اسناد مناقصه

تامین غذای پرسنل شرکت پالایش نفت پایا

(بندرعباس)

مناقصه گزار: شرکت پالایش نفت پایا (سهامی عام)

تاریخ : آبان ماه ۱۴۰۵

شماره مناقصه: PAYA-TENDER-14050801

شناسنامه مناقصه

مشخصات مناقصه‌گزار
کارفرما: شرکت پالایش نفت پایا (سهامی عام) به شماره ثبت ۲۲۳۴۲ و شناسنه ملی ۱۴۰۰۷۴۰۵۵۴۶ آدرس سایت پالایشگاه "کارفرما": بندرعباس، خونسرخ، جاده اسکله شهید رجائی، بلوار صنعت نفت، ضلع شمالی پالایشگاه نفت، خیابان هرمزان، جنب شرکت سیه فام، کد پستی ۷۹۳۱۱۸۵۱۴۶، آدرس دفتر مرکزی: تهران، خیابان وحید دستگردی، نرسیده به نفت شمالی، پلاک ۱۴۳، ساختمان نفت پارس، طبقه سوم. تلفن تماس: ۹۱۳۰۴۷۴۸ (۰۲۱)
مشخصات طرح
موضوع مناقصه: **تامین غذای پرسنل شرکت پالایش نفت پایا** **محل پروژه/سایت: بندرعباس، پالایشگاه شرکت نفت پایا** **مدت زمان انجام تعهدات:** 3 ماه تقویمی **اسناد مناقصه شامل:** دعوت نامه حاضر و شرایط مندرج در آن و اسناد و مدارک پیوست مشخصات فنی و هر گونه اسناد و مدارکی که در زمان برگزاری مناقصه از سوی مناقصه‌گزار به مناقصه‌گران ارائه گردد.
توضیح: در کل متن اسناد مناقصه حاضر منظور از مناقصه‌گزار، مناقصه‌گر و پیمانکار به شرح ذیل می‌باشد: ۱. مناقصه‌گزار: کارفرما (شرکت پالایش نفت پایا)، ۲. مناقصه‌گر: پیمانکاران (شرکت ها و رستوران های دارای پروانه کسب)،
مشخصات حساب بانکی: بانک صادرات شعبه قاسم سلیمانی بندر عباس به شماره شبا IR ۵۴۰۱۹۰۰۰۰۰۰۲۱۹۱۵۴۴۱۴۰۰۷

۱) شرایط مناقصه

۱-۱) شرایط عمومی

۱-۱-۱) محل طبخ و آماده سازی غذا: آشپزخانه صنعتی پیمانکار در محدوده شهر بندرعباس (دارای پروانه بهره برداری معتبر و گواهینامه سلامت از وزارت بهداشت و مورد تأیید واحد HSE و نماینده بازرسی کارفرما). حمل بهداشتی تا نقاط تحویل داخل پالایشگاه مطابق جدول شماره (۱) بر عهده پیمانکار است.

۱-۱-۲) تعریف وعده غذایی: عبارت است از مجموع کل پرس های غذای سفارش داده شده و توزیع شده در یک نوبت مشخص (صبحانه، ناهار یا شام) در تمامی نقاط تحویل مندرج در جدول شماره (۱) (مانند کل آمار ناهار توزیع شده در یک روز در مکان های مشخص شده)

۱-۱-۳) مدت زمان انجام تعهدات: **3 ماه تقویمی** (از تاریخ ابلاغ شروع به‌کار که با اعلام کتبی کارفرما و با همان نرخ‌ها و شرایط قرارداد تا 2 ماه قابل تمدید می‌باشد).

۱-۱-۴) برنده مناقصه موظف است ظرف مدت ۳ روز کاری پس از اعلام کتبی مناقصه‌گزار نسبت به ارائه ضمانت‌نامه انجام تعهدات اقدام و در دفتر حقوقی مناقصه‌گزار حاضر و قراردادهای مربوطه را بر مبنای قیمت‌های پیشنهادی خود امضاء نماید. در صورت تطویل ارائه ضمانت‌نامه انجام تعهدات و یا استنکاف از امضاء قراردادها، ضمانت شرکت در مناقصه وی بدون هیچ تشریفات قضائی به نفع مناقصه‌گزار وصول خواهد شد و مناقصه‌گر حق هیچگونه اعتراضی ندارد. در این صورت مناقصه‌گزار مجاز است قرارداد را با برنده دوم مناقصه منعقد نماید.

۱-۱-۵) تهیه و تأمین کلیه نیازمندی‌های انجام موضوع مناقصه/ قرارداد به عهده و مسئولیت و با هزینه مناقصه‌گرخواهد بود مگر در مواردی که به صراحت توسط مناقصه‌گزار مشخص شده باشد.

۱-۱-۶) مناقصه‌گزار حق تغییر، اصلاح یا تجدید نظر در اسناد و مشخصات را قبل از انقضای مهلت تسلیم پیشنهادها برای خود محفوظ می‌دارد و اگر چنین موردی پیش آید مراتب به دعوت‌شدگان ابلاغ می‌شود و در صورتی که پیشنهادهای فنی- مالی قبل از ابلاغ مزبور تسلیم شده باشد، پیشنهاد دهنده حق استرداد و ارائه پیشنهاد جدید در مهلت مقرر را دارد.

۱-۱-۷) ارائه اساسنامه و آخرین تغییرات مناقصه‌گر، منتشره در روزنامه رسمی (که در آن دوره مسئولیت اعضای هیئت مدیره منقضی نشده باشد) به همراه اسناد مناقصه در پاکت (ب) الزامی است.

۱-۱-۸) شرکت در مناقصه و ارائه پیشنهاد به منزله قبول شروط اعلام شده شرکت پالایش نفت پایا می‌باشد.

۱-۱-۹) مناقصه‌گزار در رد یا قبول هر یک از پیشنهادها بدون ارائه دلیل مختار است و ملزم به پذیرش پیشنهاد فنی با پائین‌ترین قیمت نیست.

۱-۱-۱۰) مناقصه‌گر نباید ممنوع المعامله یا مشمول ممنوعیت قانون منع مداخله کارکنان دولت باشد.

۱-۱-۱۱) مناقصه‌گر باید دارای شخصیت حقوقی و ثبت رسمی باشد و شرایط و صلاحیت انجام امور مربوطه را دارا باشد و پس از اطمینان از توانایی و قبول شرایط فوق اقدام به ارائه پیشنهاد فنی و مالی نماید.

۱-۱-۱۲) چنانچه هر یک از دعوت شدگان در اسناد مناقصه از هر نظر از جمله بازرگانی، فنی و مالی ابهام و ایرادی مشاهده نمایند یا نسبت به مفهوم اسناد سوالاتی داشته باشند باید حداکثر تا تاریخ **۱۴۰۵/۰۸/۰۴** مراتب را کتباً به مناقصه‌گزار اطلاع داده و تقاضای رفع ابهام نمایند.

۱-۱-۱۳) هیچ یک از مناقصه‌گران مجاز به ارائه بیش از یک پیشنهاد قیمت نمی‌باشند.

۱-۱-۱۴) جلسه بازگشایی پاکات با توجه به الزامات داخلی شرکت پالایش نفت پایا بدون حضور شرکت کنندگان در مناقصه برگزار خواهد شد و پس از بازگشایی پاکات، برنده مناقصه در کمیسیون معاملات شرکت پالایش نفت پایا تعیین و ابلاغ می‌گردد.

۱-۱-۱۵) قرارداد مطابق فرمت های شرکت پالایش نفت پایا با برنده مناقصه منعقد خواهد گردید.

۱-۱-۱۶) به پیشنهادات مخدوش، مشروط، مبهم، با مداد نوشته و تنظیم شده و پیشنهاداتی که در برگه‌ای غیر از برگه پیشنهاد قیمت (منضم به اسناد مناقصه) ارائه گردد، ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۱-۱-۱۷) مناقصه‌گر می‌بایست شماره حساب‌های فراگیر معتبر با ذکر نوع حساب، کد و نام شعبه و محل وقوع شعبه را در سربرگ معتبر شرکت در پاکت (ب) به مناقصه‌گزار ارائه نماید.

۱-۱-۱۸) کلیه صفحات اسناد مناقصه و برگ شرایط مناقصه می‌بایست ممهور به مهر و امضاء صاحبان امضاء مجاز شرکت مناقصه‌گر باشد و مجموعا در سه پاکت (الف)، (ب) و (ج) به صورت دربسته و به شرح ذیل بسته‌بندی و حداکثر (آخرین مهلت تسلیم پیشنهاد) تا پایان وقت اداری ۱۴۰۵/۰۹/۰۴ به واحد دبیرخانه محرمانه شرکت پالایش نفت پایا واقع در دفتر مرکزی مناقصه گزار تحویل نمایند.

۱- پاکت (الف) - تضمین شرکت در مناقصه: به مبلغ ۵.۰۰۰.۰۰۰.۰۰۰ (پنج میلیارد) ریال بصورت ضمانت‌نامه بانکی با حداقل ۳ ماه اعتبار یا چک صیادی ثبت شده به نام شرکت پالایش نفت پایا شرکت.

۲- پاکت (ب) - پیشنهاد فنی بازرگانی شامل کلیه اسناد تکمیل و مهر و امضاء شده مناقصه و کپی اسناد و مدارک ذیل می باشد:

۱- پیشنهاد فنی

رزومه و سوابق پیمانکار، رضایت نامه های قراردادی، نمونه قراردادهای پیمانکاران و ...

۲- ۳- پاکت (ج) - برگ تکمیل شده پیشنهاد قیمت مناقصه.

مناقصه‌گران موظفند پیشنهاد قیمت خود را در قالب "برگ فرم اعلام قیمت پیشنهادی" موجود در سند حاضر به همراه تکمیل جداول "آنالیز مواد اولیه و قیمت" به همراه اسناد مناقصه مهر و امضا شده در پاکت دربسته ارائه نمایند و پیشنهاداتی که خارج از این فرمت‌ها ارائه گردد، بررسی نخواهد شد. پیشنهاد قیمت می‌بایست ممهور به مهر شرکت و دارای امضاءصاحبان امضاء مجاز باشد. مبلغ باید هم به عدد و هم به حروف درج شود. درصورت مغایرت و تناقض، مبلغ با حروف ملاک محاسبه خواهد بود.

شرایط بازرگانی

۱۹-۱-۱) نحوه پرداخت:

نحوه کلیه پرداخت‌ها در قرارداد منعقده با برنده مناقصه بشرح ذیل می‌باشد:

پرداخت مبالغ قرارداد به صورت ماهیانه و بر اساس صورت وضعیت های ارائه شده از سوی پیمانکار (مستند به برگه های تحویل روزانه و فرم های کنترل کیفیت تأیید شده توسط نماینده کارفرما و واحد HSE)، پس از بررسی و تأیید کارفرما (حداکثر ظرف ۷ روز کاری از تاریخ وصول صورت وضعیت) و کسر کلیه کسورات قانونی و قراردادی و جرایم امتیاز کیفیت ماهانه (مطابق پیوست شماره ۴)، حداکثر ظرف مدت ۱۰ روز کاری از تاریخ تأیید نهایی صورت وضعیت توسط کارفرما انجام خواهد شد.

تضامین قرارداد:

میزان و نوع تضامین در قرارداد منعقده با برنده مناقصه بشرح ذیل می باشد:

عنوان تضمین	میزان تضمین	آزاد سازی
تضمین شرکت در مناقصه (پاکت الف)	به مبلغ ۵.۰۰۰.۰۰۰.۰۰۰ (پنج میلیارد) ریال بصورت ضمانت نامه بانکی با حداقل ۳ ماه اعتبار یا چک صیادی ثبت شده به نام شرکت پالایش نفت پایا	نفرات سوم به بعد بلافاصله پس از تعیین برنده؛ نفر دوم پس از عقد قرارداد با نفر اول؛ و برنده اول پس از ارائه تضمین انجام تعهدات و امضای قرارداد
تضمین انجام تعهدات	۱۰(ده) درصد مبلغ کل قرارداد به صورت تضمین معتبر	پس از پایان قرارداد و انجام تمامی تعهدات قانونی و قراردادی و تایید کارفرما

۲۰-۱-۱) کسورات قانونی و قراردادی

میزان کسورات قراردادی و قانونی در قرارداد منعقده با برنده مناقصه بشرح ذیل می باشد:

ماده ۳۸ قانون تامین اجتماعی	۵ (پنج) درصد از هر صورت وضعیت و صورت وضعیت آخر (آزادسازی منوط به ارائه مفاصا حساب سازمان تأمین اجتماعی).
مالیات بر ارزش افزوده	در صورت ثبت فاکتور در سامانه مودیان مالیاتی قابل پرداخت می باشد

۲) شرح مناقصه:

موضوع این قرارداد بطور خلاصه عبارت از تهیه مواد اولیه، طبخ، حمل و تحویل در آدرس های مشخص شده مطابق جدول ذیل می باشد:

جدول شماره ۱- برنامه تحویل غذا

ردیف	آدرس	صبحانه	ناهار	شام	ساعت تحویل
۱	خونسرخ، بلوار صنعت نفت، خیابان شهید حاج قاسم سلیمانی، ضلع شمالی پالایشگاه نفت بندرعباس، پالایشگاه نفت پایا	۳۰	۱۲۰	۳۰	صبحانه: ۰۶:۳۰ ناهار: ۱۲:۰۰ شام: ۱۹:۳۰
۲	اسکله شهید رجایی، پایانه صادراتی شرکت پالایش نفت پایا	۰	۳۰	۰	ناهار: ۱۲:۰۰
۳	باغ منیر، خیابان دکتر ابراهیمی، کوچه قهرمان ۲، ساختمان نورا	۰	۰	۱۰	شام: ۱۹:۳۰
۴	باغ منیر، بلوار هرمز، پلاک ۳۳۸۰	۴	۰	۳	صبحانه: ۰۶:۳۰ شام: ۱۹:۳۰
۵	بلوار ناصر، خیابان آیت اله غفاری، پارک علم و فناوری هرمزگان	۰	۲	۰	ناهار: ۱۲:۰۰
	جمع تعداد پرس (عدد)	**۳۴**	**۱۵۲**	**۴۳**	

تبصره ۱: پیمانکار بایستی امکان سرویس دهی هم زمان، به نحوی که هیچ نوع اشکالی در کیفیت و زمان ارائه غذا بوجود نیاید را داشته باشد.

۲-۱) احجام و مقادیر اعلام شده در اسناد مناقصه صرفاً برآوردی بوده و تعهدی برای کارفرما مبنی بر سفارش یا تأمین تمامی مقادیر مذکور ایجاد نمی نماید. کارفرما مجاز است حسب نیاز و شرایط عملیاتی، تعداد غذاهای موضوع قرارداد را تا سقف ۱۵ درصد افزایش یا کاهش دهد. پیمانکار موظف به پذیرش و اجرای تغییرات مذکور بر اساس نرخ های واحد مندرج در قرارداد بوده و حق مطالبه هرگونه وجه اضافی، خسارت یا تغییر در نرخ های توافق شده را از این بابت نخواهد داشت.

۲-۲) پیمانکار موظف است به ازای لیست های صادره از طرف نماینده کارفرما، نسبت به ارائه غذا اقدام نماید و در پایان هر روز صورت غذای تحویلی خود را به تفکیک نهار، شام و همچنین آمار روزانه جهت تایید به نماینده کارفرما تحویل نماید. همچنین، پیمانکار موظف به ارائه صورت وضعیت های ماهیانه با رعایت مفاد این بند می باشد.

۲-۳) تعهدات پیمانکار:

۲-۲-۱ پیمانکار موظف است موضوع مناقصه را در فضای مناسب جهت پخت غذا که دارای گواهینامه سلامت از وزارت بهداشت داشته باشد و همچنین مورد تایید کارفرما باشد، طبخ نماید.

۲-۲-۲ پیمانکار باید دارای پروانه کسب، کد ملی و کد اقتصادی باشد.

۲-۲-۳ آمار روزانه با تفکیک مکان های اعلام شده برای تحویل غذا، حداکثر تا ساعت ۱۶:۰۰ روز قبل (برای وعده صبحانه) و قبل از ساعت ۸:۰۰ هر روز (برای وعده های ناهار و شام) توسط نماینده کارفرما تعیین و اعلام می گردد. پیمانکار طبق آمار اعلام شده، نسبت به پخت و تحویل اقدام می نماید. در صورت نیاز اضطراری کارفرما به افزایش آمار پس از ساعات مذکور (تا سقف ۱۵ درصد آمار روزانه)، پیمانکار موظف است حداکثر ظرف ۲ ساعت نسبت به تأمین غذای مازاد اقدام نماید.

۲-۲-٤ پیمانکار موظف است برای بسته‌بندی و تحویل غذا از ظروف (ظرف، قاشق و چنگال) یکبارمصرف بهداشتی، باکیفیت و مناسب تماس با مواد غذایی، با رعایت مشخصات زیر استفاده نماید:

- جنس ظروف: ظروف باید از جنس پلی‌پروپیلن (PP) نو و دارای گرید غذایی (Food Grade)، فاقد مواد بازیافتی غیرمجاز و مناسب برای نگهداری غذاهای گرم باشند. استفاده از ظروف فومی پلی‌استایرن و ظروف نامناسب برای غذای گرم مجاز نمی‌باشد.
- استاندارد و بهداشت: ظروف باید دارای نشان استاندارد معتبر، در موارد مشمول استاندارد اجباری، و مجوزهای بهداشتی لازم از مراجع ذی‌صلاح باشند. ارائه مدارک مربوطه بنا به درخواست کارفرما الزامی است.
- مقاومت حرارتی: ظروف باید قابلیت تحمل دمای غذای گرم حداقل تا ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد را بدون تغییر شکل، نشت، ایجاد بوی نامطبوع یا انتقال مواد مضر به غذا داشته باشند.
- ضخامت و استحکام: ظروف باید دارای ضخامت و استحکام کافی برای تحمل وزن غذا، حمل‌ونقل و چیدمان متعارف بوده و در زمان تحویل دچار شکستگی، تغییر شکل یا نشتی نشوند.
- ابعاد و ظرفیت: ظرفیت ظرف باید متناسب با نوع و حجم غذای تعیین‌شده در آنالیز هر پرس باشد. برای غذاهای برنجی، استفاده از ظروف با ظرفیت مناسب و ترجیحاً دو یا سه‌خانه، جهت جداسازی برنج، خورشت و مخلفات، الزامی است.
- درب ظروف: کلیه ظروف باید دارای درب متناسب، محکم و قابل بسته‌شدن کامل باشند، به‌نحوی‌که از نشت مواد غذایی، ورود آلودگی و بازشدن درب حین حمل‌ونقل جلوگیری شود.
- ظروف خورشت و مایعات: برای خورشت، سوپ و سایر غذاهای مایع، استفاده از ظروف مجزا، مقاوم در برابر حرارت و دارای درب آب‌بند الزامی است.
- بسته‌بندی و تحویل: ظروف باید تمیز، فاقد آلودگی، بدون شکستگی و تغییر شکل بوده و در شرایط کاملاً بهداشتی نگهداری و حمل شوند.
- تأیید کارفرما: نوع، برند، جنس، ظرفیت و نمونه ظروف مصرفی باید پیش از شروع قرارداد به تأیید کارفرما برسد. هرگونه تغییر در مشخصات یا برند ظروف منوط به اخذ تأییدیه قبلی کارفرما خواهد بود.
- هزینه ظروف: کلیه هزینه‌های تأمین ظروف یکبارمصرف، درب، بسته‌بندی و ملزومات مربوطه در نرخ پیشنهادی هر پرس غذا منظور شده و پیمانکار حق مطالبه وجه اضافی از این بابت را نخواهد داشت.

تبصره: کارفرما مجاز است در صورت مشاهده ظروف نامرغوب، غیربهداشتی یا مغایر با نمونه تأییدشده، از پذیرش بسته‌بندی مربوطه خودداری نموده و پیمانکار موظف است بدون تحمیل هزینه اضافی و بدون ایجاد تأخیر در تحویل غذا، نسبت به تعویض آن اقدام نماید.

۲-۲-٥ الزام بهداشت فردی کارکنان و ضمانت اجرای تخلف :

- کلیه کارکنان پیمانکار که به هر نحو در فرآیند آماده‌سازی، طبخ، بسته‌بندی، حمل، توزیع و سرو غذا فعالیت دارند، موظف‌اند پیش از شروع به کار و در تمام مدت اجرای قرارداد، دارای کارت سلامت بهداشتی و گواهی معتبر آموزش بهداشت عمومی مورد تأیید مراجع ذی‌صلاح بهداشتی باشند. پیمانکار موظف است نسبت به اخذ، تمدید به‌موقع و ارائه مدارک مذکور به کارفرما اقدام نماید.
- در صورت به‌کارگیری هر یک از کارکنان فاقد مدارک معتبر فوق، کارفرما علاوه بر حق جلوگیری از ادامه فعالیت فرد متخلف تا زمان رفع نقص، مجاز خواهد بود به ازای هر نفر متخلف، به ازای هر روز تخلف، جریمه‌ای معادل بهای ۳۰ پرس غذای نهار بر اساس نرخ‌های واحد مندرج در قرارداد محاسبه و از صورت وضعیت یا مطالبات پیمانکار کسر نماید.

۲-۲-٦ اعمال جریمه مذکور رافع مسئولیت پیمانکار در رعایت الزامات بهداشتی و جبران خسارات احتمالی نخواهد بود.

۲-۲-۷ پیمانکار موظف است از مواد اولیه تازه (عدم استفاده از مواد اولیه منجمد) و بهداشتی (بصورت بسته بندی شده و با تاریخ مصرف معتبر و دارای علامت استاندارد و پروانه بهره برداری و ساخت از وزارت بهداشت و درمان) که به تائید واحد HSE کارفرما رسیده است، استفاده نماید.

تبصره: پیمانکار مکلف است کلیه مواد اولیه تازه و روزانه (گوشت قرمز، مرغ، ماهی شیر و میگو) را منحصراً از کشتارگاه‌های صنعتی و مراکز عمل آوری مجاز دارای کد رهگیری دامپزشکی و لیبل تاریخ روز و مطابق سازو کار کنترل روزانه تهیه نماید.

با تأیید کتبی مایندہ کارفرما، جایگزینی غذای هم تراز از منوی مصوب مجاز خواهد بود.

۲-۲-۸ پیمانکار موظف است افرادی را به خدمت گمارد که از نظر استخدام هیچ گونه منع قانونی نداشته باشند. چنانچه در این خصوص مشکلی ایجاد گردد، مسئولیت کلیه عواقب آن برعهده پیمانکار است .

۲-۲-۹ پیمانکار موظف است یک نفر خبره در امور مربوط به موضوع قرارداد را کتباً به عنوان نماینده تام الاختیار خود، معرفی نماید. نماینده پیمانکار بایستی بطور مستمر در شیفت روز و شب در محل های طبخ و سرو غذا جهت رسیدگی به امور آشپزخانه، رستوران، پرسنل، تهیه مواد لازم، سرکشی به انبار مواد غذایی و ارائه گزارش به کارفرما، حضور داشته باشد. بدیهی است چنانچه پرسنل پیمانکار در دو شیفت فعالیت می کنند، بایستی یک نماینده مجزا برای شیفت شب معرفی شود. نماینده پیمانکار موظف است کمال همکاری را با کارفرما بنماید، در غیر اینصورت بنا به درخواست کتبی نماینده کارفرما، پیمانکار بایستی در اسرع وقت وی را با فرد ذیصلاح دیگری جایگزین نماید.

۲-۲-۱۰ مسئولیت کلیه امور مربوط به کارکنان پیمانکار از جمله استخدام، پرداخت حق الزحمه، مزایای قانونی طبق قانون کار، مالیات، بیمه، ایاب و ذهاب و بطور کلی هر نوع مسئله مربوط به آنان به عهده پیمانکار می باشد. در هر حال، مسئولیت عدم رعایت قوانین و مقررات مربوط به موارد فوق، بر عهده وی بوده و پیمانکار، کارفرما را در مورد این بند از هر گونه پرداخت، هزینه و جرایم مصون می دارد.

۲-۲-۱۱ پیمانکار موظف است گوشت، مرغ و کلیه مواد فاسد شدنی را با خودروی سرد خانه دار زیر صفر (مجهز به دیتالاگر ثبت دما و دارای گواهی حمل بهداشتی دامپزشکی)، حمل نماید و پس از بازرسی و ثبت ویدیوی ورود بار روی ترازوی دیجیتال و تائید واحد HSE کارفرما و امضاء صورتجلسه فک پلمب وزارت بهداشت / دامپزشکی، اقدام به مصرف نماید.

۲-۲-۱۲ رعایت مسائل بهداشتی تحت نظر واحد HSE کارفرما، بر عهده پیمانکار می باشد. در این خصوص پیمانکار موظف است هماهنگی لازم و کامل را با واحد HSE کارفرما داشته باشد.

۲-۲-۱۳ پخت، توزیع و سرو غذا در کلیه ایام هفته حتی روزهای تعطیل رسمی و در تمام فصول سال و من جمله روزهای بارانی برعهده پیمانکار می باشد .

۲-۲-۱٤ انجام برنامه های غذائی ویژه ماه مبارک رمضان مطابق منوی درخواست شده و با همان قیمت غذای روزانه عادی محاسبه و پرداخت می شود.

۲-۲-۱۵ ارائه غذا در ظروف یکبار مصرف بایستی بصورت پک و بسته بندی سلفون دار طبق آمار و حسب دستور کارفرما صورت گیرد.

۲-۲-۱٦ جدول پیوست آنالیز غذائی و توضیحات تکمیلی جزء لاینفک قرارداد بوده و رعایت کلیه موارد مندرج در آن الزامی می¬باشد.

۲-۲-۱۷ چنانچه نیاز به افزودن غذای جدید به برنامه غذائی باشد، آنالیز مواد اولیه آن از طرف کارفرما در اختیار پیمانکار قرار گرفته و پیمانکار موظف به تهیه غذای پیشنهادی مطابق آنالیز ارائه شده، می باشد .

۲-۲-۱۸ سرو و توزیع غذا در داخل پالایشگاه و سایت مخازن مطابق ساعت اعلام شده از سوی کارفرما، صورت می گیرد

۲-۲-۱۹ برنامه اضطراری تأمین غذا: پیمانکار موظف باشد در صورت خرابی تجهیزات آشپزخانه، قطع برق یا گاز، اختلال حمل یا تعطیلی محل طبخ، برنامه جایگزین تأییدشده داشته باشد.

۲-۲-۲۰ تامین آب مصرفی سالم و بهداشتی جهت پخت و پز و شست و شو در آشپزخانه پیمانکار به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.

۲-۲-۲۱ تأمین و هزینه بیمه نامه های تمام خطر حوادث و بیمه مسئولیت مدنی شخص ثالث، کارکنان پیمانکار (ازجمله فوت)، بر عهده و هزینه پیمانکار می باشد

۲-۲-۲۲ پیمانکار متعهد می شود نسبت به پرداخت به موقع حقوق و هزینه های رانندگان و کارکنان خود اقدام نماید.در غیر این صورت، کارفرما می تواند (در صورت صلاحدید) مطالبات پرسنل پیمانکار را پرداخت نماید و مبالغ مربوطه را به اضافه ۲۵٪ هزینه بالاسری از محل مطالبات کسر نماید.

۲-۲-۲۳ در صورتیکه پیمانکار نسبت به ارائه غذا تاخیر (بیش از ۶۰ دقیقه از ساعت مقرر) و یا کمتر از تعداد ذکر شده در آمار روزانه، غذا در اختیار کارفرما قرار دهد، علاوه بر عدم پرداخت وجوه غذای مربوطه، غذا با قیمت های موجود در بازار توسط کارفرما تهیه و هزینه آن با احتساب ۱۵٪ بالاسری به حساب بدهکاری پیمانکار منظور می گردد.

۲-۲-۲٤ در صورتیکه پیمانکار تعهدات خود را درخصوص تهیه و تأمین مواد مصرفی و سایر اقدامات مورد نیاز در تأمین غذا به موقع انجام ندهد، کارفرما مجاز است نسبت به تهیه مواد و یا غذای مورد نیاز اقدام و تا دو برابر هزینه های انجام شده را به تشخیص خود از تضامین یا مطالبات پیمانکار کسر و برداشت نماید . نظر نماینده کارفرما در مورد تعیین و برآورد هزینه های انجام شده قطعی و مورد قبول پیمانکار است.

۲-۲-۲۵ چنانچه در مقادیر و کیفیت مواد غذایی مندرج در جداول تعیین وزن و نوع مواد اولیه که توسط نماینده کارفرما کنترل می گردد، عدم مرغوبیت، نقصان وزن و تأخیر در ارائه به موقع غذا و یا موارد غیر بهداشتی در غذاهای روزانه و هرگونه مغایرت با فهرست آنالیز پیوست ۳ قرارداد و الزامات کنترل کیفیت پیوست شماره ۴ مشاهده گردد، به تشخیص نماینده کارفرما به ترتیب زیر عمل خواهد شد:

الف – در صورت مشاهده تخلف، برای بار اول به پیمانکار اخطار کتبی داده خواهد شد.

ب – در صورت مشاهده هر گونه تخلف، برای بار دوم به میزان ۱۰ ٪ از قیمت آن وعده غذایی کسر خواهد شد.

ج – چنانچه موضوع برای بار سوم تکرار شود ۳۰ ٪ از قیمت آن وعده غذایی، از صورت حساب پیمانکار کسر میگردد.

د – در صورت مشاهده مجدد تخلف (بار چهارم یا کسب امتیاز کیفی کمتر از ۷۵ از ۱۰۰ در ارزیابی ماهانه پیوست شماره ۴)، کارفرما می تواند نسبت به فسخ قرارداد و ضبط تضمین حسن انجام تعهدات پیمانکار اقدام نماید.

ه – با وجود رعایت موارد بهداشتی در خصوص تهیه، طبخ و سرو غذا، چنانچه در اثر استفاده از غذای پیمانکار و با تشخیص واحد HSE کارفرما و نماینده بهداشت تعدادی از کارکنان کارفرما دچار مسمومیت غذایی شوند، در این صورت مبلغ یک میلیارد ریال بعنوان جریمه از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد. علاوه بر آن، کلیه هزینه های درمانی افراد مسموم شده از قبیل دارو، انتقال، درمانگاه، بیمارستان، هزینه بستری و غیره تماماً بعهده و هزینه پیمانکار خواهد بود و در صورتی که مورد مسمومیت برای بار دوم تکرار گردد و یا تعداد کارکنان مسموم شده برای بار اول از ۱۰ ٪ کل مصرف کنندگان بیشتر باشد، در این صورت علاوه بر جرائم فوق، کارفرما حق خواهد داشت مطابق ماده ۱۱ قرارداد (فسخ فوری قرارداد و ضبط تضمین انجام تعهدات) عمل نماید.

و – چنانچه غذاهای توزیع شده و یا ظروف یک بار مصرف به هر دلیلی بنا به تشخیص واحد HSE کارفرما غیر قابل مصرف باشد، کارفرما ضمن اعاده غذاهای مزبور و عدم پرداخت وجوه مربوطه، نسبت به تامین غذا با ۱۵ درصد هزینه بالاسری اقدام و مبلغ آن را از مطالبات پیمانکار کسر نماید .

ز– هر گاه کارفرما نسبت به کمیت و یا کیفیت غذا معترض باشند، پیمانکار موظف است که سریعاً رسیدگی نموده و اشکالات کمی و کیفی را برطرف نماید، در غیر اینصورت کارفرما می تواند نسبت به تامین غذا با ۱۵ درصد هزینه بالاسری اقدام و مبلغ آن را از مطالبات پیمانکار کسر نماید و در این خصوص پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی نخواهد داشت.

- **تمامی مکاتبات، مراسلات و تبادل اطلاعات غیر فنی طرفین و همچنین هرگونه درخواست، اعلام، توافق یا ابلاغی که به هر نحو متضمن ایجاد، تغییر یا تحمیل تعهد مالی برای کارفرما باشد، منحصراً بلید از طریق نشانی پست الکترونیکی رسمی و معرفی‌شده طرفین و با هماهنگی و از طریق واحد تأمین و لجستیک کارفرما انجام پذیرد. مکاتبات و توافقات خارج از سازوکار مذکور، جز در صورت تأیید کتبی مقام مجاز کارفرما، برای کارفرما معتبر و**

الزام‌آور نخواهد بود. ایمیل رسـمی کارفرما procurement@paya-oil.com و ایمیل رسـمی پیمانکار ..... می باشد.

شناسنامه مناقصه‌گر

نام شرکت:			
نوع شرکت:	**شماره ثبت:**		
کد اقتصادی:	**شناسه ملی:**		
تلفن:	**دورنگار:**		
آدرس دفتر:			
آدرس کارخانه:			
سایت اینترنتی:			
ایمیل:			
نام صاحبان امضای مجاز			
نام و نام خانوادگی	**سمت**	**نام و نام خانوادگی**	**سمت**
۱-		۲-	
۳-		۴-	
۵-		۶-	

پیوست ۱- منوی غذایی

روز	صبحانه	ناهار	شام
شنبه	خامه عسل	چلو خورشت مرغ	لازانیا
یکشنبه	پنیر گوجه خیار	چلو خورشت قیمه	خوراک استیک مرغ
دوشنبه	تخم مرغ آب پز و گوجه	زرشک پلو با مرغ	ماکارانی
سه شنبه	کرم کنجد و عسل	چلو کباب کوبیده	خوراک کباب کوبیده
چهارشنبه	خامه عسل	چلو ماهی شیر	پیراشکی مرغ
پنجشنبه	حلواشکری و پنیر	لوبیا پلو	خوراک کتلت گوشت
جمعه	تخم مرغ آب پز و گوجه	چلو خورشت قیمه	خوراک جوجه کباب
شنبه	خامه عسل	باقالی پلو با مرغ	ماکارانی
یکشنبه	پنیر گوجه خیار	پلو بندری	خوراک مرغ و سبزیجات
دوشنبه	تخم مرغ آب پز و گوجه	مندی مرغ	لازانیا
سه شنبه	کرم کنجد و عسل	چلو جوجه کباب	خوراک جوجه کباب
چهارشنبه	خامه عسل	چلو میگو	خوراک کتلت گوشت
پنجشنبه	حلواشکری و پنیر	عدس پلو	پیراشکی مرغ
جمعه	تخم مرغ آب پز و گوجه	چلو کباب کوبیده	خوراک کباب کوبیده

- ارائه نرخ باید بر اساس میانگین نرخ غذا مطابق منوی غذائی بالا انجام پذیرد.

- طبخ برنج (حتی برنج های ترکیبی) میبایست با برنج ایرانی با کیفیت انجام پذیرد و این موضوع در پیشنهاد مالی مناقصه منظور گردد. (از ارائه پیشنهاد مالی با برنج های خارجی اجتناب گردد.)

- کلیه هزینه های مربوط به حمل و توزیع غذا تا محل های تحویل تعیین شده در جدول ماده (۲) قرارداد بر عهده پیمانکار می باشد. پیمانکار موظف است با استفاده از وسایل حمل مناسب و بهداشتی و اتخاذ کلیه تمهیدات لازم، نسبت به حمل و تحویل غذا به صورت گرم، سالم و با حفظ کیفیت و دمای مناسب، در زمان ها و محل های تعیین شده اقدام نماید. مسئولیت هرگونه افت کیفیت، سرد شدن غذا یا تأخیر در تحویل ناشی از حمل و توزیع، بر عهده پیمانکار خواهد بود.

- ارائه پیشنهاد مالی باید بر اساس لیست آنالیز مواد اولیه پیوست انجام پذیرد و در سرو و تحویل غذا نسبت به اجرای آنالیز متعهد می باشد.

- نرخ نوشیدنی شامل دلستر، دوغ و آب معدنی به همراه ماست یا سالاد فصل (شامل یک عدد نوشیدنی به انتخاب کارفرما: دلستر بطری تک نفره ، دوغ تک نفره یا آب معدنی ۵۰۰ سی سی به همراه یک عدد ماست تک نفره یا یک پرس سالاد فصل پک شده) به صورت میانگین و بر اساس هر نفر روز (هر وعده ناهار/شام) در برگ پیشنهاد مالی درج گردد.

	مناقصه تامین غذای پرسنل	PAYA-TENDER 14050801

شماره: **فرم اعلام قیمت پیشنهادی** تاریخ:

اینجانبان امضاء کنندگان زیر نمایندگان رسمی و صاحبان امضای مجاز، پس از بررسی و آگاهی کامل از اسناد، مدارک و مطالب مندرج در اسناد مناقصه و با اطلاع کامل از جمیع شرایط مناقصه برگزار شده توسط شرکت پالایش نفت پایا به شماره مناقصه PAYA-TENDER-۱۴۰۵۰۸۰۱ با موضوع: **تامین غذای پرسنل** به این وسیله پیشنهاد قیمت خود را (میانگین قیمت ۱۴ روز غذای پیشنهادی بر اساس جدول منوی غذایی و جداول آنالیز مواد اولیه و قیمت) براساس مشخصات و مندرجات اسناد مناقصه به شرح ذیل اعلام می‌داریم:

قیمت میانگین پیشنهادی هر نفر روز نهار(به عدد): ..... ریال
قیمت میانگین پیشنهادی هر نفر روز نهار(به حروف): ..... ریال
قیمت میانگین پیشنهادی هر نفر روز شام(به عدد): ..... ریال
قیمت میانگین پیشنهادی هر نفر روز شام(به حروف): ..... ریال
قیمت میانگین پیشنهادی هر نفر روز صبحانه(به عدد): ..... ریال
قیمت میانگین پیشنهادی هر نفر روز صبحانه(به حروف): ..... ریال
قیمت میانگین پیشنهادی هر نفر روز نوشیدنی و ماست/سالاد (به عدد): ..... ریال
قیمت میانگین پیشنهادی هر نفر روز روز نوشیدنی و ماست/سالاد (به حروف): ..... ریال

قیمت ارزیابی پیشنهادات بر اساس فرمول ذیل محاسبه می شود:

$$P=34B+152L+43D+195M$$

که در آن B نرخ صبحانه، L نرخ ناهار،D نرخ شام و M نرخ نوشیدنی و ماست/سالاد برای هر وعده ناهار یا شام است (نرخ میانگین ۱۴ روزه)

و با امضای این برگ:

۱- تایید می نمایم/ می نماییم کلیه اسناد و مدارک مناقصه و ضمائم مربوطه جزو لاینفک این پیشنهاد محسوب می شود.

۲- تایید می نمایم که مناقصه گزار الزامی به واگذاری کار به هر یک از پیشنهاد دهندگان را ندارد.

۳- تعهد می نمایم/ می نماییم، چنانچه این پیشنهاد مورد قبول قرار گیرد و به عنوان برنده مناقصه شناخته شویم، ظرف مدت یک هفته (۷ روز کاری) پس از ابلاغ نسبت به امضای قرارداد اقدام نماییم و فعالیت اجرایی و اقدامات لازم برای انجام قرارداد را به عمل آوریم و کلیه کارهای موضوع قرارداد را به اتمام برسانیم.

۴- تعهد می نماییم، چنانچه در مدت مشخص شده نسبت به امضای قرارداد و یا تحویل ضمانت نامه انجام تعهدات اقدام ننماییم، مناقصه گزار می تواند نسبت به ضبط تضمین شرکت در مناقصه اقدام نماید.

امضاء مجاز اول	**امضاء مجاز دوم**	
نام و نام خانوادگی:	**نام و نام خانوادگی:**	
سمت :	**سمت :**	
امضاء	امضاء	مهر شرکت

آنالیز مقداری مواد اولیه غذای پرسنلی

منوی صبحانه، ناهار و شام ـ مقادیر پیشنهادی به ازای هر پرس

مبنای محاسبه: وزن گوشت و مرغ به‌صورت خام، وزن برنج و حبوبات به‌صورت خشک و وزن سایر مواد پیش از پخت است.
مقادیر زیر پیشنهادی بوده و باید با دستور پخت نهایی، وزن سهم سرو و شرایط قرارداد تطبیق داده شود.

1 . آنالیز مواد اولیه و قیمت ناهار (به ازای هر پرس)

ردیف	نام غذا	ماده اولیه	مقدار هر پرس (گرم)	قیمت هر پرس
۱	چلوخورشت مرغ	برنج خشک	۱۱۰	به عدد
		مرغ با استخوان	۳۰۰	
		آلو خورشتی	۲۵	
		سیب زمینی سرخ شده	۱۰۰	به حروف
		پیاز	۳۰	
		روغن	۱۵	
		هویج	۵۰	
۲	زرشک‌پلو با مرغ	برنج خشک	۱۱۰	به عدد
		مرغ با استخوان	۳۰۰	
		زرشک	۲۰	
		شکر	۵	به حروف
		پیاز	۳۰	
		رب گوجه‌فرنگی	۱۰	
		روغن	۲۰	
۳	لوبیاپلو	برنج خشک	۱۱۰	به عدد
		گوشت چرخ‌کرده	۸۰	
		لوبیاسبز پاک‌شده	۷۰	
		گوجه‌فرنگی یا رب	۴۰	به حروف
		پیاز	۳۰	
		روغن	۱۵	
۴	چلوکباب کوبیده	برنج خشک	۱۱۰	به عدد
		گوشت چرخ‌کرده مخصوص کباب	۲۰۰	
		پیاز آب‌گرفته	۳۰	

		گوجه کبابی	۱۰۰	به حروف
		کره یا روغن روی برنج	۱۰	
۵	**چلوماهی شیر**	برنج خشک	۱۱۰	به عدد
		فیله ماهی شیر پاک‌شده	۲۰۰	
		آرد یا آرد سوخاری، در صورت استفاده	۱۰	
		آب‌لیمو	۱۰	به حروف
		روغن	۱۵	
		ادویه و زعفران	۲	
۶	**چلوخورشت قیمه**	برنج خشک	۱۱۰	به عدد
		گوشت خورشتی	۱۰۰	
		لپه خشک	۳۰	
		سیب‌زمینی	۵۰	به حروف
		رب گوجه‌فرنگی	۱۵	
		پیاز	۳۰	
		روغن	۱۵	
۷	**پلو بندری**	برنج خشک	۱۱۰	به عدد
		گوشت	۸۰	
		سیب‌زمینی	۵۰	
		پیاز	۳۰	به حروف
		رب گوجه‌فرنگی	۱۵	
		روغن	۱۵	
۸	**باقالی پلو با مرغ**	برنج خشک	۱۰۰	به عدد
		مرغ با استخوان	۳۰۰	
		شوید	۲۰	
		باقالی	۱۱۰	به حروف
		پیاز	۳۰	
		پیاز	۳۰	
		رب گوجه‌فرنگی	۱۰	
۹	**مندی مرغ**	برنج خشک	۱۲۰	به عدد
		مرغ با استخوان	۳۰۰	
		پیاز	۳۰	
		روغن یا کره	۱۵	
		زعفران و ادویه مندی	۵	

		کشمش یا مغزها، در صورت استفاده	۱۰	به حروف
۱۰	**عدس‌پلو**	برنج خشک	۱۱۰	به عدد
		عدس خشک	۳۵	
		گوشت چرخ‌کرده	۶۰	
		کشمش	۱۵	به حروف
		پیاز	۳۰	
		روغن	۱۵	
۱۱	**چلو جوجه‌کباب**	برنج خشک	۱۱۰	به عدد
		مرغ بدون استخوان	۲۲۰	
		ماست برای مزه‌دار کردن	۲۰	
		پیاز	۳۰	به حروف
		آب‌لیمو	۱۰	
		روغن یا کره	۱۰	
		زعفران و ادویه	۲	
۱۲	**چلو میگو**	برنج خشک	۱۱۰	به عدد
		میگوی پاک‌شده خام	۱۸۰	
		پیاز	۳۰	
		سیر	۵	به حروف
		رب گوجه‌فرنگی	۱۰	
		روغن	۱۵	
		ادویه و آب‌لیمو	۵	

۳. آنالیز مواد اولیه و قیمت شام (به ازای هر پرس)

ردیف	نام غذا	ماده اولیه	مقدار هر پرس (گرم)	قیمت هر پرس غذا
۱	**لازانیا**	ورق لازانیا خشک	۸۰	به عدد
		گوشت چرخ‌کرده	۱۰۰	
		پنیر پیتزا	۶۰	
		قارچ	۴۰	
		رب گوجه‌فرنگی	۲۰	به حروف
		شیر	۳۰	
		آرد برای سس	۵	
		روغن	۱۰	
		پیاز	۳۰	
۲	**خوراک استیک مرغ**	فیله مرغ خام	۲۲۰	به عدد
		سیب‌زمینی	۱۵۰	
		سبزیجات دورچین	۸۰	
		روغن یا کره	۱۵	به حروف
		ادویه و آب‌لیمو	۵	
۳	**ماکارانی**	ماکارانی خشک	۱۲۰	به عدد
		گوشت چرخ‌کرده	۸۰	
		رب گوجه‌فرنگی	۲۰	
		پیاز	۳۰	به حروف
		روغن	۱۵	
		سیب‌زمینی برای ته‌دیگ، در صورت استفاده	۳۰	
۴	**خوراک کباب کوبیده**	گوشت چرخ‌کرده مخصوص کباب	۲۰۰	به عدد
		پیاز آب‌گرفته	۳۰	
		گوجه کبابی	۱۰۰	به حروف
		نان	۱۰۰	
		کره یا روغن	۵	
۵	**پیراشکی مرغ**	مرغ پخته و ریش‌ریش‌شده	۱۰۰	به عدد
		آرد خمیر	۸۰	
		شیر یا آب خمیر	۳۰	

		قارچ	۳۰	به حروف
		پیاز	۲۰	
		پنیر	۲۰	
		روغن جذب‌شده در پخت	۱۰	
۶	**خوراک کتلت گوشت**	گوشت چرخ‌کرده	۱۰۰	به عدد
		سیب‌زمینی خام	۱۲۰	
		پیاز	۳۰	
		تخم‌مرغ	۲۵	به حروف
		آرد سوخاری	۱۰	
		روغن جذب‌شده	۱۵	
		نان	۱۰۰	
۷	**خوراک جوجه‌کباب**	مرغ بدون استخوان	۲۲۰	به عدد
		گوجه کبابی	۱۰۰	
		پیاز	۳۰	
		نان	۱۰۰	به حروف
		روغن یا کره	۱۰	
		آب‌لیمو و ادویه	۵	
۸	**خوراک مرغ و سبزیجات**	مرغ بدون استخوان	۱۸۰	به عدد
		هویج	۴۰	
		فلفل دلمه‌ای	۴۰	
		قارچ	۴۰	
		کدو یا سایر سبزیجات	۵۰	به حروف
		پیاز	۳۰	
		روغن	۱۵	
		نان	۱۰۰	

۳ .آنالیز مواد اولیه و قیمت صبحانه (به ازای هر نفر)

ردیف	نام غذا	ماده اولیه	مقدار هر پرس (گرم)	قیمت هر پرس
۱	**خامه عسل**	خامه	۳۰	به عدد
		عسل	۲۵	به حروف
		نان	۱۰۰	
۲	**پنیر، گوجه و خیار**	پنیر	۴۰	به عدد
		گوجه‌فرنگی	۷۰	به حروف
		خیار	۷۰	
		نان	۱۰۰	
۳	**تخم‌مرغ آب‌پز و گوجه**	تخم‌مرغ	۲ عدد	به عدد
		گوجه‌فرنگی	۱۰۰	به حروف
		نان	۱۰۰	
۴	**کرم کنجد و عسل**	کرم کنجد	۳۰	به عدد
		عسل	۲۵	به حروف
		نان	۱۰۰	
۵	**حلواشکری و پنیر**	حلواشکری	۳۵	به عدد
		پنیر	۳۰	به حروف
		نان	۱۰۰	

۴ .نکات و مبانی محاسبه

الزام به رعایت آنالیز و کیفیت مواد اولیه

کلیه مقادیر و مشخصات مواد اولیه مندرج در پیوست آنالیز غذایی، به‌عنوان حداقل مقادیر و الزامات کیفی لازم‌الاجرا برای تهیه هر پرس غذا محسوب می‌گردد. پیمانکار حق کاهش مقادیر، تغییر نوع مواد اولیه یا جایگزینی آنها با مواد ارزان‌تر یا نامرغوب‌تر را بدون موافقت کتبی کارفرما نخواهد داشت.

وزن مواد اولیه بر اساس مبنای اندازه‌گیری تعیین‌شده در آنالیز غذایی (خام، خشک، پاک‌شده یا پخته) محاسبه می‌شود.

کارفرما مجاز است در هر زمان از طریق نمایندگان تعیین‌شده نسبت به کنترل و توزین مواد اولیه، بررسی فرآیند طبخ و کنترل کیفیت غذای آماده اقدام نماید. هرگونه مغایرت با مشخصات و مقادیر مصوب، تخلف قراردادی محسوب شده و مطابق مفاد مربوط به جرایم و ضمانت‌اجراهای قرارداد رسیدگی خواهد شد.

- برنج و حبوبات بر مبنای وزن خشک و گوشت و مرغ بر مبنای وزن خام پیش از پخت محاسبه شده‌اند.
- وزن مرغ با استخوان، وزن خرید است و مقدار گوشت قابل‌خوردن آن کمتر خواهد بود.
- مقدار روغن، مصرف یا جذب تقریبی در هر پرس است و لزوماً برابر با کل روغن مصرف‌شده در دیگ یا سرخ‌کن نیست.
- برنج پخته معمولاً حدود ۲٫۵ تا ۳ برابر وزن خشک خود وزن دارد؛ مقدار دقیق به نوع برنج و روش پخت بستگی دارد.

مشخصات فنی و الزامات کیفی گوشت، برنج، زعفران و روغن مصرفی

پیمانکار موظف است کلیه مواد اولیه موردنیاز برای تهیه و طبخ غذا را مطابق مشخصات فنی زیر، مقادیر تعیین‌شده در پیوست آنالیز غذایی و الزامات بهداشتی مندرج در اسناد مناقصه تأمین نماید. مسئولیت تهیه، حمل، نگهداری، کنترل کیفیت و مصرف مواد اولیه بر عهده پیمانکار بوده و کلیه هزینه‌های مربوطه در نرخ‌های پیشنهادی وی منظور می‌گردد.

۱ -گوشت قرمز و مرغ مصرفی

۱-۱ -گوشت قرمز مصرفی باید از نوع گوشت تازه، سالم و مورد تأیید دامپزشکی، تهیه‌شده از مراکز مجاز و دارای قابلیت ردیابی منشأ تأمین باشد. استفاده از گوشت منجمد، ضایعات گوشتی، گوشت فرآوری‌شده، سویا یا هرگونه ماده جایگزین گوشت ممنوع است.

۱-۲ -نوع گوشت مصرفی بر اساس غذای موردنظر به شرح زیر تعیین می‌گردد:

- خورشت قورمه‌سبزی و قیمه: گوشت خورشتی گوسفندی، بدون استخوان و با چربی اضافی جداشده.
- لوبیاپلو، عدس‌پلو، ماکارونی، لازانیا و کتلت: گوشت چرخ‌کرده تازه گوسفندی، فاقد مواد افزودنی و جایگزین.
- چلوکباب و خوراک کباب کوبیده: مخلوط گوشت گوساله و گوسفندی مناسب کباب، با ترکیب و درصد چربی مصوب کارفرما (۵۰٪ گوشت گوسفندی و ۵۰٪ گوشت گوساله تازه با حداکثر ۱۸٪ چربی مفید مجاز).
- پلو بندری: گوشت گوسفندی بدون استخوان متناسب با شیوه طبخ مصوب.
- غذاهای حاوی مرغ: مرغ تازه و سالم، مطابق نوع قطعه و وزن تعیین‌شده در آنالیز غذایی.

۳-۱ -وزن گوشت و مرغ، مطابق جداول آنالیز، بر مبنای وزن خام پیش از پخت بوده و برای گوشت بدون استخوان، وزن خالص پس از حذف استخوان و ضایعات غیرقابل مصرف ملاک خواهد بود.

۳-۴ -چرخ‌کردن گوشت باید در شرایط بهداشتی و از گوشت تازه و قابل شناسایی انجام شود. استفاده از گوشت چرخ‌کرده با منشأ نامشخص یا دارای مواد جایگزین ممنوع است.

۲ -برنج مصرفی

۲-۱ -برنج مصرفی در کلیه غذاها باید از نوع برنج ایرانی باکیفیت، سالم، یکدست، خوش‌پخت و فاقد آلودگی، بوی نامطبوع، شکستگی غیرمتعارف و ناخالصی باشد.

۲-۲ -پیمانکار موظف است پیش از شروع قرارداد، نمونه و مشخصات برنج پیشنهادی شامل رقم، تولیدکننده یا تأمین‌کننده و محل تولید را جهت بررسی و تأیید به کارفرما ارائه نماید.

۲-۳ -استفاده از برنج خارجی یا مخلوط برنج ایرانی و خارجی ممنوع است. تغییر نوع یا رقم برنج تأییدشده در طول قرارداد صرفاً با موافقت کتبی کارفرما مجاز خواهد بود.

۲-۴ -وزن برنج در جداول آنالیز غذایی بر مبنای وزن خشک پیش از شست‌وشو، خیساندن و پخت محاسبه شده و پیمانکار موظف به رعایت کامل مقادیر تعیین‌شده می‌باشد.

۳ -زعفران مصرفی

۳-۱ - زعفران مصرفی باید از نوع زعفران ایرانی سرگل خالص، دارای کیفیت مناسب، بسته‌بندی معتبر، مشخصات تولیدکننده و قابلیت ردیابی باشد.

۳-۲ -استفاده از زعفران تقلبی، رنگ‌های مصنوعی، اسانس، پودرهای رنگی یا سایر مواد جایگزین زعفران ممنوع است.

۳-۳ -میزان مصرف زعفران باید مطابق مقادیر مشخص‌شده در آنالیز نهایی مورد تأیید کارفرما باشد.

۴ -روغن مصرفی

۴-۱ -روغن مصرفی باید از نوع روغن مایع خوراکی تصفیه‌شده، استاندارد، دارای پروانه ساخت معتبر و متناسب با نوع مصرف باشد.

۴-۲ -برای طبخ غذا، روغن مایع مخصوص پخت‌وپز و برای سرخ‌کردن مواد غذایی، روغن مایع مخصوص سرخ‌کردن با قابلیت تحمل شرایط حرارتی مربوطه استفاده شود.

۴-۳ -استفاده از روغن فله‌ای فاقد منشأ معتبر، روغن تاریخ‌گذشته، روغن نامناسب برای نوع طبخ و روغن تخریب‌شده بر اثر حرارت یا استفاده مکرر ممنوع است.

۴-۴ -پیمانکار موظف است مقدار روغن مصرفی را مطابق آنالیز غذایی رعایت نموده و از مصرف بیش‌ازحد روغن که موجب افت کیفیت غذا گردد، خودداری نماید.

۵ -کنترل و تأیید کیفیت

۵-۱ -پیمانکار موظف است پیش از شروع قرارداد، مشخصات، نمونه و مستندات کیفی مواد اولیه اصلی شامل گوشت، برنج، زعفران و روغن را جهت تأیید به نماینده کارفرما ارائه نماید.

۵-۲ -کارفرما مجاز است در طول مدت قرارداد، رأساً یا از طریق واحد HSE و نمایندگان تعیین‌شده، نسبت به کنترل کیفیت مواد اولیه، بررسی اسناد خرید، بازرسی محل نگهداری و طبخ و نمونه‌برداری از مواد مصرفی اقدام نماید.

۵-۳ -استفاده از مواد اولیه مغایر با مشخصات مصوب، حتی در صورت رعایت وزن تعیین‌شده در آنالیز غذایی، تخلف از تعهدات قراردادی محسوب شده و مشمول ضمانت‌اجراهای مقرر در اسناد مناقصه خواهد بود.

۵-۴ -کلیه هزینه‌های ناشی از تأمین مواد اولیه جایگزین، اصلاح غذاهای مغایر با مشخصات مصوب و خسارات ناشی از تخلف پیمانکار، مطابق شرایط قرارداد بر عهده پیمانکار خواهد بود.

۶- مشخصات نان و مخلفات مصرفی

۶-۱- نان مصرفی در وعده های صبحانه و خوراک های شام (حداقل ۱۰۰ گرم خالص به ازای هر پرس) باید از نوع نان تازه سنتی (سنگک، بربری یا تافتون یا لواش) یا نان حجیم صنعتی دارای پروانه بهداشتی، پخت همان روز و در بسته بندی سلفون دار بهداشتی مجزا برای هر نفر تحویل گردد.

۲ .تطبیق برنج و روغن

برنج

در آنالیز موجود، وزن برنج خشک برای همه غذاهای برنجی ۱۱۰ گرم است، به‌جز مندی مرغ که ۱۲۰ گرم در نظر گرفته شده است.

روغن

در آنالیز فعلی، مقادیر روغن بسته به غذا متفاوت است:

- قورمه‌سبزی، لوبیاپلو، قیمه، پلو بندری، عدس‌پلو، چلوماهی شیر، چلو میگو و برخی خوراک‌ها: ۱۵ گرم
- زرشک‌پلو با مرغ و مسما بادمجان: ۲۰ گرم
- لازانیا، ماکارونی و برخی غذاهای دیگر: ۱۰ تا ۱۵ گرم
- بعضی غذاها مانند مندی مرغ و جوجه‌کباب: روغن یا کره به‌صورت جایگزین ذکر شده است.

پیوست شماره ۴ – سازوکار جامع تضمین کیفیت مواد اولیه تازه و خشک، کنترل روزانه و حل‌وفصل اختلافات

این پیوست به منظور تضمین انطباق قطعی مواد اولیه تازه و روزانه و غذای طبخ شده با آنالیز مصوب، جلوگیری از هرگونه تقلب یا جایگزینی غیرمجاز و رفع اختلافات آتی تدوین شده و جزء لاینفک قرارداد است.

بخش اول: سازوکار تضمین کیفیت اقلام تازه و روزانه (گوشت قرمز، مرغ، ماهی شیر و میگو)

۱- **الزام به خرید از تأمین‌کنندگان انحصاری و دارای کد رهگیری دامپزشکی:** پیمانکار مکلف است پیش از شروع قرارداد، «فهرست تأمین‌کنندگان مجاز را به تأیید کارفرما برساند. خرید گوشت قرمز و مرغ تازه منحصراً باید از کشتارگاه‌های صنعتی مجاز استان هرمزگان و خرید ماهی شیر و میگو از مراکز عمل‌آوری مجاز شیلات دارای کد رهگیری ، لیبل تاریخ کشتار/صید روز و گواهی حمل سردخانه‌ای انجام شود. کارفرما مجاز است به‌صورت مستقیم از کشتارگاه یا تأمین‌کننده استعلام اصالت بار را انجام دهد.

۲- **کنترل موازنه جرم هفتگی (تطبیق فاکتورهای خرید با آمار غذای سرو شده)**: پیمانکار موظف است پایان هر هفته (روزهای پنج‌شنبه) تصویر فاکتورهای رسمی خرید روزانه گوشت، مرغ، آبزیان و برنج ایرانی را به نماینده کارفرما تحویل دهد. مجموع وزن خالص خریداری شده طبق فاکتورهای معتبر دارای کد رهگیری باید با حاصل ضرب «تعداد پرس های تحویلی هفته × وزن خام آنالیز پیوست ۳» مطابقت داشته باشد. در صورت وجود کسری غیر موجه در تراز خرید، مابه التفاوت ریالی کسری مواد اولیه به همراه جریمه مغایرت آنالیز از صورت وضعیت کسر می‌گردد.

۳- **ناظر مقیم چرخشی در ساعات آماده‌سازی و پلمپ کنترلی فریزرها**: بازرسی نماینده کارفرما و واحد HSE علاوه بر بازرسی های دوره‌ای انبار خشک، به‌صورت سرزده و چرخشی در «ساعات طلایی آماده سازی و خردکردن/چرخ‌کردن گوشت (ساعت ۰۷:۰۰ الی ۰۹:۳۰ صبح)» انجام می‌شود. کلیه یخچال‌ها و فریزرهای آشپزخانه پیمانکار توسط واحد HSE کارفرما شماره گذاری و پلمپ کنترلی می‌گردند. نگهداری حتی یک کیلوگرم گوشت، مرغ یا آبزی منجمد در محوطه آشپزخانه یا سردخانه پیمانکار (حتی با ادعای تعلق به قرارداد دیگر) ممنوع بوده و به محض مشاهده و صورتجلسه، مشمول جریمه مغایرت آنالیز خواهد بود.

۴- **نمونه شاهد پلمپ شده ۷۲ ساعته و آزمایش تصادفی DNA / اصالت مواد اولیه:** پیمانکار موظف است روزانه یک پرس «نمونه شاهد پلمپ شده» از هر وعده غذایی را به مدت ۷۲ ساعت در یخچال پلمپ شده (دمای ۱ تا ۴ درجه سانتی‌گراد) نگهداری نماید. همچنین کارفرما مجاز است ماهانه دو بار به صورت کاملاً تصادفی از غذای پخته شده در محل تحویل پالایشگاه نمونه برداری و جهت انجام تست تشخیص گونه دامی (عدم وجود مرغ یا سویا در کباب کوبیده) و آزمون اصالت برنج ایرانی و زعفران به آزمایشگاه معتمد غذا و دارو ارسال نماید. در صورت تأیید سلامت، هزینه آزمایش با کارفرما و در صورت اثبات هرگونه تقلب، هزینه آزمایش به اضافه جریمه سنگین و حق فسخ فوری قرارداد بر عهده پیمانکار خواهد بود.

بخش دوم: نظام ارزیابی عملکرد ماهانه (۱۰۰ KPI امتیازی) و کسر بهای خودکار

عملکرد پیمانکار در پایان هر ماه بر اساس فرم های کنترل کیفیت روزانه در ۵ شاخص زیر توسط ناظر قرارداد ارزیابی می‌شود.

شاخص ارزیابی عملکرد **(KPI)**	امتیاز	ملاک امتیاز دهی و نحوه کسر امتیاز در ماه

۱. کیفیت، اصالت و وزن مواد اولیه	۳۰ امتیاز	تطابق مواد اولیه تازه و خشک با آنالیز پیوست ۳، کسر امتیاز: به ازای هر مورد مغایرت ثبت شده و امضا شده، ۲ امتیاز کسر می شود.
۲. رعایت اصول بهداشتی و حمل سرد خانه ای	۲۵ امتیاز	داشتن کارت سلامت معتبر کارکنان، نظافت آشپزخانه و حمل مواد فاسدشدنی با خودروی سرد خانه دار استاندارد. کسر امتیاز: به ازای هر مورد نقص بهداشتی ثبت شده، ۲ امتیاز کسر می شود.
۳. تحویل به موقع و دمای مناسب غذا	۲۰ امتیاز	تحویل به موقع غذا در نقاط اعلام شده (با ۱۵ دقیقه فرجه مجاز) و دمای مناسب غذای گرم (حداقل ۶۵ درجه). کسر امتیاز: به ازای هر نوبت تأخیر بیش از ۱۵ دقیقه یا افت دما، ۱ امتیاز کسر می‌شود.
۴. کیفیت ظروف یکبار مصرف و بسته بندی	۱۰ امتیاز	استفاده از ظروف PP گرید غذایی مطابق نمونه تأیید شده، بدون نشتی و همراه با قاشق، چنگال و دستمال. کسر امتیاز: به ازای هر نوبت نقص بسته بندی در محموله، ۱ امتیاز کسر می‌شود.
۵. رضایت پرسنل مصرف کننده	۱۵ امتیاز	نتایج فرم های نظرسنجی دوره‌ای پرسنل پالایشگاه با تأیید مشترک واحد منابع انسانی و نماینده پیمانکار. امتیاز دهی: رضایت بالای ۸۵٪ (۱۵ امتیاز)، ۷۵ تا ۸۵٪ (۱۲ امتیاز)، ۶۵ تا ۷۵٪ (۸ امتیاز) و زیر ۶۵٪ (۴ امتیاز).
جمع کل امتیاز ماهانه	۱۰۰ امتیاز	حداقل امتیاز قبولی ماهانه: ۷۵ امتیاز از ۱۰۰

تبصره: حداقل امتیاز قبولی پیمانکار در هر ماه ۷۵ امتیاز از ۱۰۰ است. در صورتی که امتیاز ماهانه پیمانکار کمتر از ۷۵ شود، برای بار اول اخطار کتبی و فرصت اصلاح یک ماهه داده می شود و در صورت تکرار کسب امتیاز کمتر از ۷۵ در ماه بعد (دو ماه متوالی)، کارفرما مجاز به فسخ قرارداد خواهد بود.

بخش سوم: سازوکار سه مرحله‌ای پیشگیری و حل و فصل اختلافات (با اصل استمرار خدمات)

۱- **اصل ممنوعیت توقف یا کاهش سرویس دهی: بروز** هرگونه اختلاف فنی، مالی، وزنی یا کیفی میان طرفین به هیچ وجه مجوزی برای کاهش تعداد پرس، افت کیفیت یا توقف تحویل غذا توسط پیمانکار نیست. پیمانکار مکلف است ضمن ادامه بی وقفه طبخ و توزیع، اعتراض مستند خود را از مسیر زیر پیگیری نماید.

۲- **مرحله اول (ثبت عملیاتی در محل – ظرف ۲۴ ساعت):** هرگونه مغایرت در تعداد، وزن، دما یا تأخیر، در همان لحظه در «فرم تحویل روزلنه» ثبت و امضا می‌شود. در صورت استنکاف نماینده پیمانکار از امضا، گزارش مکتوب ناظر مقیم کارفرما به همراه مستندات دماسنجی/تصویری و تأیید نماینده HSE معتبر و ملاک عمل خواهد بود.

۳- **مرحله دوم (کمیته مشترک نظارت و حل اختلاف – ظرف ۵ روز کاری):** اعتراضات مستند پیمانکار ظرف ۵ روز کاری در «کمیته مشترک» متشکل از رئیس امور اداری/منابع انسانی کارفرما، مسئول واحد HSE کارفرما و مدیرعامل یا نماینده تام الاختیار پیمانکار بررسی و صورتجلسه قطعی تنظیم می‌گردد.

۴- **مرحله سوم (مرجعیت آزمایشگاهی و داوری مرضی الطرفین):** در اختلافات تخصصی مربوط به سلامت غذا، تقلب در اصالت گوشت/برنج/زعفران یا مسمومیت غذایی، "نمونه شاهد پلمپ شده" به آزمایشگاه مرجع غذا و دارو یا اداره کل دامپزشکی استان هرمزگان ارسال و نظریه آزمایشگاه مذکور برای طرفین قطعی و لازم الاجراست. سایر اختلافات حقوقی و مالی لاینحل نیز از طریق داوری مرضی الطرفین بر اساس قوانین جمهوری اسلامی ایران حل و فصل می‌گردد.