

مناقصه خريد مواد اوليه غذا و خدمات طبخ و توزيع غذا در محل آشپزخانه سايبا آذين

۱- شركت کنندگان در مناقصه می بايستی مبلغ پيشنهادي خود را به تفکيک و بدون هيچگونه خدشه (قلم خوردگی و لاك گرفتگی و از اين قبيل)، در قالب استاد دريافت شده در يك نسخه و به صورت محريمانه درج نمایند و پس از مهر و امضاء آنرا در پاکت در بسته قرار دهنند. بر روی اين پاکت مي بايستی نام شركت کننده در مناقصه، مشخصات کلي (تلفن، فاكس، آدرس)، موضوع مناقصه و عبارت "پاکت الف" درج گردد.

۲- شركت کنندگان در مناقصه می بايستی بابت سپرده شركت در مناقصه يك فقره ضمانت نامه بانکي (با مدت اعتبار ۳ ماه بدون قيد و شرط و قابل تمديد توسيط کارفرما) و يا چك تضميني (بانکي) به مبلغ ۱۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال و يا چك شركتى به نام شخص حقوقى پيشنهاد دهنده تهييه و بصورت ذيل ارائه نمایند و يا اين مبلغ را به حساب بانکي شركت (بانک صادرات به شماره ۰۰۳۶۵۹۹۴۷۱۰) شعبه مکاموتور کد ۴۳۱۹ واريز و اصل فيش يا ضمانت نامه بانکي و يا چك تضميني را به واحد خزانه داري سايبا آذين تحويل و رسيد دريافت نمایند و يك نسخه کپي از فرم دريافت استاد تضميني را در داخل پاکت مربوطه و به همراه ساير استاد به واحد دبیرخانه حراست سايبا آذين تحويل دهنند. بر روی اين پاکت مي بايستی نام شركت کننده در مناقصه، موضوع مناقصه و عبارت "پاکت ب" درج گردد. نکته: بر روی چك تضمين فقط در وجه "سايبا آذين" بدون تاريخ قيد گردد و از نوشتن عباراتي مانند بابت ضمانت / بابت تضمين و غيره خود داري گردد. و همچنين ترجيحا دست نويس مرقوم فرمایيد.

۳- مدارک مورد نياز جهت قرار گيري در "پاکت ج"
 استاد مورد نياز برای اشخاص حقيقي: کپي شناسنامه - کپي کارت ملي - آدرس محل سکونت و تلفن تماس - رزومه فعالитеها و سوابق قراردادي استاد مورد نياز برای اشخاص حقوقى: کپي آخرین روزنامه رسمي صاحبان امضاء مجاز شركت و آدرس - کپي روزنامه رسمي آخرین تغييرات - کپي اساسنامه شركت - رزومه فعالитеها و سوابق قراردادي - صورت هاي مالياتي ارائه شده ، پرينت گرديد حساب جاري بانکي با نام شركت و تراز مالي سه سال گذشته . بر روی اين پاکت مي بايستی نام شركت کننده در مناقصه، موضوع مناقصه و عبارت "پاکت ج" درج گردد. لازم به ذكر است که در صورت نياز تنها شركتها و مراكز داراي جواز فعاليت معتبر از سازمانهای مربوطه، مجاز به حضور در مناقصه می باشدند.

(۴) بهترین قيمت پيشنهادي (با لاحظ نمودن قيمت) به عنوان برنده مناقصه تلقی گردیده و سه روز پس از اعلام نتيجه موظف به حضور در اداره قرارداد هاي شركت سايبا آذين جهت تكميل مدارک مي باشد و چنانچه ظرف موعد مقرر حاضر نگردد، سپرده وى به نفع شركت سايبا آذين ضبط و شركت دوم به عنوان برنده اعلام مى گردد. بدوي است سپرده هاي نفرات اول و دوم تا زمان انعقاد قرارداد با برنده مناقصه، نزد شركت باقى مى ماند.

۵- محل دريافت استاد و پاکات بازارگاني سايبا آذين و يا بخش مناقصات وب سایت شركت سايبا آذين (در صورت دريافت مدارک از سايت، پاکات در بازرگاني تحويل داده مى شود و محل تحويل استاد تكميل شده، دبیرخانه حراست شركت سايبا آذين مى باشد).

۶- شركت سايبا آذين ابلاغ كتبى به برنده مناقصه انجام خواهد داد.

۷- به پيشنهادات ناقص و يا فاقد رسيد سپرده و يا آنهايي که بعد از مهلت مقرر تحويل داده شده باشند ترتيب اثر داده نخواهد شد.

۸- شركت سايبا آذين در رد يا قبول پيشنهادات شركت کنندگان و انتخاب برنده مناقصه مختار مى باشد.

۹- رسيد پاکات مي بايستي از دبیرخانه حراست سايبا آذين دريافت گردد.

۱۰- شركت سايبا آذين در ابطال مناقصه به هر دليلي مختار مى باشد.

۱۱- زمان پيان مناقصه روز ۵ شنبه مورخ ۱۴۰۰/۱۲/۱۹ مى باشد.

۱۲- امضاء کليه استاد، مدارک و ضمایم شركت در مناقصه الزامي است.

اینجانب با سمت کليه موارد را در مطالعه نموده و کليه موارد را بدون هيچگونه قيد و شرط پذيرفته ام.

مهر و امضاء

تاریخ

**قیمت خرید غذای پرسنل
(اجرت طبخ و توزیع)**



شماره

۱۴۱۲۵۵

شماره استعلام:

شرکت سایپا آذین (سهامی عام)

نام شرکت / کارگاه:

دارای گردید / گواهینامه کیفیت:

صاحبان امضاء مجاز و سمت:

نوع فعالیت:

مشخصات
نهاده

دفتر:
آدرس:
کارگاه:

تلفن / فکس:

دفتر:

همراه:

e-mail

کارگاه:

مشخصات موضوع استعلام و پیشنهادات استعلام دهنده

۱

هزینه اجرت متوسط طبخ و توزیع غذا طبق شرائط
پیوست عمومی قرارداد و شرائط شرکت در مناقصه

۲

جمع کل به حروف:

جمع کل بریال

فی بریال

سالیانه

تعداد روزهای
کاری

روزانه

واحد

شرح

ردیف

۴۳۶۸۰۰

۳۱۲

۱۴۰۰

پرس

- توضیحات:
- سایر شرایط و تعهدات مد نظر خریدار طی اسناد مناقصه (شرائط عمومی قرارداد خرید غذای پرسنل و شرایط شرکت در مناقصه) ارائه شده که لازم است تمامی برگه ها از سوی صاحبان امضاء مجاز ،
مهر و امضاء گردد و در داخل پاکت پیشنهاد قیمت قرار داده شوند .

مهر شرکت و امضای مجاز:

تاریخ ارائه پیشنهاد:

نام و نام خانوادگی:

مهر و امضای استعلام دهنده:

سوب و دینیل	آرزو	توبه	کاله گاهی بزرگ	تکنیک ریسال	کاله گاهی کوچک	ظرف آف دینیل و تکار صرف	قائمه یکماده مصرف	شمال گاهی	البيان بگذاشت	تسلی کتاب	فرش	زفون	دغ	عاست و خبار	عاست	سلاط	صحن ناھار و شام	فتوسی	جنون عالی	قداد شام سروشده نوع دو	قداد غذای سروشده نوع دو	قداد شام سروشده	قداد غذای سروشده	نوع غذا	تاریخ	روز	
.	۲۰	۱۰۴۲	۴۰۰	۵	۲۰۰۰	.	۰	۱۳	۱۶۳۴	۱۶	۱۰۴۲	۱۲	۰	۰	۰	۶۱۱	۹۱۹	چلو گوشت	۱۴۰۰/۰۸/۰۱	شنبه			
.	۰	۵۲۴	۴۰۰	۰	۰	.	۰	۰	۵۲۴	۰	۵۲۴	۰	۰	۰	۰	۱۸	۰۰۶	چلو جوجه کباب	۱۴۰۰/۰۸/۰۲	پیشنبه			
.	۱۴۶۰	۱۴۶۰	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۱۲	۱۰۷۹	۱۲	۱۰۵۶	۸۹	۰	۰	۰	۵۸۷	۸۷۸	چلو خورشت قورمه سبزی	۱۴۰۰/۰۸/۰۳	دوشنبه			
.	.	.	.	۲۱۳	۱۷۰۰	۲۰	۱۴۰۴	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۴	۱۷۰۰	۰	۱۶۲۱	۰	۰	۶۰	۱۰۳	۵۸۵	۸۲۳	لوبیا پلو - آش رشته	۱۴۰۰/۰۸/۰۴	سه شنبه		
.	.	.	.	۱۶۱۷	۰	۰	۳۰۲۸	۱۰۱۴	۲۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۳	۰	۱۶	۱۰۱۷	۰	۰	۰	۵۹۶	۹۲۱	خواراک مرغ کنتراسی	۱۴۰۰/۰۸/۰۵	چهار شنبه		
.	۰	۱۴۷۴	۲۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۱۴۷۷	۰	۱۰۷۷	۱۶	۱۰۱۳	۳۹	۰	۰	۰	۵۶۱	۹۱۳	چلو کباب کویده	۱۴۰۰/۰۸/۰۶	پنجشنبه	
.	۰	۴۰۰	۰	۰	۰	.	۰	۰	۰	۰	۳۴۶	۰	۴۰۰	۵۴	۰	۰	۰	۱۹	۳۲۷	استامبویی پلو	۱۴۰۰/۰۸/۰۷	جمعه	
.	.	.	.	۲۰	۱۰۱۹	۴۰۰	۰	۵	۲۰۰۰	.	۰	۰	۱۶	۰	۱۶۲۷	۱۲	۱۰۱۹	۰	۰	۰	۶۰۵	۹۱۴	زرشک پلو با مرغ	۱۴۰۰/۰۸/۰۸	شنبه		
.	.	.	.	۴۴۹	۱۳۲۱	۲۰	۱۲۱۹	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۶	۱۳۲۱	۰	۱۲	۱۶۷۴	۰	۰	۲۰۴	۲۴۵	۵۳۶	۶۸۹	مرغ ریش ریش - آش جو	۱۴۰۰/۰۸/۰۹	پیشنبه
.	.	.	.	۱۶۰۱	۰	۰	۱۶۰۴	۲۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۱۶۰۱	۳	۰	۳	۱۲	۱۶۴	۰	۰	۰	۶۶۹	۹۰۵	سبزی پلو با ماهی قزل آلا	۱۴۰۰/۰۸/۱۰	دوشنبه	
.	.	.	.	۱۰۳۲	۱۰۳۲	۱۰۳۲	۲۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۱۱	۰	۱۰۳۲	۹	۱۰۹۲	۶۰	۰	۰	۰	۶۴۷	۸۸۵	چلو خورشت قیمه سبزی زمینی	۱۴۰۰/۰۸/۱۱	سه شنبه	
۱۰۳۷	.	.	.	۳۰۷۴	۱۰۳۷	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	۱۰۳۷	.	۰	۰	۰	۰	۱۲	۱۰۳۷	۶۷	۰	۰	۰	۵۷۸	۸۹۲	خواراک مرغ با سوپ و دمیل	۱۴۰۰/۰۸/۱۲	چهار شنبه		
.	.	.	.	۱۲	۱۳۶۶	۴۰۰	۰	۱۰۰۰	.	۰	۰	۰	۴	۰	۱۳۱۲	۱۲	۱۳۶	۱۳۷	۰	۰	۰	۴۰۶	۸۰۳	استامبویی پلو	۱۴۰۰/۰۸/۱۳	پنجشنبه	
.	.	.	.	۳۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۳۵۰	۰	۳۵۰	۰	۰	۰	۰	۱۹	۳۳۱	عدس پلو با گوشت	۱۴۰۰/۰۸/۱۴	جمعه	
.	.	.	.	۱۰۳۰	۱۰۳۰	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۰	۴	۰	۱۶۲۷	۱۲	۱۶۰۴	۷۴	۰	۰	۰	۶۱۴	۹۱۶	چلو خورشت فستیجان	۱۴۰۰/۰۸/۱۵	شنبه	
.	.	.	۷۰۰	۱۰۹۶	۰	۱۰۰۲	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۰	۰	۱۰۹۶	۰	۱۲	۱۷۰۲	۰	۰	۲۰۰	۴۰۰	۵۶۳	لوبیا پلو - آش رشته	۱۴۰۰/۰۸/۱۶	پیشنبه	
.	.	.	.	۱۰۰۶	۱۰۰۶	۱۰۰۶	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۰	۲	۰	۱۶۷۹	۱۲	۱۶۰۵	۴۷	۰	۰	۰	۶۰۹	۸۹۹	چلو خورشت قورمه سبزی	۱۴۰۰/۰۸/۱۷	دوشنبه
.	.	.	.	۱۸	۱۷۱۵	۲۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۰	۱۷۱۵	۰	۱۸۲۹	۱۶	۱۷۱۰	۰	۰	۰	۷۴۷	۹۶۸	چلو جوجه کباب	۱۴۰۰/۰۸/۱۸	سه شنبه		
.	.	.	.	۲۰	۱۴۰۱	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۰	۴	۰	۱۰۶۲	۱۲	۱۴۸۶	۳۵	۰	۰	۰	۵۸۴	۸۶۷	عدس پلو با گوشت	۱۴۰۰/۰۸/۱۹	چهار شنبه	
.	.	.	.	۲۰	۱۴۳۰	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۰	۱۴۸۸	۰	۱۰۳۳	۸	۱۴۸۸	۵۸	۰	۰	۰	۵۵۴	۸۷۶	چلو کباب کویده	۱۴۰۰/۰۸/۲۰	پنجشنبه	
.	.	.	.	۴۳۸	۰	۵۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۴۳۸	۰	۰	۵۰۰	۶۲	۰	۰	۰	۴۰۹	۴۰۹	مرغ ریش ریش	۱۴۰۰/۰۸/۲۱	جمعه
.	.	.	.	۲۰	۱۶۰۶	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۰	۸	۰	۱۷۱۳	۱۲	۱۶۰۶	۰	۰	۰	۰	۷۰۸	۸۹۸	چلو گوشت	۱۴۰۰/۰۸/۲۲	شنبه	
.	.	.	.	۱۰۹۳	۱۰۶۱	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۰	۸	۰	۱۶۶۴	۱۲	۱۰۹۳	۳۰	۰	۰	۰	۶۰۸	۹۰۵	چلو خورشت قیمه سبزی زمینی	۱۴۰۰/۰۸/۲۳	پیشنبه	
.	.	.	.	۱۰۰۷	۰	۱۰۰۷	۲۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۱۰۰۷	۰	۰	۶	۱۰۰۷	۰	۷	۰	۰	۶۱۲	۸۸۸	سبزی پلو با ماهی قزل آلا	۱۴۰۰/۰۸/۲۴	دوشنبه	
.	.	.	۷۰۰	۰	۲۰	۷۷۵	۳۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۰	۰	۷۷۵	۰	۶	۱۰۲۹	۵۴	۰	۲۴۶	۴۰۴	۲۹۱	لوبیا پلو - آش رشته	۱۴۰۰/۰۸/۲۵	سه شنبه	
.	.	.	.	۱۴۲۰	۱۴۲۰	۲۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۰	۱۰	۰	۱۴۸۲	۷	۱۴۳۰	۰	۰	۰	۶۰۰	۸۳۰	چلو خورشت قورمه سبزی	۱۴۰۰/۰۸/۲۶	چهار شنبه		
.	.	.	.	۱۳۶۱	۲۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۰	۱۳۲۷	۰	۱۴۰۱	۵	۱۳۶۱	۳۴	۰	۰	۰	۵۱۶	۸۱۱	چلو جوجه کباب	۱۴۰۰/۰۸/۲۷	پنجشنبه		
.	.	.	.	۳۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۲۹۲	۰	۷۲۱	۵۸	۰	۲۱	۲۷۱	۳۵۰	تن ماهی - استامبویی پلو	۱۴۰۰/۰۸/۲۸	جمعه		
.	.	.	.	۱۰۰۶	۴۰۰	۴	۲۰۰۰	.	۰	۰	۰	۱۰۰۶	۰	۱۶۰۶	۷	۱۰۰۶	۰	۰	۰	۶۰۸	۸۴۸	چلو کباب کویده	۱۴۰۰/۰۸/۲۹	شنبه			
.	.	.	.	۱۰۳۲	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۰	۶	۰	۱۶۳۷	۹	۱۰۳۲	۰	۰	۰	۶۰۷	۸۷۵	عدس پلو با گوشت	۱۴۰۰/۰۸/۳۰	پیشنبه			
																										پیشنبه	
۱,۰۳۷	۰	۱,۶۱۷	۲,۰۶۲	۲,۷۱۳	۱۰,۳۹۳	۳۸,۲۳۵	۸,۷۰۰	۲۴	۴۹,۱۰۰	۱,۰۳۷	۰	۳,۱۰۸	۲,۶۲۷	۵,۳۸۰	۲۸,۴۸۹	۲۸۱	۴۱,۱۷۸	۹۱۰	۷	۷۸۱	۱,۰۷۳	۱۴,۲۸۴	۲۳,۱۲۳	۰	جمع کل		

۴۹,۹۹۳

آمار ماهیانه توزیع غذا بین پرسنل پیمانکار شرکت سایپا آذین مهر ۱۴۰۰

سوب و دشل	آنچه بود	میله بود	کاسه گاهی بزرگ	پاکی گردنی	کاسه گاهی گوچ	ظرف آف دوینوس پیکار معرف	قاشق پیکار معرف	دستمال گاهنی	لوان پیکار معرف	زنبی	زنبون	قچ	عاست و فیلار	عاست	سازاد	عینه ناخا و شام	عینه	جلون عالی	غلایه رژیمه	شلک شش	قداد شام سرو شده	قداد نثار سرو شده	نوع غذا	تاریخ	روز	
+	+	+	+	20	1492	400	0	2000	0	0	0	0	104	2	1492	89	0	0	0	531	872	چلو گوشت	1400/07/01	پنجشنبه		
+	+	+	+	0	460	0	0	0	0	0	0	0	370	0	460	91	0	0	0	25	344	عدس پلو	1400/07/02	جمعه		
+	+	+	0	1022	1022	400	0	2000	0	0	0	0	1626	10	1022	0	0	0	0	610	912	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	1400/07/03	شنبه		
+	+	+	0	20	1640	400	0	2000	0	0	0	0	1739	18	1640	0	0	0	0	646	994	چلو جوجه کباب	1400/07/04	یکشنبه		
+	+	+	0	0	490	0	0	0	0	0	0	0	490	0	490	0	0	0	0	35	460	چلوکباب کوییده	1400/07/05	دوشنبه		
+	+	+	1000	20	1000	400	0	2000	0	0	0	0	1019	0	20	1019	33	0	0	0	582	904	عدس پلو	1400/07/06	سه شنبه	
+	+	+	0	1600	1600	400	0	2000	0	0	0	0	1666	20	1600	38	0	0	0	634	928	چلو خورشت قورمه سبزی	1400/07/07	چهار شنبه		
+	+	+	0	0	1420	0	0	2000	0	0	0	0	1470	12	1420	38	0	0	0	514	868	چلو کلت	1400/07/08	پنجشنبه		
+	+	+	0	0	131	0	0	0	0	0	0	0	101	0	131	30	0	0	0	41	60	لوپیاپلو	1400/07/09	جمعه		
+	+	+	0	0	1634	0	0	1000	0	0	0	0	1728	12	1634	0	0	0	0	699	930	چلوکباب کوییده	1400/07/10	شنبه		
+	+	+	0	1021	1021	0	0	1000	0	0	0	0	1021	12	1021	60	0	0	0	596	865	چلو خورشت آلو استخاج	1400/07/11	یکشنبه		
+	+	+	0	1099	1629	400	0	1000	0	0	0	0	0	12	1629	30	0	0	0	634	965	خوراک مرغ کنتاکی	1400/07/12	دوشنبه		
+	+	+	0	0	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	300	0	0	0	0	73	227	عدس پلو	1400/07/13	سه شنبه		
+	+	+	0	0	1490	0	0	1000	0	0	0	0	1490	0	1000	12	0	0	0	600	890	چلو جوجه کباب	1400/07/14	چهار شنبه		
+	+	+	0	0	254	0	0	0	0	0	0	0	254	0	254	0	0	0	0	23	221	چلو گوشت	1400/07/15	پنجشنبه		
+	+	+	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	230	0	20	20	0	0	0	12	213	استامبولی پلو	1400/07/16	جمعه		
+	+	+	0	0	1628	400	4	2000	0	0	0	0	1730	12	1628	0	0	0	0	682	941	چلوکباب کوییده	1400/07/17	شنبه		
+	+	+	0	1656	1656	400	0	2000	0	0	0	0	1696	12	1656	54	0	0	0	664	938	چلو خورشت فسنجان	1400/07/18	یکشنبه		
+	+	+	0	1647	0	1034	400	0	1000	0	0	0	0	1647	0	12	1034	0	0	0	0	621	913	لوپیاپلو	1400/07/19	دوشنبه
+	+	+	0	0	1600	1600	400	0	1000	0	0	0	0	160	14	1600	47	0	0	0	630	923	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	1400/07/20	سه شنبه	
+	+	+	0	1096	0	1096	400	0	1000	1097	0	0	0	0	14	1096	0	4	0	0	647	945	سبزی پلو با ماهی قزل آلا	1400/07/21	چهار شنبه	
+	+	+	0	0	1070	400	0	1000	0	0	0	0	1081	0	1648	14	0	0	0	608	917	چلو جوجه کباب	1400/07/22	پنجشنبه		
+	+	+	0	0	500	0	0	0	0	0	0	0	500	0	500	52	0	0	0	25	423	مرغ ریش ریش	1400/07/23	جمعه		
+	+	+	0	0	1430	400	5	2000	0	0	0	0	100	12	1430	48	0	0	0	502	830	شوید پلو با گوشت	1400/07/24	شنبه		
+	+	+	0	0	1061	400	0	2000	0	0	0	0	1608	12	1061	0	0	0	0	647	914	عدس پلو	1400/07/25	یکشنبه		
+	+	+	0	1617	1617	0	0	2000	0	0	0	0	10	0	1624	0	0	0	0	643	981	خوراک مرغ وقارچ	1400/07/26	دوشنبه		
+	+	+	0	1540	1540	400	0	2000	0	0	0	0	1606	10	1600	55	0	0	0	637	908	چلو خورشت قورمه سبزی	1400/07/27	سه شنبه		
+	+	+	0	20	1007	400	0	2000	0	0	0	0	1692	16	1071	0	0	0	0	640	926	چلو کلت	1400/07/28	چهار شنبه		
+	+	+	0	0	1600	0	0	1000	0	0	0	0	1573	0	1678	12	1600	27	0	0	0	650	923	چلوکباب کوییده	1400/07/29	پنجشنبه
+	+	+	0	0	430	0	0	0	0	0	0	0	430	0	430	0	0	0	0	20	410	استامبولی پلو	1400/07/30	جمعه		
																								یکشنبه		
+	+	+	0	4,743	12,740	37,172	6,400	9	39,000	1,096	0	10,100	3,166	30,102	302	37,267	712	4	0	0	13,991	22,560	0	جمع کل		

آمار ماهیانه توزیع غذا بین پرسنل پیمانکار شرکت سایپا آذین مهر ۱۴۰۰

سوب و دوسل	آنچه بود	میله بود	کاسه گاهی بزرگ	پاکی گرمسال	کاسه گاهی گوچ	ظرف آف چوپینوس بیکار معرف	فاضلی چادر مصرف	دستمال گاهنی	لوان گاهنی مصرف	زفی	زنفون	قچ	عاست و فیلر	عاست	سازد	صیغه ناھار و شام	تجزیه	جلون عالی	غلایه رژیمه	شیفت شب	قداد شام سرو شده	قداد غفار سرو شده	نوع غذا	تاریخ	روز
.	۱۷۲۱	۰	۰	۱۰۰۰	۰	۰	۱۷۴۴		۱۷۹۷	۱۶	۱۷۲۱	۰	۰	۰	۰	۷۲۹	۹۹۲	چلو کتاب کوییده	۱۴۰۰/۰۶/۰۱	دوشنبه	
.	۱۶۰۴	۰	۰	۰	۰	۰	۸		۱۷۰۸	۱۶	۱۶۰۴	۰	۰	۰	۰	۶۴۹	۹۰۰	مرغ ریش ریش	۱۴۰۰/۰۶/۰۲	سه شنبه	
.	.	.	.	۱۶۰۲	۱۶۰۴	۴۰۰	۰	۱۰۰۰	۰	۰	۶		۱۷۴۵	۱۶	۱۶۰۴	۰	۰	۰	۰	۶۰۹	۹۹۰	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۱۴۰۰/۰۶/۰۳	چهار شنبه	
.	۱۵۶۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰		۱۶۱۴	۹	۱۵۶۰	۰	۰	۰	۰	۶۳۰	۹۱۰	چلو گوشت	۱۴۰۰/۰۶/۰۴	پنجشنبه	
.	۵۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰		۴۰۰	۰	۵۰۰	۰	۰	۰	۰	۲۰	۴۳۰	استامبولی پلو	۱۴۰۰/۰۶/۰۵	جمعه	
.	.	.	.	۱۶۱۰	۱۶۱۰	۴۰۰	۰	۱۰۰۰	۰	۰	۰		۱۶۸۰	۱۲	۱۶۶۰	۰	۰	۰	۰	۶۳۵	۹۷۵	چلو خورشت قورمه سبزی	۱۴۰۰/۰۶/۰۶	شنبه	
.	۱۷۱۱	۰	۰	۰	۰	۰	۰		۱۸۱۳	۱۶	۱۷۱۱	۰	۰	۰	۰	۷۰۲	۱۰۰۹	زرشک پلو با مرغ	۱۴۰۰/۰۶/۰۷	یکشنبه	
.	.	.	۱۷۲۹	۰	۱۷۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰		۱۷۲۹	۱۲	۱۷۰۰	۰	۰	۰	۰	۶۰۶	۹۸۸	لوپیاپلو	۱۴۰۰/۰۶/۰۸	دوشنبه	
.	.	.	.	۱۶۸۰	۱۶۸۰	۴۰۰	۰	۱۰۰۰	۰	۰	۱۷		۱۷۰۵	۲۸	۱۶۹۷	۰	۰	۰	۰	۶۴۲	۹۸۵	چلو خورشت آلو اسفناج	۱۴۰۰/۰۶/۰۹	سه شنبه	
.	.	.	.	۱۸۰۲	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱۸۹۹		۱۸۹۹	۱۶	۱۸۰۲	۰	۰	۰	۰	۷۰۰	۱۱۰۲	چلو جوجه کتاب	۱۴۰۰/۰۶/۱۰	چهار شنبه	
.	.	.	.	۱۰۱۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰		۱۰۸۴	۰	۱۰۱۰	۰	۰	۰	۰	۶۰۵	۹۰۵	چلو کلت	۱۴۰۰/۰۶/۱۱	پنجشنبه	
.	.	.	.	۵۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰		۵۲۳	۰	۵۰۰	۹۱	۰	۰	۰	۰	۱۸	۳۹۱	عدس پلو	۱۴۰۰/۰۶/۱۲	جمعه
.	.	.	.	۱۷۱۳	۴۰۰	۰	۱۰۰۰	۰	۰	۰	۱۷۴۶		۱۸۰۱	۱۶	۱۷۱۳	۰	۰	۰	۰	۷۳۷	۹۷۶	چلو کتاب کوییده	۱۴۰۰/۰۶/۱۳	شنبه	
.	.	.	۱۶۷۵	۰	۱۶۷۵		۰	۰	۰	۰	۰		۱۷۰۹	۱۶	۱۶۷۵	۰	۰	۰	۰	۶۸۶	۹۸۹	خواراک مرغ	۱۴۰۰/۰۶/۱۴	یکشنبه	
.	.	.	۱۷۰۱	۱۷۰۱	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰		۱۷۶۷	۱۶	۱۷۰۱	۳۰	۰	۰	۰	۶۹۰	۹۸۱	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۱۴۰۰/۰۶/۱۵	دوشنبه	
.	.	.	۱۶۷۴	۰	۱۶۷۴		۰	۰	۰	۰	۰		۱۷۰۷		۱۶۷۴	۴۲	۰	۰	۰	۶۵۸	۹۷۴	ماکارونی	۱۴۰۰/۰۶/۱۶	سه شنبه	
.	.	.	۱۷۰۰	۱۷۰۰	۱۷۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰		۱۸۱۰	۱۰	۱۷۰۰	۴۰	۰	۰	۰	۶۷۵	۹۸۵	چلو خورشت قورمه سبزی	۱۴۰۰/۰۶/۱۷	چهار شنبه	
.	.	.	۱۶۵۳	۰	۱۶۵۳		۰	۰	۰	۰	۰		۱۷۰۳	۴	۱۶۵۳	۰	۰	۰	۰	۶۷۷	۹۷۶	چلو جوجه کتاب	۱۴۰۰/۰۶/۱۸	پنجشنبه	
.	.	.	۵۰۰	۰	۰		۰	۰	۰	۰	۰		۵۲۱	۰	۵۰۰	۰	۰	۰	۰	۲۳	۴۷۷	لوپیاپلو	۱۴۰۰/۰۶/۱۹	جمعه	
.	.	.	۲۰	۱۸۰۳	۴۰۰	۰	۱۰۰۰	۰	۰	۱۰	۰		۱۹۰۴	۱۸	۱۸۰۳	۰	۰	۰	۰	۷۰۴	۱۰۴۹	چلو گوشت	۱۴۰۰/۰۶/۲۰	شنبه	
.	.	.	۲۰	۱۶۶۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱۷		۱۷۱۹	۱۸	۱۶۶۰	۴۰	۰	۰	۰	۶۴۳	۹۷۷	عدس پلو	۱۴۰۰/۰۶/۲۱	یکشنبه	
.	.	.	۲۰	۱۷۰۶	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰		۱۸۰۴	۱۰	۱۷۰۶	۰	۰	۰	۰	۶۸۵	۱۰۲۱	چلو کلت	۱۴۰۰/۰۶/۲۲	دوشنبه	
.	.	.	۱۶۹۰	۲۰	۱۶۹۰	۴۰۰	۰	۱۰۰۰	۰	۰	۰		۰	۱۶۹۰	۰	۰	۰	۰	۶۸۷	۱۰۰۸	مرغ کنتاکی	۱۴۰۰/۰۶/۲۳	سه شنبه		
.	.	.	۱۷۵۶	۲۰	۱۷۰۲	۰	۰	۰	۰	۰	۹		۱۷۰۶	۰	۱۷۰۲	۵۱	۰	۰	۰	۶۴۹	۱۰۰۲	لوپیاپلو	۱۴۰۰/۰۶/۲۴	چهار شنبه	
.	.	.	۱۶۰۰	۱۶۰۰	۱۶۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰		۱۶۸۷	۱۰	۱۶۰۰	۰	۰	۰	۰	۶۳۷	۹۶۳	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۱۴۰۰/۰۶/۲۵	پنجشنبه	
.	.	.	۴۷۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰		۴۷۰	۰	۵۰۰	۳۰	۰	۰	۰	۴۴۰	۱۴۰۰/۰۶/۲۶	مرغ ریش ریش	۱۴۰۰/۰۶/۲۶	جمعه	
.	.	.	۲۰	۱۶۰۷	۵۰۰	۰	۲۰۰۰	۰	۰	۱۷۹۰		۱۷۰۴	۱۸	۱۶۰۷	۰	۰	۰	۰	۶۷۵	۹۸۲	چلو کتاب کوییده	۱۴۰۰/۰۶/۲۷	شنبه		
.	.	.	۲۰	۱۶۰۰	۵۰۰	۰	۲۰۰۰	۰	۰	۰	۰		۱۷۱۰	۱۸	۱۶۰۰	۱۶	۰	۰	۰	۶۳۹	۹۴۰	زرشک پلو با مرغ	۱۴۰۰/۰۶/۲۸	یکشنبه	
.	.	.	۱۶۰۰	۱۶۰۰	۱۶۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰		۱۶۳۳	۱۸	۱۶۰۰	۶۰	۰	۰	۰	۶۲۳	۹۱۷	چلو خورشت قورمه سبزی	۱۴۰۰/۰۶/۲۹	دوشنبه	
.	.	.	۱۶۰۴	۲۰	۱۰۰۰	۴۰۰	۰	۰	۰	۰	۰		۱۶۰۴	۰	۱۰۰۰	۶۸	۰	۰	۰	۵۸۸	۸۹۴	استامبولی پلو	۱۴۰۰/۰۶/۳۰	سه شنبه	
.	.	.	۱۶۳۸	۱۶۳۸	۱۶۳۸	۴۰۰	۰	۰	۰	۰	۰		۰	۱۶۳۸	۰	۰	۰	۰	۶۶۱	۹۷۷	جوچه چینی	۱۴۰۰/۰۶/۳۱	چهار شنبه		
.	.	.	۱۱,۷۷۱	۱۳,۲۹۶	۴۶,۸۲۹	۴,۲۰۰	۱۰	۲۰,۰۰۰	۰	۰	۸,۸۰۴	۶,۸۴۶	۳۸,۶۶۰	۴۰۹	۴۶,۹۲۶	۶۹۴	۰	۰	۰	۱۸,۰۶۲	۲۸,۱۷۰	۰	جمع کل		

آمار ماهیانه توزیع غذا بین پرسنل پیمانکار شرکت سایپا آذین شهریور ۱۴۰۰

		نام پیمانکار																											
جمع کل		چهار شنبه	دوشنبه	سه شنبه	چهارشنبه	پنجشنبه	جمعه	شنبه	یکشنبه	دوشنبه	سه شنبه	چهارشنبه	پنجشنبه	جمعه	شنبه	یکشنبه	دوشنبه	سه شنبه	چهارشنبه	پنجشنبه	جمعه	شنبه	یکشنبه	دوشنبه	سه شنبه	چهارشنبه	پنجشنبه	جمع کل	
		بُلْوَهْ جَهْنَمْيَ	اسْتَمْوَالِيْ بَلْوَهْ	زَرْشَكْ بَلْوَهْ زَرْبَرْ	چَلْوَهْ خُورْشَتْ قَوْدَرْهْ سَبْزَيْ	مَغْرِبْ رِيشْ رِيشْ	چَلْوَهْ خُورْشَتْ قَبِيْهْ	مَغْرِبْ كَنْتَاكِيْ	لَوْيَا بَلْوَهْ	چَلْوَهْ شَفَقْ	لَوْيَا بَلْوَهْ	چَلْوَهْ جَهْنَمْيَ كَلْبَ	لَوْيَا بَلْوَهْ	چَلْوَهْ شَفَقْ	لَوْيَا بَلْوَهْ	چَلْوَهْ خُورْشَتْ قَوْدَرْهْ سَبْزَيْ	لَوْيَا بَلْوَهْ	چَلْوَهْ خُورْشَتْ قَبِيْهْ سَبْزَيْ	لَوْيَا بَلْوَهْ	چَلْوَهْ خُورْشَتْ الْأَسْنَاخْ	لَوْيَا بَلْوَهْ	چَلْوَهْ بَلْوَهْ كَلْبَ	لَوْيَا بَلْوَهْ	چَلْوَهْ خُورْشَتْ قَبِيْهْ سَبْزَيْ	لَوْيَا بَلْوَهْ	چَلْوَهْ خُورْشَتْ قَبِيْهْ سَبْزَيْ	لَوْيَا بَلْوَهْ	نَامْ پِيَمَانْكَار	
۶۳۸	۲۶	۲۳	۲۲	۲۴	۲۴	۴	۱۳	۲۳	۲۳	۲۲	۲۳	۲۳	۱۱	۲۲	۲۴	۲۰	۲۰	۲۲	۲۲	۲۷	۷	۲۳	۲۴	۲۲	۲۲	۲۳	۲۶	ساژه گستر	
۱۵۶	۸	۴	۳	۸	۷	۴	۲	۶	۵	۶	۳	۴	۲	۵	۲	۳	۳	۷	۵	۳	۵	۳	۵	۶	۳	۵	۸	۱۱	لجمیتک برون شهری
۴۷	۲	۲	۲	۴	۳	۰	۰	۴	۴	۳	۱	۲	۰	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۳	۰	۰	۰	۳	۰	۲	۱	تاوان توسعه (پرمون دوخت)
۸,۳۲۴	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۹۶	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۹۶	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	ستاره سفیران آینده	
۱۶	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱	۰	۰	۱	۱	۰	۰	۰	۰	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	نماینده سودیکو	
۷۳	۳	۲	۲	۱	۲	۲	۲	۲	۴	۲	۲	۲	۴	۲	۲	۴	۲	۳	۲	۴	۲	۲	۳	۲	۲	۳	۲	تصفیه خانه	
۹,۲۵۴	۳۲۶	۳۱۸	۳۱۶	۳۲۴	۳۲۳	۱۰۶	۳۰۴	۳۲۲	۳۲۲	۳۲۰	۳۱۷	۳۱۹	۱۱۱	۳۲۰	۳۱۷	۳۱۵	۳۱۷	۳۲۲	۳۲۵	۲۹۹	۳۱۹	۳۲۱	۳۲۱	۳۱۸	۳۱۶	۳۲۰	۱۰۸	۳۱۶	جمع کل
مدیر اداری و توسعه منابع انسانی													رئیس خدمات اداری و رفاه													نماینده پیشگامان خواراک تابان			

شرایط عمومی قرارداد طبخ و توزیع غذا

- محل پخت و توزیع غذا در محل کارفرما می باشد
- تهیه و حمل مواد اولیه طبخ غذا به عهده پیمانکار می باشد
- تعدادی از پرس غذاها باید به صورت انفرادی و در ظروف یکبار مصرف فومی یا آلومینیومی سرو و مطابق لیست نفات اعلام شده از سوی کارفرما در اختیار خانم ها و نفرات اعلامی شرکت قرار گیرد که لیست مورد اشاره به صورت روزانه با قید نوع غذا از سوی کارفرما اعلام می گردد. افراد دیگر کارفرما که به هر دلیل نمی توانند در محل رستوران غذا میل نمایند با به همراه داشتن مجوز می توانند غذای خود را در ظروف یکبار مصرف دریافت نمایند. به طور میانگین تقریباً تعداد ۱۴۰۰ پرس غذا در روز در ظروف یکبار مصرف سرو می گردد.
- غذاهای رژیمی باید در ظروف آلومینیومی و به صورت انفرادی سرو گردد.
- توزیع میوه می باشد در ظروف پلاستیکی شفاف و به صورت انفرادی آماده سازی گردد.
- منوی غذای ماه آینده یک هفته قبل از شروع ماه جدید باید به تایید کارفرما برسد.
- تعداد پرس غذای ناهار و شام حدود ۱۴۰۰ پرس می باشد.
 - تعداد ناهار حدود ۸۵۰ و شام حدود ۵۵۰ پرس در روزهای عادی هفتگه می باشد.
 - در روزهای ۵شنبه تعداد ناهار حدود ۸۵۰ و شام حدود ۵۵۰ پرس می باشد.
- در روزهای جمعه و روزهای تعطیل تعداد غذای مورد نیاز مطابق برنامه کاری کارفرما از سوی واحد منابع انسانی و ارتباطات اعلام می گردد.
- غذای نوع اول با چلو غذای نوع دوم با نان لوаш و نوع سوم پک میوه خواهد بود (۳ نوع میوه فصل)
- تعداد پرس مصرف هر کدام از موارد بند ۴ بستگی به نوع غذا متغیر خواهد بود
- پیمانکار می باشد دارای سرآشپز و آشپز و نماینده و خدمه متناسب با نوع کار باشد و بر روی نحوه پخت و توزیع غذا نظارت داشته باشند نماینده کارفرما در کلیه مراحل فرایند تهیه و پخت و توزیع غذاها بر انجام امور نظارت خواهد داشت.
- گوشت و مرغ مصرفی در طبخ غذا قبل از ورود به سردخانه باید به تایید واحد بهداشت کارفرما رسانده شود و محموله دارای برگه گواهی بهداشتی حمل دارای مهر دکتر دامپزشک باشد. مواد اولیه دیگر مانند رب و روغن و ... باید دارای مهر استاندارد و تاریخ مصرف باشد. سردخانه زیر صفر و بالای صفر در اختیار پیمانکار طبخ غذا بوده مسئولیت رعایت بهداشت و نظافت آن به عهده پیمانکار می باشد.
- مسئولیت نظافت، پاکیزگی و آراستگی سالن غذا خوری و آشپزخانه که می باشد به صورت روزانه انجام پذیرد و بعد از هر وعده غذایی می باشد رستوران و آشپزخانه شستشو و نظافت گردد که این امر شامل میزها، کف سالن و تجهیزات پخت و پز و ظروف توزیع می باشد، تهیه لوازم ، مواد شوینده و لباس فرم به عهده پیمانکار است
- آماده سازی و توزیع چای در سطح کارخانه و محل های تعیین شده از سوی کارفرما جهت توزیع چای به عهده پیمانکار است. تهیه چای خشک به عهده کارفرما است. توزیع چای در ۳ نوبت و در ساعت ۱۵:۰۶ و ۱۰:۰۰ و ۱۸:۱۵ می باشد. در صورت تغییر ساعت از سوی کارفرما ، مراتب به پیمانکار اعلام خواهد شد.

- ۱۲- خدمه پیمانکار باید دارای لباس فرم بوده و در هنگام توزیع باید کلاه و ماسک استفاده نمایند و نیز در هنگام توزیع غذا از دستکش یکبار مصرف استفاده نمایند.
- ۱۳- کلیه افرادی که در آشپزخانه مشغول به کار هستند باید دارای گواهی و کارت بهداشت باشند.

- ۱۴- بخشی از لوازم مورد نیاز جهت آماده سازی و پخت و پز توسط کارفرما آماده و قابل استفاده می باشد. بقیه لوازم مورد نیاز باید توسط پیمانکار تهیه گردد.
- ۱۵- پرسنل پیمانکار در صورتی می توانند از سرویس های ایاب و ذهاب کارفرما استفاده نمایند که در مسیر های تعیین شده جای خالی برای ایشان وجود داشته باشد. لیست پرسنل متقاضی استفاده از سرویس ایاب و ذهاب کارفرما باید از سوی پیمانکار ارائه گردد.
- ۱۶- تعداد تنوع غذایی حدود ۸۶ نوع می باشد. شامل غذای های رژیمی و غیر رژیمی. لازم بذکر است پک میوه علاوه بر غذای های مذکور ارائه می گردد. برنج مصرفی باید ایرانی بوده و گوشت گوسفند و گوشت گوساله هم به صورت گرم و هم به صورت منجمد قیمت داده شود.
- ۱۷- در صورتیکه پیمانکار به هر یک از تعهدات خود عمل ننماید بنا به صلاح حدید کارفرما طی نامه کتبی جریمه خواهد شد.
- ۱۸- زمان های توزیع غذا ۱۳:۰۰ الی ۱۳:۴۵ (تابستانی و در ایام زمستان یک ساعت به عقب بر می گردد) و ۲۰:۱۵ الی ۲۱:۰۰ می باشد. در صورت تغییر زمان سرو غذا، مراتب به اطلاع پیمانکار خواهد رسید
- ۱۹- پیمانکار می بایست آمادگی تهیه غذا جهت میهمانان مدیر عامل خارج از منوی غذای روزانه را داشته باشد (در صورت اعلام از سوی دفتر مدیریت)
- ۲۰- در ماه مبارک رمضان توزیع وعده ناهار حذف و فقط افطاری در بین نفرات کارفرما توزیع خواهد شد. وعده سحری نیز حدود ۱ ساعت قبل از اذان صبح توزیع خواهد شد. منوی غذایی مربوط به این ماه می بایست بعد از تهیه توسط پیمانکار به تایید کارفرما برسد. همراه با غذای اصلی پک بسته بندی (شامل پنیر، خیار، گوجه و خرما) و (پنیر، خرما و گردو) ارائه می گردد. توزیع شله زرد و شیر برنج و فرنی و آش شله قلمکار در صورت درخواست کارفرما خواهد بود.
- ۲۱- انواع سوپ، پیش غذای کنار شنیسل مرغ و جوجه چینی در خصوص همه ماه های سال می باشد (به درخواست کارفرما). ماست تک نفره در کنار تمامی غذاها به جز ماهی و تن ماهی داده می شود. همراه با این دو غذا ترشی در بسته بندی تک نفره سرو می گردد. دوغ یا دلستر یا نوشابه تک نفره همراه با چلو جوجه کباب، چلو کباب کوبیده، شنیسل مرغ و چلو کباب بختیاری سرو می گردد. (در صورت صلاح حدید کارفرما)
- ۲۲- در صورتیکه که کارفرما به مناسبات مختلف اقدام به ذبح گوسفند نماید، پیمانکار می بایست در زمان تعیین شده از سوی کارفرما نسبت به تهیه و توزیع آبغوشت به عنوان ناهار و شام اقدام نماید. تنها مواد و دستمزد مورد محاسبه حبوبات و نان سنگک و ... به جز گوشت خواهد بود.
- ۲۳- در روز قبل از تاسوعا در ماه محرم غذا قیمه سبب زمینی خواهد بود و در هر وعده ناهار و شام غذا در ظروف یکبار مصرف و برای هر نفر ۲ پرس در نظر گرفته خواهد شد. (در این روز ۲ پرس غذا و ۱ عدد ماست تک نفره و ۱ عدد آبمعدنی کوچک در یک کیسه دسته دار در اختیار هر نفر قرار می گیرد) (در صورت صلاح حدید کارفرما).

نکات تكميلي :

نیرو:

- ۲۴- به ازای هر ۷۰ پرس به طور ميانگين يك نفر لازم می باشد.
- ۲۵- مجموع ۱۴۰۰ پرس: شامل يك نفر سرپرست، ۱ نفر کارشناس بهداشت به تائيدیه شركت، ۱ نفرسر آشپز، ۵ نفر آشپز، ۲ نفر سالن کار، ۴ نفر کمک آشپز، ۵ نفر کارگر ساده، ۱ نفر انبار دار در قسمت وظایف و مسئولیت های عمومی فروشنده / خریدار بند ۴۳-۴
- ۲۶- با توجه به توزیع چای يك نفر به مجموع اضافه گردد. در قسمت وظایف و مسئولیت های عمومی فروشنده / خریدار بند ۴۳-۴
- ۲۷- هرگونه مرخصی و جابه جایی نیرو با تائيدیه ناظر رستوران صورت گیرد. در قسمت وظایف و مسئولیت های عمومی فروشنده / خریدار بند ۴۳-۴
- ۲۸- پیمانکار موظف است هر ۶ ماه نسبت به تهیه لباس چکمه و دمپایی پرسنل خود اقدام نماید. در قسمت زمان و نحوه تحويل غذا ادامه بند ۱۳-۴ ذکر شود.
- ۲۹- فاكتور دستمزد: عدم پرداخت فاكتور و صورتحساب مانعی بر عدم پرداخت دستمزد پرسنل پیمانکار خواهد بود و پیمانکار مکلف است تا ۱۰ ام هر ماه نسبت به پرداخت دستمزد ماه قبل اقدام نماید. هرگونه مشکلی که به دليل عدم پرداخت دستمزد در توزیع غذای کارفرما پيش ايد مسئولیت مستقیم آن به عهده پیمانکار خواهد بود. در قسمت شرایط و نحوه پرداخت
- ۳۰- در صورت عدم پرداخت دستمزد پرسنل شركت می تواند نسبت به پرداخت حقوق پرسنل از محل مطالبات اقدام نماید. در قسمت شرایط و نحوه پرداخت
- ۳۱- ۲- ظروف :
- ۳۲- در صورت درخواست کارفرما به استفاده از ظروف يکبار مصرف خارج از موارد درج شده در قرارداد موارد تهیه شده از طرف پیمانکار به صورت فاكتور اعمال خواهد شد. در قسمت وظایف و مسئولیت های عمومی فروشنده بند ۲۹-۴
- ۳۳- ۳- مواد اوليه:
- ۳۴- پیمانکار می بايست جهت تهیه همه مواد غذایی نسبت به تهیه برندهای مورد تائید کارفرما اقدام نماید در قسمت های وظایف و مسئولیت های عمومی فروشنده / خریدار
- ۳۵- ادامه بند ۴۴-۴
- ۳۶- آبلیمو: سمیه، بیژن، طراوت، ندا، یک و یک، شانی، بدر، کامبیز
- ۳۷- آبغوره: سمیه، بیژن، طراوت، ندا، یک و یک، شانی، بدر، کامبیز
- ۳۸- رب گوجه فرنگی: آتا، همدانیان، یک و یک، سحر، دریان دشت
- ۳۹- رب انار: نازه
- ۴۰- روغن: ویونی، لادن، آفتتاب، طبیعت، اویلا، خروس نشان، روغن گلنazar، غنچه.
- ۴۱- سرکه: سمیه، بیژن، وردا، یک و یک
- ۴۲- زعفران: سحرخیز، قائنات، نوبن

- ۴۳ گلاب: سمیه، یک و یک، بیژن، طراوت، نادر
- ۴۴ ماکارونی: تک، زر، مانا، مک ، جهان
- ۴۵ رشته سوپ : تک، زر، مانا سمیه
- ۴۶ تن ماهی: شیلتون، تحفه، پونل، شیلانه، طبیعت، بیژن
- ۴۷ کره تک نفره: میهن ، مهگل، شکلی
- ۴۸ رشته آش: تک، سمیه، مانا، جهان
- ۴۹ کشک: سمیه، کاله
- ۵۰ گلاب: سمیه، یک و یک ، بیژن ، طراوت
- ۵۱ زیتون: بدر، یک و یک، بهار، حمید ۱۱۰
- ۵۲ خیارشور: بدر، یک و یک، بهار
- ۵۳ سماق تک نفره: گلها
- ۵۴ نمک تک نفره: گلها
- ۵۵ نمک کیسه ای: شرکت ایران
- ۵۶ ماست : هراز، می ماس، کاله، پاک، پگاه، میهن، پاکبان ، صباح
- ۵۷ دوغ: هراز، به تک ، می ماس، کاله، پاک، پگاه، میهن
- ۵۸ سوسیس: آندره، سولیکو، گوشتیران، ۲۰۲، میکائیلیان
- ۵۹ شامی: ب آ، ۲۰۲، پمینا، برتر
- ۶۰ ناگت: ب آ، ۲۰۲، پمینا، برتر
- ۶۱ همبرگر: ب آ، ۲۰۲، پمینا، برتر
- ۶۲ فلافل: ب آ، ۲۰۲، پمینا، برتر

مهر و امضاء فروشنده

شرکت

شرایط عمومی قرارداد

ماده ۱) موضوع قرارداد

موضوع قرارداد عبارت است از خرید مواد اولیه مورد نیاز جهت طبخ انواع غذاهای گرم و سرد و طبخ و توزیع روزانه حدود ۱۴۰۰ (±٪ ۱۵) پرس غذا(ناهار ۸۵۰ پرس و شام ۵۵۰) و توزیع متعلقات همراه آن با توجه به شرایط مندرج در قرارداد تبصره ۱) فروشنده متعهد است غذای طبخ شده و متعلقات همراه آن را راس ساعتی که خریدار اعلام می نماید در قسمتهایی که از پیش توافق گردیده است توزیع نماید.

ماده ۲) شرایط و نحوه پرداخت

نحوه پرداخت بهاء خدمات موضوع قرارداد به شرح ذیل تعیین می گردد:

فروشنده صورت حساب خود را به صورت هر ۳۰ روز یک بار تنظیم و به خریدار ارائه می نماید، این صورت حساب از لحاظ مقدار توسط دستگاه نظارت رسیدگی و نهایتاً پس از ارسال مدارک به امور مالی و پس از کسر کسور قانونی متعلقه (بیمه و مالیات) و جرائم احتمالی (در صورت تعلق گرفتن) توسط امور مالی ، حداکثر ظرف مدت ۹۰ روز (۱۰ روز جهت بررسی صورت وضعیت توسط دستگاه نظارت، ۸۰ روز جهت بررسی مسائل مالی و صدور چک توسط امور مالی) به فروشنده پرداخت می گردد.

تبصره ۱) پرداخت کلیه کسور قانونی (بیمه و مالیات) به عهده فروشنده بوده که از صورت حسابهای وی کسر و به شرح ذیل اقدام خواهد شد:
- براساس مفاد ماده ۳۸ قانون تامین اجتماعی، از هر صورت حساب فروشنده ۵٪ حق بیمه متعلقه توسط خریدار کسر و در قبال ارائه مقاصص حساب سازمان تامین اجتماعی، مسترد خواهد شد .

تبصره ۲) مالیات بر ارزش افزوده مطابق قانون به همراه صورت حساب فروشنده و ارائه گواهینامه موقت ثبت نام در نظام مالیات بر ارزش افزوده پرداخت می گردد، بر این اساس ضروری است فروشنده فاکتورهای خود را به صورت چاپی و براساس دستورالعمل سازمان امور مالیاتی شامل : (درج کامل نشانی، شماره اقتصادی، شماره ثبت، کد پستی، شماره تلفن طرفین قرارداد) تنظیم و ارائه نماید.

ماده ۳) مدت قرارداد

مدت اجرای موضوع قرارداد از تاریخ انعقاد قرارداد بمدت یکسال شمسی تعیین می گردد ، که در صورت تمایل به خاتمه قرارداد، خریدار می تواند موضوع را یک ماه زودتر به فروشنده اعلام نماید و فروشنده حق هیچگونه اعتراضی نخواهد داشت.

تبصره - انقضای مدت قرارداد رافع تعهدات و مسئولیتهای طرفین نبوده و بعد از اتمام مدت قانونی قرارداد ، در صورت درخواست کتبی فروشنده، موضوع قرارداد به مدت دو ماه با تنظیم الحاقیه و بر اساس شرایط مندرج در قرارداد حاضر و آخرين توافقات انجام شده ، تمدید خواهد شد و پیمانکار ملزم به رعایت آن می باشد .

ماده ۴) تعهدات فروشنده

- وظائف و مسئولیت های اختصاصی فروشنده:

۱-۴) اجرای کلیه عملیات آماده سازی و طبخ غذا در محل آشپزخانه تحويل شده، صورت گرفته و تأمین مواد اولیه مصرفی کلاً به عهده فروشنده می باشد .

تبصره ۱) غذای طبخ شده از سوی فروشنده می بايستی به میزان قید شده در جداول آنالیز تعیین شده توسط خریدار که ضمیمه قرارداد است تحويل گردد .

تبصره ۲) تأمین ظروف یک بار مصرف فوم درب دار، پلاستیکی و آلومینیومی و یا گیاهی به عهده فروشنده می باشد.

۴-۲) کلیه غذاهای طبخ شده و دسرهای آماده شده طبق برنامه غذائی اعلام شده خریدار می بايستی پس از تأیید دستگاه نظارت بین کارکنان توزیع گردد و انواع نوشیدنی (دوغ - آب معدنی - دلستر و انواع کولا) هنگام تحويل خنک باشد.

۴-۳) عملیات طبخ و بسته بندی غذا می بايستی در شرایط کاملاً مناسب و بهداشتی مورد تأیید نماینده خریدار صورت گیرد.

۴-۴) چنانچه تعداد غذای مصرف شده کمتر از آمار غذای مورد درخواست خریدار باشد، مابقی غذای طبخ شده تا سقف آمار اعلام شده به رویت نماینده خریدار رسیده و پس از تعیین و تکلیف نمودن آن و در صورت صلاحیت خریدار توسط فروشنده در ظرف یکبار مصرف به یکی از مراکز سازمان بهزیستی ارسال خواهد شد و رسید و تائیدیه آن جهت پرداخت هزینه مربوطه به نماینده خریدار تحويل می گردد.

۴-۵) رعایت کلیه وظایف طبخ غذا در محل آشپزخانه خریدار، بسته بندی در ظروف یک بار مصرف و تحويل غذا به نماینده خریدار به عهده فروشنده می باشد.

۶-۴) کار شنا سان خریدار مجاز خواهد بود در هر مقطع زمانی، میزان، مقدار و کیفیت مواد مصرفی فرو شنده را از نظر انطباق و ضعیت کمی و بهداشتی با مفاد قرارداد ، کنترل نمایند.

زمان و نحوه تحويل غذا

فروشنده متعهد است پس از انعقاد قرارداد درخصوص تحويل غذا طبق برنامه ذیل عمل نماید:

۴-۸) فروشنده متعهد است طبق برنامه ای ماهیانه که از طرف خریدار در اختیار ایشان گذاشته می شود مواد اولیه غذایی مرغوب و درجه یک را تهیه و در محل آشپزخانه طبخ نماید و نمایندگان خریدار مجاز خواهد بود در هر مقطع میزان و مقدار مواد مصرفی فروشنده را از نظر کیفی و کمی با مفاد قرارداد کنترل نمایند. ضمنا در صورتیکه مواد مصرفی کمتر از آنالیز برای هر غذا مصرف شود ، پیمانکار می باشد، اختلاف بین مواد مصرفی و آنالیز را به نماینده کارفرما تحويل نماید. ودر صورتیکه با میزان مواد تحويلی ، غذا بیشتر از میزان مورد نظر پخت شود ، در صورتیکه به مصرف کارفرما بر سد (توزيع شود) دستمزد با ایشان محاسبه خواهد شد و در غیر اینصورت اگر به دلیل پخت بیشتر، کارفرما مجبور به ارسال غذا به بهزیستی شود ، دستمزدی بابت این کار دریافت نخواهد کرد.

۴-۹) فروشنده مسئولیت کامل حسن اجرای موضوع قرارداد در زمینه طبخ و توزیع غذا را بر عهده دارد.

۴-۱۰) کارگرانی که برای اجرای تعهدات فرو شنده از طرف ایشان منصوب و به کارگیری می شوند نیروهای فرو شنده بوده و فرو شنده مسئول پرداخت حقوق، دستمزد و سایر مزایایی که طبق مقرارت و مصوبات قانون کار و سازمان تامین اجتماعی به آنان تعلق می گیرد، خواهد بود ومسئولیت پاسخگوئی به مراجع ذیصلاح به عهده ایشان بوده و خریدار هیچ گونه تعهدی در این زمینه ندارد.

۴-۱۱) به منظور نظارت در حسن انجام تعهدات این قرارداد ، فروشنده باید شخصاً در محل کار حضور داشته باشد و در غیر این صورت نماینده تام الاختیار خود را که مورد تأیید خریدار باشد، رسماً و کتاباً به وی معرفی نماید. ناظر بهداشت پیمانکار می بایست حتما در محل رستوران حضور داشته باشد.

۴-۱۲) کلیه نیروهای شاغل در امور طبخ و توزیع غذا می بایستی دارای کارت بهداشتی معتبر و گواهینامه بهداشت عمومی اصناف بوده و فروشنده متعهد است پیش از شروع کار نیروهای خود، نسبت به معرفی آنها به نماینده مدیریت ایمنی و بهداشت محیط کار خریدار و تائید کارت بهداشت و اخذ مجوز شروع به کار اقدام نماید. (مجوزهای بهداشت باید بر روی دیوار نصب شده باشد)

تبصره ۳) مدت اعتبار کارت بهداشت جهت نیروهای شاغل در اماكن طبخ و توزیع غذا شش ماه بوده و فرو شنده متعهد است ۱۰ روز پیش از انقضای مدت اعتبار کارت کارکنان خود نسبت به تمدید آنها اقدام نماید (کلیه هزینه های مربوط به صدور کارت بهداشت و گواهینامه بهداشت عمومی اصناف و تمدید آن به عهده فروشنده می باشد).

۴-۱۳) مسئولیت هر نوع صدمه و آسیب بدنی ناشی از کار که به مستخدمین فرو شنده وارد می گردد به عهده فرو شنده بوده و خریدار هیچ گونه مسئولیتی در این زمینه ندارد و فروشنده می باید تمام امکانات و وسائل ایمنی و بهداشتی را تهیه و در اختیار پرسنل خود قرار دهد.

۴-۱۴) در صورت بروز مشکلات احتمالی و نیاز به تنظیم صورت جلسه جهت لحاظ نمودن اقدامات اصلاحی و غیره ، موارد با نمایندگان فروشنده توافق و به امضاء طرفین خواهد رسید.

۴-۱۵) کلیه مراحل توزیع غذا و جمع آوری و انجام نظافت (با رعایت اصول بهداشتی) بر عهده فروشنده می باشد.

۴-۱۶) فروشنده متعهد است غذا را در محل کار کارکنان خریدار (براساس قسمتهای از پیش تعیین شده) توزیع نماید .

۴-۱۷) نظافت سالن غذا خوری به عهده فروشنده بوده که شامل موارد به شرح ذیل می باشد:

الف - نظافت و شستشوی دیوارها و کف سالن (آشپزخانه و سالن رستوران)

ب - نظافت کلیه روی میزها

ج - نظافت محل آشپزخانه

د - شستشوی ظروف

۴-۱۸) فروشنده متعهد است در صورت درخواست خریدار جهت پذیرایی از میهمانهای خاص، غذاهای مخصوص یا خارجی تحویل نموده و هزینه های آن مطابق دستمزد سایر غذا ها قابل پرداخت خواهد بود.

۴-۱۹) چنانچه طبق تشخیص و تأیید دستگاه نظارت وجود هرگونه جسم خارجی در غذای فرو شنده محرز شود، خریدار می تواند مبلغی تا حداقل ۱۰۰ درصد صورتحساب همان روز را به عنوان جریمه از صورت وضعیت های فروشنده کسر و به نفع خود ضبط نماید.

۴-۲۰) در صورت تغییر در برنامه غذایی از سوی خریدار (با اطلاع کتبی حداقل به مدت ۴۸ ساعت قبل) فروشنده متعهد به سرو غذای اعلام شده می باشد و نباید در این زمینه اختراض نماید. ضمناً در صورتی که بخشی از آماده سازی مواد اولیه مربوط به غذای کنسول شده انجام شده باشد، به میزان کار انجام شده طی صورتجلسه مشترک نسبت به پرداخت هزینه های فروشنده اقدام گردد.

۴-۲۱) فروشنده متعهد است در صورت درخواست خریدار مبنی بر تهیه میان و عده برای نیروهای شرکت اقدام نماید که هزینه طبخ و توزیع آن مطابق پکیج می باشد.

۴-۲۲) فروشنده می تواند جهت انعقاد قراردادهای بیمه ای درمان تکمیلی و حوادث از مشاوره مدیریت ایمنی و بهداشت محیط کار خریدار استفاده نماید و می باید تمامی پرسنل خود را بیمه مسئولیت مدنی نماید.

۴-۲۳) ادعای کلیه اشخاص حقیقی و حقوقی ثالث از قبیل کارگران فرو شنده، سازمانها، مراجع غذایی و اداری و غیره درخصوص انجام این قرارداد که ناشی از مسئولیت فروشنده می باشد متوجه خریدار نخواهد بود.

-**وظایف و مسئولیت های عمومی فروشنده / خریدار:**

۴-۲۴) فرو شنده متعهد است کلیه عملیات موضوع قرارداد را طبق موارد مندرج در قرارداد با بهترین روش فنی مورد تایید خریدار، به وسیله نیروهایی که در کار خود تخصص و تجربه کافی دارند، انجام دهد.

۴-۲۵) چنانچه پرسنل فرو شنده نیاز به خدمات درمانی در طول مدت روز داشته باشد این امر تو سط خریدار و اداره بهداشت، خدمات پزشکی صورت پذیرفته خواهد شد و هزینه آن از فرو شنده کسر و در صورت نیاز، اعزام به بیمارستان تو سط خریدار صورت خواهد پذیرفت لازم به ذکر می باشد خریدار در انتخاب بیمارستان محل درمان مختار می باشد.

۴-۲۶) فروشنده متعهد است از تحويل اقلام مورد نیاز خریدار که تاریخ مصرف آن منقضی گردیده و یا مدت زمان کمی تا انقضاء تاریخ مصرف آن باقی مانده باشد خودداری نماید.

۴-۲۷) فروشنده متعهد است قبل از هرگونه استفاده از امکانات تاسیساتی شرکت که جزو تعهدات خریدار می باشد (مثل آب، برق و ...) هماهنگی لازم را با خریدار به عمل آورد، در غیر این صورت مسئولیت خسارات وارد و عواقب احتمالی آن، متوجه فرو شنده خواهد بود.

۴-۲۸) استفاده بهینه از انرژی و رعایت موارد ENERGY SAVING توسط فروشنده الزامی است و در این رابطه می بايست به طور مشخص اقدامات لازم انجام و به دستورالعمل های کمیته انرژی خریدار دقت کافی شده و در اجرای آن کوشای بشد.

۴-۲۹) فروشنده می باید اسناد خرید مواد (فاکتور رسمی) را داشته باشد و در صورت درخواست خریدار می باید تصویر آنها را ارائه نماید.

۴-۳۰) تمامی وسائل و امکانات تحويلی به فروشنده بصورت امنی در اختیار وی قرار گرفته و در صورت ایجاد خسارت به آنها، فروشنده موظف به جبران خسارت بوده و در صورت اتمام مدت قرارداد و عدم تمدید آن، فروشنده می باید تمام وسائل امنی تحويلی را صحیح و سالم به خریدار عودت نماید.

۴-۳۱) فرو شنده موظف به تهیه و طبخ برنامه غذایی ماهیانه ارائه شده از سوی خریدار می باشد و در صورت تغییر برنامه مطابق بند ۴-۲۰ رفتار خواهد شد.

۴-۳۲) کارمندان و کارگران ایرانی در کارگاه فرو شنده می باشند و همچنین کارمندان و کارگران بیگانه باید دارای پروانه اقامت و اجازه کار باشند.

۴-۳۳) فروشنده متعهد است نماینده تام الاختیار یا رئیس کارگاه خود را با یک خط تلفن همراه جهت هماهنگی امور لازم کتاباً به دستگاه نظارت معرفی نماید. هر نوع اخطار و ابلاغی که مربوط به اجرای عملیات باشد و از طرف خریدار یا نماینده آن به رئیس کارگاه ابلاغ شود در حکم ابلاغ به فرو شنده خواهد بود. فرو شنده می تواند در صورت لزوم ذسبت به تعویض رئیس کارگاه اقدام نماید، مشروط به اینکه صلاحیت جانشین او مورد تایید دستگاه نظارت باشد.

۴-۳۴) کلیه نیروهای معرفی شده توسط فروشنده می باشند در رابطه با قرارداد حاضر فعالیت داشته و هر گونه فعالیت و یا اشتراک اسامی با قرارداد دیگری تخلف محسوب می گردد.

۴-۳۵) جوابگویی به کلیه دعاوی ناشی از عملکرد فروشنده و پرسنل فروشنده نسبت به تعهدات قراردادی بر عهده فروشنده می باشد و خریدار هیچگونه تعهدی نسبت به آنها نداشته و ندارد.

۴-۳۶) محل پخت و توزیع غذا در محل شرکت خریدار می باشد.

- ۴-۳۷) تهیه و حمل مواد اولیه طبخ غذا تا ستوران خریدار به عهده فروشنده می باشد
- ۴-۳۸)
- ۴-۳۹) غذاهای رژیمی باید در ظروف آلومینیومی سرو گردد.
- ۴-۴۰) منوی غذای ماه آینده یک هفته قبل از شروع ماه جدید از سوی خریدار در اختیار فروشنده قرار خواهد گرفت.
- ۴-۴۱) تعداد پرس غذای ناهار و شام حدود ۱۴۰۰ پرس می باشد.
- ۴-۴۲) تعداد ناهار حدود ۸۵۰ و شام حدود ۵۵۰ پرس
- ۴-۴۳) فروشنده می باشد دارای سرآشپز و آشپز و نماینده و خدمه متناسب با نوع کار باشد و بر روی نحوه پخت و توزیع غذا نظارت داشته باشند خریدار بر انجام امور نظارت خواهد داشت.
- ۴-۴۴) گوشت و مرغ قبل از ورود به سرخانه باید به تایید واحد بهداشت شرکت خریدار رسانده شود و محموله دارای برگه گواهی بهداشتی حمل دارای مهر دکتر دامپزشک باشد. مواد اولیه دیگر مانند رب و روغن و ... باید دارای مهر استاندارد و تاریخ مصرف باشد.
- ۴-۴۵) مسئولیت نظافت، پاکیزگی و آراستگی سالن غذا خوری و آشپزخانه که می باشد به صورت روزانه انجام پذیرد بر عهده فروشنده می باشد و بعد از هر وعده غذایی می باشد رستوران و آشپزخانه شستشو و نظافت گردد که این امر شامل میزها، کف سالن و تجهیزات پخت و پز و ظروف توزیع می باشد. تهیه لوازم، مواد شوینده و لباس فرم به عهده فروشنده است.
- ۴-۴۶) آماده سازی و توزیع چای به عهده فرو شنده است. تهیه چای خشک به عهده خریدار است. توزیع چای در ۳ نوبت ۱۵:۰۶ و ۱۰:۰۰ و ۱۸:۱۵ می باشد. در صورت تغییر ساعت از سوی خریدار اعلام و فروشنده ملزم به اجرای آن می باشد.
- ۴-۴۷) خدمه فروشنده باید دارای لباس فرم بوده و در هنگام توزیع باید کلاه به سر داشته باشند.
- ۴-۴۸) پر سلن فرو شنده در صورتی می توانند از سرویس های ایاب و ذهاب خریدار استفاده نمایند که در مسیر های تعیین شده جا برای ایشان وجود داشته باشد. لیست پرسنل باید از سوی فروشنده ارائه گردد.
- ۴-۴۹) تعداد تنوع غذایی حدود ۶۴ نوع می باشد. شامل غذای های رژیمی و غیر رژیمی است. لازم بذکر است پک میوه علاوه بر غذای های مذکور ارائه می گردد. برنج مصرفی باید ایرانی باشد. و گوشت گوسفند و گوشت گوساله گرم و نیز بصورت بزرگی مصرف می گردد.
- ۴-۵۰) زمان های توزیع غذا ۱۲:۴۵ الی ۱۳:۴۵ و ۲۰:۰۰ الی ۲۱:۰۰ می باشد. در صورت تغییر به اطلاع فروشنده خواهد رسید و فروشنده ملزم به اجرا می باشد.

ماده (۵) تعهدات و اختیارات خریدار

- ۵-۱) خریدار می باشد ارزش خدمات انجام شده را پس از ارائه هر صورت حساب که از نظر کمی و کیفی به تأیید دستگاه نظارت رسیده باشد، به پیمانکار پرداخت نماید.
- ۵-۲) در صورتی که فروشنده شرایط بالقوه ریسک غیر قابل قبول مانند آلوگی عده محیط زیست بهداشتی و حوادث ایجاد نماید، مدیریت ایمنی و بهداشت محیط کار خریدار میتواند از ادامه کار تا فراهم آمدن شرایط ایمن، جلوگیری به عمل آورد. همچنین خریدار متعهد است در خصوص رعایت نکات بهداشتی (از قبیل استاندارد سازی آشپزخانه و سمتپاشی دوره ای محل ها ...) محل هایی که در اختیار فروشنده قرار داده است اقدام لازم بعمل آورد.
- ۵-۳) هزینه غذای پرسنل فروشنده در صورت توزیع غذا در شرکت سایپا آذین به عهده خریدار می باشد.
- ۵-۴) نمایندگان خریدار می توانند در هر ساعت از شبانه روز جهت اعمال کنترل و بازرسی های مورد لزوم به قسمتهای مختلف آشپزخانه فروشنده وارد و فروشنده متعهد به همکاری و هماهنگی کامل در این زمینه می باشد.

ماده (۶) تغییر مقادیر کار

- خریدار مجاز است تا سقف ۲۵٪ اجرای عملیات موضوع قرارداد را در مدت زمان قرارداد طی الحاقیه افزایش دهد و فروشنده متعهد به اجرای کار خواهد بود.

ماده (۷) نظارت در اجراء

- نظارت در اجرای تعهداتی که فروشنده بر طبق مفاد این قرارداد و استناد و مدارک پیوست آن تقبل نموده است از طرف خریدار به عهده مدیریت منابع انسانی که در این قرارداد "دستگاه نظارت" نامیده می شود، واگذار گردیده است و فروشنده متعهد است کارها را بر طبق مفاد قرارداد حاضر و همچنین دستورات و آموزشیایی که دستگاه نظارت و یا نماینده آن در حدود مفاد قرارداد اعلام می نماید، اجراء نماید.

ماده (۸) جریمه تأخیر و عدم مطابقت با قرارداد

چنانچه فروشنده بنا به تشخیص خریدار تعهداتی را که به موجب این قرارداد به عهده گرفته است با کیفیت و ضوابط بهداشتی مورد نظر خریدار به انجام نرساند و نارضایتی به وجود آورد، خریدار مجاز است تا سقف ۱۰۰٪ غذای طبخ شده همان روز را به عنوان جریمه از صورت حسابهای فروشنده کسر و به نفع خود ضبط نماید.

ماده (۹) فسخ قرارداد

در صورتی که فروشنده بنا به تشخیص خریدار از انجام تعهدات موضوع این قرارداد کلأً یا جزاً تخلف نماید خریدار مجاز خواهد بود قرارداد را به طور یک جانبه فسخ و نسبت به وصول مبالغ حسن انجام تعهدات و سایر مطالبات و خسارات قانونی اقدام نماید. تشخیص وقوع تخلف از انجام تعهدات موضوع قرارداد در هر مورد با خریدار بوده و فروشنده حق هرگونه اعتراض را نسبت به این تشخیص از خود سلب می نماید.

ماده (۱۰) کنترل و بازرگانی عملیات

۱۰-۱) خریدار در مدت اجرای قرارداد مجاز است عملیات فروشنده را توسط دستگاه نظارت بازرگانی نماید و فروشنده متعهد است هر نوع اطلاعات و مدارکی که مورد نیاز باشد در اختیار خریدار قرارداده و تسهیلات لازم را برای انجام این بازرگانی فراهم کند . بدیهی است انجام اینگونه امور از مسئولیتهای فروشنده نخواهد کاست.

۱۰-۲) خریدار در مدت اجرای قرارداد مجاز است از انبار مواد اولیه، بازرگانی نموده و فروشنده متعهد است هر نوع اطلاعات و مدارکی که مورد نیاز باشد در اختیار خریدار قرارداده و تسهیلات لازم را برای انجام این بازرگانی فراهم نماید.

ماده (۱۱) تضمین انجام تعهدات

فروشنده به منظور رسیدن خریدار به حقوق حقه خود در صورت عدم انجام تعهد و وصول پرداختیها و خسارات که طلب خریدار از فروشنده می باشد، اسناد تعهدآور لازم (چک شرکتی معادل ۱۰۰٪ مبلغ قرارداد) را در زمان امضاء قرارداد به خریدار تسلیم می نماید که تا پایان مدت قرارداد نزد خریدار باقی خواهد ماند و در صورت تشخیص تخلف فروشنده توسط خریدار از هر یک از مفاد این قرارداد ، خریدار حق خواهد داشت استناد مذکور را به نفع خود برداشت نماید . بدیهی است در صورت صحت اجرای تعهدات مندرج در این قرارداد اسناد مربوطه پس از پایان مدت قرارداد و تایید دستگاه نظارت به فروشنده مسترد خواهد شد.

ماده (۱۲) فورس مائزور

اگر بعلی خارج از حیطه اقتدار و اراده طرفین ناشی از (سیل، زلزله، جنگ و آتش سوزی) انجام تمام و یا قسمتی از تعهدات موضوع این قرارداد امکان پذیر نباشد مدام که جهات مذکور ادامه دارد، عدم انجام تعهدات که عرفاً متأثر از حالات فوق می باشد تخلف از مفاد این قرارداد محسوب نخواهد شد.

ماده (۱۳) سایر شرایط

چنانچه فروشنده به هر علت از اجرای مفاد این قرارداد امتناع ورزد، متعهد به جبران ضرر و زیان وارد به خریدار بوده و خریدار می تواند هزینه های مربوطه را از محل مطالبات فروشنده و یا اسناد تعهدآور ارائه شده توسط وی تامین نماید و در این صورت خریدار مجاز است قرارداد را به صورت یک جانبه فسخ نماید.

چنانچه غذای تهیه و سرو شده باعث ایجاد مسمومیت و مریضی برای پرسنل خریدار و مصرف کنندگان غذا شود فروشنده می باید جریمه متعلق به آن و هزینه درمان پرستی به انصمام جریمه معادل بهای غذای آن روز را به خریدار پرداخت نماید و فروشنده متعهد به پاسخگویی در مراجع ذیصلاح و قانونی می باشد و تمامی عواقب آن بر عهده فروشنده می باشد.

تبصره: خریدار می تواند تمامی جرائم را از محل مطالبات و یا تضمین قراردادی مطالبه و اخذ نماید.

ماده (۱۴) رفع اختلاف

کلیه اختلافاتی که ممکن است بر اثر اجرای این قرارداد یا تعیین و تفسیر مندرجات آن بین طرفین قرارداد رخ دهد و نتوان آنها را از طریق مذاکره و یا مکاتبه حل و فصل نمود، در کمیسیونی مرکب از بالاترین مقام دستگاه اجرائی هر دو طرف قرارداد مطرح می‌گردد. در صورتی که این کمیسیون نتواند بر مبنای قرارداد و مقررات مربوطه، اختلاف را حل نماید موضوع جهت تعیین و تکلیف به مراجع قانونی منتقل خواهد شد و طرفین ملزم می‌باشند تا زمان حل اختلاف، تعهداتی را که به موجب این قرارداد به عهده دارند به نحو احسن اجراء نمایند.

ماده (۱۵) اصلاحیه

هرگونه اصلاح و تجدید نظر در مفاد این قرارداد می‌بایست با توافق کتبی طرفین قرارداد انجام شود.

ماده (۱۶) اقامتگاه

اقامتگاه و نشانی طرفین همان است که در مقدمه قرارداد اختصاصی درج گردیده و طرفین قرارداد موظفند در صورت تغییر محل ظرف مهلت یک هفته، نشانی جدید را کتاباً به طرف مقابل اطلاع دهند، در غیر اینصورت نشانی فوق الذکر از نظر ابلاغ قانونی و هر گونه مکاتبات و مراسلات فیما بین معتبر است.

ماده (۱۷) تاریخ و نسخ قرارداد

این قرارداد در هفده ماده شرایط اختصاصی و هشت تبصره و شرایط عمومی آن به شرح پیوست که جزو لاینفک قرارداد می‌باشد و هر یک در سه نسخه و مطابق با قوانین جاری منجمله ماده ده قانون مدنی تنظیم و همگی حکم واحد را داشته و دارای اعتبار یکسان است تنظیم و در تاریخ / / پس از قرائت و آگاهی از شرایط کامل مفاد قرارداد در تهران به امضاء طرفین رسیده است.

مهر و امضاء فروشنده

مهر و امضاء خریدار

شرکت

شرکت طراحی و ساخت قطعات داخلی خودرو سایپا آذین

(سهامی عام)

شماره استعلام :	شرکت سایپا آذین (سهامی عام)	فرم استعلام هزینه مواد اولیه غذای پرسنل									
صفحه از		جدول پیشنهاد قیمت مواد اولیه به تفکیک غذا (طبق آنالیز ارائه شده در مقابل هر غذا)									
حالت ۱: برنج مصرفی : برنج ایرانی هاشمی درجه یک / گوشت گوسفند و گوساله مصرفی : منجمد درجه یک / مرغ مصرفی : ایرانی - گرم											
حالت ۲: برنج مصرفی : برنج ایرانی هاشمی درجه یک / گوشت گوسفند و گوساله مصرفی : ایرانی - گرم / مرغ مصرفی : ایرانی - گرم											
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)					
چلو کباب کوبیده	گوشت چرخ کرده گوساله	۹۰	گرم								
	قلوه گاه گوسفندی	۴۵	گرم								
	مرغ بدون استخوان	۵	گرم								
	پیاز	۴۵	گرم								
	گوجه فرنگی یا لیمو یا نارنج	۵۰	گرم								
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم								
	کره ۱۰ گرمی	۱	عدد								
	کره فله	۱۰	گرم								
	زعفران	۰۰۰۱	مثقال								
	روغن مایع	۱۰	گرم								
خوراک کوبیده گوشت	سماق تک نفره	۱	عدد								
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)		به مقدار کافی								
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)					
چلو کباب کوبیده گوشت	گوشت چرخ کرده گوساله	۹۰	گرم								
	قلوه گاه گوسفندی	۴۵	گرم								
	مرغ بدون استخوان	۵	گرم								
	پیاز	۴۵	گرم								
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم								
	خبازشور	۱۰۰	گرم								
	لیمو یا نارنج	۵۰	گرم								
	زعفران	۰۰۰۱	مثقال								
	سماق تک نفره	۱	عدد								
	سبزبجات آبیز(هویج یا کدو یا لبو و...)	۱۰۰	گرم								
چلو کباب نگینی	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)		به مقدار کافی								
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)					
چلو کباب نگینی	گوشت چرخ کرده گوساله	۹۰	گرم								
	قلوه گاه گوسفندی	۴۰	گرم								
	سینه مرغ	۲۰	گرم								
	پیاز	۵۰	گرم								
	گوجه فرنگی یا لیمو یا نارنج	۱۰۰	گرم								
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم								
	کره ۱۰ گرمی	۱	عدد								
	کره فله	۱۰	گرم								
	زعفران	۰۰۰۱	مثقال								
	روغن مایع	۱۰	گرم								
	سماق تک نفره	۱	عدد								
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)		به مقدار کافی								
	پیاز	۵۰	گرم								

			گرم	۱۰	جعفری و فلفل دلمه	
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
مرغ	زعفران	۰...۱	مثقال	گرم	۱۰	
	روغن مایع	۵۰	گرم			
	گوجه فرنگی یا لیمو یا نارنج	۱۵۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱	عدد			
	کره ۱۰ گرمی					
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)		به مقدار کافی			
	مربوک	۱۲۰	گرم			
	قلوه گاه گوسفندی	۵۰	گرم			
	پیاز	۵۰	گرم			
	جعفری و فلفل دلمه	۱۰	گرم			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک	زعفران	۰...۱	مثقال	گرم	۱۰	
	گوجه فرنگی	۵۰	گرم			
	خیار شور	۱۰۰	گرم			
	لیمو یا نارنج	۵۰	گرم			
	سبزیجات آبیز(هویج یا کدو یا لبو و...)	۱۰۰	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)		به مقدار کافی			
	مربوک	۱۸۰	گرم			
	گوجه فرنگی یا لیمو یا نارنج	۵۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	زعفران	۰...۱	مثقال			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
کباب مرغ	روغن مایع	۱۰	گرم			
	کره ۱۰ گرمی	۱	عدد			
	ماست فله	۷	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز، آبلیمو و...)		به مقدار کافی			
	مربوک	۱۸۰	گرم			
	گوجه فرنگی یا لیمو یا نارنج	۵۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	زعفران	۰...۱	مثقال			
	روغن مایع	۱۰	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، کره، پیاز، آبلیمو و...)		به مقدار کافی			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلو جوجه کباب	چلو جوجه	۱۸۰	گرم			
	سبزیجات آبیز(هویج یا کدو یا لبو و...)	۱۰۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۵۰	گرم			
	خیارشور	۱۰۰	گرم			
	زعفران	۰...۱	مثقال			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، کره، پیاز، آبلیمو و...)		به مقدار کافی			
	چلو جوجه	۱۸۰	گرم			
	گوجه فرنگی یا لیمو یا نارنج	۵۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	زعفران	۰...۱	مثقال			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلو جوجه کباب با ران	چلو جوجه	۱۸۰	گرم			
	گوجه فرنگی یا لیمو یا نارنج	۵۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	زعفران	۰...۱	مثقال			
	روغن مایع	۱۵	گرم			
	کره ۱۰ گرمی	۱	عدد			
	ماست فله	۷	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز، آبلیمو و...)		به مقدار کافی			
	چلو جوجه	۱۸۰	گرم			
	گوجه فرنگی یا لیمو یا نارنج	۵۰	گرم			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلو جوجه کباب حلزونی	فیله مرغ	۲۵۰	گرم			
	گوجه فرنگی یا لیمو یا نارنج	۱۰۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	زعفران	۰...۱	مثقال			
	روغن مایع	۱۰	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، کره، پیاز، آبلیمو و...)		به مقدار کافی			
	چلو جوجه	۲۵۰	گرم			
	گوجه فرنگی یا لیمو یا نارنج	۱۰۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	زعفران	۰...۱	مثقال			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)

کره ۱۰ گرمی							نام غذا
مواد تشکیل دهنده							
قیمت حالت ۱(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	به مقدار کافی	عدد	گرم	
سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز، آبلیمو و...)							چلو کباب بخنیاری
قیمت حالت ۲(ریال)							
گوشت فیله و راسته گوساله		۸۰					
گوشت مرغ بدون استخوان		۱۰۰					
گوجه فرنگی یا لیمو یا زارنج		۵۰					
برنج درجه یک ایرانی		۱۵۰					
روغن مایع		۱۰					
کره ۱۰ گرمی		۱					
سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز، آبلیمو و...)							
به مقدار کافی							
قیمت حالت ۱(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	به مقدار کافی	عدد	گرم	نام غذا
گوشت خورشتی گوساله		۱۵۰					شوید باقالی پلو با گوشت
برنج درجه یک ایرانی		۱۲۰					
شوید پاک شده و خرد شده		۵۰					
باقالی سبز		۴۰					
رب گوجه فرنگی		۳۰					
روغن مایع و سرخ کردنی		۲۰					
فلفل دلمه، هویج، کرفس، پیاز، سیر							
سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)							
به مقدار کافی							
به مقدار کافی							
قیمت حالت ۱(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	به مقدار کافی	عدد	گرم	نام غذا
گوشت خورشتی گوساله		۱۵۰					شوید پلو با گوشت
برنج درجه یک ایرانی		۱۲۰					
شوید پاک شده و خرد شده		۵۰					
رب گوجه فرنگی		۳۰					
روغن مایع و سرخ کردنی		۲۰					
فلفل دلمه، هویج، کرفس، پیاز، سیر							
سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)							
به مقدار کافی							
به مقدار کافی							
به مقدار کافی							
قیمت حالت ۱(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	به مقدار کافی	عدد	گرم	نام غذا
گوشت خورشتی گوساله		۱۵۰					چلو گوشت
برنج درجه یک ایرانی		۱۲۰					
شوید پاک شده و خرد شده		۵۰					
رب گوجه فرنگی		۳۰					
روغن مایع و سرخ کردنی		۲۰					
فلفل دلمه، هویج، کرفس، پیاز، سیر							
سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)							
به مقدار کافی							
به مقدار کافی							
به مقدار کافی							
قیمت حالت ۱(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	به مقدار کافی	عدد	گرم	نام غذا
ران یا سینه مرغ پوست کنده و آماده طبخ		۳۰۰					زرشک پلو با مرغ
زرشک		۱۰					
زعفران		۰/۰۰۱					
رب گوجه فرنگی		۲۰					
روغن مایع و سرخ کردنی		۵۰					
برنج درجه یک ایرانی		۱۵۰					
مواد(ادویه جات، فلفل دلمه، هویج، کرفس، پیاز، سیر							
به مقدار کافی							
به مقدار کافی							
به مقدار کافی							
قیمت حالت ۱(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	به مقدار کافی	عدد	گرم	نام غذا
ران یا سینه مرغ پوست کنده و آماده طبخ		۳۰۰					خوراک مرغ رژیمی
سبزیجات آبیز(هویج یا کدو یا لبو و...)		۱۰۰					
خیارشور		۱۰۰					
گوجه فرنگی		۱۰۰					
Page 3							

لایر مواد(روغن، ادویه جات، رب گوجه فرنگی، پیاز و...)						
نام غذا		مواد تشکیل دهنده				
نام غذا	توضیحات	واحد	میزان	رمان	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
شوید پلو با مرغ		گرم	۳۰۰	ران یا سینه مرغ پوست کنده و آماده طبخ		
		گرم	۱۵۰	برنج درجه یک ایرانی		
		گرم	۶۰	شوید پاک شده و خرد شده		
		گرم	۳۰	پیاز		
		گرم	۲۰	رب گوجه فرنگی		
		گرم	۵۰	روغن مایع و سرخ کردنی		
		گرم	۰.۰۰۱	زعفران		
	به مقدار کافی			فلفل دلمه، کرفس، پیاز		
	به مقدار کافی			سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)		
نام غذا		مواد تشکیل دهنده				
نام غذا	توضیحات	واحد	میزان	رمان	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سبزی پلو با ماهی قزل آلا		گرم	۲۵۰	ماهی قزل آلا پاک شده		
		گرم	۶۰	پلو آماده طبخ(تره، جعفری، شوید، گشنیز و سیر		
		گرم	۷۰	روغن مایع و سرخ کردنی		
		گرم	۱۰۰	نارنج یا لیمو		
		گرم	۱۵۰	برنج درجه یک ایرانی		
	به مقدار کافی			سایر مواد(ادویه جات، آبلیمو و...)		
نام غذا		مواد تشکیل دهنده				
نام غذا	توضیحات	واحد	میزان	رمان	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک ماهی قزل آلا کبابی		گرم	۲۵۰	ماهی قزل آلا پاک شده		
		گرم	۱۰۰	سبزی جات آب پز (هویج یا کدو یا لوبو ...)		
		گرم	۱۰۰	نارنج یا لیمو		
	به مقدار کافی			سایر مواد(ادویه جات، روغن، آبلیمو و سیر سبز،...)		
		گرم	۱۰۰	خیار شور		
نام غذا		مواد تشکیل دهنده				
نام غذا	توضیحات	واحد	میزان	رمان	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سبزی پلو با ماهی شیر		گرم	۳۰۰	ماهی شیر		
		گرم	۱۵۰	برنج درجه یک ایرانی		
		گرم	۶۰	پلو آماده طبخ(تره، جعفری، شوید، گشنیز و سیر		
		گرم	۷۰	روغن مایع و سرخ کردنی		
		گرم	۰.۰۰۱	زعفران		
	به مقدار کافی			آرد و تخم مرغ		
		گرم	۱۵	آبلیمو		
		گرم	۸۰	نارنج یا لیمو ترش		
	به مقدار کافی			پیاز، فلفل دلمه		
	به مقدار کافی			سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)		
نام غذا		مواد تشکیل دهنده				
نام غذا	توضیحات	واحد	میزان	رمان	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سبزی پلو با تن ماهی		گرم	۱۸۰	تن ماهی کلیددار		
		گرم	۶۰	پلو آماده طبخ(تره، جعفری، شوید، گشنیز و سیر		
		گرم	۱۰	روغن مایع		
		گرم	۱۵۰	برنج درجه یک ایرانی		
		مثقال	۰.۰۰۱	زعفران		
	به مقدار کافی			آبلیمو تک نفره یا نارنج یا لیمو		
نام غذا		مواد تشکیل دهنده				
نام غذا	توضیحات	واحد	میزان	رمان	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلو تن ماهی		گرم	۱۸۰	تن ماهی کلیددار		
		گرم	۱۰	روغن مایع		
		گرم	۱۷۰	برنج درجه یک ایرانی		
		مثقال	۰.۰۰۱	زعفران		
		عدد	۱	آبلیمو تک نفره یا نارنج یا لیمو		
نام غذا		مواد تشکیل دهنده				
نام غذا	توضیحات	واحد	میزان	رمان	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
		گرم	۱۸۰	تن ماهی کلیددار		
		گرم	۱۰	روغن مایع		
		گرم	۱۷۰	برنج درجه یک ایرانی		
		مثقال	۰.۰۰۱	زعفران		
		عدد	۱	آبلیمو تک نفره یا نارنج یا لیمو		
نام غذا		مواد تشکیل دهنده				
نام غذا	توضیحات	واحد	میزان	رمان	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
		گرم	۴	4		

			گرم	۱۸۰	تن ماهی کلیددار	خوراک تن ماهی
			گرم	۱۰۰	خیار شور	
			گرم	۱۰۰	گوجه فرنگی	
			عدد	۱	آبلیمو تک نفره یا نارنج یا لیمو	
(ریال)	قیمت حالت ۱(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	مواد تشکیل دهنده	نام غذا
			گرم	۸۰	گوشت گوساله ران و سردست	جلو خورشت قیمه سبیب زمینی باگوشت
			گرم	۲۵	لپه	
			گرم	۱۰۰	سبی زمینی پوست کنده شده	
			گرم	۳۰	رب گوجه فرنگی	
			گرم	۵۰	روغن مایع و سرخ کردنی	
			گرم	۳	لیمو عمانی	
			گرم	۱۵۰	برنج درجه یک ایرانی	
	به مقدار کافی				سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز، آبلیمو و...)	
(ریال)	قیمت حالت ۱(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	مواد تشکیل دهنده	نام غذا
			گرم	۸۰	گوشت گوساله ران و سردست	جلو خورشت قیمه بادمجان یا کدو باگوشت
			گرم	۲۵	لپه	
			گرم	۱۲۰	بادمجان یا کدو آماده طبخ	
			گرم	۱۰	گوجه فرنگی	
			گرم	۳۰	رب گوجه فرنگی	
			گرم	۵۰	روغن مایع و سرخ کردنی	
			گرم	۱۵۰	برنج درجه یک ایرانی	
	به مقدار کافی				سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز و...)	
(ریال)	قیمت حالت ۱(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	مواد تشکیل دهنده	نام غذا
			گرم	۱۲۰	گوشت گوساله ران و سردست	جلو خورشت قیمه نثار
			گرم	۴۰	روغن مایع و سرخ کردنی	
			گرم	۳۰	رب گوجه فرنگی	
			گرم	۲۰	خلال پسته و بادام	
			گرم	۵	زرشک	
			گرم	۱۵۰	برنج درجه یک ایرانی	
			منقال	۰/۰۰۱	زعفران	
	به مقدار کافی				سایر مواد(نمک، فلفل، خلال نارنج، پیاز و...)	
(ریال)	قیمت حالت ۱(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	مواد تشکیل دهنده	نام غذا
			گرم	۸۰	گوشت گوساله ران و سردست	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت
			گرم	۴۰	سبزی سرخ شده	
			گرم	۳	لیمو عمانی	
			گرم	۲۵	لوبیا قرمز یا چیتی	
			گرم	۴۰	روغن مایع و سرخ کردنی	
			گرم	۱۵۰	برنج درجه یک ایرانی	
	به مقدار کافی				سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز، آبغوره و...)	
(ریال)	قیمت حالت ۱(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	مواد تشکیل دهنده	نام غذا
			گرم	۸۰	ران بی خص مرغ	چلو خورشت فسنجان با مرغ
	درجه ۲		گرم	۴۰	مغز گردو	
			گرم	۳۰	رب انار غلیظ	
			گرم	۱۵۰	برنج ایرانی درجه یک	
			گرم	۲۰	روغن مایع و سرخ کردنی	
			گرم	۳۰	کدو حلوایی	
			گرم	۳۰	سبیب یا هویج	
	به مقدار کافی		گرم	۵۰	پیاز	
	به مقدار کافی				سایر مواد(شکر، نمک، فلفل، ادویه جات و...)	

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلو خورشت کرفس	گوشت گوساله ران و سردست	۸۰	گرم			
	کرفس سرخ شده	۸۰	گرم			
	نعناع و جعفری سرخ شده	۲۰	گرم			
	لیمو عمانی	۳	گرم			
	روغن مایع و سرخ کردنی	۴۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
نام غذا	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز و...)		به مقدار کافی			
	مواد تشکیل دهنده		میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)
	گوشت گوساله ران و سردست	۸۰	گرم			
	آلولو	۵۰	گرم			
	اسفناج آماده طبخ	۲۵۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
نام غذا	روغن مایع و سرخ کردنی	۲۰	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز و...)		به مقدار کافی			
	مواد تشکیل دهنده		میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)
	گوشت چرخ کرده گوساله	۷۰	گرم			
	لوبیا سبز خام	۷۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم			
نام غذا	روغن مایع و سرخ کردنی	۲۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	زعفران	۰/۰۰۱	مثقال			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز و...)		به مقدار کافی			
	مواد تشکیل دهنده		میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)
	گوشت چرخ کرده گوساله	۷۰	گرم			
نام غذا	سیب زمینی	۸۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	زعفران	۰/۰۰۱	مثقال			
	روغن مایع و سرخ کردنی	۴۰	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و ...)		به مقدار کافی			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده		میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)
	گوشت چرخ کرده گوساله	۷۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم			
	عدس	۲۵	گرم			
	کشمش پلویی	۱۵	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۴۰	گرم			
نام غذا	زعفران	۰/۰۰۱	مثقال			
	روغن مایع و سرخ کردنی	۲۰	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز و...)		به مقدار کافی			
	مواد تشکیل دهنده		میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)
	ماکارونی ساده یا فرمی	۱۸۰	گرم			
	گوشت چرخ کرده گوساله	۱۰۰	گرم			
نام غذا	رب گوجه فرنگی	۲۵	گرم			
	روغن مایع و سرخ کردنی	۲۰	گرم			
	قارچ یا نخود فرنگی	۱۰	گرم			
	فلفل دلمه	۱۰	گرم			
	هویج	۱۰	گرم			

سیب زمینی						نام غذا	
ساير مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز و...)							
سنس کچاپ						چلو مرغ ریش ریش	
مواد تشکیل دهنده	میزان واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	به مقدار کافی		
برنج درجه یک ایرانی	گرم ۱۵۰						
روغن مایع و سرخ کردنی	گرم ۲۰						
زرشک	گرم ۶						
کشمش	گرم ۲۰						
سینه مرغ (بدون استخوان)	گرم ۱۳۰						
پیاز	گرم ۶						
هویج	گرم ۱۵						
کره ۱۰ گرمی	عدد ۱						
ساير مواد(ادويه جات و...)						خوراک شنیسل مرغ	
مواد تشکیل دهنده							
سینه مرغ با کتف	گرم ۳۰۰						
تخم مرغ	عدد ۰/۵						
روغن سرخ کردنی	گرم ۶۰						
زعفران	مثقال ۰/۰۰۱						
آرد سوخاری	گرم ۴۰						
خیارشور	گرم ۱۰۰						
سیب زمینی	گرم ۱۰۰						
گوجه فرنگی	گرم ۱۰۰						
سنس کچاپ یا سنس انار	تک نفره					خوراک مرغ کنتاکی	
ساير مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)	به مقدار کافی						
مواد تشکیل دهنده							
ران مرغ	گرم ۴۰۰						
سیب زمینی	گرم ۱۰۰						
خیارشور	گرم ۱۰۰						
گوجه فرنگی	گرم ۱۰۰						
آرد سوخاری	گرم ۴۰						
روغن سرخ کردنی	گرم ۵۰						
تخم مرغ	درصد ۰.۵						
ابرمواد(پیاز، کرفس، فلفل دلمه، سیر، هویج، ادویه، و...)	به مقدار کافی						
سنس کچاپ یا سنس انار	عدد ۱					خوراک مرغ	
مواد تشکیل دهنده							
ران یا سینه مرغ	گرم ۳۵۰						
روغن سرخ کردنی	گرم ۴۰						
رب گوجه فرنگی	گرم ۲۰						
سیب زمینی	گرم ۱۰۰						
گوجه فرنگی	گرم ۱۰۰						
خیارشور	گرم ۱۰۰						
آبلیمو	گرم ۱۰						
لک، فلفل، ادویه جات، پیاز، کرفس، فلفل دلمه، سیر، هویج و ...	به مقدار کافی						
مواد تشکیل دهنده						آبغوشت (گوشت و دمبه گوسفند توسط شرکت ساپ آذین)	
نخود و لوبيا سفید	گرم ۵۰						
سیب زمینی	گرم ۱۰۰						
گوجه فرنگی	گرم ۲۵						
روغن سرخ کردنی	گرم ۱۰						

		به مقدار کافی			نام غذا	تامین می گردد
سایر مواد(رب گوجه فرنگی، نمک، فلفل، زرد چوبه، ادویه جات، پیاز، لیمو عمانی، آبلیمو و...)					نان سنگ	
قیمت حالت ۱(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	عدد	مواد تشكیل دهنده	نام غذا
		گرم	٦٠٠		بادمجان	
		گرم	٥٠		پیاز	
		گرم	٤٠		روغن سرخ کردنی	
		گرم	٥٠		کشک پاستوریزه غلیظ	
درجه ۲		گرم	١٥		مغز گردو	
		گرم	١٠٠		گوجه فرنگی	
	به مقدار کافی				سایر مواد(عناداغ، ادویه جات، سیر داغ و...)	
قیمت حالت ۱(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	عدد	مواد تشكیل دهنده	نام غذا
		گرم	١٠٠		گوشت چرخ کرده گوساله	
		گرم	٣٠٠		بادمجان	
		گرم	٢٠		پیاز داغ	
		گرم	١٠٠		گوجه فرنگی	
		گرم	٥٠		سیب زمینی نگینی	
		گرم	١٠		ذرت	
		گرم	١٠		رب گوجه فرنگی	
		گرم	٢٠		روغن سرخ کردنی	
	به مقدار کافی				سایر مواد(سیر، ادویه جات، سبزی معطر و...)	
قیمت حالت ۱(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	عدد	مواد تشكیل دهنده	نام غذا
		گرم	٦٠٠		بادمجان	
		گرم	١٠٠		گوجه فرنگی	
		گرم	٣٠		سیر تازه	
		گرم	٦٠		پیاز	
		عدد	١		تخم مرغ	
		گرم	٢٠		روغن سرخ کردنی	
	به مقدار کافی				سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)	
قیمت حالت ۱(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	عدد	مواد تشكیل دهنده	نام غذا
		گرم	١٠٠		گوشت چرخ کرده گوساله	
		گرم	٢٠		جوچه بدون استخوان	
		گرم	٢٠٠		سیب زمینی پوست کنده	
		عدد	٠.٥		تخم مرغ	
		گرم	٨٠		روغن سرخ کردنی	
		گرم	٥٠		آرد سوخاری	
		گرم	٣٠		پیاز	
		گرم	١٠٠		خیار سور	
		گرم	١٠٠		گوجه فرنگی	
		گرم	٣٠		جعفری	
تک نفره		عدد	١		سنس کچاپ	
		به مقدار کافی			سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)	
قیمت حالت ۱(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	عدد	مواد تشكیل دهنده	نام غذا
		گرم	١٢٠		جوچه بدون استخوان	
		گرم	١٠٠		سیب زمینی پوست کنده	
		عدد	٠.٥		تخم مرغ	
		گرم	٨٠		روغن سرخ کردنی	
		گرم	٥٠		آرد سوخاری	
		گرم	٣٠		پیاز	

نام غذا						
مواد تشکیل دهنده						
میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	به مقدار کافی	خیار شور
گرم	۱۰۰					گوجه فرنگی
عدد	۱	تک نفره				سنس کچاپ
		به مقدار کافی				سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و ...)
نام غذا						
مواد تشکیل دهنده						
میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	به مقدار کافی	تخم مرغ کامل
گرم	۲					زرشک و مغز گردو
گرم	۵					سبزی کوکو آماده طبخ
گرم	۲۵۰					روغن سرخ کردنی
گرم	۸۰					آرد گندم
گرم	۱۰					خیار شور
گرم	۱۰۰					سیب زمینی
گرم	۱۰۰					گوجه فرنگی
		به مقدار کافی				سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و ...)
نام غذا						
مواد تشکیل دهنده						
میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	به مقدار کافی	سیب زمینی
گرم	۲۰۰					تخم مرغ کامل
عدد	۲					روغن سرخ کردنی
گرم	۸۰					خیار شور
گرم	۱۰۰					گوجه فرنگی
		به مقدار کافی				سایر مواد(نمک، فلفل، زرد چوبه، ادویه جات، پیاز و ...)
نام غذا						
مواد تشکیل دهنده						
میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	به مقدار کافی	برنج درجه یک ایرانی
گرم	۵۰					لپه
گرم	۲۵					گوشت چرخ کرده گوساله
گرم	۸۰					آلو
گرم	۲۰					زرشک
گرم	۵					مرغ بدون استخوان
گرم	۳۰					رب گوجه فرنگی
عدد	۰/۵					تخم مرغ
گرم	۲۰					سبزی معطر
گرم	۱۰					روغن سرخ کردنی
		به مقدار کافی				بر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز، آرد خودچی و
نام غذا						
مواد تشکیل دهنده						
میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	به مقدار کافی	گوشت گوساله
گرم	۱۰۰					سیب زمینی
گرم	۷۰					هویج
گرم	۲۰					روغن
گرم	۱۰۰					لوبیا سبز
گرم	۲۵					رب گوجه فرنگی
		به مقدار کافی				رمواد(ادویه جات، لیمو عمانی، گوجه فرنگی، پیاز و ..)
نام غذا						
مواد تشکیل دهنده						
میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	به مقدار کافی	مرغ آماده طبخ بدون استخوان
گرم	۱۲۰					تخم مرغ کامل
عدد	۲					سیب زمینی بخته
گرم	۱۰۰					نخود فرنگی
گرم	۴۰					خیار شور
گرم	۱۰۰					هویج
گرم	۲۰					سنس مایونز

گوجه فرنگی						
سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، آبلیمو و...)						
مواد تشکیل دهنده						نام غذا
به مقدار کافی	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	خوراک مرغ و فارج
	۲۲۰	گرم	مرغ بدون استخوان			
	۱۵۰	گرم	سیب زمینی			
	۱۰۰	گرم	قارچ			
	۲۰	گرم	نخود فرنگی			
	۳۰	گرم	هویج			
	۷۰	گرم	روغن سرخ کردنی			
	۲۵	گرم	رب گوجه فرنگی			
	۲۰	گرم	فلفل دلمه			
	۱۰۰	گرم	خیار شور			
	۱۰۰	گرم	گوجه فرنگی			
سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز و...)						
به مقدار کافی	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	خوراک جوچه چینی
	۲۵۰	گرم	سینه یا فیله مرغ			
	۰.۵	عدد	تخم مرغ			
	۱۰۰	گرم	سیب زمینی			
	۱۰۰	گرم	خیار شور			
	۱۰۰	گرم	گوجه فرنگی			
	۸۰	گرم	روغن مایع و سرخ کردنی			
	۱	عدد	سس کچاب تک نفره یا سس تارتار			
	د(نمک، فلفل، آرد سفید، زعفران، بکینگ پودر، دلستر و ...)					
به مقدار کافی	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	سس تارتار
	۳۰	گرم	خیارشور			
	۱۰۰	گرم	سس مایونز			
	۱۰	گرم	پیاز			
	۱۰	گرم	هویج			
	۱۰	گرم	فلفل دلمه			
	۱۰	گرم	جهفری پاک شده			
به مقدار کافی	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	خوراک لوبيا چیتی
	۱۲۰	گرم	لوبيا چیتی			
	۲۰	گرم	رب گوجه فرنگی			
	۱۰۰	گرم	سیب زمینی			
	۲۵	گرم	پیاز			
به مقدار کافی				سایر مواد(نمک، فلفل، روغن و...)		
به مقدار کافی	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	خوراک لوبيا چیتی و فارج
	۱۲۰	گرم	لوبيا چیتی			
	۳۰	گرم	قارچ			
	۲۰	گرم	رب گوجه فرنگی			
	۱۰۰	گرم	سیب زمینی			
	۲۵	گرم	پیاز			
به مقدار کافی				سایر مواد(نمک، فلفل، روغن و ...)		
به مقدار کافی	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	خوراک عدسی
	۱۲۰	گرم	عدس			
	۱۰۰	گرم	سیب زمینی			
	۲۵	گرم	پیاز			
	۱۰	گرم	رب گوجه فرنگی			
	عدد			آبلیمو تک نفره		
				Page 10		

سایر مواد(نمک، فلفل، گلپر، روغن و...)							نام غذا
میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	به مقدار کافی	مواد تشکیل دهنده	
۱۵۰	گرم					سینه مرغ بدون استخوان	خوراک پوره سبب زمینی با مرغ
۲۰۰	گرم					سبب زمینی	
۱۰	گرم	تک نفره				کره	
۱۰۰	گرم					سبزیجات آبیز	
د(نمک، فلفل، ادویه جات، رب گوجه فرنگی، روغن، پیاز و ...)							
میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	به مقدار کافی	مواد تشکیل دهنده	نام غذا
۱۲۰	گرم					سبب زمینی	خوراک سبزیجات
۸۰	گرم					مرغ بدون استخوان	
۱۰۰	گرم					هویج	
۱۰۰	گرم					کدو	
۳۰	گرم					نخود فرنگی	
۶۰	گرم					گوجه فرنگی	
۵۰	گرم					خیار شور	
۳۰	گرم					ذرت	
میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	به مقدار کافی	مواد تشکیل دهنده	نام غذا
۵۰۰	گرم					اسفناج پاک شده	خوراک نوگسی اسفناج
۲	عدد					تخم مرغ	
۳۰	گرم					روغن سرخ کردنی	
سایر مواد(نمک، فلفل، زرد چوبه، ادویه جات،...)							
میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	به مقدار کافی	مواد تشکیل دهنده	نام غذا
۱۰۰	گرم					کاهو چینی	سالاد استونا
۵۰	گرم					سینه مرغ	
۴۰	گرم					گل کلم	
۴۰	گرم					کلم بروکلی	
۲۰	گرم					هویج	
۵۰	گرم					کرفیس	
۱۰	گرم					کشمش	
۱۰	گرم					ذرت	
سایر مواد (نمک، فلفل، سرکه، نعناء، سس مایونز و...)							
میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	به مقدار کافی	مواد تشکیل دهنده	نام غذا
۸۰	گرم					لوبیا سبزآماده طبخ	سالاد اسپانیایی
۵۰	گرم					گوجه فرنگی	
۲۰	گرم					فلفل دلمه ای	
۱۰۰	گرم					کاهو بیچ	
۱۰	گرم					هویج	
۱۰	گرم					ذرت	
۵۰	گرم					زیتون سبز یا سیاه	
لک، فلفل، آویشن، روغن زیتون، سرکه، سس مایونز، بیازچه و...)							
میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	به مقدار کافی	مواد تشکیل دهنده	نام غذا
۱۰۰	گرم					لوبیا چیتی	سالاد لوبیا چیتی
۴۰	گرم					کاهو	
۴۰	گرم					کرفس	
۶۰	گرم					سبب زمینی	
۵۰	گرم					لبو	
۵۰	گرم					خیار شور	
رمداد(نمک، فلفل، آبلیمو، روغن زیتون، سس مایونز							

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سالاد بروکلی	بروکلی	۵۰	گرم			
	سیب زمینی	۱۰۰	گرم			
	ساقه کرفس	۳۰	گرم			
	انگور	۵۰	گرم			
	ذرت	۱۰	گرم			
	هویج	۱۰	گرم			
	نخودفرنگی	۱۰	گرم			
	۲ گردبوی درجه	۳۰	گرم			
	مواد(نمک، فلفل، آویشن، روغن زیتون، سرکه سیب و...)		به مقدار کافی			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سالاد اسفناج	اسفناج تازه	۳۰۰	گرم			
	کلم برگ قرمز	۱۰۰	گرم			
	سیب قرمز یا هلو	۱۰۰	گرم			
	سنس انار	۳۰	گرم			
	مغز تخمه آفتابگردان و گردو	۲۰	گرم			
	جوانه ماش یا شبدر	۳۰	گرم			
	آبلیمو تک نفره	۱	عدد			
	سایر مواد(نمک، فلفل، پیاز و روغن زیتون ...)		به مقدار کافی			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سالاد کلم	کلم	۱۰۰	گرم			
	هویج	۲۰	گرم			
	خیار	۲۰	گرم			
	کلم قرمز	۲۰	گرم			
	کشمش	۱۰	گرم			
	سنس مایونز	۳۰	گرم			
	آبلیمو تک نفره	۱	عدد			
	سایر مواد(نمک، فلفل، پیاز و روغن زیتون ...)		به مقدار کافی			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سالاد کرفس	ساقه کرفس	۵۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۲۰	گرم			
	خیار	۲۰	گرم			
	مغز گردو	۱۰	گرم			
	کشمش	۱۰	گرم			
	ذرت	۱۰	گرم			
	سیب سبز و ترش	۲۰	گرم			
	سنس مایونز	۱۵	گرم			
	خامه	۲۰	گرم			
سوپ جو	آبلیمو تک نفره	۱	عدد			
	سایر مواد(نمک، فلفل، پیاز و روغن زیتون ...)		به مقدار کافی			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
جو بوست کنده	۲۵	گرم				
هویج	۲۵	گرم				
سیب زمینی	۲۵	گرم				
جعفری پاک شده	۱۵	گرم				
پیاز	۲۰	گرم				
رب گوجه فرنگی	۱۵	گرم				
سایر مواد(ادویه جات، پیاز، روغن و...)		به مقدار کافی				

			گرم	۴۰	هویج	
			گرم	۴۰	سبز زمینی	سوب ورمیشل
			گرم	۴۰	پیاز	
			گرم	۴۰	جهفری پاک شده	
			گرم	۲۵	رشته سوبپ(ورمیشل)	
			گرم	۱۰	نخودفرنگی	
		به مقدار کافی	گرم	۱۵	رب گوجه فرنگی	
					سایر مواد(ادویه جات، روغن، آبلیمو و...)	
(ریال)	قیمت حالت ۱(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	مواد تشكیل دهنده	نام غذا
			گرم	۱۰۰	سبزی آش پاک شده	آش رشته
			گرم	۶۵	رشته آش	
			گرم	۶۰	نخود و لوبیا و عدس	
			گرم	۶۰	کشک پاستوریزه غلیظ	
			گرم	۲۰	پیاز داغ	
		به مقدار کافی	گرم	۱۵	روغن سرخ کردنی	
					ایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، نعناداغ، سیردادغ و...)	
(ریال)	قیمت حالت ۱(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	مواد تشكیل دهنده	نام غذا
			گرم	۱۰۰	سبزی آش پاک شده	آش جو
			گرم	۴۰	جو بوسٹ کنده	
			گرم	۴۰	نخود و لوبیا و عدس	
			گرم	۴۰	کشک پاستوریزه غلیظ	
			گرم	۲۰	پیاز داغ	
		به مقدار کافی	گرم	۱۵	روغن سرخ کردنی	
					ایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، نعناداغ، سیردادغ و...)	
(ریال)	قیمت حالت ۱(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	مواد تشكیل دهنده	نام غذا
			گرم	۲۰	برنج ایرانی	آش شله قلمکار
			گرم	۳۰	گوشت گوواله	
			گرم	۱۵	روغن سرخ کردنی	
			گرم	۲۰	پیاز	
			گرم	۱۰	لوبیا قرمز یا لوبیاچیتی	
			گرم	۱۰	نخود	
			گرم	۱۰	عدس	
			گرم	۵۰	سبزی آش پاک شده	
			گرم	۱۰	ماش	
		به مقدار کافی	گرم	۱۰	بلغور گندم	
					سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)	
		به مقدار کافی			کره	
(ریال)	قیمت حالت ۱(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	مواد تشكیل دهنده	نام غذا
			گرم	۲۵	برنج نیم دانه ایرانی	شله زرد
			گرم	۶	کره	
			گرم	۵	گلاب	
			گرم	۲۰	شکر	
			گرم	۵	روغن مایع	
			منتقال	۰.۰۰۱	زعفران	
		به مقدار کافی			هل و دارچین و خلال پسته و بادام	
(ریال)	قیمت حالت ۱(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	مواد تشكیل دهنده	نام غذا
			گرم	۳۵	آرد برنج	فرنی
			سی سی	۱۲۰	شیر	
			گرم	۳۵	شکر	

هل و گلاب							
مواد تشكيل دهنده							نام غذا
قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	گرم	۱۵۰	ماست پاستوریزه
					گرم	۵۰	خیار
		به مقدار کافی					سایر مواد(نمک، فلفل، نعناع و...)
قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	گرم	۱۰۰	ماست پاستوریزه
					گرم	۱۵۰	اسفناج
		به مقدار کافی					سایر مواد(نمک، فلفل و...)
قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	گرم	۱۰۰	خیار
					گرم	۱۰۰	گوجه فرنگی
					گرم	۵۰	پیاز
		به مقدار کافی					ایر مواد(نمک، فلفل، نعناع خشک، آبلیمو یا آبغوره و...)
قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	گرم	۶۰	پنیر معمولی
					گرم	۵۰	گردوی ممتاز درجه ۱
					گرم	۸۰	خرمای ممتاز درجه ۱
قیمت(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	گرم	۶۰	پنیر معمولی	نام غذا
				گرم	۲۰۰	خیار	
				گرم	۲۰۰	گوجه فرنگی	
				گرم	۴۰	گردوی مرغوب	
قیمت(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	گرم	۲	تخم مرغ	نام غذا
				گرم	۱۵۰	گوجه فرنگی	
				گرم	۱۵	روغن سرخ کدنی	
	به مقدار کافی					سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)	
				عدد	۲	نان لوаш بسته بندی شده با مجوز بهداشتی	
قیمت(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	گرم	۶۰۰	۳ نوع میوه فصلی	نام غذا
				عدد	۱	کارد میوه	
				عدد	۱	ظرف یکبار مصرف لانچ باکس	
قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	تک نفره	ماست	دسر
					تک نفره	ترشی	دسر
					تک نفره	ژله	دسر
					تک نفره	دلستر	دسر
					تک نفره	دوغ	دسر
					تک نفره	زیتون	دسر
					تک نفره	پیاز	دسر
		با توجه به خرایی یخساز				یخ قالبی بهداشتی	دسر
قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	تک نفره	سنس کچاپ	سنس
					تک نفره	سنس انار	سنس
					تک نفره	سنس مایونز	سنس
قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	تک نفره	نان لواش بسته بندی شده ۸۰ گرمی با مجوز بهداشتی	نام غذا
					بسته	ظرف یکبار مصرف درب دار آلومنیومی	

				ظرف یکبار مصرف درب دار باکی کریستال	
				ظرف یکبار مصرف لانچ باکس	
				نایلون پیازی	
				قاشق یکبار مصرف	
				چاقو یکبار مصرف	
				لیوان شیشه ای یکبار مصرف	
				کاسه گیاهی درب دار کوچک	
				کاسه گیاهی درب دار بزرگ	
				دستمال کاغذی یکبار مصرف به صورت هفتگی	
				دستکش یکبار مصرف با توجه به بیماری کرونا	
				سفره یکبار مصرف با توجه به بیماری کرونا	

قرارداد خرید

این قرارداد بین :

الف) شرکت طراحی و ساخت قطعات داخلی خودرو سایپا آذین (سهامی عام) ثبت شده به شماره : ۸۹۲۹۷ و شناسه ملی ۱۰۱۳۳۶۸۴۶ با امضاء صاحبان امضاء مجاز شرکت که در این قرارداد اختصاراً خریدار نامیده میشود.

ب) شرکت ثبت شده به شماره در اداره ثبت شرکتها شناسه ملی: و به شماره اقتصادی: کد پستی با امضاء مجاز آفایان (مدیرعامل و عضو هیئت مدیره) و (نائب رئیس هیئت مدیره) به موجب روزنامه رسمی شماره مورخ که در این قرارداد اختصاراً فروشنده نامیده میشود منعقد می گردد و طرفین ملزم و متهد به اجرای کلیه مفاد و شرایط آن میباشند.

ماده ۱) موضوع قرارداد

موضوع قرارداد عبارت است از تامین مواد اولیه غذای پرسنل بشرح مندرج در ماده ۲ قرارداد می باشد .

ماده ۲) مشخصات و بهای کالا

مشخصات نوع، مقدار و بهای موضوع قرارداد طبق مصوبه شماره مورخ بشرح جدول ذیل می باشد. اقلام موضوع قرارداد از تاریخ ۰۰/۰۰/۰۰ تا ۱۴۰۱/۰۰/۰۰ می باشد

جدول ۱: فهرست مشخصات نوع و بهای موضوع قرارداد

ردیف	نام غذا	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
۱	چلو کباب کوبیده		
۲	خوراک کوبیده گوشت		
۳	چلو کباب بناب		
۴	چلو کباب نگینی		
۵	چلو کوبیده مرغ		
۶	خوراک کوبیده مرغ		
۷	چلو جوجه کباب		
۸	خوراک جوجه کباب		
۹	چلو جوجه کباب با ران بی خص		
۱۰	چلو جوجه کباب حلزونی		

		اکبر جوجه	11
		چلو کباب بختیاری	12
		شوید باقالی پلو با گوشت	13
		شوید پلو با گوشت	14
		چلو گوشت	15
		زرشک پلو با مرغ	16
		رشته پلو با مرغ	17
		آلبالو پلو با مرغ	18
		خوراک مرغ رژیمی	19
		شوید باقالی پلو با مرغ	20
		شوید پلو با مرغ	21
		سبزی پلو با ماهی قزل آلا	22
		خوراک ماهی قزل آلا کبابی	23
		سبزی پلو با ماهی تیلا پیلا	24
		سبزی پلو با ماهی شیر	25
		سبزی پلو با تن ماهی	26
		چلو تن ماهی	27
		خوراک تن ماهی	28
		چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت	29
		چلو خورشت قیمه سیب زمینی با مرغ	30
		چلو خورشت قیمه بادمجان یا کدو با گوشت	31
		چلو خورشت قیمه بادمجان یا کدو با مرغ	32
		چلو خورشت قیمه نثار	33

		چلو خورشت قیمه آلو	34
		چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	35
		چلوخورشت قورمه سبزی با مرغ	36
		چلو خورشت فسنجان با گوشت	37
		چلو خورشت فسنجان با مرغ	38
		چلو خورشت کرفس	39
		چلو خورشت آلو اسفناج	40
		چلو خورشت بامیه	41
		چلو خورشت لوبیا سبز	42
		چلو خورشت مرغ و آلو	43
		لوبیا پلو با گوشت	44
		لوبیا پلو با مرغ	45
		استامبولی پلو با گوشت	46
		استامبولی پلو با مرغ	47
		عدس پلو با گوشت	48
		عدس پلو با مرغ	49
		ماکارونی با گوشت	50
		ماکارونی با سویا	51
		چلو مرغ ریش ریش	52
		خوراک شنیسل مرغ	53
		شنیسل مرغ با برنج	54
		خوراک مرغ کنتاکی	55
		خوراک مرغ	56

		خوراک ناگت مرغ	57
		خوراک شامی کباب	58
		خوراک همبرگر	59
		خوراک فلافل	60
		آبگوشت (گوشت و دمبه گوسفند توسط شرکت سایپا آذین تامین می گردد)	61
		خوراک کشک بادمجان	62
		خوراک حلیم بادمجان	63
		خوراک بادمجان شکم پر	64
		خوراک راتاتو	65
		خوراک فلفل دلمه و بادمجان	66
		خوراک میرزا قاسمی	67
		خوراک کتلت گوشت	68
		کتلت گوشت با برنج	69
		خوراک کتلت مرغ	70
		خوراک کوکو سبزی	71
		کوکو سبزی با برنج	72
		خوراک کوکو سبز زمینی	73
		خوراک کوفته تبریزی	74
		خوراک راگو	75
		خوراک سالاد الوبه	76
		خوراک مرغ و قارچ	77
		خوراک جوجه چینی	78
		سس تار تار	79

		خوراک چیکن استراغانف	80
		خوراک سوسیس بندری	81
		خوراک سوسیس سیب زمینی	82
		خوراک لوبيا چیتی	83
		خوراک لوبيا چیتی و قارچ	84
		خوراک عدسی	85
		خوراک پوره سیب زمینی با مرغ	86
		خوراک پوره سیب زمینی با پیاز	87
		خوراک سبزیجات	88
		خوراک نرگسی اسفناج	89
		سالاد استونا	90
		سالاد اسپانیایی	91
		سالاد لوبيا چیتی	92
		سالاد بروکلی	93
		سالاد اسفناج	94
		سالاد کلم	95
		سالاد کرفس	96
		سوپ جو	97
		سوپ ورمیشل	98
		سوپ شیر و قارچ	99
		آش رشتہ	100
		آش جو	101
		آش شله قلمکار	102

		آش دوغ	103
		شله زرد	104
		فرنی	105
		ماست و خیار	106
		ماست بورانی و اسفناج	107
		سالاد شیرازی	108
		پنیر، گردو، خرما	109
		خیار، گوجه، پنیر و گردو	110
		املت	111
		پک میوه	112
		دسر	113

قیمت کل کالاها : به عدد ریال .

تبصره ۱: حمل و نقل کالای موضوع قرارداد و هزینه مربوطه بعده فروشنده می باشد.

تبصره ۲: پرداخت مالیات بر ارزش افزوده بعده خریدار می باشد و فروشنده ملزم به ارائه گواهی مالیات بر ارزش افزوده به خریدار می باشد.

تبصره ۳: نوع و تعداد غذاهای تعیین شده جهت پرسنل کارفرما از محل جدول شماره ۱ ، تو سط واحد اداری کارفرما به پیمانکار اعلام میگردد و پیمانکار

موظف به انجام آن می باشد . بدیهی است هزینه طبخ و توزیع مطابق نوع و تعداد صورت گرفته توسط پیمانکار ، پس از تائید واحد اداری کارفرما به

پیمانکار پرداخت میگردد.

تبصره ۴: پرداخت مطالبات فروشنده از طریق حساب بانکی که جزئیات آن در زیر تشریح شده است صورت می پذیرد:

ماده ۳) تاریخ و نسخ قرارداد

این قرارداد در سه ماده شرایط اختصاصی و چهار تبصره و شرایط عمومی آن به شرح پیوست که جزء لاینفک قرارداد می باشد و هر یک در سه نسخه و مطابق با قوانین جاری منجمله ماده ده قانون مدنی تنظیم و همگی حکم واحد را داشته و دارای اعتبار یکسان است تنظیم و در تاریخ / / پس از قرائت و آگاهی از شرایط کامل مفاد قرارداد در تهران به امضاء طرفین رسیده است.

مهر و امضاء فروشنده

مهر و امضاء خریدار

شرکت

شرکت طراحی و ساخت قطعات داخلی خودرو سایپا آذین

)

(سهامی عام)

قرارداد خرید خدمات طبخ و توزیع غذا (اختصاصی)

این قرارداد بین:

الف) شرکت طراحی و ساخت قطعات داخلی خودرو سایپا آذین (سهامی عام) ثبت شده به شماره : ۸۹۲۹۷ و شناسه ملی ۱۰۱۳۳۶۸۴۶ با امضاء صاحبان امضاء مجاز شرکت که در این قرارداد اختصاراً خریدار نامیده میشود.

ب) شرکت..... ثبت شده به شماره در اداره ثبت شرکتها شناسه ملی:..... و به نشانی:..... شماره اقتصادی: کد پستی:..... با امضاء مجاز آفایان:..... (مدیرعامل و عضو هیئت مدیره) و (نائب رئیس هیئت مدیره) به موجب روزنامه رسمی شماره که در این قرارداد اختصاراً فروشنده نامیده میشود منعقد می گردد و طرفین ملزم و متعهد به اجرای کلیه مفاد و شرایط آن میباشد..

ماده ۱) موضوع قرارداد

موضوع قرارداد عبارت است از تامین مواد اولیه و خرید خدمات طبخ و توزیع غذای پرسنل

بشرح مندرج در ماده ۲ قرارداد می باشد .

ماده ۲) مشخصات و بهای کالا

مشخصات نوع، مقدار و بهای موضوع قرارداد طبق مصوبه شماره مورخ بشرح جدول ذیل می باشد. اقلام موضوع قرارداد از تاریخ ۱۴۰۱/۰۰/۰۰ تا ۱۴۰۱/۰۰/۰۰ می باشد

جدول ۱: فهرست مشخصات نوع و بهای موضوع قرارداد

ردیف	نام غذا	تعداد	هزینه اجرت (ریال)	مجموع (ریال)
۱	هزینه اجرت متوسط طبخ و توزیع غذا			

قیمت کل کالاهای: به عدد به حروف: ریال.

تبصره ۱: حمل و نقل

تبصره ۲: پرداخت مالیات بر ارزش افزوده بعده خریدار می باشد و فروشنده ملزم به ارائه گواهی مالیات بر ارزش افزوده به خریدار می باشد.

تبصره ۳: نوع و تعداد غذاهای تعیین شده جهت پرسنل کارفرما از محل جدول شماره ۱ ، تو سط واحد اداری کارفرما به پیمانکار اعلام میگردد و پیمانکار موظف به انجام آن می باشد . بدیهی است هزینه طبخ و توزیع مطابق نوع و تعداد صورت گرفته توسط پیمانکار ، پس از تائید واحد اداری کارفرما به پیمانکار پرداخت میگردد.

تبصره ۴: پرداخت مطالبات فروشنده از طریق حساب بانکی که جزئیات آن در زیر تشریح شده است صورت می پذیرد:

ماده ۳) تاریخ و نسخ قرارداد

این قرارداد در سه ماده شرایط اختصاصی و چهار تبصره و شرایط عمومی آن به شرح پیوست که جزء لاینفک قرارداد می باشد و هر یک در سه نسخه و مطابق با قوانین جاری منجمله ماده ده قانون مدنی تنظیم و همگی حکم واحد را داشته و دارای اعتبار یکسان است تنظیم و در تاریخ / / پس از قرائت و آگاهی از شرایط کامل مفاد قرارداد در تهران به امضاء طرفین رسیده است.

مهر و امضاء فروشنده

مهر و امضاء خریدار

پیمانکار

شرکت طراحی و ساخت قطعات داخلی خودرو سایپا آذین

(سهامی عام)

وسایل و تجهیزات موجود در آشپزخانه سایپا آذین			
ردیف	نام تجهیز	تعداد	توضیحات
۱	یخچال ایستاده	۱	سالم
۲	دستگاه میکسر	۱	سالم
۳	دستگاه چرخ گوشت گیربکسی	۱	سالم
۴	دستگاه چرخ گوشت تسمه ای	۱	سالم
۵	دستگاه سیب زمینی خلال کن	۱	سالم
۶	دستگاه پوست کن	۱	سالم
۷	دستگاه سبزی خرد کن	۱	سالم
۸	دستگاه حشره کش آشپزخانه	۲	سالم
۹	سماور	۲	سالم
۱۰	بویلر	۱	سالم
۱۱	میز کار استیل	۱	سالم
۱۲	میز کار استیل بزرگ	۱	سالم
۱۳	میز برنج پاک کنی	۱	سالم
۱۴	قفسه استیل	۲	سالم
۱۵	کمد رختکن ۱۲ درب	۱	سالم
۱۶	کمد رختکن ۶ درب	۲	سالم
۱۷	فایل ۳ کشو	۱	سالم
۱۸	صندلی چرخدار	۲	سالم
۱۹	میز ۳ کشو کوچک	۱	سالم
۲۰	صندلی ثابت	۱	سالم
۲۱	وان ظرفشویی	۲	سالم
۲۲	دستگاه اسپیلت	۲	سالم
۲۳	جاقاشقی	۲	سالم
۲۴	میز تحریر	۱	سالم
۲۵	میز کار استیل	۲	سالم
۲۶	دیگ	۶	نیمه سالم
۲۷	اجاق گاز صنعتی	۴	سالم
۲۸	پاتیل چکشی ۱۲۰	۱	سالم
۲۹	پاتیل ۱۰۰ مرغی	۱	سالم
۳۰	پاتیل کوچک سرخ کن	۲	سالم
۳۱	جاسیخی استوانه ای	۴	سالم
۳۲	تابوتی	۱	سالم
۳۳	سینی استیل	۸	سالم
۳۴	تشت رویی	۷	سالم
۳۵	گرم کن	۳	نیمه سالم