

((برگ اطلاعات و شرایط شرکت در مناقصه عمومی دو مرحله ای - نوبت دوم))

پیرو آگهی چاپ شده در روزنامه اطلاعات، درخواست می شود که مفاد مندرج در اوراق مناقصه و ضوابط آن را به دقت مطالعه و پس از بازدید و بررسی دقیق محل (در صورت لزوم)، با توجه به حجم خدمات و داشتن امکانات لازم در صورت تمایل به شرکت در مناقصه، ضمن تهیه و تکمیل مدارک، مهر و امضاء نمودن تمام صفحات توسط صاحبان امضای مجاز طبق اساسنامه شرکت، پیشنهاد خود را ظرف مهلت مقرر در پاکت لاک و مهر شده به دبیرخانه حراست شرکت سیمان تهران واقع در تهران، خیابان فردوسی، خیابان شهید تقوی، کوچه انوشیروانی، پلاک (۵) (آقای قدیری ۰۹۲۱۱۲۱۸۰۷۴)، یا دبیرخانه حراست سیمان ایلام واقع در ایلام، شهرستان سیروان، بخش کارزان، کارخانه سیمان ایلام تسلیم و رسید دریافت نمایند.

۱- موضوع مناقصه: عبارت است از تهیه مواد اولیه درجه یک، پخت و توزیع غذای مصرفی مورد نیاز پرسنل مجتمع صنعتی سیمان ایلام.

۲- مدت عملیات:

مدت زمان اجرای عملیات از تاریخ مبادله یا ابلاغ کتبی به پیمانکار به مدت یک سال شمسی (۱۲ ماه) تعیین می گردد.
تبصره (۱): در صورت نیاز، پیمانکار موظف است به مدت دو (۲) ماه پس از انقضای قرارداد فیمابین و تا تعیین پیمانکار جدید با کلیه شرایط مندرج در قرارداد به کار خود ادامه دهد.

۳- محل انجام کار:

مجتمع صنعتی سیمان ایلام واقع در استان ایلام، شهرستان سیروان، بخش کارزان، جنب روستای قنات آباد.

۴- تضمین شرکت در مناقصه:

۴-۱: پیشنهاد دهنده می بایست یک فقره ضمانتنامه معتبر بانکی **(فقط با عنوان تضمین شرکت در مناقصه، ضمانت نامه های اجرای**

فرآیند کار مورد تأیید نمی باشند) و یا واریز نقدی به مبلغ پنج میلیارد ریال (۵,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰) ریال که می بایست برای مدت سه ماه از تاریخ افتتاح پیشنهاد معتبر بوده و قابل تمدید نیز باشد بابت سپرده شرکت در مناقصه به نام شرکت سیمان ایلام تهیه و داخل پاکت (الف) گذاشته و با دیگر پاکات تحویل دبیرخانه حراست شرکت سیمان تهران به نشانی تهران، خیابان فردوسی، خیابان شهید تقوی، کوچه انوشیروانی، پلاک (۵) دبیرخانه محرمانه حراست سیمان تهران (آقای قدیری ۰۹۲۱۱۲۱۸۰۷۴) و یا مجتمع صنعتی سیمان ایلام واقع در استان ایلام، شهرستان سیروان، روستای قنات آباد، دبیرخانه محرمانه حراست سیمان ایلام تسلیم و رسید دریافت نمایند.
یادآوری: متقاضیانی که مبلغ تضمین را به حساب شرکت سیمان ایلام واریز می نمایند باید فیش واریزی را به تأیید واحد مالی کارخانه یا دفتر مرکزی رسانده و فیش تأیید شده توسط واحد مالی را در پاکت (الف) تحویل نمایند.

۴-۲: سپرده یا ضمانتنامه پیشنهاد دهنده ای که در مناقصه برنده شناخته می شود تا تاریخ امضاء قرارداد و تسلیم ضمانتنامه اجرای تعهدات قرارداد نزد شرکت سیمان ایلام نگهداری می شود.

۴-۳: سپرده یا ضمانتنامه شرکت در مناقصه متقاضیانی که پیشنهاد آنها در مرتبه دوم و سوم قرار می گیرد تا امضاء قرارداد و ارائه ضمانتنامه اجرای تعهدات توسط نفر اول، نزد سیمان ایلام نگهداری و ضمانتنامه شرکت در مناقصه نفر چهارم به بعد آزاد و مسترد خواهد گردید.
۴-۴: برنده مناقصه ملزم است ظرف مهلت مقرر (به استثناء روزهای تعطیل) که توسط مناقصه گذار تعیین می گردد نسبت به امضاء قرارداد اقدام نماید در غیر اینصورت تضمین و یا سپرده شرکت در مناقصه ایشان به نفع شرکت سیمان ایلام ضبط خواهد شد و برنده مذکور حق هرگونه اعتراض و دعوی را در این خصوص از خود سلب می نماید.

توجه: در چنین مواردی با رعایت آیین نامه معاملات شرکت، نفر دوم به عنوان برنده اعلام و در صورتیکه نفر دوم به شرح مذکور حاضر به انعقاد قرارداد نباشد سپرده او نیز ضبط و از نفر سوم برای انعقاد قرارداد دعوت به عمل خواهد آمد.

۴-۵: در صورتیکه متقاضی از شرکت سیمان ایلام طلبکار باشد، می تواند طی نامه کتبی ضمانت نامه سپرده را از محل طلب تأمین نماید، بدین منظور می بایست نامه درخواست خود را به واحد مالی ارائه داده و در صورت تأیید، از واحد مالی رسید دریافت نموده و رسید مربوطه را در پاکت (الف) قرار داده و طبق آدرس های اعلام شده تحویل نمایند.

یادآوری: در صورتی که تفاوت قیمت نفرات اول، دوم و سوم بیش از مبلغ سپرده باشد اختیار واگذاری به نفرات بعدی با سیمان ایلام است.

یادآوری مهم: متقاضیانی که در مناقصه نوبت اول تضامین آنها مورد تأیید قرار گرفته است اما بعلت ضعیف بودن رزومه موفق به کسب امتیاز لازم برای حضور در مرحله دوم مناقصه را کسب نکرده اند و تمایل دارند در مناقصه نوبت دوم شرکت بکنند، باید مراتب را طی نامه کتبی در مدت زمان اعلام شده از تاریخ ۱۴۰۲/۱۰/۰۶ لغایت ۱۴۰۲/۱۰/۱۳ به دبیرخانه حراست اعلام نمایند و در نامه تحویلی حتماً با ذکر شماره و تاریخ ضمانت نامه خود اعلام نمایند که این ضمانت نامه و همچنین پیشنهاد قیمت ارائه شده برای مناقصه نوبت اول جهت اعمال در مناقصه نوبت دوم نیز اعتبار دارد و نسبت به ارسال رزومه قوی تر با مستندات کامل در پاکت در بسته اقدام کنند و اگر تمایلی برای شرکت در مناقصه نوبت دوم ندارند طی نامه کتبی اعلام نمایند تا مستندات آنها عیناً عودت گردد.

۵- تسلیم پیشنهاد :

۵-۱: پیشنهاد دهندگان می بایست از روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۲/۱۰/۰۶ نسبت به اخذ اسناد و بازدید از محل اجرای عملیات اقدام و پیشنهاد خود را در پاکتهای سربسته و لاک و مهر شده تا ساعت (۱۳:۰۰) روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۲/۱۰/۱۳ به دبیرخانه حراست (به نشانی مندرج در بند ۱-۴) تسلیم و رسید دریافت نمایند.

۵-۲: هرگونه پاک شدگی و قلم خوردگی یا تغییر در عبارات یا ارقام مندرج در پیشنهاد قیمت باید با امضاهای مجاز پیشنهاد دهنده مورد تأیید قرار گیرد.

۵-۳: متقاضی باید کلیه اسناد مناقصه را پس از مطالعه بدون تغییر، حذف و یا قرار دادن شرط در آن تکمیل، تنظیم و با امضای مجاز خود امضاء و مهر نموده و تحویل نماید. پیشنهادها باید صریح و بدون قید و شرط و هرگونه ابهام باشند. به پیشنهادهای فاقد تضمین شرکت در مناقصه، ناقص، مبهم و مشروط، بدون امضاء و یا پیشنهاداتی که بعد از تاریخ تعیین شده واصل گردد ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۶- **اعتبار پیشنهاد:** پیشنهاد قیمت باید از هر حیث برای مدت سه ماه بعد از تاریخ تعیین شده برای تسلیم پاکات معتبر باشد.

۷- اسناد مناقصه به ترتیب زیر در پاکتهای جداگانه قرار داده شود :

۷-۱: پاکت «الف» حاوی تضمین شرکت در مناقصه:

حاوی ضمانت نامه بانکی معتبر یا رسید واریزی تأیید شده توسط امور مالی سیمان ایلام یا تأمین سپرده از محل طلب به مبلغ ۵,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال (پنج میلیارد ریال) که تحویل واحد مالی گردیده است می باشد و صرفاً با عنوان ضمانت شرکت در مناقصه است (از ارسال چک شخصی، شرکتی و یا ضمانتنامه اجرای فرآیند کار خودداری بعمل آید). لازم به ذکر است در صورت واریز نقدی و یا تأمین سپرده از محل طلب باید نامه کتبی به واحد مالی ارائه و رسید تأیید واحد مالی در پاکت (الف) قرار گیرد.

۷-۲: اسناد و مدارکی که باید در پاکت «ب» قرار داده شود عبارتند از:

۷-۲-۱: کپی گواهینامه های مرتبط با موضوع مناقصه از سازمانها یا نهادهای موسساتی که متولی صدور گواهینامه ها می باشند مانند سازمان مدیریت و برنامه ریزی، وزارت کار و اتحادیه های صنفی (ارائه گواهی تأیید صلاحیت ایمنی و رتبه بندی اداره کار از ضروریات می باشد).

۷-۲-۲: روزنامه رسمی که حاوی آخرین تغییرات باشد.

۷-۲-۳: تصویر قراردادهای سنوات گذشته و رضایت نامه یا حسن انجام کار از شرکتهایی که سابقه کار در آنجا داشته اند.

۷-۲-۴: مهر و امضاء کلیه اسناد مناقصه (نمونه قرارداد و شرایط شرکت در مناقصه).

۷-۲-۵: مدارک تحصیلی کادر فنی یا سوابق شغلی و مهارتی افراد شرکت (مدارک تحصیلی مرتبط با موضوع مناقصه در اولویت هستند).

۷-۲-۶: آدرس محل کار قرارداد فعلی (در صورت موجود بودن).

۷-۲-۷: اعلام دقیق سوابق انجام کار همراه با آدرس و تلفنهای تماس آنها و تصویر قراردادهای مربوطه.

۷-۲-۸: ارائه اسناد و مدارک دال بر توانایی مالی و پرینت به روز شده صورت حساب بانکی با ذکر میانگین موجودی و گردش حساب.

۷-۲-۹: دارا بودن صورت های مالی حسابرسی شده منتهی به سال مالی ۱۴۰۰ و ۱۴۰۱.

۷-۲-۱۰: کپی اساسنامه و آگهی روزنامه رسمی در مورد تأسیس شرکت و دارندگان حق امضاء مجاز برای اسناد مالی تعهدآور.

۷-۲-۱۱: قراردادهای و یا الحاقیه‌هایی که با سیمان ایلام و یا دیگر شرکت‌ها منعقد شده باشد.

۷-۲-۱۲: فرمهای تکمیل شده پیوست.

۷-۲-۱۳: ارائه کلیه مدارک و اسناد مطابق با جدول ارزیابی پیمانکاران (فرم پیوست).

۷-۲-۱۴: ارائه گواهینامه ثبت نام در نظام مالیاتی بر ارزش افزوده.

۷-۲-۱۵: ارائه اسناد و مستندات مربوط به کد اقتصادی، کد پستی شرکت و کد ملی، گواهی HSE، گواهی رتبه بندی از اداره کار.

۷-۲-۱۶: پیمانکار متعهد به تأمین و تجهیز آشپزخانه رستوران می باشد، لذا دارا بودن لوازم و تجهیزات آشپزخانه از ضروریات بوده و متقاضی حتماً باید نسبت به تکمیل جدول لیست لوازم و ماشین آلات اقدام نماید (لوازم و ماشین آلات مرتبط با موضوع قرارداد مانند، انواع اجاق گاز، انواع دیگ و قابلمه و ماشین آلاتی مانند دستگاه کباب زن و ...).

توجه: ذیل کلیه اسناد اعم از اسناد و فرمهای سیمان ایلام و اسناد و فرمهای متقاضی باید توسط صاحبان امضای مجاز امضاء و مهر شود.

۷-۳: اسناد و مدارکی که باید در پاکت «ج» قرار داده شود عبارتند از:

۷-۳-۱: برگه پیشنهاد قیمت که می‌بایستی به طور صحیح و کامل بدون خط خوردگی تکمیل و مهر و امضاء شده باشد.

۷-۳-۲: مبلغ پیشنهاد قیمت برای کل کار باید به عدد و حروف و بر حسب ریال و به صورت ناخالص در برگ پیشنهاد نوشته شود. برای تعیین برنده مناقصه ارقامی که با حروف نوشته شده ملاک عمل خواهد بود و پیشنهادی که قیمت کل به حروف را نداشته باشد مردود است.

۷-۳-۳: لیست آنالیز (تجزیه بهاء) پیشنهاد قیمت‌های داده شده مرتبط با موضوع مناقصه .

۸- گشایش پاکتها :

۸-۱: پاکتهای محتوی پیشنهادها در محل دفتر مرکزی شرکت سیمان ایلام واقع در تهران، خیابان فردوسی، خیابان شهید تقوی، کوچه انوشیروانی، پلاک (۵) با حضور اعضای کمیسیون معاملات و نماینده بازرسی بنیاد مستضعفان، باز و قرائت خواهد شد. هرگاه محتوی پاکت (الف و ب) کامل نبوده و یا فاقد سپرده تضمینی یا با کسری میزان تضمین تعیین شده باشد، پیشنهاد مردود تلقی و نسبت به افتتاح پاکت (ج) اقدامی به عمل نخواهد آمد و مدارک عیناً به پیشنهاد دهنده مسترد خواهد شد.

۸-۲: هرگاه محتوی پاکت (الف و ب) بطور صحیح گذارده شده باشد پاکت (ج) مفتوح و نسبت به قرائت پیشنهاد قیمت اقدام خواهد شد.

۹- تغییر یا تصحیح اسناد و مدارک مناقصه :

لازم است پیشنهاد دهنده به دقت اسناد و مدارک مناقصه را بررسی کرده و کاملاً از کلیه شرایط و موضوعاتی که می تواند به هر صورت در کار و یا در هزینه‌های آن موثر باشد اطلاع یابد. هرگاه پیشنهاد دهنده‌ای اختلالی در اسناد ملاحظه کند یا متوجه از قلم افتادن مشخصات و یا اسناد دیگری گردد یا در مورد معانی آنها دچار تردید گردد فوراً به صورت کتبی دبیر کمیسیون معاملات شرکت سیمان ایلام را مطلع نموده و قبل از تسلیم پیشنهاد توضیح کتبی شرکت را دریافت دارد.

۱۰- تجدید نظر در دعوتنامه و اسناد مناقصه :

هر یک از شرکت کنندگان در مناقصه که نسبت به مفهوم قسمتی از مشخصات یا سایر مدارک مناقصه ابهامی داشته باشند بایستی ظرف مدت دو (۲) روز پس از دریافت اسناد و مدارک مناقصه ، مراتب را کتباً به دبیر کمیسیون معاملات شرکت سیمان ایلام اطلاع دهند و تقاضای دریافت توضیح کتبی بنمایند. هر نوع توضیح یا تجدیدنظر ، اضافه یا حذف مطلبی به مدارک مناقصه از به صورت رسمی انجام و طی نامه ای به دعوت شدگان اعلام می گردد. این ضمائم جزء مدارک مناقصه منظور خواهد گردید. شرکت حق تغییر ، اصلاح و تجدیدنظر در مشخصات یا مدارک را قبل از انقضای مهلت لازم جهت تسلیم پیشنهادها برای خود محفوظ می دارد و اگر چنین موردی پیش آید اصلاحات فوق طی الحاقیه برای کلیه پیشنهاد دهندگان در مناقصه ارسال خواهد شد و چنانچه پیشنهادی قبل از ارسال الحاقیه مزبور تسلیم شده باشد پیشنهاد دهنده حق دارد تقاضای استرداد آنرا به منظور انجام تغییرات و اصلاحات لازم بنماید ، چنانچه این تجدیدنظر یا اصلاح مستلزم تغییر مقادیر یا قیمت پیشنهادی یا هر دو باشد در اینصورت آخرین روز دریافت پیشنهادها می تواند با اعلام کتبی دبیر کمیسیون معاملات شرکت سیمان ایلام به تعویق افتد به نحویکه پیشنهاد دهندگان فرصت کافی برای اعمال اصلاحات و تجدیدنظر داشته باشند.

۱۱- قبول یا رد پیشنهاد :

کارفرما در رد یا قبول هر یک از پیشنهادها بدون آنکه احتیاج به ذکر دلایلی باشد مختار است .

۱۲- سایر شرایط:

۱۲-۱: برنده مناقصه به این صورت مشخص می شود که پیشنهاد قیمت برای هر پرس غذای گرم، هر پرس صبحانه و دسر از متقاضی اخذ میشود و برای هر پرس غذای گرم ضریب (۵) پنج، هر پرس صبحانه ضریب (۳) سه و دسر ضریب (۲) دو در نظر گرفته می شود که پس از ضرب پیشنهاد قیمت هر آیتم در ضریب در نظر گرفته شده، نرخ هر پرس غذای گرم، صبحانه و دسر مشخص می گردد و مجموع پائین ترین نرخ های استخراج شده، ملاک انتخاب برنده مناقصه می باشد.

مثال: متقاضی برای هر پرس غذای گرم مبلغ ۵۰۰,۰۰۰ ریال، هر پرس صبحانه مبلغ ۳۰۰,۰۰۰ ریال و دسر مبلغ ۲۰۰,۰۰۰ ریال را پیشنهاد نموده است، با توجه به ضریب های تعیین شده، نرخ هر پرس غذای گرم در ضریب پنج ضرب می شود (۲,۵۰۰,۰۰۰ ریال) نرخ هر پرس صبحانه در ضریب سه ضرب می شود (۹۰۰,۰۰۰ ریال) و نرخ دسر در ضریب دو ضرب می شود (۴۰۰,۰۰۰ ریال) و مجموع هزینه های ضرب شده ایشان مبلغ ۳,۸۰۰,۰۰۰ ریال تعیین می شود، لازم به ذکر است ضرایب تعیین شده فقط جهت تعیین برنده مناقصه اعمال می شود و قرارداد نهایی با برنده مناقصه بر اساس نرخ های پیشنهادی ایشان طبق جداول شماره (۳۰، ۳۱، ۳۲) منعقد می گردد.

۱۲-۲: برنده مناقصه موظف است با پرسنل فعلی رستوران که تعداد (۱۰) ده نفر می باشند کار تهیه، طبخ و توزیع غذای موضوع قرارداد را انجام دهد و حق اخراج یا جابجایی هیچکدام از این پرسنل را بدون هماهنگی کارفرما ندارد و کلیه هزینه های این کارگران شامل حقوق، مزایا، بیمه، لباس کار، شیر مصرفی و ... بر عهده و هزینه پیمانکار می باشد و کارفرما هیچگونه مسئولیتی در قبال کارگران پیمانکار ندارد.

۱۲-۳: مواد اولیه برای تهیه و طبخ غذا از قبیل روغن، گوشت، نان، نمک، میوه و... نظایر آن حسب آنالیز پیوست قرارداد با نظارت ناظرین تعیین شده از سوی سیمان ایلام تهیه خواهد شد.

۱۲-۴: برنده مناقصه باید از لحاظ مالی توانایی پرداخت دو ماه حقوق و مزایای کارگران خود را داشته باشد حتی اگر بابت آن دو ماه هیچگونه دریافتی از کارفرما نداشته باشد.

۱۲-۴: کیفیت تولید و عرضه مواد غذایی توسط ناظرین تعیین شده از سوی شرکت سیمان ایلام کنترل خواهد شد.

۱۲-۵: ارتقای سلامت تغذیه ای و پیشگیری و کنترل بیماری های مسری و کاهش بیماری ها از طریق تدوین برنامه های اجرایی که توسط کارفرما ارائه می گردد.

۱۲-۶: رعایت استانداردهای کنترل کیفیت مواد غذایی در همه ی مراحل تهیه، تولید، توزیع، نگهداری و مصرف اعمال شده از سوی کارفرما الزامی می باشد.

۱۲-۷: تضمین سلامت غذا و تغذیه مصرف کننده الزامی می باشد.

۱۲-۸: تهیه مواد غذایی از فروشگاه های معتبر؛ به نحوی که تمام مواد گوشتی و سایر اقلام مصرفی تازه و دارای استاندارد بوده و دارای اوراق یا مهر تأیید، پروانه ساخت و تاریخ مصرف باشد. لازم به توضیح است مواد غذایی قبل از استفاده بایستی از لحاظ کمی و کیفی به تأیید دستگاه نظارت کارفرما برسد.

۱۲-۹: دقت در حمل و نقل مواد غذایی طبق آخرین استانداردهای موجود الزامی می باشد.

۱۲-۱۰: تهیه مواد غذایی لازم و تطبیق آنها با الگوهای تغذیه ای که توسط کارفرما ارائه شده الزامی می باشد.

۱۲-۱۱: توجه به هرم راهنمای مصرف غذای روزانه ارائه شده توسط کارفرما برای ارتقای وضعیت تغذیه و انتخاب صحیح غذا و توجه کافی به میزان چربی، کالری، ویتامین و مواد معدنی و غیر آن.

۱۲-۱۲: نگهداری مواد غذایی پخته شده هر وعده غذایی برای وعده بعدی ممنوع می باشد.

۱۲-۱۳: اعمال و اجرای دستورات کارشناسان بهداشت کارفرما در امر بهداشت لازم الاجرا می باشد.

۱۲-۱۴: بررسی و تأیید و نظارت مستمر مواد اولیه از لحاظ کیفیت و بهداشت لازم الاجرا می باشد.

۱۲-۱۵: کلیه تعهدات پرسنلی مربوط به قانون کار و تأمین اجتماعی به عهده برنده مناقصه در مناقصه می باشد.

- ۱۶-۱۲: برنده مناقصه باید به صورت نامه کتبی یک نفر را به عنوان نماینده تام الاختیار خود جهت پاسخگویی و ایجاد هماهنگی‌های لازم در انجام خدمات موضوع قرارداد به کارفرما معرفی نموده و کارفرما پس از احراز صلاحیت، نامه پذیرش به عنوان نماینده را صادر کرده تا از مراجعه سایر پرسنل خود به واحدهای کارخانه جلوگیری نماید.
- ۱۷-۱۲: برنده مناقصه متعهد می‌گردد نیروی انسانی واجد شرایط، امکانات و تجهیزات را به میزان کافی جهت انجام خدمات موضوع قرارداد به کار گیرد و کارفرما هیچگونه تعهدی در قبال نیروهای موجود در رستوران نداشته و پس از انقضای قرارداد، باید نیروها تسویه کامل و مدارک تسویه تحویل کارفرما گردد سپس ضمانت حسن انجام کار از طرف کارفرما آزاد میگردد.
- ۱۸-۱۲: برنده مناقصه متعهد می‌گردد که خدمات موضوع قرارداد را طبق برنامه زمان‌بندی که به تایید کارفرما می‌رساند انجام دهد.
- ۱۹-۱۲: برنده مناقصه متعهد می‌گردد مقررات قانون کار و قانون تأمین اجتماعی را در انجام وظایف موضوع قرارداد و تعیین دستمزد و حقوق کارگران و پرداخت آن رعایت نماید و هر گونه پاسخگویی به شکایات و اجرای آراء مربوط به هیأت‌های حل اختلاف کارگری و سایر تعهدات قانون کار را به عهده گیرد. چنانچه در این خصوص قصور نماید، کارفرما مجاز خواهد بود از حساب برنده مناقصه و یا مطالبات یا تضمینات آن در نزد کارفرما برداشت نماید.
- ۲۰-۱۲: برنده مناقصه حق واگذاری موضوع قرارداد را به اشخاص دیگر به صورت کلی یا جزئی (اعم از حقیقی یا حقوقی) ندارد.
- ۲۱-۱۲: هر گونه تغییر در وضعیت برنده مناقصه در میانی مدت یک هفته کتباً به کارفرما اعلام گردد.
- ۲۲-۱۲: در صورت انصراف، فسخ، لغو یا اقاله و اتمام قرارداد، تسویه حساب قانونی کارکنان به عهده برنده مناقصه در مناقصه است و کارفرما در این مورد هیچ گونه مسئولیتی ندارد.
- ۲۳-۱۲: برنده مناقصه تعهد می‌نماید که کلیه پرسنل تحت پوشش ایشان، دارای گواهی سلامت از مراجع ذیصلاح بوده و صحت آن را به تأیید کارفرما برساند.
- ۲۴-۱۲: برنده مناقصه متعهد می‌گردد آموزش‌های تخصصی و حرفه‌ای لازم را به کارکنان خود (جهت واگذاری کار) ارائه نماید.
- ۲۵-۱۲: ضمانت حسن رفتار و اخلاق کارکنان و کیفیت انجام کار آنان به عهده برنده مناقصه است و در مقابل کارفرما پاسخگو می‌باشد.
- ۲۶-۱۲: برنده مناقصه موظف به رعایت نظام‌های جاری دستگاه، حفظ اسرار و نکات ایمنی می‌باشد.
- ۲۷-۱۲: پرسنل برنده مناقصه هیچگونه رابطه کاری با کارفرما نداشته و تمام پیگیری‌ها از طریق نماینده معرفی کارفرما و برنده مناقصه صورت خواهد پذیرفت.
- ۲۸-۱۲: برنده مناقصه موظف به دریافت رسید حق بیمه و مالیاتهای پرداختی و عوارض قانونی و سایر کسورات قانونی مربوط به هر صورت وضعیت، خود می‌باشد.
- ۲۹-۱۲: در ماه مبارک رمضان برنده مناقصه ملزم به طبخ و توزیع غذای سحر و افطار حسب درخواست و برنامه ریزی کارفرما می‌باشد.
- ۳۰-۱۲: برای سمینارها، مهمانی‌ها، اردوها و نظایر آن مطابق برنامه کارفرما اعلام خواهد نمود غذای لازم توسط برنده مناقصه تهیه و در اختیار کارفرما قرار خواهد گرفت.
- ۳۱-۱۲: برنده مناقصه متعهد شد نسبت به تامین گاز مصرفی جهت انجام کلیه امور موضوع قرارداد و هزینه‌های آن به هر نحو اقدام نماید و کلیه مسئولیت‌های آن به عهده برنده مناقصه است. (در صورت برقراری و استفاده از شبکه گاز کارخانه هزینه گاز مصرفی کنتور گازدر درب ورودی رستوران محاسبه و به حساب بدهکار برنده مناقصه منظور می‌گردد).
- ۳۲-۱۲: تعمیر کلیه تجهیزات، وسایل کار و ابزار آلات برقی و غیر برقی و گازسوز و نظایر آن و کلیه وسایل تحویلی سیمان ایلام به برنده مناقصه اعم از سردخانه‌ها، یخچال‌ها و ... به صورت اجاره‌ای یا به هر طریق دیگر به عهده‌ی فروشنده خواهد بود.
- ۳۳-۱۲: برنده مناقصه تعهد می‌نماید که کلیه وسایل و احتیاجات مربوط به کارکنان خود را تهیه نماید.
- ۳۴-۱۲: برنده مناقصه موظف است که در مقابل اخذ ژتون غذایی (یا مطابق با کارت اتوماسیون غذا) از مراجعین، نسبت به تحویل غذا اقدام نماید. در غیر این صورت پاسخگو و ضامن است و هیچگونه پرداختی از سوی ایشان تعلق نخواهد گرفت.

- ۱۲-۳۵: برنده مناقصه متعهد به رعایت آخرین قوانین و مقررات مربوط به شورای عالی سلامت، دستورالعمل تغذیه‌ای دفتر تغذیه جامعه وزارت بهداشت و سایر قوانین و ضوابط مربوطه می‌باشد.
- ۱۲-۳۶: پرداخت هر گونه حق مأموریت و اضافه کار به کارگران برنده مناقصه همگی به عهده برنده مناقصه است و هیچ‌گونه مسئولیتی برای کارفرما ایجاد نمی‌نماید.
- ۱۲-۳۷: در صورتی که به دلیل سهل انگاری، کم کاری و امثال آن از سوی برنده مناقصه، به کارفرما خسارتی وارد گردد، برنده مناقصه مکلف است قیمت محاسبه شده خسارت را که از سوی ناظر قرارداد تعیین می‌گردد به کارفرما پرداخت نماید در غیر این صورت کارفرما حق برداشت میزان خسارت را از مطالبات و یا ضمانتنامه برنده مناقصه خواهد داشت.
- ۱۲-۳۸: برنده مناقصه موظف است که حقوق و مزایای کارگران خود را وفق مقررات قانون کار و ... پرداخت نماید و حق بیمه متعلقه حقوق آنان را نیز پرداخت نماید.
- ۱۲-۳۹: برنده مناقصه موظف است در صورت فسخ یا تعلیق یا پایان قرارداد و یا به هر دلیلی که قرارداد متوقف شود، کلیه وسایل تحویل گرفته شده از کارفرما را صحیح و سالم عودت نماید. در غیر اینصورت کارفرما مجاز خواهد بود به ازای هر روز تأخیر تا یک پانزدهم قیمت اجناس تحویلی را به تشخیص دستگاه نظارت یا ناظرین قرارداد به عنوان خسارت از حساب برنده مناقصه برداشت نماید.
- ۱۲-۴۰: برنده مناقصه موظف به رعایت کلیه اصول ایمنی، ایمنی کار، بهداشتی و ... مطابق قانون کار و سایر مقررات و آموزشهای لازم ایمنی و ... به کارگران خود می‌باشد. در هر حال برنده مناقصه مسئول کلیه خسارتهای جانی و مالی وارده به کارکنان خود می‌باشد و کارفرما در این خصوص هیچگونه مسئولیتی نخواهد داشت، لذا می‌بایست پیمانکار از پوشش بیمه‌های مسئولیت مدنی مناسبی برخوردار می‌باشد.
- ۱۲-۴۱: برنده مناقصه موظف به تأمین نیروی انسانی لازم برای موضوع قرارداد مطابق نظر ناظر قرارداد است و نمی‌تواند در انجام مسئولیتهای خود قصور نماید.
- ۱۲-۴۲: به قرارداد فوق‌الذکر هیچ گونه تعدیل یا افزایش قیمت از هر حیث اعم از هزینه مواد و دستمزد کارگران تعلق نخواهد گرفت.
- ۱۲-۴۳: کارفرما می‌تواند در صورت بروز هر گونه خسارت که ناشی از سهل انگاری و قصور برنده مناقصه و عوامل آن باشد رأساً نسبت به جبران خسارت وارده اقدام کند و مبالغ خسارات را از صورت وضعیت پیمانکار و یا اسناد تضمین آن بدون هیچ توضیحی برداشت و جبران نماید.
- ۱۲-۴۴: نگهداری هر گونه غذای طبخ شده روزهای قبل در محیط آشپزخانه ممنوع است.
- ۱۲-۴۵: برنده مناقصه یا نماینده تام‌الاختیار ایشان موظف است در تمام طول مدت قرارداد در محل کار موضوع قرارداد حضور فعال داشته و نسبت به انجام تعهدات برنده مناقصه اقدام نماید.
- ۱۲-۴۶: برنده مناقصه مکلف است ماهیانه تصویر لیست پرداخت حقوق و لیست بیمه ماه قبل کارکنان خود که به تأیید سازمان تأمین اجتماعی رسیده را به کارفرما ارائه نماید.
- ۱۲-۴۷: کلیه افرادی که به کارگرفته می‌شوند باید فاقد سوء پیشینه کیفری و دارای کارت پایان خدمت یا معافیت قانونی و گواهی عدم اعتیاد به مواد مخدر باشند. شرکت در رد یا پذیرش هر کدام از پرسنل پیمانکار مختار بوده و پیمانکار باید حسب درخواست کارفرما اقدام نماید.
- ۱۲-۴۸: در صورت عدم تأیید هر یک از کارگران برنده مناقصه توسط کارفرما قبل یا طی دوره قرارداد، برنده مناقصه متعهد است نسبت به جایگزین نمودن نیروی انسانی جدید اقدام و کارفرما مسوولیتی در قبال نیروی اخراجی ندارد.
- ۱۲-۴۹: در صورت پیشنهاد کارفرما شامل اضافه نمودن غذای جدید که در لیست پیشنهادی اولیه لحاظ نشده باشد، برنده مناقصه موظف به تهیه و تحویل آن غذا به هر تعداد مطابق نظر کارفرما است و هزینه آن برابر قیمت اعلامی از طرف کارفرما به پیمانکار پرداخت می‌شود.
- ۱۲-۵۰: تهیه و خرید اقلام غیر بسته‌بندی و غیر استاندارد و به صورت حجمی ممنوع است.
- ۱۲-۵۱: کیفیت و مقدار غذای تحویلی به پرسنل می‌بایست بر مبنای میزان مواد اولیه تعیین و اعلام شده به برنده مناقصه و تأیید دستگاه نظارت انجام گیرد.

۱۲-۵۲: تهیه و توزیع نوشابه، دلستر، دوغ، خرما، آب معدنی، گوجه، پیاز، زیتون، ترشیجات، شربنی، لبنیات، دستمال کاغذی، ظروف یکبار مصرف، انواع میوه مطابق لیست آنالیز شماره ۲۹ و ... در صورت نیاز، زمان توزیع آن با برنامه‌ی هفتگی توسط کارفرما تعیین می‌گردد و قیمت ارائه شده بر عهده برنده مناقصه می‌باشد.

۱۲-۵۳: نحوه‌ی تعیین نوع غذا توسط ناظر قرارداد تعیین و برنده مناقصه موظف است مطابق آن عمل نماید.

۱۲-۵۴: در صورت بروز هر گونه تخلف بر اساس نظر دستگاه نظارت قرارداد، برنده مناقصه در مناقصه متعهد به اجرای دستورات کارفرما نسبت به اعمال جرایم مالی مندرج در دفترچه تخلفات برنده مناقصه بوده و برنده مناقصه حق هر گونه اعتراض را در این زمینه در هر مرجعی از خود سلب و ساقط می‌نماید.

۱۲-۵۵: برنده مناقصه متعهد و موظف به اجرای دقیق مفاد قرارداد و سایر الزامات قرارداد از قبیل دفترچه اعمال جرائم و ... می‌باشد.

۱۲-۵۶: برنده مناقصه متعهد و مکلف است نسبت به تأمین تجهیزات و لوازم آشپزخانه از قبیل چرخ گوشت، کباب پز صنعتی، چاقو تیزکن صنعتی، دیگ های استاندارد آلومینیومی، سینی غذا، شعله های گاز و تجهیز آن برای طول مدت قرارداد اقدام نماید.

۱۲-۵۷: برنده مناقصه مکلف است از نیروهای آشپز درجه یک و کارگر ساده و آشنا به مبادی آداب و دارای اخلاق حسنه و نماینده ذیصلاح و پاسخگو استفاده نماید.

۱۲-۵۸: برنده مناقصه موظف می‌باشد غذای آماده را در مقابل دریافت فیش غذا از کارکنان که به تاریخ روز و دارای شماره می‌باشد از نظر کمی و کیفی از نوع استاندارد با استفاده از مواد اولیه درجه یک، طبخ و تحویل کارکنان نماید.

۱۲-۵۹: برنده مناقصه متعهد می‌گردد که غذای گرم آماده مصرفی ناهار روزانه را بامداد همان روز طبخ و از ارائه غذای طبخ شده ای که حداکثر (۱۲) ساعت از زمان طبخ آن گذشته باشد، اکیداً خودداری نماید.

۱۲-۶۰: برنده مناقصه موظف است گوشت گوسفندی مصرفی در غذای تحویلی می‌بایست تازه و از ران، سردست و راسته باشد و گوشت مصرفی گوساله باید تازه و از فیله باشد و تهیه گوشت چرخ کرده باید در محل رستوران و زیر نظر واحد HSE انجام گیرد.

۱۲-۶۱: مواد اولیه غذا باید تازه و مرغوب و با وسیله نقلیه مطمئن و مناسب با رعایت کامل اصول بهداشتی به محل رستوران کارفرما حمل و به رویت و تأیید کتبی ناظر و راهبر اجرایی قرارداد برسد.

۱۲-۶۲: برنده مناقصه متعهد می‌شود در طول مدت قرارداد از برنج مرغوب ایرانی استفاده نماید.

۱۲-۶۳: برنده مناقصه متعهد می‌شود در مقابل کلیه غذاهای تهیه شده مطابق قیمت پیشنهادی فاکتور رسمی فروش صادر نماید.

۱۲-۶۴: زمان و محل تحویل و توزیع غذا، رستوران و مهمانسرای شرکت سیمان ایلام بوده و برنده مناقصه می‌بایست به هنگام تحویل غذا به میزان کافی پرسنل مجرب در اختیار داشته باشد.

۱۲-۶۵: برنده مناقصه مکلف به رعایت دقیق اصول بهداشتی و نظافتی در محل آشپزخانه و رستوران کارخانه بر اساس ضوابط وزارت بهداشت و اصول ایمنی بر اساس ضوابط وزارت کار و تأمین اجتماعی می‌باشد.

۱۲-۶۶: تأمین نان و نمک مورد نیاز روزانه طبق نظر کارفرما به عهده برنده مناقصه خواهد بود. نان مورد مصرف باید تازه بوده و روزانه ، نان پخت شده همان روز تحویل گردد.

۱۲-۶۷: برنده مناقصه باید در انجام کلیه تعهدات خود اصول و اخلاق اسلامی را مدنظر داشته و رعایت نماید.

۱۲-۶۸: برنده مناقصه باید تحویل غذا را به نحوی برنامه ریزی نماید که ساعت شروع و پایان آن طبق برنامه تعیین شده کارفرما باشد.

۱۲-۶۹: برنده مناقصه متعهد می‌شود کلیه وسایل و تجهیزات آشپزخانه متعلق به کارفرما را در پایان قرارداد و برابر لیست صورت مجلس بدون هرگونه نقص، کسر و انکسار و زیان های وارده به لوازم و دستگاه های موجود در آشپزخانه که ناشی از سهل انگاری کارکنان تحت پوشش برنده مناقصه باشد، عیناً مسترد نماید و خسارتهای وارده را بر اساس نظر کارفرما پرداخت و جبران کند و در صورت عدم جایگزینی خسارات مربوطه از صورت وضعیت و تضامین پیمانکار کسر می‌گردد. تشخیص کلیه موارد فوق به عهده کارفرما بوده و این موضوع کاملاً مورد قبول و تأیید برنده مناقصه می‌باشد

۷۰-۱۲: تأمین کارگران موردنیاز موضوع قرارداد، پرداخت حقوق، دستمزد و حق بیمه تأمین اجتماعی و عیدی و پاداش سالیانه، بازخریدی پرسنل و سایر حقوق و مزایا مانند بن کارگری، کمکهای غیرنقدی و سایر مواردی که در این بند تصریح نگردیده ولی طبق قوانین کار و تأمین اجتماعی پرداخت آنها حالت تکلیفی دارد به عهده برنده مناقصه می باشد و کارفرما هیچ گونه مسئولیتی را در مقابل کارکنان برنده مناقصه نخواهد داشت و در صورتی که به هر دلیلی کارفرما کارت هدیه، بن نقدی، بن غیرنقدی، پاداش یا هر عنوان دیگری به پرسنل برنده مناقصه پرداخت نماید، از صورت وضعیت برنده مناقصه کسر خواهد گردید.

۷۱-۱۲: برنده مناقصه موظف است اصول بهداشتی را در مورد نحوه فروش غذا، کارگران خود، محیط آشپزخانه، سالن غذاخوری و انبار مواد غذایی و هر محلی که به این مورد اختصاص یافته است رعایت نماید.

۷۲-۱۲: برنده مناقصه متعهد می گردد کلیه کارکنان خود را قبل از استخدام و به کارگیری مورد معاینات کامل پزشکی قرار داده و نسبت به اخذ کارت بهداشت آنان مطابق ضوابط وزارت بهداشت و درمان اقدام نماید. همچنین کارگران برنده مناقصه باید خود را ملزم به رعایت بهداشت فردی دانسته و از لباس مخصوص (کلاه، پیراهن، شلوار و پیش بند سفید و دستکش) استفاده نمایند. کارت بهداشت کلیه پرسنل برنده مناقصه باید با نصب در تابلوی مخصوص در معرض دید کارکنان کارفرما قرار گیرد.

۷۳-۱۲: انجام هرگونه عملیات لازم در خصوص نظافت و بهداشت محل کار، ایمنی و حفظ وسایل آشپزخانه شامل سردخانه، اجاق گاز، کباب پز و سایر لوازم به عهده برنده مناقصه می باشد.

۷۴-۱۲: برنده مناقصه موظف می باشد ماست، سالاد، ترشی و مواد مشابه را براساس درخواست کارفرما و طبق آخرین استاندارد سرو نماید.

۷۵-۱۲: برنده مناقصه موظف می باشد همکاری های لازم را بادرستگاه نظارت و راهبر اجرایی قرارداد و همچنین نمایندگان بهداشت کارفرما داشته باشد. کارشناس بهداشت کارفرما و راهبر اجرایی قرارداد می تواند هر زمانی که صلاح بداند از آشپزخانه، رستوران و کلیه اقلام رستوران بازدید نمایند. برنده مناقصه موظف به رعایت تمامی دستورالعمل های صادره می باشد.

۷۶-۱۲: برنده مناقصه متعهد می گردد که شخصاً یا توسط نماینده معرفی شده از طرف خود همه روزه جهت اجرای قرارداد و مدیریت مستقیم در محل رستوران حاضر و بر نحوه پخت و تحویل غذا به لحاظ کمی و کیفی نظارت نماید.

۷۷-۱۲: برنده مناقصه موظف است تا پایان مدت قرارداد روزانه حداقل نیرو لازم را جهت انجام کامل عملیات به کار گمارد به نحوی که هیچ گونه کاستی و کمبودی در کار به وجود نیاید.

۷۸-۱۲: برنده مناقصه موظف است در هر ماه لیست پرداخت حق بیمه پرسنل خود را به انضمام تصویر اسناد بانکی، چک پرداخت و فیش حقوقی همراه با صورت وضعیت ماهیانه برای کارفرما ارسال نماید و در صورت عدم ارائه لیست مزبور کارفرما راساً حق بیمه را به اضافه پنج درصد (۵٪) به عنوان جریمه از صورتحساب برنده مناقصه کسر خواهد نمود.

۷۹-۱۲: برنده مناقصه موظف است الزامات ایمنی، بهداشت و زیست محیطی (HSE) (پیوست شماره ۱) را پس از مطالعه، تکمیل و آن را امضاء و مهر نماید.

۸۰-۱۲: کارت بهداشت کارکنان برنده مناقصه باید مطابق قوانین ذیربط در فواصل قانونی به طور مرتب تمدید و دائماً دارای اعتبار باشد.

۸۱-۱۲: در اجرای قانون مالیات بر ارزش افزوده در صورتیکه برنده مناقصه مشمول قانون مذکور باشد می بایست گواهی ثبت نام مالیات بر ارزش افزوده معتبر خود را از سازمان امور مالیاتی به کارفرما ارائه نماید و در همین راستا مالیات مذکور را طبق آخرین بخشنامه ها به مبلغ صورتحساب خود به طور مجزا اضافه نموده و کارفرما کل مبلغ صورتحساب را پس از دریافت گواهی فوق الذکر به برنده مناقصه پرداخت خواهد نمود.

۸۲-۱۲: برنده مناقصه موظف است کلیه مواد غذایی را هنگام ورود به کارخانه سیمان ایلام به رویت و تأیید دستگاه نظارت قرارداد و مسئول بهداشت برساند.

۸۳-۱۲: سبزی جهت قورمه سبزی و شوید پلو می بایست از نوع سبزی تازه یا خشک، با زمان تولید کمتر از یک ماه، که توسط موسسات معتبر دارای پروانه بهداشتی و صنعتی تأیید شده باشد تأمین گردد.

۸۴-۱۲: قند و چای مصرفی پرسنل فروشنده به عهده خود برنده مناقصه می باشد.

۸۵-۱۲: برنده مناقصه موظف است در مواقعی که شرکت سیمان ایلام مهمان ویژه دارد غذای ویژه با سفارش دستگاه نظارت و مسئول مهمانسرا طبخ و تحویل نماید.

۸۶-۱۲: برنده مناقصه موظف است افراد مورد نیاز و مرتبط را جهت تحویل غذا به کار بگیرد به طوریکه رضایت کامل کارفرما فراهم گردد. این افراد می بایست مورد تأیید دستگاه نظارت باشند و در غیر این صورت چنانچه دستگاه نظارت تشخیص دهد که نفرات مذکور برای این امر شایستگی کامل ندارند می تواند از ورود آنها ممانعت نموده و برنده مناقصه مکلف است سریعاً افراد دیگری را که مورد تأیید ایشان است جایگزین نماید و مسئولیت عواقب اخراج برعهده برنده مناقصه می باشد.

۸۷-۱۲: برنده مناقصه موظف است قبل از شروع به کار، پرسنل تحت پوشش خود را جهت انجام آزمایشات پزشکی شامل: عدم اعتیاد، ادیومتری، اسپیرومتری، آزمایش خون HBC-HIV-HCV، بیماری های قارچی، پوستی، انگلی و هپاتیت و دیگر موارد به مراکز ذیصلاح اعزام نموده و نتایج آزمایشات را جهت تشکیل پرونده پزشکی به واحد ایمنی و بهداشت کارخانه ارائه نماید و در غیر این صورت کارفرما راساً نسبت به اعزام پرسنل به مراکز یاده شده اقدام و کلیه هزینه ها آن را به اضافه مطالبات برنده مناقصه کسر خواهد نمود.

۸۸-۱۲: گوشت مرغ بایستی از کشتار روز تهیه و با ماشین یخچال دار حمل شود.

۸۹-۱۲: گوشت قرمز باید از نوع گرم ایرانی و با کیفیت مورد تأیید دستگاه نظارت تهیه شود و با ماشین یخچال دار حمل شود.

۹۰-۱۲: رعایت استانداردهای بهداشتی در حمل و نقل مواد اولیه الزامی است.

۹۱-۱۲: برنده مناقصه موظف است نقطه نظرات کارفرما در قبال دستور العمل های اجرایی را رعایت نماید.

۹۲-۱۲: آمار تهیه غذا طبق اعلام کارفرما حداقل دو روز و حداکثر ۱۵ روز قبل به برنده مناقصه اعلام خواهد گردید. برنده مناقصه باید آمادگی خود را در پذیرش آمار اعلامی کارفرما حفظ نماید.

۹۳-۱۲: برنده مناقصه بر اساس نیازهای کارفرما، از هر نظر و هر لحاظ بر کیفیت و کمیت غذای گرم موضوع قرارداد وقوف کامل داشته و با علم و آگاهی به موضوع مبادرت به انعقاد این قرارداد نموده لذا اظهار عدم اطلاع از شرایط موجود از سوی برنده مناقصه در این خصوص به هیچوجه مسموع نخواهد بود و برنده مناقصه طبق چک لیست پیوست هر ماهه مورد ارزیابی قرار گرفته و صورت وضعیتها با توجه به آن مورد تأیید قرار می گیرد.

۹۴-۱۲: در طول مدت قرارداد (به جز ایام تعطیل) تعداد غذای تحویلی (انواع غذاهای لیست پیوست) و سرو آن ممکن است به میزان بیست و پنج درصد (۲۵٪) روزانه افزایش یا کاهش داشته باشد در هر صورت نیاز کارفرما می بایست تأمین گردد.

۹۵-۱۲: برنامه غذایی روزهای کارکرد بر اساس گزارش دستگاه نظارت و راهبر اجرایی قرارداد خواهد بود و برنده مناقصه ملزم به رعایت کامل آن در طول مدت قرارداد می باشد.

۹۶-۱۲: زمان صرف ناهار از ساعت (۱۲) لغایت (۱۴) و زمان توزیع شام از ساعت (۲۰) لغایت (۲۱) خواهد بود. در صورت تغییرات در زمان صرف غذا، موارد قبلاً به فروشنده ابلاغ می شود.

۹۷-۱۲: در صورت عدم همکاری یا در صورت تمایل به عدم همکاری به هر نحو از انحاء یا تحت هر عنوان از قبیل استعفاء، عدم همکاری، انصراف، فسخ قرارداد و ... موضوع می بایست از طرف کارفرما مورد موافقت قرار گیرد در غیر اینصورت برنده مناقصه می بایست تا پایان قرارداد بکار خود ادامه و مسئولیتهای ناشی از آن را بپذیرد. در صورت عدم همکاری تحت هر عنوان کارفرما (سیمان ایلام) مجاز است میزان خسارات، ما به التفاوت مبلغ قرارداد در واگذاری آن به شرکت دیگر و ... را با نظر دستگاه نظارت یا ناظرین قرارداد تعیین و از محل مطالبات یا تضمینات یا سپرده های برنده مناقصه برداشت نماید و ایشان حق هر گونه اعتراض را از خود سلب و ساقط می نماید.

۹۸-۱۲: در صورتی که طرفین قرارداد به هر عنوان مایل به همکاری نباشند ضروریست حداقل دو الی سه ماه قبل موضوع را کتباً به طرف مقابل اعلام و از این که طرف قرارداد اطلاع یافته است اطمینان حاصل نماید (اجرای این بند از جانب برنده مناقصه منوط به موافقت کارفرما مطابق بند فوق دارد).

۹۹-۱۲: کارفرما در قبال مطالبات نیروی انسانی برنده مناقصه در مناقصه در زمینه قانون کار، قانون تأمین اجتماعی و سایر قوانین و مقررات مربوط در برابر کار و امور اجتماعی، سازمان تأمین اجتماعی و سایر مراجع قانونی ذیربط و ذیصلاح هیچگونه مسئولیتی ندارد.

- ۱۰-۱۲: برنده مناقصه حق استفاده از آشپزخانه و سلف سرویسهای کارفرما را به منظور طبخ غذا برای غیر (از پرسنل کارخانه طبق آمار اعلامی) موضوع قرارداد ندارد. در غیر این صورت کارفرما حق دارد نسبت به اعمال جریمه اقدام نماید.
- ۱۰۱-۱۲: در صورتی که بر اساس گزارش کتبی دستگاه نظارت، طرف قرارداد در اجرای تعهدات خود از نظر کمی و کیفی کوتاهی داشته باشد:
- ۱۰۱-۱-۱۲: در مرحله اول پنج درصد جریمه از رقم کارکرد ماهیانه کسر می شود.
- ۱۰۱-۲-۱۲: در مرحله دوم ده درصد جریمه از رقم کارکرد ماهیانه کسر می شود.
- ۱۰۱-۳-۱۲: در مرحله سوم پانزده درصد جریمه از رقم کارکرد ماهیانه کسر می شود.
- ۱۰۱-۴-۱۲: در مرحله چهارم موضوع در کمیته ای با حضور نمایندگان کارفرما، طرف قرارداد و دستگاه نظارت طرح و بررسی و تصمیم گیری می شود، تصمیمات متخذه برای طرفین لازم الاجرا است.
- ۱۰۲-۱۲: کیفیت کار هنگامی مطلوب می باشد که دستگاه نظارت تایید کند.
- ۱۰۳-۱۲: کارفرما می تواند در صورت ضرورت در جهت حسن اجرای این قرارداد و رعایت مقررات عمومی، تعهدات یا شرایط اختصاصی را که لازم می داند به این قرارداد الحاق نماید. کلیه الحاقیه های قرارداد با امضای طرفین معتبر خواهد بود.
- ۱۰۴-۱۲: تجهیز آشپزخانه و سلف سرویس به لوازم و تجهیزات مورد نیاز.
- ۱۰۵-۱۲: شست و شوی روزانه همه لوازم و تجهیزات مورد نیاز برای طبخ و نگهداری غذا (با استفاده از مواد شوینده استاندارد طبق نظرات دستگاه نظارت کننده کارفرما) نظیر: یخچال، اجاق گاز، فر و محوطه و...
- ۱۰۶-۱۲: شست و شوی روزانه تمام ظروف و لوازم آشپزخانه، اعم از: سینی غذا، قاشق، چنگال، کارد، لیوان و نظایر آن با مواد شوینده طبق نظرات دستگاه نظارت.
- ۱۰۷-۱۲: شست و شو و ضد عفونی کردن کامل سبزی ها، میوه ها و... با محلول ضد عفونی.
- ۱۰۸-۱۲: ضد عفونی کردن تمام لوازم و تجهیزات مورد استفاده در امر طبخ و توزیع غذا. پس از اتمام توزیع در هر وعده غذایی.
- ۱۰۹-۱۲: آماده سازی سالن غذاخوری از نظر: چیدمان، میز، صندلی، نان، دستمال کاغذی، گل، لیوان، قاشق، چنگال، نمکدان و سایر وسایل مورد نیاز برای سرو غذا.
- ۱۱۰-۱۲: تهیه و عرضه ی پیش غذا و سرو آن در ظروف یکبار مصرف و بهداشتی با توافق کارفرما فقط در شرایط خاص و زیر نظر واحد HSE امکانپذیر میباشد
- ۱۱۱-۱۲: اطمینان از بسته بودن لوله های گاز و کنترل شیر گاز در انتهای کار روزانه و اجرا سایر الزامات ایمنی طبق نظرات واحد ایمنی و بهداشت کارفرما.
- ۱۱۲-۱۲: بالا بودن کیفیت سرویس دهی و توزیع غذای مصرفی و نظافت رستوران.
- ۱۱۳-۱۲: رعایت استانداردهای کنترل کیفیت سرویس دهی، تحویل و توزیع و نگهداری غذای مصرفی و نظافت رستوران طبق نظر کارفرما.
- ۱۱۴-۱۲: نظارت بر رعایت بهداشت در رستوران، آشپزخانه و سلف سرویس.
- ۱۱۵-۱۲: دقت در سرویس دهی و توزیع طبق آخرین استانداردهای موجود.
- ۱۱۶-۱۲: استفاده از روپوش و کلاه سفید و دستکش یکبار مصرف در هنگام سرو غذا به منظور جلوگیری از شیوع بیماری های پوستی و آلودگی های احتمالی.
- ۱۱۷-۱۲: پوشاندن سر با کلاه و استفاده از ماسک دهنی و... به منظور رعایت نکات بهداشتی.
- ۱۱۸-۱۲: در صورت بروز هر گونه بیماری مسری در کارکنان آشپزخانه، پیمانکار مکلف است ضمن جلوگیری از بکارگیری نیرو تا تکمیل دوره درمان وی تا بهبودی کامل کارکنان خود نسبت به جایگزینی نیروی مناسب نیرو اقدام کند.
- ۱۱۹-۱۲: تأمین کلیه مواد شوینده، بهداشتی (ضد عفونی کننده) بر عهده و به هزینه برنده مناقصه است.
- ۱۲۰-۱۲: تأمین پوشش مناسب کارگران (روپوش، کفش، دستکش، کلاه، دمپایی، و...) طبق نظر سازمان بهداشت و درمان به عهده برنده مناقصه است.

- ۱۲-۱۲۱: در زمان توزیع غذا، پیمانکار باید غذا را فقط توسط آشپز توزیع نماید و از حضور افراد متفرقه نظیر راننده، کارگر، و ... ممانعت نماید.
- ۱۲-۱۲۲: بازدید و کنترل بهداشت رستوران، تهیه گزارش‌های ادواری از بازدیدها، و شست و شوی لباس کارکنان و سایر مراقبت‌های بهداشتی.
- ۱۲-۱۲۳: ارائه آموزش‌های لازم، اعم از تخصصی و حرفه‌ای کارکنان رستوران در ارتباط با رعایت اصول و موازین بهداشتی، نحوه‌ی برخورد با پرسنل اداری و سرو غذا.
- ۱۲-۱۲۴: برنده مناقصه باید سرویس‌های بهداشتی را از نظر وجود صابون مایع، آب مصرفی، سیستم دفع فاضلاب و زباله کنترل مستمر نماید.
- ۱۲-۱۲۵: برنده مناقصه متعهد و موظف است زباله‌های مربوط به سلف سرویس‌ها را تا مکان دریافتی ماشین‌های حمل زباله به طریق استاندارد و در مکانهای تعیین شده برای این کار زیر نظر دستگاه نظارت قرارداد خارج و تخلیه نماید.
- ۱۲-۱۲۶: برنده مناقصه متعهد می‌شود که فضاهای سلف سرویس‌ها، آشپزخانه‌ها، سردخانه‌ها و فضاهای جانبی آن، لگن، پارچه متقال، سیخ چوبی، وسائل نظافت، چاقو، صافی فلزی و ... را همه روزه و یا با نظر دستگاه نظارت قرارداد به طریق علمی نظافت نماید.
- ۱۲-۱۲۷: استعمال دخانیات در محل آشپزخانه توسط کارگران برنده مناقصه، کارفرما یا افراد دیگر اکیداً ممنوع و در صورت مشاهده شدیداً با برنده مناقصه طبق دستورالعمل تخلفات برخورد شدید خواهد شد.
- ۱۲-۱۲۸: در صورت فاصله بین پایان طبخ و توزیع غذا، برنده مناقصه موظف به گرم نگه داشتن غذا برای پیشگیری از افت کیفیت آن می‌باشد.
- ۱۲-۱۲۹: طبخ غذا صرفاً می‌بایست در محل آشپزخانه کارخانه کارفرما انجام خواهد گرفت.
- ۱۲-۱۳۰: کیفیت و مقدار غذای تحویلی باید بر مبنای میزان مواد اولیه تعیین و اعلام شده به برنده مناقصه و تأیید دستگاه نظارت انجام گیرد.
- ۱۲-۱۳۱: نظافت دستشویی‌های داخل و خارج از سالن غذاخوری با مواد شوینده قبل از سرو هر وعده غذا از تعهدات برنده مناقصه است.
- ۱۲-۱۳۲: نظافت شیشه‌ها، درب و پنجره (داخلی و بیرونی) دیوار، نرده‌های داخل سلف، قاب‌ها، آئینه‌ها و گلدان‌ها و سایر تجهیزات تحویلی و مکان‌های مربوطه هر هفته یک بار از تعهدات برنده مناقصه در مناقصه است.
- ۱۲-۱۳۳: برنده مناقصه متعهد شد در پایان قرارداد رضایت کتبی نیروهای تحت امر خود را اخذ و تحویل دستگاه نظارت دهد.
- ۱۲-۱۳۴: برنده مناقصه متعهد می‌گردد با توجه به شرایط اجتماعی منطقه در صورت رضایت از عملکرد کارگران فعلی، آنها را حفظ نموده و مجاز به اضافه نمودن نیرو نمی‌باشد.
- ۱۲-۱۳۵: متقاضیان می‌توانند جهت کسب اطلاعات بیشتر و دریافت پاسخ سوالات خود با شماره تلفن ۰۲۱۶۶۳۴۱۴۷۱ داخلی‌های ۱۲۱ و ۱۰۴ تماس حاصل فرمایند.
- ۱۲-۱۳۶: متقاضی باید در قیمت پیشنهادی خود نرخ ظروف یکبار مصرف استاندارد برای توزیع غذا در زمانهای خاص طبق دستور واحد نظارت کننده لحاظ نماید و موظف به تهیه و توزیع غذا در شرایط خاص با ظروف یکبار مصرف استاندارد با هزینه خود خواهد بود.
- ۱۲-۱۳۷: سایر توضیحات تکمیلی در قرارداد اصلی خواهد آمد و برنده مناقصه موظف به رعایت کامل آنها خواهد بود.
- ۱۲-۱۳۸: پرداخت هرنوع بن کارت، کارت هدیه، پاداش نقدی و غیرنقدی و ... به پرسنل برنده مناقصه از طرف کارفرما منوط به کسر از صورت وضعیت برنده مناقصه خواهد بود.

نام و نام خانوادگی مدیرعامل :

نام شرکت :

با مطالعه دقیق کلیه مفاد مندرج در این اسناد اعلام می‌دارم کلیه موارد فوق مورد تأیید اینجانب و لازم الاجرا می‌باشد.

مهر شرکت و امضاء صاحبان امضاء

مشخصات ثبتی و بانکی شرکت سیمان ایلام برای تأمین ضمانت نامه:

شماره شبای بانک تجارت شعبه منوچهری تهران : IR0401-8000-0000-0000-2751-6882

کد اقتصادی سیمان ایلام: 411118437195 - شناسه ملی شرکت: 10101169402 - شماره ثبت: 72024