

شماره :

تاریخ :

پیش نویس قرارداد تهیه، طبخ و توزیع غذا کارکنان کارخانه سیمان کنگان

کارفرما : شرکت بین المللی ساروج بوشهر (سهامی عام)
پیمانکار :

مندرجات قرارداد

- ماده ۱ - طرفین قرارداد
- ماده ۲ - موضوع و محل قرارداد
- ماده ۳ - مدت قرارداد
- ماده ۴ - مبلغ قرارداد و حجم کار
- ماده ۵ - تغییر مقادیر کار
- ماده ۶ - نحوه پرداخت
- ماده ۷ - دستگاه نظارت
- ماده ۸ - کسور
- ماده ۹ - تضمین اجرای تعهدات
- ماده ۱۰ - سپرده حسن انجام کار
- ماده ۱۱ - ممنوعیت واگذاری موضوع قرارداد به غیر
- ماده ۱۲ - خسارات ناشی از قصور پیمانکار
- ماده ۱۳ - تعهدات پیمانکار
- ماده ۱۴ - تعهدات کارفرما
- ماده ۱۵ - عدم افشاء اطلاعات مربوط به قرارداد
- ماده ۱۶ - حوادث قهری و غیر مترقبه (فورس ماژور)
- ماده ۱۷ - شرایط فسخ قرارداد
- ماده ۱۸ - مقررات ایمنی و رعایت اصول ایمنی
- ماده ۱۹ - حل اختلاف
- ماده ۲۰ - قانون مبارزه با پولشویی
- ماده ۲۱ - اقامتگاه طرفین
- ماده ۲۲ - نشانی طرفین قرارداد
- ماده ۲۳ - نسخ قرارداد

به نام خدا

ماده ۱ - طرفین قرارداد

این قرارداد مابین شرکت بین المللی ساروج بوشهر (سهامی عام) به شماره ثبت ۱۴۳۱۳۶ کد اقتصادی ۴۱۱۱۵۵۳۵۵۴۵۹ شناسه ملی ۱۰۱۰۱۸۶۱۱۱۲ به نشانی تهران، بلوار آفریقا، خیابان شهید حسین بنیسی، پلاک ۳۸ کدپستی ۱۹۶۸۸۴۴۷۱۳ شماره تلفن ۷-۸۸۶۷۰۷۱۱ به نمایندگی به عنوان کارفرما از یک طرف و شرکت به شماره ثبت کد اقتصادی شناسه ملی به نشانی کد پستی شماره تلفن به نمایندگی که در این قرارداد پیمانکار نامیده می شود از طرف دیگر با مفاد و شرایط زیر منعقد می گردد.

ماده ۲ - موضوع و محل قرارداد

الف: تهیه متریال و لوازم مصرفی در محل رستوران و مهمانسرای کارخانه سیمان کنگان مطابق با آنالیز پیوست.
ب: طبخ و توزیع غذای کارکنان در محل رستوران و مهمانسرای کارخانه سیمان کنگان مطابق با آنالیز پیوست.

ماده ۳ - مدت قرارداد

مدت زمان این قرارداد از تاریخ لغایت به مدت یک سال می باشد.

ماده ۴ - مبلغ قرارداد و حجم کار

مبلغ تقریبی قرارداد ریال (..... ریال به حروف) به صورت ناخالص و بدون احتساب مالیات بر ارزش افزوده به شرح جدول شماره ۱ است:

جدول شماره ۱ - مبلغ قرارداد و حجم کار

ردیف	نوع	تعداد پرس	مبلغ کل (ریال)	توضیحات
۱	غذا	۱۵۱،۶۸۵		جدول شماره ۱ پیوست شماره ۱
۲	دسر	۲۳۸،۲۸۷		جدول شماره ۲ پیوست شماره ۱
۳	نوشیدنی	۳۲۱،۵۸۴		جدول شماره ۳ پیوست شماره ۱
۴	صبحانه	۳،۷۰۱		جدول شماره ۴ پیوست شماره ۱

تبصره ۱: برنامه غذایی ماهیانه تا روز بیستم هر ماه توسط دستگاه نظارت تنظیم و به پیمانکار ابلاغ خواهد شد. مبنای محاسبه مبلغ قرارداد، قیمت های جداول پیوست شماره ۱ می باشد. لازم به ذکر است آنالیز غذا، دسر، نوشیدنی و صبحانه قرارداد مطابق پیوست شماره ۲ خواهد بود.

تبصره ۲: در صورت درخواست کارفرما جهت سرو غذاهای ویژه جایگزین غذای مهمانسرا (جدول شماره ۵ پیوست شماره ۱) پیمانکار موظف به ارائه غذاهای درخواستی می باشد و هزینه آن را در پایان هر ماه پس از تایید دستگاه نظارت مطابق مبالغ ذکر شده در جدول شماره ۵ پیوست شماره ۱ دریافت می نماید.

تبصره ۳: یک ناظر از جانب کارفرما در رستوران و مهمان سرا به صورت دائم حضور خواهد داشت که بر تعداد مصرف نوشیدنی، دسر و همچنین نحوه پخت و آماده سازی غذا نظارت خواهد نمود. لازم به ذکر است تعداد نوشیدنی (ماءالشعیر و دوغ لیوانی) مصرف شده حداکثر معادل تعداد غذا خواهد بود.

تبصره ۴: قیمتهای فوق بر اساس کارکرد پیمانکار در تمام طول سال (روزهای غیر تعطیل، تعطیل رسمی و غیر رسمی) می باشد و هیچگونه هزینه اضافی به علت کارکرد پیمانکار در روزهای تعطیل رسمی و غیر رسمی از جانب کارفرما به وی پرداخت نخواهد گردید.

تبصره ۵: پرداخت کلیه حقوق و عوارض دولتی به عهده پیمانکار بوده و کارفرما از این بابت مسئولیتی ندارد. **تبصره ۶:** در صورت صدور فاکتور در سامانه مودیان امور مالیاتی و ارائه گواهی مالیات بر ارزش افزوده معتبر، مبلغ آن توسط کارفرما به پیمانکار پرداخت خواهد شد.

تبصره ۷: چنانچه در هر مرحله از اجرای قرارداد کارفرما مطلع گردد که پرداخت های پیمانکار مغایر با شرایط مناقصه و قیمت و حجم قرارداد بوده است کارفرما حق دارد اینگونه پرداختها را از مطالبات پیمانکار اعم از صورت وضعیت، کسورات حسن انجام کار و یا تضمین پیمانکار کسر نماید.

تبصره ۸: در خصوص تعدیل کالای خوراکی (شامل مرغ، گوشت گوساله، گوشت گوسفندی، ماهی، روغن و برنج) هر ۳ ماه یکبار، بر اساس درصد افزایش اعلامی از سوی مرکز آمار ایران افزایش تا سقف ۱۰٪ به عهده پیمانکار بوده و بیش از آن پس از تایید کارفرما، بر اساس درصد مصرف کالای مزبور در آنالیز غذا (طبق جداول آنالیز پیوست شماره ۲) محاسبه به صورت الحاقیه ای تنظیم و به امضاء طرفین قرارداد خواهد رسید.

ماده ۵- تغییر مقادیر کار

۱-۵ افزایش یا کاهش ۲۵٪ (مقداری موضوع ماده ۴ و زمانی موضوع ماده ۳) شامل این قرارداد می گردد و پیمانکار موظف به اجرای تعهدات طبق مفاد قرارداد می باشد.

۲-۵ در صورت اتمام قرارداد و عدم تعیین پیمانکار جدید از سوی کارفرما، پیمانکار موظف است به مدت ۳ ماه تا انجام تشریفات قانونی و تعیین پیمانکار جدید به وظایف خود مطابق با مفاد قرارداد عمل نماید و حق الزحمه مربوطه را مطابق ماده ۴ دریافت نماید.

ماده ۶- نحوه پرداخت

۱-۶ پیمانکار در پایان هر ماه بر اساس مبلغ واقعی هر پرس غذا، دسر، نوشیدنی و صبحانه نسبت به تهیه و ارسال صورت وضعیت اقدام و پس از انجام تاییدات لازم توسط دستگاه نظارت (مطابق با ماده ۷ قرارداد) و ارسال به امور مالی، پس از کسر کسورات قانونی قابل پرداخت خواهد بود.

۲-۶ تسویه حساب نهایی منوط به عودت و تحویل کلیه تجهیزات و لوازم مربوط به کارفرما و تسویه حساب پیمانکار با کارکنان خود می باشد و در صورت اختلاف در مورد حقوق، مزایا و ... بین کارکنان پیمانکار با پیمانکار، نظر مراجع حل اختلاف وزارت کار نافذ خواهد بود. پیمانکار موظف است در تاریخ تسویه حساب با کارکنان خود، کلیه مطالبات قانونی دوره کارکرد را طبق قانون کار پرداخت نماید.

ماده ۷- دستگاه نظارت

۱-۷ ناظر این قرارداد از لحاظ تعداد غذا، نوشیدنی و دسر سرو شده و همچنین نحوه پخت و آماده سازی غذا مدیر واحد اداری و منابع انسانی یا هر شخص دیگری که از سوی کارفرما جهت نظارت بر حسن اجرای مفاد موضوع قرارداد به پیمانکار معرفی گردد است.

۲-۷ ناظر این قرارداد از لحاظ کیفیت مواد غذایی، نوشیدنی و دسر خریداری شده و مسائل بهداشت فردی و کلیه مسائل بهداشتی رستوران و آشپزخانه مدیر واحد ایمنی و بهداشت یا هر شخص دیگری که از سوی کارفرما جهت نظارت بر حسن اجرای مفاد موضوع قرارداد به پیمانکار معرفی گردد می باشد.

۳-۷ تجمیع کارکرد و مقادیر هر صورت وضعیت پس از تایید مدیر کارخانه به واحد مالی ارجاع می شود و پس از تصویب مدیریت ارشد قابلیت پرداخت را دارد.

ماده ۸- کسور

۱-۸ هرگونه علی الحساب پرداختی به پیمانکار و سپرده حسن انجام کار از هر صورت وضعیت پیمانکار کسر می گردد.

۲-۸ کارفرما از هر پرداخت به پیمانکار مطابق ماده ۳۸ قانون تأمین اجتماعی ۵٪ به عنوان سپرده بیمه به صورت علی الحساب کسر می نماید. پس از اتمام قرارداد و ارائه مفاسد حساب بیمه از سوی پیمانکار و تایید ناظر قرارداد سپرده مذکور به همراه آخرین صورت وضعیت پیمانکار به وی مسترد می گردد.

ماده ۹- تضمین اجرای تعهدات

پیمانکار موظف به ارائه یک فقره ضمانت نامه بانکی با اعتبار یک ساله (قابلیت تمدید توسط کارفرما) معادل ۱۰٪ مبلغ کل قرارداد در وجه شرکت بین المللی ساروج بوشهر به ارزش ریال بابت تضمین اجرای تعهدات نزد کارفرما می باشد تا پس از اتمام قرارداد در صورت رعایت کامل تعهدات، تایید ناظر قرارداد و ارائه مفاسد حساب بیمه به وی مسترد گردد.

ماده ۱۰- سپرده حسن انجام کار

از پرداخت هر صورت وضعیت پیمانکار ۱۰٪ از مبلغ به عنوان سپرده حسن انجام کار کسر می گردد. ۵۰٪ سپرده مذکور در پایان قرارداد در صورت ایفاء کامل تعهدات و تایید دستگاه نظارت و ۵۰٪ مابقی پس از ارائه مفاسد حساب بیمه توسط پیمانکار به وی مسترد می گردد.

تبصره ۹: در صورت درخواست پیمانکار مبنی بر آزادسازی وجوه سپرده حسن انجام کار قبل از موعد مقرر، وجه مذکور در قبال ارائه ضمانتنامه بانکی قابل آزادسازی خواهد بود.

ماده ۱۱ - ممنوعیت واگذاری موضوع قرارداد به غیر

پیمانکار حق واگذاری تمام یا قسمتی از امور موضوع این قرارداد را به شخص یا اشخاص ثالث اعم از حقیقی یا حقوقی را بدون اخذ مجوز کارفرما نخواهد داشت. موافقت کارفرما با واگذاری بخشی از قرارداد به پیمانکاران جزء، به هیچ وجه رافع مسئولیت پیمانکار در مقابل تعهدات وی بر اساس این قرارداد نبوده و پیمانکار کماکان در مقابل کیفیت و کمیت کلیه تجهیزات و خدمات از جمله بخش واگذار شده به غیر، مسئول است و در صورت نقض تعهد و عدم ایفاء تعهدات طبق شرایط مذکور می بایست نسبت به جبران کلیه خسارات وارده به کارفرما حسب نظر و تشخیص وی اقدام نماید.

ماده ۱۲- خسارات ناشی از قصور پیمانکار

۱-۱۲ پرداخت حق الزحمه ماهانه به پیمانکار براساس جدول جرائم پیمانکار (پیوست شماره ۳) می باشد. در صورتی که مطابق جدول مذکور هیچگونه تخلفی توسط پیمانکار صورت نگیرد، پس از کسر کسورات صد در صد صورت وضعیت به پیمانکار پرداخت می گردد.

۲-۱۲ در صورتی که مطابق جدول پیوست شماره ۳ تخلفاتی توسط پیمانکار صورت پذیرد، کارفرما مختار است تا سقف درصد ذکر شده در جدول پیوست شماره ۳ از صورت وضعیت ماهانه پیمانکار کسر نموده و پیمانکار هیچگونه ادعایی در این خصوص نخواهد داشت.

تبصره ۱۰: در صورتی که درصد کسر از صورت وضعیت پیمانکار (تخلف پیمانکار) برای ۲ ماه متوالی بالاتر از ۱۰ درصد باشد، کارفرما می تواند در خصوص فسخ قرارداد تصمیم گیری نماید.

۱۲-۳ فارغ از جدول پیوست شماره ۳ که در پایان ماه مبنای پرداخت صورت وضعیت پیمانکار می باشد، در صورت وقوع موارد ذیل پیمانکار به صورت جداگانه جریمه می گردد:

۱۲-۳-۱ با اعلام تعداد نیروهای کارخانه که توسط کارفرما به پیمانکار ابلاغ می گردد، میزان مواد غذایی مورد نیاز و آمار غذای روزانه بر اساس اطلاعات مورد نیاز دریافتی و تجربه توسط پیمانکار برآورد می گردد. در هر صورت مسئولیت و هزینه غذای مازاد بعهد پیمانکار بوده و در صورت کمبود غذا نیز به ازاء هر پرس کمبود، تا سقف سه برابر قیمت غذای تقاضا شده، از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد شد و پیمانکار در این خصوص حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت.

۱۲-۳-۲ کارفرما در ابتدای قرارداد کلیه تجهیزات و امکانات، ظروف و اثاثیه غیر مصرفی (سردخانه، کباب پز و ...) موجود در رستورانهای خود را با ذکر مشخصات در یک صورتجلسه تنظیم و تحویل پیمانکار خواهد نمود. پیمانکار موظف است پس از اتمام قرارداد کلیه لوازم و تجهیزات مذکور را سالم به کارفرما مسترد نماید و در صورت وارد آمدن هر گونه خسارت در این مورد که ناشی از کار پیمانکار باشد (تشخیص این قضیه به عهده دستگاه نظارت کارفرما می باشد) کارفرما می تواند بنا به تشخیص دستگاه نظارت خسارت وارده را به نرخ روز محاسبه و از مطالبات، تضمین و سپرده پیمانکار کسر نماید. تشخیص میزان خسارت وارده به عهده کارفرما می باشد و پیمانکار در این خصوص حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت.

۱۲-۳-۳ چنانچه ظروف، اثاثیه و لوازم تحویلی براث کارکرد زیاد غیر قابل استفاده گردند طبق صورتجلسه تنظیمی که به تایید کارفرما می رسد از مجموع موجودی کسر و توسط کارفرما جایگزین خواهد شد ولی چنانچه در نتیجه عملکرد پیمانکار، ظروف، اثاثیه و لوازم تحویلی به صورت غیر معمول مستهلک گردند، پیمانکار موظف به جبران خسارت و جایگزینی لوازم می باشد.

تبصره ۱۱: هزینه تعمیرات جزئی تجهیزات و دستگاههای تحویلی از سوی کارفرما (الکتریکی، گازی و...) به عهده پیمانکار می باشد.

تبصره ۱۲: هزینه تعمیرات کلی تجهیزات و دستگاههای تحویلی از سوی کارفرما (الکتریکی، گازی و...) از قبیل سردخانه و یخچالها، چرخ گوشت، فرهای کباب، اجاق گاز، اجاق کباب پز و غیره که خرابی آن ها ناشی از کار پیمانکار باشد (تشخیص این قضیه به عهده دستگاه نظارت کارفرما می باشد) در طول مدت قرارداد به عهده پیمانکار می باشد و در غیر این صورت هزینه تعمیرات کلی به عهده کارفرما می باشد.

تبصره ۱۳: هزینه هرگونه خسارت تاسیساتی و ساختمانی وارد شده به رستوران و آشپزخانه کارخانه که ناشی از کار پیمانکار باشد (تشخیص این قضیه به عهده دستگاه نظارت کارفرما می باشد) در طول مدت قرارداد به عهده پیمانکار می باشد.

تبصره ۱۴: مجموع جرائم ماهیانه قرارداد بیش از ۲۰٪ مبلغ صورت وضعیت ماهیانه نخواهد بود.

ماده ۱۳- تعهدات پیمانکار

۱-۱۳ تعهدات عمومی

۱-۱۳ ساعت شروع و پایان کار پرسنل پیمانکار توسط دستگاه نظارت تعیین و در صورت نیاز به خدمات پیمانکار در هر ساعت از شبانه روز (روزهای تعطیل و غیر تعطیل) پیمانکار موظف به همکاری می باشد. پیمانکار موظف است با هماهنگی واحد اداری جهت ثبت ورود و خروج کارکنان خود در سامانه حضور و غیاب اقدام نماید. ملاک حضور کارکنان سامانه مذکور خواهد بود.

۱-۱۳-۲ تامین وسیله ایاب و ذهاب، محل اسکان و غذای پرسنل پیمانکار به عهده و با هزینه پیمانکار می باشد و کارفرما از این بابت هیچگونه مسئولیتی نخواهد داشت.

۱-۱۳-۳ پیمانکار موظف است طبق برنامه غذایی اعلام شده و آنالیز مواد طبخ شده (پیوست شماره ۲) مواد اولیه را خریداری نماید.

۱-۱۳-۴ پیمانکار موظف است نسبت به ارسال مواد اولیه موضوع این قرارداد به محل طبخ غذای کارکنان کارخانه سیمان کنگان صرفاً در ساعات اداری و با هماهنگی دستگاه نظارت و رعایت کلیه مقررات موجود اقدام نماید.

۱-۱۳-۵ پیمانکار موظف به کارگیری نیروی انسانی با شرایط جسمی و روانی کاملاً مناسب، مطلوب و مورد تأیید کارفرما جهت انجام کلیه امور موضوع قرارداد می باشد.

۱-۱۳-۶ کلیه مدارک کارکنان پیمانکار از قبیل گواهی عدم سوء پیشینه، گواهی بهداشت (عدم ابتلا به بیماریهای واگیردار) و عدم اعتیاد به مواد مخدر، مدرک تحصیلی و سوابق کاری بایستی توسط پیمانکار اخذ و به رویت کارفرما رسانده شود.

۱-۱۳-۷ پیمانکار متعهد است از نیروهای ایرانی جهت اجرای قرارداد استفاده نماید و در صورت مشاهده خلاف، کارفرما حق دارد سریعاً اقدام به فسخ قرارداد نماید. همچنین پیمانکار متعهد میگردد که در حد امکان از نیروهای بومی منطقه و علی الخصوص از نیروی پیمانکار قبلی استفاده نماید.

۱-۱۳-۸ کارکنان پیمانکار ملزم به رعایت کلیه آیین نامه ها، بخشنامه و دستورالعمل های شرکت می باشند.

۱-۱۳-۹ کارکنان پیمانکار باید مورد تأیید کارفرما باشند. بدیهی است نحوه عمل هر یک از کارکنان در طول مدت قرارداد مورد ارزیابی کارفرما قرار خواهد گرفت و چنانچه کارفرما یا ناظر حکمی بر اخراج هر یک از کارکنان پیمانکار به دلیل رفتار خلاف شئون و عرف شرکت کارفرما صادر یا عدم توانایی آنان در انجام امور محوله از طرف کارفرما احراز گردد مراتب به پیمانکار ابلاغ و پیمانکار نیز متعهد به تعیین جانشین یا رفع اشکال و جلب نظر کارفرما خواهد بود.

۱-۱۳-۱۰ پیمانکار موظف است به منظور جایگزینی کارکنانی که از مرخصی استفاده می نمایند یا به دلایلی قادر به حضور در محل کار در طول دوره نباشند فقط از افرادی که قبلاً به کارفرما معرفی و تأیید صلاحیت شده باشند استفاده نماید.

۱۳-۱-۱۱ تهیه و تحویل کلیه لوازم حفاظت فردی و لباس کار، آموزش و نظارت بر استفاده از آن به هزینه و به عهده پیمانکار می باشد.

۱۳-۱-۱۲ در مورد کارکنانی که بنا به تشخیص کارفرما و دستگاه نظارت صلاحیت کار در شرکت کارفرما را نداشته باشند و اخراج آنان موجب صدور حکمی در محکومیت پیمانکار مبنی بر پذیرش کارگر مورد نظر شود پیمانکار متعهد است با محکوم له بنحوی سازش نماید که موضوع بازگشت به کار کارگر مورد نظر منتفی گردد. در صورت عدم ایفای تعهد، کارفرما مجاز به فسخ قرارداد خواهد بود.

۱۳-۱-۱۳ کارفرما هیچگونه تعهد استخدامی نسبت به کارکنان پیمانکار نداشته و از هرگونه مسئولیتی در این موارد مبرا بوده و کلیه تعهدات ذیربط بر عهده پیمانکار می باشد. ضمناً با اتمام قرارداد، پیمانکار موظف است ضمن تصفیه حساب های قانونی، مفاسد حساب کارکنان تحت پوشش را به کارفرما ارائه دهد.

۱۳-۱-۱۴ یک نفر به عنوان سرپرست بایستی از طرف پیمانکار و به هزینه وی کتباً به کارفرما معرفی گردد که پس از تایید کارفرما به طور تمام وقت در محل رستوران (طبخ و توزیع) مستقر و طبق برنامه تنظیمی روزانه کنترل های لازم را در خصوص نحوه انجام صحیح کار و خدمات آنها بعمل آورده و به کارفرما گزارش دهد. مسئولیت پاسخگویی به عملکرد کارکنان پیمانکار بعهدہ نامبرده می باشد.

۱۳-۱-۱۵ هرگونه ملاقات با کارگران پیمانکار در ساعات اداری و کاری ممنوع می باشد.

۱۳-۱-۱۶ استعمال دخانیات برای کلیه کارکنان آشپزخانه در حین کار و در محل آشپزخانه ممنوع است.

۱۳-۱-۱۷ پیمانکار موظف است در صورت درخواست کارکنان خود نسبت به بیمه تکمیلی کارکنان و افراد تحت تکفلشان با هزینه خود آنان اقدام نماید.

۱۳-۱-۱۸ پیمانکار موظف است فیش حقوقی ماهانه که حاوی حقوق و مزایا (شامل حقوق، میزان کارکرد عادی، میزان کارکرد اضافه کار، مبلغ اضافه کار، حق عائله مندی، حق مسکن، حق نوبت کاری، حق شبکاری، بن کارگری، عیدی و....) و کسور قانونی می باشد را پایان هر ماه در اختیار کارکنان خود قرار دهد.

تبصره ۱۵: پرداخت صورت وضعیت هر ماه پس از ارائه لیست بیمه به همراه مدارک واریز وجه حق بیمه، فیش های حقوقی ماه قبل به همراه لیست واریز وجه به حساب بانکی پرسنل توسط پیمانکار به دستگاه نظارت و تایید آن توسط دستگاه نظارت و واحد مالی صورت خواهد پذیرفت.

۱۳-۱-۱۹ کلیه عواقب حقوقی، کیفری و مالی عدم اجرای مفاد قرارداد متوجه پیمانکار است و کارفرما در این خصوص هیچگونه مسئولیتی ندارد.

۱۳-۱-۲۰ پیمانکار موظف است حقوق و مزایای کارکنان خود در هر ماه را حداکثر تا دهم ماه بعد پرداخت نماید و این موضوع ارتباطی با پرداخت صورت وضعیت از طرف کارفرما ندارد. در صورت تأخیر در پرداخت حقوق و مزایای ماهانه، کارفرما مجاز است به میزان ۱۰٪ (ده درصد) از صورت وضعیت ماه بعد پیمانکار را به عنوان جریمه از وی کسر نماید. همچنین در صورت تکرار، کارفرما مختار است راساً جهت پرداخت حقوق و مزایای ماهانه اقدام و علاوه بر جریمه فوق به میزان ۵٪ هزینه بالاسری از پیمانکار کسر نماید.

۱۳-۱-۲۱ پیمانکار باید توانایی اداره رستوران و مهمانسرا را حداقل به مدت ۲ ماه بدون دریافت مبالغ صورت وضعیت های قرارداد را داشته باشد.

۱۳-۱-۲۲ جبران هرگونه خسارت جانی و مالی کارکنان پیمانکار (فوت یا نقص عضو) که ناشی از کار پیمانکار باشد به عهده و هزینه پیمانکار است. پیمانکار موظف است کارکنان خود را تحت پوشش بیمه ای (بیمه مسئولیت مدنی، بیمه عمر و حوادث) مناسب قرار دهد و بیمه نامه مربوطه را به رویت کارفرما برساند.

۱۳-۱-۲۳ در صورت هرگونه قصور از ناحیه پیمانکار که منجر به خساراتی اعم از مالی و جانی برای کارفرما شود، کلیه عواقب حقوقی و کیفری مربوطه متوجه پیمانکار است و نامبرده جوابگوی کلیه مراجع قانونی می باشد و در این صورت حق هیچگونه ادعا و اعتراضی وارد نیست.

۱۳-۱-۲۴ پیمانکار اقرار می نماید که از جمیع قوانین و مقررات ناظر بر این قرارداد از جمله مقررات و قوانین مربوط به کار و تأمین اجتماعی و همچنین قوانین مربوط به مالیات ها و عوارض مطلع بوده و متعهد به رعایت آن هاست. در هر حال مسئولیت عدم اجرای قوانین و مقررات در خصوص کارکنان تحت پوشش و اجرای مفاد قرارداد متوجه پیمانکار خواهد بود.

۱۳-۱-۲۵ پیمانکار موظف است در ابتدای قرارداد گواهی تایید صلاحیت شرکت های خدماتی، پشتیبانی و فنی مهندسی و گواهی تایید صلاحیت ایمنی پیمانکاری خود را تحویل کارفرما نماید.

۱۳-۱-۲۶ پیمانکار اقرار می نماید که موضوع قرارداد را به دقت مطالعه نموده و از مفاد آن به طور کامل اطلاع دارد و نسبت به اجرای هر کدام از تعهدات خود نمی تواند به عذر عدم اطلاع متعذر شود.

۱۳-۲ تعهدات اختصاصی

۱۳-۲-۱ پیمانکار باید دارای گواهی معتبر از منابع دولتی (پروانه بهداشتی، گواهی اصناف برای طبخ غذا) باشد.

۱۳-۲-۲ پیمانکار موظف است روزانه نسبت به طبخ دو نوع غذا در وعده ناهار و دو نوع غذا در وعده شام (رستوران مرکزی) با توجه به برنامه اعلام شده از سوی کارفرما طبخ نماید.

۱۳-۲-۳ پیمانکار موظف است روزانه مطابق با برنامه غذایی اعلام شده از سوی کارفرما و به تعداد مورد نیاز غذا تهیه و توزیع نماید و نمی تواند به علل مختلف از جمله به دلیل تغییر قیمتها در فصول مختلف از رعایت برنامه خودداری نماید. در غیر این صورت مطابق با ماده ۱۲ جریمه خواهد شد.

۱۳-۲-۴ پیمانکار موظف است در ماه مبارک رمضان غذای افطاری و سحری کلیه کارکنان اعم از ساکنین مهمانسرا، سایت و مهمانان کارفرما را طبق برنامه غذایی که از طرف کارفرما به پیمانکار ارائه می شود به صورت گرم در زمان مقرر (افطار و سحر) توزیع نماید.

۱۳-۲-۵ در صورتی که کارفرما به عللی نیازمند به تأمین غذا خارج از برنامه غذایی اعلام شده در مناسبت‌های مختلف از قبیل پذیرایی از مهمانان در اعیاد، مراسم های مذهبی و سمینارها باشد پیمانکار موظف به طبخ و توزیع غذای مورد نیاز خواهد بود .

۱۳-۲-۶ پیمانکار موظف است جهت انجام بهینه موضوع قرارداد به تعداد مورد نیاز کارفرما (حداقل ۱۶ نفر) مطابق جدول شماره ۲ نیرو به کار گمارد. لازم به ذکر است جدول شماره ۲ حداقل نیروی مورد نیاز کارفرما می باشد و در صورت نیاز، پیمانکار موظف است به تعداد مورد نیاز دستگاه نظارت نیرو تامین نماید تا در هیچ بخشی از کار خللی وارد نشود.

جدول شماره ۲ - حداقل تعداد نیروهای پیمانکار

ردیف	شغل	رستوران مرکزی	مهمانسرا	جمع
۱	سرپرست	۱	۰	۱
۲	سرآشپز	۱	۰	۱
۳	آشپز	۳	۱	۴
۴	کمک آشپز	۲	۱	۳
۵	پیشخدمت	۲	۰	۲
۶	ظرفشوی - دیگ شوی	۳	۰	۳
۷	نظافتچی	۲	۰	۲
جمع نفرات		۱۴	۲	۱۶

۱۳-۲-۷ سر آشپز باید ماهر و دارای مدرک از فنی حرفه ای و با سابقه کار مفید در ادارات، رستوران ها یا مراکز دولتی و همچنین دارای گواهی حسن انجام کار باشد.

۱۳-۲-۸ تهیه و ارائه کارت بهداشتی و سلامت کارکنان جزء تعهدات الزامی پیمانکار می باشد و پرسنل تحت پوشش پیمانکار که کارت بهداشت نداشته باشند اجازه حضور در محل کار را نخواهند داشت. همچنین پیمانکار متعهد و ملزم می باشد که در دفعات و فواصل هر شش ماه یک بار یا هر زمانی که کارفرما تعیین می نماید کارکنان خود را توسط پزشک متخصص و متعهد مورد معاینه قرار داده و گواهی تندرستی برای هر یک از آنان اخذ نماید. بدیهی است ادامه کار کارکنان که از نظر تندرستی مردود می شوند امکان پذیر نخواهد بود و پیمانکار باید کارکنان سالم و دارای کارت بهداشت و سلامت به جای آنان بگمارد.

۱۳-۲-۹ پیمانکار موظف است جهت استفاده کلیه کارکنان خود دو دست کامل البسه به شرح جدول شماره ۳ (با نظر و تایید دستگاه نظارت و از تولیدات داخلی و مرغوب) تهیه نماید و کارکنان خود را ملزم به استفاده از آن ها نماید و کارفرما در این رابطه هیچ گونه تعهدی ندارد. وضع لباس کارکنان موضوع این پیمان بایستی همیشه پاکیزه، مرتب و رضایت بخش باشد و در هر زمان باید حداقل ۲ دست لباس در اختیار داشته باشند. در صورت کوتاهی پیمانکار در این امر کارفرما خود راساً اقدام به تامین البسه خواهد نمود و هزینه آن را با ۱۵٪ بالاسری از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد نمود.

جدول شماره ۳ - البسه مورد نیاز نیروهای پیمانکار

ردیف	شغل	شرح البسه
۱	سرآشپز	کلاه سرآشپز ، لباس کار تماماً سفید با پارچه مرغوب و تولید داخل (شامل روپوش، شلوار، دو عدد پیشبند کفش کار مخصوص و مرغوب - کلاه سفید)
۲	آشپز	لباس کار تماماً سفید با پارچه مرغوب و تولید داخل (شامل روپوش، شلوار، دو عدد پیشبند کفش کار مخصوص و مرغوب - کلاه سفید)
۳	کمک آشپز	لباس کار تماماً سفید با پارچه مرغوب و تولید داخل (شامل روپوش، شلوار، دو عدد پیشبند کفش کار مخصوص و مرغوب - کلاه سفید)
۴	سر پیشخدمت	کت و شلوار، پیراهن ، جلیقه و کفش راحتی مخصوص کار تولید داخلی و مرغوب - کلاه مخصوص
۵	پیشخدمت	شلوار سرمه ای ، پیراهن سفید و جلیقه سرمه ای با پارچه مرغوب و تولید داخلی و کفش راحتی مخصوص کار و مرغوب ، کلاه مخصوص)
۶	ظرفشوی - دیگ شوی	لباس کارسفید با نوار آبی روشن با پارچه مرغوب و تولید داخل (شامل روپوش، شلوار- کفش کار مخصوص مرغوب - دو عدد پیشبند پلاستیکی ضد آب - کلاه)
۷	نظافتچی	لباس سفید با نوار آبی روشن با پارچه مرغوب و تولید داخل (شامل روپوش، شلوار ، کفش کار مخصوص مرغوب تولید داخل ، کلاه)

۱۳-۲-۱۰ کلیه پیراهن ها آستین بلند می باشد و استفاده از پیراهن آستین کوتاه ممنوع می باشد.
۱۳-۲-۱۱ کارکنان پیمانکار در هیچ زمانی اجازه استفاده از دمپایی را ندارند و کفش کار باید طوری باشد که ضمن جلوگیری از نفوذ آب، تمیز کردن آن به راحتی امکان پذیر باشد و پای کارکنان را خسته ننماید و موجب تعریق نشود.

۱۳-۲-۱۲ پیمانکار موظف به تهیه دمپایی مخصوص دستشویی به تعداد لازم و کافی برای کارکنان است و کارکنان وی اجازه استفاده از کفش کار را به هنگام استفاده از سرویسهای بهداشتی ندارند.

۱۳-۲-۱۳ پیمانکار موظف است علاوه بر البسه جدول شماره ۳ با هزینه خود به تعداد لازم ماسک مناسب و دستکش لاتکس یکبار مصرف در اختیار کارکنان خود قرار دهد.

۱۳-۲-۱۴ کلیه کارکنان آشپزخانه در حین کار و سرو غذا باید از ماسک و دستکش فوق استفاده نمایند.

۱۳-۲-۱۵ پرسنل پیمانکار با البسه مخصوص رستوران حق تردد در محوطه کارخانه را ندارند.

۱۳-۲-۱۶ پیمانکار موظف است کلیه موازین و استانداردهای بهداشتی را در تهیه مواد اولیه رعایت نماید و اقدام به تامین مواد اولیه مرغوب و مورد تأیید کارفرما با رعایت موارد زیر نماید:

۱۳-۲-۱۶-۱ پیمانکار موظف است مواد غذایی فاسد شدنی مورد نیاز را بصورت روزانه تهیه نماید.

۱۳-۲-۱۶-۲ کلیه مواد غذایی باید دارای علامت استاندارد و در بسته بندی مناسب، دارای پروانه ساخت، پروانه بهره برداری، کد بهداشتی، تاریخ تولید و انقضاء و باشد.

۱۳-۲-۱۶-۳ کلیه مواد غذایی باید از محل های مجاز و مورد تایید مراکز بهداشت تهیه گردد.

۱۳-۲-۱۶-۴ چنانچه پیمانکار در خرید مواد اولیه از مواد غذایی غیر استاندارد و نامرغوب به شرح ذیل استفاده نماید و موجب آسیب رسیدن به کارکنان پیمانکار گردد مطابق پیوست شماره ۳ قرارداد مشمول جریمه خواهد گردید (تشخیص موارد به عهده کارفرما می باشد):

الف- استفاده از هرگونه مواد غذایی که بر اساس تایید آزمایشگاه و دستگاه نظارت دارای آلودگی باشد.

ب- استفاده از هر نوع مواد غذایی غیر استاندارد، تاریخ مصرف گذشته و مانده.

ج- استفاده از مواد غذایی که در شرایط غیر استاندارد و نامطلوب نگهداری شده است.

د- استفاده از نان های مانده و غیر تازه.

ر- استفاده مجدد و نگهداری روغن هایی که یک بار استفاده شده است.

س- استفاده از جوش شیرین و هر نوع افزودنی غیر مجاز.

ص- استفاده از روغن مایع معمولی جهت سرخ کردن.

ط- استفاده از هرگونه مواد غذایی مغایر با نظر کارفرما و همچنین رنگهای خوراکی غیر مجاز.

تبصره ۱۶: لازم به ذکر است استفاده از دیگر مواد غذایی غیر بهداشتی که در بند فوق اشاره نگردیده نیز شامل جریمه می شود.

۱۳-۲-۱۷ پیمانکار موظف است مواد اولیه عمده مانند گوشت، مرغ، ماهی، برنج و روغن را با شرایطی که مورد تایید دستگاه نظارت است (به شرح ذیل) تهیه کند:

۱۳-۲-۱۷-۱ گوشت گوسفند، گوساله و مرغ باید به صورت گرم از کشتارگاههای دارای مجوز دامپزشکی با تأیید نماینده وزارت بهداشت تهیه و با ماشین سردخانه دار مخصوص حمل گردد.

۱۳-۲-۱۷-۲ گوشت ماهی باید به صورت روزانه با نظر کارفرما تهیه گردد.

۱۳-۲-۱۷-۳ روغن می بایست از نوع مایع (مخصوص سرخ کردن و معمولی) و در ظروف بسته بندی شفاف (طلق / شیشه) با نظر کارفرما تهیه گردد.

۱۳-۲-۱۷-۴ برنج باید از نوع ایرانی (مورد تأیید کارفرما) بوده و با بسته بندی مناسب (حاوی نوع و نام تجاری) و فاکتور فروش (حاوی نوع برنج و نام تجاری آن) ارائه گردد.

۱۳-۲-۱۸ طبخ غذا صرفاً در محل آشپزخانه مهمانسرا و رستوران کارفرما امکان پذیر خواهد بود (به جز مواردی که سفارش ارائه شده از سوی کارفرما به پیمانکار خارج از ظرفیت آشپزخانه کارفرما بوده که در اینصورت پیمانکار می بایست قبلاً محلی را که دارای مجوز اداره بهداشت بوده تعیین و پس از تأیید کارفرما در آن مکان اقدام به طبخ غذا نماید).

۱۳-۲-۱۹ پیمانکار حق استفاده از محل طبخ غذا برای استفاده غیر و بدون تأیید کارفرما را نخواهد داشت.

۱۳-۲-۲۰ نظیفات رستوران (شامل شستشوی ظروف، لوازم، تجهیزات، سردخانه ها، میزو صندلی و) به صورت هفتگی و روزانه در حین انجام کار بعهده پیمانکار می باشد. ضمناً ظروف غذا نظیر بشقاب، سینی، قاشق و چنگال و..... بایستی کاملاً شسته، ضدعفونی و خشک شده و در جای مناسب نگهداری گردند.

۱۳-۲-۲۱ پیمانکار موظف است نسبت به خارج نمودن زباله های مربوط به طبخ و توزیع غذا به صورت روزانه و با نظر مسئولین مربوطه تا محل جمع آوری زباله ها اقدام نماید.

۱۳-۲-۲۲ پیمانکار موظف است مواد اولیه عمده همانند گوشت، مرغ، ماهی، برنج را با شرایطی که مورد تایید ناظر کارفرما است طبخ کند.

۱۳-۲-۲۳ سبزیجات مصرفی در غذا و سبزیجاتی که به صورت خام مصرف می شوند (کاهو، خیار، سبزی خوردن و غیره) باید به وسیله مواد ضد عفونی کننده، ضد عفونی شوند و انتخاب نوع مواد ضد عفونی کننده مذکور با هماهنگی کارفرما و مطابق با دستورالعمل HSE می باشد.

۱۳-۲-۲۴ به منظور اطمینان از اجرای صحیح قرارداد دستگاه نظارت یا کارشناس HSE مجاز خواهد بود همواره در زمان نگهداری، طبخ و توزیع غذا در محل آشپزخانه (محل طبخ) و توابع آن حضور داشته باشد.

۱۳-۲-۲۵ دستگاه نظارت یا کارشناس HSE مجاز خواهند بود در هر زمان از وضعیت آشپزخانه، مواد غذایی و وسایل و لوازم کار مربوط به خدمات موضوع قرارداد بازدید نموده و پیمانکار تعهد می نماید که بلافاصله دستورات را اجرا نماید.

۱۳-۲-۲۶ دستگاه نظارت یا کارشناس HSE می توانند در هر زمان و بدون اطلاع قبلی آزمایش کیفی مواد اولیه و مواد غذایی تامین شده را انجام دهد. پیمانکار موظف است در این خصوص همکاری لازم را با آن ها انجام دهد.

۱۳-۲-۲۷ پیمانکار موظف است جهت کلیه افراد استفاده کننده از غذا که در رستوران مرکزی و مهمانسرا غذا میخورند پارچ آب شیشه ای، لیوان بلور، لیوان یکبار مصرف، قاشق و چنگال استیل و سایر وسایل مورد نیاز جهت سرو غذا به تعداد کافی در خط سرویس قرار دهد. هزینه تهیه کلیه لوازم فوق به عهده پیمانکار است. ۱۳-۲-۲۸ خرید و تهیه کلیه لوازم مصرفی رستوران از جمله شیلنگ، دستمال کاغذی، مواد اولیه و ابزار کار نظیفات، کارد، خلال دندان، یخ، گلدان گل مصنوعی جهت میزهای غذا خوری، پارچه رومیزی، مشمع رومیزی، درب بازکن، سطل زباله، سبد پلاستیکی، سرویس نمک و فلفل پاش، آبلیمو، نمک، فلفل، سماق و به میزان کافی و با کیفیت مورد تأیید کارفرما به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.

۱۳-۲-۲۹ تهیه و تأمین کلیه مواد شوینده، تمیز کننده، ضد عفونی کننده، خوشبو کننده، طی، جارو، سطل و کیسه زباله مورد مصرف در سالن غذاخوری به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.

۱۳-۲-۳۰ تهیه سیخ کباب و سیخ جوجه کباب به تعداد کافی به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.

۱۳-۲-۳۱ پیمانکار موظف است گوشت گرم را در حضور نماینده کارفرما چرخ نماید.

۱۳-۲-۳۲ پیمانکار موظف است ترکیبات کباب کوبیده را در حضور نماینده کارفرما آماده نماید.

۱۳-۲-۳۳ پیمانکار موظف است مدارک لازم مبنی بر استفاده از برنج ایرانی را به کارفرما ارائه نماید.

۱۳-۲-۳۴ تهیه و نصب جعبه کمکهای اولیه با کلیه لوازم و مواد ضروری مربوطه در محل رستوران به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.

۱۳-۲-۳۵ در صورت شیوع ویروس کرونا و نیاز به سرو غذا در ظروف یک بار مصرف، تامین ظروف یک بار مصرف به عهده پیمانکار می باشد.

تبصره ۱۷: هزینه ظروف یک بار مصرف در پایان هر ماه پس از تاییدات مقداری فاکتور ارائه شده از سوی پیمانکار (تاییدات لازم توسط واحد اداری و منابع انسانی کارفرما صورت خواهد پذیرفت) و تایید صحت فاکتور، توسط کارفرما قابل پرداخت خواهد بود.

۱۳-۲-۳۶ مشخصات مواد اولیه مورد مصرف در طبخ و توزیع غذا به شرح جدول شماره ۴ می باشد:

جدول شماره ۴ - مشخصات مواد اولیه مورد مصرف

ردیف	ماده غذایی	مشخصات
۱	گوشت بره و گوساله نر جوان (ذبح اسلامی)	گوشت گرم ران یا سردست پاک شده از زوائد، دمار، ریشه، بدون استخوان و حداکثر ۵٪ چربی به صورت کشتار روز با بسته بندی بهداشتی و ممهور به مهر کشتارگاه با تاریخ تولید و انقضاء، کد بهداشتی، ذبح داخل کشور و به تایید HSE رسیده باشد و با ماشین سردخانه دار حمل گردد.
۲	فیله گوساله نر جوان (ذبح اسلامی)	فیله گوساله نر تازه پاک شده از زوائد، دمار، ریشه، سر فیله با بسته بندی بهداشتی ممهور به مهر کشتارگاه با تاریخ تولید و انقضاء، کد بهداشتی، ذبح داخل کشور و به تایید HSE رسیده و با ماشین سردخانه دار حمل گردد.
۳	گوشت قلوه گاه گوسفند بره نر جوان	گوشت قلوه گاه بره نرینه جوان تازه و با بسته بندی بهداشتی ممهور به مهر کشتارگاه با تاریخ تولید و انقضاء، کد بهداشتی، ذبح داخل کشور و به تایید HSE رسیده باشد و با ماشین سردخانه دار حمل گردد.
۴	میگو	دریایی تازه درجه یک سایز ۳۱-۳۵، با تاریخ تولید و انقضاء، کد بهداشتی و مورد تایید HSE و با ماشین سرخانه دار حمل گردد.
۵	گوشت مرغ (ذبح اسلامی)	مرغ تازه گرم (بدون مصرف آنتی بیوتیک) پرکنده با مارک های شیراز مرغ، کوثر مرغ، پارسین مرغ بدون روده، دل، جگر، پا، سر، سنگدان بدون استخوان کعب، آماده طبخ، وزن هر مرغ چلویی ۱۷۰۰ گرم الی ۱۸۰۰ گرم، وزن هر مرغ خوراکی ۱۸۰۰ گرم الی ۲۰۰۰ گرم بصورت کشتار روز با بسته بندی بهداشتی ممهور به مهر کشتارگاه با تاریخ تولید و انقضاء، کد بهداشتی، ذبح داخل کشور و تایید دامپزشکی که به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد و با ماشین سردخانه دار حمل گردد.
۶	سینه مرغ (ذبح اسلامی)	مرغ تازه گرم (بدون مصرف آنتی بیوتیک) با مارک های شیراز مرغ، کوثر مرغ، پارسین مرغ به صورت کشتار روزانه با بسته بندی بهداشتی، ممهور به مهر کشتارگاه با تاریخ تولید و انقضاء، کد بهداشتی، ذبح داخل کشور که به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد و با ماشین سردخانه دار حمل گردد.
۷	ماهی جنوب (باید در محل آشپزخانه فیله گردد)	گوشت فیله به دست آمده از ماهی های شیر و شوریده تازه درجه یک، تایید شده توسط HSE و حمل آن توسط خودرو سردخانه دار صورت پذیرد.

۸	تخم مرغ	تازه و سالم با حداقل وزن ۶۰ گرم با مارک پارسیرنگ، تلاونگ، کیمبال با تاریخ تولید و انقضاء و بدون ترک و شکستگی و تایید HSE.
۹	صیفی جات	سیب زمینی، پیاز، هویج، کلم، گل کلم، باقلا سبز، کرفس، بادمجان، قارچ کدو سبز، لوبیا سبز، خیار سبز، گوجه فرنگی، کاهو، فلفل دلمه ای، فلفل سبز و غیره بدون آفت زدگی، یخ زدگی و تماماً از نوع درجه یک.
۱۰	سبزیجات تازه	سبزی خوردن، سبزی خورشتی، سبزی کوکو، سبزی پلویی، شوید تازه بدون آفت زدگی، یخ زدگی از انواع درجه یک و ساقه کوتاه.
۱۱	انواع کنسرو	انواع کنسرو با مارک های یک و یک، اروم آدا، پردیس، گلستان، چاشنی، مکنزی، طبیعت، مهرام، دلپذیر با تاریخ تولید و انقضاء با وزن حداقل ۴۰۰ گرم.
۱۲	رب گوجه فرنگی	با مارک های بهشد، یک و یک، اوپلا، مهرام، طبیعت، مکنزی، دلپذیر با تایید نماینده کارفرما در بسته بندی حداکثر ۴ کیلویی و دارای تاریخ تولید و انقضاء.
۱۳	برنج ایرانی	از نوع طارم غلامعباس فلاح و پسران با مارکهای گلستان، کامفیروز درجه یک که قبل از پخت نمونه آن به تایید کارفرما رسیده باشد.
۱۴	نمک برنج و غذا	انواع نمک یددار مخصوص نمکدان (دانه ریز) با مارکهای آرسکا، سودمند، سپید دانه و نمک برنج از نوع نمک ریز که دارای مشخصات بهداشتی باشد و به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد که دارای تاریخ تولید و انقضاء باشد.
۱۵	زرشک و کشمش	با مارکهای گلستان، کشت سبز، سحرخیز، فامیلا پاک شده، تازه، درجه یک در بسته بندی های بهداشتی با تایید HSE.
۱۶	حبوبات	از نوع درجه یک با مارک های گلستان، کشت سبز، فستیوال، برتر، فامیلا، سیحان بدون خرده، خاک آفت زدگی و با بسته بندی بهداشتی که از قبل به تایید کارفرما رسیده باشد.
۱۷	خیار شور	از نوع ممتاز با مارکهای یک و یک، اروم آدا و دلپذیر، اصالت، مهرام، مکنزی، بیزن، با مشخصات بهداشتی و تاریخ تولید و انقضاء در بسته بندی حداکثر ۴ کیلویی
۱۸	ادویه	پاکتی با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما با مارکهای یک و یک گلستان و فستیوال، کشت سبز.
۱۹	آبغوره و سرکه	با مارک های یک و یک، وردا، اصالت، دلپذیر، مجید و با مشخصات بهداشتی که از قبل به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد و دارای تاریخ تولید و انقضاء باشد.
۲۰	آبلیمو	با مارک های یک و یک، اروم آدا، اصالت، بهروز، مجید با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۲۱	زعفران	درجه یک گلستان شاهسون، سحرخیز، بهرامن، فامیلا بدون ساقه فقط سر گل با تایید نماینده کارفرما.
۲۲	شیر	شیر پاکتی کم چرب (۱/۵٪) با مارک های کاله، میهن، روزانه، رامک، چوپان، دامداران و پگاه با مشخصات بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضاء که به تایید کارفرما رسیده باشد.

۲۳	ماست، دوغ و ماست موسیر	ماست لیوانی کم چرب از مارک های رامک، روزانه و میهن، پگاه، دامداران، چوپان کاملاً بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضاء به تایید کارفرما رسیده باشد. دوغ با مارکهای رامک، دامداران، چوپان، پگاه، پاک، روزانه، میهن و پاکبان کاملاً بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضاء به تایید کارفرما رسیده باشد.
۲۴	حلوا شکری	با مارک عقاب در بسته های ۵۰ گرمی و علامت استاندارد که قبلاً به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد.
۲۵	ترشی	از مارک های یک و یک، مهram، دلپذیر، اصالت، چاشنی، بیژن، اروم آدا، برتر یا انواع درجه یک با کیفیت بالا که قبلاً به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد.
۲۶	خرما	خرما درجه یک بسته بندی شده ۵۰۰ گرمی دارای مشخصات بهداشتی و استاندارد.
۲۷	آرد	آرد سفید بدون سبوس و آفت زدگی (آرد قنادی) با مارک های تک و رشد.
۲۸	روغن مایع	درجه یک و بدون کلسترول با مارک های اوایلا، فامیلا و پردیس، کیمبال، با مشخصات بهداشتی برای کلیه مصارف جهت غذاهای سرخ کردنی از روغن مخصوص سرخ کردنی که روی ظرف آن حک شده باشد.
۲۹	پنیر سفید	به صورت بسته های ۲۵، ۵۰ و ۱۰۰ گرمی با مارک های کاله، روزانه، میهن، پگاه، دامداران، چوپان، با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۳۰	ظروف یکبار مصرف درب دار	شامل ظروف برنج درب دار، خورشت، ژله، کمپوت دوخانه و یک خانه از نوع آلومینیومی، لیوان کاغذی، قاشق و چنگال غذا خوری، قاشق چایخوری کریستال دسته بلند، کارد بهداشتی، بشقاب و کاسه سالاد به تایید نماینده کارفرما رسیده باشد. ضمناً ظروف خورشت (گیاهی) باید با حجم ۳۰۰ گرم درب دار و ظروف سوپ با حجم ۳۰۰ گرم درب دار باشد.
۳۱	روغن زیتون بکر	از نوع درجه یک با مارک های اوایلا، فامیلا، RS و سابرسو، اتکا با مشخصات بهداشتی و با تایید نماینده کارفرما و دارای تاریخ تولید و انقضاء.
۳۲	سس گوجه، سس مایونز، سس خردل	با مارک های دلپذیر، یک و یک و مهram، بیژن، رعنا، کاله با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۳۳	رشته آش، ماکارونی و ورمیشل	از انواع درجه یک و مرغوب از مارک های تک ماکارون، رشد و مانا با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۳۴	کشک	انواع کشک پاستوریزه با مارک های رامک و کاله با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۳۵	کره	با مارک های ارژن، سوپر طلایی، میهن، پگاه، کاله با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۳۶	مربا و عسل تک نفره	با مارک های اروم آدا، یک و یک با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.

۳۷	خامه	با مارک های پگاه، کاله، میهن، رامک، صباح با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۳۸	چای	با مارک اسبی و گلستان کیسه ای و تایید نماینده کارفرما.
۳۹	زیتون شور	با مارک های فامیلا، مهرام، یک و یک، اروم آدا، دلپذیر، اصالت، بیژن، سابرسو، RS در شیشه های یک کیلویی با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۴۰	کنسرو تن ماهی	از مارک های فامیلا، پردیس، اوپلا، تحفه، مکنزی، هابلی، طبیعت، اصالت، با درب آسان باز شو با وزن ۱۲۰ گرم با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما
۴۱	قند و شکر	درجه یک از مارک های رشد، کشت سبز و پردیس و کریستال با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۴۲	رب انار	درجه یک از مارک های یک و یک، مهرام، اصالت، دلپذیر، اروم ادا، با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۴۳	آرد سوخاری آرد نخودچی آرد برنج و آرد خبازی	از نوع درجه یک از مارک های کشت سبز، رشد و برتر با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۴۴	شوید و نعناع خشک	از نوع درجه یک از مارک های فستیوال و برتر پاک شده با تایید نماینده کارفرما.
۴۵	لیمو عمانی	از نوع درجه یک از مارک کشت سبز یا مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۴۶	خلال بادام و پسته	از نوع درجه یک از مارک های فستیوال و برتر مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۴۷	میوه (دسر)	از نوع مرغوب و درجه یک با توجه به فصول سال.
۴۸	دلستر قوطی یا شیشه ای	با طعم های لیمویی، توت فرنگی، آناناس، هلو و ساده از مارک های دلستر و ایستک، هوفنبرگ، هی دی، با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۴۹	آب معدنی	از مارک های سپیدان و ویوانت با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۵۰	دستکش	جهت سرو غذا و کار آشپزی در آشپزخانه از نوع لاتکس جهت ظرفشور دیگه شور و نظافتچی از نوع لاستیکی با مارک رز مریم.
۵۱	مایع ظرفشویی و سفید کننده	از مارکهای اکتیو و پرل معتبر با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۵۲	دستمال کاغذی	از مارکهای مبارک، سافتلن، گلریز، اکتیو، تنو، گلرنگ، با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۵۳	وسایل نظیف	از نوع درجه یک با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۵۴	سلفون غذا و فویل آلومینومی	از نوع درجه یک با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما.
۵۵	گلاب	درجه یک از مارک های ربیع، یک و یک، اصالت، میمند، ممتاز با مشخصات بهداشتی و تایید نماینده کارفرما

۵۶	نان	از نوع لواش، تافتون، بربری، سنگک، نان حجیم (باگت، تست، لقمه ای) درجه یک بدون استفاده از جوش شیرین با انتخاب و تایید نماینده کارفرما.
۵۷	پنیر خامه ای	از مارک های کاله، رامک و پگاه، چوپان، پاک، صباح.
۵۸	شیر و انواع شیر طعم دار	از مارکهای رامک و کاله، چوپان، پگاه، روزانه، دامداران موجود با نظر و انتخاب کارفرما.
۵۹	مغز گردو	از مارکهای گلستان، پردیس و برتر با بسته بندی مرغوب و بهداشتی و با نظر و انتخاب کارفرما.

۳۷-۲-۱۳ در صورت عدم وجود هر یک از برندهای اشاره شده در جدول شماره ۴ (مشخصات مواد اولیه مورد مصرف) پیمانکار می تواند از برندهای معتبر پس از تایید دستگاه نظارت (واحد ایمنی و بهداشت و واحد اداری و منابع انسانی) استفاده نماید.

۳۸-۲-۱۳ پیمانکار تعهد می نماید در طول مدت قرارداد موارد به شرح ذیل را رعایت نماید:
۱-۳۸-۲-۱۳ پیمانکار متعهد می گردد به توصیه کارشناس تغذیه در رابطه با تهیه، طبخ و توزیع غذا عمل نماید.

۲-۳۸-۲-۱۳ در طبخ غذاهای پلویی و خورشتی، گوشت مصرفی بایستی از ران و سر دست گوساله بدون استخوان و چربی و مواد زائد باشد.

۳-۳۸-۲-۱۳ استفاده از مرغ تازه گرم (بدون مصرف آنتی بیوتیک) و جداکردن پوست مرغ در غذاهایی که از گوشت مرغ استفاده می شود.

۴-۳۸-۲-۱۳ وزن تعیین شده مواد پخته نشده (پیوست شماره ۲) شامل سبزیجات همراه غذا نمی باشند.

۵-۳۸-۲-۱۳ برای غذاهای سرخ کردنی از روغن مایع مخصوص سرخ کردنی استفاده شود.

۶-۳۸-۲-۱۳ استفاده از روغن مایع بدون کلسترول به جای روغن جامد.

۷-۳۸-۲-۱۳ حتی المقدور از نان های تنوری، بربری، تافتون و لواش استفاده شود.

۸-۳۸-۲-۱۳ با توجه به فصول سال، لیمو ترش یا نارنج به تناسب نوع غذا می بایست همراه غذا باشد.

۹-۳۸-۲-۱۳ به همراه هر وعده نهار و شام می بایست پیاز سرو گردد.

۱۰-۳۸-۲-۱۳ به همراه انواع کباب می بایست سماق سرو گردد.

ماده ۱۴- تعهدات کارفرما

۱-۱۴ کارفرما موظف به تأمین محل طبخ و توزیع غذا، تهیه وسایل غیرمصرفی مورد نیاز در رستوران (به جز مواردی که در ماده ۱۳ این قرارداد تأمین آن ها به عهده و با هزینه پیمانکار است) می باشد.
۲-۱۴ کارفرما موظف به تأمین آب، گاز و برق مصرفی رستوران و آشپزخانه می باشد.
۳-۱۴ کارفرما موظف به ارائه برنامه غذایی ماهیانه به پیمانکار می باشد.

ماده ۱۵- عدم افشاء اطلاعات مربوط به قرارداد

پیمانکار موظف است تمام اطلاعاتی را که به موجب این قرارداد یا به هر طریق دیگری به دست می آورد نزد خود مکتوم نگه داشته و از افشاء آن نزد افراد یا شرکت هایی که ممکن است از آن سوء استفاده نمایند جداً خودداری نماید. وظیفه پیمانکار در این زمینه با اتمام قرارداد خاتمه نیافته و دائمی می باشد. در صورت تخلف در این زمینه، پیمانکار علاوه بر پرداخت خسارت وارده به کارفرما (بنا به تشخیص دستگاه نظارت قرارداد)، تحت پیگرد قانونی قرار خواهد گرفت.

ماده ۱۶- حوادث قهری و غیر مترقبه (فورس ماژور)

۱-۱۶ فورس ماژور به وقایعی اطلاق می شود که جلوگیری از آن وقایع از حیطه و کنترل هریک از طرفین قرارداد خارج بوده و زمان حدوث آن وقایع قابل پیش بینی و یا پیشگیری نبوده (آتش سوزی، طوفان و گردباد، زلزله، جنگ، سیل و بلایای طبیعی) و انجام هرگونه عمل منطقی برای مقابله با آن غیرممکن خواهد بود.
۲-۱۶ در صورتی که قصور و مسامحه درانجام تعهدات قراردادی از ناحیه هر یک از طرفین قرارداد به علت وجود شرایط فورس ماژور باشد چنین شرایطی هیچگونه حقی را برای هریک از طرفین درمورد ادعای خسارت و درنتیجه ایجاد صدمه و یا تعدیل قیمت قرارداد و یا انجام تعهدات قراردادی از ناحیه هریک از طرفین قرارداد که طبق مواد و شرایط قرارداد تعیین گردیده ایجاد نخواهد کرد.

تبصره ۱۸: در صورتی که شرایط فورس ماژور بیش از یک ماه به طول انجامد طرفین در مورد فسخ قرارداد یا ادامه آن به توافق خواهند رسید. در صورتی که تصمیم طرفین بر ادامه قرارداد باشد مدت زمان شرایط فورس ماژور به مدت قرارداد اضافه گردید.

تبصره ۱۹: شیوع ویروس کرونا جزء شرایط فورس ماژور نمی باشد.

ماده ۱۷- شرایط فسخ قرارداد

۱۷-۱ با توجه به پایش کمی و کیفی مواد اولیه مطابق فرم های پیوست شماره ۵ در بازه های زمانی ۳ ماهه، کارفرما مختار است در صورت عدم رضایت از عملکرد پیمانکار، قرارداد را به صورت یک طرفه فسخ نماید و نسبت به ضبط سپرده و تضمین پیمانکار اقدام نماید و پیمانکار در این خصوص حق هیچگونه اعتراضی را نخواهد داشت.

۱۷-۲ علاوه بر بند فوق کارفرما حق خواهد داشت طی اخطار کتبی و با ذکر مهلت ده روزه در یکی از موارد زیر قرارداد را فسخ و نسبت به ضبط سپرده و تضمین پیمانکار اقدام نماید:

الف : تبصره ۱۰ قرارداد.

ب : تاخیر در شروع انجام خدمات تحت قرارداد.

پ : واگذاری قرارداد به شخص ثالث بدون اجازه قبلی و کتبی کارفرما توسط پیمانکار.

ت : پیمانکار و یا شرکای وی مشمول ممنوعیت های قانونی منع مداخله در معاملات دولتی طبق قوانین جاری گردند و پیمانکار مراتب را به موقع به کارفرما اطلاع نداده باشد.

ث : عدم ارائه خدمات در مدت قرارداد بدون اجازه کارفرما و بدون علل قهری.

ج: انحلال یا ورشکستگی شرکت پیمانکار.

خ : عدم انجام هر یک از تعهدات توسط پیمانکار طبق مفاد و شرایط قرارداد.

د: در صورت مشاهده هرگونه بی توجهی در انجام وظایف محوله یا عدم ادامه کار قبل از پایان قرارداد.

۱۷-۳ پیمانکار با امضاء این قرارداد هرگونه ادعایی در خصوص حق فسخ قرارداد را از خود سلب و ساقط نمود.

۱۷-۴ کارفرما در صورت انحلال یا ورشکستگی شرکت خود می تواند اقدام به فسخ قرارداد نماید.

تبصره ۲۰: در صورت اعلام فسخ و یا انقضاء مدت زمان قرارداد، پیمانکار موظف است تا انجام تشریفات قانونی

و انتخاب پیمانکار واجد شرایط توسط کارفرما به وظایف خود در چهار چوب این قرارداد ادامه داده و حق

الزحمه مربوطه را دریافت نماید. در غیر این صورت کلیه ضرر و زیان وارده به کارفرما متوجه پیمانکار می باشد

و کارفرما از محل سپرده، تضمین و مطالبات پیمانکار راساً و بدون نیاز به هرگونه مجوز و اقدامی، اقدام به

جبران خسارت وارده به خود را می نماید. در صورتی که میزان خسارت وارده بیشتر از مطالبات، سپرده و

تضمین پیمانکار باشد، کارفرما از سایر طرق قانونی جهت اخذ خسارت وارده اقدام می نماید و پیمانکار با

پذیرش این موضوع هرگونه ادعا و اعتراضی را از خود سلب و ساقط می نماید.

ماده ۱۸- مقررات ایمنی و رعایت اصول ایمنی

۱۸-۱ پیش بینی و اجرای کلیه ملاحظات ایمنی اعم از جانی و مالی که در رابطه با اجرای مفاد این قرارداد ضروری می باشد بر عهده پیمانکار بوده و وی موظف است در کلیه مراحل انجام تعهدات خود، اقدامات لازم را برای جلوگیری از بروز خطرات احتمالی به عمل آورد، در این رابطه هیچگونه مسئولیتی به عهده کارفرما نمی باشد.

۱۸-۲ پیمانکار مکلف به رعایت کلیه مقررات و قوانین دولتی و قوانین این شرکت در خصوص ایمنی و بهداشت کار می باشد. همچنین پیمانکار می بایست در اجرای مفاد این قرارداد کلیه مقررات و قوانین زیست محیطی و ایمنی و بهداشت را مطابق پیوست شماره ۴ (دستورالعمل الزامات ایمنی ، بهداشتی و زیست محیطی پیمانکاران) با هزینه خود رعایت نماید. کلیه عواقب حاصل از عدم رعایت هر یک از مسائل ایمنی کار ، بهداشتی و زیست محیطی متوجه پیمانکار می باشد.

ماده ۱۹- حل اختلاف

۱۹-۱ در صورتی که اختلافاتی بین کارفرما و پیمانکار پیش آید اعم از اینکه مربوط به تعهدات موضوع قرارداد و یا مربوط به تفسیر و تعبیر هر یک از مواد قرارداد و سایر اسناد و مدارک قرارداد باشد حتی المقدور از طریق مذاکرات دوستانه و در صورت عدم حصول نتیجه، از طریق هیأت داور حل و فصل خواهد گردید. اختلافات احتمالی چنانچه از طریق مذاکره حل و فصل نگردد به حکمیت هیأت ۳ نفره شامل یک نفر نماینده کارفرما، یک نفر نماینده پیمانکار و یک نفر نماینده مورد قبول ۲ طرف ارجاع می گردد که رای این هیأت برای طرفین لازم الاجرا بوده و غیر قابل اعتراض می باشد و چنانچه طرفین ظرف مدت ۴۵ روز نسبت به انتخاب داور سوم تراضی ننمایند و یا داوران از صدور رای مناسب امتناع نمایند در صورت دعوای حقوقی هر یک از طرفین باید موضوع را از طریق مراجع قضایی در تهران پیگیری نمایند.

۱۹-۲ پیمانکار ملزم است که تا پایان حل اختلاف، تعهداتی را که به موجب قرارداد به عهده دارد اجرا نماید و در غیر این صورت کارفرما طبق قرارداد به تشخیص خود نسبت به تغییر پیمانکار عمل خواهد نمود و در این صورت کلیه ضرر و زیان وارده متوجه پیمانکار می باشد و کارفرما از محل سپرده، تضمین و مطالبات پیمانکار اقدام به جبران خسارت وارده به خود را می نماید. در صورتی که میزان خسارت وارده بیشتر از مطالبات، سپرده و تضمین پیمانکار باشد، کارفرما از سایر طرق قانونی جهت اخذ خسارت وارده اقدام می نماید. کارفرما نیز ملزم است تا پایان حل اختلاف به تعهدات خود در قبال پیمانکار مطابق با مفاد قرارداد عمل نماید.

ماده ۲۰- قانون مبارزه با پولشویی

در راستای رعایت ماده ۵۵ آیین نامه اجرائی ماده ۱۴ الحاقی قانون مبارزه با پولشویی، طرفین ضمن رعایت کلیه مقررات مربوطه به قانون پولشویی شماره حساب ۰۱۰۶۶۴۱۵۳۳۰۰۶ بانک ملی شعبه کارخانه سیمان کنگان به نام شرکت بین المللی ساروج بوشهر مربوط به کارفرما و شماره حساب بانک شعبه به نام مربوط به پیمانکار را معرفی می نمایند.

ماده ۲۱- اقامتگاه طرفین

اقامتگاه طرفین این قرارداد به شرح ماده ۲۲ می باشد که در صورت تغییر اقامتگاه هر یک از طرفین قرارداد بایستی ظرف مدت ۴۸ ساعت به صورت اظهار نامه کتبی به طرف دیگر نشانی جدید را اعلام نماید، در غیر اینصورت کلیه مکاتبات به همان نشانی ذکر شده در این قرارداد ارسال خواهد شد و مسئولیت هر گونه پیامدی در رابطه با عدم اعلام نشانی جدید با طرفی است که به این امر اقدام ننموده باشد.

ماده ۲۲- نشانی طرفین قرارداد

نشانی کارفرما : تهران، خیابان آفریقا، کوچه شهید حسین بنیسی (فرزان غربی)، پلاک ۳۸
تلفن : ۷-۷۱۱۰۷۱۱۸۸۶۷۰ کد پستی: ۱۹۶۸۸۴۴۷۱۳.

نشانی پیمانکار :

ماده ۲۳- نسخ قرارداد

این قرارداد مشتمل بر بیست و سه ماده و بیست تبصره بوده که در سه نسخه تنظیم و پس از امضا، کلیه نسخ دارای حکم واحد بوده و بین طرفین و قائم مقام قانونی آنها لازم الاتباع میباشد.

کارفرما

شرکت بین المللی ساروج بوشهر (سهامی عام)

مدیر عامل

رئیس هیأت مدیره

پیمانکار



پیوست شماره یک

(مبلغ و تعداد پرس های قرارداد)

پیوست شماره دو

(آنالیز غذا، دسر، نوشیدنی و صبحانه)

پیوست شماره سه

(جدول جرائم پیمانکار)

پیوست شماره چهار

(دستورالعمل الزامات ایمنی ، بهداشتی و
زیست محیطی پیمانکاران)



پیوست شماره پنج

(پایش کمی و کیفی مواد اولیه)

جدول شماره ۱ (غذا)

ردیف	نام غذا	تعداد هر پرس سالیانه	مبلغ هر پرس (ریال)	مبلغ کل (ریال)
۱	چلو کباب کوبیده	۱۱,۴۰۰		
۲	باقلاپلو با مرغ	۳,۴۰۰		
۳	لوبیا پلو با مرغ	۳,۴۰۰		
۴	چلو جوجه کباب	۱۱,۴۰۰		
۵	عدس پلو با گوشت کتجه و کشمش و گردو	۱,۸۰۰		
۶	زرشک پلو با مرغ	۱۰,۴۵۰		
۷	سبزی پلو با ماهی شیر یا شوریده	۲,۶۰۳		
۸	سبزی پلو با تن ماهی	۲,۵۰۰		
۹	چلو قلیه ماهی	۴,۳۲۱		
۱۰	میگو پلو	۱۱,۶۴۷		
۱۱	استامبولی پلو با گوشت	۷,۷۴۵		
۱۲	چلو خورشت قیمة با سیب زمینی	۱۲,۹۴۵		
۱۳	چلو خورشت کدو و بادمجان	۲,۵۱۲		
۱۴	چلو خورشت بامیه	۲,۲۸۴		
۱۵	چلو خورشت قورمه سبزی	۸,۲۵۴		
۱۶	چلو خورشت کاری مرغ	۲,۷۱۳		
۱۷	کشمش پلو با مرغ	۷,۱۶۱		
۱۸	چلو خورشت فسنجان با مرغ	۲۰,۳۴		
۱۹	استامبولی پلو با مرغ	۸,۱۲۰		
۲۰	چلو خورشت صیفیجات	۳۱۸		
۲۱	چلو خورشت دال عدس	۱,۵۸۸		
۲۲	ماکارونی با قارچ و سوبا	۹۱۱		
۲۳	خوراک لوبیا با قارچ	۲,۶۹۶		
۲۴	خوراک کشک بادمجان	۸۴۹		
۲۵	خوراک مرغ سوخاری	۸۱۳		
۲۶	خوراک شنپسل مرغ	۱۰,۰۳۱		
۲۷	خوراک جوجه کباب	۹۳۷		
۲۸	خوراک کباب کوبیده	۸۲۱		
۲۹	خوراک مرغ تنوری	۷۸۰		
۳۰	خوراک کتلت	۱,۱۱۳		
۳۱	خوراک جوجه چینی	۱,۷۷۷		
۳۲	خوراک لوبیا چشم بلبل	۴۰۰		
۳۳	خوراک آبگوشت	۸۰۰		
۳۴	خوراک تن ماهی	۶۰۰		
۳۵	خوراک املت با قارچ	۵۰۰		
۳۶	خوراک راگو	۵۰۰		
۳۷	خوراک عدسی	۳۰۰		
۳۸	خوراک سوسیس بندری	۷۰۰		
۳۹	میرزا قاسمی	۱,۷۹۲		
۴۰	کوکو سیب زمینی	۱,۲۹۹		
۴۱	سالاد الویه مرغ	۱۰,۰۲۹		
۴۲	سالاد الویه (بدون مرغ)	۷۹		
۴۳	ماکارونی	۸۰۰		
۴۴	ساندویچ مرغ	۱,۹۲۵		
۴۵	ساندویچ همبرگر	۱,۳۹۲		
۴۶	خوراک مرغ	۱,۱۴۸		
۴۷	ته چین مرغ	۲,۵۷۹		
۴۸	خوراک کباب ماهی	۳,۵۱۸		
۴۹	خوراک کوفته تبریزی	۱۴۵		
۵۰	خوراک کدو بادمجان و گوجه	۱۶۸		
۵۱	فتوچینی با سبزیجات و مرغ	۸۵		
۵۲	خوراک تاس کباب گوشت	۹۶		
۵۳	املت با قارچ	۹۷		
۵۴	خوراک میگو دوپپازه	۱۰۵		
۵۵	میگو کبابی	۳۹		
۵۶	خوراک کباب ماهیتابه ای	۱۵۶		
۵۷	اسکالپ مرغ	۱۴۰		
۵۸	خوراک الویه و کوکوسبزی	۹۸		
۵۹	خوراک سیب زمینی با تخم مرغ	۷۸۴		
۶۰	آش شله قلمکار	۹۵		
۶۱	آش رشته	۹۵		
مبلغ کل به صورت ناخالص و بدون احتساب مالیات بر ارزش افزوده (ریال)				

جدول شماره ۲ (دسر)				
ردیف	نام دسر	تعداد (سالیانه)	مبلغ هر دسر به صورت ناخالص (ریال)	مبلغ کل به صورت ناخالص (ریال)
۱	سوپ جو	۳,۵۶۲		
۲	سوپ ورمیشل	۳,۷۳۲		
۳	سوپ مرغ	۳,۵۵۷		
۴	ماست کم چرب	۳۸,۶۲۲		
۵	ماست مونسیر	۹,۱۲۷		
۶	ترشی	۲۲,۳۴۰		
۷	سالاد فصل	۱۹,۷۸۷		
۸	سالاد شیرازی	۱۷,۲۴۴		
۹	ماست خیار	۴,۰۵۰		
۱۰	موز	۱۰,۰۸۸		
۱۱	سیب از نوع مرغوب ایرانی	۱۳,۰۸۱		
۱۲	پرتقال نافی از نوع ایرانی	۴,۶۴۰		
۱۳	نارنگی	۲,۹۷۹		
۱۴	هندوانه بدون پوست	۲,۱۵۰		
۱۵	خربزه بدون پوست	۲,۳۵۰		
۱۶	هلو	۱۰,۰۴۰		
۱۷	خرما	۱۱,۱۶۹		
۱۸	خرما مضافتی (ماه رمضان)	۳,۱۵۰		
۱۹	شله زرد (ماه رمضان)	۱,۳۸۶		
۲۰	زولبیا و بامیه (ماه رمضان)	۱,۴۱۵		
۲۱	عدسی (ماه رمضان)	۱,۳۸۶		
۲۲	حلیم گوشت (ماه رمضان)	۱,۰۸۳		
۲۳	سیر ترشی	۱۷,۵۹۲		
۲۴	زیتون	۱۸,۱۱۶		
۲۵	سوپ سبزیجات	۲۰۴		
۲۶	سوپ گوجه فرنگی	۱۷۱		
۲۷	سوپ سفید	۱۳۱		
۲۸	حلو زعفرانی (ماه رمضان)	۶۰		
۲۹	رنگینک	۶۰		
۳۰	ژله با طعم های میوه (ماه رمضان)	۱۰۰		
۳۱	کاسترد (ماه رمضان)	۱۵		
۳۲	سس های تک نفره (فرانسوی، خردل و ...)	۱۵,۰۰۰		
مبلغ کل به صورت ناخالص و بدون احتساب مالیات بر ارزش افزوده (ریال)			۰	

جدول شماره ۳ (نوشیدنی)				
ردیف	نام نوشیدنی	تعداد (سالیانه)	مبلغ هر نوشیدنی به صورت ناخالص (ریال)	مبلغ کل به صورت ناخالص (ریال)
۱	ماء الشعير (قوطی در طعم های مختلف)	۶۷,۴۷۵		
۲	دوغ لیوانی	۶۷,۴۷۵		
۳	شیر ساده پاکتی کم چرب	۱۵۴,۳۵۵		
۴	آب معدنی	۳۲,۲۷۹		
مبلغ کل به صورت ناخالص و بدون احتساب مالیات بر ارزش افزوده (ریال)				۰

جدول شماره ۴ (صبحانه)				
ردیف	نام غذا	تعداد پرس (سالیانه)	مبلغ هر پرس به صورت ناخالص (ریال)	مبلغ کل به صورت ناخالص (ریال)
۱	پنیر، خیار، گوجه، گردو	۴۹۵		
۲	پنیر، خیار، گوجه، عسل	۱۴۷		
۳	پنیر، خیار، گوجه	۵۵۹		
۴	حلوا شکری	۳۰۰		
۵	تخم مرغ آب پز	۱۸۰		
۶	کره، مربا	۴۰۳		
۷	کره ، عسل	۲۱۲		
۸	تخم مرغ نیمرو	۲۴۱		
۹	عدسی	۱۶۵		
۱۰	شیر ساده کم چرب	۹۹۹		
	مبلغ کل به صورت ناخالص و بدون احتساب مالیات بر ارزش افزوده (ریال)			۰

جدول آنالیز غذایی مواد خام (چلو خورشت قورمه سبزی)			
وزن پخته شده چلو ۴۰۰ گرم - گوشت پخته شده ۶۰ - ۷۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	گوشت گوساله خالص خورشتی	گرم	۱۰۰
۲	برنج ایرانی	گرم	۱۷۰
۳	سبزی مخلوط (پاک شده)	گرم	۱۰۰
۴	لوبیا قرمز	گرم	۳۰
۵	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۶۰
۶	لیمو عمانی	گرم	۴
۷	زعفران برای چلو	به مقدار کافی	
۸	نمک ، فلفل و زردچوبه	به مقدار کافی	
۹	نان لواش	نیم قرص	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (چلو خورشت قیمه با سیب زمینی)			
وزن پخته شده چلو ۴۰۰ گرم - گوشت پخته شده ۶۰ - ۷۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	گوشت گوساله خالص خورشتی	گرم	۱۰۰
۲	برنج ایرانی	گرم	۱۷۰
۳	لپه	گرم	۳۰
۴	پیاز داغ	گرم	۲۰
۵	رب گوجه فرنگی	گرم	۳۰
۶	لیمو عمانی	گرم	۵
۷	سیب زمینی	گرم	۱۰۰
۸	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۳۰
۹	زعفران	به مقدار کافی	
۱۰	نمک ، فلفل و زردچوبه	به مقدار کافی	
۱۱	آبلیمو	گرم	۳
۱۲	نان لواش	نیم قرص	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (چلو خورشت بامیه)			
وزن پخته شده چلو ۴۰۰ گرم - گوشت پخته شده ۶۰ - ۷۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	گوشت گوساله خالص خورشتی	گرم	۱۰۰
۲	برنج ایرانی	گرم	۱۷۰
۳	بامیه	گرم	۹۰
۴	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۸۰
۵	پیاز داغ	گرم	۲۰
۶	رب گوجه فرنگی	گرم	۳۰
۷	آب لیمو	گرم	۵
۸	گوجه فرنگی	گرم	۱۰۰
۹	نمک ، فلفل و زردچوبه	گرم	۵
۱۰	سیب زمینی چرخ شده جهت غلظت خورشت	گرم	۱۰
۱۱	تمر هندی	گرم	۴
۱۲	سیر تازه	گرم	۳
۱۳	زعفران	به مقدار کافی	
۱۴	نان لواش	نیم قرص	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (چلو خورشت کدو و بادمجان)			
وزن پخته شده چلو ۴۰۰ گرم - گوشت پخته شده ۶۰ - ۷۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	گوشت گوساله خالص خورشتی	گرم	۱۰۰
۲	برنج ایرانی	گرم	۱۷۰
۳	بادمجان	گرم	۱۰۰
۴	کدو	گرم	۵۰
۵	گوجه فرنگی	گرم	۵۰
۶	رب گوجه فرنگی	گرم	۳۰
۷	آب لیمو	گرم	۵۰
۸	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۸۰
۹	زعفران	به مقدار کافی	
۱۰	نمک ، فلفل و زردچوبه	به مقدار کافی	
۱۱	نان لواش	نیم قرص	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (چلو و قلیه ماهی)			
وزن پخته شده چلو ۴۰۰ گرم - ماهی شیر پخته شده بدون استخوان ۱۲۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	ماهی شیر	گرم	۲۰۰
۲	برنج ایرانی	گرم	۱۷۰
۳	سیر	گرم	۲۰
۴	پیاز داغ	گرم	۱۰
۵	رب گوجه فرنگی	گرم	۱۵
۶	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۲۰
۷	سبزی مخلوط قلیه	به مقدار کافی	
۸	تمر هندی	به مقدار کافی	
۹	نمک ، فلفل و زردچوبه	به مقدار کافی	
۱۰	زعفران	به مقدار کافی	
۱۱	نان لواش	نیم قرص	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (سبزی پلو با ماهی شیر یا شوریده)			
وزن پخته شده چلو ۴۰۰ گرم - ماهی پخته شده بدون استخوان ۱۲۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	ماهی فیله شده بدون استخوان	گرم	۲۰۰
۲	برنج ایرانی	گرم	۱۷۰
۳	شوید تازه	گرم	۱۵۰
۴	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۱۰۰
۵	آرد سفید	گرم	۲۰
۶	تخم مرغ	گرم	۳۰
۷	آبلیمو	گرم	۲۰
۸	زعفران	به مقدار کافی	
۹	نمک ، فلفل و زردچوبه	به مقدار کافی	
۱۰	سیر	گرم	۵
۱۱	نان لواش	نیم قرص	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (چلو کباب کوبیده)			
وزن پخته شده چلو ۴۰۰ گرم - میزان دو سیخ پخته ۱۶۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	چرخی ران گوسفند ۳۰٪ + چرخی ران گوساله ۳۵٪ + قلوه گوسفند ۳۵٪	گرم	۸۰
۲	گوشت فیله ممتاز گوساله	گرم	۱۲۰
۳	برنج ایرانی	گرم	۱۷۰
۴	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۲۰
۵	پیاز	گرم	۱۵
۶	کره برای کره تاب	گرم	۸۰
۷	زعفران	به مقدار کافی	
۸	نمک	گرم	۱۰۰
۹	گوجه فرنگی	گرم	۱۰۰
۱۰	نان لواش	نیم قرص	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (چلو جوجه کباب)			
وزن پخته شده چلو ۴۰۰ گرم - تک سیخ پخته ۱۵۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	برنج ایرانی	گرم	۱۷۰
۲	جوجه بدون استخوان	گرم	۱۸۰
۳	گوجه فرنگی	گرم	۱۰۰
۴	کره برای کره تاب	گرم	۸۰
۵	زعفران	به مقدار کافی	
۶	نان لواش	نیم قرص	
۷	آبلیمو	گرم	۲
۸	نمک	به مقدار کافی	
۹	روغن زیتون	گرم	۲۰
۱۰	لیمو ترش	عدد	۱
۱۱	نان لواش	نیم قرص	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (لوبیا پلو با مرغ)			
وزن پخته شده چلو ۴۰۰ گرم - مرغ پخته شده ۱۸۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	برنج ایرانی	گرم	۱۷۰
۲	مرغ پاک شده ران و سینه	گرم	۳۵۰
۳	لوبیا	گرم	۴۰
۴	سبزی شوید	گرم	۳۰
۵	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۸۰
۶	رب گوجه فرنگی	گرم	۲۰
۷	نمک و ادویه	به مقدار کافی	
۸	نان لواش	نیم قرص	
۹	آبلیمو	گرم	۱۰
۱۰	پیاز داغ	گرم	۲۰

جدول آنالیز غذایی مواد خام (باقلا پلو با مرغ)			
وزن پخته شده چلو ۴۰۰ گرم - مرغ پخته شده ۱۸۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	مرغ پاک شده ران و سینه	گرم	۳۵۰
۲	برنج ایرانی	گرم	۱۷۰
۳	باقلا	گرم	۴۰
۴	سبزی شوید	گرم	۳۰
۵	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۸۰
۶	رب گوجه فرنگی	گرم	۲۰
۷	پیاز داغ	گرم	۲۰
۸	آبلیمو	گرم	۱۰
۹	نمک و ادویه	به مقدار کافی	
۱۰	نان لواش	نیم قرص	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (زرشک پلو با مرغ)			
وزن پخته شده چلو ۴۰۰ گرم - مرغ پخته شده ۱۸۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	مرغ پاک شده ران و سینه	گرم	۳۵۰
۲	برنج ایرانی	گرم	۱۷۰
۳	زرشک پاک شده	گرم	۱۰
۴	شکر	گرم	۱۰
۵	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۸۰
۶	رب گوجه فرنگی	گرم	۲۰
۷	پیاز داغ	گرم	۲۰
۸	خلال بادام	گرم	۳
۹	خلال پسته	گرم	۳
۱۰	آبلیمو	گرم	۱۰
۱۱	زعفران	به مقدار کافی	
۱۲	هویج ، پیاز ، کرفس و فلفل دلمه	به مقدار کافی	
۱۳	نمک و ادویه	به مقدار کافی	
۱۴	نان لواش	نیم قرص	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (کشمش پلو با مرغ)			
وزن پخته شده چلو ۴۰۰ گرم - مرغ پخته شده ۱۸۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	مرغ پاک شده ران و سینه	گرم	۳۵۰
۲	برنج ایرانی	گرم	۱۷۰
۳	کشمش پاک شده	گرم	۱۰
۴	شکر	گرم	۱۰
۵	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۸۰
۶	رب گوجه فرنگی	گرم	۲۰
۷	پیاز داغ	گرم	۲۰
۸	آبلیمو	گرم	۱۰
۹	زعفران	به مقدار کافی	
۱۰	هویج ، پیاز ، کرفس و فلفل دلمه	به مقدار کافی	
۱۱	نمک و ادویه	به مقدار کافی	
۱۲	نان لواش	نیم قرص	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (استامبولی پلو با گوشت)			
وزن پخته شده چلو ۴۰۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	گوشت گوساله خالص	گرم	۹۰
۲	برنج ایرانی	گرم	۱۷۰
۳	رب گوجه فرنگی	گرم	۳۰
۴	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۸۰
۵	پیاز داغ	گرم	۱۰
۶	لوییا سبز تازه	گرم	۵۰
۷	نمک، فلفل و ادویه	به مقدار کافی	
۸	نان لواش	نیم قرص	
۹	زعفران	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (میگو پلو)			
وزن پخته شده چلو ۴۰۰ گرم - میگو پخته شده ۱۰۰ - ۱۱۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	میگو پاک شده آماده به طبخ	گرم	۱۵۰
۲	برنج ایرانی	گرم	۱۷۰
۳	پودر سیر	گرم	۱
۴	کشمش پلویی درجه یک	گرم	۵۰
۵	سیب زمینی نگینی	گرم	۳۰
۶	پیاز داغ	گرم	۵۰
۷	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۵
۸	نمک، فلفل و ادویه	به مقدار کافی	
۹	نان لواش	نیم قرص	
۱۰	قارچ تازه	گرم	۲۰

جدول آنالیز غذایی مواد خام (چلو خورش کدو مرغ)			
وزن پخته شده چلو ۴۰۰ گرم - مرغ پخته شده ۱۲۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	مرغ بدون استخوان	گرم	۱۵۰
۲	برنج ایرانی	گرم	۱۷۰
۳	لپه	گرم	۳۰
۴	سیب زمینی	گرم	۳۰
۵	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۱۰
۶	نمک، فلفل و ادویه	به مقدار کافی	
۷	نان لواش	نیم قرص	
۸	رب گوجه فرنگی	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (عدس پلو با گوشت کنجه و کشمش و گردو)			
وزن پخته شده چلو ۴۰۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	گوشت گوساله خالص	گرم	۹۰
۲	برنج ایرانی	گرم	۱۷۰
۳	کشمش	گرم	۳۰
۴	گردو	گرم	۲۰
۵	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۱۰
۶	نمک، فلفل و ادویه	به مقدار کافی	
۷	نان لواش	نیم قرص	
۸	رب گوجه فرنگی	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (چلو خورشت فسنجان با مرغ)			
وزن پخته شده چلو ۴۰۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	مرغ پاک شده سینه و ران	گرم	۱۲۰
۲	برنج ایرانی	گرم	۱۷۰
۳	مغز گردو	گرم	۵۰
۴	روغن مایع بدون کلسترول	به مقدار کافی	
۵	رب انار / آبلیمو	به مقدار کافی	
۶	پیاز داغ	به مقدار کافی	
۷	شکر	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (استامبولی پلو با مرغ)			
وزن پخته شده چلو ۴۰۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	مرغ	گرم	۱۰۰
۲	برنج ایرانی	گرم	۱۷۰
۳	رب گوجه فرنگی	گرم	۳۰
۴	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۸۰
۵	پیاز داغ	گرم	۱۰
۶	لوبیا سبز تازه	گرم	۵۰
۷	نمک، فلفل و ادویه	به مقدار کافی	
۸	نان لواش	نیم قرص	
۹	زعفران	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک شنیدل مرغ)			
پخته شده سینه مرغ ۱۸۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	سینه مرغ	گرم	۲۵۰
۲	سیب زمینی	گرم	۱۰۰
۳	خیار شور	گرم	۲۰
۴	پیاز و جعفری	گرم	۶۰
۵	آرد سفید	گرم	۲۰
۶	لیمو ترش	عدد	۱
۷	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۶۰
۸	آرد سوخاری	گرم	۴۰
۹	تخم مرغ	گرم	۲۰
۱۰	سس قارچ	گرم	۲۰
۱۱	هویج آبپز	گرم	۱۰۰
۱۲	زعفران برای چلو	به مقدار کافی	
۱۳	نمک ، فلفل و زردچوبه	به مقدار کافی	
۱۴	نان لواش	دو قرص	
۱۵	گوجه فرنگی	گرم	۱۰۰

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک جوجه کباب)			
تک سیخ پخته ۱۵۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	جوجه آماده سیخ بدون استخوان	گرم	۱۸۰
۲	سیب زمینی	گرم	۵۰
۳	خیار شور	گرم	۶۰
۴	پیاز و جعفری	گرم	۵۰
۵	گوجه فرنگی	گرم	۱۰۰
۶	آبلیمو	گرم	۱۵
۷	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۳۰
۸	آرد سوخاری	گرم	۴۰
۹	تخم مرغ	گرم	۲۰
۱۰	سس قارچ	گرم	۲۰
۱۱	لیمو یا نارنج	عدد	۱
۱۲	کره جهت سس	گرم	۱۵
۱۳	پیاز جهت آب پیاز	گرم	۵۰
۱۴	نان لواش	دو قرص	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک جوجه چینی)			
جوجه پخته شده ۱۹۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	ران یا سینه مرغ	گرم	۲۲۰
۲	نخود فرنگی	گرم	۳۰
۳	گوجه فرنگی	گرم	۸۰
۴	پیاز خلال - جعفری	گرم	۳۰
۵	فلفل دلمه	گرم	۲۰
۶	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۲۰
۷	نمک و فلفل و ادویه	به مقدار کافی	
۸	قارچ	گرم	۵۰
۹	نان لواش	دو قرص	
۱۰	سیب زمینی	گرم	۱۰۰
۱۱	تخم مرغ	عدد	۲

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک کتلت)			
وزن پخته شده ۸۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	گوشت گوساله خالص	گرم	۶۰
۲	سیب زمینی	گرم	۱۰۰
۳	گوجه فرنگی	گرم	۸۰
۴	سیب زمینی	گرم	۱۰۰
۵	خیار شور	گرم	۲۰
۶	کاهو	گرم	۱۰۰
۷	سس تک نفره	عدد	۱
۸	نمک و فلفل و ادویه	به مقدار کافی	
۹	نان لواش	دو قرص	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (ساندویچ همبرگر)			
وزن پخته شده ۱۲۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	چرخه گوساله	گرم	۱۵۰
۲	پیاز	گرم	۳۰
۳	پیاز داغ مخصوص همبرگر	گرم	۲۰
۴	سس تک نفره کچاب	عدد	۲
۵	سیب زمینی	گرم	۱۰۰
۶	خیار شور	گرم	۶۰
۷	پیاز و جعفری	گرم	۷۰
۸	لیمو / نارنج	عدد	۱
۹	گوجه فرنگی	گرم	۱۰۰
۱۰	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی	گرم	۵۰
۱۱	نان ساندویچی	عدد	۱

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک مرغ)			
وزن پخته شده مرغ ۲۰۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	مرغ پاک شده ران و سینه	گرم	۳۵۰
۲	خیار شور	گرم	۲۰
۳	سیب زمینی	گرم	۱۰۰
۴	رب گوجه فرنگی	گرم	۱۰
۵	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۵۰
۶	هویج آب پز	گرم	۵۰
۷	گوجه فرنگی	گرم	۱۰۰
۸	لیمو / نارنج	عدد	۱
۹	زعفران	به مقدار کافی	
۱۰	نان لواش	دو قرص	
۱۱	آبلیمو	گرم	۲
۱۲	جعفری	گرم	۱۵
۱۳	نمک ، فلفل و ادویه	به مقدار کافی	
۱۴	آلو بخارای درجه یک	گرم	۱۵

جدول آنالیز غذایی مواد خام (ماکارونی)			
وزن پخته شده ۲۰۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	خرده گوشت گوساله (آماده طبخ)	گرم	۸۰
۲	رب گوجه فرنگی	گرم	۴۰
۳	سس تک نفره کچاپ	عدد	۱
۴	پیاز داغ	گرم	۱۰
۵	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۲۰
۶	ماکارونی مرغوب درجه یک بسته بندی	گرم	۱۶۵
۷	نمک و فلفل و زردچوبه	به مقدار کافی	
۸	فلفل دلمه ای	گرم	۱۰

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک کباب کوبیده)			
وزن کباب شده دو سیخ ۲۰۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	چرخشی ران گوسفند ۳۰٪ + چرخشی ران گوساله ۳۵٪ + قلوه گوسفند ۳۵٪	گرم	۸۰
۲	گوشت فیله ممتاز گوساله	گرم	۱۲۰
۳	پیاز چرخ شده	گرم	۳۵
۴	کره برای کره تاب	گرم	۸۰
۵	زعفران	به مقدار کافی	
۶	نمک و فلفل و ادویه	به مقدار کافی	
۷	گوجه فرنگی	گرم	۱۰۰
۸	نان لواش	دو قرص	
۹	سماق	به مقدار کافی	
۱۰	نارنج / لیمو ترش	نصف یک عدد	
۱۱	فلفل دلمه	گرم	۳۰
۱۲	زعفران	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک مرغ سوخاری)			
وزن مرغ پخته شده ۲۵۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	مرغ پاک شده ران و سینه	گرم	۴۰۰
۲	خیار شور	گرم	۶۰
۳	آرد سوخاری	گرم	۴۰
۴	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۱۰۰
۵	هویج آبپز	گرم	۱۰۰
۶	تخم مرغ	گرم	۵۰
۷	سیب زمینی سرخ شده	گرم	۲۰
۸	لیمو / نارنج	عدد	۱
۹	زعفران	به مقدار کافی	
۱۰	پودر سیر	به مقدار کافی	
۱۱	نمک و فلفل و ادویه	به مقدار کافی	
۱۲	نان لواش	دو قرص	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (چلو خورشت صیفیجات)			
وزن پخته شده چلو ۴۰۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	برنج ایرانی	گرم	۱۷۰
۲	سیب زمینی	گرم	۵۰
۳	بادمجان	گرم	۵۰
۴	کدو	گرم	۵۰
۵	هویچ	گرم	۷۰
۶	نخود فرنگی	گرم	۲۰
۷	ذرت	گرم	۲۰
۸	رب گوجه فرنگی	گرم	۲۰
۹	پیاز	گرم	۲۰
۱۰	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۲۰
۱۱	نان لواش	نیم قرص	
۱۲	نمک و فلفل و ادویه	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (چلو خورشت دال عدس)			
وزن پخته شده چلو ۴۰۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	برنج ایرانی	گرم	۱۷۰
۲	عدس قرمز	گرم	۱۰۰
۳	سیب زمینی	گرم	۲۰
۴	رب گوجه فرنگی	گرم	۲۰
۵	پیاز	گرم	۲۰
۶	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۲۰
۷	آبلیمو	گرم	۲
۸	نان لواش	نیم قرص	
۹	نمک و فلفل و ادویه	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (ماکارونی با قارچ و سویا)			
وزن پخته شده ۲۰۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	سویا	گرم	۳۰
۲	رب گوجه فرنگی	گرم	۴۰
۳	سس تک نفره کچاپ	عدد	۱
۴	پیاز داغ	گرم	۱۰
۵	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۲۰
۶	ماکارونی مرغوب درجه یک بسته بندی	گرم	۱۶۵
۷	نمک و فلفل و زردچوبه	به مقدار کافی	
۸	فلفل دلمه ای	گرم	۱۰

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک مرغ تنوری)			
وزن پخته شده مرغ ۱۸۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	مرغ بدون پوست	گرم	۳۵۰
۲	کدو آبپز	گرم	۶۰
۳	لفل دلمه ای خام یا آبپز	گرم	۶۰
۴	لوبیا سبز	گرم	۶۰
۵	گوجه فرنگی	گرم	۶۰
۶	زعفران	به مقدار کافی	
۷	نمک و ادویه	به مقدار کافی	
۸	نان لواش	دو قرص	
۹	پیاز	گرم	۲۰
۱۰	هویج	گرم	۲۰

جدول آنالیز غذایی مواد خام (میرزا قاسمی)			
وزن پخته شده ۱۵۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	بادمجان تنوری شده	گرم	۱۲۰
۲	گوجه فرنگی	گرم	۱۸۰
۳	خیار شور	گرم	۵۰
۴	پیاز	گرم	۲۰
۵	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۳۰
۶	سبزی	به مقدار کافی	
۷	نمک و ادویه	به مقدار کافی	
۸	نان لواش	دو قرص	
۹	لیمو ترش	عدد	۱

جدول آنالیز غذایی مواد خام (کوکو سیب زمینی)			
وزن پخته شده ۹۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	سیب زمینی	گرم	۱۳۰
۲	تخم مرغ	عدد	۲
۳	پیاز	گرم	۵۰
۴	لفل دلمه	گرم	۲۰
۵	گوجه فرنگی	گرم	۳۰
۶	نمک و ادویه	به مقدار کافی	
۷	نان لواش	دو قرص	
۸	پیاز	گرم	۳۰
۹	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۳۰

جدول آنالیز غذایی مواد خام (سالاد الویه مرغ)			
وزن پخته شده ۱۵۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	گوشت مرغ	گرم	۶۰
۲	سیب زمینی	گرم	۱۰۰
۳	تخم مرغ	عدد	۱
۴	خیار شور	گرم	۲۰
۵	نخود فرنگی	گرم	۳۰
۶	نمک و ادویه	به مقدار کافی	
۷	نان لواش	دو قرص	
۸	سس مایونز	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (سالاد الویه بدون مرغ)			
وزن پخته شده ۱۵۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	سیب زمینی	گرم	۱۰۰
۲	تخم مرغ	عدد	۱
۳	خیار شور	گرم	۲۰
۴	نخود فرنگی	گرم	۳۰
۵	نمک و ادویه	به مقدار کافی	
۶	نان لواش	دو قرص	
۷	سس مایونز	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (ساندویچ مرغ)			
وزن پخته شده ۱۵۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	گوشت مرغ	گرم	۱۲۰
۲	خیار شور	گرم	۲۰
۳	گوجه فرنگی	گرم	۸۰
۴	قارچ	گرم	۵۰
۵	فلفل دلمه	گرم	۳۰
۶	سس تک نفره کچاپ	عدد	۱
۷	نان باگت	عدد	۲
۸	کاهو	گرم	۸۰
۹	نمک و ادویه	به مقدار کافی	
۱۰	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۳۰

جدول آنالیز غذایی مواد خام (ته چین مرغ)			
وزن پخته شده مرغ ۱۱۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	برنج ایرانی	گرم	۱۵۰
۲	مرغ بدون استخوان	گرم	۲۰۰
۳	سیب زمینی	گرم	۷۰
۴	پیاز/زعفران/روغن مایع	به مقدار کافی	
۵	تخم مرغ/ ماست/ادویه جات	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک کباب ماهی)			
وزن پخته شده ماهی ۹۰ گرم			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	ماهی فیله شده بدون استخوان	گرم	۱۵۰
۲	گوچه فرنگی	گرم	۵۰
۳	خیار شور	گرم	۵۰
۴	پیاز/آبلیمو/زعفران/کره	به مقدار کافی	
۵	نمک/ادویه/فلفل/سبزی	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک کوفته تبریزی)			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	برنج ایرانی	گرم	۵۰
۲	لپه	گرم	۱۵
۳	گوشت گوساله	گرم	۲۰۰
۴	سبزی کوفته	گرم	۵۰
۵	آلو بخارا	گرم	۳۰
۶	سیب زمینی	گرم	۴۰
۷	مغز گردو	گرم	۳۰
۸	قارچ / رب گوچه / سیر	به مقدار کافی	
۹	نمک و فلفل و ادویه	به مقدار کافی	
۱۰	روغن و آبلیمو	به مقدار کافی	
۱۱	نان لواش	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک کدو بادنجان و گوچه)			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	بادنجان	گرم	۱۰۰
۲	گوچه فرنگی	گرم	۵۰
۳	پیاز/ رب گوچه	به مقدار کافی	
۴	ادویه جات	به مقدار کافی	
۵	روغن مایع و آبلیمو	به مقدار کافی	
۶	نان لواش	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (فتوچینی با سبزیجات و مرغ)			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	پاستا فتو چینی	گرم	۳۰۰
۲	سینه مرغ	گرم	۲۵۰
۳	پیاز متوسط	عدد	۱
۴	فلفل دلمه قرمز کوچک	عدد	۱
۵	آب مرغ	میلی لیتر	۱۵۰
۶	جعفری/ سیر/ خامه/ نمک/ فلفل سیاه/	به مقدار کافی	
۷	پاپریکا/ فلفل قرمز/ زرد چوبه و روغن	به مقدار کافی	
۸	نان لواش	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک تاس کباب گوشت)			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	گوشت گوسفند	گرم	۱۰۰
۲	سیب زمینی	گرم	۱۰۰
۳	هویج	گرم	۷۰
۴	قارچ	گرم	۵۰
۵	آب مرغ	میلی لیتر	۱۵۰
۶	روغن و ادویه جات	به مقدار کافی	
۷	نان لواش	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (املت با قارچ)			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	تخم مرغ	عدد	۲
۲	گوجه فرنگی	گرم	۱۰۰
۳	نمک/فلفل/ادویه	به مقدار کافی	
۴	روغن مایع بدون کلسترول	به مقدار کافی	
۵	نان لواش	دو قرص	
۶	قارچ	گرم	۴۰

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک میگو دو پیازه)			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	میگو پاک کرده	گرم	۲۰۰
۲	رب گوجه فرنگی	گرم	۲۰
۳	سیب زمینی	گرم	۴۰
۴	نمک و فلفل و ادویه	به مقدار کافی	
۵	نان لواش	دو قرص	
۶	زعفران	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (میگو کبابی)			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	میگو	گرم	۱۵۰
۲	پیاز	گرم	۵۰
۳	فلفل دلمه	گرم	۵۰
۴	روغن/نمک / فلفل/ زعفران/ سیر	به مقدار کافی	
۵	دور غذایی کاهو گوجه خیار شور سس تارتار سیب زمینی سرخ شده	به مقدار کافی	
۶	نان لواش	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک کباب ماهیتابه ای)			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	گوشت گوساله خالص (دو عدد کباب)	گرم	۱۵۰
۲	گوجه فرنگی	گرم	۸۰
۳	سیب زمینی	گرم	۴۰
۴	قارچ	گرم	۵۰
۵	ادویه جات/ زعفران	به مقدار کافی	
۶	پیاز/ روغن مایع/ رب گوجه	به مقدار کافی	
۷	نان لواش	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (اسکالپ مرغ)			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	استیک مرغ	گرم	۱۸۰
۲	پیاز	گرم	۳۰
۳	سس قارچ	گرم	۳۰
۴	شیر	گرم	۱۰
۵	کره	گرم	۱۰
۶	خامه	گرم	۱۰
۷	نمک/ فلفل/ زعفران	به مقدار کافی	
۸	آرد سفید/ فلفل سفید	به مقدار کافی	
۹	نان لواش	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک اولویه و کوکوسبزی)			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	سینه مرغ خام	گرم	۶۰
۲	تخم مرغ آب پز	عدد	۱
۳	سبزی کوکو	گرم	۱۰۰
۴	خیار شور	گرم	۳۰
۵	مایونز	گرم	۳۰
۶	نخود فرنگی	گرم	۳۰
۷	روغن مایع/ زرشک/ مغز گردو	به مقدار کافی	
۸	نمک/ فلفل/ پیاز	به مقدار کافی	
۹	نان لواش	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک سیب زمینی با تخم مرغ)			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	تخم مرغ	عدد	۲
۲	پیاز	گرم	۲۰۰
۳	کره / نعناع / روغن و ادویه جات	به مقدار کافی	
۴	نان لواش	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (آش شله قلمکار)			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	گوشت گوساله	گرم	۵۰
۲	سبزی پاک کرده آش	گرم	۴۰
۳	برنج آش	گرم	۴۰
۴	پیازداغ	گرم	۴۰
۵	عدس	گرم	۲۵
۶	لوبیا	گرم	۱۵
۷	نخود	گرم	۷۵
۸	سبزی معطر / نمک / فلفل به مقدار کافی وزن هر پرس	گرم	۲۵۰
۹	نان لواش	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (آش رشته)			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	نخود	گرم	۱۵
۲	لوبیا	گرم	۲۰
۳	عدس	گرم	۲۰
۴	سبزی آش	گرم	۳۰
۵	روغن / پیاز / سیر / نعنا	به مقدار کافی	
۶	کشک / ادویه جات	به مقدار کافی	
۷	نان لواش	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک آبگوشت)			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	گوشت گوساله	گرم	۱۰۰
۲	نخود	گرم	۳۰
۳	لوبیا چیتی	گرم	۳۰
۴	سیب زمینی	گرم	۷۰
۵	روغن مایع بدون کلسترول	به مقدار کافی	
۶	نمک و ادویه و فلفل	به مقدار کافی	
۷	نان لواش	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک تن ماهی)			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	تن ماهی	گرم	۱۲۰
۲	سیب زمینی	گرم	۵۰
۳	پیاز	گرم	۵۰
۴	رب گوجه	به مقدار کافی	
۵	نمک / ادویه / فلفل	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک املت با قارچ)			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	تخم مرغ	عدد	۲
۲	گوجه فرنگی	گرم	۱۰۰
۳	نمک / فلفل / ادویه	به مقدار کافی	
۴	روغن مایع بدون کلسترول	به مقدار کافی	
۵	نان لواش	دو قرص	
۶	قارچ	گرم	۴۰

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک راگو)			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	گوشت خرد شده نسبتاً بزرگ	گرم	۱۲۰
۲	هویج	عدد	۲
۳	گوجه فرنگی	عدد	۲
۴	سیر	حبه	۳
۵	لوبیا سبز	گرم	۶۰
۶	روغن مایع	به مقدار لازم	
۷	رب گوجه فرنگی	به مقدار لازم	
۸	آب لیمو	به مقدار لازم	
۹	نمک ، فلفل سیاه ، پودر پیاز و زردچوبه	به مقدار لازم	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک عدسی)			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	عدس	گرم	۱۰۰
۲	سیب زمینی	گرم	۳۰
۳	پیاز داغ	گرم	۳۰
۴	روغن / نمک / فلفل	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک سوسیس بندری)			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	سوسیس	گرم	۱۰۰
۲	سیب زمینی	گرم	۱۰۰
۳	پیاز	گرم	۵۰
۴	آب لیمو	به مقدار کافی	
۵	نمک / ادویه / فلفل	به مقدار کافی	

جدول آنالیز غذایی مواد خام (خوراک لوبیا چشم بلبلی)			
ردیف	نوع مواد اولیه مورد نیاز	واحد	مقدار
۱	لوبیا چشم بلبلی	گرم	۷۰
۲	سیب زمینی	گرم	۵۰
۳	پیاز	گرم	۵۰
۴	رب گوجه فرنگی	گرم	۴۰
۵	روغن مایع بدون کلسترول	گرم	۲۰
۶	نمک و فلفل و ادویه	به مقدار کافی	
۷	نان لواش	دو قرص	

ردیف	نام غذا	آنالیز دسر
۱	سوپ جو	جو پرک ۶۰ گرم + ورمیشل ۳۰ گرم + سیب زمینی ریز شده ۱۰ گرم + هویج ریز شده ۱۵ گرم + قارچ ۲۵ گرم + جعفری ۲۰ گرم + گالینا بلانکا به میزان لازم
۲	سوپ ورمیشل	استخوان قلم گوساله یا گاو ۱۰۰ گرم ، آرد ۵۰ گرم، هویج ۲۰ گرم ، سیب زمینی ۲۰ گرم ، ورمیشل ۲۰ گرم ، نخود سبز ۱۰ گرم ، جعفری ۲۵ گرم ،(نمک فلف و آبلیمو به میزان لازم)
۳	سوپ مرغ	استخوان مرغ ۱۰ گرم ، مرغ ۳۰۰ گرم، نخود سبز کنسرو شده ۱۰ گرم، ورمیشل ۱۰ گرم ، هویج ۲۰ گرم (آبلیمو ، جعفری، روغن مایع بدون کلسترول ، آرد نمک فلفل ، برگ بو و پیاز به میزان لازم)
۴	سوپ سبزیجات	استخوان قلم گوساله یا گاو ۱۲۰ گرم، تره فرنگی ۱۵ گرم ، سیب زمینی ۲۵ گرم ، هویج ۲۰ گرم ، پیاز ۱۵ گرم کلم سفید ۱۵ گرم نخود سبز کنسرو شده ۱۰ گرم جعفری (نمک و فلفل ، جعفری، آرد ، روغن مایع بدون کلسترول به میزان لازم)
۵	سوپ گوجه فرنگی	لوبیا چشم بلبلی ۲۰ گرم + خرده برنج ۱۵ گرم + گوجه فرنگی ۵۰ گرم + نعناع ، پیاز ، ادویه و روغن به میزان کافی
۶	سوپ سفید	جو پرک ۲۰ گرم + شیر ۱۰۰ CC + خامه ۷ گرم + قارچ ۲۰۰ گرم + فلفل و نمک و روغن به میزان کافی
۷	ماست کم چرب	بسته ۱۰۰ گرمی
۸	ماست موسیر	بسته ۱۲۰ گرمی
۹	ماست خیار	ماست ۱۵۰ گرم + ۸۰ گرم خیار + پیاز ۲۰ گرم
۱۰	ترشی	۱۰۰ گرم
۱۱	سیر ترشی	درجه یک ۳۰ گرم
۱۲	زیتون	زیتون درجه یک ۵۰ گرم
۱۳	سالاد فصل	(کاهو ۴۰ گرم + کلم سفید ۲۰ گرم + کلم قرمز ۲۰ گرم + خیار ۳۰ گرم + گوجه ۴۰ گرم + هویج ۲۰ گرم)
۱۴	سالاد شیرازی	(خیار ۷۰ گرم + گوجه فرنگی ۷۰ گرم + پیاز ۲۰ گرم)
۱۵	موز	۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم
۱۶	سیب از نوع مرغوب ایرانی	۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم
۱۷	پرتقال نافی از نوع ایرانی	۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم

۱۸	نارنگی	۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم
۱۹	هندوانه بدون پوست	۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم
۲۰	خربزه بدون پوست	۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم
۲۱	هلو	۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم
۲۲	رنگینک	خرما یا رطب ۱۰۰ گرم - آرد ۲۰۰ الی ۲۵۰ گرم - کره ۱ قاشق مربا خوری - پودر دارچین ۱/۲ قاشق مربا خوری - پودر هل و گردو و پودر نارگیل به مقدار لازم
۲۳	خرما	۶۰ گرم
۲۴	خرما مضافتی (ماه رمضان)	۶۰ گرم
۲۵	شله زرد (ماه رمضان)	۳۰۰ گرم
۲۶	زولبیا و بامیه (ماه رمضان)	۶۰ گرم زولبیا و ۴۰ گرم بامیه
۲۷	عدسی (ماه رمضان)	عدس ۱۰۰ گرم - سیب زمینی ۳۰ گرم - پیاز داغ ۳۰ - روغن مایع بدون کلسترول نمک و فلفل و نان به مقدار کافی
۲۸	حلیم گوشت (ماه رمضان)	گوشت گوساله بدون استخوان و چربی ۵۰ گرم، گندم پوست کنده ۴۰ گرم پیاز، شیر، نمک، فلفل به مقدار کافی وزن هر پرس ۳۰۰ گرم
۲۹	حلوا زعفرانی (ماه رمضان)	آرد گندم ۱۰۰ گرم - گلاب ۵۰ سی سی - شکر ۵۰ گرم - زعفران به مقدار لازم - روغن مایع و کره و عرق هل به میزان لازم
۳۰	ژله با طعم های میوه (ماه رمضان)	۱۰۰ گرم ژله - ۱ قاشق غذا خوری ژلاتین - عسل یا شکر به مقدار لازم
۳۱	کاسترد (ماه رمضان)	کاسترد ۲ قاشق غذاخوری - شیر ۲ لیوان - شکر ۲ قاشق غذاخوری
۳۲	سس های تک نفره	کچاپ، فرانسوی، خردلی و ... (وزن ۲۰ گرم)

ردیف	نام غذا	آنالیز نوشیدنی
۱	ماء الشعیر (قوطی در طعم های مختلف)	۳۰۰ میلی لیتر
۲	دوغ لیوانی	۲۵۰ سی سی
۳	آب معدنی	۵۰۰ سی سی
۴	شیر ساده پاکتی کم چرب	۲۰۰ سی سی

ردیف	نوع صبحانه	آنالیز صبحانه
۱	پنیر، خیار، گوجه، گردو	پنیر ۱۰۰ گرمی، خیار سبز قلمی ۱۰۰ گرمی، گوجه ۱۰۰ گرمی، گردو ۵۰ گرم، نان به مقدار کافی
۲	پنیر، خیار، گوجه، عسل	پنیر ۱۰۰ گرمی، خیار سبز قلمی ۱۰۰ گرمی، گوجه ۱۰۰ گرمی، عسل تک نفره ۲ عدد، نان به مقدار کافی
۳	پنیر، خیار، گوجه	پنیر ۱۰۰ گرمی، خیار سبز قلمی ۱۰۰ گرمی، گوجه ۱۰۰ گرمی، نان به مقدار کافی
۴	حلوا شکری	یک عدد حلواشکری تک نفره ۵۰ گرمی، نان به مقدار کافی
۵	تخم مرغ آب پز	دو عدد تخم مرغ، نان به مقدار کافی
۶	کره، مربا	کره ۲۵ گرمی، مربا تک نفره ۲ عدد، نان به مقدار کافی
۷	کره، عسل	کره ۲۵ گرمی، عسل تک نفره ۲ عدد، نان به مقدار کافی
۸	تخم مرغ نیمرو	تخم مرغ ۲ عدد، نان به مقدار کافی
۹	عدسی	عدس ۱۰۰ گرم - سیب زمینی ۳۰ گرم - پیاز داغ ۳۰ - روغن مایع بدون کلسترول نمک و فلفل و نان به مقدار کافی
۱۰	شیر ساده پاکتی کم چرب	۲۰۰ سی سی

جدول جرائم پیمانکار

ردیف	نوع جرمه عدم انجام تعهد	در ازای	درصد کسر از صورت وضعیت	مسئول مربوطه
۱	استفاده پیمانکار از پرسنل بیمار یا مشاهده زخم روی دستها یا سایر نقاط بدن	هر مورد	۱	HSE
۲	توزیع لوازم و مواد مصرفی به غیر از برندهای مشخص شده بدون دریافت تاییدیه کتبی کارفرما	هر مورد	۳	HSE
۳	عدم رعایت اصول بهداشتی در شستشو و نگهداشت ظروف و تجهیزات آشپزخانه	هر بار مشاهده	۱	HSE
۴	عدم رعایت اصول بهداشتی در نگهداشت موقت زباله و نظافت کامل محیط و سطوح های مربوطه	هر بار مشاهده	۱	HSE
۵	عدم کیفیت میوه به تشخیص ناظرین کارفرما پس از ورود به انبار سبزیجات/ مواد نیاز سالاد/ مخلفات	در هر وعده	کسر آحاد بهای میوه مصرف نشده با ۲۵ درصد بالاسری	HSE
۶	در صورت ایجاد مسمومیت غذایی و یا بیماری برای کارکنان کارفرما به تشخیص واحدیمنی کارخانه سیمان کنگان (هزینه خسارات جانبی که از بابت مسمومیت یا بیماری به کارکنان کارفرما وارد میگردد به تشخیص کارشناس رسمی دادگستری که صرفاً از سوی کارفرما احاله گردیده، تعیین خواهد شد و از صورت وضعیت پیمانکار کسر خواهد گردید).	تا ۵ نفر	۳ درصد + جبران هرگونه ضرر و زیان وارده به کارکنان و سازمان	HSE
		بیش از ۵ نفر	معادل صورت وضعیت همانروز + جبران هرگونه ضرر و زیان وارده به کارکنان و سازمان ب	HSE
۷	عدم رعایت اصول بهداشت در تامین مواد غذایی	به ازای هر گزارش	۲	HSE
۸	عدم رعایت بهداشت مواد غذایی و وجود اجسام خارجی در غذا به ازای هر مورد گزارش توسط ناظرین/کارشناس بهداشت	به ازای هر گزارش	۵	HSE
۹	در صورت هر گونه آسیب به دهان و دندان و سلامتی کارکنان ناشی از وجود شی خارجی	به ازای هر نفر	دو برابر هزینه درمان هر نفر	HSE
۱۰	عدم تهیه مواد نظیفاتی مطابق نمونه مورد تایید کارفرما	به ازای هر نفر گزارش	۱	HSE
۱۱	مشاهده مواد غذایی تاریخ گذشته در انبار ها یا رستوران ها تحت هر شرایط و عنوان	به ازای هر قلم	۳	HSE
۱۲	عدم رعایت و بی توجهی به نظرات بهداشتی نماینده بهداشت و درمان	به ازای هر مورد	۲	HSE
۱۳	استفاده از مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته تحت در عنوان و هر شرایط	هر قلم در هر بار	کسر ۱۰٪ صورت وضعیت همانروز	HSE
۱۴	مشاهده استفاده از مواد شیمیایی مثل جوهر زعفران و ... جهت ترد نمودن گوشت	به ازای هر مورد	۲	HSE
۱۵	استفاده از ضایعات گوشتی در محیط رستوران	به ازای هر گزارش	۷	HSE
۱۶	ورود مواد اولیه تهیه و طبخ غذا به انبار و سردخانه بدون رویت و تایید دستگاه نظارت کارفرما	به ازای هر قلم برای هر گزارش	۲	HSE
۱۷	عدم استفاده از اقلام جدول البسه شامل کفش-لباس کار مناسب و ... وسایل استحفاظی فردی مناسب(ماسک-دستکش-عینک-چکمه و...) یا پوشش نامرتب و کثیف	هر مورد - هر نفر هر قلم در هر روز	۱	HSE
۱۸	استعمال دخانیات / توسط پرسنل پیمانکار در حین کار	هر نفر	۱	HSE
۱۹	عدم رعایت موارد ایمنی و حراستی	هر مورد	۱	HSE
۲۰	عدم اقدام و ارائه بموقع در خصوص کارت بهداشت پرسنل ذیربط به ازای هر نفر	هر روز	۱	HSE
۲۱	عدم حمل گوشت و مواد فاسد شدنی با خودروی سردخانه دار	هر مورد	۳	HSE
۲۲	عدم ارائه فاکتور و مدارک معتبر مواد پروتئینی (در صورت نیاز به ارایه از طرف ناظرین)	هر گزارش	۱	HSE
۲۳	فزایش یا کاهش پرسنل پیمانکار در هر روز بدون هماهنگی کارفرما	هر نفر	۱	اداری و منابع انسانی
۲۴	ترک محل کار توسط هر یک از پرسنل پیمانکار بدون هماهنگی با ناظر	هر نفر	۱	اداری و منابع انسانی
۲۵	کمبود امکانات گرمایشی سرمایشی و امکانات رفاهی در خوابگاه	هر گزارش	۱	اداری و منابع انسانی
۲۶	نگهداشت و استفاده از پسمانده های غذا در وعده های بعدی	هر بار مشاهده	۳	اداری و منابع انسانی
۲۷	عدم سرو هر کدام از اقلام رو میزی اعلام شده در قرارداد	در هر وعده	۱	اداری و منابع انسانی
۲۸	عدم کیفیت غذا به تشخیص ناظرین کارفرما در صورتی که غذا بطور اجباری مصرف شود	در هر وعده	کسرسورت وضعیت همان روز به تعداد غذاهای اعلامی	اداری و منابع انسانی
۲۹	عدم کیفیت غذا به تشخیص ناظرین کارفرما در صورتی که غذا مصرف نشود	در هر وعده	کسر معادل ارزش دو برابر غذاهای مصرف نشده	اداری و منابع انسانی
۳۰	در صورت عدم تامین ظروف یکبار مصرف گیاهی یا سایر ظروف یا ساین نامتناسب با غذا	در هر وعده	۳	اداری و منابع انسانی
۳۱	در صورت اثبات فساد یا خرابی مواد اولیه یا غذای طبخ شده و ممانعت کارفرما از توزیع غذا و تامین غذای جایگزین	به ازای هر مورد	معادل صورت وضعیت همانروز + ۳۰٪ هزینه بالاسری	اداری و منابع انسانی
۳۲	عدم تهیه بموقع مواد اولیه غذایی و یا تهیه لوازم بدون کیفیت و	*	کسر ۲۰ درصدی ارزش صورت وضعیت همان روز	اداری و منابع انسانی

جدول جرائم پیمانکار

ردیف	نوع جرمه عدم انجام تعهد	در ازای	درصد کسر از صورت وضعیت	مسئول مربوطه
۳۳	عدم معرفی نماینده / نمایندگان پیمانکار طی سه روز از تاریخ ابلاغ پیمان	روزانه	۱	اداری و منابع انسانی
۳۴	عدم معرفی هر یک از پرسنل پیمانکار طبق چارت بعد از ابلاغ کارفرما در موعد مقرر	روزانه	۱	اداری و منابع انسانی
۳۵	کسری لوازم و تجهیزات عهده پیمانکار	به ازای هر گزارش	۱	اداری و منابع انسانی
۳۶	استفاده از لوازم و تجهیزات مغایر با مفاد پیمان توسط پیمانکار	به ازای هر گزارش	۱	اداری و منابع انسانی
۳۷	عدم حضور نمایندگان پیمانکار در محل موضوع پیمان	به ازای هر روز	۲	اداری و منابع انسانی
۳۸	عدم حضور پرسنل در محل کار	به ازای هر نفر در هر روز	۱	اداری و منابع انسانی
۳۹	ارائه اطلاعات نا صحیح به ناظر	به ازای هر مورد	۳	اداری و منابع انسانی
۴۰	تغییر و کمبود غذای تهیه شده طبق برنامه و آمار اعلامی کارفرما و ارائه غذای دیگر	به ازای هر وعده	کسر ۲۰ درصدی صورت وضعیت همان روز	اداری و منابع انسانی
۴۱	تغییر و یا کسر ساعت کاری کارکنان پیمانکار بدون کسب مجوز از کارفرما	در هر روز هر نفر	۱	اداری و منابع انسانی
۴۲	عدم پرداخت بموقع یا ناقص حقوق و مزایای کارکنان و عوامل پیمانکار تا دهم هر ماه	به ازای هر روز	۲	اداری و منابع انسانی
۴۳	عدم شستشوی روزانه سبدها و گاری های مخصوص جابجای غذا	به ازای هر مورد مشاهده	۱	اداری و منابع انسانی
۴۴	در صورت مشاهده خروج یا اقلام به خروج مواد اولیه غذایی خام بدون اخذ مجوز کتبی از کارفرما	به ازای هر قلم	۲	اداری و منابع انسانی
۴۵	عدم استفاده از هر یک از اجزای آنالیز کلیه جداول پیشنهاد قیمت	به ازای هر گزارش	۱	اداری و منابع انسانی
۴۶	بکارگیری کارکنان در مشاغلی که با سمت شغلی آنها مغایرت داشته باشند	به ازای هر مورد	۱	اداری و منابع انسانی
۴۷	خروج غذای پخته تحت هر عنوان (غذای اضافی و ...) توسط پیمانکار و کارکنان وی بدون هماهنگی با دستگاه نظارت	به ازای هر مورد	کسر ۳٪ از صورت وضعیت همان روز	اداری و منابع انسانی
۴۸	خارج کردن و یا فروش موادی که از طریق معرفی کارفرما از ادارات دولتی و یا سازمان های وابسته به دولت خریداری نمود	به ازای هر گزارش	کسر دو برابر ما به التفاوت قیمتی دولتی و آزاد از مطالبات پیمانکار	اداری و منابع انسانی
۴۹	عدم سرو هر کدام از اقلام میوه . سالاد . ماست و ...	به ازای هر قلم	۱	اداری و منابع انسانی
۵۰	عدم خروج مواد غیر ضروری از انبار پیمانکار طبق نظر کارفرما	به ازای هر مورد	۱	اداری و منابع انسانی
۵۱	عدم تهیه و تحویل البسه کامل پس از از ۲۰ روز از ابلاغ شروع بکار	به ازای هر روز و هر نفر	۱	اداری و منابع انسانی
۵۲	عدم پرداخت حق بیمه ماهانه پرسنل پیمانکار	به ازای هر روز تاخیر	۳	اداری و منابع انسانی
۵۳	عدم تمکین و توهین از سوی هر یک از کارکنان پیمانکار نسبت به ناظر رستوران	هر نفر	مرحله اول تذکر کتبی به پیمانکار و مرحله دوم تعویض شخص خاطی	اداری و منابع انسانی
۵۴	عدم داشتن حسن معاشرت و رعایت مقررات انضباطی توسط نیروهای پیمانکار	هر مورد	۱	اداری و منابع انسانی
۵۵	در دسترس نبودن یا عدم پاسخگویی نماینده / نمایندگان پیمانکار به نمایندگان کارفرما (از طریق تلفن همراه)	هر مورد	۱	اداری و منابع انسانی
۵۶	حضور افراد متفرقه در آشپزخانه و رستوران	هر مورد	۱	اداری و منابع انسانی
۵۷	عدم رعایت اوزان مربوط به مواد خام غذایی	هر گزارش	۵	اداری و منابع انسانی
۵۸	عدم رعایت اوزان مربوط به وزن کلیه غذاهای طبخ شده در هر پرس	هر وعده غذایی	۵	اداری و منابع انسانی
۵۹	عدم رعایت اوزان کلیه میوه ها - دسر ها - مخلفات دیگر در هر پرس	هر وعده غذایی	۵	اداری و منابع انسانی
۶۰	خودداری و عدم سرو هر یک از اجزا تشکیل دهنده صبحانه - ناهار و شام مانند چای-شیر سرد و گرم - نوشیدنیها-سوپ-میوه ها غیره به هر دلیل	هر وعده غذایی	۵	اداری و منابع انسانی



دستورالعمل الزامات ایمنی، بهداشتی و محیط زیستی پیمانکاران

W-HE-102-01

تاریخ: ۱۴۰۳/۰۲/۳۰		تعداد صفحات: ۹		تعداد پیوست ها: ۳	
تهیه کننده		تأیید کننده		تصویب کننده	
مدیر HSE نام و امضاء: علی هژبری		نماینده مدیریت نام و امضاء: مرضیه بحرالعین		مدیر طرح و برنامه نام و امضاء: حسین شفیعی	
مدیر کارخانه نام و امضاء: داود محمودی		مدیر عامل نام و امضاء: ماشاله کامکار			
تاریخچه سند					
نوع ویرایش	شماره ویرایش	شماره صفحه	تاریخ صدور	تغییرات انجام شده	شماره کمیته راهبری
کلی	صفر	---	۱۳۹۰/۰۲/۰۶	تدوین اولیه	-----
صفحه ای	یک	۲ و ۳	۱۳۹۰/۰۸/۱۴	تغییر واحد تضمین کیفیت به محیط زیست در بندهای ۲ و ۴-۱ قسمت ۲	۰۸-ب-۱۳۹۰/۰۸/۰۷
کلی	یک	---	۱۳۹۰/۱۲/۱۴	تغییر در اکثر بندها	۱۴-ب-۱۳۹۰/۱۱/۰۳ و کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار
کلی	دو	---	۱۳۹۴/۱۰/۰۱	تغییر در اکثر بندها	کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار ۱۳۹۴/۰۹/۳۰
کلی	سه	---	۱۳۹۸/۰۲/۲۶	ارتقاء سیستم مدیریت یکپارچه	---
کلی	چهار	---	۱۴۰۳/۰۲/۳۰	اضافه شدن فرآیند ارزیابی پیمانکاران- بروزرسانی جریمه ریالی پیمانکاران و ...	۱۴۰۲/۳/۱۳۵۷۴

کارخانه سیمان کنگان

فهرست مطالب

۱	هدف و دامنه کاربرد.....	۲
۲	مسئولیت اجرا.....	۲
۳	مفاهیم.....	۲
۴	روش اجرا.....	۲
۴-۱	قواعد کلی.....	۲
۴-۲	الزامات بهداشتی پیمانکاران.....	۳
۴-۳	الزامات ایمنی پیمانکاران.....	۴
۴-۴	الزامات محیط زیستی پیمانکاران.....	۶
۴-۵	الزامات عمومی پیمانکاران.....	۷
۴-۶	ارزیابی ماهانه.....	۸
۵	سوابق.....	۸
۶	مستندات مرتبط.....	۸
۷	پیوست ها.....	۸
۸	مراجع.....	۹

۱) هدف و دامنه کاربرد

الزامات بهداشتی، ایمنی و زیست محیطی (HSE) با عنایت به اهمیت حفظ و ارتقاء ایمنی، بهداشت و سلامت جسمی و روانی نیروی انسانی، حفاظت از محیط زیست و منابع طبیعی با اهداف زیر تهیه شده است و به عنوان پیوست قرارداد در اختیار تمامی پیمانکاران شرکت بین المللی ساروج بوشهر قرار می گیرد و رعایت و اجرای آن الزامی می باشد.

هدف از تدوین این دستورالعمل موارد زیر می باشد:

- حفاظت از کارکنان و طرف های ذینفع (بازدیدکنندگان، سهامداران، پیمانکاران، جامعه و ...) و سلامتی آن ها
- کاهش بیماری های شغلی و حوادث ناشی از کار
- حفاظت از محیط زیست و بهره برداری بهینه از منابع طبیعی
- حفاظت از تجهیزات، املاک و دارایی ها
- حفاظت از شهرت و آبروی سازمان
- حصول اطمینان از انطباق با استانداردها و قوانین ملی و بین المللی

۲) مسئولیت اجرا

مسئولیت اجرای این دستورالعمل بر عهده تمامی پیمانکاران و کارکنان آن ها و نظارت بر حسن اجرای آن بر عهده مدیر HSE می باشد.

۳) مفاهیم

از مفاهیم خاصی در این دستورالعمل استفاده نشده است.

۴) روش اجرا

۴-۱) قواعد کلی

۱) در فرآیند شناسایی، ارزیابی و انتخاب پیمانکاران یکی از معیارهای ارزیابی، رعایت ضوابط HSE (اصول بهداشتی، ایمنی و زیست محیطی) است.

۲) بر پایه این الزامات، پیمانکاران در دوره های زمانی معین توسط مدیریت HSE مورد پایش قرار می گیرند و نتایج پایش ها به صورت ماهانه در صورت وضعیت ها لحاظ می گردد. ۱۰ امتیاز ماهانه شامل ۱۰ درصد هر صورت وضعیت مربوط به رعایت مسائل HSE می باشد.

۳) موارد تخطی از این الزامات ضمن تأثیر در پرداخت صورت حساب های پیمانکاران مبنایی برای ارزیابی مجدد و انتخاب پیمانکار در دوره های بعدی خواهد بود.

۴-۲) الزامات بهداشتی پیمانکاران

- ۱) پیمانکار موظف است تمامی کارکنان خود را مطابق قانون کار حداقل سالی یک بار طبق برگ "معاینات دوره ای و لوازم حفاظت فردی" به شماره F-HE-102-03 مورد معاینات پزشکی (معاینات دوره ای) قرار داده و نتایج آن را در پرونده های پزشکی ثبت و مدیر HSE کارخانه را مطلع نماید. در صورتی که پیمانکار، معاینات دوره ای کارکنان خود را انجام ندهد، کارفرما در زمان انجام معاینات دوره ای پرسنل خود، کارکنان پیمانکار را نیز مورد معاینات دوره ای قرار می دهد و هزینه های آن با احتساب هزینه های بالا سری به حساب پیمانکار منظور خواهد شد.
- ۲) پیمانکار موظف است قبل از استخدام، نفرت خود را مطابق قانون کار مورد آزمایشات پزشکی بدو استخدام قرار دهد و نتایج آن را در پرونده های پزشکی ثبت و مدیر HSE کارخانه را مطلع نماید.
- ۳) تمام کارکنان پیمانکار در تمام سطوح مسئول نگهداری و مراقبت از تأسیسات و تسهیلات بهداشتی که کارفرما در اختیار ایشان قرار داده است، می باشند. نظافت و شستشوی این اماکن باید به صورت مرتب توسط پیمانکار انجام گردد.
- ۴) کلیه پیمانکاران موظف هستند آب آشامیدنی سالم و بهداشتی را به مقدار کافی تهیه و در اختیار کارکنان خود قرار دهند.
- ۵) پیمانکاران موظف هستند نظارت های لازم در خصوص تهیه مواد غذایی مورد مصرف کارکنان خود را انجام و سوابق آن را به مدیر HSE کارفرما ارائه نمایند.
- ۶) کلیه نفرت پیمانکار که به نحوی با مواد غذایی در ارتباط هستند بایستی از شبکه بهداشت و درمان کارت سلامت دریافت نمایند.

۷) نفرات مذکور بایستی بهداشت فردی و کلیه مقررات بهداشتی مربوطه را رعایت نمایند. هم چنین از لباس مخصوص و به رنگ سفید استفاده کنند.

۴-۳) الزامات ایمنی پیمانکاران

۱) تهیه لوازم ایمنی کار مربوط به کارکنان پیمانکار مطابق برگ "معاینات دوره ای و لوازم حفاظت فردی" شامل انواع وسایل حفاظت فردی با توجه به نوع کار محوله به عهده پیمانکار می باشد و پرسنل پیمانکار موظف به استفاده از آن ها در طول مدت کار می باشند. در صورت عدم تحویل یا عدم استفاده پرسنل پیمانکار از وسایل حفاظت فردی، در ارزیابی ماهانه، امتیاز مربوطه کسر خواهد شد.

۲) پیمانکار موظف است اعمال ناایمن، شرایط ناایمن، کلیه حوادث و رویداد (شبه حوادث) را بلافاصله به مدیر HSE کارخانه اطلاع دهد.

۳) در صورت بروز حوادث ارائه فوری گزارش حادثه و رویداد به مدیر HSE کارخانه از سوی پیمانکار الزامی است.

۴) پیمانکار موظف است قبل از انجام کارهایی که خطرات بالقوه خاصی مانند خطر برق گرفتگی، آتش سوزی، انفجار، تماس با اتمسفرهای سمی و کشنده و ... دارند با مدیر HSE هماهنگی و مجوز انجام کار دریافت نماید.

۵) پیمانکار موظف است هرگونه ایراد و نقص در تجهیزات برقی، کابل های ارتباطی و سایر وسایل برقی را بلافاصله به مدیر HSE کارخانه اطلاع دهد.

۶) جهت جلوگیری از احتمال وقوع حوادث، پیمانکار موظف به رعایت اصول نظم و ترتیب در کارخانه و محل کار می باشد.

۷) تمام رانندگان وسایل نقلیه سبک و سنگین موظف به رعایت قوانین راهنمایی و رانندگی در کارخانه می باشند. رانندگی با سرعت بیشتر از ۳۰ کیلومتر در ساعت ممنوع می باشد. مشاهده هر مورد منجر به جریمه ۲ میلیون ریالی خواهد شد.

۸) تردد های بی مورد کارکنان پیمانکار در محوطه کارخانه با وسیله نقلیه و بدون وسیله نقلیه ممنوع می باشد.

۹) داشتن گواهینامه رانندگی متناسب با نوع وسیله نقلیه الزامی می باشد. در صورت مشاهده راننده بدون گواهینامه مورد نیاز و متناسب با نوع کار ضمن اعمال جریمه معادل دو میلیون ریال، از ادامه کار آن فرد جلوگیری به عمل می آید.

۱۰) داشتن برگ معاینه فنی معتبر برای وسیله نقلیه الزامی می باشد و پیمانکار باید کلیه ماشین آلات خود را به طور روزانه مورد بازدید فنی قرار داده و سوابق بازدیدها را در فرم های مربوطه نگهداری نماید و به رؤیت نماینده HSE کارخانه در زمان بازدید برساند. در صورت عدم وجود برگ معاینه فنی جریمه ای معادل دو میلیون ریال لحاظ خواهد شد.

۱۱) حمل مسافر در قسمت بار ممنوع می باشد.

۱۲) حمل بار بیش از ظرفیت ممنوع می باشد و کامیون ها باید به گونه ای بارگیری شوند که به هیچ وجه مواد در حال حرکت و در طول مسیر آن ریزش نکند. در صورت مشاهده ریزش مواد از کامیون به ازاء هر مورد، جریمه ای معادل دو میلیون ریال به حساب پیمانکار منظور می گردد.

۱۳) استفاده از ماشین هایی که روغن ریزی داشته و دود زیاد تولید می کنند ممنوع می باشد.

۱۴) برای اطمینان از صحت و سلامت بالابرها و سایر متعلقات، پیمانکار موظف است نسبت به بازرسی و اخذ گواهینامه سلامت فنی از شرکت های معتبر به صورت سالانه اقدام نماید. ارائه کپی این گواهینامه به مدیر HSE کارخانه الزامی است.

۱۵) پیمانکار موظف است هرگونه تغییر و جابجایی در نیروی انسانی، تجهیزات، فرآیندها و ... که احتمال به وجود آمدن خطرات جدید را خواهد داشت به مدیر HSE کارخانه اطلاع دهد.

۱۶) لیست پرسنل تحت پوشش باید توسط پیمانکار در اختیار HSE کارخانه قرار گرفته و هرگونه تغییرات پرسنلی نیز در اسرع وقت به مدیر HSE و واحد ناظر اعلام شود.

۱۷) پیمانکار موظف است نسبت به تهیه جعبه کمک های اولیه و اqlام دارویی مورد نیاز برای استفاده کارکنان خود اقدام نماید.

۱۸) پیمانکار موظف است کلیه اصول ایمنی کار در شب را رعایت نماید.

۱۹) پیمانکار موظف است مواد خطرناک و شیمیایی مورد استفاده خود را شناسایی و نسبت به تهیه اطلاعات ایمنی، بهداشتی و زیست محیطی (MSDS) آن ها اقدام نماید.

- ۲۰) پیمانکار موظف است منابع خطرناک آتش گیر و گرمازا را در محل کار خود شناسایی و به مدیر HSE کارخانه اطلاع دهد.
- ۲۱) پیمانکار موظف است از ایجاد هرگونه شعله باز خودداری نماید.
- ۲۲) پیمانکار موظف است از انباشتن زباله های قابل اشتعال در کارخانه خودداری نماید.
- ۲۳) پیمانکار باید برای جابجایی مواد ناریه برای انفجار در معدن حداکثر ایمنی را رعایت نماید و مواد ناریه را توسط یک خودرو و چاشنی های مربوطه را توسط یک خودرو مجزا حمل نماید.
- ۲۴) پیمانکار موظف است نسبت به اخذ گواهینامه تأیید صلاحیت ایمنی پیمانکاری و تأیید صلاحیت مسئول ایمنی اقدام نماید.
- ۲۵) در صورت تحمیل هرگونه جریمه از بابت بند مذکور کارفرما مجاز خواهد بود هزینه های مربوطه را از مطالبات پیمانکار کسر نماید.

۴-۴) الزامات محیط زیستی پیمانکاران

- ۱) هر اقدامی که باعث آلودگی محیط زیست می شود ممنوع است و پیمانکار موظف است هرگونه آلودگی از قبیل روغن، گریس، گازوئیل، بنزین و سایر ضایعات را سریعاً از محل کار خود برطرف نماید. در صورت هر بار مشاهده مبلغی معادل دو میلیون ریال لحاظ خواهد شد.
- ۲) پیمانکار موظف است از نشتی، ریزش و آلودگی مواد سوختی در محوطه کارخانه و محل کار جلوگیری کند.
- ۳) انجام کارهایی مثل پنچرگیری، تعویض روغن، شستشو و نظافت وسایل نقلیه در داخل کارخانه و اطراف جاده فرعی ممنوع می باشد.
- ۴) کنترل ذرات و گرد و غبار ناشی از فعالیت پیمانکار بر عهده پیمانکار می باشد.
- ۵) پیمانکار نباید زباله ها را در محیط کارخانه یا محل کار پراکنده، سوزانده یا دفن کند و دفع ضایعات باید مطابق قوانین و مقررات سازمان حفاظت محیط زیست و کارخانه انجام شود.
- ۶) پیمانکار باید از ریختن مواد معدنی مارل، سنگ آهک، کلینکر و سیمان در محوطه کارخانه و اسکله و جاده های ارتباطی خودداری نماید.

- ۷) تخلیه هرگونه بار اضافی در محوطه یا پرت نمودن هرگونه اشیاء یا آشغال از داخل کامیون به محوطه کارخانه و اطراف جاده های فرعی ممنوع می باشد.
- ۸) تخلیه هر نوع ماده یا ضایعات در شبکه جمع آوری آب باران ممنوع است.
- ۹) دفع صحیح و بهداشتی فاضلاب انسانی و صنعتی باید با نظر مدیر HSE کارخانه انجام شود.
- ۱۰) از بین بردن فضاهای سبز و درختان از سوی پیمانکار ممنوع می باشد.
- ۱۱) آب پاشی مسیر تردد کامیون های پیمانکار در جاده ها و محوطه کارخانه به عهده پیمانکار می باشد.

۴-۵) الزامات عمومی پیمانکاران

- ۱) پیمانکار موظف است از قوانین، خط مشی ها، دستورالعمل ها و استانداردهای ایمنی، بهداشتی و زیست محیطی به طور کامل پیروی نماید.
- ۲) پیمانکارانی که بیش از ۲۰ نفر پرسنل دارند باید یک نفر واجد شرایط را به عنوان مسئول HSE به مدیر HSE کارخانه معرفی نمایند و پیمانکارانی که کمتر از ۲۰ نفر پرسنل دارند باید یک نفر به عنوان رابط به مدیر HSE کارخانه معرفی نمایند. در صورت عدم معرفی مسئول HSE توسط پیمانکار، کارفرما می تواند یک نفر را انتخاب و هزینه های مربوطه را از صورت وضعیت پیمانکار کسر نماید. مسئول ایمنی کارگاه باید گواهینامه تأیید صلاحیت مسئولین را اخذ نماید.
- ۳) پیمانکار موظف است تمامی کارکنان و کارگران خود را در مقابل حوادث ناشی از کار بیمه و لیست بیمه تأیید شده را به طور ماهانه به کارفرما ارائه نماید.
- ۴) استفاده از کارگران کم سن و سال و فاقد کارت پایان خدمت یا معافیت سربازی ممنوع می باشد.
- ۵) در صورتی که فرد یا افرادی از کارکنان پیمانکار اصول و ضوابط HSE را رعایت ننموده و ایمنی خود و دیگران را به خطر بیاندازند پیمانکار موظف است نسبت به برخورد مقتضی با ایشان اقدام نماید. در غیر این صورت مدیر HSE کارخانه با هماهنگی مدیر کارخانه به این امر اقدام خواهد نمود.
- ۶) استفاده کارکنان پیمانکار از اتاق های کار یا استراحت کارکنان شرکت ممنوع می باشد و باید قبلاً در خصوص استراحت پرسنل از طریق تحت پوشش مکانی برنامه ریزی گردد.
- ۷) مسئول HSE پیمانکار باید کارکنان خود را با عوامل زیان آور محیط کار و جنبه های زیست محیطی و روش های کنترل آن ها آشنا سازد و در صورت نیاز آموزش های لازم توسط مدیرهای

HSE و آموزش کارخانه ارائه و از صورت وضعیت ایشان کسر خواهد شد.

۸) پیمانکار باید آموزش های لازم را در مورد چگونگی واکنش در برابر شرایط اضطراری با همکاری مدیرهای HSE و آموزش کارخانه به کارکنان خود آموزش دهد.

۹) پیمانکار موظف است سوابق آموزشی کارکنان خود را به مدیر آموزش شرکت ارائه کند.

۱۰) کلیه هزینه های مربوط به خدمات آموزشی در داخل و خارج از شرکت، آزمایشات پزشکی کارکنان و اعزام حادثه دیدگان و بیماران و خرید وسایل حفاظت فردی و دیگر موارد جانبی به عهده پیمانکار خواهد بود. در غیر این صورت موارد از طرف کارفرما تأمین و در اختیار کارکنان پیمانکار قرار گرفته و مبلغ مربوطه از پیمانکار اخذ می گردد.

۱۱) پیمانکار موظف است تمامی دستورالعمل های ابلاغ شده از سوی کارفرما را به طور دقیق رعایت نماید.

۴-۶) ارزیابی ماهانه

۱۰ امتیاز ارزیابی عملکرد ماهانه به میزان ۱۰ درصد هر صورت وضعیت هر ماه پس از ارزیابی واحد HSE در قالب فرم "ارزیابی عملکرد ماهانه HSE پیمانکاران" به شماره F-HE-102-17 تکمیل و تحویل می گردد. کسر هر یک امتیاز معادل یک درصد ریالی صورت وضعیت هر ماه خواهد بود.

۵) سوابق

سابقه ای که با اجرای این دستورالعمل ایجاد می شود در فهرست سوابق "فرآیند الزامات ایمنی، بهداشتی و محیط زیستی پیمانکاران" به شماره F-HE-102-18 و در سوابق HSE پیمانکاران ثبت و به مدیر ناظر مربوطه نیز اطلاع داده می شود.

۶) مستندات مرتبط

ندارد.

۷) پیوست ها

- معاینات بدو استخدام، دوره ای و لوازم حفاظت فردی به شماره F-HE-102-03

- ارزیابی عملکرد ماهانه HSE پیمانکاران به شماره F-HE-102-17
- فهرست سوابق فرآیند الزامات ایمنی، بهداشتی و محیط زیستی پیمانکاران به شماره F-HE-102-18

(۸) مراجع

- بند ۸-۱ از استاندارد ISO 45001-2018
- بند ۸-۱ از استاندارد ISO 14001-2015
- قانون کار جمهوری اسلامی ایران
- مجموعه آئین نامه های وزارت تعاون، کار و امور اجتماعی
- قوانین و مقررات سازمان حفاظت محیط زیست



شرکت بین المللی ساروج بوشهر
ارزیابی عملکرد ماهانه HSE پیمانکاران

نام پیمانکار:		تاریخ تنظیم:		ماه:		سال:																													
ردیف	شرح	امتیاز	روزهای ماه																																
			۳۱	۳۰	۲۹	۲۸	۲۷	۲۶	۲۵	۲۴	۲۳	۲۲	۲۱	۲۰	۱۹	۱۸	۱۷	۱۶	۱۵	۱۴	۱۳	۱۲	۱۱	۱۰	۹	۸	۷	۶	۵	۴	۳	۲	۱		
۱	معاینات (کارت بهداشت، بدو استخدام و دوره ای)	۱																																	
۲	تحويل و استفاده از تجهیزات حفاظت فردی	۱																																	
۳	تحويل و استفاده از لباس کار	۰.۵																																	
۴	تحويل و استفاده از کفش ایمنی	۰.۵																																	
۵	گواهینامه تأیید صلاحیت ایمنی پیمانکاری	۱																																	
۶	معرفی مسئول ایمنی و اخذ گواهینامه تأیید صلاحیت مسئول ایمنی	۰.۵																																	
۷	رعایت بهداشت محیط کار	۱																																	
۸	رعایت مقررات ایمنی شرکت (رعایت سرعت مجاز، اخذ پرمیت، توجه به تذکرات ایمنی و ...)	۲																																	
۹	رعایت مقررات زیست محیطی شرکت و مدیریت پسماندها	۲																																	
۱۰	ثبت و اعلام حوادث و گزارشات مربوطه	۰.۵																																	
راندن روزانه																																			
امتیاز کل																																			
این فرم می بایست به تأیید HSE برسد.																																			
تهیه کننده:																تأیید کننده:																			
نام و امضاء:																نام و امضاء:																			



شرکت بین المللی سیمان کنگان

معاینات بدو استخدام، دوره ای و لوازم حفاظت فردی

معاینات بدو استخدام				۱- آزمایش خون و ادرار شامل: CBC- FBS- BUN- U/A- CRATININ- TG- LDL- HDL- LFT ۲- ادیومتری ۳- اسپیرومتری ۴- اپتومتری ۵- عکس رادیوگرافی قفسه سینه
معاینات ادواری (سالانه)				۱- آزمایش خون و ادرار شامل: CBC- FBS- BUN- U/A- CRATININ- TG- LDL- HDL- LFT ۲- ادیومتری ۳- اسپیرومتری ۴- اپتومتری
<ul style="list-style-type: none">در صورت لزوم (تعویض یا جایگزینی) باید بدون کسر هزینه توسط پیمانکار تأمین گردد.سایر لوازم ایمنی به تناسب شغل کارگر به عهده پیمانکار می باشد.	ردیف	نام تجهیز	دوره توزیع	
	۱	لباس کار	شش ماهه	
	۲	کفش ایمنی	سالانه	
	۳	ماسک پارچه ای سوپاپ دار (FFP2)	هفتگی	
	۴	گوشی ایر پلاگ (مدل ELVEX)	دو ماه یک بار	
	۵	گوشی ایر ماف (مدل PELTOR)	سالانه	
	۶	مقنعه گردوغبار	شش ماهه	
	۷	دستکش کف مواد و برزنتی	ماهانه	
	۸	کلاه ایمنی	سالانه	
۱. پیمانکار ۲. نام و امضاء:				



شرکت بین المللی ساروج بوشهر
فهرست سوابق فرآیند الزامات ایمنی، بهداشتی و محیط زیستی پیمانکاران

ردیف	عنوان سابقه	کد سابقه	نوع سابقه		صادر کننده	دریافت کنندگان	محل نگهداری	مدت نگهداری		تعیین تکلیف
			کاغذی	الکترونیکی				جاری	راکد	
۱	معاینات بدو استخدام، دوره ای و لوازم حفاظت فری	F-HE-102-03	*	*	HSE	پیمانکار دریافت کنندگان دستورالعمل	--- درایو شبکه	تا ویرایش بعدی	---	---
۲	ارزیابی عملکرد ماهانه HSE پیمانکاران	F-HE-102-17	*	*	HSE	HSE مالی ناظر پیمانکار	درایو شبکه ---	دائمی	---	---

F-HE-102-18/00

توزیع نسخ: مدیریت مربوطه

تأیید کننده: مدیر HSE

نام و امضاء: علی هژبری



فرم ارزیابی مواد غذایی و بهداشتی ورودی توسط پیمانکاری رستوران کارخانه سیمان کنگان

تاریخ :

ردیف	شرح مواد غذایی و بهداشتی	مقدار ورودی	تاریخ تولید	تاریخ انقضا	شرایط نگهداری	مواد غیر بهداشتی مشاهده شده توسط ایمنی و بهداشت		توضیحات
						تائید	عدم تائید	
۱								
۲								
۳								
۴								
۵								
۶								
۷								
۸								
۹								
۱۰								
۱۱								
۱۲								
۱۳								
۱۴								
۱۵								
۱۶								
۱۷								
۱۸								
۱۹								
۲۰								

نماینده انتظامات/کنترل کمیت	نماینده ایمنی و بهداشت/کنترل کیفیت	پیمانکار	مسئول رستوران
توزیع نسخ : ۱-پیمانکار ۲-ایمنی و بهداشت ۳-خدمات رفاهی			