهای مأمور تحت امر پیمانکار (نیروهای مدت موقت)، نیروهای روزمزد و نیروهای پیمانکاران فرعی می باشد.

تبصره ۳ : پیمانکار اجرایی موظف است در زمان ارائه پیشنهاد مالی ، نسبت به برآورد هزینه های لازم برای جذب مسئولین و بازرسین ایمنی اقدام نماید.

۵-۲-۲-۲- مسئول ایمنی پیمانکار زیر نظر پیمانکار کار می کند و موظف است ضمن هماهنگی برنامه های کاری با HSE کارفرما ، گزارشات خود را به امور HSE ارائه نماید.

۵-۲-۲-۳-پیمانکار اجرایی موظف است در زمان تجهیز کارگاه نسبت به برآورد و تهیه وسایل ایمنی و آتش نشانی مورد نیاز بر اساس نوع کار و تعداد کارکنان اقدام نماید. تهیه کلیه تجهیزات استحفاظ فردی شامل البسه کار ، لباس و تجهیزات ضد مواد شیمیایی ، ماسک مواد شیمیایی و... به جزء کپسول تنفسی ، براساس نوع پیمان و تشخیص کارفرما بر عهده پیمانکار می باشد (به جزء قرارداد های مدیریتی).

تبصره ۱ : در صورت عدم تهیه لوازم استحفاظ فردی مناسب ، از اجرای عملیات پیمان جلوگیری شده و در صورت لزوم اجرای عملیات پیمان با درخواست دستگاه نظارت لوازم استحفاظ فردی توسط HSE کارفرما در اختیار پیمانکار قرار گرفته و هزینه تامین آن به اضافه ۳۰٪ هزینه بالاسری از پیمانکار کسر خواهد گردید. ضمناً جرایم مربوطه نیز بر اساس جداول دستورالعمل دستورالعمل فرایند انگیزشی رعایت مقررات HSE به شماره SAF- QP- 16-03 از پیمانکار کسر خواهد شد.

شرکت فجرانرژی خلیج فارس
کنترل شد

تبصره ۲ : پیمانکار علاوه بر وظیفه تامین لوازم استحفاظ فردی مناسب و با کیفیت ملزم به آموزش نحوه استفاده از این لوازم و نظارت بر پرسنل خود به منظور استفاده از این لوازم استحفاظ فردی می باشد ، و تنها تحویل این لوازم رافع مسئولیتهای پیمانکار نخواهد بود.

۵-۲-۲-۴- کلیه کارکنان پیمانکار موظفند مقررات ایمنی حاکم در شرکت را که از سوی امور HSE ارائه می شود رعایت نمایند. مسئولیت نظارت بر اجرای دقیق این موضوع بر عهده پیمانکار می باشد.

۵-۲-۲-۵- پیمانکار موظف است در زمان حمل و نقل تجهیزات و وسایل ، مجموعه مقررات ایمنی ارائه شده از سوی امور HSE شرکت را رعایت نمایند و در تمامی مراحل هماهنگی های لازم را با امور HSE به عمل آورد.

۵-۲-۲-۶- در صورتیکه پیمانکار در حین انجام کار از عملیات پرتونگاری/ رادیوگرافی استفاده نماید، لازم است پیش بینی کامل تجهیزات و لوازم مورد نیاز به عمل آمده و از تمامی مجموعه مقررات کشوری (اداره کار ، سازمان انرژی هسته ای و .....) مرتبط با موضوع پیروی نماید.

۵-۲-۲-۷- پیمانکار موظف است در زمان تجهیز کارگاه، انبار و یا فضاهای کار ، تمامی موارد ایمنی را رعایت نماید و در صورت نیاز از امور HSE شرکت جهت ایجاد محیطی ایمن کمک بگیرد.

۵-۲-۲-۸- کلیه وسایل و تجهیزات مورد استفاده پیمانکار می بایست از سلامت کامل برخوردار باشد. این وسایل قبل از ورود به شرکت می بایست از نظر سلامت و ایمن بودن مورد تائید HSE قرار گیرد. لازم به ذکر است که از ورود وسایل و تجهیزاتی که دارای نقص فنی می باشند و می تواند ایمنی کارکنان را به خطر بیندازد جلوگیری خواهد شد.

تبصره ۱ : استفاده از هرگونه ابزار آلات دست ساز ممنوع می باشد.

۵-۲-۲-۹- پیمانکار موظف است پس از انجام کار نسبت به پاکسازی و بهسازی محیط کار و بازگرداندن به حالت اولیه اقدام نماید.

۵-۲-۲-۱۰-چنانچه از ادامه فعالیت پیمانکار بدلیل عدم رعایت موارد ایمنی جلوگیری بعمل آید ، تا زمان رفع نقص و نارسایی و صدور مجوز مجدد از سوی اداره HSE ، پیمانکار حق هیچگونه فعالیتی را نداشته و مسئولیت و همچنین جبران هرگونه خسارت ناشی از تاخیر ایجاد شده و هزینه های توقف کار و ماشین آلات سبک و سنگین بر عهده وی می باشد.

۵-۲-۲-۱۱- پیمانکارانی که برای انجام فعالیت خود نیاز به وسائط نقلیه دارند موظفند قبل از شروع بکار نسبت به معرفی راننده و خودرو اقدام و مجوزهای لازم را کسب نمایند .

۵-۲-۲-۱۲- کلیه وسایط نقلیه ، بایستی سالم و بدون نقص فنی بوده و از نظر ظاهری نیز دارای شرایط مناسب باشند. در غیر این صورت از ورود آنها جلوگیری خواهد شد .

۵-۲-۲-۱۳- در صورتیکه فرد یا افرادی از کارکنان پیمانکار از مقررات ایمنی مجتمع تبعیت ننموده و ایمنی خود و دیگران را به خطر اندازد با نظر اداره HSE ، پیمانکار موظف است نسبت به برخورد باایشان از طریق کمیته انظباطی خود اقدام نمایند. در غیر این صورت اداره HSE راساً نسبت به لغو مجوز ورود فرد خاطی به مجتمع تا زمان تعیین تکلیف وی اقدام خواهد کرد.

۵-۲-۲-۱۴- پیمانکار موظف است قبل از استفاده از ماشین آلات و تجهیزات سنگین ، گواهینامه تست سلامت فنی آنها را به اداره HSE ارائه نماید .

۵-۲-۲-۱۵-پیمانکار موظف است بروز هر گونه حوادث، رویدادها و رخدادها را سریعاً به اداره HSE گزارش نمایند.

۵-۲-۲-۱۶-کارکنان و کارگران هر پیمانکار فقط مجاز به فعالیت در محدوده کاری خود بوده و تردد در بخشهای دیگر سایت و یا مجتمع ممنوع بوده و اداره HSE بر آن نظارت خواهد داشت. کلیه مسئولیتهای بعدی عدول از این موضوع به عهده پیمانکار می باشد.

شرکت فجر انرژی خلیج فارس
کنترل شد

۵-۲-۲-۱۷- پیمانکارموظف است پس از اخذ مجوزهای تخصصی لازم جهت انجام کارهای ذیل از مسئولین ذیربط کارفرما پروانه کار (پرمیت) اخذ نماید.

- هرگونه کار گرم (Hot Work) و سرد در نواحی عملیاتی و محلهای کار .
- هر گونه عملیات ورود به فضای بسته.
- هر گونه ورود ماشین آلات سبک، سنگین به واحدهای عملیاتی.
- هر گونه عملیات حفاری و ایمن سازی محل حفاری.
- هر گونه عملیات پرتونگاری در محدوده محل اجرای کار و سایر نواحی.
- هر گونه عملیات خاص و حساس که نیازمند کنترل عملیات ویژه باشد.

تبصره ۱: رعایت تمامی موارد مرتبط با روش اجرایی پروانه های کار الزامی است

۵-۲-۲-۱۸- در تأسیسات عملیاتی، کلیه ابزار و تجهیزات (بویژه تجهیزات برقی) مورد استفاده در محدوده نواحی خطر (Hazardous Area) باید سالم و دارای حفاظت متناسب با طبقه بندی نواحی خطر مربوطه بوده و پیمانکار موظف به پیش بینی و تهیه چنین ادواتی با توجه به شرح فعالیت و محل های کاری و عملیاتی مشخص شده در پیمان می باشد.

۵-۲-۳- الزامات بهداشتی پیمانکاران اجرایی

۵-۲-۳-۱- پیمانکار موظف است طرح و برنامه در حوزه بهداشت را مطابق موارد ذیل ارائه و اجرا نماید.

- رعایت مفاد و قوانین شامل (قانون کار ، سازمان تامین اجتماعی ، وزارت بهداشت و درمان و وزارت نفت و...)
- تدوین مکانیزم گزارش دهی و پایش های بهداشت کار در حیطه وظایف و تعهدات پیمانکار
- تدوین رویه هایی برای پایش سلامت کارکنان و عملکرد بهداشتی
- تدوین رویه ثبت سوابق بهداشتی کارکنان .

۵-۲-۳-۲- پیمانکاران اجرایی موظف اند چنانچه نتایج ارزیابی ریسکهای بهداشت کار یا اندازه‌گیری آلاینده‌های محیط کار در حیطه وظایف و تعهدات پیمانکار بیانگر وجود ریسکهای غیرقابل قبول و یا بالاتر بودن میزان آلاینده‌ها از حد استاندارد شغلی باشد، بسته به نوع ریسکهای فوق، اقدامات کنترلی و پیشگیرانه مناسب را به منظور حذف یا کاهش ریسکهای بهداشت کار تدوین و پس از تایید امور HSE کارفرما آنها را اجرا نماید و در مقاطع زمانی مشخص(تعیین شده توسط نماینده امور HSE کارفرما) گزارش پیشرفت کارها و نتایج اثربخشی اقدامات را به امور HSE کارفرما منعکس نماید.

۵-۲-۳-۳- پیمانکاران موظف اند انواع معاینات طب صنعتی به شرح ذیل را برای کلیه کارکنان خود در مراکز مورد تایید امور HSE کارفرما انجام دهد .

- **معاینات قبل از استخدام :** به معایناتی اطلاق می شود که فرد قبل از شروع به کار ملزم به انجام آنها می باشد و فرد بعد از تأیید صحت و سلامت می تواند در شغل مربوطه شروع به فعالیت نماید .
- **معاینات ادواری :** به معایناتی گفته می شود که به صورت دوره ای (سالیانه) جهت کلیه پرسنل انجام می شود.
- **معاینات بازگشت به کار :** معاینات بازگشت به کار در موارد خاص و تعریف شده و اغلب به دنبال استعلاجی های طولانی مدت به علت ابتلا به بیماری ها یا حوادث ناشی از کار یا غیر ناشی از کار انجام می شود.

تبصره ۱: موارد زیر مشمول انجام معاینات بازگشت به کار و تناسب برای کار می شوند:

- ❖ استراحت پزشکی به علت بیماری غیر شغلی یا حادثه غیر ناشی از کار به مدت ۷ روز و بیشتر
- ❖ استراحت پزشکی به علت حادثه شغلی به مدت ۷ روز و بیشتر
- ❖ مرخصی زایمان

شرکت فجر انرژی خلیج فارس
کنترل شده

- ❖ استعلاجی های مکرر به علت بیماری
- ❖ دوری از کار به علل غیر بیماری شامل مرخصی استحقاقی و.... به مدت ۶ ماه و بیشتر
- ❖ بازگشت از مسافرت خارج از کشور به مدت یک هفته و بیشتر
- ❖ ابتلا به هرگونه بیماری غیر شغلی یا شغلی که با نوع و ماهیت کار و خطرات کار فرد تداخل داشته باشد.

• **سایر معاینات :** ارتقاء شغلی/تغییر شغل، معاینات ویژه/پایش بیولوژیک، معاینات ارزیابی جهت استفاده از وسایل حفاظت فردی ، معاینات بازنشستگی،معاینات ورزشی، معاینات مرتبط با کمیسیون پزشکی، معاینات به درخواست کارفرما و معاینات به درخواست شاغل .

تبصره ۱ : در پیمان هایی که مشمول الحاقیه ۶ ماه یا بیشتر می شوند پیمانکار وقت موظف به انجام معاینات دوره ای برای مدت زمان الحاقیه می باشد (تابع معاینات ادواری سالیانه است)

۵-۲-۳-۴- پیمانکار موظف است مطابق ماده ۸۵ و ۹۲ قانون کار قبل از بکارگیری نیروهای انسانی جدید (اعم از کوتاه مدت و بلند مدت) با انجام معاینات شغلی از تناسب آنها با وظایف محوله در برآوردن الزامات سیستم مدیریت HSE اطمینان حاصل کرده و با ارسال نتایج معاینات پزشکی به امور HSE کارفرما از بکارگیری افرادی که برای شغل مورد نظر مناسب نیستند اجتناب نماید .

تبصره ۱ : معاینات باید بر اساس مخاطرات مشاغل مختلف با توجه به نتایج اندازه گیری عوامل زیان آور محیط کار و به صورت تخصصی مطابق با الزامات وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و وزارت تعاون، کار و رفاه امور اجتماعی و وزارت نفت انجام گیرد.

۵-۲-۳-۵- پیمانکار موظف است گزارش انجام معاینات شغلی کارکنان را به همراه آمار بیماریها و عوارض ناشی از کار در پایان هر دوره معاینات (حداکثر در پایان هر سال) به امور HSE شرکت ارائه دهد.

۵-۲-۳-۶- پیمانکار موظف است به محض اطلاع از ابتلاء یکی از کارکنان به امراض واگیر دار مراتب را به امور HSE شرکت اطلاع دهد.

۵-۲-۳-۷-پیمانکار موظف است بر اساس ماده ۹۲ و ۹۳ و ۸۵ قانون کار جمهوری اسلامی ایران و الزامات وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و شرکت ملی صنایع پتروشیمی درکلیه کارگاههای بالای ۲۵ نفر اقدام به جذب کارشناس بهداشت حرفه ای نموده و کمیته های حفاظت فنی و بهداشت کار را با حضور مسئول بهداشت حرفه ای تشکیل و صورتجلسه مربوطه را به مرکز بهداشت شهرستان ، اداره کار و امور HSE کارفرما ارائه دهد .

تبصره ۱ : پیمانکار موظف است در زمان ارائه پیشنهاد مالی ، نسبت به برآورد هزینه های لازم برای جذب کارشناس بهداشت یا تغذیه اقدام نماید.

تبصره ۲ : صلاحیت مسئول بهداشت حرفه ای می بایست مورد تائید مرکز بهداشت شهرستان مربوطه و امور HSE کارفرما باشد.

تبصره ۳ : در مورد شرکتهای زیر ۱۰۰ نفر، کارشناس بهداشت حرفه ای می تواند بصورت پاره وقت فعالیت نماید(در مورد شرکتهای پیمانکار با تعداد پرسنل کمتر از ۵۰ نفر یک نفر کارشناس بهداشت حرفه ای با حضور حداقل سه روز در هفته و شرکت پیمانکاری با تعداد پرسنل ۵۰-۹۹ نفر یک نفر کارشناس بهداشت حرفه ای با حضور حداقل چهارروز در هفته) ولی در مورد شرکتهای بالای ۱۰۰ نفر کارشناس بهداشت حرفه ای می بایست بصورت تمام وقت و زیر نظر امور HSE کارفرما فعالیت نماید.

شرکت فجر انرژی خلیج فارس
کنترل شد

تبصره ۴ : در پیمان های غذا ، رستوران و مراکز اقامتی استفاده از یک نفرکارشناس بهداشت محیط و یک نفر کارشناس تغذیه الزامی می باشد.

۵-۲-۳-۸- الزامات خاص اماکن تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی :

۵-۲-۳-۸-۱- شرایط بهداشتی اماکن تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی می بایست منطبق با مفاد آیین نامه HSE-604-04 باشد.

۵-۲-۳-۸-۲- پرداخت صورتحساب پیمانکاران تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی می بایست منوط به تائید امور HSE شرکت باشد.

۵-۲-۳-۸-۳- ارزیابی ، نظارت و کنترل بر عملکرد پیمانکاران تهیه ، طبخ و توزیع مواد غذایی بر اساس راهنمای شماره HSE-210-03 صورت گرفته و جرائم عدم رعایت این الزامات بر اساس جدول شماره یک لحاظ خواهد شد.

۵-۲-۳-۸-۴-شرایط بهداشتی آب آشامیدنی اماکن می بایست منطبق با آیین نامه بهداشت آب در صنعت پتروشیمی به شماره HSE-606-04 باشد.

۵-۲-۳-۸-۵- شرایط تسهیلات بهداشتی شامل دوش، رختکن، محل غذا خوری، انبار مواد غذایی ، توالت ، دستشویی و .. می بایست منطبق با آیین نامه تسهیلات بهداشتی در صنعت پتروشیمی (HSE-608-03) باشد .

۵-۲-۳-۸-۶- شرایط بهداشتی امکان عمومی از جمله کمپ ها و اقامتگاه های کارکنان می بایست مطابق مفاد مندرج در آیین نامه بهداشت اماکن عمومی در صنعت پتروشیمی به شماره HSE-609-04 باشد.

۵-۲-۳-۸-۷- پیمانکار موظف است گزارش های تهیه شده توسط مسئول بهداشت را به امور HSE کارفرما ارائه نماید.

۵-۲-۴- الزامات زیست محیطی

۵-۲-۴-۱- پیمانکار موظف است پساب خروجی از آشپزخانه ها و سرویسهای بهداشتی موقت خود را به سپتیک تانک تجهیز نموده و از عدم نشت پساب آن به کانالهای پساب محل اجرای کار و یا خاک اطمینان حاصل نماید. تخلیه سپتیک باید با تانکرهای بدون نشتی و مورد تأیید کارفرما انجام شده و پس از اخذ مجوز لازم در اماکن مجاز تخلیه شوند.

تبصره ۱ : پیمانکار می تواند با موافقت کارفرما و بر اساس مقررات اعلام شده توسط وی، پساب خروجی آشپزخانه ها و سرویسهای بهداشتی خود را به شبکه فاضلاب درون تاسیسات متصل نماید.

۵-۲-۴-۲- پیمانکار موظف است نظارت لازم بر کانالها و مسیرهای آب باران و یا پساب صنعتی و بهداشتی محل اجرای کار خود داشته باشد و این کانالها نباید در اثر ریختن زباله و ضایعات پیمانکار مسدود گردد.

۵-۲-۴-۳- پیمانکار موظف است تمام ضایعات و پسماندها و زباله های خود را از بدو تولید تفکیک نموده و در محل های مناسبی نگهداری موقت نماید.

۵-۲-۴-۴- پیمانکار باید زباله های قابل بازیافت نظیر کاغذ و پلاستیک و ظروف یکبار مصرف و غیره را بصورت جداگانه نگهداری نماید تا تحویل پیمانکار بازیافت شود.

۵-۲-۴-۵- ظروف یکبار مصرف خریداری شده توسط پیمانکار جهت توزیع غذا و غیره باید پایه گیاهی داشته و قابلیت تجزیه در محیط را داشته باشد.

۵-۲-۴-۶- هرگونه تولید دود و یا سایر آلاینده‌ها از طریق سوزاندن زباله‌ها و ضایعات و یا سایر روشها ایجاد غبار و ذرات آلاینده از طریق عملیات سند بلاست در محل اجرای کار ممنوع می‌باشد.

۵-۲-۴-۷- ریزش هرگونه مواد شیمیایی و مایعات هیدروکربوری به خاک، درون کانالها و دریچه‌های شبکه پساب صنعتی یا بهداشتی و یا کانالهای آبهای سطحی محلهای اجرای کار ممنوع است.

شرکت فجر انرژی خلیج فارس
کنترل سند

۵-۲-۴-۸- پیمانکار موظف است کلیه پسماندها و ضایعات تولید شده را طبق طرح ارائه شده در اجرای الزامات و رویه های مدیریت (HSE) توسط کارفرما (یا سایر الزامات ارائه شده توسط وی به پیمانکار) به صورت تفکیک شده از محوطه فعالیت خارج کرده و نسبت به مظروف کردن، بسته بندی و نگهداری موقت آن تا تعیین تکلیف اقدام نماید.

۵-۲-۴-۹- پیمانکار موظف است در پایان ساعات کار ، نسبت به ضبط و ربط محیط کار مطابق الزامات HSE کارفرما اقدام نماید.

۵-۲-۴-۱۰- پیمانکار باید حداکثر تلاش خود را برای کاهش تولید زائدات ناشی از ساخت و ساز و فعالیت های خدماتی، تعمیراتی و بهره برداری صرف نماید و خود را با سیستم مدیریت زائدات مجتمع فجر هماهنگ نماید.

۵-۲-۴-۱۱- پیمانکارانی که با زائدات خطرناک یا زائدات با حجم زیاد سروکار دارند، به منظور اطمینان از به کاربری روشهای دفع مناسب، باید کاملاً با واحد محیط زیست اداره HSE هماهنگ بوده و برنامه خود را به تصویب این واحد برسانند. پیمانکار باید در مدیریت زائدات خود به کاهش زائدات و بازیافت آن، ضبط و ربط، مدیریت بشکه ها و ظروف خالی، هیدروکربنهای زائد و مواد زائد خطرناک توجه ویژه ای مبذول دارد و از دستورالعمل های ذیل تبعیت نماید :

الف- روش اجرایی مدیریت پسماندهای مجتمع به شماره FPC-PR-02-03.

ب- روش اجرایی نظارت بر فعالیتهای زیست محیطی FPC-PR-02-02.

۵-۲-۴-۱۲- پیمانکار باید برای حمل و نقل، نگهداری و استفاده از هیدروکربنها و مواد شیمیایی، موارد بهداشتی، ایمنی و زیست محیطی لازم را رعایت نماید.

۵-۲-۴-۱۳- پیمانکار باید با مدیریت مناسب مواد شیمیایی و هیدروکربنها مانع از آلودگی خاک، آبهای سطحی و آبهای زیر زمینی شود.

۵-۲-۴-۱۴- پیمانکار برای کنترل و پاکسازی ریزش مواد باید از طرح پاسخ در شرایط اضطراری مجتمع آگاه شده و طبق آن عمل نماید.

۵-۲-۴-۱۵- پیمانکار باید برای انتخاب محل و روش پاکسازی و دفع مناسب خاک و آب آلوده ، از اداره HSE کسب تکلیف نماید.

۵-۲-۴-۱۶- وظیفه جمع آوری، پاکسازی و دفع مواد آلوده و جایگزینی منطقه آلوده شده با خاک و مواد تمیز و هزینه های مربوط به علاوه جریمه های قانونی احتمالی بر عهده پیمانکار خواهد بود.

۵-۲-۴-۱۷- فعالیت پیمانکار نباید باعث آلودگی آبهای سطحی و زیر زمینی منطقه شود. پیمانکار باید حداکثر تلاش خود را جهت حفظ و پیشگیری از آلودگی آن اعمال نماید.

۵-۲-۴-۱۸- پیمانکار باید در طرح مدیریت HSE خود، برای جمع آوری و دفع فاضلابهای بهداشتی کارکنان و پسابهای صنعتی ناشی از فعالیت خود برنامه داشته و آنرا اجرا نماید.

۵-۲-۴-۱۹- پیمانکار باید مواد مصرفی و سایت تحت فعالیت خود را بگونه ای نگهداری کند که در مواقع بارندگی باعث آلودگی روان آب ناشی از بارندگی نشود.

۵-۲-۴-۲۰- تخلیه هر نوع ماده یا زائدات در شبکه جمع آوری آبهای سطحی ممنوع بوده و پیمانکار متخلف باید مسیر را پاکسازی نماید.

شرکت فجر انرژی خلیج فارس
کنترل شد

۵-۲-۴-۲۱- کنترل و مدیریت هر گونه آلاینده هوا در محدوده فعالیت پیمانکار بر عهده پیمانکار است. کنترل ذرات و گرد و غبار ناشی از فعالیت پیمانکار بر عهده وی می باشد. در مکانهایی که به علت خاکی بودن محیط کار، پتانسیل ایجاد گرد و غبار وجود دارد باید برنامه آب پاشی مرتب با هماهنگی کامل اداره HSE صورت گیرد.

۵-۲-۴-۲۲- برای مکانهایی که همزمان چند پیمانکار مشغول به فعالیت هستند و پتانسیل آلودگی هوا با گرد و غبار وجود دارد کارفرما برنامه آب پاشی سایت را مدیریت کرده و هزینه ها را بین پیمانکاران سرشکن می کند .

۵-۲-۴-۲۳- استفاده از مواد مخرب لایه ازن همچون تری کلرو اتان برای کلیه پیمانکاران ممنوع است .

۵-۳- گزارشات عملکرد HSE :

۵-۳-۱- پیمانکاران اجرایی موظفند گزارش عملکرد اجرای الزامات و رویه‌های مدیریت HSE خود را با رئوس ذیل در بازه زمانی ماهانه و نیز در پایان قرارداد به امور HSE کارفرما ارائه نماید. رئوس مطالبی که باید در گزارش ماهانه عملکرد HSE پیمانکار لحاظ گردد عبارتند از :

- ✓ نفر- ساعت کارکرد پیمانکار در دوره گزارش
- ✓ آمار حوادث در دوره گزارش به تفکیک
- ✓ شاخص های مربوطه .
- ✓ گزارش انجام معاینات شغلی با ذکر تعداد کارکنان معاینه شده و آمار مربوط به بیماریهای شغلی و آسیب‌ها
- ✓ وضعیت آموزشهای HSE کارکنان
- ✓ اهم اقدامات انجام شده و برنامه‌های در دست اجرای واحد HSE پیمانکار در ماه مورد گزارش
- ✓ جدول تفکیکی نیروی انسانی شاغل در بخش HSEپیمانکار در دوره گزارش
- ✓ گزارش مدیریت پساب و پسماندها (میزان تولیدی/ نوع/ نحوه دفع)
- ✓ گزارش ماشین آلات موجود در کارگاه پیمانکار
- ✓ گزارش اهم چالش ها و مشکلات HSE

۵-۴- نظارت بر عملکرد پیمانکاران :

۵-۴-۱- ارزیابی های حین انجام کار پیمانکاران:

۵-۴-۱-۱- تمامی پیمانکاران می بایست نسبت به تدوین HSE-PLAN و اخذ مصوبه از اداره HSE قبل از شروع به فعالیت اقدام نماید. ساختار HSE-PLAN حداقل باید شامل موارد ذیل باشد :

الف- ساختار سازمانی پروژه و جایگاه نماینده/نمایندگان HSE در این ساختار باید روشن و تعامل آن با سایر بخشها و مسئولیتها و اختیارات هر یک تعریف گردد.

ب- مکانیزم های تعیین صلاحیت و اطمینان از آگاهی و سلامتی کارکنان و مدیریت ابزار و تجهیزات در آن مشخص باشد.

ج- حصول اطمینان از رعایت استانداردها و قوانین و مقررات الزام شده از سوی مراکز ملی و مجتمع فجر.

د- مکانیزم بازرسی و نظارت گروههای HSE در اجرای پروژه ها.

ه- مکانیزم گزارش دهی در خصوص اثر بخشی سیستم HSE.

و- مکانیزم بررسی و تعیین اقدامات اصلاحی در خصوص حوادث.

ز- مدیریت پیمانکاری فرعی و تجهیزات استحفاظی.

ر- مدیریت ریسک پیمانکاران

شرکت فجر انرژی خلیج فارس
کنترل شد

۵-۴-۱-۲- اداره HSE مجتمع بر اجرای دقیق HSE-PLAN پیمانکاران نظارت می نماید و کلیه صفحات آن باید پس از امضاء پیمانکار پیوست قرارداد گردد .

۵-۴-۱-۳- اداره HSE مجاز خواهد بود در صورت بروز هرگونه تخلف بر اساس جدول شماره ۲ دستورالعمل فرایند انگیزشی رعایت مقررات HSE به شماره SAF-QP-16 نسبت به اعمال جرایم از هر صورت وضعیت و یا کارکرد پیمانکاران به صورت مستقیم از طریق امور مالی با ارائه گزارش تخلف به دستگاه نظارت و امور حقوقی و پیمان و حسابرسی شرکت اعمال جریمه نماید.

۵-۴-۱-۴- جرائم کسر شده غیر قابل برگشت خواهد بود.

۵-۴-۱-۵- اداره HSE مجاز است در صورت مشاهده تعدد و تکرار تخلف و بی توجهی پیمانکار درخواست فسخ پیمان نماید. در چنین شرایطی فقط با مصوبه مجدد هیئت مدیره کارفرما امکان فعالیت مجدد پیمانکار میسر خواهد بود.

۵-۴-۱-۶- از آنجائیکه مسئولیت حسن انجام تعهدات پیمانکاران مطابق قرارداد ، بعهده دستگاه نظارت می باشد. اداره HSE مجاز خواهد بود در صورت مشاهده ضعف در دستگاه نظارت به مدیر عامل شرکت گزارش عدم کفایت دستگاه نظارت را اعلام دارد و رونوشت گزارش فوق باید به امور حقوقی و پیمان و حسابرسی شرکت نیز ارسال گردد.

۵-۴-۱-۷- اداره HSE کارفرما ، به منظور اطمینان از انطباق فعالیتهای پیمانکار با الزامات HSE به شرح ذیل ، بر اساس " چک لیست ارزیابی عملکرد HSE پیمانکاران" به شماره SAF-FM-257 نسبت به ارزیابی پیمانکار در طول مدت زمان پیمان و در بازه های زمانی مشخص اقدام می نماید :

- تعهد مدیریت پیمانکار نسبت به موضوعات HSE.
- رعایت کلیه موارد تعیین شده در قرارداد و نیز در طرح و برنامه HSE پیمانکار.
- وجود یک سیستم کنترل HSE در مدیریت داخلی پیمانکار.
- پایش کیفیت شرایط موجود و مجهز بودن ابزار و تجهیزات پیمانکار.
- برگزاری منظم جلسات HSE.
- پیاده سازی و اجرای برنامه های اضطراری و مانورها.
- مدیریت صحیح ریسک های HSE در زمان ایجاد تغییر احتمالی در طرح HSE.
- اعلام گزارشات صحیح و منظم از رویدادها و حوادث به خیر گذشته(شبه حوادث) , تجزیه و تحلیل آنها و پیگیری های بعدی.
- شفاف بودن مشکلات و مسائل پیمانکاران.

۵-۴-۱-۸- گزارش نتایج ارزیابی حین کار HSE پیمانکاران، جهت آگاهی به مدیریت ارشد و خود پیمانکاران ارائه می شود. در صورتی که نتایج ممیزی رضایت بخش نباشد (کمتر از ۷۰ درصد)، کارفرما باید فعالیتهای پیمانکار را مورد بازنگری قرار دهد و برای عدم انطباقات شناسائی شده، مطابق روش اجرائی اقدامات اصلاحی و پیشگیرانه اقدام به تعریف اقدامات اصلاحی نماید و از پیمانکار بخواهد که عدم انطباقات موجود را برطرف کرده و در صورت لزوم، واحد HSE ارزیابی حین کار HSE را تکرار نماید، در صورتی که پس از ارزیابی دوم، نتایج رضایت بخش نباشد، واحد HSE می بایست کار را متوقف نماید.

شرکت فجر انرژی خلیج فارس
کنترل شد

۵-۵- ارزیابی عملکرد HSE پیمانکاران در انتهای پروژه :

۵-۵-۱- در پایان پروژه، یکی از جنبه های ارزیابی عملکرد پروژه و پیمانکار، ارزیابی عملکرد HSE در انتهای پروژه می باشد که بطور تخصصی توسط واحد HSE و مطابق این روش اجرائی (مدیریت HSE پیمانکاران) انجام می شود . امتیاز این ارزیابی بر اساس میانگین ارزیابی های دوره ای قبلی محاسبه خواهد شد. از اهداف این مرحله، ارزیابی عملکرد HSE پیمانکاران در انتهای پروژه جهت بهبود وضعیت HSE است که نتایج آن میتواند در پروژه های آتی مورد استفاده قرار گیرد. نتایج این ارزیابی به

عنوان مستند در سوابق پیمانکاران ثبت خواهد شد. و در صورت کسب امتیاز زیر ۵۰ درصد به پیمانکار اجازه شرکت در سایر مناقصات شرکت فجر انرژی خلیج فارس تا ۲ سال بعد از آخرین قرارداد فی مابین داده نخواهد شد.

۶- مسئولیت ها :

مسئولیت اجرای این روش اجرائی برعهده کلیه دستگاههای نظارت ، امور HSE و امور قراردادها و پیمان ها می باشد.

۷- سوابق :

- چک لیست ارزیابی عملکرد HSE پیمانکاران به شماره SAF-FM-257

۸- پیوست ها :

ندارد.

شرکت فجرانرژی خلیج فارس
کنترل شد

مقررات اجرای مناقصات بر اساس
آئین نامه معاملات هلدینگ خلیج فارس
(پیوست اسناد مناقصه)

محل مهر و امضاء
خوانده شد و مورد قبول است

"مقررات آئین نامه معاملات"

متقاضیان شرکت در مناقصه تائید می نمایند از مفاد آئین نامه معاملات هلدینگ خلیج فارس کاملا" اطلاع داشته و با حضور در مناقصه /مزایده یا فروش/خرید کالا یا خدمات و یا حقوق به چهار چوب حقوقی مندرج در این آئین نامه ملحق گردیده اند. "

۱-برندگان اول، دوم مناقصه براساس آئین نامه برگزاری معاملات و دیگر مقررات و حسب مورد تجزیه بهای ارائه شده توسط پیشنهاد دهنده و با توجه به پیشنهاد فنی پیش بینی شده برای انجام کار توسط کمیسیون معاملات تعیین میشوند.

۲- در صورتیکه بررسی فنی بازرگانی پیشنهادات لازم باشد نتیجه بررسی طی مهلتی که کمیسیون معاملات تعیین می نماید به جلسه بعدی کمیسیون احاله می شود و بر اساس گزارش کمیته فنی بازرگانی پاکتهای قیمت پیشنهاد دهندگانی که از نظرفنی بازرگانی تائید شده باشند گشوده می شود . فروشنده می بایست دارای ظرفیت ساخت و تولید مناسب به لحاظ فنی و اجرایی باشد.

۳- در صورتی با نفر دوم قرارداد منعقد می شود که اختلاف قیمت نفر اول و دوم کمتر از مبلغ سپرده شرکت در مناقصه باشد.

۴-در صورتی که برنده مناقصه حاضر به انعقاد قرارداد و یا انجام معامله با شرایط اسناد مناقصه نشود ، سپرده او بدون انجام تشریفات قانونی ضبط و بنابر تشخیص کمیسیون با نفر دوم برنده مناقصه ، معامله انجام می شود و سپرده برنده دوم مناقصه نیز در صورتی که ار انعقاد قرارداد و یا از انجام معاملاه امتناع ورزد ، بدون انجام تشریفات قانونی ضبط خواهد شد . قبل از انعقاد قرارداد یا تسلیم ضمانت انجام تعهدات از طرف برنده مناقصه ، سپرده نفر دوم مسترد نخواهد شد .

۵- پس از گشودن پاکت های قیمت ، چنانچه بررسی قیمتها و تجزیه و کنترل مبانی آن لازم باشد ، کمیسیون معاملات می تواند بررسی آنرا به کمیته فنی بازرگانی ارجاع نماید .

۶- پس از گشودن پیشنهادهای قیمت ، تضمین برنده اول و دوم نزد معامله گزار نگهداری و تضامین سایر پیشنهاد دهندگان باز گردانده می شود .

۷-قرارداد با برنده مناقصه در صورت اعلام کمیسیون معاملات باید پیش از پایان مدت اعتبار پیشنهادها منعقد شود . بعد از عقد قرارداد و پس از اخذ تضمین سپرده حسن انجام تعهدات از برنده مناقصه ، ضمانت نامه شرکت در مناقصه نفر دوم مسترد می گردد.

۸- چنانچه برنده اول از انعقاد قرارداد امتناع نماید و یا ضمانت نامه حسن انجام تعهدات را ارائه ننماید ، تضمین شرکت در مناقصه وی ضبط و قرارداد با برنده دوم منعقد خواهد گردید . در صورت امتناع نفر دوم ، تضمین وی نیز ضبط و مناقصه تجدید خواهد شد .

۹- در مناقصات یک مرحله ای:

کلیه پاکات الف ، ب و ج در یک مرحله در کمیسیون معاملات بازگشایی خواهد شد .

۱۰-در مناقصات دو مرحله ای :

ابتدا پاکات الف و ب بازگشایی و جهت بررسی و امتیازبندی مطابق اسناد مناقصه به کمیته فنی بازرگانی ارجاع می گردد .

برندگان اول و دوم مناقصه بر اساس آئین نامه برگزاری معاملات و فرمول تراز شده ذیل تعیین می گردد .

قیمت پیشنهادی (پاکت ج) = T

ضریب تاثیرامتیاز فنی 0<i<1

امتیاز فنی مناقصه گر t <۱۰۰ >حداقل امتیازفنی

$$L = \frac{100 \times T}{}$$

محل مهر و امضاء
خوانده شد و مورد قبول است

100 – [i × (100 – t)]

حداقل امتیاز فنی .....و ضریب تاثیر ..... می باشد .

۱۱-هرگاه اطلاع حاصل شود که پیشنهاد دهندگان با هم تبانی کرده اند، طبق مادۀ ۵۶ "آئین نامه تشخیص صلاحیت پیمانکاران ساختمانی، تاسیساتی و تجهیزاتی و نحوه ارجاع کار" با آنها رفتار خواهد شد.

۱۲- به قرارداد مربوطه تحت هیچ عنوانی، تعدیل آحاد بهاء تعلق نخواهد گرفت.(مگر اینکه درشرایط خصوصی اسناد و شرح کار قید گردیده باشد.)

۱۳-کیفیت و مشخصات فنی موضوع مورد مناقصه باید مورد تائید دستگاه نظارت قرار گرفته و فروشنده ملزم به رعایت دقیق و کامل موارد اعلام شده طبق مشخصات فنی می باشد و جبران هرگونه مغایرتی که مورد تائید کارفرما نباشد به عهدۀ فروشنده است.

۱۴-رعایت کلیه مفاد آئین نامه های حفاظت فنی و بهداشت کار از قوانین و مقررات کار و تامین اجتماعی مطابق دستورالعملهای شورای عالی حفاظت فنی (ماده ۸۵ لغایت ۱۰۶) از جانب پیمانکار الزامی است.

۱۵- هیچ یک از شرکت کنندگان در مناقصه ، جز در مواردی که در اسناد مناقصه پیش بینی شده ، نمی توانند بیش از یک پیشنهاد تسلیم کنند ولی حسب جواز مصرح در اسناد مناقصه امکان ارایه پیشنهاد جایگزین با تصریح بر " پیشنهاد جایگزین /ALTERNTE OFFER " وجود خواهد داشت . شرایط مناقصه برای تمامی مناقصه گران، اعم از دولتی ، عمومی یا خصوصی باید یکسان باشد از جمله در تامین ضمانت نامه ها ، شرایط قرارداد ، نحوه تحویل و تسلیم مدارک ، مشخصات و شرایط انجام تعهدات و نظایر آنها .

۱۶- هرگونه تسلیم ، تحویل ، اصلاح ، جایگزینی ، و یا پس گرفتن پیشنهاد ، باید به صورت قابل گواهی در مهلت و مکان مقرر در اسناد مناقصه و قبل از بازگشایی پاکت های مربوطه انجام می شود .

۱۷-چنانچه شرکت کننده ای در اسناد مناقصه ، ابهام یا ایرادی مشاهده کند می تواند کتبا" و در مهلت های مقرر در اسناد از کمیسیون توضیح بخواهد .

۱۸-در صورتی که در مدت مقرر پیشنهاد یا پیشنهادهای رسیده باشد ، کمیسیون در زمان و مکان مقرر تشکیل و پیشنهادها مضبوط در پاکات دریافتی را مفتوح و به شرح ذیل رسیدگی و اتخاذ تصمیم خواهد نمود .

تبصره : پس از موعد مقرر در فراخوان هیچ گونه پیشنهادی اعم از کتبی و یا شفاهی ، خواه قبل از تصمیم کمیسیون معاملات و یا بعد از آن به هیچ عنوان پذیرفته نخواهد شد .

۱۹- مناقصه گران موظف اند بر اساس معیارها و روش های اعلام شده ارزیابی فنی بازرگانی موجود در اسناد مناقصه اسناد و مدارک فنی و همچنین اسناد مناقصه را مطالعه نموده و در پاکت " ب " قرار دهند .

۲۰-در صورتی که تغییرات در حجم موضوع معامله مستلزم تغییر در مدت قرارداد باشد,فقط نسبت به بخش افزایش یافته مدت قرارداد قابل افزایش خواهد بود.

۲۱- شرکت در رد یا قبول یک یا همه پیشنهاد ها مختار است.

۲۲- پروژه تابع ضوابط و مقررات حاکم بر طرحهای غیر عمرانی می باشد و کسورات قانونی براساس ضوابط مربوطه از پیمانکار کسر خواهد شد.

۲۳- تهیه و تدارک کلیه تجهیزات، ماشین آلات، ابزار کار، وسایل حمل و نقل،اسکان،غذا،ایاب و ذهاب، سوخت و نیروی کار مورد نیاز تعهدات قرارداد بر عهدۀ پیمانکار می باشد مگر در شرح کار قید شده باشد.

۲۴– کیفیت و مشخصات عملیات انجام شده باید مورد تائید دستگاه نظارت قرار گرفته و پیمانکار ملزم به رعایت دقیق و کامل موارد اعلام شده طبق شرح کار می باشد و جبران هرگونه مغایرتی که مورد تائید کارفرما نباشد به عهدۀ پیمانکار است.

محل مهر و امضاء
خوانده شد و مورد قبول است

۲۵– پیمانکار مکلف است به منظور اجرای هرگونه عملیات در سطح مجتمع از افراد ماهر و دارای صلاحیت استفاده نماید.

۲۶– رعایت کلیه مفاد آئین نامه های امور HSE مجتمع فجروحفاظت فنی و بهداشت کار از قوانین و مقررات کار و تامین اجتماعی مطابق دستورالعملهای شورای عالی حفاظت فنی (ماده ۸۵ لغایت ۱۰۶) از جانب پیمانکار الزامی است.
همچنین پیمانکار موظف به مطالعه و رعایت کامل مفاد " دستورالعمل اجرای مقررات ایمنی پیمانکاران در مجتمعها " صادره از سوی واحد HSE نیز می باشد.

۲۷– تغییر مقادیر کار تا محدوده کاهش یا افزایش به میزان ۲۵٪ از اختیارات کارفرما میباشد. هرگاه مقادیر کار با توجه به شرح کار و وظایف پیمانکار کم یا زیاد شود پیمانکار ملزم به انجام کار بر اساس بهای قرارداد میباشد . در اینصورت حق الزحمه پیمانکار به نسبت افزایش یا کاهش کار کم یا زیاد خواهد شد .

تبصره: در صورتی که تغییرات در حجم موضوع معامله مستلزم تغییر در مدت قرارداد باشد,فقط نسبت به بخش افزایش یافته ,مدت قرارداد قابل افزایش خواهد بود.

۲۸– کلیه اطلاعات داده شده در شرح کار جهت اطلاع نسبی پیمانکار بوده و خود وی میباید شخصا" و قبل از تسلیم پیشنهاد نسبت به تطبیق اطلاعات مندرج در شرح کار با موضوع مناقصه اقدام و در صورت وجود هرگونه مغایرت احتمالی باید آنرا بلافاصله به اطلاع دفتر امور حقوقی و پیمانهای مجتمع برساند ، در غیر اینصورت و پس از بازگشائی پاکات پیشنهادات هیچگونه ادعائی مسموع نبوده و پیمانکار برنده مناقصه ملزم و متعهد به اجرای موضوع مناقصه خواهد بود.

۲۹– پیمانکار تعهد می نماید که کارکنان خود و همچنین پیمانکاران فرعی را نزد سازمان تامین اجتماعی بیمه نماید و کل حق بیمه را به ترتیب مقرر در مفاد ۳۸ و ۲۸ قانون کار و تامین اجتماعی بپردازد.

۳۰– پیمانکار موظف است قبل از اجرای هرگونه تعهدات پیمان، نماینده ایمنی خود را جهت آشنائی با مقررات مربوطه به اداره HSE معرفی نمایند.

۳۱–پیمانکار می بایست دارای ظرفیت مناسب به لحاظ فنی و اجرایی بوده و وسایل نقلیه و تجهیزات لازم و کافی جهت انجام تعهدات موضوع پیمان در اختیار داشته باشد.

۳۲– از پیشنهادات واصله براساس قانون آئین نامه برگزاری معاملات شرکت فجر انرژی خلیج فارس فقط دو پیشنهاد بعنوان برندگان اول و دوم انتخاب می شوند .

۳۳- امضای پیشنهادها:

کلیه صفحات و اوراق پیشنهاد باید به امضای صاحبان امضاء مجاز پیشنهاد دهنده رسیده و ممهور گردد. ضمنا"پیشنهاد دهنده باید کلیه اسناد مناقصه را که از کارفرما یا دستگاه نظارت دریافت میدارد بدون تغییر یا حذف قسمتی از آنها ضمیمه پیشنهاد خود نماید و در صورتیکه یک یا چند قسمت از اسناد مناقصه حذف و یا به امضای پیشنهاد دهنده نرسیده باشد، تسلیم پیشنهاد بمنزله قبول تمام شرایط اسناد مناقصه از طرف پیشنهاد دهنده تلقی خواهد شد.

محل مهر و امضاء
خوانده شد و مورد قبول است

۳۴- شیوه حل اختلاف :

در صورت بروز هر گونه اختلاف در تفسیر و یا تعبیر هر یک از مواد قرارداد و یا هرگونه اختلاف دیگری ابتدا موضوع از طریق مذاکره و در صورت عدم حصول نتیجه نظر مراجع ذی صلاح قضایی مورد استناد قرار خواهد گرفت . در مواردی که قرارداد مسکوت مانده باشد شرایط عمومی پیمان نافذ خواهد بود.

۳۵- مناقصه در شرایط زیر تجدید می شود :

الف- عدم وصول هرگونه پیشنهاد .

ب- عدم وصول حداقل ۳ پیشنهاد در مناقصه محدود .

پ- پایان مدت اعتبار پیشنهادها ی واصله .

ت- تحقق تبصره ۱ ماده ۲۰ این آیین نامه ,

ث -نتیجه رسیدگی به شکایات حسب مفاد ماده ۳۴ آیین نامه معاملات هلدینگ خلیج فارس مبنی بر تجدید باشد.

ج- امتناع برندگان اول و دوم از انعقاد قرارداد .

تبصره: در صورت تجدید مناقصه در موارد فوق کمیسیون معاملات می تواند به تعداد پیشنهاد های واصله اکتفا کند.

۳۶- مناقصه در شرایط زیر لغو می شود :

الف – نیاز به خرید و یا فروش کالا ، خدمت یا حقوق موضوع مناقصه مرتفع شده باشد .

ب- تغییرات زیادی در اسناد مناقصه لازم باشد به طوریکه موجب تغییر در ماهیت مناقصه شود .

پ- حوادث غیر مترقبه نظیر جنگ ، زلزله ، سیل و مانند آنها .

ت- تشخیص کمیسیون معاملات مبنی بر تبانی مناقصه گران .

ث- نتیجه رسیدگی به شکایات حسب مفاد ماده ۳۴ آیین نامه معاملات هلدینگ خلیج فارس مبنی بر لغو باشد.

م- دبیر کمیسیون معاملات باید تجدید یا لغو مناقصه را به آگاهی همه مناقصه گران برساند .

۳۷- ارسال مکاتبات طبق ماده ۳۳ آئین نامه معاملات هلدینگ خلیج فارس :

ارسال مکاتبات و اسناد مرتبط با معاملات موضوع این آیین نامه در صورتی معتبر است که فرستادن آن قابل تصدیق باشد ، مانند پست سفارشی ، پست الکترونیکی ، نمابر ، تحویل با اخذ رسید و نظایر آن . باید در اسناد مربوطه تصریح گردد که نشانی اعلامی متقاضی به استناد ماده ۱۰۱۰ قانون مدنی اقامتگاه انتخابی – قراردادی وی بوده و هرگونه اعلام به آن نشانی واقعی یا دیجیتالی معتبر و دریافت شده تلقی و کلیه اعلامات اداری ، قراردادی و قضایی تا وقتی که نشانی جدید اعلام نگردیده است به نشانی سابق اعلام خواهد شد .

۳۸- نحوه رسیدگی به شکایات طبق ماده ۳۴ آئین نامه معاملات هلدینگ خلیج فارس :

الف : چنانچه هر یک از مناقصه گران (مزایده گران) نسبت به فرایند برگزاری مناقصه/مزایده اعتراض داشته باشد ، می تواند شکایت خود را به شرکت تسلیم نماید .

مدیر عامل شرکت باید ظرف پانزده روز کاری از تاریخ دریافت شکایت موضوع را به همراه گزارش اقدامات انجام شده به هیات مدیره ارجاع دهد .هیات مدیره حسب مورد نسبت به تایید تصمیم اولیه کمیسیون معاملات یا انجام اقدامات لازم برای حل و فصل موضوع و یا هر تصمیم مناسب دیگر با اختیار صدور دستور موقت اقدام نموده و در صورتی که شکایت را وارد تشخیص ندهد ، پاسخ لازم را ظرف مدت هفت روز کاری از طریق مدیر عامل به شاکی اعلان مینماید .

تبصره : درصورتی که هلدینگ طرف شکایت باشد رای صادره توسط هیات مدیره هلدینگ قطعی و غیر قابل اعتراض است.

ب : در خصوص شرکت های تابعه در صورت عدم اقناع شاکی ، اعتراض نامبرده بنابر ارجاع مدیر عامل شرکت یا هلدینگ خلیج فارس ، منحصرا در هیات رسیدگی به شکایات (متشکل از معاون مالی و سرمایه گذاری ,مدیر حقوقی و قرارداد ها ,مدیر

محل مهر و امضاء
خوانده شد و مورد قبول است

بازرسی ,مدیر حراست ویک شخص فنی به انتخاب مدیر عامل) رسیدگی و رای مقتضی صادر خواهد شد . رای صادره قطعی و غیر قابل اعتراض می باشد.

مناقصه / مزایده گر با تحویل اسناد مربوط به مناقصه/مزایده ، حق هرگونه اعتراض نسبت به رای صادره قطعی را از خود سلب و ساقط می نماید .

۳۹- تغییرات مدت قرارداد :

مطابق بند ذ از ماده۲۹ آئین نامه معاملات هلدینگ خلیج فارس در موارد ذیر ممکن است مدت اولیه قرارداد تغییر نماید:

الف) در صورت افزایش یا کاهش حجم معامله .

ب)در صورت وقوع حوادث غیر مترقبه و قوه قهریه که منجر به تاخیر در انجام مورد معامله گردد.

ج)در صورت وجود تاخیرات مجاز (ناشی از فعل یا ترک فعل کارفرماو سایر موارد مرتبط).

۴۰- مدیران شرکت و اقربای درجه اول آنان ونیز موسسات و شرکت هایی که افراد مذکور عضو هیات مدیره یا مدیر عامل یا سهامدار عمده (بالای یک درصد)موسسات و شرکت های مذکور باشند , نمی توانند طرف معامله شرکت قرار گیرند.

" مواد ماده ۲۰ و۱۹ آئین نامه هلدینگ خلیج فارس "

ماده۱۹ آئین نامه :

الف – در مناقصه های دو مرحله ای ، کمیسیون معاملات موظف است بر اساس معیارها و روشهای اعلام شده در اسناد مناقصه ، ارزیابی فنی – بازرگانی پیشنهادها را توسط کمیته فنی – بازرگانی انجام و اعلام نماید.

ب: در صورتی که بررسی فنی – بازرگانی پیشنهادها لازم باشد ،پیشنهادها به کمیته فنی بازرگانی ارجاع و نتیجه بررسی طی مهلتی که کمیسیون معاملات تعیین می کند به جلسه بعدی کمیسیون معاملات احاله می شود و بر اساس گزارش کمیته فنی بازرگانی ، پاکتهای قیمت (ج) پیشنهاد دهندگانی که امتیاز فنی – بازرگانی لازم را احراز کرده اند ، گشوده می شود.

تبصره ۲ : کمیته فنی – بازرگانی ، نتایج بررسی های خود را در مهلت تعیین شده در اسناد مناقصه گزارش نموده و پیشنهاد هایی که مردود است را با ذکر دلیل مشخص و پیشنهادهای قابل قبول را به ترتیب اولویت و با مطابقت با مشخصات مورد مناقصه تعیین و مراتب را به کمیسیون گزارش می نماید. مبانی انجام بررسی و مطابقت با توجه به رعایت سایر مفاد این ماده در گزارش فوق الذکر با ذکر دلیل منعکس خواهد شد.

ج: هر گونه ارزیابی فنی – بازرگانی ، تنها پیش از گشودن پاکتهای قیمت (ج) مجاز است.

د: پاکت قیمت (ج) مناقصه گرانی که در ارزیابی های فوق پذیرفته نشده اند ، عیناً عودت داده شود.

محل مهر و امضاء
خوانده شد و مورد قبول است

ماده۲۰ آئین نامه :

کمیسیون معاملات پس از بررسی پاکت های ج ، ابتدا همه پیشنهادهای خارج از محدوده متعارف (۱۵٪ +و ۱۵٪- درصد مبلغ برآوردی واحد متقاضی) را مردود اعلام نموده و سپس برنده مناقصه به یکی از طرق زیر تعیین و پس از تصویب هیات مدیره ابلاغ خواهد شد:

۱-در مناقصه های یک مرحله ای :

۱-۱-در مناقصه های یک مرحله ای که به تشخیص کمیسیون معاملات بررسی قیمت ها و تجزیه و کنترل مبانی آن لازم نیست (مناقصه یک مرحله ای بدون آنالیز قیمت) پیشنهاد دهنده کم ترین قیمت , برنده مناقصه خواهد بود.

۱-۲- در مناقصه های یک مرحله ای که به تشخیص کمیسیون معاملات بررسی قیمت ها و تجزیه و کنترل مبانی آن لازم است (مناقصه یک مرحله ای همراه با آنالیز قیمت) کمیسیون معاملات این بررسی را به کمیته فنی بازرگانی ارجاع داده و پس ازاعلام نظر کمیته مذکور در خصوص بررسی قیمت ها , کم ترین قیمت از میان قیمت های قابل قبول آنالیز شده به عنوان کمترین قیمت متناسب ، برنده مناقصه شناخته خواهد شد.

چنانچه پیشنهاد دهنده کم ترین قیمت براساس بند ۱-۱ یا کمترین قیمت متناسب بر اساس بند ۱-۲ در مناقصه یک مرحله ای بیش از یک نفر باشد,ظرف مدت سه روز کاری مجددا" از نفرات مذکور , پاکت ج دریافت و به طریق ذکر شده در بند های فوق عمل خواهد شد.

۲-مناقصه های دو مرحله ای **:**

۲-۱-در مناقصه های دو مرحله ای که فرمول قیمت تراز شده در اسناد مناقصه پیش بینی شده باشد ، مناسب ترین قیمت (کم ترین قیمت تراز شده) که بنابر شیوه مندرج در اسناد و با ارزیابی فنی بازرگانی و مالی پیشنهادها تعیین می شود ، به عنوان برنده شناخته می شود.

۲-۲-در مناقصه های دو مرحله ای که فرمول قیمت تراز شده در اسناد مناقصه پیش بینی نشده باشد ، کمیسیون معاملات ارزیابی فنی بازرگانی پیشنهادها از جمله بررسی قیمت ها و تجزیه و کنترل مبانی آن را به کمیته فنی بازرگانی ارجاع داده و پس از اعلام نظر کمیته مذکور ، کمترین قیمت از میان قیمت های قابل قبول آنالیز شده به عنوان کمترین قیمت متناسب ، به عنوان برنده مناقصه شناخته خواهد شد.

چنانچه حائز مناسب ترین قیمت براساس بند ۱-۲ یا کمترین قیمت متناسب بر اساس بند ۲-۲در مناقصات دو مرحله ای بیش از یک نفر باشد,ظرف مدت سه روز کاری مجددا" از نفرات مذکور , پاکت ج دریافت و به طریق ذکر شده در بند های فوق عمل خواهد شد.

تبصره ۱ : در صورتی که هیچ کدام از قیمت های پیشنهادی مناقصه گران در محدوده متعارف با قیمت برآوردی واحد متقاضی قرار نگیرند ، مناقصه تجدید خواهد شد.

محل مهر و امضاء
خوانده شد و مورد قبول است

تبصره ۲ : برای ارزیابی و همسنگ کردن پیشنهادهای دارای بخش ارزی ، ملاک نرخ روزانه فروش حواله سامانه معاملات الکترونیکی ارز بانک مرکزی ج .ا.ا (ETS) می باشد

تبصره ۳ : چنانچه در هر مرحله از مراحل برگزاری مناقصه و یا بعد از آن ، ثابت شود تعیین برنده ناشی از بروز تخلف در فرآیند برگزاری مناقصه بوده است . مناقصه گزار علاوه بر ابطال نتیجه مناقصه می تواند اقدامات لازم جهت جبران خسارات وارده را علیه متخلف به عمل آورد . تصمیم گیری در خصوص ابطال کلی مناقصه یا واگذاری موضوع مناقصه به برنده بعدی با رعایت مفاد ماده ۳۴ این ایین نامه خواهد بود.

تبصره ۴:برنده دوم در مناقصه در صورتی اعلام می شود که تفاوت قیمت پیشنهادی او با برنده اول کم تر از مبلغ سپرده شرکت در مناقصه باشد.

تبصره ۵: چنانچه بنا به دریافت مجددپاکت پیشنهاد قیمت(پاکت ج)باشد. قیمت پیشنهادی مشمول محدوده متعارف نخواهد بود.

– مناقصه گران محترم ضروری است کلیه صفحات اسناد مناقصه را به دقت مطالعه نموده و با قید جمله "خوانده شد و مورد قبول است " آخر هر صفحه را مهر و امضاء نمایند.

محل مهر و امضاء
خوانده شد و مورد قبول است

بخش نهم

تعهدنامه مبارزه با پولشویی

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

پیوست شماره .....

تعهدنامه رعایت قانون مبارزه با پولشویی

شرکت .....

اینجانب ..... فرزند ..... متولد ..... دارای شماره شناسنامه ..... صادره از شهر ..... با کد ملی شماره ..... و کد پستی ..... ساکن در شهر ..... به نشانی ..... شاغل به شغل ..... به نشانی ..... شماره تماس .....

شرکت/موسسه ..... به شماره ثبت ..... مورخ .... / .... / ..... در اداره ثبت شرکت‌ها و موسسات شهر ..... دارای کد شناسه ..... شماره مشتری ..... مقیم در ..... با نمایندگی آقا/خانم ..... فرزند ..... متولد ..... دارای شماره شناسنامه ..... صادره از شهر ..... با کد ملی شماره ..... و کد پستی ..... به عنوان ..... به نشانی ..... شماره تماس .....

با علم و اطلاع از مفاد قانون اصلاح قانون مبارزه با پولشویی مصوب 1397/08/03 مجلس شورای اسلامی و اصلاحات بعدی مورد تایید در مجمع تشخیص مصلحت نظام و آئین‌نامه و دستورالعمل‌های اجرایی آن، بدین وسیله متعهد و ملزم می‌شوم/می‌شود ضمن رعایت مواد قانون یاد شده و مقررات مربوطه از هرگونه اقدامی که منجر به پولشویی گردد خودداری نموده و همچنین به اشخاص ثالث اجازه استفاده از حساب‌ها و خدمات بانکی و ابزارهای بانکداری الکترونیکی خود را ندهم/ندهد و همچنین اعلام می‌نمایم/می‌نماید اطلاعات ارائه شده بر اساس آخرین تغییرات می‌باشد و به علاوه متعهد و ملتزم می‌شوم/می‌شود هرگونه تغییر در کد و نشانی پستی/ثبتی و سایر تغییرات را در کوتاه‌ترین زمان ممکن به مراجع قانونی ذیربط (ثبت احوال/اسناد/املاک) اطلاع داده و مستندات تغییرات را به شرکت ..... ارائه نمایم/نماید .

به واحد مبارزه با پولشویی شرکت اجازه داده می‌شود در صورت لزوم از مراجع ذی‌ربط از جمله بانک مرکزی، سایر بانک‌ها و موسسات مالی و اعتباری، وضعیت پولشویی را استعلام نماید .

امضا و مهر

بخش دهم

پیمان منع افشای اطلاعات

متن فوق خوانده شد و مورد قبول می‌باشد/مهر و امضاء

پیمان منع افشای اطلاعات (NDA)

این پیمان با عنایت به مفاد بند (۴) قانون مجازات افشای اسناد محرمانه و سری دولتی مصوب ۱۳۵۳، ماده ۵۴۴ قانون مجازات اسلامی و رعایت مصوبه شورای عالی امنیت ملی با موضوع چگونگی حفاظت از اطلاعات، اسناد و مدارک (بخشنامه شماره ۱۱۰/۴۲۷۰/م/خ به تاریخ ۸۷/۷/۲۵) و مفاد مندرج در قانون جرایم رایانه ای مصوب سال ۱۳۸۷ ؛

بین ..... به نشانی ..... به نمایندگی آقای .....

با سمت ..... به شماره تماس ..... از طرف رئیس سازمان/ مدیرکل (به استناد تفویض اختیار به شماره ..... مورخ ..... به عنوان طرف اول که در این پیمان « **صاحب اطلاعات** » نامیده می شود و شرکت/آقای/خانم ..... شماره ملی / شماره ثبت ..... در اداره ثبت شرکت‌ها و موسسات غیرتجاری و دارای شناسه ملی به شماره ..... و کد اقتصادی به شماره ..... به نمایندگی آقای/خانم ..... به شماره ملی ..... به سمت مدیرعامل و آقای ..... به شماره ملی ..... به سمت ..... به نشانی ..... و به شماره تماس ..... که طبق روزنامه‌های رسمی به شماره ..... مورخ ..... که دارای حق امضا می باشد به عنوان طرف دوم، که در این پیمان « **گیرنده اطلاعات** » نامیده می شود.

ماده ۱– تعاریف و اختصارات

اصطلاحات زیر در معانی مشروح مربوط به کار می‌رود:

۱-۱- **اطلاعات:** هر نوع داده که در اسناد مندرج یا به صورت نرم افزاری ذخیره و یا با هر وسیله دیگری ثبت و ضبط شده باشد.

۱-۲- **اطلاعات شخصی:** اطلاعات فردی نظیر نام و نام خانوادگی، نشانی‌های محل سکونت و محل کار، وضعیت زندگی خانوادگی، عادت‌های فردی، ناراحتی‌های جسمی، شماره‌حساب بانکی و رمز عبور است.

۱-۳- **اطلاعات عمومی:** اطلاعات غیرشخصی نظیر ضوابط و آیین‌نامه‌ها، آمار و ارقام ملی و رسمی، اسناد و مکاتبات اداری که از مصادیق مستثنیات فصل چهارم قانون انتشار و دسترسی آزاد به اطلاعات نباشد.

۱-۴- **اطلاعات محرمانه:** کلیه اطلاعات مربوط به صاحب اطلاعات و کارکنان آن به تشخیص صاحب اطلاعات.

۱-۵- **اطلاعات دارای طبقه بندی:** کلیه اطلاعات شامل بندهای۱-۱ تا ۴-۱ ماده ۱ این پیمان و کلیه اطلاعات تا سطح فوق سری

۱-۶- **اطلاعات سازمانی :** کلیه اطلاعات شامل بندهای ۱-۱ تا ۵-۱ این پیمان و اطلاعات بدون طبقه بندی که مالکیت آن با سازمان می باشد.

ماده ۲– شرح حدود پیمان

۲-۷- گیرنده اطلاعات اقرار نمود که تمامی اطلاعات سازمانی جزو دارایی های صاحب اطلاعات باقی مانده و صاحب اطلاعات می‌تواند این اطلاعات را هر طور که بخواهد بدون اجازه گیرنده اطلاعات استفاده نماید.

۲-۸- از بندهای این پیمان نبایستی تلقی یا تفسیر انتقال حقوق مادی و معنوی اطلاعات سازمانی یا هرگونه جواز یا سایر مالکیت‌های معنوی در خصوص این اطلاعات گردد.

۲-۹- حقوق و تعهدات ناشی از این پیمان در خصوص صاحب اطلاعات، نمایندگان یا افراد مامور او و در خصوص گیرنده اطلاعات، نمایندگان یا افراد مامور او الزام آور، قابل اجرا و پیگیری است.

ماده ۳– موضوع پیمان

۳-۱۰- تعهد به عدم افشای اطلاعات سازمانی و رعایت شرایط، حدود، مالکیت، اعتبار حقوق، محدودیت‌ها و جزییات مربوطه که از جانب صاحب اطلاعات به‌منظور بهره برداری موضوع درخواست ..... / انجام تعهدات یا امور محوله در راستای قرارداد/تفاهم/مکاتبه با موضوع ..... مورخه ..... در اختیار گیرنده اطلاعات قرار داده می‌شود.

تبصره۱-۳ : کلیه اطلاعاتی که از سوی صاحب اطلاعات در اختیار گیرنده اطلاعات قرار می‌گیرد و یا اینکه گیرنده اطلاعات در خصوص صاحب اطلاعات به آن دست می یابد، اطلاعات سازمانی محسوب شده، مگر این‌که مواردی توسط صاحب اطلاعات مستثنی گردد.

ماده ۴– شروع و خاتمه پیمان

۴-۱۱- این پیمان از تاریخ ..... تا زمانی که اطلاعات در اختیار گیرنده اطلاعات می باشد نافذ و موثر است.

۴-۱۲- تعهدات این پیمان تا مادامی‌که اطلاعات سازمانی در اختیار گیرنده اطلاعات است معتبر و لازم الاتباع است.

۴-۱۳- زوال وصف اطلاعات سازمانی و زمان آن، توسط صاحب اطلاعات به طور کتبی اعلام می گردد و گیرنده اطلاعات قبل از استعلام و پاسخ صریح صاحب اطلاعات، بر زوال وصف مزبور مکلف به رعایت کلیه تعهدات این پیمان می باشد.

تبصره ۲-۴: در صورت قطع همکاری گیرنده اطلاعات با صاحب اطلاعات، گیرنده متعهد است که کلیه اسناد و اطلاعاتی را که قابل استرداد به صاحب اطلاعات می باشند، به سازمان/ شرکت ..... مسترد نمایند. لیکن تعهدات این پیمان به شرح فوق باقی و معتبر می باشد.

ماده ۵– تعهدات طرفین

۵-۱۴- صاحب اطلاعات با ارایه اطلاعات و گیرنده اطلاعات با دریافت اطلاعات سازمانی به شرح مفاد این پیمان توافق نمودند.

۵-۱۵- صاحب اطلاعات می تواند اطلاعات سازمانی را تنها جهت استفاده به منظور انجام امور موضوع اشاره شده در بند ۳-۱۰ ماده ۳ در خصوص سازمان/ شرکت ..... با رعایت کلیه مفاد این پیمان در اختیار گیرنده اطلاعات قرار دهد.

۱۶-۵- گیرنده اطلاعات تعهد نمود، این قبیل اطلاعات را تنها بر اساس مفاد این پیمان مطالعه، آزمایش و بررسی نموده و در موارد دیگر، اطلاعات را مطابق با بندهای این پیمان محرمانه نگاه دارد، فاش نسازد، منتشر یا در اختیار عموم قرار ندهد.

۱۷-۵- گیرنده اطلاعات تعهد نمود اطلاعات سازمانی را در خصوص اهدافی به غیر از رابطه خود با صاحب اطلاعات، مورد استفاده قرار ندهد و آن اطلاعات را تنها با مجوز صاحب اطلاعات دراختیار ادارات، مدیران یا مستخدمانی قرار دهد که به طور اخص و در راستای انجام امور صاحب اطلاعات نیاز به دانستن آنها دارد.

۱۸-۵- اطلاعات سازمانی نباید در راستای غیر از اهداف این پیمان بازسازی یا تغییر شکل داده شود و بلافاصله پس از درخواست کتبی صاحب اطلاعات، گیرنده اطلاعات بایستی عین کلیه نسخه‌های اطلاعات دریافتی به انضمام کلیه رونوشت‌ها و کپی‌ها و نسخه‌های بازسازی‌شده را در مدت ۱۰ روز پس از درخواست به صاحب اطلاعات بازگرداند.

۱۹-۵- گیرنده اطلاعات تعهد و تضمین می‌نماید که در مدت اعتبار این پیمان (موضوع ماده ۴) با هیچ‌یک از سازمان ها و ارگان های دیگر در خصوص اطلاعات سازمانی صاحب اطلاعات تحت هیچ عنوان و شغل خاصی همکاری ننماید. در صورت احراز تخلف، مفاد ماده ۹ پیمان حاکم خواهد بود.

۲۰-۵- گیرنده اطلاعات تعهد نمود که در مدت زمان اعتبار این پیمان و تعهدات ناشی از آن از انجام هرگونه مصاحبه مرتبط با اطلاعات سازمانی در اختیار به هر نحو با کلیه رسانه ها و مطبوعات اعم از عمومی و اختصاصی بدون اخذ مجوز کتبی از صاحب اطلاعات خودداری نماید.

تبصره ۳-۵: درصورتی که به هر نحو همکاری طرفین قطع گردد این پیمان و کلیه تعهدات ناشی از آن مستقلاً تا زمانی که اطلاعات در اختیار گیرنده اطلاعات قرار دارد معتبر و لازم الاتباع باقی خواهد ماند.

تبصره ۴-۵: گیرنده اطلاعات ، حق هیچ انتفاع یا استفاده از اطلاعات موضوع این پیمان را برای خود ندارد.

تبصره ۵-۵: در صورتیکه برخی از مفاد این پیمان به موجب حکم قطعی مراجع ذیصلاح قانونی یا قضایی محکوم به بطلان یا عدم نفوذ گردد، مابقی مفاد آن بین طرفین نافذ و لازم الاتباع باقی خواهد ماند.

ماده ۶– جزئیات اطلاعات سازمانی

۲۱-۶- اطلاعات سازمانی مشتمل بر هر نوع دیتا، مواد اطلاعاتی، محصولات فناوری، سخت افزار و یا نرم افزار، اسناد فرمت شده و یا فرمت نشده بطور کامل یا جزئی، اسناد SLA, SOC, SOW, LOM, LOP, RFQ, RFP ، قراردادها، تفاهم نامه ها، مشخصات فنی تجهیزات، مشخصات اطلاعاتی پرسنل، Manual ها، Business Plan ها، Marketing ها، اطلاعات مالی و دیگر اطلاعات داده شده یا پذیرفته شده، بصورت شفاهی، نوشتاری و با استفاده از (موجود در) هر نوع رسانه، می باشد که از سوی صاحب اطلاعات در اختیار گیرنده اطلاعات قرار داده شود.

ماده ۷– اصول محرمانگی

۲۲-۷- عدم استفاده :

گیرنده اطلاعات تعهد نمود، به هیچ طریقی از نتیجه و محصول اطلاعات سازمانی استفاده ننماید به جز در راستای اهدافی که این اطلاعات جهت تحقق آنها در اختیار وی قرار گرفته است.

۲۳-۷- عدم افشاء :

گیرنده اطلاعات تعهد نمود که تمامی تلاش خود را جهت منع افشای اطلاعات سازمانی و یا هر بخشی از آن به اشخاص متفرقه را بنماید. کارکنان گیرنده که در راستای استفاده های مجاز (براساس این پیمان) نیاز به اطلاعات دارای طبقه بندی حفاظتی مذکور دارند، از این قاعده مستثنی می باشند.

۲۴-۷- اصل رازداری :

گیرنده اطلاعات تعهد نمود که تمامی اقدامات لازم جهت حفاظت از اطلاعات سازمانی را به عمل آورده و از افشای اطلاعات سازمانی در مجامع عمومی یا در اختیار قراردادن آن به اشخاص غیرمجاز جلوگیری نماید.

ماده۸– استثنائات اصل محرمانگی

۲۵-۸- در موارد زیر اطلاعات سازمانی، اختصاصی تلقی نشده و گیرنده اطلاعات متعهد به رعایت مفاد این پیمان در مورد این دسته از اطلاعات نخواهد بود:

اطلاعات بدون کم و کسر از جانب صاحب اطلاعات به اطلاعات عمومی رسیده باشد.

نهادهای دولتی طبق نیاز خود به دستور ارائه اطلاعات بصورت عمومی داده باشند.

تبصره ۶-۸: کلیه اطلاعات موضوع ماده ۴ که در جریان انجام تعهدات و پروژه ها توسط گیرنده اطلاعات حاصل و کسب می گردد، متعلق و مختص به صاحب اطلاعات بوده و جزو اطلاعات سازمانی تلقی و مشمول شرایط و احکام این پیمان خواهد بود.

ماده ۹– جبران خسارت:

۲۶-۹- گیرنده اطلاعات تعهد نمود که کلیه خساراتی را که در اثر قصور یا تقصیر وی یا عدم ایفای هر یک از تعهدات ناشی از پیمان، متوجه صاحب اطلاعات می گردد، جبران نماید.

۲۷-۹- تقویم خسارت با صاحب اطلاعات بوده و گیرنده اطلاعات متعهد به پرداخت مبلغ برآوردی صاحب اطلاعات گردیده و در صورت عدم تفاهم و هر گونه اعتراض ، خسارات وارده حسب رای مرجع قضایی صالحه جبران خواهد گردید.

۲۸-۹- تعهد گیرنده اطلاعات در حفظ و نگهداری اطلاعات تعهد به نتیجه بوده و هرگونه اقدام مغایر مفاد قرارداد و قوانین و بخشنامه های صدرالذکر، علاوه بر جبران خسارت به شرح فوق، قابل تعقیب کیفری خواهد بود.

۲۹-۹- درصورت تخلف از مراتب مندرج در قرارداد، کلیه تبعات قانونی آن صرفاً متوجه گیرنده اطلاعات بوده و صاحب اطلاعات طبق مقررات قانونی مزبور با گیرنده اطلاعات رفتار می نماید.

۳۰-۹- بدیهی است این قرارداد از حیث تابع قوانین و مقررات جمهوری اسلامی ایران می باشد و چنانچه بین طرفین اختلافی صورت پذیرد که نتوان آن را از طریق مذاکره حل و فصل نمود، موضوع اختلاف در مراجع قضایی کشور مطرح و رأی مراجع ذیصلاح قانونی برای طرفین لازم الاجرا می باشد.

ماده۱۰– ملاحظات:

این پیمان در ۴صفحه، ۱۰ ماده، ۳۰ بند و ۶ تبصره در تاریخ ..... تنظیم گردیده و مفاد این پیمان از تاریخی که در صدر پیمان قید شده است، لازم الاجرا می باشد.

امضاء، تاریخ و اثر انگشت

گیرنده اطلاعات

امضا، تاریخ و مهر

صاحب اطلاعات

امضاء، تاریخ و مهر

شرکت گیرنده اطلاعات

(بخشنامه های مهم که رعایت آنها لازم وضروری می باشد)

موارد بهداشت ، ایمنی و محیط زیست (.H.S.E)

جهت بالا بردن هر چه بیشتر سطح ، بهداشت ایمنی و محیط زیست مجتمع لازم است موارد ذیل برای پیمانکاران مشخص و لازم الاجرا گردد . لازم به توضیح است که پیمانکار بایستی متعهد گردد که موارد را قبل از شروع به کار با توجه به نوع کار انجام دهد و در غیر اینصورت از شروع به کار آن پیمانکار ممانعت بعمل خواهد آمد :

۱- معرفی متصدی بهداشت، ایمنی و محیط زیست با توجه تعداد پرسنل به امور HSE شرکت فجر انرژی خلیج فارس

۲- رعایت کلیه دستورالعملهای ایمنی و بهداشت حرفه ای و محیط زیست موجود در مجتمع

۳- تهیه لوازم استحفاظ فردی متناسب با نوع کار برای کلیه پرسنل زیرمجموعه آن شرکت

۴- آموزش ایمنی و بهداشت و محیط زیست کلیه پرسنل ، متناسب با نوع کار

۵- تشکیل پرونده پزشکی برای کلیه پرسنل و تائید صحت و سلامت از مراجع ذیصلاح

۶- اجرای کامل مفاد فصل چهارم قانون کار

۷-تجهیز کارگاه بر اساس استانداردهای معتبر و NFPA

۸- تعیین نفراتی جهت ضبط و ربط محوطه کاری

۹- تعیین نفراتی جهت اخذ گواهینامه صدور پرمیت پس از تائید ناظر مستقیم

۱۰- کلیه خودروها باید دارای گواهینامه معتبرVALIDCERTIFICAT (از حیث ایمنی و محیط زیست) باشند.

۱۱- کلیه رانندگان باید دارای گواهینامه رانندگی در داخل مجتمع باشند.

۱۲- تهیه تجهیزات ایمنی متناسب با نوع کار به تائید امور HSE مجتمع فجر انرژی خلیج فارس

۱۳- مطابق تبصره ۲ ماده ۹۳ قانون کار ، کلیه شرکت های پیمانکاری مستقر در طرحها و مجتمع های پتروشیمی نسبت به جذب کارشناس بهداشت حرفه ای (لیسانس بهداشت حرفه ای) اقدام نموده و مسائل بهداشتی پیمانکاران را تحت نظر امور HSE شرکت های پتروشیمی پیگیری نمایند . لازم به ذکر است در مورد شرکت هایی که تعداد پرسنل شاغل در آنها کمتر از ۱۰۰ نفر می باشد ، کارشناس بهداشت حرفه ای می تواند به صورت پاره وقت فعالیت نماید ولی در مورد شرکتهایی که تعداد پرسنل شاغل بیش از ۱۰۰ نفر می باشد کارشناس بهداشت حرفه ای می بایست به صورت تمام وقت و زیرنظر امور HSE شرکت کارفرما فعالیت نماید . در مورد شرکت های پیمانکاری تهیه ، طبخ و توزیع غذا لازم است بجای کارشناس بهداشت حرفه ای از کرشناس تغذیه یا بهداشت محیط استفاده گردد .

۱۴- کلیه کارکنان شرکت های پیمانکاری معاینات قبل از استخدام و دوره ای پرسنل خود (حداقل سالی یکبار)را مطابق الزامات وزارت بهداشت (مفاد مندرج در آئین نامه استفاده از خدمات تخصصی شرکتها و موسسات ارائه دهنده خدمات طب کار در صنعت پتروشیمی HSE-۶۱۱-۰۱) و تحت نظارت امور HSE شرکت های پتروشیمی انجام دهند .

۱۵- شرکت های پیمانکاری نسبت به تامین غذا و محل اقامت پرسنل خود مطابق اصول و مقررات بهداشتی متعهد شوند .

رعایت حقوق قانونی نیروهای شاغل در شرکتهای پیمانکاری

باستناد بخشنامه شماره ۲۸/۱-۲-۱۷۶۷۷ مورخ ۸۶/۷/۱۲ سرپرست محترم وزارت نفت ، رعایت موارد مندرج در ذیل از سوی پیمانکار الزامی و در تعهد وی بوده و ضمیمه لاینفک قرارداد خواهد بود :

۱-دستمزد / حقوق ماهیانه نیروی انسانی شاغل در شرکت های پیمانکاری در هفته اول ماه بعد به آنان پرداخت شود .

۲- در تعیین حقوق / دستمزد ، سوابق قبلی معتبر و آخرین مدرک تحصیلی نیروی انسانی شاغل و ارتباط آنها با شغل ارجاعی بر اساس طرح طبقه بندی مشاغل شرکت های پیمانکاری ملاک محاسبه خواهد بود .

۳- پرداخت دستمزد / حقوق در هرماه به کارکنان پیمانکار طرف قرارداد نبایستی از سی برابر حداقل نرخ دستمزد طبق اعلام وزارت کارو امور اجتماعی در هر سال کمتر باشد .

۴- پرداخت پاداش آخر سال / عیدی کارکنان مزبور بر اساس بخشنامه وزارت کار و امور اجتماعی انجام میشود .

۵- مزایای قابل پرداخت به کارکنان پیمانکار طرف قرارداد از قبیل بن ، مسکن ، خواربار ، کمک عائله مندی و سایر مزایای قانونی بر اساس قوانین کار و تامین اجتماعی قابل پرداخت میباشد .

۶- اضافه کار قابل پرداخت به کارکنان مزبور طبق قانون کار قابل محاسبه و پرداخت میباشد .

۷- تعطیلات و مرخصی کارکنان مزبور طبق مواد ۶۲ الی ۷۸ و تبصره های مربوط در قانون کار قابل محاسبه میباشد .

۸- پیمانکاران موظفند بر اساس ماده ۲۴ قانون کار ، برای هر یک از کارکنان طرف قرارداد که یکسال یا بیشتر به کار اشتغال داشته اند برای هر سال سابقه اعم از متوالی و یا متناوب ، بر اساس آخرین حقوق ، مبلغی معادل یکماه حقوق / سی برابر دستمزد بعنوان مزایای پایان کار به آنها پرداخت نمایند .

۹- کارکنان پیمانکار طرف قرارداد با شرکت ها و سازمان های تابعه صنعت نفت از لحاظ حوادث ، بیماری و بارداری و پرداخت غرامت دستمزد و سایر موارد مربوطه مشمول مواد ۵۴ الی ۶۹ قانون کار میباشند .

۱۰- مدیریت ذیربط پس از دریافت صورت کارکرد پیمانکار با رعایت موارد مندرج در این دستور العمل و قرارداد منعقده ، آن را تصویب و پس از تنظیم سند پرداخت مربوط به وجوه مورد نیاز ، اسناد و مدارک را ظرف مدت یکهفته به امور مالی ارسال مینماید . امور مالی موظف است پس از اعمال کنترل های لازم مبالغ فوق را حد اکثر ظرف مدت سه روز اداری به حساب بانکی مربوط واریز نماید .

تبصره : پیمانکار موظف است حداکثر ظرف مدت ۴۸ ساعت مطالبات کارکنان مربوطه را پرداخت نماید . چنانچه در بررسی اسناد مشاهده شود که تاخیر در پرداخت دستمزد / حقوق ماهانه به کارکنان شرکت پیمانکار ذیربط صورت گرفته است ، جریمه ای معادل ضوابط مقرر در اسناد مناقصه از صورت وضعیتهای بعدی پیمانکار مربوطه کسر میگردد .

۱۱- در رابطه با حق بیمه کارکنان پیمانکار طرف قرارداد ، پیمانکاران موظفند همه ماهه بر اساس ماده ۳۶ قانون تامین اجتماعی ۷ در صد سهم کارکنان بیمه شده را طبق لیست های ارائه شده به همراه ۲۳ درصد سهم کارفرما (پیمانکار) بر اساس در آمد مشمول بیمه محاسبه و به شعب مربوط در سازمان تامین اجتماعی واریز و رسید اخذ نمایند .

۱۲- پیمانکاران موظفند رونوشت های تائید شده رسید وجوه مربوط به خالص حقوق پرداختی به کارکنان و کسور قانونی مربوطه را که همه ماهه بر اساس اسناد مناقصه ، قرارداد منعقده ، قوانین کار ، مالیات های مستقیم و تامین اجتماعی محاسبه گردیده و در وجه مراجع ذیصلاح کارسازی نموده اند ، به نماینده مدیریت ذیربط ارائه و یک نسخه را نیز به امور مالی تحویل نماید .

۱۳- تأمین یک وعده غذای گرم توسط پیمانکار جهت کارکنان خود مشابه کارکنان شرکت یا پرداخت هزینه آن حسب مورد به کارکنان طبق قرارداد منعقده .

۱۴- اعطای پاداش و هدایا به کارکنان پیمانکار توسط پیمانکار ، در مناسبت های ابلاغی از سوی هیأت محترم دولت و یا با موافقت وزیر محترم نفت .

۱۵- اعطای مرخصی های دوران بارداری و شیردهی و دیگر مزایای قانونی طبق قانون کار توسط پیمانکار به کارکنان اناث پیمانکار .

۱۶- پیمانکار موظف است ۶۰ تا ۷۰ درصد نیروی انسانی مورد نیاز خود را از نیروهای بومی جذب نمایند ملاک معرفی اداره کار شهرستان محل اجرای پروژه می باشد .

۱۷- کارفرما از نظر خدمات درمانی و همچنین حوادث ناشی و غیر ناشی از کار پرسنل پیمانکار هیچگونه تعهد و مسئولیتی ندارد و در صورت بروز حادثه ، غرامت دیه ، نقص عضو ، هزینه های پزشکی ، دستمزد ایام بیماری، هزینه های دوره درمان و هر نوع هزینه دیگری که باید به شخص مصدوم و یا بیمار و یا بهر اداره و سازمانی پرداخت گردد تماما"و کلا "در تعهد پیمانکار است و موظف به پرداخت میباشد و کارفرما هیچگونه تعهدی در خصوص پرداخت هزینه ها ، پیگیری و یا هر مورد دیگری ندارد .

۱۸-با توجه به تامین بیمه مسئولیت مدنی از سوی پیمانکاردر صورت وقوع حادثه و مصدوم شدن نفرات پیمانکار، کمیته ای به منظور پیگیری درمان مصدوم و یا مصدومان ، پرداخت دیه و هزینه های درمان از طریق بیمه مسؤلیت مدنی متشکل از سه نفر (یک نفر از واحد ایمنی ، یک نفر از واحد امور حقوقی و یک نفر از حراست) تشکیل خواهد گردید و تا پایان کار و انجام امور فوق بر اقدامات پیمانکار تا حصول نتیجه همکاری و نظارت خواهد نمود .

۱۹- جذب و بکارگیری هرگونه نیروی انسانی با هماهنگی و با تائید کارفرما و درصورت تصویب کارفرما از طریق سامانه واحد کار و خدمات اشتغال صورت پذیرد .

۲۰- تنظیم قرارداد کار بصورت مکتوب ، ممهور و امضاء طرفین ، الزامی است .

۲۱- حساب مشترک جهت پرداخت حقوق افتتاح گردد .

۲۲- فیش حقوقی در پایان ماه صادر و به کارکنان ارائه گردد .

۲۳- حقوق و مزایای کارکنان بموقع و در پایان هر ماه پرداخت گردد . (فیش حقوقی توسط دستگاه نظارت تائید گردد .)

۲۴- نرخ دستمزد واقعی بصورت ماهیانه در لیست بیمه قید و به سازمان تامین اجتماعی ارائه گردد . (لیست بیمه توسط دستگاه نظارت تائید گردد .)

۲۵- سرویس ایاب و ذهاب کلیه شاغلین می بایست مطابق استانداردهای HSE بوده و هزینه آن بر عهده پیمانکار می باشد .

۲۶- البسه ایمنی و لوازم کار متناسب با نوع و ماهیت شغل به کارکنان تحویل گردد .

۲۷- درخاتمه قرارداد کار و یا اتمام پروژه با کارکنان مربوطه تسویه حساب کامل و مطالبات توسط پیمانکار پرداخت گردد.

۲۸- هرگونه تعدیل و اخراج نیروی انسانی در حین قرارداد بصورت فردی یا جمعی و گروهی ممنوع بوده و بدون هماهنگی و نظارت و تائید اداره کار منطقه ویژه اقتصادی پتروشیمی بندر امام خمینی (ره) محمل مقرراتی و قانونی ندارد .

۲۹– قوانین مرتبط با اتباع خارجی مشمول قانون تامین اجتماعی :

طبق نامه شماره ۱۰۹/۸۵۸۸-۲۴ ص پ مورخ ۱۳۹۷/۱۱/۱۴ رئیس واحد کار و خدمات اشتغال و نامه شماره ۶۰۰/۹۷/۵۰۰۵۴ مورخ ۱۳۹۷/۱۰/۲۶ مدیر کل تامین اجتماعی استان خوزستان در خصوص اتباع خارجی مشمول قانون تامین اجتماعی موارد بشرح ذیل رعایت گردند.

۲۹-۱ – برابر مواد ۱۲۰ تا ۱۲۹ قانون کار ، اتباع خارجی صرفا با دریافت پروانه اشتغال از وزارت تعاون ، کار و رفاه اجتماعی می توانند در ایران اشتغال داشته باشند .

۲۹-۲ -مطابق ماده ۵ قانون تامین اجتماعی آندسته از اتباع خارجی که دارای پروانه کار بوده و بطور دائمی یا موقت در ایران اشتغال به کار دارند تحت پوشش بیمه های اجتماعی باشند با ارائه مستندات ، با پرداخت ۳ درصد حقوق و مزایای ماهیانه در مقابل حوادث ناشی از کار نزد این سازمان بیمه خواهند شد .

۲۹-۳ – مطابق ماده ۱۴۸ قانون کار و به استناد مواد ۲۸ ، ۳۰ ، ۳۶ ، ۳۹ قانون تامین اجتماعی کارفرما مکلف است کارکنان خود را نزد سازمان بیمه نموده و حق بیمه آنان را حداکثر تا آخرین روز ماه بعد پرداخت نماید . بدیهی است کرفرمایانی که از نیروی کار اتباع خارجی بهره مند می شوند نیز از این قاعده مستثنی نخواهند بود .

۲۹-۴ – به استناد ماده ۱۸۱ قانون کار ، کارفرمایانی که اتباع خارجی فاقد پروانه کار معتبر را به کار گمارند و یا اتباع خارجی را در کار غیر از آنچه در پروانه کار آنها قید شده است بپذیرند و یا در مواردی که رابطه استخدامی تبعه بیگانه با کارفرما قطع می گردد ، مراتب را به وزارت کار و امور اجتماعی اعلام ننمایند ، با توجه به شرایط و امکانات خاطی و مراتب جرم ، به مجازات حبس از ۹۱ تا ۱۸۰ روز محکوم خواهند شد .

۲۹-۵- طبق بند (ج) ماده ۱۱ قانون تنظیم بخشی از مقررات مالی دولت به منظور جلوگیری از حضور نیروی کار خارجی غیر مجاز در بازار کار کشور ، وزارت تعاون ، کار و رفاه اجتماعی مکلف است کارفرمایانی که اتباع خارجی فاقد مجوز را به کار می گیرند بابت هر روز اشتغال غیر مجاز هر کارگرخارجی ، معدل پنج برابر حداقل دستمزد روزانه جریمه نماید و در صورت تکرار تخلف این جریمه دو برابر خواهد شد .

با توجه به مواد قانونی یاد شده ، کلیه اتباع خارجی شاغل در آن سازمان و یا سازمان ها و شرکتهای تابعه و نیز شرکتهای پیمانکار ظرف قرارداد مشمول قانون تامین اجتماعی بوده و می بایست دارای دارای مجوز اقامت (کارت آمایش یا گذرنامه) و مجوز اشتغال (پروانه کار) معتبر باشند و کارفرمایان مربوطه مکلف به ارسال لیست و پرداخت حق بیمه آنان (به استثنای ۳ ٪ بیمه بیکاری) ، همانند کارکنان ایرانی خود به سازمان تامین اجتماعی می باشند .

۳۰– قوانین حراست مرتبط با نگهبانان کارگاههای پیمانکاری:

طبق نامه اتوماسیون شماره ۲۱۱۷۳ / ۱۰۵ – ۳۲ مورخ ۹۷/۱۱/۲۹ حراست پتروشیمی فجر (طبق قوانین جاری حراست ها جهت مراکز حساس و حیاتی ، پیمانکارانی که در محدوده ی این مراکز مبادرت به ایجاد کارگاه می نمایند می بایست نگهبان یا نگهبانانی که به تائید حراست شرکت کارفرما برسند ، برای حفاظت از کارگاههای خود بگمارند .

بسمه تعالی

((تعهد تعیین وضعیت شمول یا عدم شمول مالیات بر ارزش افزوده))

((عطف به بخشنامه شماره ۱/۲۴۹۴-۲۴ ص پ مورخ ۹۳/۰۴/۰۴ سازمان منطقه ویژه اقتصادی با موضوع معافیت اشخاص حقیقی و حقوقی فعال در منطقه ویژه از قانون مالیات بر ارزش افزوده ، پیمانکار یا شرکت برنده متعهد است بلافاصله و حداکثر ظرف مدت یک ماه پس از ابلاغ قرارداد با ارائه مدارک ذیل به سازمان منطقه ویژه اقتصادی بخش امور واگذاری و خدمات سرمایه گذاری ، شمول یا عدم شمول پرداخت مالیات بر ارزش افزوده را تعیین تکلیف نماید . بدیهی است هر گونه عواقب و خسارت عدم ارائه مجوز به موقع به امور مالی شرکت فجر انرژی خلیج فارس در تعهد پیمانکار مجری این قرارداد خواهد بود.))

مدارک مورد نیاز جهت ارائه به منطقه به شرح ذیل است :

۱- اصل قرارداد + (کپی برابر اصل)

۲- کارت ملی (مدیر عامل + اعضاء هیئت مدیره) کپی برابر اصل

۳- اساسنامه شرکت (کپی برابر اصل)

۴- روزنامه تاسیس (کپی برابر اصل)

۵- روزنامه آخرین تغییرات (کپی برابر اصل)

۶-قید نمودن اداره امور مالیاتی شهرستان مورد نظر در نامه های درخواست و تمدیدیه مجوز فعالیت

مهر و امضاء

پیمانکار

چکونکی رعایت الزامات فناوری اطلاعات شرکت فجرانرژی خلیج فارس توسط پیمانکاران و مشاوران

کلیه شرکت های پیمانکار یا مشاور در هر رده و گروه کاری (اعم از اداری، صنعتی یا خدماتی و سایر موارد) در طول دوره حوزه خود در شرکت فجرانرژی خلیج فارس ، مکلف به رعایت کلیه الزامات کاربری و بکارگیری موازین امنیتی حوزه فناوری اطلاعات براساس دستورالعمل های مصوب و استانداردهای مورد پذیرش و اجرا شده در شرکت فجرانرژی خلیج فارس به شرح ذیل می باشند.

- هرگونه تبادل اطلاعات طبقه بندی شده بین شرکت های پیمانکاری/ مشاوره ای و دستگاه کارفرما که با استفاده از شبکه جهانی اینترنت صورت میگیرد از طریق سرویس های عمومی پست الکترونیکی یا پیام رسان خارجی ممنوع بوده و این اطلاعات تنها بایستی با استفاده از پست الکترونیکی سازمانی یا سرویس های داخلی کشور که مورد توافق و تایید طرفین باشند صورت پذیرد.
- شرکت های پیمانکار/ مشاور که نیاز به تبادل اطلاعات طبقه بندی شده با کارفرما دارند مکلف به معرفی یک نفر به عنوان مسئول پست الکترونیکی و آدرس مشخص و مورد تایید نامبرده جهت تبادل اطلاعات می باشند.
- تبادل اطلاعات جاری غیرطبقه بندی شده نیز لازم است که با درنظر گرفتن کلیه الزامات دسترس پذیری (دسترس پذیربودن تنها توسط افراد مناسب، در زمان مناسب و با سرعت مناسب) و همچنین در نظر داشتن ملاحظات لازم جهت تضمین صحت و دقت داده ها صورت پذیرد.
- کلیه اطلاعات مربوط به فرایندها، ساختار، تجهیزات ، منابع و سایراطلاعات زیربنایی شرکت فجرانرژی خلیج فارس که در طول قرارداد بین شرکت پیمانکار/ مشاور با شرکت فجرانرژی خلیج فارس رد و بدل می گردد به مدت ده سال پس از اتمام قرارداد محرمانه تلقی شده و شرکت پیمانکار/ مشاور مجاز به انتشار آن در فضای عمومی و مجازی نمی باشد. در صورت نیاز به هرگونه استفاده از این اطلاعات نیزلازم است که این موضوع به آگاهی امور حقوقی و پیمان های شرکت فجرانرژی خلیج فارس رسانده شود و مجوزهای لازم اخذ گردد.
- هرگونه اتصال تجهیزات مرتبط با فناوری اطلاعات (ازجمله رایانه،لپ تاب، پرینتر، موبایل و تبلت و سایر تجهیزات مشابه) به شبکه های باسیم و بی سیم در هریک از نواحی و واحدهای شرکت فجرانرژی خلیج فارس بایستی تنها پس از آگاهی دستگاه نظات مربوطه و اداره فناوری اطلاعات و ارتباطات شرکت فجرانرژی خلیج فارس و دریافت مجوزهای لازم صورت پذیرد.
- درصورت ضرورت استفاده از هریک از شبکه های شرکت فجرانرژی خلیج فارس، شرکت پیمانکار/ مشاور جهت اخذ و تمدید مجوزهای لازم، مکلف به رعایت کلیه الزامات امنیتی براساس اصول و استانداردهای جاری در شرکت فجرانرژی خلیج فارس و هماهنگ سازی تجهیزات مورد استفاده با این الزامات می باشد.
- هرگونه اقدامی که برخلاف موارد یاد شده صورت پذیرد باعث برخورد قانونی با شرکت پیمانکار /مشاور برطبق ضوابط شرکت فجرانرژی خلیج فارس بوده و چنانچه بواسطه اقدامات پیمانکار/ مشاور یا هریک از ابواب جمعی آن، آسیب یا زیانی متوجه شرکت فجرانرژی خلیج فارس گردد. شرکت فوق مکلف به جبران آن خواهد بود. تشخیص میزان آسیب زیان و دلایل آن به عهده اداره فاوای شرکت فجرانرژی خلیج فارس می باشد

آیین‌نامه ایمنی امور پیمانکاری

هدف:

به استناد مواد ۱۳، ۸۵ و ۹۱ قانون کار جمهوری اسلامی ایران هدف از تهیه این آیین‌نامه عبارتست از:

* تعریف الزامات ایمنی (که باید توسط پیمانکار در محیط‌های کار رعایت گردد)
* تدوین یک استراتژی برای مدیریت پیشگیرانه ایمنی پیمانکاران
* توجه به قوانین و مقررات ایمنی در فعالیت‌های پیمانکاری
* ایجاد روشی برای پایش عملکرد ایمنی آنها و تشریح مدیریت ایمنی پیمانکاران به منظور بهبود مستمر عملکرد ایمنی پیمانکاران در تمام فعالیت‌های محوله
* ایمن‌سازی محیط کار و کاهش حوادث ناشی از کار به منظور صیانت از نیروی انسانی و منابع مادی کشور

دامنه کاربرد

این آیین‌نامه تمام فعالیت‌های پیمانکاری در کشور را که مشمول قانون کار جمهوری اسلامی ایران می‌شوند تحت پوشش قرار می‌دهد.

فصل اول: تعاریف

کارفرما/مقاطعه‌دهنده:

شخص حقیقی یا حقوقی است که اجرای عملیات موضوع پیمان را براساس اسناد و مدارک پیمان به پیمانکار واگذار می‌نماید، در ضمن نمایندگان ایشان در حکم کارفرما می‌باشند.

پیمانکار/مقاطعه کار

شخص حقیقی یا حقوقی ذیصلاحی است که براساس اسناد و مدارک پیمان، مسئولیت اجرای عملیات پیمان را به عهده می‌گیرد.

قرارداد/پیمان:

پیمانی است مکتوب فی‌مابین کارفرما با پیمانکار اصلی یا پیمانکار اصلی با پیمانکاران فرعی یا مابین پیمانکاران فرعی با یکدیگر که بیان‌کننده تعهدات و التزام طرفین قرارداد در موضوع پیمان آنان است. در قرارداد پیمانکاری مواردی از قبیل مشخصات طرفین قرارداد، موضوع، مبلغ، مدت پیمان، تعهدات و اختیارات کارفرما و پیمانکار و فسخ به خاتمه پیمان مشخص می‌شود.

پیمانکار اصلی:

شخص حقیقی یا حقوقی ذیصلاحی است که براساس اسناد و مدارک پیمان به عنوان مجری اصلی موضوع پیمان شناخته می‌شود.

پیمانکار مربوطه ملزم به اجرای تعهدات براساس اسناد و مدارک موضوع پیمان می‌باشد.

صاحب کار:

شخصی است حقیقی یا حقوقی که مالک یا قائم‌مقام قانونی مالک کارگاه بوده و انجام یک یا چند نوع از عملیات یا فعالیت کارگاه را به یک یا چند پیمانکار محول می‌نماید که در این حالت مطابق تعریف بند اول کارفرما یا مقاطعه‌دهنده نامیده می‌شود، و در صورتی که خود رأساً یک یا تعدادی کارگر را در کارگاه متعلق به خود بر طبق ماده۲ قانون کار به کارگمارد از نظر این قانون کارفرما محسوب می‌گردد.

فصل دوم :مقررات

ماده۱ـ مطابق ماده ۱۳ قانون کار مقاطعه‌دهنده (کارفرما) مکلف است قرارداد خود را با مقاطعه‌کار (پیمانکار) به نحوی منعقد نماید که در آن مقاطعه‌کار (پیمانکار) متعهد گردد که تمامی مقررات قانون کار و آیین‌نامه‌های مربوط به این قانون را در مورد کارکنان خود اعمال نماید.

ماده۲ـ پیمانکاران می‌بایست صلاحیت انجام کار خود را از نظر ایمنی از وزارت کار و امور اجتماعی اخذ نمایند.

تبصره ـ نحوه تأیید صلاحیت پیمانکاران در دستورالعمل اجرایی که به همین منظور توسط شورای‌عالی حفاظت فنی تدوین می‌گردد، لحاظ خواهد شد .

ماده۳ـ کارفرما بایستی با پیمانکارانی قرارداد منعقد نماید که صلاحیت انجام کار آنان از نظر ایمنی توسط وزارت کار و اموراجتماعی تأیید شده باشد.

ماده٤ـ پیمانکاران اصلی و فرعی مکلفند کلیه قوانین و مقررات، آیین‌نامه‌ها و دستورالعمل‌های حفاظت فنی و بهداشتی کار را در طول عملیات پیمان رعایت نمایند.

ماده ۵ ـ کلیه مسئولیت‌ها و تعهدات طرفین پیمان در مورد ایمنی باید صراحتاً در متن قرارداد لحاظ گردد.

ماده٦ ـ در هنگام عقد قرارداد لازم است هزینه‌های مربوط به امور ایمنی محاسبه و در متن قرارداد لحاظ نموده و پیمانکار از ابتدای قرارداد با نظارت کارفرما موظف به اجرای آن گردد.

ماده۷ـ در هنگام عقدقرارداد پیمانکاری لازم است امکانات و منابع مورد نیاز برای انجام اقدامات کنترلی و پیشگیرانه مرتبط با ایمنی حسب مورد توسط طرفین تأمین گردد.

ماده۸ ـ کارفرما می‌بایست بر ارائه آموزشهای مورد نیاز در زمینه‌های ایمنی از طریق مراجع ذیصلاح به پرسنل تحت پوشش پیمانکاران اصلی و فرعی با توجه به نوع فعالیت، نظارت نماید.

ماده۹ـ کارفرما مکلف است با توجه به قوانین و آیین‌نامه‌های موجود و مفاد قرارداد فی‌مابین، بر عملکرد ایمنی کلیه پیمانکاران خود نظارت نماید.

ماده۱۰ـ هرگاه صاحب کار اجرای کلیه عملیات پیمان را از ابتدا تا پایان کار کلاً به یک پیمانکار محول نماید، پیمانکار مسئول اجرای مقررات مرتبط با حفاظت فنی و ایمنی در کارگاه خواهد بود.

ماده۱۱ـ هرگاه پیمانکار اصلی با موافقت کارفرما اجرای قسمت‌های مختلف عملیات پیمان را مطابق مفاد قراردادی به پیمانکار یا پیمانکاران دیگر محول نماید، هر پیمانکار در محدوده پیمان خود مسئول اجرای کلیه مقررات مرتبط بوده و

خود، مسئول اجرای مقررات مرتبط خواهد بود و صاحب کار مسئول ایجاد هماهنگی بین آن‌ها می‌باشد.

ماده۱۳ـ بیمانکاران ملزم به ثبت آمار و ارایه گزارش حوادث ناشی از کار به کارفرما جهت ارسال به اداره کار و امور اجتماعی محل مطابق دستورالعمل اجرای تبصره یک ماده۹۵ قانون کار جمهوری اسلامی ایران می‌باشند.

این آیین‌نامه مشتمل بر ۲ فصل و ۱۳ ماده به استناد مواد ۸۵، ۹۱ قانون کار جمهوری اسلامی ایران در جلسه مورخ ۱۳۸۸/۱۲ شورای‌عالی حفاظت فنی تدوین و در تاریخ ۱۳۸۹/۳/۵ به تصویب وزیر کار و امور اجتماعی رسیده است.

تعهد نامه پیشنهاد دهنده در مورد عدم شمول قانون منع مداخله کارمندان درمعاملات دولتی مورخ ۱۳۳۷/۱۰/۲۲

این پیشنهاد دهنده با امضاء ذیل این ورقه ، بدینوسیله تائید مینماید که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون منع مداخله کارمندان دولت در معاملات دولتی مصوب دیماه ۱۳۳۷ نمی باشد و چنانچه خلاف این موضوع به اثبات برسد ، دستگاه مزایده گزار حق دارد که پیشنهاد ارائه شده برای مزایده فوق را مردود اعلام و تضامین شرکت در مزایده را ضبط نماید .

همچنین قبول و تائید میگردد هرگاه این پیشنهاد دهنده برنده مزایده تشخیص داده شود و بعنوان خریدار پیمان مربوطه را امضاء نماید و خلاف اظهارات فوق در خلال مدت پیمان به اثبات برسد و یا چنانچه افرادی را که مشمول ممنوعیت مذکور در قانون فوق هستند ، در این پیمان سهیم و ذینفع نماید و یا قسمتی از کار را به آنها محول کند ، فروشنده حق خواهد داشت قرارداد را فسخ و ضمانتنامه حسن انجام کار خریدار را ضبط و خسارات وارده در اثر فسخ پیمان و یا تاخیر اجرای کار را از اموال خریدار اخذ نماید .تعیین میزان خسارات وارده با فروشنده است .

پیشنهاد دهنده متعهد میشود چنانچه در حین اجرای پیمان به دلیل تغییرات و یا انتصابات در دستگاه دولت مشمول قانون مزبور گردد ، مراتب را بلافاصله به اطلاع فروشنده برساند تا طبق مقررات به پیمان خاتمه داده شود ، بدیهی است در غیر اینصورت نه تنها فروشنده حق دارد پیمان را فسخ نموده و ضمانتنامه های مربوطه را ضبط نماید ، بلکه خسارات ناشی از فسخ پیمان و یا تاخیر در اجرای کار را نیز بنا به تشخیص خود از اموال پیشنهاد دهنده وصول خواهد نمود .

مضافا پیشنهاد دهنده اعلام میدارد که به مجازات های مترتب بر متخلفین از قانون آگاهی کامل دارد و در صورت تخلف مستحق مجازات های مربوطه میباشد .

نام و نام خانوادگی و سمت و امضاء مجاز و تعهد آور پیشنهاد دهنده:

تاریخ :

بسمه تعالی
جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی
اداره کل تعاون، کار و رفاه اجتماعی استان خوزستان
اداره تعاون، کار و رفاه اجتماعی بندر امام خمینی(ره)
* سال ۱۳۹۵، سال اقتصاد مقاومتی، اقدام و عمل *

شماره : ۹۵۶۴
تاریخ : ۱۳۹۵/۰۹/۳۰
پیوست : --

مدیریت محترم شرکت پتروشیمی فجر

باسلام

احتراماً به استناد ماده ۳ آیین نامه ایمنی امور پیمانکاری ضروری است دستور فرمائید آن شرکت با پیمانکارانی قرارداد منعقد نماید که صلاحیت ایمنی آنان توسط وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی مورد تأیید قرار گرفته باشد. لذا انعقاد قرارداد با پیمانکاران فاقد صلاحیت ایمنی وجاهت قانونی ندارد. مراتب جهت اقدام و نظارت بر عملکرد پیمانکاران زیرمجموعه ارسال می گردد.

رئیس اداره تعاون، کار و رفاه اجتماعی بندرامام خمینی(ره)

:کد سند	490 / 18944	:طبقه بندي	عادي
:نام گروه	نامه هاي وارده مدير عامل	:تاريخ	1396/06/22

RECU0906.002

FROM : FAX NO. : Dec. 17 2009 12:45AM P2

جمهوری اسلامی ایران
وزارت کشور
استانداری خوزستان

تاریخ: ۱۳۹۶/۳/۲۹
شماره: ۴۴/۷/۱۲۴۳۶
پیوست:

کلیه دستگاه های اجرایی
کلیه فرمانداریها

با سلام و احترام

در راستای اجرای بخشنامه استاندار محترم خوزستان به شماره ۴۴/۱/۹۷۹ مورخ ۱۳۹۳/۱/۱۰ و ۴۴/۱/۱۱۲۳۵ مورخ ۹۵/۴/۱۹ درخصوص حمایت از تولیدکالا و خدمات درون استانی و نیز با توجه به ماده ۴۷ قانون برنامه ششم توسعه «کلیه دستگاههای اجرائی از جمله وزارتخانه‌های نفت و نیرو و سازمان انرژی اتمی و پنگاههای اقتصادی نهادهای عمومی غیردولتی مکلفند درطول اجرای قانون برنامه در طرحهای(پروژه‌های) خود و درشرایط برابر به پیمانکاران بومی واجد شرایط استانی اولویت دهند. و مرا قرارداد با کلیه شرکتها و پیمانکاران اولویت با بکارگیری نیروهای بومی استانی (درشرایط برابر از نظر علمی و تجربی) و با اولویت محل سکونت نزدیکتر) را درج و برآجرای آن نظارت کنند.» مقتضی است دستور فرمائید جهت اجرائی شدن بخشنامه ها و ماده مذکور در سطح استان اقدامات لازم را معمول نمایند.

سید علیرضا موسوی مقدم
سرپرست معاونت هماهنگی امور اقتصادی،
توسعه منطقه‌ای و امور بین الملل

حلیه دستور در خلیه برزادها بعمل کرد:
اولویت با بکارگیری نیروهای بومی استانی
(در شرایط برابر از نظر علمی و تجربی) و با اولویت محل سکونت نزدیکتر) قرار گیرد.

ورود به اتوماسیون فرمانداری بندرماهشهر
شماره: ۲۰۱
تاریخ:
پیوست:

با نظارت بر اجرای مادهٔ مورد

دفتر: خیابان فاطمیون
تلفن: ۹ - ۳۳۳۶۰۳۳۰ - ۰۶۱ / نمابر: ۳۳۳۶۹۹۳۰ - ۰۶۱

تیم برک

(در پیله و اسناد ساقه کرد)

جدول مشخصات نماینده ایمنی پیمانکاران

ردیف	مقطع تحصیلی	آموزشهای لازم		تجربه کاری مرتبط بر اساس لیست بیمه	نحوه حضور بر حسب تعداد کارگران کارگاه (نفر)					ملاحظات
		دوره عمومی (اولیه)	تخصصی (کار آموزی)		کمتر از ۲۵	۲۵-۴۹	۵۰-۹۹	۱۰۰-۲۴۹	۲۵۰-۵۰۰	بیش از ۵۰۰	
۱	دیپلم ترجیحا" فنی	×	×	۲سال	تمام وقت	-	-	-	-	-	
۲	کاردان فنی	×	×	۱سال	تمام وقت	-	-	-	-	-	
۳	کاردان ایمنی و رشته های زیر مجموعه	-	×	-	تمام وقت/پاره وقت	تمام وقت/پاره وقت	تمام وقت	-	-	-	
۴	کارشناس فنی-مهندسی وعلوم پایه(فیزیک,شیمی)	×	×	۱سال	تمام وقت/پاره وقت	تمام وقت/پاره وقت	تمام وقت	تمام وقت	-	-	
۵	کارشناس ایمنی و بالاتر و رشته زیر مجموعه	-	×	-	تمام وقت/پاره وقت	تمام وقت/پاره وقت	تمام وقت/پاره وقت	تمام وقت	تمام وقت	تمام وقت	

پیمانکاران موظفند در کلیه پروژه ها و پیمانها بر اساس جدول فوق تعداد ، سابقه و مدرک تحصیلی نماینده ایمنی خود را به اداره کار بندر امام خمینی ارجاع داده و پس از اخذ تأییدیه به HSE پتروشیمی فجر معرفی نمایند .

شرکت پتروشیمی فجر
امور HSE

مورد تائید است
مهرداد [illegible]

:کد سند	450 / 23215	:طبقه بندي	عادي
:نام گروه	نامه های وارده مدیر عامل	:تاریخ	1398/06/10

Shared Image1

بسمه تعالی
جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون ، کار و رفاه اجتماعی
اداره کل تعاون ، کار و رفاه اجتماعی استان خوزستان
اداره تعاون ، کار و رفاه اجتماعی بندر امام خمینی(ره)

تاریخ: ۱۳۹۸/۶/۰۹
شماره: ۴۹۷۷

مدیر عامل محترم شرکت پتروشیمی فجر

باسلام

احتراماً بر اساس ماده ٦ (مقررات عمومی) دستورالعمل اجرایی آیین نامه ایمنی امور پیمانکاری موارد ذیل جهت اطلاع و اقدام توسط آن شرکت و پیمانکاران ارسال می گردد .

مقررات عمومی :

٦-١- پیمانکار **مکلف** است در صورت عقد قرارداد پیمان جدید یا تمدید پیمان و یا تغییر در شرایط پیمان ، قبل از شروع به کار ، ضمن ثبت آن در سامانه یک نسخه از تصویر مفاد پیمان را به اداره کل استان (اداره تعاون کار و رفاه اجتماعی محل) تحویل نماید.

٦-٢- پیمانکار مکلف است حداکثر ۲ ماه قبل از انقضای مدت اعتبار گواهینامه تایید صلاحیت ایمنی ، نسبت به تحویل مدارک مورد نیاز جهت تمدید برابر دستورالعمل های صادره از اداره کل بازرسی کار اقدام نماید .

٦-٣- مسئولیت کارفرما و پیمانکار در خصوص انجام امور ایمنی و هزینه های مربوط به آن باید در مفاد قرارداد پیمان با رعایت مواد ٥ ، ٦ و ٧ آیین نامه ایمنی امور پیمانکاری به صراحت ذکر گردد .

٦-٤- در صورت مشاهده هرگونه تخلف و یا عدم همراهی از سوی مبادی تعیین شده برابر دستورالعمل های صادره از اداره کل بازرسی اقدامات قانونی توسط اداره کل تعاون ، کار و رفاه اجتماعی استان مربوطه صورت گیرد .

شکیباری
سرپرست اداره تعاون کار و رفاه اجتماعی بندرامام خمینی (ره)

بسمه تعالی

آقایان عزت حقیقی / افراسیابی

با سلام

جهت اطلاع و اقدام لازم

۹۹/۷/۱۶

شرکت ملی صنایع پتروشیمی

سازمان منطقه ویژه اقتصادی پتروشیمی

شماره : ۱۰۵/۴۳۲۶-۲۴ ص پ تاریخ : ۹۹/۷/۱۲ ضمیمه :

بسمه تعالی

جهش تولید، مقام معظم رهبری (مدظله العالی)

رونوشت: جناب آقای مهندس تربیتی جهت استحضار

جناب آقای مهندس افشار جهت استحضار

مدیریت محترم بازرگانی شرکت پتروشیمی بندر امام
مدیریت محترم بازرگانی شرکت پتروشیمی رازی
مدیریت محترم بازرگانی شرکت پتروشیمی اروند
مدیریت محترم بازرگانی شرکت پتروشیمی شهید تندگویان
مدیریت محترم بازرگانی شرکت پتروشیمی خوزستان
مدیریت محترم بازرگانی شرکت پتروشیمی مارون
مدیریت محترم بازرگانی شرکت پایانه ها و مخازن
مدیریت محترم بازرگانی شرکت پتروشیمی امیر کبیر
مدیریت محترم بازرگانی شرکت فجر انرژی خلیج فارس
مدیریت محترم بازرگانی شرکت پتروشیمی کارون
مدیریت محترم بازرگانی شرکت پتروشیمی بوعلی سینا
مدیریت محترم بازرگانی شرکت پتروشیمی فن آوران
مدیریت محترم بازرگانی شرکت پتروشیمی غدیر
مدیریت محترم بازرگانی شرکت پتروشیمی تخت جمشید
مدیریت محترم بازرگانی شرکت پتروشیمی لاله
مدیریت محترم بازرگانی شرکت پتروشیمی رجال
مدیریت محترم بازرگانی شرکت پتروشیمی فارابی
مدیریت محترم بازرگانی شرکت مهندسی حمل و نقل پتروشیمی
مدیریت محترم بازرگانی شرکت پتروشیمی فارابی
مدیریت محترم بازرگانی شرکت پتروشیمی شهید رسولی
مدیریت محترم بازرگانی شرکت شیمی بافت
مدیریت محترم بازرگانی شرکت نوید زر شیمی
مدیرعامل محترم شرکت تولید پوشش لوله ماهشهر
مدیرعامل محترم شرکت لوله سازی ماهشهر
مدیریت محترم شرکت شیمیائی فرآورد قشم
مدیریت محترم شرکت پترو پک
مدیریت محترم شرکت پلی اکریل
مدیریت محترم شرکت اکسیرسازان اطلس
مدیریت محترم پتروشیمی اصفهان
مدیریت محترم شرکت پرشیانشل
مدیریت محترم شرکت درخشان شیمی
مدیریت محترم شرکت پتروکاسپین سپهر
مدیریت محترم شرکت آریا فسفریک
مدیریت محترم شرکت پتروگوهر پارس
مدیریت محترم شرکت پشتیبانی انس
مدیریت محترم شرکت پتروشیمی شازند اراک

موضوع : ارسال بخشنامه خروج ضایعات از منطقه

با سلام

احتراماً، به پیوست تصویر مکاتبه شماره ۹۹/۸۰۰۱۱۱ مورخ ۹۹/۷/۸ مدیر محترم گمرک منطقه ویژه اقتصادی پتروشیمی منضم به تصویر بخشنامه شماره ۹۶/۱۳۸۷۹۹۷ مورخ ۹۶/۱۲/۱۳ دفتر واردات وامور مناطق آزاد و ویژه گمرک ج.ا.ایران درخصوص لزوم اخذ مجوز محیط زیست جهت خروج ضایعات با منشاء داخلی و انجام تشریفات قطعی و پرداخت حقوق ورودی جهت ضایعات با منشاء خارجی ، جهت استحضار و صدور دستور رعایت موارد فوق الاشاره ایفاد می گردد.

با احترام

سعید بهبهانی اسلامی

رئیس امور گمرکی

بندرامام خمینی : صندوق پستی ۵۳۳ کدپستی: ۶۳۵۶۱۷۸۷۲۷ تلفن : ۵۲۱۱۱۱۱۸ دورنگار : ۵۲۱۱۰۰۰۰ کد : ۰۶۱
شناسه ملی : ۱۰۱۰۰۴۰۹۰۸۶ E-mail : info@petzone.ir سایت اینترنت: http: // www.petzone.ir

۹۹/۷/۱۲

بسمه تعالی

شماره: ۹۹/۸۰۰۱۱۱

تاریخ: ۱۳۹۹/۰۷/۰۸

پیوست: ندارد

وزارت امور اقتصاد و دارائی
گمرک جمهوری اسلامی ایران

جهش تولید

«ثبت سیستم اتوماسیون»

جناب آقای بهبهانی اسلامی

رئیس محترم امور گمرکی سازمان منطقه ویژه اقتصادی پتروشیمی

با سلام

احتراماً، پیوست تصویر بخشنامه شماره ۹۶/۱۳۸۷۹۹۷ مورخ ۹۶/۱۲/۱۳ دفتر واردات و امور مناطق آزاد و ویژه گمرک ج . ا . ا و همچنین تاکید مجدد برای اجرای بخشنامه ۱۳۶/۷۳/۳۲۳/۹۴/۸۱۳۱۳ مورخ ۹۶/٤/٥ معاون محترم فنی و امور گمرکی مبنی بر اینکه هر گونه ضایعات با منشاء داخلی جهت خروج اخذ مجوز محیط زیست الزامی می باشد و ضمناً هر گونه ضایعات با منشاء خارجی مستلزم تشریفات قطعی و پرداخت حقوق ورودی می باشد . ضمناً تاکید می گردد خروج هر گونه ضایعات با منشاء خارجی که بدون تشریفات قطعی خارج گردد براساس بند پ ماده ۱۱۳ قانون امور گمرکی خواه حین خروج از منطقه باشد یا بعد از خروج مشمول مقررات قاچاق خواهد بود لذا با توجه به اهمیت موضوع مراتب به کلیه شرکتهای پتروشیمی و تولیدی در منطقه اعلام گردد .

علیرضا توکل فرد

مدیر گمرک منطقه ویژه اقتصادی پتروشیمی بندر امام خمینی (ره)

رونوشت :

- مدیر کل محترم گمرک بندر امام خمینی (ره) جهت استحضار .

سازمان منطقه ویژه اقتصادی پتروشیمی
دبیرخانه
شماره: ۴۷۳۹
تاریخ: ۹۹/۷/۹

ثبت در اتوماسیون

«نامه های صادره بدون مهر برجسته فاقد اعتبار است.» شماره سریال: ۸۲۵۷۷۷۲

بسمه تعالی

شماره: ۹۶/۱۳۸۷۹۹۷

تاریخ: ۱۳۹۶/۱۲/۱۳

پیوست: ندارد

«ثبت سیستم اتوماسیون»

وزارت امور اقتصاد و دارائی

گمرک جمهوری اسلامی ایران

مرکز واردات و امور مناطق آزاد و ویژه

محیط کسب و کار امن لازمه توسعه اقتصادی

کلیه گمرکات همجوار با مناطق آزاد و ویژه اقتصادی

باسلام و احترام

پیرو بخشنامه شماره ۱۳۶/۷۳/۳۲۳/۹۴/۸۱۳۱۳ مورخ ۹۴/۴/۵ معاونت محترم فنی و امور گمرکی اعلام می‌دارد؛ در بند(ج-۱) بخشنامه فوق، اخذ مستندات دال بر عدم زیان بهداشتی و زیست محیطی نسبت به ضایعات با منشأ تماماً داخلی در مواردی صورت می گیرد که ورود قطعی این قبیل ضایعات مشمول اخذ مجوز محیط زیست باشد، در غیر این صورت نیاز به ارائه مستندات مذکور نخواهد بود.

علی معقولی
مدیر کل مرکز واردات و امور مناطق آزاد و ویژه

رونوشت:

- گمرک محترم یزد بازگشت به نامه شماره ۹۶/۱۰۳۶۱۵۶ مورخ ۹۶/۹/۲۵ جهت اطلاع و اقدام لازم.

آدرس : تهران - خیابان شهید بهشتی- ساختمان شماره ۲ گمرک ایران - طبقه دوم تلفن : ۳۰-۵ ۸۸۵۰۱۴۲
نمابر : ۰۲۱-۸۸۷۵۹۸۵۴ پست الکترونیک : WWW.IRICA.GOV.IR

۳۷۵۷۳۹۶

:کد سند	490 / 26627	:طبقه بندي	عادي
:نام گروه	نامه هاي وارده مدير عامل	:تاريخ	1400/02/13

Scaned Image1

شرکت ملی صنایع پتروشیمی
سازمان منطقه ویژه اقتصادی پتروشیمی

تاریخ: ۱۴۰۰/۲/۱۲
شماره: ۱۲/۸۴۶-۲۴ ص پ

بسمه تعالی

«سال ۱۴۰۰ تولید پیشقیبانی و مانع زدایی ها، مقام معظم رهبری (مدظله العالی)»

مدیر عامل محترم شرکت پتروشیمی بندر امام
مدیر عامل محترم شرکت پتروشیمی فارابی
مدیر عامل محترم شرکت پتروشیمی فن آوران
مدیر عامل محترم شرکت پتروشیمی غدیر
مدیر عامل محترم شرکت پتروشیمی شهید لندکوپان
مدیر عامل محترم شرکت پتروشیمی بوعلی سینا
مدیر عامل محترم شرکت پتروشیمی امیر کبیر
مدیر عامل محترم شرکت پتروشیمی رازی
مدیر عامل محترم شرکت پتروشیمی تخت جمشید
مدیر عامل محترم شرکت پترو کیمیای ابن سینا
مدیر عامل محترم شرکت پتروشیمی سلمان فارسی
مدیر عامل محترم شرکت نوید زر شیمی
مدیر عامل محترم شرکت شیمیائی مدبران شیمی
مدیر عامل محترم شرکت هیرسا پلیمر سهند

مدیر عامل محترم شرکت پتروشیمی مارون
مدیر عامل محترم شرکت پتروشیمی خوزستان
مدیر عامل محترم شرکت پتروشیمی فجر انرژی خلیج فارس
مدیر عامل محترم شرکت پتروشیمی لاله
مدیر عامل محترم شرکت پتروشیمی رجال
مدیر عامل محترم شرکت شیمی بافت
مدیر عامل محترم شرکت پتروشیمی اروند
مدیر عامل محترم شرکت پتروشیمی شهید رسولی
مدیر عامل محترم شرکت پتروشیمی کارون
مدیر عامل محترم شرکت پتروشیمی کوروش
مدیر عامل محترم شرکت آریا فسفریک
مدیر عامل محترم شرکت آمیزه های پویاپلیمری مارون
مدیر عامل محترم شرکت پتروناد آسیا
مدیر عامل محترم شرکت پتروشیمی ارگ

موضوع: صدور مجوزهای صنعتی و تکمیل کلیات طرح های تعیین ارزش افزوده

با سلام

احتراماً، بپیوست تصویر نامه شماره ۱۴۰۰۲/۴۳/۴۲۱ مورخ ۱۴۰۰/۱/۲۸ مدیر محترم گسترش و تسهیل تولید شورایعالی مناطق در خصوص ضوابط ورود اقدام مستعمل و مواد اولیه استفاده شده در تولید (بر اساس قوانین روز سرزمین اصلی) جهت استحضار و هر گونه بهره برداری ایفاد می گردد.

عبدالحمید ابوالقاسمی
مدیرامور واگذاری و خدمات سرمایه گذاران

نشانی: بندرامام خمینی، منطقه ویژه اقتصادی پتروشیمی - سایت یک - صندوق پستی: ۵۳۳ تلفن: ۵۲۱۱۱۱۱۸ دورنگار: ۰۶۱-۵۲۱۱۰۰۰۰
شناسه ملی: ۱۰۱۰۰۴۰۹۰۸۶ E-mail:info@petzone.ir www.petzone.ir تارنگار: کد پستی: ۷۸۷۲۷-۶۳۵۶۱

:کد سند	490 / 26627	:طبقه بندي	عادي
:نام گروه	نامه هاي وارده مدير عامل	:تاريخ	1400/02/13

Scaned Image3

ریاست جمهوری
سازمان آزاد تجاری، صنعتی و ویژه اقتصادی

بسمه تعالی

شماره: ۱۴۰۰/۴۳/۴۳۹
تاریخ: ۱۴۰۰/۰۱/۲۸
پیوست:

با سلام و احترام،

همانگونه که استحضار دارند مطابق ماده ۴۲ آیین نامه اجرائی قانون مقررات صادرات و واردات، ورود اقلام مستهلک به سرزمین اصلی ممنوع و در شرایطی محدود به ضوابط خاصی می باشد؛ و از طرف دیگر مطابق ضوابط ورود محصولات تولیدی متعلق به سرزمین اصلی، بایستی مواد اولیه استفاده شده (مطابق جدول ۵ طرح تعیین ارزش افزوده) به گمرک ایران و سامانه جامع تجارت (جهت ثبت سفارش گشوری) اظهار گردد.

از این رو به منظور تسهیل تولید و جلوگیری از چالش‌های ترخیص، پس از تولید، مقتضی است دو صدور مجوزهای صنعتی و تکمیل کلیات طرح های تعیین ارزش افزوده، به ضوابط ورود اقلام مستهلک و مواد اولیه استفاده شده در تولید بر اساس قوانین روز سرزمین اصلی دقت لازم مبذول گردد (مانند ضوابط گروه ۴ و ۲۷، شمول قاعده ۳ الف در تعیین تعرفه و اخذ مجوزهای فنی از دفاتر مربوطه وزارت صمت و ...).

لذا خواهشمند است به منظور پیشگیری از بروز موانع تولید و پشتیبانی هر چه بیشتر از واحد های تولیدی مستقر، دستور فرمائید همکاران محترم موارد فوق الذکر را مد نظر قرار دهند.

سید محمود عیدی اسکویی
مدیر گسترش و تسهیل تولید

نشانی دفتر مرکزی: بلوار اسفندیار، کوچه شهید رحیمی، پلاک ۵۸ - کد پستی ۱۹۶۷۹۱۴۹۵۱ تلفن: ۷۵۲۰۷۰۰۰ فکس: ۲۲۰۵۸۶۵۷
www.freezones.ir - infor@freezones.ir