

کد فرم		بازبینی : ۰	اسناد مناقصه		
F	۰ ۳ ۵				



« اسناد مناقصه »

موضوع تجدید مناقصه:

تهیه مواد ، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک

شماره تجدید مناقصه :

۱۶۳۶۵-۱

مناقصه گزار: شرکت پویش معادن ذوب آهن

فهرست عنوان‌ها

صفحه

موضوعات

۱- برنامه زمان بندی مناقصه

۱-۱ - برنامه زمان بندی مناقصه..... ۴

۲- اسناد مناقصه

۲-۱ - اسناد مناقصه..... ۵

۲-۲ - بررسی موضوع مناقصه و اسناد مناقصه..... ۵

۲-۳ - اصلاح یا تجدید نظر در اسناد مناقصه..... ۶

۳- تهیه پاکات

۳-۱ - زبان پیشنهاد..... ۶

۳-۲ - پاکات مناقصه..... ۶

۳-۳ - قیمت‌های پیشنهاد..... ۷

۳-۴ - تضمین شرکت در مناقصه..... ۸

۳-۵ - مدت اعتبار پیشنهاد قیمت..... ۸

۳-۶ - شکل و امضای پیشنهاد مناقصه..... ۸

۴- تسلیم پاکات

۴-۱ - لاک و مهر و نشانه گذاری پاکات..... ۹

۴-۲ - مهلت تسلیم پاکات..... ۹

۵- گشایش و ارزیابی پیشنهادها

۵-۱ - گشایش پاکات مناقصه از سوی مناقصه گزار..... ۹

۵-۲ - حضور مناقصه گران..... ۱۰

۵-۳ - اختیار در رد و قبول..... ۱۰

۵-۴ - انتخاب برنده..... ۱۰

۵-۵ - ارزیابی فنی و بازرگانی..... ۱۰

اسناد مناقصه

بازبینی : ۰

کد فرم

F	۰	۳	۵
---	---	---	---

- ۵-۶- تماس با مناقصه گزار..... ۱۰
- ۵-۷- ابلاغ برنده مناقصه..... ۱۰
- ۵-۸- تضمین انجام تعهدات..... ۱۱
- ۵-۹- فساد و تبانی ، مصالحه به زیان مناقصه گزار..... ۱۱
- ۵-۱۰- شرایط پرداخت بهای قرارداد..... ۱۱
- ۵-۱۱- تعدیل..... ۱۱
- ۵-۱۲- محل انجام فعالیت و شرایط انجام خدمات..... ۱۱
- ۵-۱۳- دریافت اسناد..... ۱۱
- ۵-۱۴- نحوه برگزاری مناقصه..... ۱۲
- ۵-۱۵- مهلت رفع ابهام..... ۱۲
- ۵-۱۶- جلسه توجیهی..... ۱۲
- ۵-۱۷- تلفن تماس و نشانی محل تسلیم پیشنهادها..... ۱۲
- ۶- شرایط عمومی..... ۱۳
- ۷- شرایط خصوصی..... ۱۴
- پیوست ۱ - نمونه ضمانت نامه انجام تعهدات..... ۱۸
- پیوست ۲ - فرم مشخصات شرکت کننده..... ۱۹
- پیوست ۳ - فرم ارزیابی فنی - بازرگانی..... ۲۰



اسناد مناقصه

بازبینی : ۰

کد فرم

F

۰

۳

۵

۱- برنامه زمانبندی تجدید مناقصه شماره ۱-۱۶۳۶۵

موضوع مناقصه :

تهیه مواد ، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک

شرح	مهلت تا	توضیحات
آگهی روزنامه	۱۴۰۴/۱۱/۰۹	درج در روزنامه اطلاعات
زمان توزیع اسناد	۱۴۰۴/۱۱/۰۸	
جلسه توجیهی	در صورت درخواست شرکت کننده در مناقصه	
مهلت تحویل ارائه پاکات	۱۴۰۴/۱۱/۱۳	تا ساعت ۱۲:۰۰
بازگشایی پاکات الف و ب	۱۴۰۴/۱۱/۱۳	ساعت ۱۳:۰۰
بازگشایی پاکت ج	۱۴۰۴/۱۱/۱۴	ساعت ۱۳:۰۰
ابلاغ به برنده	پس از تعیین برنده	
ارائه ضمانت نامه انجام تعهدات	حداکثر سه روز پس از ابلاغ برنده	
انعقاد قرارداد	همزمان با ارائه ضمانت نامه انجام تعهدات (حداکثر یک هفته پس از ابلاغ برنده)	

۲-۱-۱ اسناد مناقصه

۲-۱-۱-۱ اسناد مناقصه

اسناد مناقصه شامل موارد ذیل می باشد :

۲-۱-۱-۱-۱ شرایط عمومی و خصوصی

۲-۱-۱-۱-۲ نمونه قرارداد

۲-۱-۱-۱-۳ برگ پیشنهاد قیمت

۲-۱-۱-۱-۴ جداول و پیوست ها در صورت وجود

۲-۱-۱-۱-۵ نمونه ضمانت نامه

۲-۲-۱ بررسی موضوع مناقصه و اسناد مناقصه

۲-۲-۱-۱ مناقصه گر باید قبل از تسلیم پیشنهاد مناقصه ، اسناد مناقصه را به دقت بررسی کرده و تمام اطلاعات لازم مانند وضع راههای دسترسی ، محل و موقعیت انجام موضوع مناقصه و حوالی آن ، شرایط محلی و قوانین و مقررات نافذ و جاری و... را به دست آورد . مناقصه گر پس از تسلیم پیشنهاد ، نمیتواند استناد به ناآگاهی یا اشتباه خود کند.

۲-۲-۱-۲ مناقصه گر بایستی (با هماهنگی مناقصه گزار) از محل موضوع مناقصه و امکانات موجود بازدید به عمل آورد . در صورتی که از سوی مناقصه گزار برنامه ای برای بازدید در اسناد مناقصه پیش بینی شده باشد ، طبق برنامه پیش بینی شده عمل خواهد شد . مناقصه گزار ، کارکنان و عوامل وی ، هیچگونه مسئولیتی در زمینه بازدید از محل کار و هرگونه عواقب و مخارج ناشی از آن ندارند. این بازدید در راستای آگاه تر شدن مناقصه گر از شرایط کارهای موضوع مناقصه است و نباید به عنوان جایگزینی برای بررسی دقیق اسناد مناقصه تلقی شود . اطلاعات شفاهی ارایه شده از سوی مناقصه گزار تعهدی را برای مناقصه گزار ایجاد نمی کند مگر آنکه بصورت مکتوب به اسناد مناقصه افزوده شود.

۲-۲-۱-۳ شرکت در مناقصه و تسلیم پیشنهاد ، به منزله آن تلقی خواهد شد که مناقصه گر تمام اسناد مناقصه شامل شرایط عمومی ، شرایط خصوصی ، ضمیمه شرایط خصوصی ، نمونه قرارداد و ... که به پیوست اسناد مناقصه است به دقت مطالعه کرده و اطلاعات مربوط به آنها را تا حدی که یک مناقصه گر با تجربه می تواند به دست آورد ، به دست آورده است و خود را ملزم به رعایت آن ها و همچنین کلیه شرایط مندرج در نمونه قرارداد بداند. در هر حال شرکت در مناقصه به منزله آگاهی و قبول کلیه این شرایط خواهد بود.

۲-۲-۱-۴ هر یک از مناقصه گران که در مورد مفهوم قسمتی از اسناد مناقصه ابهام یا سوالی داشته باشد ، می تواند به صورت کتبی یا الکترونیکی (فکس به شماره ۰۳۱۳۶۲۴۱۳۴۶ داخلی ۱۱۱ ، ایمیل به آدرس Info@PMZACO.COM و اخذ تاییدیه از داخلی ۱۰۱) مناقصه گزار را مطلع کند و تقاضای دریافت توضیح کتبی بنماید. نشانی مناقصه گزار در اسناد مناقصه مشخص شده است. اگر به نظر مناقصه گر قسمتی از مفاد اسناد مناقصه اشتباه یا اشکالی از نظر مشخصات و یا محاسبات و غیره داشته باشد ، مناقصه گر باید این اشتباه یا اشکال را قبل از تسلیم پیشنهاد در مهلت مقرر در اسناد مناقصه منعکس نموده و در صورت اقتضا ، پیشنهاد اصلاحی خود را ارایه نماید. مناقصه گزار ، به درخواستهای ارایه توضیح یا اصلاحات ، مغایرت ها و ... اسناد مناقصه که در مهلتی

که برای این منظور در اسناد مناقصه تعیین شده است دریافت کند ، کتبا پاسخ خواهد داد. پاسخ مناقصه گزار و شرح پرسش ها و اشکال ها ، به گونه ای که منبع درخواست آنها مشخص نشود ، برای تمام مناقصه گرانی که اسناد مناقصه را دریافت نموده و اعلام انصراف نکرده اند ، به طور یکسان ارسال خواهد شد .عدم اظهار نظر مناقصه گر ، به منزله بدون اشکال و واضح بودن اسناد مناقصه از نظر وی تلقی خواهد شد.

۵-۲-۲- از نمایندگان منتخب مناقصه گران دعوت می شود در جلسه توجیهی (در صورت تشکیل)، در مکان و زمان درج شده در اسناد مناقصه ، برگزار می گردد ، شرکت کنند . هدف از تشکیل این جلسه ، تشریح کارهای موضوع مناقصه و پاسخ به پرسشهایی است که ممکن است در ارتباط با اسناد مناقصه مطرح شود . هرگاه در نتیجه برگزاری جلسه توجیهی ، نیاز به اصلاح اسناد مناقصه باشد ، این کار با تجدید مناقصه و اصلاح اسناد انجام می گیرد.

۳-۲- اصلاح یا تجدید نظر در اسناد مناقصه

مناقصه گزار حق تغییر، اصلاح یا تجدید نظر در اسناد و مشخصات را قبل از انقضای مهلت تسلیم پیشنهادها برای خود محفوظ می دارد و اگر چنین موردی پیش آید مراتب به دعوت شدگان ابلاغ می شود و در صورتی که پیشنهادی قبل از ابلاغ مراتب مزبور تسلیم شده باشد پیشنهاد دهنده حق دارد تقاضای استرداد آن را بنماید. از آنجایی که ممکن است تجدید نظر یا اصلاح در اسناد و مشخصات مستلزم تغییر مقادیر یا قیمت ها باشد در این صورت دستگاه مناقصه گزار می تواند آخرین مهلت دریافت پیشنهاد ها را با اعلام کتبی به پیشنهاد دهندگان به تعویق اندازد به نحوی که آنان فرصت کافی برای اصلاح و تجدید نظر در پیشنهاد خود را داشته باشند.

۳- تهیه پاکات

۱-۳- زبان پیشنهاد

۱-۳-۱- پیشنهاد و تمام مکاتبه ها و مدارک مربوط به آن ، باید به زبان فارسی باشد. هرگاه مدارکی به زبان دیگری باشد باید ترجمه بخشهایی از آن که طبق اسناد مناقصه لازم است به زبان تعیین شده نیز ارایه شود و در صورت مغایرت، ترجمه اولویت خواهد داشت.

۲-۳- پاکات مناقصه

اسناد مناقصه باید به ترتیب زیر در پاکتهای جداگانه "الف" ، "ب" ، "ج" قرار داده شود :

۱-۲-۳- محتویات پاکت "الف"

یک پاکت که با حرف "الف" مشخص می گردد حاوی تضمین شرکت در مناقصه به شرح و مبلغ تعیین شده به شرح ذیل می باشد که شرکت کننده در مناقصه می تواند یکی از موارد ذیل را به منظور تضمین شرکت در مناقصه را در پاکت الف قرار دهد، در غیر این صورت پیشنهاد مردود تلقی شده و نسبت به گشایش پاکت های (ب و ج) اقدامی صورت نمی گیرد.

۱-۲-۳- اصل فیش بانکی به مبلغ ۱۶،۳۳۵،۴۲۵،۰۰۰ ریال به عنوان تضمین شرکت در مناقصه به شماره حساب

IR ۸۰۰۶۰۰۲۴۱۷۰۱۱۰۶۳۸۰۴۵۸۰۰۱ بانک قرض الحسنه مهر ایران به نام شرکت پویش معادن ذوب آهن

۳-۲-۱-۲- یا ضمانت نامه بانکی به مبلغ ۱۶,۳۳۵,۴۲۵,۰۰۰ ریال مطابق با فرم موجود در اسناد

۳-۲-۱-۳- یا اوراق مشارکت بی نام به مبلغ ۱۶,۳۳۵,۴۲۵,۰۰۰ ریال

۳-۲-۱-۴- یا یک فقره چک صیادی تأیید شده به مبلغ ۲۲,۸۶۹,۵۹۵,۰۰۰ ریال بدون ذکر بابت فقط در وجه شرکت پویش معادن ذوب آهن و تاریخ سر رسید ۱۴۰۴/۱۱/۱۸ به همراه تصویر ثبت چک در سامانه (شناسه ملی ۱۴۰۰۴۲۷۴۰۸۰ پویش معادن ذوب آهن)

۳-۲-۱-۵- مناقصه گرانی که مطالباتی از شرکت پویش معادن ذوب آهن اصفهان دارند، می توانند طی نامه رسمی از مدیریت حسابداری شرکت مذکور مبنی بر بلوکه نمودن مطالبات خود به میزان مبلغ تضمین شرکت در مناقصه اقدام و تاییدیه مذکور را در پاکت الف قرار دهند.

۳-۲-۱-۶- فرم تکمیل شده مشخصات شرکت کننده (پیوست دو)

۳-۲-۲- محتویات پاکت "ب"

این پاکت که با حرف "ب" مشخص می گردد حاوی اسناد زیر خواهد بود .

۳-۲-۲-۱- مهر و امضاء (مجاز) کلیه اسناد مناقصه، شرایط و نمونه قرارداد به همراه کلیه ضmann

۳-۲-۲-۲- کلیه مستندات که می تواند در ارزیابی فنی بازرگانی مورد توجه قرار گیرد (داشتن تجربه و دانش در خصوص انجام موضوع مناقصه ، حسن سابقه ، داشتن پروانه کار و یا گواهینامه های صلاحیت ، توانایی مالی برای انجام کار ، لیست تجهیزات و...)

۳-۲-۲-۳- تصویر مصدق اساسنامه و آخرین تغییرات ثبتی در خصوص صاحبان امضاء مجاز تعهد آور در خصوص اشخاص حقوقی و کپی شناسنامه و کارت ملی در خصوص اشخاص حقیقی

۳-۲-۲-۴- هر نوع ضmann و مدارکی که بعداً از طرف کارفرما ارسال شده باشد (از قبیل تغییراتی که به عنوان بخشی از اسناد مناقصه دریافت کرده است و غیره)

۳-۲-۲-۵- اسناد و مدارک مندرج در جدول ارزیابی (بند ۵-۵)

۳-۲-۲-۷- گواهی امضاء صاحب/صاحبان امضاء مجاز . (الزامی می باشد)

۳-۲-۳- محتویات پاکت "ج"

یک پاکت دیگر که با حرف "ج" مشخص می شود که فقط محتوی فرم تکمیل شده "پیشنهاد قیمت" می باشد.

۳-۳- قیمت های پیشنهاد

۳-۳-۱- قیمت های پیشنهاد باید به ترتیب تعیین شده در جدول (یا فهرست) مقادیر و قیمت ها (در صورت وجود) ، یا طبق نحوه ی مشخص شده در اسناد مناقصه ارایه شوند.

۳-۳-۲- قیمت هر یک از اقلام جدول (یا فهرست) مقادیر و قیمت ها ، باید در مقابل آن نوشته شود. هرگاه قیمت قلمی در مقابل آن نوشته نشده باشد فرض بر این خواهد بود که قیمت آن قلم در سایر اقلام جدول مقادیر و قیمت ها ، منظور گردیده است.

۳-۳-۳- قیمت های پیشنهاد، شامل قیمت های کامل کارهای مشروحه از جمله سود مناقصه گر، هزینه های بالاسری، مالیات، عوارض

گمرکی، سایر عوارض قانونی، بیمه تامین اجتماعی، مزایای قانونی کارکنان و سایر هزینه های مشابه است مگر اینکه در اسناد مناقصه به روشنی مستثنی شده باشند. همچنین این قیمتها شامل تمام هزینه هایی است که ممکن است در جریان اجرای کارها و برای آنها واقع شوند و با در نظر گرفتن تمام مخاطره ها، مسئولیتها و تعهدهایی است که در اسناد مناقصه به صراحت یا به صورت ضمنی، بیان شده و شرکت در مناقصه بر مبنای آنها صورت می گیرد.

۳-۳-۴- در صورت تناقض بین حاصل ضرب مقدار و مبلغ هر قیمت با قیمت کل آن قلم، قیمت کل آن قلم مبنا خواهد بود. همچنین در صورت تناقض بین حاصل جمع قیمتهای کل اقلام با مبلغ پیشنهاد، مبلغ پیشنهاد مبنا خواهد بود.

۳-۳-۵- پیشنهاد قیمت مناقصه گران باید از هر حیث کامل و بدون قید و شرط بوده و هیچ نوع ابهام، خدشه، عیب و نقص و قلم خوردگی نداشته باشد. در صورت وجود خدشه یا نقص در پیشنهاد قیمت یا ارائه پیشنهاد مشروط، مبهم و بر خلاف شرایط مناقصه، آن پیشنهاد مردود است.

۳-۴- تضمین شرکت در مناقصه

۳-۴-۱- مناقصه گر برای شرکت در مناقصه باید تضمینی به مبلغ تعیین شده در بند ۱-۲-۳ جهت شرکت در مناقصه ارائه دهد.
۳-۴-۲- در صورت ارائه ضمانت نامه بانکی، اعتبار ضمانت نامه بانکی شرکت در مناقصه از تاریخ بازگشایی پاکات "الف" و "ب" آغاز و تا تاریخ اعتبار پیشنهاد قیمت معتبر می باشد.

۳-۴-۳- پیشنهاد های فاقد تضمین شرکت در مناقصه قابل قبول نبوده و رد خواهد شد.

۳-۴-۴- تضمین شرکت در مناقصه پیشنهاد دهندگان به استثنای برنده مناقصه و مناقصه گری که پیشنهاد وی در مرتبه دوم قرار می گیرد در اسرع وقت آزاد خواهد گردید.

۳-۴-۵- ضمانت نامه شرکت در مناقصه برنده مناقصه و مناقصه گری که پیشنهاد او در مرتبه دوم قرار دارد در تاریخ مبادله قرارداد و تسلیم تضمین انجام تعهدات به مناقصه گر بازگردانده می شود. در صورت لزوم این ضمانت نامه به هزینه مناقصه گران در محدوده ی مدت تعیین شده برای تمدید آن، تمدید خواهد شد.

۳-۴-۶- در موارد ذیل تضمین شرکت در مناقصه نفرات اول و دوم ضبط خواهد گردید :

۳-۴-۶-۱- در صورتی که برنده مناقصه حاضر به امضای قرارداد و یا ارائه تضمین انجام تعهدات ظرف مدت تعیین شده از طرف مناقصه گزار نشود، تضمین شرکت در مناقصه آن به نفع کارفرما بدون تشریفات قضایی ضبط می شود و نفر دوم به عنوان برنده مناقصه اعلام و ابلاغ می گردد و مناقصه گزار می تواند با نفر دوم مناقصه، قرارداد منعقد نماید. در صورتی که نفر دوم حاضر به تسلیم تضمین انجام تعهدات و انعقاد پیمان نشود، تضمین شرکت در مناقصه نفر دوم نیز به نفع کارفرما بدون تشریفات قضایی ضبط و مناقصه تجدید می گردد.

۳-۵- مدت اعتبار پیشنهاد قیمت

۳-۵-۱- پیشنهاد ها باید از هر حیث از تاریخ بازگشایی پاکات ج، برای مدت یک ماه معتبر باشند. پیشنهاد هایی که برای مدت

کمتری اعتبار داشته باشند از سوی مناقصه گزار رد خواهند شد.

۶-۳- شکل و امضای پیشنهاد مناقصه

- ۱-۶-۳- پیشنهاد مناقصه باید به ترتیب تعیین شده در این دستورالعمل و به ویژه ماده ۱-۴ تهیه ، تکمیل و مهر و امضا شود و با اسناد دیگری که در این دستورالعمل بیان شده است در لفاف مناسب و لاک و مهر شده قرار داده شود.
- ۲-۶-۳- پیشنهاد مناقصه باید متضمن اطلاعات کامل در مورد مناقصه گر و نام کسانی که اختیار امضای اسناد تعهد آور و قرارداد را دارند ، باشد و باید به وسیله صاحبان امضای مجاز مناقصه گر امضا شود.
- ۳-۶-۳- تمام صفحات و برگه های اسناد مناقصه و پیشنهاد قیمت باید به امضای مجاز مناقصه گر رسیده و مهر شود.
- ۴-۶-۳- پیشنهاد قیمت باید دارای تاریخ باشد.

۴- تسلیم پاکات

۱-۴- لاک و مهر و نشانه گذاری پاکات

- ۱-۴-۱- اسناد و مدارک مناقصه باید به ترتیب زیر در پاکت های سه گانه قرار داده شود.
- پاکت الف ، مربوط به تضمین شرکت در مناقص
- پاکت ب ، مربوط به پیشنهادفنی بازرگانی
- پاکت ج ، مربوط به پیشنهاد قیمت
- هر سه پاکت "الف" ، "ب" و "ج" باید لاک و مهر شده و جمعا در لفاف یا پاکت لاک و مهر شده دیگری گذارده شوند و روی آنها نام و نشانی مناقصه گر ، عنوان و شماره مناقصه به وضوح نوشته شده باشد.

۲-۴- مهلت تسلیم پاکات

- ۱-۴-۲- مناقصه گران باید پاکات خود را با رعایت این دستورالعمل و به شرح درج شده در آن تکمیل نموده و تا ساعت و تاریخ تعیین شده در اسناد مناقصه ، به نشانی پستی درج شده در کاربرگ مناقصه تسلیم و رسید دریافت کنند. مناقصه گزار همه پیشنهادهای دریافت شده را ثبت کرده و تا جلسه گشایش پیشنهادها از آنها صیانت می نماید.
- ۲-۴-۲- مناقصه گزار ، ممکن است به تشخیص خود ، مهلت تسلیم یا گشایش پیشنهادها را تمدید کند. در این حالت تمام حقوق و تعهدات مناقصه گزار و مناقصه گران ، تابع مهلت تمدید شده است.
- ۳-۴-۲- مناقصه گزار ، پیشنهادهایی را که دیرتر از مهلت یاد شده تسلیم شود ، دریافت نخواهد کرد.

۵- گشایش و ارزیابی پیشنهادها

۱-۵- گشایش پاکات مناقصه از سوی مناقصه گزار

- پاکت های پیشنهاد به ترتیب زیر یکی پس از دیگری توسط اعضای کمیسیون معاملات باز خواهند شد :
- الف) ابتدا پاکت «الف» باز خواهد شد و مورد ارزیابی شکلی قرار می گیرد. هرگاه محتوای این پاکت به ترتیب تعیین شده در بند ۶

و شرایط دیگر این دستورالعمل کامل نباشد پیشنهاد مناقصه مردود تلقی و به عنوان پیشنهاد آلترناتیو و استعلامی بررسی خواهد گردید.
ب) هر گاه محتوای پاکت "الف" طبق بند الف مورد تأیید قرار گرفت، پاکت "ب" باز خواهد شد و محتوای آن بررسی خواهد گردید. هیچگونه قیمتی در پاکت «الف» و «ب» نباید گذارده شود.

ج) در صورت تأیید محتویات پاکات "الف" و "ب" و پس از ارزیابی فنی و بازرگانی، پاکت "ج" (قیمت) بازگشایی خواهد شد.

۵-۲- حضور مناقصه گران

حضور پیشنهاددهندگان و یا نمایندگان تام الاختیار آنان در جلسه بازگشایی پاکات "ج" و با ارائه معرفی نامه ی شرکت و در جلسه توجیهی بلامانع خواهد بود. (محل دفتر شرکت به آدرس اعلامی در بند ۱۷-۵)

۵-۳- اختیار در رد و قبول

دستگاه مناقصه گزار در رد یا قبول هر یک یا کلیه پیشنهادها مختار است.

۵-۴- انتخاب برنده

با توجه به قیمت های پیشنهادی، انتخاب برنده بر اساس امتیاز فنی بازرگانی و قیمت پیشنهادی توسط تیم کارشناسی فنی و بازرگانی شرکت پویش معادن ذوب آهن انجام و انتخاب می گردد.

۵-۵- ارزیابی فنی بازرگانی

۵-۵-۱- مناقصه گزار توسط کمیته فنی بازرگانی، ارزیابی کاملی از پیشنهادهای قابل قبول به منظور تشخیص این که پیشنهادهای از نظر فنی طبق خواسته های مناقصه گزار هستند انجام می دهد. به منظور رسیدن به چنین تشخیصی، کمیته فنی بازرگانی، جنبه های مختلف فنی پیشنهادهای را بر اساس اطلاعات فراهم شده از سوی مناقصه گران و با توجه به معیارهای زیر مورد بررسی و مقایسه قرار خواهد داد.

۵-۵-۱-۱- کامل بودن و تطبیق کلی پیشنهاد فنی بازرگانی با خواسته های مناقصه گزار

۵-۵-۱-۲- تناسب طرح پیشنهادی با توجه به شرایط ارزیابی فنی بازرگانی موضوع مناقصه و بهره برداری از آن

۵-۵-۱-۳- تکمیل کارهای موضوع مناقصه در مدت تکمیل قرارداد

۵-۵-۱-۴- دیگر عوامل مربوط که در صورت لزوم در کاربرگ مناقصه فهرست شده است.

پیشنهادی که حداقل استانداردهای کامل بودن، سازگاری و مشروح بودن قابل قبول را برآورده نکند، ناقص تلقی شده ورد خواهد گردید.

۵-۶- تماس با مناقصه گزار

از زمان گشایش پیشنهادهای تا زمان امضای پیمان، هر گونه تماس مناقصه گر با مناقصه گزار در مورد مسایل مربوط به پیشنهاد، باید به صورت کتبی انجام شود.

۵-۷- ابلاغ برنده مناقصه

قبل از انقضای مدت اعتبار پیشنهاد، مناقصه گزار، برنده مناقصه را به صورت کتبی با ارسال نامه ابلاغ برنده مطلع خواهد ساخت.

مناقصه گر برنده مناقصه ، باید وصول این ابلاغیه را به مناقصه گزار اعلام کند.

۸-۵- تضمین انجام تعهدات

- ۸-۵-۱- ظرف مدت سه روز پس از دریافت ابلاغ برنده ، برنده مناقصه ، باید تضمین انجام تعهدات را به مبلغ معادل ۱۰ درصد مبلغ قرارداد (ضمانتنامه بانکی) و یا ۱۲ درصد مبلغ قرارداد (چک صیادی تایید شده) به نفع کارفرما و حداکثر یک هفته بعد از ابلاغ برنده نسبت به امضاء قرارداد ، اقدامات لازم جهت تجهیز کارگاه، اخذ مجوز کارکنان خود و.... اقدام نماید.
- ۸-۵-۲- امتناع برنده مناقصه از ارائه تضمین انجام تعهدات (حداکثر سه روز از ابلاغ برنده) و امضای قرارداد (حداکثر یک هفته پس از ابلاغ برنده) ، به مناقصه گزار حق می دهد که تضمین شرکت در مناقصه وی را به نفع خود ضبط نماید و با برنده دوم مبادرت به مبادله قرارداد نماید . در صورت امتناع برنده دوم تضمین وی نیز ضبط و مناقصه تجدید خواهد گردید.

۹-۵- فساد و تبانی ، مصالحه به زیان مناقصه گزار

در صورتی که اطمینان حاصل شود که پیشنهاد دهندگان به زیان کارفرما تبانی کرده اند، مناقصه ابطال خواهد شد و با پیشنهاد دهندگان متخلف براساس ضوابط معاونت برنامه ریزی و نظارت راهبردی و آئین نامه معاملات شرکت پویش معادن ذوب آهن برخورد می گردد.

۱۰-۵- شرایط پرداخت بهای قرارداد

پرداخت بر اساس صورت وضعیت تاییدی از سوی دستگاه نظارت بوده و از هر صورت وضعیت ۱۰٪ بابت سپرده حسن انجام کار و ۵٪ بابت سپرده بیمه کسر میگردد. سپرده حسن انجام کار پس از پایان قرارداد مشروط به رضایت کارفرما و با تأیید کتبی دستگاه نظارت به پیمانکار پرداخت میگردد و سپرده بیمه پس از ارائه مقاصد حساب عودت می گردد.

۱۱-۵- تعدیل

مبلغ قرارداد بر اساس شاخص قیمت مصرف کننده خانوارهای شهری کشور (ردیف خوراکی ها و آشامیدنی ها) اعلامی در سایت مرکز آمار ایران و به صورت ماهانه تعدیل می گردد . شاخص مبنای تعدیل ، شاخص قیمت مصرف کننده ۲۸ روز قبل از بازگشایی پاکات قیمت می باشد .

* به ۸۰ درصد مبلغ قرارداد تعدیل تعلق می گیرد .

۱۲-۵- محل انجام فعالیت و شرایط انجام خدمات

محل اجرای پیمان استان خراسان رضوی- شهرستان خواف- ۳۰ کیلومتری جاده خواف تایباد- کیلومتر ۵ اتوبان شهید

قاسم سلیمانی- معدن ققنوس ۱

۱۳-۵- دریافت اسناد

دریافت اسناد مناقصه به صورت حضوری و یا از طریق سایت شرکت پویش معادن ذوب آهن به آدرس pmzaco.com امکان پذیر می باشد. شرکت کنندگان در مناقصه می بایست کلیه اسنادی که از طریق سایت دریافت می کنند پرینت گرفته و تمامی صفحات آن را مهر و امضاء نموده و در پاکت های ذکر شده (الف، ب و ج) قرار دهند.

۱۴-۵- نحوه برگزاری مناقصه

مناقصه به صورت دو مرحله ای برگزار می گردد.

۱۵-۵- مهلت رفع ابهام

در صورتی که برای مناقصه گر نسبت به مفهوم قسمتی از مشخصات یا سایر مدارک اسناد مناقصه ابهامی وجود داشته باشد، حداکثر تا ۲ روز پس از دریافت اسناد و مدارک مناقصه مراتب را کتباً به دستگاه مناقصه گزار اطلاع و تقاضای دریافت توضیح کتبی می نماید. هر نوع توضیح یا تجدید نظر، اضافه یا حذف مطلبی به مدارک مناقصه از طریق دعوت جهت شرکت در جلسه حضوری و یا به صورت کتبی به اطلاع کلیه شرکت کنندگان خواهد رسید و منضم به اسناد مناقصه خواهد شد.

۱۶-۵- جلسه توجیهی

در صورت ابهام و یا سوال ، پیشنهاد دهندگان می توانند به صورت تلفنی و با شماره های ۰۳۱۳۶۲۴۱۴۱۲ داخلی ۱۰۶ و یا ۰۹۱۰۸۱۰۴۳۹۹ تماس حاصل کنند و یا بصورت کتبی درخواست جلسه نمایند .

۱۷-۵- تلفن تماس و نشانی محل تسلیم پیشنهاد ها

اصفهان - بوستان ملت - جنب مجتمع تجاری بلوار - ساختمان ۱۶۸ - طبقه دوم - واحد ۴- شرکت پویش معادن ذوب آهن کد پستی ۸۱۷۳۶۳۳۵۸۶ تلفن: ۰۳۱۹۱۰۸۸۹۱۰

با تشکر

قدیر علی شفیع زاده

مدیر عامل

۶ - شرایط عمومی

• محل انجام فعالیت :

معدن ققنوس یک به نشانی : استان خراسان رضوی - شهرستان خواف - ۳۰ کیلومتری جاده خواف تایباد - ۵ کیلومتر اتوبان شهید قاسم سلیمانی

• موضوع مناقصه

تهیه مواد ، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک (حدوداً تعداد ۲۰۰ پرس غذا جهت ناهار و ۱۲۰ پرس غذا جهت شام)

• زمان شروع قرارداد

از تاریخ ابلاغ برنده به مدت دوازده ماه شمسی

• سایر شرایط

موضوع فعالیت بصورت قرارداد پیمانکاری منعقد و انجام می گردد - پرداخت بر اساس صورت وضعیت های تأیید شده توسط دستگاه نظارت بصورت مکتوب ، پس از کسور قانونی و قراردادی در وجه پیمانکار واریز میگردد- مبلغ صورت وضعیت پس از تأیید آن و ارائه فاکتور و یا صورت حساب از سوی پیمانکار پس از کسر کسور قانونی و قراردادی در وجه پیمانکار پرداخت می گردد- قیمتها بایستی بدون در نظر گرفتن مالیات بر ارزش افزوده ارائه گردد ، مالیات مذکور پس از صدور فاکتور رسمی توسط پیمانکار و با رعایت قوانین مربوطه به واجدین شرایط پرداخت میگردد- لازمه شرکت در مناقصه ، بازدید از محل انجام کار می باشد و شرکت در مناقصه، به منزله اطلاع کامل پیمانکار از تمامی شرایط می باشد- کارفرما می تواند در طول مدت قرارداد تا میزان ۲۵٪ حجم موضوع قرارداد و مدت قرارداد را کسر و یا به آن اضافه نماید و در اینصورت با ابلاغ کارفرما، پیمانکار ملزم به اجرای آن بر اساس قیمتهای قرارداد خواهد بود و نمی تواند در مورد کسر یا اضافه شدن مقدار مزبور بعنوان خسارت یا هرگونه دیگر پرداخت مبلغی را علاوه بر بهای تعیین شده در این قرارداد مطالبه نماید.

۷- شرایط خصوصی

• وظایف کارفرما

کارفرما موظف است هماهنگی های لازم جهت مجوز ورود کارکنان و تجهیزات پیمانکار را انجام دهد - کارفرما موظف است برنامه غذا را به صورت هفتگی به پیمانکار اعلام نماید و در صورت تغییر حداقل ظرف مدت ۲۴ ساعت قبل به پیمانکار اطلاع دهد - پرداخت بهای موضوع قرارداد بر اساس صورت وضعیت تنظیم شده و تأیید شده توسط کارفرما، پس از کسورات قانونی در وجه پیمانکار پرداخت می گردد - کارفرما موارد ذیل را طبق صورتجلسه با حضور نمایندگان طرفین به پیمانکار تحویل می نماید.

الف: دو انبار مواد غذایی ۲۰ متری

ب: مخزن گاز مایع سه تنی ، یک عدد

ج: سردخانه زیر صفر درجه

• وظایف پیمانکار

نسبت به تأمین نیروی انسانی مورد نیاز ، تجهیزات مواد اولیه و مصالح مورد نیاز جهت انجام موضوع قرارداد ، اطمینان یافته است - از قوانین و مقررات مربوط به کار ، بیمه تأمین اجتماعی ، مالیات ها ، عوارض و دیگر قوانین و مقررات ، که تا تاریخ تسلیم پیشنهاد معمول و مجرا بوده است ، کاملاً مطلع بوده و متعهد است که همه آن ها را رعایت نماید . در هر حال ، مسئولیت عدم رعایت قوانین و مقررات یادشده به عهده پیمانکار است - در ارائه قیمت ، سود مورد نظر و تمام هزینه های ناشی از مفاد بندهای بالا را در نظر گرفته و بعداً از هیچ بابت ، حق درخواست اضافه پرداختی را ندارد پیمانکار تأیید می نماید ، که هنگام تسلیم پیشنهاد قیمت ، مطالعات کافی را انجام داده و هیچ موردی باقی نمانده است که بعداً در مورد آن ، استناد به جهل خود نماید - پیمانکار ، متعهد گردید نسبت به تأمین نیروی انسانی کافی ، از نظر کمی و کیفی در تمام رده های شغلی مورد نیاز جهت انجام کامل موضوع قرارداد اقدام کند . نیروی انسانی مورد نیاز ، باید از تخصص ، مهارت و صلاحیت کاری لازم برخوردار باشند . پرداخت تمام هزینه های ناشی از استخدام و به کار گیری نیروی انسانی ، از قبیل طب کار (بدو استخدام و دوره ای) ، حقوق ، بیمه ، مالیات ، و هر نوع مزایای قانونی آن ها ، به عهده پیمانکار می باشد - تأمین امکانات رفت و آمد ، اسکان و تأمین امکانات رفاهی نیروی کار پیمانکار ، به عهده و هزینه پیمانکار است - پیمانکار جهت استراحت پرسنل زیر مجموعه خود به هیچ عنوان حق استفاده از آشپزخانه را ندارد - پیمانکار و کارکنانش باید دارای ملیت ایرانی ، شناسنامه ، سلامت روحی و جسمی و فاقد سوء پیشینه کیفری و ممنوعیت کاری و دارای کارت بهداشت باشند . پیمانکار موظف است لیست کارکنانش را به همراه مدارک مورد نیاز جهت تأیید ، در ابتدای قرارداد به دستگاه نظارت تسلیم نماید - تأمین لباس کار متحدالشکل و مورد تأیید دستگاه نظارت از جمله روپوش ، کلاه ، چکمه ، دستکش یک بار مصرف ، جوراب و وسایل ایمنی و لوازم کمک های اولیه مورد نیاز به عهده و هزینه پیمانکار می باشد . بدیهی است تعداد لباس ها باید به حدی باشد که همیشه تمیز و اتو کشیده بوده و هنگام استفاده لکه دار و کهنه نباشد و همچنین دستکش و حوله حمام به تعداد کافی در اختیار کارکنان پیمانکار قرار گیرد - در اجرای این قرارداد ، پیمانکار در مقابل کارفرما مسئول اعمال کارکنان

خود است، هرگاه کارکنان پیمانکار، صلاحیت لازم برای انجام کار مربوط را نداشته باشند یا باعث اختلال نظم کار شوند، کارفرما می تواند از پیمانکار بخواهد که متخلفان را از کار برکنار کند. در این صورت، پیمانکار مکلف به اجرای این دستور است و حق ندارد برکنار شدگان را بار دیگر در این قرارداد به کار گمارد. اجرای این دستور از مسئولیتهای پیمانکار نمی کاهد و ایجاد حقی برای او نمی کند-پیمانکار موظف است نماینده تام الاختیار خود را جهت تأیید به دستگاه نظارت معرفی نماید و متعهد گردید که خود و یا نماینده تام الاختیارش جهت نظارت بر انجام کار کارکنان در آشپزخانه بصورت دائمی حضور داشته باشند -پیمانکار متعهد به جذب نیروی متخصص بهداشت محیط مورد تأیید دستگاه نظارت می باشد -تأمین آب و برق مصرفی آشپزخانه به عهده کارفرما و مبلغ آن از صورت وضعیت پیمانکار کسر میگردد.تأمین گاز مصرفی به عهده و هزینه پیمانکار می باشد(در صورت قطعی برق شبکه از سوی اداره برق، کارفرما هیچگونه تعهدی نسبت به تأمین برق ندارد و پیمانکار موظف به تأمین برق مصرفی خود می باشدو در صورت قطعی آب به هر دلیل، پیمانکار موظف به تأمین آب مورد نیاز می باشد)-پیمانکار موظف به اجرای جدول اجزاء تشکیل دهنده هر پرس به تفکیک نوع غذا به پیوست درج شده می باشد -تأمین کلیه مواد اولیه، مصالح، ملزومات و تجهیزات مورد نیاز جهت طبخ و توزیع غذا با تأیید دستگاه نظارت، به عهده و هزینه پیمانکار می باشد -پیمانکار موظف است در تهیه، طبخ و توزیع غذا از بهترین مواد و مراکز مورد تأیید دستگاه نظارت استفاده نماید و مواد اولیه و مصالح تهیه شده توسط پیمانکار در هنگام ورود به معدن و قبل از طبخ بایستی به رویت و تأیید دستگاه نظارت برسد -پیمانکار موظف است مواد غذایی را در روزهای کاری (شنبه تا پنج شنبه) و ساعات اداری و در حضور دستگاه نظارت و یا نماینده وی تخلیه نماید، در غیر این صورت کلیه مواد عودت می گردد-پیمانکار می تواند مواد غذایی فاسد نشدنی مانند خشکبار را بصورت یکجا تهیه و با پوشش مناسب و بسته بندی بهداشتی در سردخانه نگهداری نماید -پیمانکار متعهد گردید مواد پروتئینی گوشت (مرغ، ماهی، گوشت گوسفند و ...) را بصورت تازه و گرم تهیه و جهت جلوگیری از آلودگی و کاهش کیفیت آن ها را بسته بندی و طبق استاندارد و دمای ذکر شده در روش اجرایی آشپزخانه، نگهداری نماید-جهت تهیه مواد گوشتی می بایست خرید لاشه گوسفند و گوساله و پاکسازی و لخم نمودن آن با حضور دستگاه نظارت و یا نماینده وی و با تأییدیه و مهر مراجع ذیصلاح و فاکتور معتبر، خریداری گردد و حمل آن توسط خودرو سردخانه دار پلمپ شده انجام گردد -پیمانکار موظف است روغن مصرفی در تمام موارد از نوع مایع و جهت سرخ کردن مواد غذایی از نوع سرخ کردنی باشد و روغن مصرف شده پس از هر بار سرخ کردن می بایست در حضور دستگاه نظارت و یا نماینده ی ایشان در محل مورد تایید دستگاه نظارت معدوم گردد -پیمانکار موظف است نوشیدنی ها، ماست، ترشی جات، میوه، خرما و ... که همراه غذا سرو می گردد را بصورت بسته بندی از موادی که فاقد رنگ های مضر و ترکیبات شیمیایی و ترکیباتی که برای سلامتی مضر است و تک نفره تهیه و توزیع کند -غذای عدس پلو، استامبولی و غذای خورشتی ظرف تک پرسی و غذاهای کبابی، مرغ و چلو گوشت ظروف دو پرسی استفاده شود-تأمین کلیه تجهیزات و وسایل مورد نیاز جهت نگهداری مواد اولیه، به عهده و هزینه پیمانکار می باشد -پیمانکار حق ندارد به هیچ عنوان از غذای مانده نگهداری و مصرف نماید و در صورت عدم رعایت طبق نظر دستگاه نظارت مطابق جرائم پیوست قرارداد اقدام خواهد شد-پیمانکار موظف است هر پرس غذا را برابر اوزان تعیین شده در لیست پیوست تهیه کند و در صورت عدم رعایت طبق نظر دستگاه نظارت مطابق جرائم پیوست قرارداد اقدام خواهد شد -تخلیه زباله و ضایعات آشپزخانه به صورت کاملاً بهداشتی و انتقال آن به خارج از محدوده معدن به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.هزینه تخلیه و دفن ضایعات که توسط شهرداری یا شرکت های ذی صلاح دریافت می گردد به عهده پیمانکار

می باشد-پیمانکار موظف است ظرف مدت حداکثر ۵ روز از زمان شروع قرارداد نسبت به تجهیز و آماده سازی فضای آشپزخانه (به نحوی که ملزومات کافی جهت انجام موضوع قرارداد را داشته باشد) اقدام نماید و همچنین می بایست ظرف مدت تجهیز نسبت به تهیه و تامین غذای روزانه مطابق قرارداد و دستورالعمل های پیوست آن، اقدامات لازم را به عمل آورد-پیمانکار متعهد به حفاظت فیزیکی و حراست از تجهیزات و امکانات و اموال خود میباشد و هیچ گونه مسئولیتی از این بابت متوجه کارفرما نیست. پیمانکار همچنین موظف است کلیه موارد از قبیل قفل کردن درب ها و پنجره ها ، قطع کردن برق دستگاه ها و ... را انجام دهد-پیمانکار موظف به تخلیه سبتیک آشپزخانه قبل از پرسنل شدن می باشد. در غیر اینصورت کارفرما با کسر بالاسری ۳۰ درصد انجام و از محل صورت وضعیت کسر می نماید-پیمانکار و کارکنان وی موظف به رعایت اصول بهداشتی و استانداردهای ابلاغ شده از سوی دستگاه نظارت می باشند-تأمین کلیه لوازم مصرفی و ملزومات نظافتی و بهداشتی نظیر مواد شوینده و... به عهده و هزینه پیمانکار می باشد -پیمانکار ملزم است حداقل هفته ای یک بار ، با استفاده از مواد شوینده و چربی بر نسبت به پاک نمودن جرم ها و ضایعات دستگاه های طبخ به هزینه خود اقدام نماید -پیمانکار مسئولیت کامل حسن اجرای موضوع قرارداد را طبق اسناد و مدارک قرارداد به عهده دارد-چنانچه هر گونه تخلف و حادثه ای از طرف پرسنل تحت امر پیمانکار به صورت مختلف اعم از حقوقی یا جزایی در رابطه با انجام موضوع قرارداد رخ دهد وظیفه پاسخگویی به مراجع ذیصلاح قانونی و قضایی و احياناً جبران خسارات بر عهده پیمانکار می باشد.پیمانکار در چنین شرایطی حق ندارد وظایف محوله را معطل گذارد و باید به هر نحو ممکن کار تعهد شده را انجام دهد-مسئولیت حوادث بدنی و جزایی ناشی از عدم رعایت مقررات ایمنی و حفاظتی پرسنل پیمانکار یا هر گونه حادثه ای در داخل و یا خارج از کارگاه که منجر به نقص عضو یا فوت کارگر شود به عهده و هزینه پیمانکار است و کارفرما هیچ گونه تعهد و مسئولیتی ندارد-پیمانکار توانایی مالی لازم جهت پرداخت حقوق کارکنان خود را بمدت دو ماه دارا میباشد و پیمانکار متعهد به پرداخت حقوق و مطالبات پرسنل خود بوده و در این خصوص کارفرما هیچ گونه مسئولیتی نخواهد داشت .

و سایر موارد قید شده در نمونه قرارداد.

تبصره ۱: طبخ غذا در دو نوبت ظهر و شب و هر کدام یک نوع غذای متفاوت و هفت روز هفته می باشد .

تبصره ۲: در ماه مبارک رمضان ، طبخ غذا در دو وعده ی افطار و سحر می باشد که برنامه غذایی توسط دستگاه نظارت ابلاغ خواهد شد

• سایر شرایط

مبلغ نهایی قرارداد ، همان مبلغ اولیه قرارداد و تغییرات احتمالی است که بر اساس اسناد و مدارک قرارداد ، در آن ایجاد می شود . چنانچه به تشخیص و اعلام دستگاه نظارت ، آمار غذای اعلامی در هر ماه کمتر و یا بیشتر از میزان برآوردی باشد صورت وضعیت های پیمانکار با همان آمار واقعی محاسبه و پرداخت می گردد و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی را ندارد -پیمانکار اقرار نمود که مبلغ قرارداد جهت انجام موضوع قرارداد کافی است و تمامی هزینه های مرتبط و لازم جهت انجام موضوع قرارداد از جمله کلیه هزینه های تأمین نیروی انسانی ، مواد اولیه ، تجهیزات مورد نیاز ، سود منطقی و عادلانه ، بیمه و سایر هزینه های نیروی کار پیمانکار و کلیه تمهیدات لازم جهت انجام موضوع قرارداد ، تعهدات و مسئولیت های مندرج در قرارداد را به اضافه هزینه ی کلیه کسور ، مخاطرات و مسئولیت ها و سایر هزینه های دیگر که ممکن است در قرارداد صراحتاً ذکر نگردیده ولی برای انجام موضوع قرارداد

لازم می باشد را پوشش می دهد. پیمانکار اقرار نمود که به درستی مبلغ قرارداد واقف است . برنامه غذایی به صورت هفتگی و دستورالعمل های مورد نیاز برای اجرای موضوع قرارداد از طریق دستگاه نظارت به پیمانکار اعلام می گردد و پیمانکار موظف به انجام عملیات موضوع قرارداد مطابق نظر دستگاه نظارت می باشد در صورت تغییر برنامه غذایی بر خلاف برنامه غذایی اعلام شده توسط پیمانکار ، ۳۰ درصد از صورت وضعیت همان روز پیمانکار از مطالبات و یا تضامین پیمانکار به عنوان جریمه کسر می گردد -در صورتیکه کیفیت و کمیت از حد نصاب غذا تغییر یافت و پرسنل کارفرما اعلام نارضایتی کردند در مرحله اول ۲۰ درصد از صورت وضعیت غذای روز اعلامی و در مرحله دوم ۳۰ درصد از صورت وضعیت غذای روز اعلامی کسر و در مرحله سوم همکاری با پیمانکار قطع می گردد -در صورت نارضایتی دستگاه نظارت از کیفیت غذا پیمانکار موظف است همان غذا را از آشپزخانه مورد تایید دستگاه نظارت تهیه نماید-در صورت مشاهده هرگونه جانور موزی چه در محیط آشپزخانه چه در غذای توزیع شده ، نصف مبلغ غذای توزیع شده از صورت وضعیت به عنوان جریمه کسر می گردد-در صورت مشاهده هرگونه جسم خارجی ، سنگ ریزه و... در غذای طبخ شده ، نصف مبلغ غذای توزیع شده از صورت وضعیت به عنوان جریمه کسر می گردد-چنانچه پیمانکار نتواند ۲ روز متوالی و یا ۶ روز متناوب ، موضوع قرارداد را به طور کامل تأمین نماید کارفرما می تواند علاوه بر کسر خسارت به ۵۰ درصد (صورت وضعیت ماهانه) قرارداد را فسخ و تضمین انجام تعهدات را به نفع خود ضبط نماید -چنانچه در اثر قصور پیمانکار ، تعدادی از پرسنل کارفرما دچار مسمومیت غذایی گردند ، پیمانکار موظف به جبران هزینه درمان و خسارت وارده می باشد و کارفرما از پرداخت بهای مربوط به غذای آن وعده از کارکنان مذکور خودداری نموده و علاوه بر آن میانگین همان مبلغ را به عنوان جریمه از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد کرد -چنانچه بر اثر ترک فعل پیمانکار و یا کارکنانش به کارگاه و یا تجهیزات و لوازم و مصالح و ... خسارتی وارد شود ، خسارت وارد شده به تشخیص کارفرما ، مستقیماً از مطالبات و یا محل تضامین پیمانکار کسر خواهد شد -چنانچه زمان تهیه و توزیع غذا به تأخیر بیفتد و توزیع غذا در ساعات اعلام شده انجام نگیرد ، معادل ۲۰ درصد از صورت وضعیت همان وعده از پیمانکار کسر می می گردد . (ظهر ساعت ۱۲ و شب ساعت ۱۹)

پیوست ۱

نمونه ضمانت نامه انجام تعهدات

تعهد نامه بانکی شماره

معطوفاً "بقرارداد شماره

مورخ

منعقدہ بین (*)

و

بنا به درخواست (*) این بانک برای انجام تعهداتی که بموجب قرارداد اشاره شده در قبال تعهداتی که (*)

گرفته است تعهد میکند در صورتیکه (*) بنابر تشخیص

از انجام و اجرای هر یک از تعهدات نباشید از قرارداد مذکور تخلف ورزد تا میزان

ریال هر مبلغی را که به هر عنوان و هر جهتی که خودتشخیص خواهد داد مطالبه نماید . بمحض دریافت اولیه

تقاضای کتبی بدون اینکه محتاج به صدور اظهارنامه یا اقدامی از مجرای قانونی و قضائی یا مقام دیگر داشته باشد و یا نیازی با ثبات قصور و یا تخلف (*)

داشته باشد بلادرنگ در وجه یا حواله کرد مدت اعتبار این تعهد تا آخر وقت اداری روز است

و بنا به درخواست برای مدتی که درخواست شود قابل تمدید خواهد بود و در صورتیکه بانک نتواند یا نخواهد

مدت تعهد را تمدید نماید با (*) موجبات تمدید را قبل از انقضای مدت مرقوم فوق نزد بانک فراهم سازد و

بانک را حاضر به تمدید ننماید بانک در این صورت منعقد است بدون اینکه احتیاج به مطالبه مجدد باشد مبلغ مرقوم را در وجه یا حواله کرد پرداخت کند .

بانک :

تاریخ :



اسناد مناقصه

بازبینی : ۰

کد فرم

F

۰

۳

۵

پیوست ۲

فرم مشخصات شرکت کننده

جهت تایید تضمین شرکت در مناقصه ، تکمیل جداول ذیل الزامی می باشد که پس از تکمیل آن ، به همراه تضمین در پاکت " الف " قرار داده شود.

شماره مناقصه : ۱۶۳۶۵

موضوع مناقصه :

تهیه مواد ، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک

نام شرکت کننده	شناسه ملی (حقوقی)	کد اقتصادی (حقوقی)	کد ملی (حقیقی)

نام بانک	شماره شبا	آدرس

فکس	شماره تماس	آدرس پست الکترونیکی

پیوست سه

فرم ارزیابی فنی - بازرگانی

ردیف	شاخصهای ارزیابی پیمانکاران	شرح
۱	تجربه (سابقه اجرایی) و دانش در زمینه ارائه خدمات موضوع قرارداد (رزومه کاری)	۱- دانش فنی پیمانکار ۲- تعداد و نوع کارهای مشابه در پنج سال گذشته
۲	حسن سابقه در قراردادهای مشابه	۱- ارائه اطلاعات حداکثر پنج سال گذشته (نشانی، موضوع و مبلغ قراردادهای قبلی و راه ارتباطی با دستگاه نظارت) ۲- ارائه دستورالعمل ارزیابی کارفرمایان قبلی ۳- ارائه میانگین امتیاز ارزیابی کارفرمایان قبلی در پنج سال گذشته
۳	توان مالی (اطلاعات مالی پنج سال گذشته)	
۴	توان تجهیزاتی	تامین لوازم و تجهیزات مرتبط با موضوع قرارداد
۵	توان فنی و برنامه ریزی	۱- لیست کارکنان کلیدی و معجب ۲- ارائه اطلاعات فنی ، مشاوره و مستند سازی ۳- ارائه اطلاعات توان برنامه ریزی و کنترل پروژه در پنج سال گذشته ۴- توان مدیریتی ۵- ارائه سابقه در زمینه مطالعه و طراحی و اجرای پروژه ۶- ارائه گواهینامه صلاحیت پیمانکاری

شماره قرارداد:	
صفحه: ۲۱۱	نام پیمانکار: ****
موضوع: قرارداد تهیه مواد، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک	

نمونه قرارداد

این قرارداد در تاریخ در چارچوب مقررات و اساسنامه شرکت و مجوز صادره بین شرکت پویش معادن ذوب آهن سهامی خاص دارای شناسه ملی ۱۴۰۰۴۲۷۴۰۸۰ به مدیریت آقای قدیر علی شفیع زاده (مدیر عامل) و آقای جواد معروفی (عضو هیئت مدیره) صاحبان امضاء مجاز، که در این قرارداد کارفرما نامیده می شوند و شرکت به شناسه ملی به مدیریت صاحب امضاء مجاز که در این قرارداد پیمانکار نامیده میشود، تحت شرایط ذیل در دفتر شرکت پویش معادن ذوب آهن واقع در شهر اصفهان منعقد می گردد.

ماده ۱- موضوع قرارداد:

۱-۱- موضوع قرارداد عبارت است از تهیه مواد، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک (حدوداً تعداد ۲۰۰ پرس غذا جهت ناهار و ۱۲۰ پرس غذا جهت شام)

۱-۲- طبخ غذا در دو نوبت ظهر و شب و هر کدام یک نوع غذای متفاوت و هفت روز هفته می باشد.

۱-۳- در ماه مبارک رمضان، طبخ غذا در دو وعده ی افطار و سحر می باشد که برنامه غذایی توسط دستگاه نظارت ابلاغ خواهد شد.

محل انجام کار در: استان خراسان رضوی- شهرستان خواف- ۳۰ کیلومتری جاده خواف تایباد- ۵ کیلومتر ۵ اتوبان شهید قاسم سلیمانی- معدن ققنوس ۱ می باشد.

این قرارداد در راستای اجرای قرارداد شماره ۱۴۰۲۰۷۸۳۶۰۱ می باشد.

ماده ۲- اسناد و مدارک قرارداد:

این قرارداد شامل اسناد و مدارک بشرح زیر بوده و جزء لاینفک قرارداد می باشد.

۱. متن قرارداد حاضر
۲. پیوست شماره ۱: روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه که از سوی واحد HSE ابلاغ می گردد.
۳. پیوست شماره ۲: آنالیز مقدار مصرفی مواد غذایی جهت هر پرس غذا
۴. پیوست شماره ۳: جرائم آشپزخانه
۵. پیوست شماره ۴: برنامه غذایی
۶. پیوست شماره ۵: جداول آنالیز قیمت

پیمانکار	کارفرما
	شرکت پویش معادن ذوب آهن
	قدیر علی شفیع زاده مدیر عامل
	جواد معروفی عضو هیئت مدیره

شماره قرارداد:	
نام پیمانکار: *****	صفحه: ۲ از ۲
موضوع: قرارداد تهیه مواد، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک	

۷. پیوست شماره ۶: شرایط عمومی پیمان (بخشنامه ۵۴/۸۴۲-۱۰۲/۱۰۸۸ مورخ ۱۳۷۸/۳/۳ سازمان برنامه و بودجه) در مواردی که با ماهیت این قرارداد در تناقض نباشد.

۸. صورتجلسات، اسناد و مدارکی که در طول مدت قرارداد تنظیم و به تأیید طرفین می رسد.

ماده ۳ - مدت قرارداد:

مدت قرارداد از تاریخ صورتجلسه شروع به کار به مدت دوازده ماه شمسی و قابل تمدید برای دوره های بعدی خواهد بود. لازم به ذکر است تمدید قرارداد منوط به تشخیص و رضایت کارفرما از عملکرد پیمانکاری باشد و در صورت عدم تداوم قرارداد برای سال های دوم و به بعد پیمانکار حق اعتراض و مطالبه خسارت را ندارد.

ماده ۴ - مبلغ قرارداد:

۴-۱- مبلغ اولیه قرارداد به شرح جداول آنالیز قیمت (پیوست ۵) ریال به عدد و تومان برآورد می گردد.

۴-۲- مبلغ نهایی قرارداد، همان مبلغ اولیه قرارداد و تغییرات احتمالی است که بر اساس اسناد و مدارک قرارداد، در آن ایجاد می شود. چنانچه به تشخیص و اعلام دستگاه نظارت، آمار غذای اعلامی در هر ماه کمتر و یا بیشتر از میزان برآوردی باشد صورت وضعیت های پیمانکار با همان آمار واقعی محاسبه و پرداخت می گردد و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی را ندارد.

۴-۳- پیمانکار اقرار نمود که مبلغ قرارداد جهت انجام موضوع قرارداد (ماده یک قرارداد) کافی است و تمامی هزینه های مرتبط و لازم جهت انجام موضوع قرارداد از جمله کلیه هزینه های تأمین نیروی انسانی، مواد اولیه، تجهیزات مورد نیاز، سود منطقی و عادلانه، بیمه و سایر هزینه های نیروی کار پیمانکار و کلیه تمهیدات لازم جهت انجام موضوع قرارداد، تعهدات و مسئولیت های مندرج در قرارداد را به اضافه هزینه ی کلیه کسور، مخاطرات و مسئولیت ها و سایر هزینه های دیگر که ممکن است در قرارداد صراحتاً ذکر نگردیده ولی برای انجام موضوع قرارداد لازم می باشد را پوشش می دهد.

۴-۴- پیمانکار اقرار نمود که به درستی مبلغ قرارداد واقف است.

۴-۵- پیمانکار تأیید نمود تمامی اسناد قراردادی را مطالعه نموده و هیچ نکته مبهمی باقی نمانده است و از تمامی شرایط کاری، مقتضیات محل و نوسانات قیمت آگاه بوده و به عذر عدم اطلاع نمی تواند معترض شود و اضافه بهایی را مطالبه نماید.

۴-۶- شماره حساب پیمانکار..... نزد بانک..... به نام شرکت..... جهت واریز صورت وضعیت ها و مطالبات پیمانکار مورد تأیید ایشان می باشد.

پیمانکار	کارفرما
	شرکت پویش معادن ذوب آهن
	قادر علی شفیع زاده مدیر عامل
	جواد معروفی عضو هیئت مدیره

شماره قرارداد:	
صفحه : ۳ از ۲۱	نام پیمانکار : *****
موضوع : قرارداد تهیه مواد ، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک	

۴-۷- مالیات بر ارزش افزوده در ازاء ارائه گواهی معتبر ثبت نام در نظام مالیاتی کشور از طرف پیمانکار ، توسط کارفرما قابل پرداخت خواهد بود .

ماده ۵- نحوه پرداخت و کسور :

۵-۱- در پایان هر ماه، پیمانکار، وضعیت کارهای انجام شده از ابتدای ماه تا آن تاریخ را تعیین می کند، سپس براساس ماده ۴ قرارداد و جداول آنالیز قیمت (پیوست ۵) قرارداد ، مبلغ صورت وضعیت را محاسبه کرده و آنرا در آخر آن ماه تسلیم دستگاه نظارت می نماید. دستگاه نظارت موظف است ، صورت وضعیت را از نظر تطبیق با مفاد قرارداد ظرف مدت ۱۰ روز کنترل کرده و در صورت لزوم با تعیین دلیل اصلاح نماید . مبلغ صورت وضعیت تأیید شده حداکثر دو ماه پس از تأیید صورت وضعیت و ارائه فاکتور و یا صورت حساب از سوی پیمانکار پس از کسر کسور قانونی و قراردادی در وجه پیمانکار پرداخت می گردد .

کسور قانونی و قراردادی :

از هر یک از پرداخت ها مبالغ زیر کسر می گردد :

۱- بابت حق بیمه قرارداد معادل ۵ درصد سپرده بیمه مطابق ماده ۳۸ قانون تامین اجتماعی به عنوان سپرده بیمه کسر و نزد کارفرما نگهداری می شود بدیهی است پرداخت آخرین صورت وضعیت و استرداد مبالغ کسر شده منوط به ارائه مفاسد حساب بیمه تأمین اجتماعی خواهد بود.

۲- ۱۰ درصد بعنوان سپرده حسن انجام کار کسر و در پایان دوره قرارداد مشروط به رضایت کارفرما و با تأیید کتبی دستگاه نظارت ، به پیمانکار پرداخت میگردد .

۳- بیمه و مالیات و عوارض و کسور قانونی و هر گونه هزینه هایی که از بابت این قرارداد به موضوع قرارداد تعلق می گیرد .

۴- جرائم و خسارات به تشخیص دستگاه نظارت

۵- هزینه کارهای انجام شده ، و یا مصالح و تجهیزات واگذار شده از سوی کارفرما ، که طبق مفاد قرارداد ، در زمره تعهدات پیمانکار است .

ماده ۶ - تضمین انجام تعهدات :

پیمانکار یک فقره چک صیادی ثبت شده دارای تأییدیه به شماره عهده بانک به مبلغ ریال بعنوان تضمین انجام تعهدات قرارداد معادل ۱۲٪ مبلغ کل قرارداد را به صورت تضمین قانونی معتبر مورد قبول

پیمانکار	کارفرما
	شرکت پویش معادن ذوب آهن
	قدیرعلی شفیع زاده
	مدیر عامل
	جواد معروفی
	عضو هیئت مدیره

شماره قرارداد:	
نام پیمانکار: *****	صفحه: ۴ از ۲۱
موضوع: قرارداد تهیه مواد، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک	

کارفرما، به نفع شرکت پویش معادن ذوب آهن در ابتدای شروع کار تسلیم کارفرما نموده است. در صورت تخلف پیمانکار از اجرای هر یک از تعهدات قرارداد و یا ایجاد خسارت، کارفرما حق خواهد داشت بدون هرگونه تشریفات اداری یا قضایی، تضمین مزبور و سپرده حسن انجام کار پیمانکار را به نفع خود ضبط و وصول نماید و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراض را نخواهد داشت. در غیر این صورت تضمین مذکور پس از انجام کلیه تعهدات از سوی پیمانکار، بدهکار نبودن پیمانکار و تأیید کتبی دستگاه نظارت، یک ماه پس از پایان قرارداد آزاد خواهد شد. تضمین موصوف بر وجه امانت تسلیم نشده و کارفرما برای وصول یا برگشت آن، به هیچ وجه نیاز به اخذ مجوز قبلی یا بعدی از طرف پیمانکار و یا مراجع قضایی ندارد.

ماده ۷- دستگاه نظارت:

نظارت بر اجرای کلیه تعهداتی که پیمانکار بر طبق مفاد این قرارداد و اسناد و مدارک آن تقبل نموده است از طرف کارفرما به عهده سرپرست واحد HSE که در این قرارداد دستگاه نظارت نامبرده می شود واگذار گردیده است و صورت وضعیت های ماهانه مطابق با شرایط قرارداد با تأیید کتبی دستگاه نظارت قابل پرداخت خواهد بود. دستگاه نظارت می تواند به صورت دوره ای و رندمی در آشپزخانه حضور داشته و نظارت کامل بر نحوه پخت و توزیع غذا را داشته باشد.

تبصره ۱: برنامه غذایی به صورت هفتگی و دستورالعمل های مورد نیاز برای اجرای موضوع قرارداد از طریق دستگاه نظارت به پیمانکار اعلام می گردد و پیمانکار موظف به انجام عملیات موضوع قرارداد مطابق نظر دستگاه نظارت می باشد.

ماده ۸- تعدیل:

مبلغ قرارداد بر اساس شاخص قیمت مصرف کننده خانوارهای شهری کشور (ردیف خوراکی ها و آشامیدنی ها) اعلامی در سایت مرکز آمار ایران و به صورت ماهانه تعدیل می گردد. شاخص مبنای تعدیل، شاخص قیمت مصرف کننده ۲۸ روز قبل از بازگشایی پاکات قیمت می باشد.

تبصره ۲: به ۸۰ درصد مبلغ قرارداد تعدیل تعلق می گیرد.

ماده ۹- تأییدات و تعهدات پیمانکار:

۹-۱- پیمانکار موارد زیر را تأیید می نماید:

۹-۱-۱- تمام اسناد و مدارک موضوع قرارداد را مطالعه نموده و از مفاد آن کاملاً آگاه شده است.

پیمانکار	کارفرما
	شرکت پویش معادن ذوب آهن
	قدیرعلی شفیع زاده مدیر عامل
	جواد معروفی عضو هیئت مدیره

شماره قرارداد:	
نام پیمانکار: *****	صفحه: ۲۱ از ۵
موضوع: قرارداد تهیه مواد، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک	

۹-۱-۲- از محل اجرای کار، بازدید و بررسی به عمل آورده و از وضعیت آب و هوا، امکان اجرای موضوع قرارداد در فصول مختلف سال، و مدت زمان اجرای موضوع قرارداد، اطلاع یافته است.

۹-۱-۳- نسبت به تأمین نیروی انسانی مورد نیاز، تجهیزات مواد اولیه و مصالح مورد نیاز جهت انجام موضوع قرارداد، اطمینان یافته است.

۹-۱-۴- از قوانین و مقررات مربوط به کار، بیمه تأمین اجتماعی، مالیات ها، عوارض و دیگر قوانین و مقررات، که تا تاریخ تسلیم پیشنهاد معمول و مجرا بوده است، کاملاً مطلع بوده و متعهد است که همه آن ها را رعایت نماید. در هر حال، مسئولیت عدم رعایت قوانین و مقررات یادشده به عهده پیمانکار است.

۹-۱-۵- در ارائه قیمت، سود مورد نظر و تمام هزینه های ناشی از مفاد بندهای بالا را در نظر گرفته و بعداً از هیچ بابت، حق درخواست اضافه پرداختی را ندارد.

۹-۱-۶- تعهدات و مسئولیت های پیمانکار در برابر انجام کار و حسن انجام موضوع این قرارداد، بدون قید و شرط می باشد.

۹-۱-۷- پیمانکار تأیید می نماید، که هنگام تسلیم پیشنهاد قیمت، مطالعات کافی را انجام داده و هیچ موردی باقی نمانده است که بعداً در مورد آن، استناد به جهل خود نماید.

۹-۲- پیمانکار، متعهد گردید نسبت به تأمین نیروی انسانی کافی، از نظر کمی و کیفی در تمام رده های شغلی مورد نیاز جهت انجام کامل موضوع قرارداد اقدام کند. نیروی انسانی مورد نیاز، باید از تخصص، مهارت و صلاحیت کاری لازم برخوردار باشند. پرداخت تمام هزینه های ناشی از استخدام و به کار گیری نیروی انسانی، از قبیل طب کار (بدو استخدام و دوره ای)، حقوق، بیمه، مالیات، و هر نوع مزایای قانونی آن ها، به عهده پیمانکار می باشد.

۹-۳- تأمین امکانات رفت و آمد، اسکان و تأمین امکانات رفاهی نیروی کار پیمانکار، به عهده و هزینه پیمانکار است.

۹-۴- پیمانکار جهت استراحت پرسنل زیر مجموعه خود به هیچ عنوان حق استفاده از آشپزخانه را ندارد.

۹-۵- پیمانکار و کارکنانش باید دارای ملیت ایرانی، شناسنامه، سلامت روحی و جسمی و فاقد سوء پیشینه کیفری و ممنوعیت کاری و دارای کارت بهداشت باشند. پیمانکار موظف است لیست کارکنانش را به همراه مدارک مورد نیاز جهت تأیید، در ابتدای قرارداد به دستگاه نظارت تسلیم نماید.

پیمانکار	کارفرما
	شرکت پویش معادن ذوب آهن
	قادر علی شفیعی زاده
	مدیر عامل
	جواد معروفی
	عضو هیئت مدیره

شماره قرارداد:	
نام پیمانکار: *****	صفحه: ۲۱ از ۶
موضوع: قرارداد تهیه مواد، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک	

۹-۶- پیمانکار موظف به اجرای مقررات بیمه‌های درمانی و اجتماعی، مقررات و دستورالعمل‌های حفاظت فنی و بهداشت کار به هزینه خود می باشد.

۹-۷- تأمین لباس کار متحدالشکل و مورد تأیید دستگاه نظارت از جمله روپوش، کلاه، چکمه، دستکش یک بار مصرف، جوراب و وسایل ایمنی و لوازم کمک‌های اولیه مورد نیاز به عهده و هزینه پیمانکار می باشد. بدیهی است تعداد لباس‌ها باید به حدی باشد که همیشه تمیز و اتو کشیده بوده و هنگام استفاده لکه دار و کهنه نباشد و همچنین دستکش و حوله حمام به تعداد کافی در اختیار کارکنان پیمانکار قرار گیرد.

۹-۸- در اجرای این قرارداد، پیمانکار در مقابل کارفرما مسئول اعمال کارکنان خود است، هرگاه کارکنان پیمانکار، صلاحیت لازم برای انجام کار مربوط را نداشته باشند یا باعث اختلال نظم کار شوند، کارفرما، می تواند از پیمانکار بخواهد که متخلفان را از کار برکنار کند. در این صورت، پیمانکار مکلف به اجرای این دستور است و حق ندارد برکنار شدگان را بار دیگر در این قرارداد به کار گمارد. اجرای این دستور از مسئولیت‌های پیمانکار نمی‌گاهد و ایجاد حقی برای او نمی‌کند.

۹-۹- پیمانکار موظف است نسبت به آموزش‌های لازم به تشخیص دستگاه نظارت به تمامی کارکنان خود اقدام نماید. این آموزش‌ها شامل الزامات ایمنی و بهداشتی آشپزخانه و بهداشت عمومی می باشد.

۹-۱۰- پیمانکار موظف است نماینده تام‌الاختیار خود را جهت تأیید به دستگاه نظارت معرفی نماید و متعهد گردید که خود و یا نماینده تام‌الاختیارش جهت نظارت بر انجام کار کارکنان در آشپزخانه بصورت دائمی حضور داشته باشند.

۹-۱۱- پیمانکار متعهد به جذب نیروی متخصص بهداشت محیط مورد تأیید دستگاه نظارت می باشد.

۹-۱۲- تأمین آب و برق مصرفی آشپزخانه به عهده کارفرما و مبلغ آن از صورت وضعیت پیمانکار کسر میگردد. تأمین گاز مصرفی به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.

تبصره ۳: در صورت قطعی برق شبکه از سوی اداره برق، کارفرما هیچگونه تعهدی نسبت به تأمین برق ندارد و پیمانکار موظف به تأمین برق مصرفی خود می باشد.

تبصره ۴: در صورت قطعی آب به هر دلیل، پیمانکار موظف به تأمین آب مورد نیاز می باشد.

پیمانکار	کارفرما
	شرکت پویش معادن ذوب آهن
	قدیرعلی شفیع زاده مدیر عامل
	جواد معروفی عضو هیئت مدیره

شماره قرارداد:	
صفحه : ۷ از ۲۱	نام پیمانکار : *****
موضوع : قرارداد تهیه مواد ، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک	

- ۱۳-۹- پیمانکار موظف است غذا را فقط برای شرکت پویش معادن ذوب آهن طبخ نماید و حق طبخ غذا برای پیمانکاران دیگر را ندارد.
- ۱۴-۹- پیمانکار موظف به اجرای جدول اجزاء تشکیل دهنده هر پرس به تفکیک نوع غذا به پیوست درج شده می باشد .
- ۱۵-۹- تأمین کلیه مواد اولیه ، مصالح ، ملزومات و تجهیزات مورد نیاز جهت طبخ و توزیع غذا با تأیید دستگاه نظارت ، به عهده و هزینه پیمانکار می باشد .
- ۱۶-۹- پیمانکار موظف است در تهیه ، طبخ و توزیع غذا از بهترین مواد و مراکز مورد تأیید دستگاه نظارت استفاده نماید و مواد اولیه و مصالح تهیه شده توسط پیمانکار در هنگام ورود به معدن و قبل از طبخ بایستی به رویت و تأیید دستگاه نظارت برسد .
- ۱۷-۹- پیمانکار موظف است مواد غذایی را در روزهای کاری (شنبه تا پنج شنبه) و ساعات اداری و در حضور دستگاه نظارت و یا نماینده وی تخلیه نماید، در غیر این صورت کلیه مواد عودت می گردد.
- ۱۸-۹- پیمانکار می تواند مواد غذایی فاسد نشدنی مانند خشکبار را بصورت یکجا تهیه و با پوشش مناسب و بسته بندی بهداشتی در سردخانه نگهداری نماید .
- ۱۹-۹- پیمانکار متعهد گردید مواد پروتئینی گوشت (مرغ ، ماهی ، گوشت گوسفند و ...) را بصورت تازه و گرم تهیه و جهت جلوگیری از آلودگی و کاهش کیفیت آن ها را بسته بندی و طبق استاندارد و دمای ذکر شده در روش اجرایی آشپزخانه ، نگهداری نماید .
- ۲۰-۹- جهت تهیه مواد گوشتی می بایست خرید لاشه گوسفند و گوساله و پاکسازی و لخم نمودن آن با حضور دستگاه نظارت و یا نماینده وی و با تأییدیه و مهر مراجع ذیصلاح و فاکتور معتبر ، خریداری گردد و حمل آن توسط خودرو سردخانه دار پلمپ شده انجام گردد .
- ۲۱-۹- پیمانکار موظف است روغن مصرفی در تمام موارد از نوع مایع و جهت سرخ کردن مواد غذایی از نوع سرخ کردنی باشد و روغن مصرف شده پس از هر بار سرخ کردن می بایست در حضور دستگاه نظارت و یا نماینده ی ایشان در محل مورد تأیید دستگاه نظارت معدوم گردد .
- ۲۲-۹- پیمانکار موظف است نوشیدنی ها ، ماست ، ترشی جات ، میوه ، خرما و ... که همراه غذا سرو می گردد را بصورت بسته بندی از موادی که فاقد رنگ های مضر و ترکیبات شیمیایی و ترکیباتی که برای سلامتی مضر است و تک نفره تهیه و توزیع کند .
- ۲۳-۹- غذای عدس پلو ، استامبولی و غذای خورشتی ظرف تک پرسی و غذاهای کبابی ، مرغ و چلو گوشت ظروف دو پرسی استفاده شود.

پیمانکار	کارفرما
	شرکت پویش معادن ذوب آهن
	قدیرعلی شفیع زاده مدیر عامل
	جواد معروفی عضو هیئت مدیره

شماره قرارداد:	
نام پیمانکار: *****	صفحه: ۸ از ۲۱
موضوع: قرارداد تهیه مواد، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک	

- ۹-۲۴- تأمین کلیه تجهیزات و وسایل مورد نیاز جهت نگهداری مواد اولیه، به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.
- ۹-۲۵- پیمانکار حق ندارد به هیچ عنوان از غذای مانده نگهداری و مصرف نماید و در صورت عدم رعایت طبق نظر دستگاه نظارت مطابق جرائم پیوست قرارداد اقدام خواهد شد.
- ۹-۲۶- پیمانکار موظف است هر پرس غذا را برابر اوزان تعیین شده در لیست پیوست تهیه کند و در صورت عدم رعایت طبق نظر دستگاه نظارت مطابق جرائم پیوست قرارداد اقدام خواهد شد.
- ۹-۲۷- تخلیه زباله و ضایعات آشپزخانه به صورت کاملاً بهداشتی و انتقال آن به خارج از محدوده معدن به عهده و هزینه پیمانکار می باشد. هزینه تخلیه و دفن ضایعات که توسط شهرداری یا شرکت های ذی صلاح دریافت می گردد به عهده پیمانکار می باشد.
- ۹-۲۸- پیمانکار موظف است ظرف مدت حداکثر ۵ روز از زمان شروع قرارداد نسبت به تجهیز و آماده سازی فضای آشپزخانه (به نحوی که ملزومات کافی جهت انجام موضوع قرارداد را داشته باشد) اقدام نماید و همچنین می بایست ظرف مدت تجهیز نسبت به تهیه و تأمین غذای روزانه مطابق قرارداد و دستور العمل های پیوست آن، اقدامات لازم را به عمل آورد.
- ۹-۲۹- پیمانکار متعهد به حفاظت فیزیکی و حراست از تجهیزات و امکانات و اموال خود می باشد و هیچ گونه مسئولیتی از این بابت متوجه کارفرما نیست. پیمانکار همچنین موظف است کلیه موارد از قبیل قفل کردن درب ها و پنجره ها، قطع کردن برق دستگاه ها و ... را انجام دهد.
- ۹-۳۰- پیمانکار موظف به رعایت مقررات ایمنی، از قبیل تأمین تجهیزات ایمنی و حفاظتی و تهیه لوازم اطفاء حریق طبق نظر واحد HSE کارفرما به هزینه خودش می باشد.
- ۹-۳۱- انجام تعمیرات جزئی و کلی دستگاه ها و تجهیزات مورد نیاز جهت انجام موضوع قرارداد به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.
- ۹-۳۲- پیمانکار متعهد است که در صورت تشخیص دستگاه نظارت کارفرما به واکسینه نمودن کارکنان خود به هیأتیت و سایر بیماری های واگیر دار و..... با هزینه خود سریعاً اقدام و گواهی مربوطه را به دستگاه نظارت ارائه کند.
- ۹-۳۳- پیمانکار موظف به تخلیه سپتیک آشپزخانه قبل از پر شدن می باشد. در غیر اینصورت کارفرما با کسر بالاسری ۳۰ درصد انجام و از محل صورت وضعیت کسر می نماید.
- ۹-۳۴- پیمانکار و کارکنان وی موظف به رعایت اصول بهداشتی و استانداردهای ابلاغ شده از سوی دستگاه نظارت می باشند.

پیمانکار	کارفرما
	شرکت پویش معادن ذوب آهن
	قادر علی شفیع زاده مدیر عامل
	جواد معروفی عضو هیئت مدیره

شماره قرارداد:	
صفحه : ۲۱ از ۹	نام پیمانکار : *****
موضوع : قرارداد تهیه مواد ، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک	

- ۳۵-۹- تأمین کلیه لوازم مصرفی و ملزومات نظافتی و بهداشتی نظیر مواد شوینده و... به عهده و هزینه پیمانکار می باشد
- ۳۶-۹- پیمانکار موظف به نظافت محل کار و سالن غذاخوری با استفاده از مواد شوینده و ضدعفونی کننده بوده و طی ساعات اداری مرتب به محل انجام کار سرکشی کرده و چنانچه نیاز به نظافت مجدد داشته باشد مطابق نظر دستگاه نظارت به نحو مطلوب نظافت نمایند . کارکنان پیمانکار موظفند روزانه زباله ها را جمع آوری و در محل های مربوطه تخلیه نمایند .
- ۳۷-۹- پیمانکار ملزم است حداقل هفته ای یک بار ، با استفاده از مواد شوینده و چربی بر نسبت به پاک نمودن جرم ها و ضایعات دستگاه های طبخ به هزینه خود اقدام نماید .
- ۳۸-۹- در صورت مشاهده حشرات موزی ، سوسک و موش در محیط آشپزخانه ، پیمانکار می بایست مراتب را فوراً به دستگاه نظارت اعلام و با نظارت دستگاه نظارت نسبت به سم پاشی و دفع حشرات به هزینه خود اقدام نماید . در صورت مشاهده مگس و حشرات موزی ، پیمانکار ملزم به دفع حشرات به هزینه ی خودش می باشد .
- ۳۹-۹- پیمانکار مسئولیت کامل حسن اجرای موضوع قرارداد را طبق اسناد و مدارک قرارداد به عهده دارد.
- ۴۰-۹- پیمانکار موظف است که پیش از شروع کار، موضوع قرارداد را ، به نفع کارفرما نزد مؤسسات بیمه که مورد قبول کارفرما باشد، بیمه نموده و بیمه نامه ها را به کارفرما تسلیم کند. بیمه نامه ها باید تا تاریخ پایان قرارداد اعتبار داشته باشد . (مانند بیمه مسئولیت مدنی ، بیمه حوادث و ...)
- ۴۱-۹- پیمانکار موظف به توزیع غذا در بسته بندی طبق ماده ۲۳-۹ و در محل آشپزخانه سایت می باشد .
- ۴۲-۹- چنانچه هرگونه تخلف و حادثه ای از طرف پرسنل تحت امر پیمانکار به صورت مختلف اعم از حقوقی یا جزایی در رابطه با انجام موضوع قرارداد رخ دهد وظیفه پاسخگویی به مراجع ذی صلاح قانونی و قضایی و احیاناً جبران خسارات بر عهده پیمانکار می باشد. پیمانکار در چنین شرایطی حق ندارد وظایف محوله را معطل گذارد و باید به هر نحو ممکن کار تعهد شده را انجام دهد.
- ۴۳-۹- مابین کارفرما و پرسنل پیمانکار هیچگونه رابطه استخدامی وجود ندارد و پرداخت دستمزد کارگران ، عیدی ، سنوات و حق بیمه آنان و انجام تسویه حساب های قانونی و... در زمان اشتغال یا در زمان فسخ یا لغو یا اتمام قرارداد بر عهده پیمانکار است و پاسخگویی به هرگونه دعوا در هر یک از مراجع قانونی با پیمانکار می باشد.

پیمانکار	کارفرما
	شرکت پویش معادن ذوب آهن
	قدیرعلی شفیع زاده مدیر عامل
	جواد معروفی عضو هیئت مدیره

شماره قرارداد:	
صفحه: ۱۰ از ۲۱	نام پیمانکار: ****
موضوع: قرارداد تهیه مواد، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک	

۴۴-۹- مسئولیت حوادث بدنی و جزایی ناشی از عدم رعایت مقررات ایمنی و حفاظتی پرسنل پیمانکار یا هر گونه حادثه ای در داخل و یا خارج از کارگاه که منجر به نقص عضو یا فوت کارگر شود به عهده و هزینه پیمانکار است و کارفرما هیچ گونه تعهد و مسئولیتی ندارد.

۴۵-۹- پیمانکار توانایی مالی لازم جهت پرداخت حقوق کارکنان خود را بمدت دو ماه دارا میباشد و پیمانکار متعهد به پرداخت حقوق و مطالبات پرسنل خود بوده و در این خصوص کارفرما هیچ گونه مسئولیتی نخواهد داشت.

۴۶-۹- در صورتیکه در اثر فعل یا ترک فعل پیمانکار و کارکنان وی اجناس کارفرما صدمه ببیند، پیمانکار مسئول جبران آن بر اساس نظر دستگاه نظارت خواهد بود و حق هیچ گونه اعتراضی در خصوص هزینه جبران خسارت ندارد.

۴۷-۹- پیمانکار متعهد است اصل محرمانگی را در خصوص این قرارداد و اطلاعات کارفرما رعایت نماید.

۴۸-۹- پیمانکار موظف است به محض وقوع حادثه، کلیه اقدامات و پیگیری های انجام شده را به مراجع قانونی و کارفرما منعکس کند.

ماده ۱۰- تعهدات کارفرما:

۱-۱۰- کارفرما موظف است هماهنگی های لازم جهت مجوز ورود کارکنان و تجهیزات پیمانکار را انجام دهد.

۲-۱۰- کارفرما موظف است برنامه غذا را به صورت هفتگی به پیمانکار اعلام نماید و در صورت تغییر حداقل ظرف مدت ۲۴ ساعت قبل به پیمانکار اطلاع دهد.

۳-۱۰- پرداخت بهای موضوع قرارداد بر اساس صورت وضعیت تنظیم شده و تأیید شده توسط کارفرما، پس از کسورات قانونی در وجه پیمانکار پرداخت می گردد.

۴-۱۰- کارفرما موارد ذیل را طبق صورتجلسه با حضور نمایندگان طرفین به پیمانکار تحویل می نماید.

الف: دو انبار مواد غذایی ۲۰ متری

ب: مخزن گاز مایع سه تنی ، یک عدد

ج: سردخانه زیر صفر درجه

ماده ۱۱- کاهش یا افزایش حجم قرارداد:

پیمانکار	کارفرما
	شرکت پویش معادن ذوب آهن
	قدیرعلی شفیع زاده
	مدیر عامل
	جواد معروفی
	عضو هیئت مدیره

شماره قرارداد:	
نام پیمانکار: *****	صفحه: ۱۱ از ۲۱
موضوع: قرارداد تهیه مواد، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک	

کارفرما می تواند در طول مدت قرارداد تا میزان ۲۵٪ حجم موضوع قرارداد را کسر و به آن اضافه نماید و در اینصورت با ابلاغ کارفرما، پیمانکار ملزم به اجرای آن بر اساس قیمت های قرارداد خواهد بود و نمی تواند در مورد کسر یا اضافه شدن مقدار مزبور بعنوان خسارت یا هرگونه دیگر پرداخت مبلغی را علاوه بر بهای تعیین شده در این قرارداد مطالبه نماید. اگر در چارچوب موضوع قرارداد، کارهایی به پیمانکار ابلاغ شود که برای آنها قیمت و مقدار در قرارداد پیش بینی نشده است، پیمانکار باید بی درنگ پس از دریافت ابلاغ دستگاه نظارت، قیمت پیشنهادی خود را برای اجرای کارهای یاد شده، همراه با تجزیه قیمت، به دستگاه نظارت تسلیم کند. قیمتی که با توافق پیمانکار و دستگاه نظارت تعیین شود و به تصویب کارفرما برسد، ملاک پرداخت است.

ماده ۱۲ - جرائم، تعلل و خسارت:

۱۲-۱- در صورت تغییر برنامه غذایی بر خلاف برنامه غذایی اعلام شده توسط پیمانکار، ۳۰ درصد از صورت وضعیت همان روز پیمانکار از مطالبات و یا تضامین پیمانکار به عنوان جریمه کسر می گردد.

۱۲-۲- در صورتیکه کیفیت و کمیت از حد نصاب غذا تغییر یافت و پرسنل کارفرما اعلام نارضایتی کردند در مرحله اول ۲۰ درصد از صورت وضعیت غذای روز اعلامی و در مرحله دوم ۳۰ درصد از صورت وضعیت غذای روز اعلامی کسر و در مرحله سوم همکاری با پیمانکار قطع می گردد.

۱۲-۳- در صورت نارضایتی دستگاه نظارت از کیفیت غذا پیمانکار موظف است همان غذا را از آشپزخانه مورد تایید دستگاه نظارت تهیه نماید.

۱۲-۴- در صورت مشاهده هرگونه جانور موزی چه در محیط آشپزخانه چه در غذای توزیع شده، نصف مبلغ غذای توزیع شده از صورت وضعیت به عنوان جریمه کسر می گردد.

۱۲-۵- در صورت مشاهده هرگونه جسم خارجی، سنگ ریزه و... در غذای طبخ شده، نصف مبلغ غذای توزیع شده از صورت وضعیت به عنوان جریمه کسر می گردد.

۱۲-۶- چنانچه پیمانکار نتواند ۲ روز متوالی و یا ۶ روز متوالی، موضوع قرارداد را به طور کامل تأمین نماید کارفرما می تواند علاوه بر کسر خسارت به ۵۰ درصد (صورت وضعیت ماهانه) قرارداد را فسخ و تضمین انجام تعهدات را به نفع خود ضبط نماید.

۱۲-۷- چنانچه در اثر قصور پیمانکار، تعدادی از پرسنل کارفرما دچار مسمومیت غذایی گردند، پیمانکار موظف به جبران هزینه درمان و خسارت وارده می باشد و کارفرما از پرداخت بهای مربوط به غذای آن وعده از کارکنان مذکور خودداری نموده و علاوه بر آن میانگین همان مبلغ را به عنوان جریمه از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد کرد.

پیمانکار	کارفرما
	شرکت پویش معادن ذوب آهن
	قدیرعلی شفیع زاده مدیر عامل
	جواد معروفی عضو هیئت مدیره

شماره قرارداد:	
صفحه : ۱۲ از ۲۱	نام پیمانکار : *****
موضوع : قرارداد تهیه مواد ، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک	

۸-۱۲- چنانچه بر اثر ترک فعل پیمانکار و یا کارکنانش به کارگاه و یا تجهیزات و لوازم و مصالح و ... خسارتی وارد شود ، خسارت وارد شده به تشخیص کارفرما ، مستقیماً از مطالبات و یا محل تضامین پیمانکار کسر خواهد شد .

۹-۱۲- چنانچه زمان تهیه و توزیع غذا به تأخیر بیفتد و توزیع غذا در ساعات اعلام شده انجام نگیرد ، معادل ۲۰ درصد از صورت وضعیت همان وعده از پیمانکار کسر می گردد . (ظهر ساعت ۱۲ و شب ساعت ۱۹)

۱۰-۱۲- درج حق مطالبه خسارت و جرائم در این ماده بدل از اصل تعهد نیست و متعهد را از انجام تعهداتش بری نمی سازد .

ماده ۱۳ - ممنوعیت واگذاری به غیر :

پیمانکار تحت هیچ عنوان حق واگذاری یا انتقال قرارداد را جزاً یا کلاً تحت عنوان و کالت ، نمایندگی و غیره به غیر ندارد و در صورت تخلف کارفرما حق خواهد داشت بدون طی تشریفات قضایی قرارداد را فسخ و تضامین را به نفع خود ضبط و برداشت نماید و بهر حال واگذاری ، رافع تعهدات پیمانکار بر طبق مفاد قرارداد نخواهد بود.

ماده ۱۴- فورس ماژور :

منظور از عبارت فورس ماژور در قرارداد ، حوادث و اتفاقات غیر قابل پیش بینی ، غیر قابل احتراز ، غیر قابل رفع و غیر قابل کنترل که مستقل بوده و خارج از اراده و عمل طرفین باشد و در طول مدت قرارداد حادث شده باشد و تأثیر مستقیم و موثر بر تعهدات و مسئولیت های طرفین قرارداد داشته باشد ؛ به گونه ای که مانع انجام هر یک و یا تمام تعهدات قرارداد به صورت کلی یا جزئی گردد . مانعیت ناشی از شرایط فورس ماژور در انجام بخشی از تعهدات قرارداد نبایستی موجبی برای عدم انجام دیگر تعهدات قراردادی گردد . طرفی از قرارداد که به دلیل فورس ماژور از انجام تعهدات و مسئولیت های قراردادی بازمانده ، باید فوراً به طرف مقابل اعلام نماید و تمامی اقداماتی را که منطقیاً برای برطرف کردن آن مانع ممکن است ، انجام دهد و به مجرد برطرف شدن مانع ، اجرای قرارداد را آغاز نماید . در صورتی که عدم اجرای ایفای تعهدات مقرر در قرارداد از سوی هر یک از طرفین قرارداد ، ناشی از فورس ماژور باشد ، این موضوع به طرف مقابل این حق را نمی دهد که علیه او ادعا کند یا او را ناقض قرارداد محسوب کند . تشخیص تحقق مصادیق فورس ماژور با کارفرماست . بر این مبنا اگر پیمانکار مدعی تحقق فورس ماژور باشد بایستی مراتب را جهت بررسی کتبا به کارفرما اعلام نماید ؛ بدیهی است صرف ادعای تحقق فورس ماژور از سوی پیمانکار رافع مسئولیت های وی نبوده و نمی تواند مستندی برای توقف یک طرفه انجام تعهد از سوی پیمانکار باشد ، مگر اینکه کارفرما به صورت کتبی شرایط فورس ماژور را تأیید نماید . صرف دشواری اجرای تعهد ، برای تحقق فورس ماژور کافی نیست ، حتی در موردی که به علت تغییر وضعیت اقتصادی ، اجرای تعهد سنگین و پرخرج باشد ، فورس ماژور صادق نیست .

ماده ۱۵- حل اختلاف:

پیمانکار	کارفرما
	شرکت پویش معادن ذوب آهن
	قدیرعلی شفیع زاده
	مدیر عامل
	جواد معروفی
	عضو هیئت مدیره

شماره قرارداد:	
صفحه : ۱۳ از ۲۱	نام پیمانکار : *****
موضوع : قرارداد تهیه مواد ، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک	

هر گونه اختلافی راجع به اعتبار قرارداد ، فسخ و یا خاتمه ی قرارداد ، تفسیر مفاد قرارداد و نیز دیگر اختلافات ناشی از قرارداد در مرحله اول از طریق مذاکره و در صورت عدم حصول توافق از طریق مراجعه به مراجع ذیصلاح حل و فصل خواهد شد.

ماده ۱۶- اقامتگاه قانونی :

تمامی اطلاعاتی ها ، ابلاغیه ها ، مکاتبات ، مدارک ، دستورات ، درخواست ها یا سایر ارتباطات در رابطه با این قرارداد بین طرفین می بایست به طور کتبی صورت پذیرد و در صورت ارسال به آدرس های ذیل به درستی ابلاغ شده محسوب می گردد .

به پیمانکار :

آدرس :

تلفکس :

ایمیل :

به کارفرما :

آدرس : اصفهان- محله باغ زرشک- خیابان خورشید -بلوار بوستان ملت -پلاک ۷۴- طبقه دوم - واحد ۴ کد پستی ۸۱۷۳۶۳۳۴۹۷

فکس : ۰۳۱۳۶۲۴۱۳۴۶ داخلی ۱۱۱

تاریخ هر اطلاعاتی ، دستور ، درخواست یا سایر ارتباطات ارسال شده ، تاریخ دریافت در دفتر مکاتبه شونده یا اعلام تاریخ دریافت توسط خود مکاتبه شونده (هر کدام زودتر باشد) خواهد بود . هر اطلاعاتی ، دستور ، درخواست یا سایر ارتباطات طبق بند فوق در زمان های ذیل دریافت شده محسوب می گردد :

الف - در صورت ارسال دستی ، در زمان تحویل به هر یک از طرف ها

ب- در صورت ارسال از طریق پست سفارشی ، در تاریخ رسید یا ثبت دریافت

ج- در صورت ارسال با فکس ، در زمان ثبت شده در گزارش انتقال فکس دستگاه ارسال کننده که نشان دهنده ی دریافت کامل فکس توسط شماره ی فکس دریافت کننده می باشد .

پیمانکار	کارفرما
	شرکت پویش معادن ذوب آهن
	قدیرعلی شفیعی زاده
	مدیر عامل
	جواد معروفی
	عضو هیئت مدیره

دفتر مرکزی : اصفهان، محله باغ زرشک، خیابان خورشید - بلوار بوستان ملت - ساختمان شماره ۱۶۸- پلاک ۷۴- طبقه دوم - واحد ۴

تلفن: ۰۳۱۹۱۰۸۸۹۱۰

شناسه ملی: ۱۴۰۰۴۲۷۴۰۸۰

شماره قرارداد:	
صفحه: ۱۴ از ۲۱	نام پیمانکار: *****
موضوع: قرارداد تهیه مواد، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک	

اقامتگاه قانونی طرفین همان است که در ماده فوق ذکر گردیده و طرفین متعهد می شوند در صورت تغییر نشانی، مراتب را در اسرع وقت کتبا به طرف مقابل اعلام نمایند و در صورت عدم اطلاع، هر گونه مکاتبات و ابلاغیه ها که به نشانی و آدرس ارائه شده ارسال می گردد، ابلاغ شده محسوب خواهد شد. تاریخ مندرج در رسید دریافت، تاریخ ابلاغ قلمداد خواهد شد.

ماده ۱۷- فسخ قرارداد:

الف) کارفرما میتواند در شرایط زیر با یک اخطار کتبی ۱۰ روزه، به تشخیص خود قرارداد را بدون تشریفات قضایی فسخ نماید:

۱-۱۷- تأخیر در شروع عملیات موضوع قرارداد

۲-۱۷- تأخیر در انجام هر یک از کارهای ارجاع شده به پیمانکار اعم از شروع به کار پس از رفع وضعیت قهری و ابلاغ شروع کار از سوی کارفرما

۳-۱۷- بدون سرپرست گذاشتن کار یا تعطیل کردن کار، بدون هماهنگی کارفرما

۴-۱۷- عدم انجام دستور دستگاه نظارت برای اصلاح کارهای انجام شده معیوب

۵-۱۷- انحلال شرکت پیمانکار

۶-۱۷- ورشکستگی پیمانکار یا توقیف وی (مدیران شرکت) از سوی محاکم قضایی

۷-۱۷- هرگاه ثابت شود که پیمانکار برای تحصیل قرارداد یا اجرای آن به عوامل کارفرما حق العمل، پاداش یا هدایائی داده و آنها یا واسطه های آن ها را در منافع خود سهیم کرده است.

۸-۱۷- در صورتیکه بر کارفرما معلوم شود که پیمانکار توانایی مالی و عوامل فنی و عملی لازم برای انجام موضوع قرارداد را ندارد.

۹-۱۷- کسری غذای روزانه نسبت به تعداد غذای مقرر بیش از ۲ بار متوالی یا ۶ بار متناوب

۱۰-۱۷- در صورت فسخ قرارداد با کارفرمای اصلی

ب) در صورت احراز موارد زیر، کارفرما قرارداد را فسخ می کند.

۱- واگذاری قرارداد به شخص ثالث

تبصره ۵: کارفرما می تواند بدون هر گونه تشریفات دیگر، پس از اخطار کتبی ۱۰ روزه به پیمانکار (بجز در موارد مذکور در بند ب که بدون اخطار کتبی قرارداد فسخ می گردد) و عدم اقدام از جانب وی برای جبران وضع موجود ظرف مهلت مذکور، قرارداد را فسخ نموده و خسارات وارده را از محل تضامین، سپرده، مطالبات و یا هر محل دیگری که صلاح بداند کسر و وصول نماید.

پیمانکار	کارفرما
	شرکت پویش معادن ذوب آهن
	قدیرعلی شفیع زاده مدیر عامل
	جواد معروفی عضو هیئت مدیره



موضوع: قرارداد تهیه مواد، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک

این قرارداد در سه نسخه ، ۱۸ ماده تهیه و تنظیم گردید که تمام صفحات توسط طرفین امضاء و همگی دارای ارزش و اعتبار یکسان بوده و در حکم واحد می باشند یک نسخه از قرارداد به پیمانکار تسلیم گردید.

قدير علي شفيح زاده مدبر عامل كارفرما شرکت پويش معادن ذوب آهن جواد معروفی عضو هیئت مدیره

شناسه ملی: ۱۴۰۰۴۲۷۴۰۸۰ تلفن: ۰۳۱۹۱۰۸۸۹۱۰

									شماره قرارداد:
نام پیمانکار: *****									صفحه: ۱۶ از ۲۱
موضوع: قرارداد تهیه مواد، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک									

پیوست شماره ۱

روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه

پیمانکار	کارفرما شرکت پویش معادن ذوب آهن قدیرعلی شفیعی زاده مدیر عامل جواد معروفی عضو هیئت مدیره
----------	--

دفتر مرکزی: اصفهان، محله باغ زرشک، خیابان خورشید - بلوار بوستان ملت - ساختمان شماره ۱۶۸ - پلاک ۷۴ - طبقه دوم - واحد ۴

تلفن: ۰۳۱۹۱۰۸۸۹۱۰

شناسه ملی: ۱۴۰۰۴۲۷۴۰۸۰

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	 پویش معادن ذوب آهن
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

تهیه و تصویب مدارک				
تهیه کنندگان	نام و نام خانوادگی	سمت	تاریخ	امضاء
تایید کننده ۱	شهاب الدین کامکار	سرپرست HSEE		
تصویب کننده	مسعود فتوت	مدیریت معدن		
نکات مهم : این سند تحت پوشش کنترل مدارک سیستم مدیریت کیفیت شرکت پویش معادن ذوب آهن می باشد و هرگونه کپی و یا تکثیر آن به هر طریق و توسط هر فرد برون و درون سازمانی مجاز نبوده و منوط به اخذ مجوز از شرکت می باشد.				
تاریخچه تغییرات مدرک				
شماره بازنگری	تاریخ بازنگری	صفحات تغییر یافته	شرح تغییرات	
توزیع نسخ :				
محل الصاق مهر:				

مقدمه:

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

به منظور دستیابی به محیط سالم و بدور از هرگونه آلودگی، نظارت بر اجرای قوانین و مقررات بهداشتی امری ضروری می باشد. بر این اساس ضرورت نظارت بر رعایت الزامات و استانداردهای بهداشتی در اماکن تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی به منظور پیشگیری از انتقال بیماری های مصری و قابل انتقال از طریق مواد غذایی بر هیچ کس پوشیده نیست، از روشهای ساده و قابل اطمینان به منظور نظارت بر عملکرد بهداشتی اماکن مربوطه استفاده از چک لیست ها و پایش مداوم این اماکن می باشد. چک لیست ها می تواند ساده ترین راه تشخیص مخاطرات و ارزیابی آنها باشند، لذا چک لیستهای حاضر به عنوان راهنمای مرجع جهت بررسی کامل مستندات مرتبط با وضعیت بهداشتی آشپزخانه تدوین شده است.

اهداف:

-تدوین چک لیست های مناسب به منظور شناسایی نواقص و ارزیابی بهداشتی آشپزخانه

-تعیین شاخص های ارزیابی بهداشتی آشپزخانه

-ایجاد رویه منظم به منظور نظارت بر وضعیت بهداشتی آشپزخانه

-انجام اقدامات اصلاحی مناسب و به موقع

دامنه کاربرد :

مقررات و الزامات قید شده در این دستورالعمل در پایش کلیه اماکن مربوط به تهیه، آماده سازی و توزیع مواد غذایی در سطح شرکت پویش معادن ذوب آهن با توجه به مسئولیتها و اختیارات تعریف شده، لازم الاجرا خواهد بود.

تعاریف و اصلاحات:

بهداشت فردی: رعایت دستورات و عادات بهداشتی و دوری جستن از رفتارها و عادات غیر بهداشتی که باعث می شود، فرد در معرض عوامل و شرایط بیماری زا قرار نگرفته و به بیماری ناشی از آن ها مبتلا نشود

بهداشت مواد غذایی: رعایت کلیه موازین بهداشتی در تمامی مراحل تولید، فرآوری، نگهداری، حمل و نقل و عرضه می باشد تا ماده غذایی سالم و با کیفیت مطلوب به دست مصرف کنندگان برسد.

مواد غذایی بالقوه خطرناک (کنترل زمان/ دما برای حفظ ایمنی مواد غذایی): مواد غذایی که برای حفظ ایمنی و جلوگیری از رشد میکروارگانیسم ها و تولید سم ناشی از آن ها نیاز به کنترل زمان و دما دارند. این مواد مشتمل است بر موادی که در تمام یا بخشی از آن شیر یا محصولات لبنی، تخم مرغ، گوشت، مرغ، ماهی، یا هر یک از مواد تشکیل دهنده دیگر که قادر به حمایت از رشد میکروارگانیسم های بیماری زا یا مولد سم باشند وجود دارد. غذاهایی که pH آن ۴/۶ یا پایین تر و دارای

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

فعالیت آبی ۰/۸۵ یا کمتر هستند مشمول این دسته از مواد غذایی نمی شوند.

بهداشت ساختمان: ویژگی های کمی و کیفی که تحت آن شرایط، نیازهای جسمی و روحی ساکنین در آن تامین گردد و نیز از بروز و انتقال بیماریهای واگیر و غیرواگیر، ایجاد سوانح و حوادث ناگوار، جلوگیری شود

مواد غذایی آماده مصرف: مواد غذایی که بعد از تهیه و آماده سازی هیچ گونه فرایند اضافی دیگری (نظیر طبخ، شستشو، حرارت، سرمایش) به منظور دستیابی به ایمنی بیشتر مواد غذایی بر روی آن انجام نمی گردد و آماده خوردن است.

دست اندر کار مواد غذایی: هر شخصی که به طور مستقیم با مواد غذایی بسته بندی نشده، تجهیزات، ظروف، لوازم یا سطوح در تماس مستقیم با مواد غذایی آماده مصرف ارتباط دارد.

مسئولیت ها:

مسئولیت حسن اجرای این دستور العمل وثبت مستندات و انجام اقدامات اصلاحی در آشپزخانه بر عهده پیمانکار طرف قرارداد می باشد.

مسئولیت نظارت بر حسن اجرای این دستور العمل، و نگهداری مستندات و انجام ارزیابی و همچنین برنامه ریزی جهت انجام اقدامات اصلاحی در آشپزخانه بر عهده واحد HSEE می باشد.

الزامات پیمانکار:

۱. بهداشت فردی کارکنان

- ۱-۱- همه کارکنان مشمول اعم از دائم، موقت، پاره وقت و فصلی یا افرادی که تازه استخدام شده اند قبل از شروع به کار باید کارت بهداشت و نیز گواهی نامه معتبر پایان دوره آموزشی آموزشگاه بهداشت اصناف را دریافت نمایند.
- ۱-۲- چنانچه همه کارکنان مشمول دارای کارت بهداشت یا گواهی نامه معتبر پایان دوره آموزشی نباشند به عنوان نقص بهداشتی تلقی می گردد.
- تبصره: اشخاصی مانند صندوق دار، باغبان، نگهبان، راننده و نظایر آن که با مواد غذایی ارتباط مستقیم ندارند از شمول بند ۱-۱ مستثنی هستند.
- ۱-۳- به همراه داشتن کارت بهداشت معتبر و گواهینامه معتبر آموزشگاه بهداشت اصناف در همه زمان های فعالیت برای همه کارکنان مشمول الزامی است.
- ۱-۴- کارت بهداشتی و گواهینامه دوره آموزشی صادره باید دارای کد رهگیری معتبر در سامانه باشد.
- ۱-۵- ضوابط صدور کارت بهداشت و گواهینامه دوره آموزشی و مدت اعتبار آن باید مطابق دستورعمل وزارت باشد. کارکنان موظف هستند پس از انقضای مدت اعتبار نسبت به تمدید آن اقدام نمایند.

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

۱-۶- کارکنان دست اندر کار مواد غذایی چنانچه مبتلا به یک بیماری مسری باشند فقط پس از درمان و رفع علائم و با گواهی سلامت از پزشک می توانند مشغول به کار شوند.

۱-۷- کارکنان دست اندر کار مواد غذایی در صورتی که مبتلا به بیماری هایی با علائمی نظیر عطسه، سرفه، یا آب ریزش بینی مزمن گردند، به گونه ای که باعث تخلیه ترشحات از چشم، بینی یا دهان شود، نباید در معرض تماس مستقیم با افراد حساس (نظیر بیماران، کودکان، سالمندان) یا مواد غذایی، تجهیزات تمیز، ظروف یا سطوحی که به طور مستقیم با مواد غذایی در ارتباط است قرار گیرند.

۱-۸- چنانچه در کارکنان دست اندر کار مواد غذایی علائم زیر مشاهده گردد باید اقدامات احتیاطی در نظر گرفته شود:

* اسهال و استفراغ: توقف کار و ترک محیط کار تا ۲۴ ساعت پس از پایان علائم.

* زردی: توقف کار و برای شروع مجدد کار نیاز به گواهی سلامت از پزشک می باشد.

* تب و گلودرد: برای فرد مورد نظر محدودیت کار با مواد غذایی در نظر گرفته شود به نحوی که ارتباط مستقیم با مواد غذایی یا سطوحی که مواد غذایی با آن در ارتباط است متوقف گردد و برای شروع مجدد کار نیاز به گواهی سلامت از پزشک می باشد.

* جوش، زخم باز یا سوختگی بر روی دست و مچ ها: چنانچه بر روی دست سوختگی، ضایعات چرکین مانند جوش یا زخم وجود دارد که امکان پوشش کامل آن با دستکش نیست کار متوقف گردد

۲. لباس و وسایل حفاظت فردی کارکنان

۲-۱- کارکنان دست اندر کار مواد غذایی هنگام کار باید از روپوش تمیز با رنگ روشن (غیر تیره) متناسب با نوع کار استفاده نمایند.

۲-۲- روپوش کار باید بدون لک و پارگی باشد و به طور منظم شسته شود.

۲-۳- لباس کار سایر کارکنان باید تمیز و بدون لک و پارگی باشد (استفاده از لباس های سنتی و معمولی در سایر کارکنان بلامانع است).

۲-۴- استفاده از کلاه در کارکنان دست اندر کار مواد غذایی الزامی است.

۲-۵- در صورتی که احتمال آلودگی با خون یا سایر آلودگی ها وجود دارد مانند (تمیز کردن و خرد کردن گوشت و امثال آن در گوشت فروشی ها) باید از پیش بند ضد آب و چکمه استفاده گردد.

۲-۶- کارکنان دست اندر کار مواد غذایی موظف هستند پس از تغییر فعالیت یا اتمام کار لباس کار خود را تعویض نمایند.

۲-۷- کارکنان دست اندر کار مواد غذایی باید هنگام توقف فعالیت و در زمان استراحت یا استفاده از توالت روپوش خود را تعویض نمایند.

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

- ۸-۲- موی سر کارکنان دست اندرکار مواد غذایی ترجیحاً کوتاه باشد، در غیر اینصورت باید موها در پشت سر بسته و کاملاً در زیر کلاه پوشیده گردد همچنین موها باید به طور مرتب شسته شود.
- ۹-۲- کارکنان در صورت استحمام در محل کار موظف به داشتن وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی می‌باشند.
- ۱۰-۲- کارکنان باید دارای محل مشخص برای نگهداری وسایل شخصی باشند.
- ۱۱-۲- تماس مستقیم دست با مواد غذایی آماده مصرف مجاز نمی‌باشد و در صورت لزوم باید از وسایل مناسب نظیر دستکش یکبار مصرف، انبرک، کاردک، قاشق و وسایل توزیع مواد غذایی استفاده گردد.

***در صورتی که در کارکنان دست اندر کار مواد غذایی از دستکش یکبار مصرف استفاده می‌گردد رعایت موارد زیر

الزامی است:

- ۱-۱۲-۲- قبل از پوشیدن دستکش و بعد از تعویض دستکش دست‌ها با آب و صابون شسته شود.
- ۲-۱۲-۲- از دستکش برای یک فعالیت استفاده گردد و هنگام تغییر فعالیت دستکش‌ها تعویض گردد
- ۳-۱۲-۲- بین تماس دست با مواد خام و پخته دستکش‌ها تعویض گردد.
- ۴-۱۲-۲- هنگام آلودگی، دستکش‌های یکبار مصرف تعویض گردد و از شستشو و استفاده مجدد از دستکش خودداری گردد.

۳. رفتار بهداشتی کارکنان

- ۱-۳- خوردن و آشامیدن در محل آماده سازی مواد غذایی یا سطوحی که مواد غذایی به طور مستقیم با آن در ارتباط است ممنوع می‌باشد.
- ۲-۳- کارکنان باید از عطسه، سرفه و نیز فوت کردن بر روی مواد غذایی که بدون پوشش است یا سطوحی که به طور مستقیم با مواد غذایی در ارتباط است خودداری نمایند و هنگام عطسه و سرفه از دستمال استفاده نمایند.
- ۳-۳- کارکنان باید از ریختن آب دهان و بینی در محیط کار خودداری کرده و اخلاط بینی و سینه را با دستمال کاغذی گرفته در سطل آشغال سرپوش دار بریزند.
- ۴-۳- مصرف سیگار، قلیان و نیز آماده سازی آن در کلیه مراکز ممنوع می‌باشد.
- ۵-۳- کارکنان دست اندرکار مواد غذایی در حین کار شخصاً حق دریافت بهای کالای فروخته شده از مشتری را ندارند.
- ۶-۳- استفاده از لاک، ناخن مصنوعی در کارکنان دست اندرکار مواد غذایی ممنوع می‌باشد.
- ۷-۳- کارکنان دست اندرکار مواد غذایی باید همواره ناخن‌های خود را کوتاه کنند تا از تجمع آلودگی در زیر آن‌ها جلوگیری گردد.

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

۳-۸- استفاده از جواهرات و زیورآلات در کارکنان دست اندرکار مواد غذایی ممنوع است، ولی حلقه ساده ازدواج مستثنی می باشد.

۳-۹- در کارکنان دست اندرکار مواد غذایی در صورتی که محل های قابل رویت بدن از جمله دست و آرنج دارای بریدگی یا زخم باشد باید با یک باند ضد آب کاملاً پوشیده شود و نوار زخم یا باند به رنگ روشن باشد به طوری که اگر در حین کار از دست خارج گردد کاملاً قابل رویت باشد.

۳-۱۰- در صورتی که در کارکنان دست اندرکار مواد غذایی زخم یا بریدگی بر روی دست یا مچ باشد باید با یک نوار یا باند ضد آب کاملاً پوشیده شود و از دستکش یکبار مصرف استفاده گردد.

۳-۱۱- در صورتی که در کارکنان دست اندر کار مواد غذایی بر روی دست بریدگی، سوختگی، تاول یا جوش های چرکین وجود دارد و امکان پوشیدن کامل آن وجود ندارد باید کار در قسمت تهیه، حمل و نقل و سرو کردن و نیز سطحی که مواد غذایی به طور مستقیم با آن در ارتباط است متوقف گردد.

۳-۱۲- توصیه می گردد کارکنان دست اندر کار مواد غذایی هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.
 ۳-۱۳- به منظور رعایت و حفظ بهداشت چشم کارکنان باید از خیره شدن به نور خورشید، نورافکن و سایر منابع قوی نور خودداری کرده، همچنین برای مدت طولانی به کار مشخصی خیره نشده و در موارد ضروری از عینک استفاده کنند.

۳-۱۴- ورود افراد متفرقه به محل تهیه، آماده سازی و حمل مواد غذایی ممنوع می باشد.
 تبصره: حضور بازرس، مدیر، مالک یا متصدی با رعایت موازین بهداشتی بلامانع است.

۴. شستشوی دست ها در کارکنان

۴-۱- کارکنان باید در موارد زیر دست ها را مطابق راهنمای شستشوی دست با آب و صابون مایع بشویند:

۴-۱-۱- هنگام رویت آلودگی بر روی دست.

۴-۱-۲- پس از دست زدن به تجهیزات یا ظروف کثیف.

۴-۱-۳- قبل از شروع کار.

۴-۱-۴- بعد از دست زدن به مواد غذایی خام از قبیل گوشت، سبزیجات و امثال آن

۴-۱-۵- بین کار کردن با مواد غذایی خام و کار کردن با مواد غذایی آماده مصرف.

۴-۱-۶- در طی آماده سازی مواد غذایی (در صورت وقفه و انجام فعالیت دیگر نظیر پاک کردن سطوح و تماس با آلودگی).

۴-۱-۷- بعد از خوردن و آشامیدن.

۴-۱-۸- پس از استفاده از توالت.

۴-۱-۹- بعد از عطسه و سرفه و استفاده از دستمال یکبار مصرف.

۴-۱-۱۰- پس از دست زدن به بینی، گوش، دهان، موها و یا سایر قسمت های بدن.

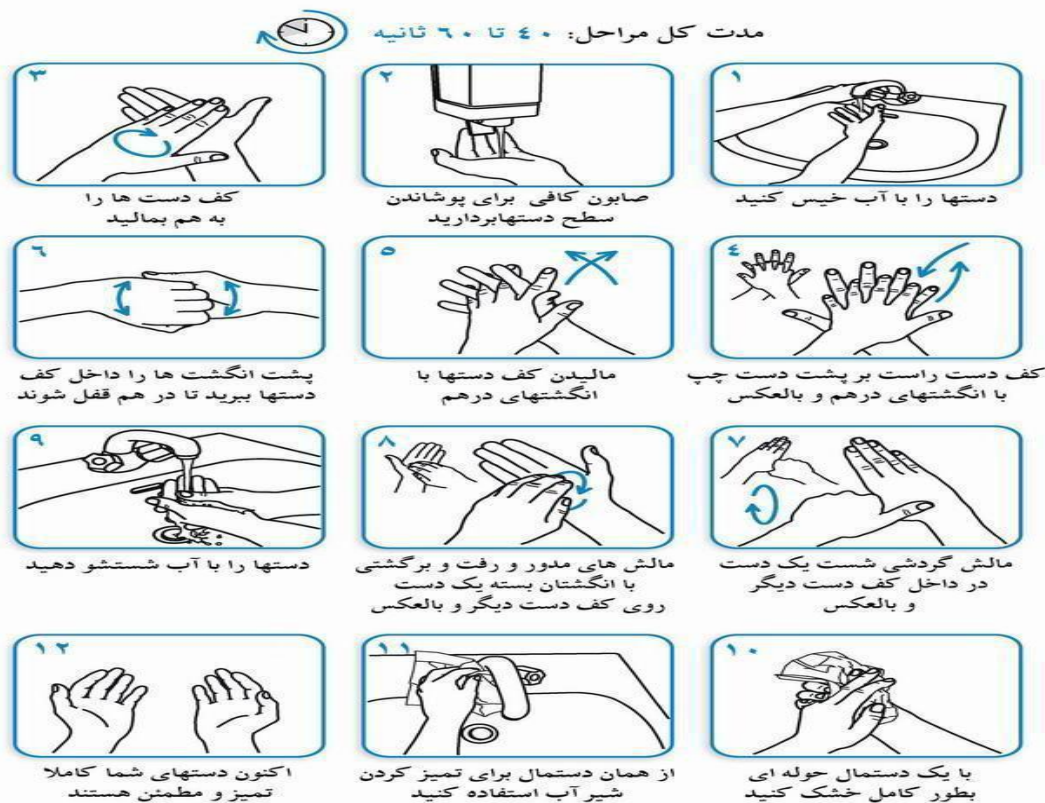
۴-۱-۱۱- بعد از استراحت، مصرف سیگار، قلیان و موارد مشابه.

۴-۱-۱۲- بعد از حمل پسماند.

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	 پویش معادن خوب آهن
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

- ۴-۱-۱۳- قبل از پوشیدن دستکش و هنگام تعویض دستکش ها.
- ۴-۱-۱۴- در کارکنان دست اندرکار مواد غذایی نباید استفاده از محلول های ضد عفونی کننده با پایه الکلی جایگزین شستشوی دست ها گردد.
- ۴-۱-۱۵- در کارکنان دست اندرکار مواد غذایی چنانچه پس از شستشوی دست از محلول های ضد عفونی کننده با پایه الکلی استفاده می گردد نباید دست به طور مستقیم با مواد غذایی و یا سطوحی که به طور مستقیم با مواد غذایی در ارتباط است تماس داشته باشد و باید از دستکش استفاده گردد.
- ۵- راهنمای شستشوی دست ها:
- ۵-۱- شستشوی دست ها باید مطابق دستورعمل و مطابق مراحل ذیل انجام گردد:

چطور دست ها را بشوئیم؟



۵-۲- چنانچه پروتز و یا اجزای مصنوعی در دست یا مچ ها وجود دارد باید کاملاً شسته شو

۵-۳- شستشوی دست باید در سینک های مخصوص که برای شستشوی دست ها تعبیه شده است انجام گردد.

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

۵-۴- روش شستشوی دست باید به صورت مصور در محل نصب گردد. استفاده از سایر روش های اطلاع رسانی نیز بلامانع است.

۶. استعمال دخانیات:

۶-۱- عرضه یا استعمال دخانیات در آشپزخانه اکیدا ممنوع می باشد.

۶-۲- ممنوعیت استعمال دخانیات باید با ابزار و تابلوهای مناسب، در محل مناسب و در معرض دید عموم نصب گردد.

۷. ویژگی های مواد غذایی

۷-۱- باید سطح بسته بندی مواد خوردنی و آشامیدنی پس از دریافت و خریداری و قبل از استفاده یا ذخیره سازی کاملاً تمیز گردد.

۷-۲- استفاده از مواد خوردنی و آشامیدنی با بسته بندی معیوب یا آلوده مجاز نمی باشد.

۷-۳- تغییر یا مخدوش نمودن تاریخ تولید، انقضاء و سایر مندرجات نشانه گذاری مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی شده ممنوع می باشد.

۷-۴- مواد مورد استفاده برای بسته بندی مواد غذایی باید از جنس مورد تایید و مخصوص مواد غذایی (Food (Grad باشد.

۷-۵- مواد تشکیل دهنده مواد غذایی بسته بندی شده باید با ترکیبات تشکیل دهنده که بر روی بسته بندی آن ماده غذایی درج شده است مطابقت داشته باشد و وجود هر ماده دیگری در آن به عنوان تلقب محسوب می گردد.

۷-۶- همه مواد غذایی از منابع معتبر و مجاز تهیه گردد.

۷-۷- مواد غذایی باید فاقد رنگ غیر طبیعی، بوی نامطبوع، کپک زدگی، آفت و حشرات باشد

۷-۸- مواد غذایی آماده مصرف باید از مواد غذایی خام و شسته نشده جدا نگهداری گردد.

۷-۹- مواد غذایی که بصورت غیر بسته بندی عرضه می گردد باید در ظروف مناسب نگهداری شود.

۷-۱۰- مواد غذایی که به صورت غیر بسته بندی عرضه می گردد و آماده مصرف می باشد (نظیر انواع مغز آجیل، میوه های خشک مانند برگ هلو، انجیر، قند، شکر، نبات، سبزیجات خشک و امثال آن) باید در ظروف مناسب و در دار یا دارای پوشش مناسب نگهداری گردد.

۷-۱۱- قرار دادن مواد خوردنی و آشامیدنی در معرض تابش مستقیم نور خورشید مجاز نمی باشد.

۷-۱۲- باید از تماس مواد غذایی اعم از بسته بندی و غیر بسته بندی با سطوح آلوده خودداری گردد.

۷-۱۳- مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی باید در شرایط مناسب طبق دستورعمل قید شده بر روی بسته بندی حمل و نگهداری گردد.

۷-۱۴- از تماس مستقیم مواد غذایی با کف زمین خودداری گردد و مواد غذایی بر روی قفسه یا پالت با ارتفاع حداقل ۱۵ سانتیمتر از کف زمین نگهداری گردد.

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

۷-۱۵- مواد غذایی خام حیوانی در مرحله حمل و نقل، نگهداری و آماده سازی باید از سایر مواد غذایی جدا نگهداری گردد (بجز در مواردی که این گروه از مواد غذایی به صورت فریز شده و دارای بسته بندی صنعتی باشد).

۷-۱۶- باید از قرار دادن مواد غذایی بدون پوشش در یخچال و فریزر خودداری گردد.

۷-۱۷- باید از نگهداری مواد غذایی پخته و خام، شسته و نشسته در کنار هم در یخچال خودداری گردد.

۷-۱۸- گوشت قرمز و سفید در سردخانه و یخچال باید جداگانه نگهداری گردد

۸. مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی مشمول پروانه ساخت یا ورود (صنعتی)

۸-۱- مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی مشمول پروانه ساخت یا ورود باید دارای برچسب مشخصات مطابق استاندارد ملی شماره ۴۴۷۰ موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی و دستورعمل سازمان غذا و داروی وزارت باشد.

۸-۲- برچسب مشخصات مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی مشمول پروانه ساخت باید در بردارنده نام محصول (نام تجاری)، نام و نشانی واحد تولیدی، تاریخ تولید و انقضاء، شرایط نگهداری، ترکیبات تشکیل دهنده و مجوزهای لازم باشد.

۸-۳- مواد غذایی بسته بندی وارداتی مشمول پروانه باید دارای پروانه ورود باشد.

۹. مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی مشمول شناسه نظارت

محصولاتی که مشمول شناسه نظارت می باشد باید دارای برچسب مشخصات شامل: نام و نشانی واحد تولیدی، شماره شناسه، نام تجاری، تاریخ تولید و انقضاء، سری ساخت و شرایط نگهداری باشد

۱۰. مواد خوردنی و آشامیدنی با بسته بندی سنتی

۱۰-۱- محصولات سنتی که مشمول شناسه و پروانه ساخت نمی باشند و به صورت کاملاً سنتی تهیه و عرضه می گردند از جمله لبنیاتی که به صورت سنتی تهیه می گردد باید دارای برچسب مشخصات از جمله نام واحد تولیدی، آدرس، تاریخ تولید، شرایط نگهداری و ترکیبات تشکیل دهنده باشد.

۱۱. بهداشت گوشت

۱۱-۱- گوشت طیور

۱۱-۱-۱- حمل گوشت طیور تازه خنک شده، باید درون ظروف مناسب (سبدهای مشبک پایه دار با گنجایش حداکثر دو ردیف) انجام گردد.

۱۱-۱-۲- یخ پوشانی مرغ یا استفاده از پودر یخ جهت حمل مرغ (داخل استانی / خارج استانی) مجاز نمی باشد.

۱۱-۱-۳- سردخانه نگهداری مرغ منجمد باید دارای برودت (۱۸-) درجه سلسیوس بوده و کارتن های حاوی مرغ منجمد در پالت به طور مناسب طوری چیده شود تا برودت سالن به تمامی بسته ها برسد.

۱۱-۱-۴- اندرونه خوراکی مرغ باید در کشتارگاه های صنعتی طیور، بسته بندی شود و باز نمودن بسته ها و عرضه آن به شکل فله ممنوع می باشد.

۱۱-۱-۵- حمل توام مرغ تازه با سایر فرآورده های خام دامی ممنوع می باشد.

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

۱۱-۱-۶- در داخل بسته بندی گوشت مرغ تازه یا منجمد نباید آب یا خونابه وجود داشته باشد.
۱۲-۱-۷- گوشت مرغ تازه یا منجمد باید در بسته های سالم، دست نخورده و دارای نشانه گذاری مربوطه برابر ضوابط عرضه گردد.

۱۱-۱-۸- نباید از نایلون غیر شفاف جهت بسته بندی مرغ منجمد استفاده گردد.
۱۱-۱-۹- فرآوری گوشت مرغ (قطعه قطعه کردن، تهیه جوجه کباب و امثال آن) در مراکز عرضه مجاز نمی باشد و فقط بنا به درخواست مشتری و در حضور آن بلامانع است.
تبصره: عرضه محصولات گوشتی فرآوری شده بسته بندی که دارای پروانه بهداشتی است بلامانع می باشد.

۱۱-۲- گوشت قرمز

۱۱-۲-۱- تهیه گوشت چرخ کرده در مراکز عرضه باید بنا به درخواست مشتری و در حضور آن انجام گردد. تبصره: عرضه گوشت چرخ کرده بسته بندی که دارای پروانه بهداشتی است بلامانع می باشد.
۱۱-۲-۲- در داخل بسته بندی گوشت چرخ کرده قرمز (تازه/ منجمد) نباید آب یا خونابه وجود داشته باشد.
۱۱-۲-۳- گوشت باید دارای قوام و سفتی طبیعی خود بوده و نباید لزج و نرم باشد (نرم و لزج شدن گوشت از علائم فساد کلی گوشت است).

۱۱-۲-۴- بوی گوشت باید کاملاً طبیعی باشد و فاقد بوی غیر طبیعی نظیر بوی ترشیدگی یا تعفن باشد.
۱۲-۲-۵- چربی گوشت باید سفت و به رنگ طبیعی بوده و فاقد بوی نامطبوع باشد.
۱۱-۲-۶- سطح گوشت باید دارای رطوبت طبیعی بوده و حالت خشک و چروکیده نداشته باشد.
۱۲-۲-۷- گوشت قرمز منجمد، پس از رفع انجماد باید قوام طبیعی خود را حفظ کرده و سطح آن لیز و لزج نباشد.
۱۱-۲-۸- نگهداری شقه و لاشه دام از جمله گاو، گوسفند و امثال آن در خارج از یخچال ممنوع می باشد.
۱۱-۲-۹- داخل بسته بندی گوشت منجمد باید فاقد مواد خارجی، خونابه یا آب منجمد شده باشد و به صورت کاملاً منجمد به دست مصرف کننده برسد.

۱۱-۲-۱۰- گوشت منجمد باید فاقد آثار سوختگی ناشی از انجماد (لکه هایی با رنگ سفید گچی تا خاکستری) و یا قارچ زدگی باشد.

۱۱-۳- گوشت ماهی، میگو و محصولات خوراکی دریایی

۱۱-۳-۱- گوشت ماهی شور در مقطع و برش عرضی باید رنگ طبیعی مخصوص به خود داشته باشد و بوی غیر طبیعی و نامطبوع نداشته باشد.

۱۱-۳-۲- گوشت ماهی شور نباید در اثر فشار و زیر مالش انگشتان بصورت خمیر در آید.
۱۱-۳-۳- در هنگام بریدن ماهی دودی باید گوشت آن دارای مقطع سفت، براق و رنگ طبیعی مخصوص داشته باشد و باله

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	 پویش معادن خوب آهن
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

های سینه ای آن محکم و فاقد بوی نامطبوع باشد.

۱۱-۳-۴- میگوی سالم باید فاقد هر نوع بوی زننده و تغییر رنگ باشد (میگوی تازه دارای بویی ملایم و گوشتی با قوام است و پوسته یا گوشت آن فاقد حالت لیزی و لزجی است).

۱۱-۳-۵- میگوی تازه نباید هیچ گونه لکه یا نقطه سیاه بر روی پوسته یا گوشت آن دیده شود.

۱۱-۳-۶- گوشت ماهی سالم باید دارای حالت ارتجاعی باشد که با فشار انگشت نشانه بر روی عضلات پشتی اطراف ستون فقرات ماهی اثر فرو رفتگی ناشی از فشار انگشت بر روی عضلات باقی نماند

۱۱-۳-۷- آبشش ها در ماهی تازه و سالم باید قرمز روشن و بدون موکوس باشد.

۱۱-۳-۸- ماهی تازه باید فاقد هرگونه بوی نامطبوع و غیر طبیعی باشد (تشخیص بو از روی پوست بدن، داخل برانشی ها و داخل دهان انجام گیرد).

۱۱-۳-۹- در ماهی تازه و سالم باید چشم ها براق، محدب و کاملاً برآمده و با مردمک روشن و قرنیه شفاف باشد.

۱۱-۳-۱۰- حداکثر مدت زمان نگهداری آبزیان تازه از زمان صید در کنار یخ ۷ روز می باشد (البته این زمان با توجه به نوع ماهی، شرایط نگهداری و امثال آن متفاوت است).

۱۱-۳-۱۱- آبزیانی که به صورت تازه و بسته بندی عرضه می شوند، بایستی دارای برچسب مشخصات باشند.

۱۱-۳-۱۲- آبزیانی که به صورت تازه و بدون هر گونه فرآوری عرضه می گردند می توانند بدون بسته بندی و برچسب عرضه گردند. این آبزیان بایستی حتماً مجاور پودر یخ کافی نگهداری گردند.

۱۱-۳-۱۳- یخ زدایی ماهی منجمد و استفاده از آن به عنوان ماهی تازه ممنوع می باشد.

۱۲. بهداشت تخم مرغ

۱۲-۱- بر روی بسته ها، شانه ها و یا کارتن های حاوی تخم مرغ های خوراکی، باید شماره پروانه بهداشتی واحد مرغداری علاوه بر نشانه های نوشته شده در استاندارد ملی شماره ۲۱۹، چاپ یا برچسب گذاری شود.

۱۲-۲- روی هر عدد تخم مرغ خوراکی باید نام یا علامت تجاری واحد تولیدی و تاریخ تولید (به روز، ماه و سال)، درج شود. ۱۲-۳- در سردخانه نباید موادی مانند پیاز، سیر، نارنج و پرتقال در نزدیکی و مجاورت تخم مرغ های خوراکی قرار گیرد (تخم مرغ نسبت به جذب بو حساس بوده و به آسانی بوهای مختلف را جذب می کند).

۱۲-۴- در ترابری تخم مرغ های خوراکی تازه برای مسافت های طولانی، مناطق گرمسیری و در فصول گرم سال، باید از وسایل نقلیه مجهز سردخانه دار، مانند: واگن های سردخانه دار قطار، کامیون های سردخانه دار (در دمای ۰ تا ۷ درجه سلسیوس)، استفاده شود.

۱۲-۵- در ترابری تخم مرغ های خوراکی تازه برای مسافت های کوتاه، می توان از کامیون یا وانت، استفاده نمود.

۱۲-۶- چنانچه تخم مرغ های خوراکی تازه پس از زمان تخم گذاری در مراکز عرضه و فروش مجاز این فرآورده توزیع گردد

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	 پویش معادن خوب آهن
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

می توان آن ها را در دمای ۱۰ تا ۱۵ درجه سلسیوس و در رطوبت نسبی ۷۰ تا ۸۰ درصد، حداکثر برای مدت ۲ هفته نگهداری کرد. در غیر اینصورت چنانچه تخم مرغ بعد از ذخیره سازی در سردخانه بالای صفر به مراکز عرضه منتقل گردد باید در مراکز عرضه در دمای حداکثر ۷ درجه سلسیوس نگهداری شود.

۷-۱۲- استفاده از تخم مرغ های شکسته یا دارای ترک در مواد غذایی بخصوص مواد غذایی که نیاز به طبخ ندارد مانند خامه یا سس مورد استفاده برای سالاد ممنوع است.

۸-۱۲- چنانچه از تخم مرغ پاستوریزه استفاده می شود باید دارای پروانه معتبر باشد.

۹-۱۲- رنگ سفیده و زرده تخم مرغ پاستوریزه شده باید مطابق رنگ سفیده و زرده تخم مرغ فرآوری نشده باشد.

۱۰-۱۲- مشخصات تخم مرغ پاستوریزه باید با مشخصات مندرج در استاندارد ملی شماره ۱۳۲۴۸ مطابقت داشته باشد.

۱۱-۱۲- باید از قرار دادن تخم مرغ خام بر روی سطوحی که با مواد غذایی آماده خوردن در ارتباط است خودداری گردد.

۱۳. بهداشت نمک، روغن و نان

۱-۱۳- در طبخ غذا باید از روغن مناسب با نوع پخت غذا استفاده گردد و ویژگی های روغن مورد استفاده باید مطابق استاندارد ملی شماره ۹۱۳۱ باشد.

۲-۱۳- بیشینه مجموع اسید های چرب ترانس بر اساس اصلاحیه استاندارد ملی شماره ۹۱۳۱ باید حدود ۵ درصد باشد.

۳-۱۳- استفاده مکرر از روغن های مصرفی که تغییر رنگ داده و دارای پراکسید بالا می باشند ممنوع است.

۴-۱۳- برگرداندن روغنی که یکبار مصرف شده به ظرف روغن ممنوع است.

۵-۱۳- ظرف نگهداری روغن باید دارای در باشد.

۶-۱۳- نمک مصرفی جهت طبخ و فرآوری مواد غذایی باید تصفیه شده، خوراکی یدار، دارای پروانه ساخت یا ورود و دور از نور نگهداری گردد و باید با استاندارد ملی شماره ۲۶ مطابقت داشته باشد.

۷-۱۳- استفاده از سنگ نمک و نمک های تصفیه نشده فاقد پروانه ساخت یا ورود در تهیه مواد غذایی ممنوع

است (استفاده از سنگ نمک و سایر فرم های نمک در مواد غذایی در صورتی که دارای پروانه ساخت باشد بلامانع است)

۸-۱۳- نان باید در محافظ مناسب قرار گیرد تا هنگام حمل و قبل از مصرف آلوده نگردد (چیدن نان های داغ بر روی هم و ذخیره سازی آن ایجاد کپک و فساد نان را تسریع می نماید).

۹-۱۳- نان باید فاقد هرگونه آثار کپک زدگی باشد.

۱۰-۱۳- نان باید فاقد مواد خارجی شامل سنگ، شن، بقایای حشرات، مو و امثال آن باشد.

۱۱-۱۳- استفاده از سفید کننده های شیمیایی مانند بلانکت در تهیه نان ممنوع می باشد.

۱۲-۱۳- در صورت استفاده از شکر، روغن، سبوس، ادویه، سبزی های معطر و دانه های معطر، ویژگی آن ها باید با استانداردهای ملی مربوطه مطابقت داشته باشد.

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

۱۳-۱۳- نان می تواند به صورت باز یا در بسته بندی های مجاز مانند پلی پروپیلن، پلی اتیلن، سلوفان، کاغذهای مناسب و مجاز، آلومینیوم فویل و کارتن بسته بندی شود. ویژگی های موارد فوق باید با استاندارد های ملی شماره ۳۱۱۵ و ۳۳۴۱ مطابقت داشته باشد.

۱۴. بهداشت سبزیجات و صیفی جات

۱۴-۱- سبزیجات، جوانه غلات و محصولات سالادی که به صورت خام مصرف می گردد باید قبل از مصرف به شیوه صحیح و مطابق دستور عمل سالم سازی گردند.

۱۴-۲- دستورعمل سالم سازی سبزیجات به شرح ذیل می باشد:

۱۴-۲-۱- مرحله اول: شستشو، سبزیجات به خوبی پاک و شستشو گردد تا مواد زائد و گل و لای آن برطرف شود.
 ۱۴-۲-۲- مرحله دوم: انگل زدایی، سبزیجات در یک ظرف ۵ لیتری آب حاوی مایع ظرف شویی (۳ تا ۵ قطره مایع ظرفشویی به ازای هر لیتر آب) قرار داده شود و بعد از ۵ دقیقه به آرامی سبزیجات از ظرف خارج گردد و با آب شستشو داده شود.
 ۱۴-۲-۳- مرحله سوم: گندزدایی، یک گرم (نصف قاشق چایخوری) قاشق پودر پرکلرین (یا یک قاشق مرباخوری آب ژاول ۱۰ درصد یا دو قاشق مرباخوری آب ژاول ۵ درصد) در ۵ لیتر آب حل گردد و سبزیجات به مدت ۵ دقیقه در داخل محلول قرار داده شود.

۱۴-۲-۴- مرحله چهارم: شستشو با آب، سبزیجات گندزدایی شده مجدداً با آب سالم شسته شوند تا باقیمانده کلر یا ماده گندزدا از آن جدا گردد.

۱۴-۳- در صورتی که از سایر مواد گندزدای سبزیجات استفاده می گردد باید این مواد دارای پروانه ساخت یا ورود بوده و گندزدایی سبزیجات مطابق دستورعمل شرکت سازنده انجام گردد.

۱۴-۴- سبزی و صیفی جاتی که بعد از طبخ مصرف می گردد باید قبل از طبخ به خوبی پاک و شستشو گردد و نیازی به گندزدایی نیست.

۱۴-۵- در صورتی که سبزیجات به صورت بسته بندی و گندزدایی شده خریداری و مصرف می گردد باید سبزیجات بسته بندی دارای پروانه ساخت باشند در این صورت نیاز به سالم سازی سبزیجات نمی باشد.

۱۵. مواد افزودنی خوراکی (اسانس، رنگ ها، طعم دهنده ها، شیرین کننده ها) و مواد تزئینی

۱۵-۱- مواد افزودنی خوراکی (اسانس، رنگ ها و طعم دهنده ها، شیرین کننده ها) برای مصرف در مواد غذایی باید دارای پروانه ساخت به منظور استفاده در سطح عرضه باشد.

۱۵-۲- استفاده از رنگ، اسانس، طعم دهنده و شیرین کننده های شیمیایی در سطح عرضه ممنوع است

۱۶. زنجیره سرما

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

- ۱-۱۶- مواد غذایی منجمد شده را باید در دمای صفر درجه سلسیوس یا کمتر نگهداری نمود
- ۲-۱۶- فریزرها و سردخانه های ویژه نگهداری فرآورده های پروتئینی با منشا دامی (گوشت، مرغ و ماهی) باید قادر به تامین دمای منفی (۱۸-) تا (۲۴-) درجه سلسیوس باشد.
- ۳-۱۶- دمای یخچال باید بین صفر تا ۴ درجه سلسیوس باشد.
- ۴-۱۶- بازرس در هنگام بازرسی علاوه بر کنترل دمای یخچال و فریزر و سردخانه باید توسط دماسنج های سطحی و عمقی دمای محصول را نیز اندازه گیری نماید.
- ۵-۱۶- یخچال، فریزر و سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم باشد در غیر اینصورت باید توسط دماسنج پرتابل به صورت منظم کنترل گردد.
- ۶-۱۶- دماسنج هایی که جهت اندازه گیری دمای هوای واحدهای سردکننده یا یخچال ها استفاده می شود بایستی در ارتفاع بالاتر از یک سوم ارتفاع واحد یا یخچال نصب گردد.

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

ردیف	نام ماده غذایی	دمای یخچال (۴-۰) درجه سلسیوس	دمای فریزر (۱۸-) درجه سلسیوس
۱	گوشت کامل طیور مانند مرغ،		
۲	گوشت کامل اردک		
۳			
۴	ماهی درسته	کامل یا دمای ۲-۰ درجه سلسیوس)	ماهی کم چرب ۲ ۸-۹ ماه
۵	ماهی درسته دودی (با بسته بندی)		-
۶	ماهی درسته نمک سود (بدن بسته بندی)		-
۷	ماهی شکم خالی، فیله و یا استیک		
۸	لاشه کامل گاو		
۹	قطعه های گوشت گاو		
۱۰	لاشه درسته گوسفند و بز		
۱۱	قطعه های گوشت گوسفند و بز		

۱۶-۷- دماسنج هایی که جهت اندازه گیری دمای هوای واحد های ذخیره سازی مواد غذایی گرم استفاده می شود، باید در ارتفاع پائین تر از یک سوم واحد ذخیره سازی نصب گردد.

۱۶-۸- برای انجماد بهتر مواد غذایی لازم است که گوشت و مرغ در قطعات کوچکتر بسته بندی و منجمد گردد.

۱۶-۹- باید از قرار دادن مواد غذایی بدون پوشش در یخچال و فریزر خودداری گردد.

۱۶-۱۰- باید از نگهداری مواد غذائی پخته و خام، شسته و نشسته در کنار هم در یخچال خودداری گردد. ۱۶-۱۱- گوشت

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

های قرمز و سفید در سردخانه و یخچال باید جداگانه نگهداری گردد.

۱۶-۱۲- یخچال و فریزر ها باید دارای فضای کافی باشد و چرخش هوای سرد بین محصولات به خوبی انجام گردد.

۱۶-۱۳- محصولات پروتئینی مانند سوسیس و کالباس چنانچه برش داده شود و بسته بندی باز گردد قبل از نگهداری در یخچال باید در یک پوشش مناسب قرار داده شود.

۱۶-۱۴- باید تاریخ ورود مواد به یخچال، فریزر و سردخانه درج شده و مصرف آن ها بر اساس ترتیب تاریخ انقضاء باشد

۱۶-۱۷- مدت زمان نگهداری مواد غذایی در یخچال، فریزر یا سردخانه به شرح ذیل می باشد:

۱۷. دمای پخت مواد غذایی

۱۷-۱- مواد غذایی خام حیوانی نظیر تخم مرغ، ماهی، گوشت قرمز، گوشت ماکیان و غذاهایی که حاوی مواد غذایی خام حیوانی می باشند و نیز سبزیجات و میوه جات جهت از بین رفتن میکروارگانیسم های بیماری زا باید در حین طبخ دما به تمام قسمت های مواد غذایی به طور یکنواخت برسد و شرایط دمایی به شرح ذیل رعایت گردد:

۱۷-۲- دمای حداقل ۵۸ درجه سلسیوس در حین طبخ سبزیجات و میوه جات (در صورتی که به صورت پخته مصرف گردد).

۱۷-۳- دمای حداقل ۶۳ درجه سلسیوس یا بالاتر در حین طبخ تخم مرغ به مدت ۱۵ ثانیه (در صورتی که بلافاصله سرو گردد).

۱۷-۴- دمای حداقل ۶۸ درجه سلسیوس مدت ۱۵ ثانیه در حین طبخ گوشت، ماهی و هر نوع مواد غذایی که با این نوع فرآورده های گوشتی مخلوط شده اند.

۱۷-۵- دمای حداقل ۷۴ درجه سلسیوس یا بیشتر به مدت ۱۵ ثانیه در حین طبخ گوشت ماکیان، ماهی و مرغ شکم پر یا حاوی ادویه و چاشنی ها، همچنین انواع گوشت حاوی ادویه جات و چاشنی ها.

۱۸. خارج کردن مواد غذایی از حالت انجماد

۱۸-۱- برای یخ زدایی مواد غذایی با توجه به شرایط مرکز می توان از روش های ذیل نمود:

۱۸-۲- نگهداری ماده غذایی منجمد در دمای یخچال و در دمای ۵ درجه سلسیوس یا پایین تر تا ذوب شدن یخ.

۱۸-۳- مستغرق کردن ماده غذایی منجمد در آب (در صورتی که دمای آب ۲۱ درجه سلسیوس یا پایین تر باشد، ماده غذایی باید در کیسه های پلاستیکی که نشی نداشته باشد قرار داده شود و دما در قسمت های ذوب شده به بالای ۵ درجه سلسیوس نرسد و مواد غذایی بلافاصله بعد از یخ زدایی پخته شود).

۱۸-۴- یخ زدایی ماده غذایی منجمد در ماکروویو (بعد از یخ زدایی ماده غذایی در ماکروویو بلافاصله باید ماده غذایی پخته شود).

۱۹. بهداشت یخچال، فریزر و سردخانه

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

۱۹-۱- سردخانه، یخچال و فریزر باید مجهز به دماسنج سالم باشند (در یخچال های فاقد دماسنج، باید از دماسنج پرتابل برای کنترل دوره ای دما استفاده گردد).

۱۹-۲- کلیه یخچال ها و فریزرها باید سالم، تمیز و فاقد بوی نامطبوع باشد.

۱۹-۳- یخچال های ویتیرینی باید دارای دماسنج های سالم که حباب آن روی قشر بالایی کالا قرار گرفته و با آن در تماس است باشد تا کنترل دما میسر گردد.

۱۹-۴- فریزرها باید قادر به حفظ دمای (۱۸-) تا (۲۴-) درجه سلسیوس یا پایین تر باشند در مراکز عرضه محصولات غذایی مانند گوشت فروشی و ماهی و امثال آن (به طور کلی با در نظر گرفتن نوسانات دما طی مدت فروش که با مقادیر کم قابل چشم پوشی است) این دما نباید جز در مورد طبقه بالای فریزر از (۱۵-) درجه سلسیوس بالاتر رود.

۱۹-۵- یخچال های ویتیرینی برای نگهداری کوتاه مدت کالاهای منجمد طراحی شده اند و محصولات منجمد مانند ماهی نباید مدت زیادی در این یخچال ها نگهداری گردد. در صورت نیاز به نگهداری طولانی باید از فریزر یا سردخانه استفاده شود.

۱۹-۶- محصولات گوشتی خام مانند ماهی و میگو که غیر منجمد یا تا حدودی رفع انجماد شده را نباید برای انجماد کردن در یخچال ویتیرینی گذاشت این دستگاه ها فاقد توان لازم جهت انجماد هستند.

۱۹-۷- مشخصات سردخانه مواد غذایی باید با استاندارد ملی شماره ۱۸۹۹-۱۶ "آئین کار ساختمان، تاسیسات، تجهیزات فنی بهداشت و نگهداری سردخانه مواد غذائی" مطابقت داشته باشد.

۱۹-۸- درهای سردخانه باید از داخل و خارج قابل باز شدن باشد .

۱۹-۹- داخل سردخانه به تعداد کافی پالت از جنس فلز زنگ نزن استفاده شده و تمام اجناس داخل ظروف یا پوشش های مناسب و به تفکیک و مجزا از هم نگهداری گردد. چنانچه از پالت چوبی یا سایر پالت ها استفاده می گردد باید فاقد خلل و فرج بوده و دارای سطح صاف و قابل نظافت باشد.

۱۹-۱۰- در سردخانه هائی که ورود و خروج کالا زیاد است در ورودی اتاق های سرد نباید مستقیماً به محیط خارج سردخانه باز شود و لازم است فضای بسته در جلوی در تعبیه گردد.

۱۹-۱۱- در اتاق های سرد چراغ های روشنائی و کلیدهای قطع و وصل آن بایستی از نوع ضد رطوبت و مناسب برای شرایط کار اتاق های مذکور باشد. توصیه می گردد یک چراغ جهت نشان دادن روشن یا خاموش بودن چراغ های داخل اتاق سرد بیرون از اتاق و بالای در نصب شود، پیشنهاد می گردد چراغی به منظور تامین حداقل دید بطور دائم در اتاق سرد، روشن باشد.

۲۰. بهداشت ظروف و تجهیزات

۲۰-۱- ظروف مورد استفاده در مراکز باید مناسب برای مواد غذایی (Food grade) باشند.

۲۰-۲- ظروف حاوی مواد زیر را نباید برای طبخ یا نگهداری غذاهای با اسیدیته بالا ($PH < 4/7$) مانند سرکه، آلیمو و امثال

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

آن استفاده نمود.

۲۰-۲-۱- ظروف از جنس سربی یا هر نوع ظروف دارای سرب نظیر ظروف سرامیک و لعاب دار.

۲۰-۲-۲- ظروف از جنس روی نظیر ظروف گالوانیزه.

۲۰-۲-۳- ظروف مثبت کاری و دارای تراشه های فلزی. ۲۰-۲-۴-

ظروف از جنس مس و آلیاژهای مسی نظیر برنج

۲۰-۲-۵- ظروف از جنس چدنی.

۲۰-۳-۱- جنس سطوح و ظروفی که مواد غذایی در ارتباط مستقیم با آن است باید دارای شرایط زیر باشد:

۲۰-۳-۱- سالم و فاقد رنگ باشد.

۲۰-۳-۲- با دوام، مقاوم نسبت به خوردگی و غیر جاذب باشد.

۲۰-۳-۳- از ضخامت و وزن کافی جهت شستشوی مکرر برخوردار باشد

۲۰-۳-۴- دارای سطح صاف و به آسانی قابل تمیز کردن باشد.

۲۰-۳-۵- فاقد شکستگی، درز و شکاف های باز، ترک، تراشه، حفره و عیوب مشابه باشد.

۲۰-۳-۶- فاقد زاویه های داخلی تیز، گوشه، کنار و شکاف باشد.

۲۰-۳-۷- ایجاد طعم یا بو در مواد غذایی ننماید.

۲۰-۳-۸- استفاده از ظروفی که سطح مینا کاری شده آن در تماس با مواد غذایی است ممنوع است.

۲۰-۳-۹- استفاده از دیگ و ظروف مسی اندود نشده برای مواد غذایی ممنوع است. بجز در مواردی که ظروف مسی با

روش مناسب و با فلزاتی از قبیل قلع، استیل و نیکل پوشش داده شده اند بلامانع است (هنگام شستشوی این نوع ظروف نباید در سطح ظرف خراش ایجاد گردد).

۲۰-۳-۱۰- مس و آلیاژهای مس مانند برنج نپایستی برای تماس با مواد غذایی که pH کمتر از ۶ دارند به عنوان مثال سرکه و آب میوه، استفاده شود.

۲۰-۳-۱۱- چوب های سخت نظیر چوب افرا و چوب های غیرجاذب که فاقد ترک خوردگی، شکاف و حفره بوده و سطح آن قابل تمیزکردن باشد را می توان برای تخته های برش، بلوک های برش، میز نانواپی، شیرینی پزی، ظروفی نظیر وردنه، ظروف شیرینی، و نظیر آن استفاده کرد.

۲۰-۳-۱۲- چوب های پرداخت نشده (فاقد سطح صاف و داری خلل و فرج) نپایستی به عنوان سطوح آماده سازی مواد غذایی (نظیر تخته برش و میز کار)، پالت و نیز سطوح ذخیره سازی مواد غذایی استفاده گردد.

۲۰-۳-۱۳- نباید از ابر یا اسفنج برای تمیز کردن سطوح مرتبط با مواد غذایی استفاده گردد.

۲۱. بهداشت ظروف یک بار مصرف

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

۲۱-۱- ظروف و وسایل یکبار مصرف باید سالم، تمیز و دارای پروانه ساخت یا ورود برای استفاده در صنایع غذایی باشد.

۲۱-۲- ظروف یکبار مصرف باید در داخل کیسه های پلاستیکی تمیز و مستحکم و در بسته نگهداری گردد.

۲۱-۳- ظروف یکبار مصرف باید دور از نور مستقیم خورشید نگهداری گردد.

۲۱-۴- ظروف باید دارای شماره پروانه ساخت یا ورود باشند و متناسب با نوع پروانه برای مواد غذایی سرد یا گرم مورد استفاده قرار گیرند.

۲۱-۵- ظروف با جنس انواع پلی استایرن (ظروف یکبار مصرف پلاستیکی) نبایستی برای بسته بندی آن دسته از مواد غذایی (خوردنی و آشامیدنی) که در زمان پر شدن، نگهداری یا مصرف دمای بالاتر از ۶۵ درجه سلسیوس دارند استفاده شوند.

۲۱-۶- ظروف یکبار مصرف باید عاری از رگه، سوراخ ریز، ذرات یا اجسام خارجی، خراش، پارگی، جمع شدگی لبه های تیز، بو و حباب باشد

۲۲. بهداشت تخته برش

۲۲-۱- استفاده از چوب، فایبر گلاس و سایر تخته های مناسب برای مواد غذایی (Food grade) به عنوان تخته برش مجاز می باشد.

۲۲-۲- تخته ها یا سطوح برش و کنده کار که خراشیده شده اند و دارای ترک و شکاف می باشد، باید مجدداً سطح آن برش داده شود تا بتوان به راحتی آن را تمیز و گندزدایی نمود، در غیر این صورت باید از استفاده از آن خودداری گردد.

۲۲-۳- باید از تخته برش جداگانه برای خرد کردن یا برش دادن مواد غذایی خام و مواد غذایی پخته یا آماده مصرف استفاده گردد.

۲۲-۴- باید از تخته برش جداگانه برای خرد کردن یا برش دادن مرغ، ماهی و گوشت استفاده گردد در غیر اینصورت باید پس از هر بار استفاده تمیز و گندزدایی گردد.

۲۲-۵- تخته برش باید بعد از استفاده با آب گرم و دترجنت شستشو داده شود و سپس گندزدایی و آبکشی گردد.

۲۳. بهداشت ویتترین، کابینت، پالت، قفسه و میزهای کار

۲۳-۱- باید کلیه ویتترین، کابینت، پالت، قفسه و آبچکان و محل نگهداری ظروف قابل نظافت و تمیز باشند و فاصله کف آن ها از کف حداقل ۱۵ سانتی متر باشد.

۲۳-۲- روزنامه، پارچه، کاغذ، مقوا، حوله، پارچه روغنی یا موارد مشابه را نباید به عنوان آستر برای قفسه ها، کشو کمد ها و کابینت ها استفاده نمود.

۲۳-۳- میز کار باید فاقد هرگونه کشو و قفسه بوده و جنس آن ضد زنگ و قابل نظافت و شستشو باشد.

۲۳-۴- پالت ها باید از جنس فلز زنگ نزن بوده، چنانچه از پالت چوبی یا سایر پالت ها استفاده می گردد باید فاقد خلل و

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

فرج بوده و دارای سطح صاف و قابل نظافت باشد.

۲۴. بهداشت سینک دستشویی و ظرفشویی

۲۴-۱- سینک ظرفشویی باید سالم، فاقد زنگ زدگی و مجهز به شیر آب گرم و سرد بوده و فاضلاب آن به داخل مجرای خروجی هدایت گردد.

۲۴-۲- برای شستشو، آبکشی و گندزدایی ظروف و تجهیزات بصورت دستی باید یک ظرفشویی حداقل دو لگنه در قسمت شستشوی ظروف یا آشپزخانه فراهم گردد.

۲۴-۳- سینک مخصوص برای شستشوی دست باید مجهز به آب گرم و سرد بوده و صابون مایع و نیز حوله کاغذی یا دست خشک کن برقی برای کارکنان در نظر گرفته شود.

۲۴-۴- نصب سینک دستشویی و ظرفشویی به صورت مجزا در مراکزی که افراد به طور مستقیم با مواد غذایی بسته بندی نشده در ارتباط هستند و از ابزار و تجهیزات برای پخت، فرآوری یا برش و قطعه کردن محصولات غذایی مانند گوشت و مرغ و امثال آن استفاده می گردد الزامی است

۲۵. حمل مواد غذایی با استفاده از خودروی مخصوص حمل مواد غذایی

۲۵-۱- ماشین های حمل و نقل مواد غذایی متناسب با نوع مواد غذایی باید به وسایل گرمایشی، سرمایشی مناسب جهت حفظ زنجیره سرد و گرم و نیز دماسنج سالم مجهز باشند.

۲۵-۲- هنگام حمل مواد غذایی بالقوه خطرناک باید در دمای پایین تر از ۵ درجه سلسیوس یا در دمای بالاتر از ۶۰ سلسیوس نگهداری گردد.

۲۵-۳- سردخانه ماشین های حمل و نقل مواد غذایی باید برای محصولات غیر منجمد دارای دمای صفر تا (+۴) سلسیوس و برای محصولات منجمد دمای (-۱۸) تا (-۲۴) سلسیوس باشد.

۲۵-۴- سطوحی که در تماس مستقیم با مواد غذایی است باید به طور مرتب تمیز و گندزدایی گردد.

۲۵-۵- سطوحی که در ارتباط مستقیم با مواد غذایی است باید از جنس زنگ نزن باشد (از جنس کارتن یا چوب پرداخته نشده نباشد).

۲۵-۶- باید تمهیدات لازم برای خروج فاضلاب حاصل از شستشوی محفظه خودرو (نظیر قرارگیری خودرو در سطوح شیب دار، شیب کف محفظه، وجود شیار در کف خودرو) در نظر گرفته شود.

۲۵-۷- دمای محفظه حمل مواد غذایی باید یک ساعت قبل از بارگیری به دمای مورد نظر برای حمل مواد غذایی برسد.

۲۵-۸- محفظه حمل مواد غذایی باید به گونه ای طراحی گردد که هیچ گونه نشت هوا وجود نداشته باشد و دما در طول حمل و نقل حفظ گردد.

۲۵-۹- در صورت حمل همزمان محصولات گرم و سرد یا منجمد باید خودرو دارای محفظه جداگانه برای نگهداری

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	 پویش معادن خوب آهن
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

محصولات باشد یا از خودروهای جداگانه برای حمل محصولات استفاده گردد.

۲۵-۱۰- در هنگام بارگیری باید ترتیب بارگیری محصولات بر اساس ترتیب تخلیه بار انجام گردد.

۲۵-۱۱- به منظور ایجاد گردش مطلوب هوای سرد بین مواد غذایی باید پالت گذاری به گونه ای باشد که فضای خالی بین پالت ها با دیوارها و کف وجود داشته باشد.

۲۶. شستشو و گندزدایی سطوح ، ظروف، ابزار و تجهیزات مواد غذایی

۲۶-۱- ایمنی کاربرد مواد گندزدا

۲۶-۱-۱- محصولات گندزدای مورد استفاده باید دارای پروانه ساخت یا ورود، تاریخ تولید و انقضا باشد.

۲۶-۱-۲- در صورتی که رقیق سازی ماده گندزدا در ظرف دیگری انجام و نگهداری می گردد باید ظرف در دار باشد و بر روی ظرف برچسب مشخصات گندزدا از جمله تاریخ تهیه و نام ماده گندزدا به صورت مشخص درج گردد.

۲۶-۱-۳- مواد گندزدا باید براساس دستورعمل شرکت سازنده استفاده و نگهداری گردد.

۲۶-۱-۴- قبل از گندزدایی باید کلیه سطوح از اجرام و آلودگی ها پاک گردد و سپس از ماده گندزدا استفاده گردد.

۲۶-۱-۵- هنگام استفاده از مواد گندزدا از تجهیزات حفاظت فردی مانند دستکش و ماسک استفاده گردد.

۲۶-۱-۶- غلظت محلول گندزدای مورد استفاده باید مطابق با دستورعمل کارخانه سازنده باشد.

۲۶-۱-۷- از مخلوط کردن دو ماده گندزدا با هم خودداری گردد.

۲۶-۱-۸- مواد گندزدا، مواد شیمیایی و سموم باید در محفظه یا کابینت مناسب و در دار مجهز به قفل و دور از مواد غذایی نگهداری گردد (روی کابینت برچسب مواد شوینده و گندزدا درج گردد).

۲۶-۲- دستورعمل شستشوی سطوح، ظروف، ابزار و تجهیزات

۲۶-۲-۱- مراحل شستشوی ظروف به شرح ذیل می باشد:

مرحله ۱: جداکردن و پاک کردن باقیمانده مواد غذایی.

مرحله ۲: شستشو با دترجنت (حداقل دمای آب ۴۵ درجه سلسیوس).

مرحله ۳: آبکشی ظروف با آب تمیز.

مرحله ۴: گندزدایی با مواد گندزدا (مستغرق کردن ظروف در سینک حاوی محلول گندزدا).

مرحله ۵: آبکشی ظروف با آب تمیز.

مرحله ۶: خشک کردن ظروف و تجهیزات

۲۶-۲-۲- نباید برای خشک کردن ظروف و تجهیزات از دستمال یا حوله استفاده گردد و باید با استفاده از جریان هوا ظروف خشک گردد

۲۶-۳- گندزدایی ظروف و تجهیزات مواد غذایی باید با استفاده از یکی از روش های زیر انجام گردد:

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

- ۲۶-۳-۱- حداقل به مدت ۳۰ ثانیه در آب تمیز و گرم با دمای حداقل ۷۷ درجه سلسیوس قرار داده شود.
- ۲۶-۳-۲- حداقل به مدت یک دقیقه در یک محلول تمیز حاوی حداقل ۵۰ میلی گرم در لیتر و کمتر از ۲۰۰ میلی گرم در لیتر کلر قابل دسترس نظیر محلول هیپوکلریت قرار داده شود و سپس آبکشی شود.
- ۲۶-۳-۳- حداقل به مدت یک دقیقه در یک محلول تمیز (حداقل ۱۲/۵ میلی گرم در لیتر ید قابل دسترس) حاوی کمتر از ۲۵ میلی گرم در لیتر ید قرار داده شود و سپس آبکشی شود.
- ۲۶-۳-۴- جهت استفاده از سایر گندزداهاى مورد تأیید وزارت مطابق دستورعمل شرکت سازنده عمل گردد.
- ۲۶-۳-۵- در صورتی که از ماشین ظرفشویی برای شستشوی ظروف استفاده می گردد باید مطابق با دستورعمل شرکت سازنده عمل گردد.
- ۲۶-۳-۷- سطوح و تجهیزاتی که با مواد غذایی در ارتباط هستند باید تمیز و عاری از هرگونه لک و گرد و غبار باشند.
- ۲۶-۴-۱- ظروف، تجهیزات و سطوح مرتبط با مواد غذایی باید در موارد زیر تمیز و گندزدایی شوند:
- ۲۶-۴-۱- بعد از هر بار تماس با مواد غذایی خام حیوانی نظیر گوشت گاو، ماهی، گوشت بره، مرغ و امثال آن.
- ۲۶-۴-۲- تغییر استفاده وسایل از کار با مواد غذایی خام به کار با مواد غذایی آماده مصرف.
- ۲۶-۴-۳- بین کار کردن با میوه یا سبزیجات خام و مواد غذایی بالقوه خطرناک.
- ۲۶-۴-۴- در هر زمان در طول فعالیت که ممکن است آلودگی رخ داده باشد. ۲۷-۴-۵-
- پس از پایان کار.
- ۲۶-۴-۶- تجهیزاتی که برای آماده سازی مواد غذایی بالقوه خطرناک استفاده می شود، باید در فواصل زمانی کمتر از ۴ ساعت، تمیز و گندزدایی شوند.
- ۲۶-۴-۸- کلیه سطوح دستگاه ها و تجهیزات پخت و پز، اجاق ها، فرها و در مایکروویوها باید حداقل هر ۲۴ ساعت تمیز شوند.
- ۲۶-۴-۹- سطوح تجهیزات پخت و پز که با مواد غذایی تماس دارند باید عاری از تجمع رسوب چربی، گرد و خاک و غیره باشند.
- ۲۶-۴-۱۰- کلیه رومیزی ها، پرده و موارد مشابه باید سالم، تمیز و بدون لک باشند.
- ۲۶-۴-۱۱- تجهیزاتی که بر روی کف ساختمان نصب می شوند (غیر از آن هایی که به راحتی قابل جابجایی باشند) یا باید به کف ساختمان محکم کاملاً چسبیده و مهر و موم و آب بندی شود یا اینکه این تجهیزات باید دارای پایه باشند یا بر روی پایه هایی قرار گیرند به نحوی که قسمت پایین دستگاه تا کف ساختمان حداقل ۱۵ سانتی متر فاصله وجود داشته باشد. این فاصله جهت سهولت دسترسی به منظور تمیز کردن می باشد.
- ۲۶-۴-۱۲- دماسنج های که جهت اندازه گیری دمای محصولات غذایی استفاده می شوند، باید قبل از استفاده یا ذخیره

کد مدرک: PR-HS- ۰۱۱/۰۰۰۰	روش اجرایی بهداشت کار آشپزخانه	
تاریخ انتشار: ۱۴۰۲/۱۱/۰۷		

سازی تمیز و گندزدایی شوند. همچنین دماسنج هایی که در داخل یخچال قرار می گیرند نیز در فواصل زمانی مناسب شستشو و گندزدایی شوند.

ارزیابی:

به منظور ارزیابی وضعیت بهداشتی آشپزخانه لازم است براساس روش ارائه شده و با بهره گیری از چک لیست های پیوست، مغایرت در قسمت های مختلف آشپزخانه شناسایی و پس از ارزیابی برای رفع مغایرت ها برنامه ریزی گردد. و اقدامات اصلاحی در فرم مربوطه ثبت گردد.

ردیف	فرم / چک لیست	کد مدرک
۱.	فرم آنومالی	FR-HS-۰۴۸
۲.	فرم ثبت دما	FR-HS-۰۴۷
۳.	فرم کنترل کیفیت مواد غذایی ورودی	FR-HS-۰۴۶
۴.	چک لیست بازدید	FR-HS-۰۵۰

شماره قرارداد:	
نام پیمانکار: *****	صفحه: ۱۷ از ۲۱
موضوع: قرارداد تهیه مواد، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک	

پیوست شماره ۲

آمار مواد غذایی

(آنالیز مقدار مصرفی مواد غذایی جهت هر پرس غذا)

پیمانکار	کارفرما شرکت پویش معادن ذوب آهن قدیرعلی شفیع زاده مدیر عامل جواد معروفی عضو هیئت مدیره
----------	---

دفتر مرکزی: اصفهان، محله باغ زرشک، خیابان خورشید - بلوار بوستان ملت - ساختمان شماره ۱۶۸ - پلاک ۷۴ - طبقه دوم - واحد ۴

تلفن: ۰۳۱۹۱۰۸۸۹۱۰

شناسه ملی: ۱۴۰۰۴۲۷۴۰۸۰



آمار مواد غذایی (استامبولی با گوشت گوسفند)

توضیحات	مارک مواد غذایی (توزیع شده)	میزان طبخ شده (توزین شده)	میزان کل مواد مورد نیاز	م قرارداد برای یک نفر	شرح	
تعداد ۱۹۰ نفر				۱۶۰ گرم	برنج ایرانی طارم درجه یک (خام)	۱
				۱۰۰ گرم	گوشت گوسفند بدون قلوه گاه و چربی چرخ شده	۲
				۳۵ گرم	قارچ	۳
	اویلا، فامیلا ونینا			به مقدار لازم	روغن مایع	۴
				۴۰ گرم	سیب زمینی	۵
	چین چین یا تبرک ۸۰۰ گرمی			به مقدار لازم	رب قرمز	۶
				۳۰ گرم	هویج	۷
				۳۵ گرم	لوبیا سبز پاک شده	۸
				۱۰۰ گرم	پیاز متوسط (خام) و سرخ شده	۹
				به مقدار لازم	نمک برنج	۱۰
				به مقدار لازم	ادویه	۱۱
	تک پرسی			۱ عدد	ظروف یکبار مصرف	۱۲
	یک و یک مدل لایف			۱ عدد	پک بسته بندی قاشق، چنگال، نمک و فلفل	۱۳
				یک سوم قرص	نان لواش	۱۴
	کو کاکولا، سپرایت و میرندا			یک بطری ۳۰۰cc	نوشابه	۱۵
	کاله، پگاه			۱ عدد ۱۰۰ گرمی	ماست مو سیر تک نفره	۱۶
	کاله، پگاه			۱ عدد	دسر	۱۷

آمار مواد غذایی (چلو خورشت قورمه سبزی)

توضیحات	مارک مواد غذایی	میزان طبخ شده (توزین شده)	میزان کل مواد مورد نیاز	م قرارداد برای یک نفر	شرح	
به تعداد ۱۹۰ نفر				۱۷۰ گرم	برنج ایرانی طارم درجه یک (خام)	۱
				۷۵ گرم	گوشت گوسفند گرم نرینه ، بدون استخوان و چربی	۲
				۳۰ گرم	لوییا قرمز	۳
				۱۰۰ گرم	پیاز متوسط (خام) و پخته	۴
	اویلا ، فامیلا ونینا			به مقدار لازم	روغن مایع	۵
	مهرام یا یک ویک			به مقدار لازم	آبلیمو یا لیمو خشک	۶
				به مقدار لازم	نمک برنج	۷
				به مقدار لازم	ادویه	۸
	تک پرسی			۱ عدد	ظروف یکبار مصرف	۹
	یک ویک لایف			۱ عدد	پک بسته بندی قاشق ، چنگال، نمک و فلفل	۱۰
				یک سوم قرص	نان لواش	۱۱
				یک عدد طبق جدول وزن میوه	میوه فصل	۱۲
	هی دی ، دلستر			۱ بطری ۳۰۰ cc	نوشیدنی مالت	۱۳



آمار مواد غذایی (چلو جوجه کباب)

توضیحات	برند یا مارک مواد غذایی	میزان طبخ شده (توزین شده)	میزان کل مواد مورد نیاز	مقدار در قرارداد برای یک نفر	شرح	
تعداد ۱۹۰ نفر				۱۷۰ گرم	برنج ایرانی طارم درجه یک (خام)	۱
				۲۰۰ گرم	سینه مرغ بدون استخوان	۲
				۱ عدد	گوجه فرنگی کبابی (۹۰ گرمی)	۳
				به مقدار لازم	نمک برنج	۴
				۱۰۰ گرم	پیاز متوسط (خام)	۵
	اویلا ، فامیلا ونینا			به مقدار لازم	روغن مایع	۶
				به مقدار لازم	ادویه جات	۷
	یک و یک یا مهرام			به مقدار لازم	آبلیمو	۸
				به مقدار لازم	لفل دلمه	۹
	رعنا			به مقدار لازم	سس مایونز و خردل	۱۰
	دوپرسی			۱ عدد	ظروف یکبار مصرف	۱۱
	یک و یک لایف			۱ عدد	پک بسته بندی قاشق ، چنگال ، نمک و فلفل	۱۲
				یک سوم قرص	نان لواش	۱۳
	کو کاکولا ، سپرایت و زمزم			یک بطری ۳۰۰ cc	نوشابه	۱۴
				۱ عدد طبق جدول وزن میوه	میوه فصل	۱۵
	خرم یا میهن			۱ عدد	کره یک نفره	۱۶
				۶۰ گرم	لیموترش	۱۷
	کاله			۱ عدد	ماست ساده تک نفره	۱۸

آمار مواد غذایی (چلو خورشت قیمه سیب زمینی)

توضیحات	برند یا مارک مواد غذایی	میزان طبخ شده (توزین شده)	میزان کل مواد مورد نیاز	م قرارداد برای یک نفر	شرح	
تعداد ۱۹۰ نفر				۱۷۰ گرم	برنج ایرانی درجه یک (خام)	۱
				۷۵ گرم	گوشت گوسفند گرم نرینه ، بدون استخوان و چربی	۲
				۳۰ گرم	سیب زمینی سرخ شده	۳
				۳۰ گرم	لپه	۵
				۱۰۰ گرم	پیاز متوسط (خام) و پخته	۶
				یک سوم قرص	نان لواش	۷
	چین چین یا تبرک			به مقدار لازم	رب	۸
	اویلا ، فامیلا ونینا			به مقدار لازم	روغن مایع	۹
	یک ویک یا مهرام			به مقدار لازم	آبلیمو یا لیمو خشک	۱۰
				به مقدار لازم	نمک برنج	۱۱
				به مقدار لازم	ادویه	۱۲
	تک پرسی			۲ عدد	ظروف یکبار مصرف	۱۳
	یک ویک لایف			۱ عدد	پک بسته بندی قاشق ، چنگال ، نمک و فلفل	۱۴
	کوکاکولا ، سپرایت میرندا			یک بطری ۳۰۰ cc	نوشابه	۱۵
				۱ عدد طبق جدول وزن میوه	میوه فصل	۱۶
	کاله			۱ عدد	ماست ساده یک نفره	۱۷

آمار مواد غذایی (خوراک مرغ)

توضیحات	برند یا مارک مواد غذایی	میزان طبخ شده (توزین شده)	میزان کل مواد مورد نیاز	مقدار در قرارداد برای یک نفر	شرح	
تعداد ۱۹۰ نفر				۳۵۰ گرم	ران مرغ سایز تمیز و آلایش شده	۱
	اویلا ، فامیلا ونینا			به مقدار لازم	روغن مایع	۲
				به مقدار لازم	پیاز متوسط	۳
				به مقدار لازم	هویج	۴
				به مقدار لازم	فلفل دلمه	۵
				به مقدار لازم	زعفران	۶
				دو قرص	نان	۷
	یک یک و مهران			۵ گرم	آبلیمو	۹
				۵ گرم	سیر تازه	۱۰
				۶۰ گرم	سیب زمینی سرخ نشده	۱۱
				به مقدار لازم	ادویه	۱۲
	چین چین و تبرک			به مقدار لازم	رب گوجه فرنگی	۱۳
	تک پرسی			۲ عدد	ظروف یکبار مصرف	۱۴
	یک ویک مدل لایف			۱ عدد	پک بسته بندی قاشق، چنگال ، نمک و فلفل	۱۵
	کوکاکولا،سپرایت میرندا و زمزم			یک بطری ۳۰۰ cc	نوشابه	۱۶
				۱ عدد طبق جدول وزن میوه	میوه فصل	۱۷
				۳۰ گرم	پیاز خام دور چین	۱۸
				۴۰ گرم	خیارشور دور چین	۱۹
	کاله			یک عدد	سس انار	۲۰

آمار مواد غذایی (سالاد الویه)

شرح	مقدار در قرارداد برای یک نفر	میزان کل مواد مورد نیاز	میزان طبخ شده (توزین شده)	برند یا مارک مواد غذایی	توضیحات
۱ سینه مرغ ریش شده	۱۵۰ گرم				تعداد ۱۹۰ نفر
۲ سیب زمینی آب پز رنده شده	۸۰ گرم				
۳ هویج رنده شده	۱۰ گرم				
۴ خیار شور	۴۰ گرم				
۵ تخم مرغ آب پز	هر دو نفر ۱ عدد				
۶ سس مایونز	به مقدار لازم			رنا. دلپذیر. مایونز	
۷ نمک و ادویه	به مقدار لازم				
۸ نخود فرنگی	۱۵ گرم			مهرام و یک و یک	
۹ نان لواش	دو قرص				
۱۰ ظروف یکبار مصرف	۲ عدد				
۱۱ پک بسته بندی قاشق چنگال، نمک و فلفل	۱ عدد			یک و یک مدل لایف	
۱۲ میوه فصل	۱ عدد طبق جدول وزن میوه				
۱۳ نوشابه	بطری ۳۰۰ cc			کوکاکولا، زمزم	

آمار مواد غذایی (خوراک گوشت گوسفندی)

شرح	م قرارداد برای یک نفر	میزان کل مواد مورد نیاز	میزان طبخ شده (توزین شده)	مارک مواد غذایی	توضیحات
۱ گوشت گوسفند گرم نرینه ,بدون چربی	۳۰۰ گرم				تعداد ۱۹۰ نفر
۲ سیر تازه	۵ گرم				
۳ روغن مایع	به مقدار لازم			اویلا ، فامیلا ونینا	
۴ نمک و ادویه جات	به مقدار لازم				
۵ زعفران	به مقدار لازم				
۶ پیاز	۷۰ گرم				
۷ نان لواش	۲ قرص				
۸ ترشی سیر	یک عدد ۹۰ گرم			ارشیا	
۹ ظروف یکبار مصرف	دو عدد			تک پرسی	
۱۰ پک بسته بندی قاشق ، چنگال ، نمک و فلفل	یک عدد			یک ویک مدل لایف	
۱۱ سیب زمینی سرخ نشده	۶۰ گرم				
۱۲ خیار شور حلقه شده	۴۰ گرم				
۱۳ نوشابه	یک بطری ۳۰۰ cc			کوکاکولا، زمزم	
۱۴ دسر	یک عدد			کاله- پگاه	

آمار مواد غذایی (خوراک فیله مرغ)

توضیحات	مارک یا برند مواد غذایی	میزان طبخ شده (توزین شده)	میزان کل مواد مورد نیاز	مقدار در قرارداد برای یک نفر	شرح	
تعداد ۱۹۰ نفر				۲۵۰ گرم	سینه مرغ بدون استخوان	۱
	اویلا، فامیلا ونینا			به مقدار لازم	روغن مایع	۲
	پانکو و هانی کارا			به مقدار لازم	پودر سوخاری	۳
				دو قرص	نان لواش	۴
				۷۰ گرم	سیب زمینی سرخ شده	۵
				۴۰ گرم	خیار شور دورچین	۶
				به مقدار لازم	نمک و ادویه	۷
	دو پرسی			۲ عدد	ظروف یکبار مصرف	۸
	یک ویک مدل لایف			۱ عدد	پک بسته بندی فاشق چنگال، نمک و قفل	۹
				۱ عدد طبق جدول وزن میوه	میوه فصل	۱۰
	کو کاکولا، زمزم			یک بطری ۳۰۰ cc	نوشابه	۱۱
	کاله			یک عدد	ماست تک نفره	۱۲

آمار مواد غذایی (کوکو سیب زمینی)

توضیحات	برند یا مارک مواد غذایی	میزان طبخ شده (توزین شده)	میزان کل مواد موردنیاز	مقدار در قرارداد برای یک نفر	شرح	
تعداد ۱۹۰ نفر				۲۵ گرم	سیب زمینی خام	۱
	اویلا، فامیلا و نینا			به مقدار لازم	روغن مایع	۲
				هر دو نفر ۱ عدد	تخم مرغ	۳
				دو قرص	نان لواش	۴
				به مقدار لازم	پیاز	۵
				به مقدار لازم	شوید خشک	۶
				به مقدار لازم	نمک و ادویه	۷
	تک پرسی			۲ عدد	ظروف یکبار مصرف	۸
	برند یک و یک مدل لایف			۱ عدد	پک بسته بندی قاشق چنگال، نمک و فلفل	۹
				۴۰ گرم	خیار شور دور چین	۱۰
				۴۰ گرم	گوجه فرنگی خام دور چین	۱۱
				۱ عدد طبق جدول وزن میوه	میوه فصل	۱۲
	کوکا کولا، زمزم			یک بطری ۳۰۰ cc	نوشابه	۱۳
	کاله			تک نفره	ماست ساده	۱۴

آمار مواد غذایی (زرشک پلو با مرغ)

توضیحات	برند یا مارک مواد غذایی	میزان طبخ شده (توزین شده)	میزان کل مواد مورد نیاز	مقدار در قرارداد برای یک نفر	شرح	
تعداد ۱۹۰ نفر				۱۷۰ گرم	برنج ایرانی طارم درجه یک (خام)	۱
				۳۵۰ گرم	ران مرغ تمیز و آلایش شده	۲
	اویلا ، فامیلا ونینا			به مقدار لازم	روغن مایع	۳
				۱۰۰ گرم	پیاز متوسط (خام) و سرخ شده	۴
				یک سوم قرص	نان	۵
				به مقدار لازم	آبلیمو	۶
				۵ گرم	سیر تازه	۷
				۵ گرم	زرشک	۸
				به مقدار لازم	نمک برنج	۹
				به مقدار لازم	ادویه	۱۰
	دو پرسی			۱ عدد	ظروف یکبار مصرف	۱۱
	یک و یک مدل لایف			۱ عدد	پک بسته بندی قاشق ، چنگال ، نمک و فلفل	۱۲
	کو کاکولا ، سپر ایت میرندا ، زمزم			یک بطری ۳۰۰ cc	نوشابه	۱۳
				۱ عدد طبق جدول وزن میوه	میوه فصل	۱۴
	کاله			۱ عدد	سی انار تک نفره	۱۵

آمار مواد غذایی (خوراک کتلت)

شرح	م قرارداد برای یک نفر	میزان کل مواد مورد نیاز	میزان طبخ شده (توزین شده)	برند یا مارک مواد غذایی	توضیحات
گوشت گرم نرینه گوسفند بدون چربی و استخوان	۳۵۰ گرم				تعداد ۱۹۰ نفر
روغن مایع	به مقدار لازم			اویلا، فامیلا و نینا	
پیاز متوسط	به مقدار لازم				
نان لواش	دو قرص				
سیر تازه	۵ گرم				
سیب زمینی	به مقدار لازم				
ادویه	به مقدار لازم				
گوجه فرنگی	۳۰ گرم				
خیار شور	۴۰ گرم				
نوشابه بطری	۱ قوطی ۳۳۰ cc			کوکاکولا، میرندا و سپرایت	
ظروف یکبار مصرف	۲ عدد			تک پرسی	
پک بسته بندی قاشق، چنگال، نمک و فلفل	۱ عدد			یک و یک مدل لایف	
میوه فصل	۱ عدد طبق جدول وزن میوه				
سس سفید	۱ عدد			رعنا	
سس قرمز	۱ عدد			رعنا	

آمار مواد غذایی (چلو گوشت)

توضیحات	برند یا مارک مواد غذایی	میزان طبخ شده (توزین شده)	میزان کل مواد مورد نیاز	مقدار در قرارداد برای یک نفر	شرح	
تعداد ۱۹۰ نفر				۱۷۰ گرم	برنج ایرانی طارم درجه یک (خام)	۱
				۳۵۰ گرم با چربی و استخوان یا ۲۰۰ گرم بدون چربی و استخوان	گوشت گوسفند گرم نرینه	۲
				۵ گرم	سیر تازه	۳
	اویلا ، فامیلا ونینا			به مقدار لازم	روغن مایع	۴
				به مقدار لازم	ادویه جات	۵
				به مقدار لازم	زعفران	۶
				۷۰ گرم	پیاز	۷
				یک سوم قرص	نان لواش	۸
				به مقدار لازم	نمک برنج	۹
	ارشیا			یک عدد ۹۰ گرم	ترشی سیر	۱۰
	دوپرسی			یک عدد	ظروف یکبار مصرف	۱۱
	یک و یک مدل لایف			یک عدد	پک بسته بندی قاشق ، چنگال ، نمک و فلفل	۱۲
	کوکا کولا ، سیرایت زمزم			یک بطری ۳۰۰ cc	نوشابه	۱۳
					میوه فصل	۱۴

آمار مواد غذایی (سبزی پلو با ماهی)

شرح	مقدار در قرارداد برای یک نفر	میزان کل مواد مورد نیاز	میزان طبخ شده (توزین شده)	برند یا مارک مواد غذایی (توزیع شده)	توضیحات
۱	برنج طارم درجه یک ایرانی	۱۷۰ گرم			تعداد ۱۹۰ نفر
۲	تن ماهی	۱۸۰ گرمی		تحفه ، مکنزی	
۳	شوید یا سبزی پلویی تازه	۵ گرم			
۴	ادویه جات	به مقدار لازم			
۵	نمک برنج	به مقدار لازم			
۶	روغن مایع	به مقدار لازم		اویلا ، فامیلا ونینا	
۷	ظروف یکبار مصرف	۱ عدد		دو پرسی	
۸	پک بسته بندی قاشق ، چنگال ، نمک و فلفل	۱ عدد		یک و یک مدل لایف	
۹	نان لواش	یک چهارم قرص			
۱۰	نوشابه	یک بطری ۳۰۰ cc		کوکاکولا، سپرایت میرندا، زمزم	
۱۱	خرما	۴ عدد		بیم	
۱۲	لیمو ترش یا نارنج	۶۰ گرم			

آمار مواد غذایی (عدس پلو با سینه مرغ نگین شده)

توضیحات	مارک مواد غذایی	میزان طبخ شده (توزین شده)	میزان کل مواد مورد نیاز	م قرارداد برای یک نفر	شرح	
تعداد ۱۹۰ نفر				۱۶۰ گرم	برنج ایرانی طارم درجه یک (خام)	۱
				۱۰۰ گرم	سینه مرغ نگین شده	۲
	اویلا ، فامیلا ونینا			به مقدار لازم	روغن مایع	۳
				به مقدار لازم	پیاز متوسط (خام) و سرخ شده	۴
				به مقدار لازم	ادویه جات	۵
				۳۰ گرم	عدس	۶
				به مقدار لازم	نمک برنج	۷
	تک پرس			۱ عدد	ظروف یکبار مصرف	۸
				یک سوم قرص	نان	۹
	یک و یک مدل لایف			۱ عدد	پک بسته بندی قاشق و چنگال و نمک و فلفل	۱۰
	کاله - پگاه			۱ عدد ۱۰۰ گرمی	ماست موسیر یک نفره	۱۱
	کوکاکولا، سپرایت میرندا، زمزم			یک بطری ۳۰۰ cc	نوشابه	۱۲
				طبق جدول	میوه فصل	۱۳
	کاله ، پگاه			یک عدد	دسر	۱۴

آمار مواد غذایی (چلو کباب کوبیده)

ردیف	شرح	مقدار در قرارداد برای یک نفر	میزان کل مواد مورد نیاز	میزان طبخ شده (توزین شده)	مارک مواد غذایی	توضیحات
۱	برنج ایرانی درجه یک (خام)	۱۷۰ گرم				مایه کوبیده : شامل : ۴۰٪ گوشت گرم گوساله بدون استخوان و چربی و قلوه گاه + ۱۵٪ گوشت گرم گوسفندی بدون استخوان و چربی + ۱۵٪ قلوه گاه گوسفندی + ۱۵٪ شنیرل و ۱۵٪ تفاله پیاز تعداد ۱۹۰ نفر
۲	۲ سیخ کباب ۸۰ گرمی	۱۶۰ گرم				
۳	گوجه فرنگی کبابی (۵۰ گرمی)	۱ عدد				
۴	پیاز متوسط (خام)	۱۰۰ گرم				
۵	کره یک نفره	۱ عدد			خرم و میهن	
۶	دوغ	۱ بطری ۳۰۰ cc			عالیس	
۷	نان لواش	یک سوم قرص				
۸	روغن مایع	به مقدار لازم			اویلا، فامیلا و نینا	
۹	ادویه	به مقدار لازم				
۱۰	نمک برنج	به مقدار لازم				
۱۱	سماق تک نفره	۱ عدد			گلستان	
۱۲	ظروف یکبار مصرف	۱ عدد			دوپرسی	
۱۳	پک بسته بندی قاشق، چنگال، نمک و فلفل	۱ عدد			یک و یک مدل لایف	

آمار مواد غذایی (خوراک کباب کوبیده)

ردیف	شرح	مقدار در قرارداد برای یک نفر	میزان کل مواد مورد نیاز	میزان طبخ شده (توزین شده)	مارک مواد غذایی	توضیحات
۱	۲ سیخ کباب ۹۰ گرمی	۱۸۰ گرم				مایه کوبیده : شامل : ۴۰٪ گوشت گرم گوساله بدون استخوان و چربی و قلوه گاه + ۱۵٪ گوشت گرم گوسفندی بدون استخوان و چربی + ۱۵٪ قلوه گاه گوسفندی + ۱۵٪ شنیل و ۱۵٪ تفاله پیاز تعداد ۱۹۰ نفر
۲	گوجه فرنگی کبابی	۱۰۰ گرم				
۳	پیاز متوسط (خام)	به مقدار لازم				
۴	کره یک نفره	۱ عدد			خرم و میهن	
۵	زیتون پرورده	۱ عدد ۷۵ گرم			ارشیا	
۶	لیمو ترش دور چین	۵۰ گرم				
۷	نان لواش	دو قرص				
۸	نمک و ادویه ادویه	به مقدار لازم				
۹	سماق تک نفره	۱ عدد			گلستان	
۱۰	ظروف یکبار مصرف	۱ عدد			تک پرسی	
۱۱	پک بسته بندی قاشق، چنگال، نمک و فلفل	۱ عدد			یک و یک مدل لایف	
۱۲	میوه فصل	۱ عدد طبق جدول وزن میوه				
۱۳	نوشابه قوطی	۳۳۰ cc				کوکاکولا، سپرایت، زمزم
۱۴	ماست ساده تک نفره	۱ عدد				کاله

آمار مواد غذایی (خوراک جوجه)

توضیحات	مارک مواد غذایی	میزان طبخ شده (توزین شده)	میزان کل مواد مورد نیاز	م قرارداد برای یک نفر	شرح	
تعداد ۱۹۰ نفر				۲۰۰ گرم	سینه مرغ بدون استخوان	۱
	اویلا، فامیلا ونینا			به مقدار لازم	روغن مایع	۲
				به مقدار لازم	پیاز متوسط (خام) و سرخ شده	۳
				دو قرص	نان لواش	۴
				به مقدار لازم	زعفران	۵
	یک ویک و مهرام			به مقدار لازم	آبلیمو	۶
				به مقدار لازم	ادویه	۷
	رعنا			به مقدار لازم	سس مایونز و خردل	۸
				به مقدار لازم	فلفل دلمه	۹
				۱۰۰ گرم	گوجه کبابی	۱۰
	تک پرسی			۲ عدد	ظروف یکبار مصرف	۱۱
	یک ویک مدل لایف			۱ عدد	پک بسته بندی قاشق چنگال، نمک و فلفل	۱۲
	کوکاکولا، زمزم و سپر ایت			یک بطری ۳۰۰ cc	نوشابه	۱۳
	رعنا			۲ عدد	سس قرمز تک نفره	۱۴
	ارشیا			۱ عدد ۹۰ گرم	زیتون شور	۱۵
				۱ عدد طبق جدول وزن میوه	میوه فصل	۱۶



آمار مواد غذایی (یک ماه رمضان)

R	شرح	مقدار در قرارداد برای یک نفر	میزان کل مواد مورد نیاز	میزان طبخ شده (توزین شده)	مارک مواد غذایی	توضیحات
۱	خرما	۳ عدد			بیم	تعداد ۱۹۰ نفر
۲	زولبیا و بامیه بسته بندی تولید روز	زولبیا ۲ عدد بامیه ۱ عدد				
۳	پنیر خامه ای	یک عدد ۷۰ گرم			ستاره شرق	
۴	آب معدنی	یک بطری ۵۰۰cc			دسانی	
۵	نان	۱ عدد				

شماره قرارداد:	
نام پیمانکار: *****	صفحه : ۱۸ از ۲۱
موضوع: قرارداد تهیه مواد، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک	

پیوست شماره ۳

جرائم آشپزخانه

پیمانکار	کارفرما شرکت پویش معادن ذوب آهن قدیرعلی شفیع زاده مدیر عامل جواد معروفی عضو هیئت مدیره
----------	---

دفتر مرکزی: اصفهان، محله باغ زرشک، خیابان خورشید - بلوار بوستان ملت - ساختمان شماره ۱۶۸ - پلاک ۷۴ - طبقه دوم - واحد ۴

تلفن: ۰۳۱۹۱۰۸۸۹۱۰

شناسه ملی: ۱۴۰۰۴۲۷۴۰۸۰

ردیف	مورد مغایرت	میزان جریمه
۱	عدم رعایت هریک از بندهای مربوط به بهداشت فردی کارکنان	ریال ۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۲	عدم رعایت هریک از بندهای مربوط به لباس و وسایل حفاظت فردی کارکنان	ریال ۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۳	عدم رعایت هریک از بندهای مربوط به رفتار بهداشتی کارکنان	ریال ۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۴	عدم رعایت هریک از بندهای مربوط به شست و شو دست ها در کارکنان	ریال ۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۵	عدم رعایت هریک از بندهای مربوط به راهنمای شست و شو دست ها	ریال ۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۶	عدم رعایت هریک از بندهای مربوط به استعمال دخانیات	ریال ۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۷	عدم رعایت هریک از بندهای مربوط به ویژگی های مواد غذایی	ریال ۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۸	عدم رعایت هریک از بندهای مربوط به مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی مشمول پروانه ساخت یا ورود(صنعتی)	ریال ۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۹	عدم رعایت هریک از بندهای مربوط به مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی مشمول شناسه نظارت	ریال ۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	عدم رعایت هریک از بندهای مربوط به مواد خوردنی و آشامیدنی با بسته بندی سنتی	ریال ۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۱۱	عدم رعایت هریک از بندهای مربوط به بهداشت گوشت	ریال ۲۶,۰۰۰,۰۰۰
۱۲	عدم رعایت هریک از بندهای مربوط به بهداشت تخم مرغ	ریال ۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۱۳	عدم رعایت هریک از بندهای مربوط به بهداشت نمک، روغن و نان	ریال ۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۱۴	عدم رعایت هریک از بندهای مربوط به بهداشت سبزیجات و صیفی جات	ریال ۲۶,۰۰۰,۰۰۰
۱۵	عدم رعایت هریک از بندهای مربوط به مواد افزودنی، خوراکی و تزئینی	ریال ۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۱۶	عدم رعایت هریک از بندهای مربوط به زنجیره سرما	ریال ۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۱۷	عدم رعایت هریک از بندهای مربوط به دمای پخت مواد غذایی	ریال ۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۱۸	عدم رعایت هریک از بندهای مربوط به خارج کردن مواد غذایی از حالت انجماد	ریال ۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۱۹	عدم رعایت هریک از بندهای مربوط به بهداشت یخچال، فریزر و سردخانه	ریال ۱۳,۰۰۰,۰۰۰
۲۰	عدم رعایت هریک از بندهای مربوط به بهداشت ظروف و تجهیزات	ریال ۲۶,۰۰۰,۰۰۰

۲۱	عدم رعایت هر یک از بندهای مربوط به بهداشت ظروف یکبار مصرف	۲۶/۰۰۰/۰۰۰ ریال
۲۲	عدم رعایت هر یک از بندهای مربوط به بهداشت تخته برش	۱۳/۰۰۰/۰۰۰ ریال
۲۳	عدم رعایت هر یک از بندهای مربوط به بهداشت ویتترین، کابینت، پالت، قفسه و میزهای کار	۱۳/۰۰۰/۰۰۰ ریال
۲۴	عدم رعایت هر یک از بندهای مربوط به بهداشت سینک دستشویی و ظرفشویی	۱۳/۰۰۰/۰۰۰ ریال
۲۵	عدم رعایت هر یک از بندهای مربوط به حمل مواد غذایی با استفاده از خودرو مخصوص حمل مواد غذایی	۲۶/۰۰۰/۰۰۰ ریال
۲۶	عدم رعایت هر یک از بندهای مربوط به شستشو و گندزدایی سطوح، ظروف، ابزار و تجهیزات مواد غذایی	۲۶/۰۰۰/۰۰۰ ریال
۲۷	عدم اخذ تاییدیه واحد HSEE برای مواد غذایی ورودی به آشپزخانه	۲۶/۰۰۰/۰۰۰ ریال
۲۸	عدم تکمیل چک لیست ثبت دمای یخچال، فریزر، سردخانه	۱۳/۰۰۰/۰۰۰ ریال
۲۹	تغییر برنامه غذایی بدون هماهنگی با واحد HSEE	۱۳/۰۰۰/۰۰۰ ریال
۳۰	عدم رعایت آنالیز غذایی (به ازای هر پرس)	۳/۹۰۰/۰۰۰ ریال
۳۱	نگهداری و استفاده مجدد از مواد غذایی طبع شده (به ازای هر پرس)	۳/۹۰۰/۰۰۰ ریال
۳۲	عدم به کارگیری کارشناس بهداشت محیط تمام وقت (به ازای هر روز)	۱۳/۰۰۰/۰۰۰ ریال
۳۳	مسمومیت غذایی ناشی از فرایند تهیه، طبع و توزیع مواد غذایی در صورت تایید شبکه بهداشت شهرستان خواف	فسخ قرارداد

شماره قرارداد:	
نام پیمانکار: *****	صفحه : ۱۹ از ۲۱
موضوع: قرارداد تهیه مواد، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک	

پیوست شماره ۴

برنامه غذایی

پیمانکار	<u>کارفرما</u> شرکت پویش معادن ذوب آهن قدیرعلی شفیع زاده مدیر عامل جواد معروفی عضو هیئت مدیره
----------	---

دفتر مرکزی: اصفهان، محله باغ زرشک، خیابان خورشید - بلوار بوستان ملت - ساختمان شماره ۱۶۸ - پلاک ۷۴ - طبقه دوم - واحد ۴

تلفن: ۰۳۱۹۱۰۸۸۹۱۰

شناسه ملی: ۱۴۰۰۴۲۷۴۰۸۰

شماره قرارداد:	
نام پیمانکار: *****	صفحه: ۲۰ از ۲۱
موضوع: قرارداد تهیه مواد، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک	

پیوست شماره ۵

جدول آنالیز قیمت

پیمانکار	کارفرما شرکت پویش معادن ذوب آهن قدیرعلی شفیع زاده مدیر عامل جواد معروفی عضو هیئت مدیره
----------	---

دفتر مرکزی: اصفهان، محله باغ زرشک، خیابان خورشید - بلوار بوستان ملت - ساختمان شماره ۱۶۸ - پلاک ۷۴ - طبقه دوم - واحد ۴

تلفن: ۰۳۱۹۱۰۸۸۹۱۰

شناسه ملی: ۱۴۰۰۴۲۷۴۰۸۰

شماره قرارداد:	
نام پیمانکار: *****	صفحه : ۲۱ از ۲۱
موضوع: قرارداد تهیه مواد، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک	

پیوست شماره ۶

شرایط عمومی پیمان

(بخشنامه ۵۴/۸۴۲-۱۰۸۸/۱۰۲ مورخ ۱۳۷۸/۳/۳ سازمان برنامه و بودجه)

پیمانکار	کارفرما شرکت پویش معادن ذوب آهن قدیرعلی شفیعی زاده مدیر عامل جواد معروفی عضو هیئت مدیره
----------	--

دفتر مرکزی: اصفهان، محله باغ زرشک، خیابان خورشید - بلوار بوستان ملت - ساختمان شماره ۱۶۸ - پلاک ۷۴ - طبقه دوم - واحد ۴

تلفن: ۰۳۱۹۱۰۸۸۹۱۰

شناسه ملی: ۱۴۰۰۴۲۷۴۰۸۰

کد فرم		بازبینی : ۰	فرم پیشنهاد قیمت	
F	۰ ۳ ۶			

"پس از تکمیل و مهر و امضاء در پاکت "ج" قرارداد داده شود."

شماره مناقصه : ۱۶۳۶۵

موضوع مناقصه : تهیه مواد ، مصالح و تجهیزات مورد نیاز و طبخ و توزیع غذا به صورت گرم به پرسنل معدن ققنوس یک

پیشنهاد مالی:

جمع کل به عدد :

جمع کل به حروف :

* قیمت ها بایستی بدون در نظر گرفتن مالیات بر ارزش افزوده ارائه گردد. مالیات مذکور پس از صدور فاکتور توسط فروشنده و با رعایت قوانین مربوطه به واجدین شرایط پرداخت می گردد.
* مهر و امضاء این برگه به منزله قبول تمامی شرایط و اسناد مناقصه می باشد.

مهر و امضاء:

شناسه یا کد ملی:

نام شرکت کننده:

R	نوع غذا	تعداد پرس	قیمت واحد	قیمت
۱	چلو خورشت قیمه با سیب زمینی	۱۲۸۵۰		
۲	چلو گوشت	۱۲۸۵۰		
۳	چلو کباب کوبیده	۱۰۱۵۰		
۴	استامبولی با گوشت گوسفند	۱۰۱۵۰		
۵	زرشک پلو با مرغ	۱۰۱۵۰		
۶	چلو خورشت قرمه سبزی	۱۰۱۵۰		
۷	برنج و تن ماهی	۱۲۸۵۰		
۸	چلو جوجه کباب	۱۰۱۵۰		
۹	خوراک مرغ	۴۰۰۰		
۱۰	عدس پلو با گوشت مرغ	۴۰۰۰		
۱۱	خوراک فیله مرغ	۶۷۰۰		
۱۲	پک ماه رمضان	۶۳۰۰		
۱۳	خوراک کوبیده	۴۰۰۰		
۱۴	خوراک جوجه	۷۰۰		
۱۵	خوراک کتلت	۷۰۰		
۱۶	خوراک گوشت گوسفندی	۷۰۰		
۱۷	سالاد الویه	۷۰۰		
۱۸	کوکو سیب زمینی	۷۰۰		

R	نوع غذا	برند	تعداد	قیمت واحد	قیمت
۱۰.	نوشابه بطری CC۳۰۰	کوکا کولا	۶۵۰۰۰		
۲۰.	دوغ یک نفره	عالیس	۷۴۵۰		
۳۰.	پرتغال	-	۱۶۲۵۰		
۴۰.	موز	-	۱۲۸۵۰		
۵۰.	سیب	-	۱۲۸۵۰		
۶۰.	کیوی	-	۱۲۸۵۰		
۷۰.	هلو	-	۱۲۸۵۰		
۸۰.	لیمو ترش یا نارنج	-	۴۰۰۰		
۹۰.	۴ عدد خرما	بم	۱۰۱۵۰		
۱۰۰.	یک سوم قرص نان	-	۹۷۰۰		
۱۱۰.	ترشی لیته	ارشیا	۷۴۵۰		
۱۲۰.	زیتون شور	ارشیا	۱۰۱۵۰		
۱۳۰.	زیتون پرورده	ارشیا	۷۴۵۰		
۱۴۰.	کره یک نفره	خرم ، میهن	۷۴۵۰		
۱۵۰.	ماست موسیر	کاله	۴۰۰۰		
۱۶۰.	پک بسته بندی فاشق ،چنگال،نمک و فلفل	یک و یک مدل لایف	۳۵۱۸۰		
۱۷۰.	سس مایونز	رعنا	۱۲۵۰		
۱۸۰.	ترشی سیر	ارشیا	۱۲۵۰		
۱۹۰.	سس انار تک نفره	کاله	۱۲۵۰		
۲۰۰.	پنیر خامه ای	ستاره شرق ،کاله	۷۰۰		