



شماره:
تاریخ:
پیوست:

قرارداد خرید

این قرارداد بین شرکت سیمان هگمتان بعنوان خریدار و بعنوان فروشنده به شرح ذیل منعقد می‌گردد:

خریدار:	شرکت سیمان هگمتان (سهامی عام) با شماره اقتصادی ۱۰۸۲۰۰۴۹۳۲۴، با نمایندگی فرشاد فیروزجائی کاردر (مدیرعامل و نایب رئیس هیات مدیره) و یکی از اعضای هیات مدیره به نشانی: همدان - شهرستان درگزین - بخش شاهنجرین تلفن: ۲۰-۳۶۳۳۷۳۱۶ (۰۸۱)، فاکس: ۰۸۱-۳۶۳۳۷۵۰۹
فروشنده:	شرکت/آقای با شماره/ شناسه ملی و کد کارگاه با مدیریت با سمت به نشانی: کد پستی شماره تماس: فکس: شماره شب: IR بانک شعبه

ماده یک - موضوع قرارداد:

۱-۱- موضوع قرارداد عبارت از خرید سه وعده غذای گرم آماده شامل حدود ۱۰ پرس صبحانه، ۳۵۰ پرس ناهار و ۱۵۰ پرس شام (به همراه هر پرس ناهار و شام یک عدد شیر پاکتی ۲۰۰ سی سی) در هر روز و مجموعاً حدود ۳۳۰۰ پرس صبحانه، ۱۰۲۹۲۰ پرس ناهار و ۳۴۳۲۰ پرس شام برای مدت یکسال جهت کارکنان خریدار در محل کارخانه واقع در شهرستان درگزین- بخش شاهنجرین و همچنین مهمانسرای شماره یک و دو کارخانه و کمپ کارگری کارخانه، مطابق فهرست غذایی مذکور در پیوست شماره یک و مقادیر مواد غذایی مندرج در پیوست شماره سه و جدول نوع و کیفیت مواد غذایی مندرج در پیوست شماره چهار می باشد.

۱-۲- کارفرما حسب برنامه ارائه شده مختار است تعداد هر وعده غذا را به میزان ۲۵٪ در روزهای عادی و ۵۰٪ در روزهای جمعه و تعطیل نسبت به ارقام مندرج در بند ۱-۱ قرارداد با اطلاع قبلی افزایش یا کاهش دهد.
تبصره ۱: طبخ، توزیع و سرو غذاهای موضوع این قرارداد در محل های مورد نظر کارفرما، به عهده پیمانکار می باشد.
تبصره ۲: این قرارداد دارای ده صفحه پیوست می باشد که جزء لاینفک آن محسوب می گردند.

ماده دو - مسئولیت تهیه مواد و هزینه آن:

مسئولیت تهیه و تامین به موقع کلیه مواد اولیه لازم برای انجام کامل موضوع قرارداد به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.

ماده سه - مدت قرارداد:

مدت قرارداد از تاریخ ۱۴۰۳/۰۷/۰۱ لغایت ۱۴۰۴/۰۶/۳۱ به مدت ۱۲ ماه شمسی می باشد.
تبصره: کارفرما می تواند طی ابلاغ رسمی زمان قرارداد را حداکثر تا ۲۵ درصد افزایش دهد که در اینصورت پیمانکار موظف است مطابق با شرایط این قرارداد نسبت به انجام تعهدات خود اقدام نماید.

ماده چهار - مبلغ مواد اولیه غذاها و دستمزد و خدمات موضوع قرارداد و نحوه پرداخت آن:

۱-۴- مبلغ هر یک از غذاهای موضوع قرارداد با توجه به مقادیر مشخصات مندرج در پیوست شماره سه، به شرح مندرج در پیوست شماره یک (ضمیمه این قرارداد) می باشد.
۲-۴- مبلغ صورتحساب غذاهای تحویل شده که به صورت ماهیانه توسط پیمانکار تهیه و به کارفرما ارائه می گردد، پس از کنترل، بررسی و تأیید آنها توسط مسئول رستوران و رئیس خدمات و مدیر اداری و تایید مدیر کارخانه و همچنین پس از کسر ۱۰٪ به عنوان سپرده حسن

کارخانه: همدان، شهرستان رزن، قروه درگزین، تلفن: ۲۰-۳۶۳۳۷۳۱۶ - ۰۸۱، فاکس: ۰۸۱-۳۶۳۳۷۵۰۹
دفتر تهران: خیابان فردوسی، خیابان کوشک، بن بست انوشیروانی، پلاک ۶، تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۸۹۳ و ۰۲۱-۶۶۷۳۴۶۲۳، فاکس: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۵۱۵
نمایندگی فروش همدان: خیابان شکره، نرسیده به سازمان مدیریت و برنامه ریزی، پلاک ۲۲۷، تلفن: ۰۸۱-۳۸۳۸۷۵۰۱ - ۲، فاکس: ۰۸۱-۳۸۳۸۷۵۰۳





شماره:
تاریخ:
پیوست:

انجام کار و ۵٪ به عنوان سپرده حق بیمه و کسر کسورات قانونی و جرائم متعلقه احتمالی، حداکثر ظرف مدت یک ماه به پیمانکار پرداخت خواهد شد.

تبصره ۱: در صورت افزایش بیش از ده درصدی (۱۰٪) قیمت مواد اولیه، با درخواست کتبی پیمانکار، موضوع افزایش قیمت ها مطرح و پس از تأیید کمیته غذا و کمیسیون معاملات کارفرما، ضرر و زیان ناشی از این افزایش قیمتها (مازاد بر ده درصد)، محاسبه و به پیمانکار پرداخت می گردد. بدیهی است در صورت کاهش بیش از ده درصدی (۱۰٪) قیمت ها نیز پیمانکار متعهد می گردد با تأیید کمیته غذا کارفرما، قیمت های نهائی را به همان میزان کاهش دهد. درخواست تعدیل نرخ هر ماه حداکثر باید تا پایان ماه بعدی به خریدار ارائه گردد، در غیر اینصورت هیچ گونه تعدیلی در نرخ خرید اعمال نخواهد شد و فروشنده نیز با علم به این موضوع حق هر گونه اعتراض را از خود سلب و ساقط نمود.

تبصره ۲: طبق ماده ۳۸ قانون تامین اجتماعی، پرداخت ۵٪ سپرده حق بیمه کسر شده و آخرین صورت وضعیت پیمانکار منوط به ارائه مفاسد حساب از طرف سازمان تامین اجتماعی خواهد بود که پس از ارائه آن به پیمانکار مسترد خواهد شد.

تبصره ۳: پرداخت مبلغ مکسوره بابت تضمین حسن انجام کار اولین صورت وضعیت پیمانکار پس از تأیید صورت وضعیت هفتم ایشان صورت میپذیرد و به همین ترتیب ادامه می یابد، پرداخت سپرده حسن انجام کار شش صورت وضعیت آخر پیمانکار منوط به ارائه مفاسد حساب از سازمان تامین اجتماعی خواهد بود.

تبصره ۴: مالیات بر ارزش افزوده در صورت ارائه گواهینامه ثبت مودیان مالیاتی در تعهد کارفرما می باشد که پیمانکار بایستی ذیل فاکتورهای خود مراتب را ذکر نماید.

تبصره ۵: ارائه صورت وضعیت الکترونیکی توسط پیمانکار (اشخاص حقوقی) الزامی می باشد و تمامی پرداخت ها به پیمانکار منوط به ارائه صورت وضعیت الکترونیکی است؛ در صورت عدم ارائه صورتحساب به صورت الکترونیکی، خریدار تعهدی جهت پرداخت وجه معامله ندارد.

ماده پنج - تعهدات پیمانکار:

۱-۵- پیمانکار موظف است نسبت به عرضه روزانه دو نوع غذا برای نهار و شام (رژیمی و معمولی) در روزهای عادی سال و برای ماه مبارک رمضان طبق پیوست شماره ۳ با موافقت کارفرما اقدام نماید. کارفرما حداقل یک روز قبل تعداد و نوع غذاها را مطابق آمار به پیمانکار اعلام خواهد نمود.

۲-۵- پیمانکار متعهد می باشد غذای کارکنان را با بهترین و مرغوب ترین مواد اولیه (مطابق پیوست شماره چهار) تهیه و تامین نماید. استفاده از گوشت یخ زده و نیمه منجمد و سبزی سرخ شده آماده ممنوع می باشد (سبزی باید در رستوران و در حضور ناظر بهداشتی شست و شو، خرد و سرخ شود). در صورت عدم تطابق مواد اولیه تامین شده با مواد اولیه مندرج در پیوست شماره ۴، از ورود اقلام تامین شده به محل کارفرما جلوگیری بعمل خواهد آمد و در صورت وجود این اقلام در انبار پیمانکار، وی با درخواست کارفرما ملزم به خروج فوری آنها از آن محل می باشد؛ در غیر این صورت کارفرما می تواند آن اقلام را توقیف نماید و در صورت انقضای تاریخ یا تقلبی بودن اقلام، آن را امحا نماید و اعتراضی از این بابت از پیمانکار مسموع نخواهد بود.

۳-۵- پیمانکار متعهد می گردد نسبت به تامین نیروی انسانی مطابق پیوست شماره ۲ و مندرجات آن اقدام نماید. در صورت عدم تامین نیرو به شرح قید شده در پیوست، کارفرما راسا نسبت به جذب نیرو به حساب پیمانکار اقدام نموده و با احتساب ۵۰٪ اضافه بر حقوق قانونی آن افراد از حساب پیمانکار کسر خواهد نمود. تعداد نفرات مورد نیاز جهت کار در رستوران ۹ نفر می باشد. از ۹ نفر کارگر رستوران، ۸ نفر توسط کارفرما معرفی شده است و پیمانکار مکلف به بکارگیری ایشان می باشد. پیمانکار مکلف است یک نفر به عنوان سرآشپز (مورد تأیید کارفرما) معرفی و بکارگیری نماید؛ همچنین می تواند یک نفر را پس از تأیید کارفرما جذب نماید.





شماره:

تاریخ:

پیوست:

۵-۴- پیمانکار موظف است معاینات پزشکی دوره ای لازم را در مورد پرسنل تحت اختیار خود به صورت منظم (هرشش ماه یکبار) انجام داده و گواهی های لازم را به کارفرما ارائه نماید و می بایست کلیه کارکنان وی دارای کارت سلامت (معاینات پزشکی معتبر) باشند (هزینه معاینات و اخذ کارت سلامت بر عهده پیمانکار است). در این رابطه و در صورت نیاز پزشک کارخانه نیز کنترل های لازم را اعمال خواهد نمود.

۵-۵- تهیه و تامین وسایل ایمنی و لوازم حفاظت فنی و بهداشتی، لباس کار، شوینده ها و لوازم شوینده شامل مایع هیپوکلریت یا کنز (مخصوص) جهت شست و شوی سبزیجات و میوه ها، تی نخ و پلاستیکی، جارو، جرم گیر، وایتکس، الکل، پودر دستی، پودر ماشینی و ... با هزینه ی پیمانکار مطابق با زمانبندی تهیه و توزیع لباس کار به صورت هر سه ماه یکبار (شامل شلوار و پیراهن و یک جفت دمپایی) و چکمه (هر شش ماه یک جفت) مطابق کیفیت مورد تایید دستگاه نظارت و هر ماه به میزان مصرف اعلامی توسط دستگاه نظارت قرارداد جهت تهیه و توزیع دستکش یکبار مصرف و کلاه آشپزی مورد تایید دستگاه نظارت می باشد. کلیه مواد شوینده ها و لوازم شوینده شامل تی نخ و پلاستیکی، جارو، جرم گیر، وایتکس، الکل، پودر دستی و ماشینی و... در حد مورد نظر کارفرما و اعلام دستگاه نظارت، پیمانکار موظف به تهیه و توزیع آن با هزینه ی خود می باشد و همچنین اجرای مقررات و ضوابط فنی و بهداشتی و نیز مسئولیت های مربوط به حوادث ناشی از کار در صورت عدم رعایت موارد اعلامی کلا به عهده و هزینه ی پیمانکار است. حضور نماینده ی پیمانکار در محل الزامی است.

۵-۶- پیمانکار موظف است کلیه احتیاطات ایمنی را بعمل آورده و سلامتی کلیه کارکنان خود، اعم از آشپزها و کارگرها و کارکنان و غیره را در مقابل حوادث پیش بینی نشده برای کارکنان در محل کار تامین نماید. بدیهی است مسئولیت جبران هر نوع خسارت و صدمه وارده به نفرات پیمانکار، کارفرما و اشخاص ثالث یا به اموال و دارایی های پیمانکار، کارفرما و اشخاص ثالث بر عهده پیمانکار است.

۵-۷- پیمانکار موظف است پرسنل تحت پوشش خود را در خصوص حوادث ناشی از کار که منجر به نقص عضو یا فوت می گردد، در طول مدت قرارداد بیمه مسئولیت مدنی نموده و تصویر مصدق این بیمه نامه را حداکثر ظرف یکماه از تاریخ شروع قرارداد به ناظر کارفرما ارائه نماید.

۵-۸- پیمانکار ملزم به ارائه تعهدات خود جهت انجام به موقع موضوع می باشد و هیچ توجیه و عذری بابت نبود نیروی لازم یا نبود مواد اولیه و سایر موارد از پیمانکار مسموع نمی باشد.

۵-۹- کلیه هزینه های مربوط به تهیه و خرید مواد اولیه مصرفی و انتقال آن به انبار آشپزخانه کارخانه سیمان هگمتان، طبخ و توزیع غذاهای موضوع قرارداد در تعهد پیمانکار می باشد.

۵-۱۰- کیفیت طبخ و طعم غذای تحویلی بایستی مورد تایید ناظر کارفرما قرار گیرد و پیمانکار بایستی غذا را در زمانهای مقرر به نحوی تهیه کند که از نظر کمی مطابق فهرست مقادیر مواد غذایی (پیوست شماره ۳) و از نظر کیفی نیز مورد تایید ناظر کارفرما باشد؛ بدیهی است پیمانکار در صورت عدم تحویل غذا به میزان اعلامی کارفرما و یا تاخیر بدون عذر موجه در سرو و یا عدم رعایت شرایط اعلام شده با گزارش واحد نظارت کارفرما، علاوه بر ملزم بودن به جبران کلیه خسارات و ضرر و زیانهای وارده ناشی از عدم رعایت شرایط اعلام شده و متعارف طبق نظر واحد نظارت مذکور مشمول جریمه تا ۱۰٪ قیمت های غذاهای مورد ایراد و یا سرو نشده خواهد بود.

۵-۱۱- پیمانکار موظف است نان مصرفی تازه و با کیفیت و مورد تایید کارفرما را به تعداد کافی به همراه غذا به هزینه خود تهیه و تحویل نماید؛ پیمانکار موظف است در زمانی که وعده غذایی آبگوشت است، به تعداد لازم سنگک تهیه و همراه آبگوشت سرو نماید.

۵-۱۲- برنامه غذایی بصورت هفتگی یا ماهانه توسط کارفرما تهیه و به پیمانکار ابلاغ می شود. در صورت نیاز به تغییر در برنامه، مراتب باید حداقل ۴۸ ساعت قبل توسط کارفرما اطلاع داده شود، در اینصورت پیمانکار ملزم به رعایت برنامه اعلام شده و اطلاعیه های اصلاحی می باشد.

۵-۱۳- پیمانکار موظف به رعایت موارد ایمنی و بهداشتی و نظافت محیط آشپزخانه و رستوران و محوطه ورودی درب رستوران و طبقه دوم رستوران (سالن پذیرایی از مهمان) و انجام آموزش های مرتبط به کارکنان خود بوده و مسئولیت عدم رعایت موارد بهداشتی به عهده ایشان خواهد بود؛ بدیهی است در صورت بروز هرگونه مسمومیت، مسئولیت جبران کلیه هزینه های ناشی از آن و تبعات شکایات پرسنل کارفرما و غیره، به طور کلی متوجه پیمانکار خواهد بود.

مهر و امضای مناقصه گر

صفحه ۳ از ۱۸

کارخانه: همدان، شهرستان رزن، قروه درجزین، تلفن: ۰۲۰-۳۶۳۳۷۳۱۶-۰۸۱، فاکس: ۰۸۱-۳۶۳۳۷۵۰۹

دفتر تهران: خیابان فردوسی، خیابان کوشک، بن بست انوشیروانی، پلاک ۶، تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۸۹۳-۰۲۱، فاکس: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۵۱۵-۰۲۱
نماینده گی فروش همدان: خیابان شکره، نرسیده به سازمان مدیریت و برنامه ریزی، پلاک ۲۲۷، تلفن: ۰۲-۳۸۳۸۷۵۰۱-۰۸۱، فاکس: ۰۸۱-۳۸۳۸۷۵۰۳

سایت: www.hegmatancement.com

آدرس الکترونیکی: Info@hegmatancement.com





شماره:

تاریخ:

پیوست:

۵-۱۴- پیمانکار موظف است رضایت کارکنان کارفرما را از بابت کیفیت طبخ و طعم و سلامت غذای عرضه شده، بهداشت و نظافت رستوران و ظروف سرو غذا و بهداشت فردی کارکنان رستوران تامین نماید، این امر از طریق کارشناس کیفی و بهداشتی و همچنین نظر سنجی از کارکنان توسط کارفرما انجام شده و عملکرد پیمانکار در بازه زمانی تعریف شده توسط کارفرما مورد بررسی و ارزیابی قرار خواهد گرفت و پیمانکار موظف است برابر نظر کارفرما نسبت به رفع عیوب و نواقص مربوط به غذای مورد سرو و نظافت و بهداشت به قید فوریت اقدام نماید.

۵-۱۵- پیمانکار حق انتقال و واگذاری موضوع این قرارداد را به صورت کلی و یا جزئی بدون موافقت کتبی کارفرما به غیر نخواهد داشت و در صورت تخلف مسئولیت حقوقی این تخلف به عهده ایشان خواهد بود.

۵-۱۶- مسئولیت کلیه حقوق و مزایا و حق بیمه و هزینه های درمان و معالجات و سنوات و عیدی و غیره و تسویه نهایی کارکنان پیمانکار با توجه به مندرجات پیوست شماره ۲ به عهده پیمانکار می باشد و پرداخت صورتحساب ها منوط به احراز و حصول اطمینان از اجرای تمامی موارد قانونی از سوی پیمانکار بوده و مسئولیت جبران هرگونه خسارات ناشی از کارکرد آنها در قبال اموال کارفرما و کلیه اشخاص در مدت اجرای قرارداد هم به عهده ایشان می باشد و کارفرما در این قبال مسئولیتی بعهده نخواهد داشت. پیمانکار موظف است حقوق هر ماه پرسنل خود را حداکثر تا دهم ماه بعد تسویه نماید و پرداخت حقوق را منوط به دریافت صورت وضعیت نماید؛ همچنین پیمانکار باید در پایان هر ماه فیش حقوقی به پرسنل خود ارائه نموده و با کارکنان خود قرارداد امضا نموده و تصویر قرارداد را به واحد اداری ارائه نماید.

۵-۱۷- کلیه منابع و تجهیزات به صورت سالم و آماده به کار تحویل پیمانکار شده است و پیمانکار موظف به حفظ، تعمیر و نگهداری تمامی تجهیزات، منابع و امکانات از جمله سه دستگاه سرد خانه و سایر تجهیزات تحویلی طبق لیست تغییر و تحول که جهت انجام پخت و توزیع غذا و انجام تعمیرات متعارف در اختیار ایشان قرار می گیرد، می باشد و در پایان قرارداد کلیه تجهیزات را می بایست به صورت صحیح و سالم تحویل کارفرما نماید. در طول مدت قرارداد و در صورت بروز خرابی دستگاه ها و تجهیزات و منابع قید شده در لیست تغییر و تحول مذکور، تعمیر و هزینه ی آن بر عهده پیمانکار بوده (تعمیر صورت گرفته باید مورد تایید کارفرما باشد) و در صورت استنکاف پیمانکار از این امر، کارفرما مختار است خسارات وارده به تجهیزات را از محل تضامین و مطالبات پیمانکار برداشت نماید.

۵-۱۸- پیمانکار موظف است برای انجام موضوع قرارداد با هزینه خود حداقل یک دستگاه وانت مسقف تحت اختیار خود داشته و برای ارائه بدون تاخیر خدمات انتقال مواد غذایی و انجام خدمات مربوط به جابه جایی غذا در واحد های تحت پوشش شرکت استفاده نماید.

۸-۱۹- پیمانکار متعهد می گردد در صورت نیاز به نیرو کلیه کارکنان آشپزخانه و مورد نیاز خود را از نیرو های بومی جذب و استخدام نماید.

۵-۲۰- در مواردی که بنا به درخواست کارفرما غذا در ظروف یکبار مصرف تحویل داده شود، هزینه تهیه و تامین ظروف مربوطه به تعداد اعلام شده توسط کارفرما به عهده پیمانکار می باشد و ظروف مربوطه باید از نوع آلومینیومی مورد تأیید واحد HSE کارفرما باشد. ضمناً تهیه و تأمین دستمال کاغذی، کیسه زباله، کیسه پلاستیکی فریزر و دسته دار، لیوان یکبار مصرف و سس فلفل جهت میزهای سالن رستوران کارخانه، مهمانسرا و خوابگاه (پس از تأیید سرپرست خدمات کارفرما) به عهده پیمانکار می باشد. تغییر نوع غذا در مواقع کمبود مواد اولیه در بازار با موافقت کارفرما صورت پذیرد.

۵-۲۱- در مواردی نظیر شیوع بیماری، آتش سوزی، تعمیرات سالن غذاخوری و غیره که سرو صبحانه، ناهار و شام در سالن غذاخوری مقدور نبوده و غذا در ظروف یک بار مصرف می بایست بسته بندی و سرو گردد، در این صورت تأمین کلیه ظروف و کاسه یکبار مصرف جهت سرو غذا نظیر خورشت، آش، سوپ و سالاد و غیره به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.

۵-۲۲- هرگونه تغییر درچیدمان آشپزخانه و رستوران و سایر اماکنی که دراختیار پیمانکار قرار خواهد گرفت باید با هماهنگی قبلی و اطلاع ناظر کارفرما صورت گیرد.

۵-۲۳- پیمانکار موظف است ضمن رعایت مفاد بخش نامه خط مشی بهداشت و ایمنی (HSE) و معرفی یک کارشناس مورد تایید کارفرما بعنوان کارشناس HSE مستقر در محل اجرای موضوع قرارداد در مدت اجرای این قرارداد، کلیه قوانین و مقررات مربوط به حفاظت و ایمنی و





شماره:

تاریخ:

پیوست:

سیستم های مدیریتی ISO را رعایت و در مواقعی که به تشخیص کارفرما یا دستگاه نظارت اجرائی، عملیات باعث ایجاد خطر یا زیان برای کارکنان و سایر اشخاص و دستگاه های در حال کار که در اطراف و یا محدوده اجرای موضوع قرارداد هستند، گردد، دستورات مقتضی دستگاه نظارت کارفرما برای اجرای اقدامات ایمنی و حفاظت را اجرا نماید.

۵-۲۴- خرید میوه بر اساس اعلام کارفرما و سفارش آن، به عهده پیمانکار است. البته فاکتور آن در صورت وضعیت ماهانه به کارفرما اعلام و پس از تایید ناظر قرارداد پرداخت می شود.

۵-۲۵- پیمانکار موظف است در طول سال از آبلیموی تازه و طبیعی که در داخل رستوران با نظارت ناظر کیفی و بهداشتی آگیری شده است، استفاده نماید (جهت پخت غذا و سرو در سالن غذاخوری). پیمانکار باید به گونه ای برنامه ریزی نماید که مصرف سالیانه آبلیمو را در محل کارخانه آگیری نموده و در سردخانه نگهداری نماید (در فصول گرم سال در کنار هر وعده غذایی باید لیموی تازه سرو شود).

۵-۲۶- استفاده از روغن جامد و نیمه جامد در تهیه و طبخ تمامی غذاها ممنوع بوده و صرفا باید روغن مایع بدون پالم مورد استفاده قرار گیرد. در صورتی که ثابت شود پیمانکار از روغن جامد یا نیمه جامد استفاده نموده است، به ازای هر وعده غذایی سرو شده (که با روغن جامد یا نیمه جامد تهیه شده باشد) ۳ درصد صورت وضعیت آن ماه به عنوان جریمه از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.

۵-۲۷- حضور پیمانکار یا نماینده رسمی ایشان هر روز در رستوران الزامی بوده و نماینده پیمانکار نمی تواند جزء ۹ نفر کارگر رستوران باشد.

۵-۲۸- در اجرای این قرارداد پیمانکار متعهد می گردد تمامی امور مربوط به قرارداد را توسط پرسنل دارای مهارت کامل و آموزش دیده انجام دهد.

۵-۲۹- پیمانکار مکلف به ارائه گواهی ثبت نام در سامانه خدمات قضایی می باشد.

۵-۳۰- پیمانکار اذعان نمود از مجوز و صلاحیت لازم برای عقد قرارداد برخوردار بوده و توانایی اجرای قرارداد را داشته و مشمول هیچگونه ممنوعیت قانونی نبوده و از اشخاص ممنوع معامله نمی باشد.

۵-۳۱- در صورتیکه در اثر اقدام یا عملکرد پیمانکار یا پرسنل پیمانکار یا در اثر عدم رعایت استانداردهای و مقررات مربوطه خساراتی به کارفرما وارد گردد، جبران تمامی خسارات وارده به عهده پیمانکار بوده و در صورت عدم کفایت تضامین و مطالبات، در هر حال حق رجوع کارفرما به پیمانکار محفوظ می باشد.

۵-۳۲- پیمانکار مسئولیت کامل ایمنی پرسنل خود را به عهده داشته و متعهد خواهد بود که پرسنل خود را ملزم به استفاده از لوازم و وسائل استحضاطی نماید تا پرسنل دچار حادثه ناشی از کار نگردند.

۵-۳۳- در صورت وقوع حادثه برای پرسنل پیمانکار، پیمانکار مسئولیت تهیه، تکمیل و امضاء فرم گزارشات حادثه به وزارت کار و همچنین کلیه جنبه های مالی و حقوقی آن را به عهده خواهد داشت.

۵-۳۴- توزیع غذا صرفا در محدوده کارخانه و انبار ناریه صورت می گیرد و پیمانکار برای انجام این امر یک دستگاه خودرو معرفی نماید.

۵-۳۵- پیمانکار مکلف و موظف است تمامی الزامات قانونی از جمله قوانین مالیاتی، قانون کار و آیین نامه های حفاظت فنی و بهداشت کار و دستورالعملها و استانداردهای مربوطه و مقررات قانون تامین اجتماعی و غیره را دقیقاً رعایت نماید.

۵-۳۶- در صورت بروز مسمومیت پرسنل کارخانه با غذای پیمانکار، پیمانکار متعهد است علاوه بر پرداخت تمامی هزینه های وارده و جبران خسارات وارده به پرسنل و کارخانه، پنج درصد کل قرارداد نیز به عنوان جریمه پرداخت نماید؛ بدیهی است در صورت استنکاف پیمانکار از پرداخت خسارات و جرائم، کارفرما مختار است هزینه ها و خسارات و جرایم را به نحو مقتضی از محل مطالبات و تضامین پیمانکار برداشت نماید.

۵-۳۷- برنج مصرفی در طبخ غذا باید ایرانی و از نوع هاشمی درجه یک (مورد تایید کارفرما) باشد.





شماره:
تاریخ:
پیوست:

در صورتی که به هر دلیلی کارفرما نیاز به کسر از حقوق ماهیانه پرسنل رستوران را داشته باشد (مانند سهم بیمه تکمیلی، وام، خرید و ...)، پیمانکار مکلف به همکاری با کارفرما می باشد.

- ۳۸-۵- پیمانکار مجاز به استفاده از غذای مانده در وعده ها و روزهای بعدی نخواهد بود.
- ۳۹-۵- در هنگام سرو غذا باید ۲ نفر از بین کارکنان رستوران) به عنوان سالن کار در سالن غذاخوری حضور داشته باشند.
- ۴۰-۵- شست و شوی ظروف سرو غذا و پخت غذا و کلیه ظروف، سالن و مواد اولیه بر عهده پیمانکار است.
- ۴۱-۵- خسارت ناشی از عدم انجام تعهد، جرایم تأخیر، خسارت وجه التزام و سایر خسارات مربوط به این قرارداد با یکدیگر قابل جمع بوده و مطالبه هر مورد مانع مطالبه سایر موارد نخواهد بود.

ماده شش - تعهدات کارفرما:

- ۱-۶- مسئولیت تهیه و تامین لوازم و وسایل مورد نیاز جهت استفاده در طبخ و سرو غذا به غیر از موارد اشاره شده، در تعهد کارفرما می باشد.
- ۲-۶- تأمین آشپزخانه بعنوان محل طبخ و توزیع غذا و تجهیزات مورد نیاز و همچنین تامین آب، برق و گاز محل مذکور به عهده کارفرما می باشد.
- ۳-۶- بجز در موارد مذکور در این قرارداد، هیچ گونه خدماتی اعم از نیروی انسانی، امکانات تدارکاتی و سایر موارد از این قبیل توسط کارفرما به پیمانکار ارائه نخواهد شد.
- ۴-۶- در صورت درخواست پیمانکار و موافقت کارفرما، در حد امکان محل اسکان پرسنل آشپزخانه را در کارخانه تامین خواهد نمود.
- ۵-۶- کارفرما می بایست به تعداد پرسنل قاشق و چنگال استیل خریداری نموده و در اختیار پیمانکار قرارداد دهد و پیمانکار نیز در پایان قرارداد می بایست همان تعداد قاشق و چنگال را به کارفرما تحویل نماید.
- ۶-۶- در صورت دستور پزشک کارخانه و با هماهنگی ناظر قرارداد، پرسنل آشپزخانه باید در آزمایشگاه مشخص شده توسط کارفرما تست کرونا دهند که هزینه آن بر عهده کارفرما می باشد.

ماده هفت - فرآیند نظارت بر کار و عملکرد پیمانکار :

جهت نظارت بر امور مربوط به کنترل ورود، مصرف و نگهداری مواد اولیه مصرفی از نظر کمی و کیفی، نظارت بر امور پخت و پز و سرو غذاها، نظارت بر نحوه رعایت امور بهداشتی، فنی و ایمنی محل های پخت و پز و نگهداری تجهیزات و وسایل حمل آنها و همچنین بررسی، کنترل و تأیید صورت حساب های پیمانکار، کارفرما کتبا دستگاه نظارت را معرفی خواهد نمود. پیمانکار موظف است با نظارت واحد موصوف یا فرد منتخب آن، خدمات خود را به نحو مطلوب ارائه نماید و در صورت اعلام هرگونه تذکری سریعاً در خصوص رفع آن اقدام نماید. در هر صورت نظارت کارفرما رافع مسئولیت پیمانکار نمی باشد.

ماده هشت - تضمین انجام تعهدات:

پیمانکار به منظور انجام تعهدات ناشی از این قرارداد و جبران و پرداخت جرائم متعلقه یک فقره چک صیادی ثبت شده (با ارائه گواهی ثبت در سامانه صیاد) به میزان ۱۵ درصد مبلغ کل برآوردی قرارداد (معادل ریال) را در اختیار کارفرما قرار داده و با امضای این قرارداد به کارفرما اختیار می دهد تا در موارد مقتضی، هر گونه خسارات، جرائم و مطالبات خود را از محل تضمین مذکور و یا وجوه بستانکاری پیمانکار و یا سایر وجوه یا اموال وی تامین و برداشت نماید.

ماده نه - فسخ قرارداد:

پیمانکار حق فسخ قرارداد را در طول مدت یاد شده تحت هیچ شرایطی ندارد. لیکن کارفرما می تواند در صورت عدم انجام هر یک از تعهدات قراردادی یا تحقق موارد ذیل بنا به تشخیص و گزارش کتبی ناظر قرارداد، مراتب را طی نامه کتبی به پیمانکار اعلام و نامبرده مکلف می باشد حداکثر ظرف مهلت یک هفته از تاریخ ابلاغ نامه پاسخ مقتضی را ارسال نماید، بدیهی است در صورتیکه در مهلت تعیین شده پاسخ ارسال نگردد





شماره:

تاریخ:

پیوست:

و یا کارفرما دلایل اقامه شده از سوی پیمانکار را مردود بداند، قرارداد بدون انجام تشریفات فسخ و مراتب فسخ به پیمانکار اعلام و نسبت به انجام باقی مانده کار رأساً یا از طریق پیمانکار دیگر اقدام و جرایم قراردادی، خسارت ناشی از عملکرد و هزینه های اضافه ناشی از واگذاری کار به دیگری را به حساب بدهکار پیمانکار منظور و از محل مطالبات یا تضامین برداشت نموده و در صورت عدم کفایت حق کارفرما جهت مطالبه مازاد و مابه التفاوت به نحو مقتضی (از طریق مرجع حل اختلاف) محفوظ خواهد بود. این موضوع مورد قبول و تأیید پیمانکار می باشد و هرگونه ادعا و اعتراض بعدی از پیمانکار در این زمینه مسموع نخواهد بود.

۹-۱ - ممنوع معامله بودن پیمانکار

۹-۲ - هر گونه واگذاری موضوع قرارداد به شخص ثالث اعم از حقیقی یا حقوقی بدون همانگی و موافقت کتبی کارفرما

۹-۳ - انحلال / ورشکستگی پیمانکار

۹-۴ - تأخیر بیش از ۲۴ ساعت در شروع قرارداد / وقفه در انجام موضوع قرارداد بیش از ۲۴ ساعت

۹-۵ - عدم شروع به کار پس از رفع وضعیت قهری و ابلاغ شروع به کار از سوی کارفرما

۹-۶ - عدم انجام دستور ناظر قرارداد یا کارفرما جهت اصلاح موارد مربوطه

۹-۷ - رها کردن محل کار بدون سرپرست یا تعطیل کردن کار بدون اجازه کارفرما

۹-۸ - عدم توانایی مالی یا فنی پیمانکار برای انجام کار به تشخیص کارفرما

۹-۹ - تأخیر در پرداخت بیش از یکماه دستمزد کارگران برای ماهی که صورت وضعیت آن به پیمانکار پرداخت شده .

۹-۱۰ - عدم رعایت الزامات قانونی از جمله قوانین مالیاتی، قانون کار و آیین نامه های حفاظت فنی و بهداشت کار و دستورالعملها و استانداردهای مربوطه و مقررات قانون تامین اجتماعی و غیره

۹-۱۱ - هرگاه ثابت شود که پیمانکار برای تحصیل پیمان یا اجرای آن به عوامل کارفرما حق العمل ، پاداش یا هدایایی داده است ، یا آنها را واسطه های آنها را در منافع خود سهم کرده است.

۹-۱۲ - توقیف اموال فروشنده (به گونه ای که موجب توقف یا کندی پیشرفت کار شود) .

تبصره ۱: در صورت تحقق هر یک از موارد فسخ، علاوه بر سایر خسارات و جرایم قراردادی، پیمانکار مکلف به پرداخت مبلغی معادل ۳۰٪ مبلغ کل قرارداد به عنوان وجه التزام به کارفرما خواهد بود، این مبلغ نیز از محل مطالبات یا تضامین قابل برداشت بوده و در صورت عدم کفایت تضامین و مطالبات، در هر حال حق رجوع کارفرما به پیمانکار جهت وصول آن به نحو مقتضی (از طریق مرجع حل اختلاف) محفوظ می باشد.

تبصره ۲: هرگاه پیش از اتمام موضوع قرارداد، کارفرما بدون آنکه تقصیری متوجه پیمانکار باشد، بنا به مصلحت خود یا هر دلیل دیگر، تصمیم به خاتمه دادن قرارداد بگیرد، می تواند با اعلام کتبی ۲۰ روزه قبلی، خاتمه قرارداد را اعلام و ۲۰ روز بعد از تاریخ ابلاغ، قرارداد منفسخ محسوب و مطابق مفاد این قرارداد با پیمانکار تسویه حساب خواهد شد. در اینصورت پیمانکار محق به دریافت حق الزحمه امور انجام شده تا تاریخ انفساخ قرارداد مطابق با ضوابط مندرج در قرارداد پس از کسر مبالغی که قبلاً از این بابت پرداخت شده است خواهد بود. در صورت عدم تخلیه محل از تاریخ انفساخ به ازای هر روز تأخیر معادل ۵٪ مبلغ کل قرارداد به عنوان وجه التزام در حسابهای پیمانکار منظور خواهد شد.

ماده ده - جرائم قراردادی:

در صورت تأخیر در شروع قرارداد و یا توقف انجام موضوع قرارداد در بازه زمانی قرارداد به ازای هر روز پنج درصد از مبلغ کل قرارداد به عنوان جریمه ی تأخیر در ایفای تعهد تعیین و در حساب بدهکاری پیمانکار منظور خواهد شد.



شماره:
تاریخ:
پیوست:

ماده یازده - حل اختلاف:

در صورت بروز هر گونه اختلاف ناشی از انعقاد، اعتبار، تفسیر، اجرا، فسخ، بطلان، دعاوی راجع به اسناد پرداخت و اسناد تجاری مرتبط با این قرارداد و یا دعاوی راجع به توابع و لواحق آن، و به طور کلی هر گونه ابهام یا ایراد نسبت به قرارداد، بدو از طریق مذاکره و به صورت مسالمت آمیز حل و فصل خواهد شد. در صورت عدم حصول نتیجه، موضوع مربوطه از طریق هیئت داوری مستقر در بنیاد مستضعفان انقلاب اسلامی و طبق دستورالعمل هیئت داوری مزبور قابل رسیدگی و حل و فصل بوده و رای داور برای طرفین و قائم مقام قانونی آنها قطعی و لازم الاجرا می باشد. شرط داوری حاضر، موافقتنامه ای مستقل از قرارداد اصلی تلقی میشود و در هر حال لازم الاتباع است. به منظور جلوگیری از بروز وقفه در اجرای قرارداد، پیمانکار موظف و مکلف است در دوره حل اختلاف تعهدات خود را به طور کامل به انجام برساند.

ماده دوازده - فورس ماژور:

در صورت بروز حوادث قهری (Force Major مطابق تعریف جاری آن) که وقوع آن از عهده طرفین این قرارداد خارج باشد و بعلت حوادث مذکور، طرفین قادر به انجام تعهدات خود نباشند، وظایف محوله به صورت موقت و حداکثر به مدت دوماه بصورت تعلیق و توقف درمی آید. در صورت رفع شرایط فورس ماژور طرفین مجدداً طبق قرارداد به همکاری ادامه داده و مدت فورس ماژور به مدت قرارداد اضافه می گردد. در صورت ادامه شرایط فورس ماژور بیش از دو ماه قرارداد فسخ شده تلقی می گردد و طرفین طبق شرایط این قرارداد تسویه حساب خواهند نمود. شیوع بیماری کرونا خارج از مصادیق فورس ماژور می باشد.

ماده سیزده - تسویه حساب و استرداد تضامین و سپرده انجام تعهدات

در خاتمه زمان قرارداد و پس از دریافت مفاصا حساب ها از سازمان تامین اجتماعی و دارایی و ارائه اسناد مثبت به پرداخت حقوق قانونی کارگران پیمانکار و با تایید ناظر، تضامین مندرج در قرارداد مسترد می گردد و سپرده انجام تعهدات آزاد سازی خواهد شد.

ماده چهارده - تغییر آدرس:

هرگاه یکی از طرفین قرارداد نشانی خود را در مدت قرارداد تغییر دهد، باید موضوع را کتباً به طرف دیگر اطلاع دهد و تا وقتی که نشانی جدید به طرف دیگر ابلاغ نشده، کلیه نامه‌هایی که به نشانی مذکور در ابتدای قرارداد با پست سفارشی ارسال و یا با اخذ رسید تحویل خواهد شد، ابلاغ شده تلقی می‌گردد و عذر عدم اطلاع مسموع نمی‌باشد، اعتبار نشانی قید شده در سامانه ثنا نیز در هر حال به قوت خود باقی می باشد.

این قرارداد به استناد ماده ۱۰ قانون مدنی، کمیسیون معاملات شرکت سیمان هگمتان، در ۱۸ صفحه مشتمل بر ۱۴ ماده و ۱۰ برگ پیوست در سه نسخه تنظیم شده و کلیه نسخ آن توسط نمایندگان طرفین در محل کارخانه سیمان هگمتان امضاء و مبادله گردید که هر یک از نسخ دارای حکم واحد است. دو نسخه از قرارداد نزد کارفرما و یک نسخه نزد پیمانکار می‌باشد.





شماره:
تاریخ:
پیوست:

پیوست شماره ۱- لیست نرخ غذای ارائه شده توسط پیمانکار

عنوان	ردیف	نوع غذا	نوع نوشیدنی	تعداد سرو ماهیانه	فی- ریال	جمع ردیف- ریال (تعداد سرو ماهیانه×فی=)
غذای اصلی (با نوشیدنی تعیین شده و یک عدد شیر پاکتی ۲۰۰CC)	۱	چلو جوجه	نوشابه	۳		
	۲	چلو قورمه سبزی	*	۱		
	۳	چلو زرشک پلو با مرغ	دوغ	۳		
	۴	خوراک مرغ	*	۱		
	۵	چلو ماهی	نوشابه	۲		
	۶	عدس پلو+۲ عدد خرما	*	۲		
	۷	چلو کوبیده گوشت	نوشابه	۴		
	۸	چلو گوشت	*	۱		
	۹	چلو قیمه سیب زمینی	نوشابه	۱		
	۱۰	چلو قیمه بادمجان	*	۱		
	۱۱	چلو خورشت کرفس	*	۱		
	۱۲	رشته پلو+قیمه سیب زمینی	*	۱		
	۱۳	چلو خورشت فسنجان-مرغ	دوغ	۱		
	۱۴	چلو خورشت فسنجان-گوشت	دوغ	۱		
	۱۵	شنسیل مرغ+پوره سیب زمینی	دوغ	۱		
	۱۶	استانبولی	*	۱		
	۱۷	کتلت گوشت	*	۱		
	۱۸	چلو برگ (مهمانسرا)	نوشابه	متغیر		
	۱۹	چلو تن ماهی (کنسرو تک نفره)	نوشابه	۱		
	۲۰	آبگوشت	دوغ	۱		
	۲۱	باقالی پلو با گوشت	نوشابه	۱		
	۲۲	چلو خورش کرفس	*	۱		
	۲۳	کتلت با گوشت	نوشابه	۱		
غذای رژیمی (با نوشیدنی و یک عدد شیر پاکتی ۲۰۰CC)	۱	خوراک جوجه	طبق غذای اصلی	۳		
	۲	خوراک کوبیده		۳		
	۳	خوراک عدسی		۳		
	۴	کتلت مرغ		۲		
	۵	کوکو سبزی		۲		
	۶	خوراک راگو با گوشت		۲		
	۷	کوکو سیب زمینی		۱		
	۸	خوراک تاس کباب		۱		
	۹	خوراک لوبیا چیتی		۲		
	۱۰	تخم مرغ آب پز+سیب زمینی		۲		
	۱۱	خوراک مرغ+سیب زمینی		۲		
	۱۲	کشک بادمجان		۱		
	۱۳	خوراک گوشت		۱		
	۱۴	کباب ماهی قزل		۱		
	۱۵	خوراک مرغ		۳		

مهر و امضای مناقصه گر

صفحه ۱۹ از ۱۸

کارخانه: همدان، شهرستان رزن، قروه درجزین، تلفن: ۲۰-۳۶۳۳۷۳۱۶-۰۸۱، فاکس: ۰۸۱-۳۶۳۳۷۵۰۹
دفتر تهران: خیابان فردوسی، خیابان کوشک، بن بست انوشیروانی، پلاک ۶، تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۸۹۳ و ۰۲۱-۶۶۷۳۴۶۲۳، فاکس: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۵۱۵
نمایندگی فروش همدان: خیابان شکریه، نرسیده به سازمان مدیریت و برنامه ریزی، پلاک ۲۲۷، تلفن: ۰۸۱-۳۸۳۸۷۵۰۱-۲، فاکس: ۰۸۱-۳۸۳۸۷۵۰۳

سایت: www.hegmatancement.com

آدرس الکترونیکی: Info@hegmatancement.com





شماره:

تاریخ:

پیوست:

عنوان	ردیف	نوع غذا	نوع نوشیدنی	تعداد سرو ماهیانه	فی-ریال	جمع ردیف-ریال (تعداد سرو ماهیانه×فی=)
دسر	۱	زیتون شور	-	۳		
	۲	ترشی	-	۲		
	۳	ماست	-	۱۲		
	۴	ماست موسیر	-	۴		
	۵	سالاد فصل	-	۴		
	۶	خیارشور	-	۲		
	۷	شریت	-	۴		
صبحانه	۱	کره تک نفره	-			
	۲	تخم مرغ	-			
	۳	سیب زمینی آب پز	-			
	۴	پنیر تک نفره	-			
	۵	مریا تک نفره	-			
	۶	عسل تک نفره	-			
	۷	گوچه فرنگی+خیار	-			
	۸	نیمرو	-			
	۹	حلوا شکری تک نفره	-			
ماه رمضان	۱	سوپ جو	-	۷		
	۲	سوپ رشته	-	۷		
	۳	آش کشک	-	۷		
	۴	شیر برنج	-	۷		
	۵	خرما (نفری ۶۰ گرم)	-	۱۵		
	۶	زولبیا بامیه (نفری ۶۰ گرم)	-	۱۵		
	۷	عدسی	-	۱		
	۸	حلیم **	-	۲		

* در این ردیف ها به همراه غذا نوشیدنی آب معدنی ۵۰۰ سی سی سرو میشود.

** خرید حلیم فقط در صورت درخواست کارفرما انجام میشود.

تذکرات مهم:

- تمامی تعداد سرو ماهیانه مندرج در جدول فوق به صورت حدودی بوده و در صورت درخواست کارفرما تغییر می یابد.
- «در قیمتهای فوق به ازای هر پرس نهار و شام، یک عدد شیر پاکتی ۲۰۰ سی سی و نوشیدنی لحاظ شده است و مبلغ جداگانه ای از این بابت پرداخت نمیشود»
- تمامی وعده هایی که در آنها تخم مرغ استفاده می شود (شامل کتلت گوشت، کتلت مرغ، کوکوسیزی، کوکو سیب زمینی و ... فقط در همان وعده استفاده (سرو) شود و پیمانکار به هیچ عنوان نباید در وعده های دیگر از آن استفاده نماید.
- کاهو باید به صورت سالاد بسته بندی شده روزانه تهیه شود.
- در غذاهای رژیمی مواد غذایی فقط باید به صورت کباب شده تهیه شود.

کارخانه: همدان، شهرستان رزن، قروه درجزین، تلفن: ۰۲۰-۳۶۳۳۷۳۱۶-۰۸۱، فاکس: ۰۸۱-۳۶۳۳۷۵۰۹

دفتر تهران: خیابان فردوسی، خیابان کوشک، بن بست انوشیروانی، پلاک ۶، تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۸۹۳ و ۰۲۱-۶۶۷۳۴۶۲۳، فاکس: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۵۱۵
 نمایندگی فروش همدان: خیابان شکریه، نرسیده به سازمان مدیریت و برنامه ریزی، پلاک ۲۲۷، تلفن: ۰۲-۳۸۳۸۷۵۰۱-۰۸۱، فاکس: ۰۸۱-۳۸۳۸۷۵۰۳

سایت: www.hegmatancement.com

آدرس الکترونیکی: Info@hegmatancement.com





شماره:

تاریخ:

پیوست:

پیوست شماره دو - جدول تعیین تعداد کارکنان مورد نیاز در آشپزخانه و رستوران و تعیین حداقل دریافتی آنها

- در صورت انجام اضافه کاری از سوی کارکنان ساعات آن محاسبه و در فیش حقوقی درج گردد.
- به ازای تمامی فرزندان کارکنان، باید حق اولاد پرداخت گردد.
- برای محاسبه حقوق و دستمزد، تنظیم لیست کارکرد الزامی است.
- برای تمامی کارکنان در بانک حساب مخصوص پرداخت حقوق افتتاح و حقوق ماهانه به حساب مذکور واریز شود.
- جذب تمامی کارکنان باید با هماهنگی ناظر قرارداد صورت گیرد.
- برای ماه مبارک رمضان و یا مواقعی که کارکنان باید شب کار باشند، شب کاری مطابق قانون کار محاسبه و پرداخت گردد.
- برای شروع سال جدید و تغییر جدول مزد از سوی شورای عالی کار، به تبع آن داده های جدول برابر مصوبات شورای عالی کار تغییر خواهد نمود.
- نماینده کارفرما جزء نیروهای رستوران نمی باشد.
- مبالغ مندرج در جدول ذیل صرفا به عنوان مقادیر پایه تعیین گردیده است.

ردیف	نام و نام خانوادگی	عنوان شغلی	گروه	وضعیت تاهل	تعداد اولاد	مبلغ مزد شغل گروه	مزد شغل ماهیانه	پایه سنوات	مزد سنوات ماهیانه	جمع مزد مبنا	حق اولاد	حق مسکن	کمک هزینه اقلام مصرفی (حق بین)	تاهل	جمع حقوق و مزایا ۱۴۰۳
۱		کارگر خدمات	۴	متاهل	۲	۲,۸۴۶,۶۵۰	۸۵,۳۹۹,۵۰۰	۷۰,۶۰۰	۷,۸۰۶,۵۹۱	۹۳,۲۰۶,۰۹۱	۱۴,۳۳۲,۳۶۸	۹,۰۰۰,۰۰۰	۱۴,۰۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰,۰۰۰	۱۳۵,۵۳۸,۴۵۹
۲		کارگر خدمات	۴	متاهل	۰	۲,۸۴۶,۶۵۰	۸۵,۳۹۹,۵۰۰	۷۰,۶۰۰	۷,۸۰۶,۵۹۱	۹۳,۲۰۶,۰۹۱	۰	۹,۰۰۰,۰۰۰	۱۴,۰۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰,۰۰۰	۱۲۱,۲۰۶,۰۹۱
۳		کارگر خدمات	۴	مجرد	۰	۲,۸۴۶,۶۵۰	۸۵,۳۹۹,۵۰۰	۷۰,۶۰۰	۷,۸۰۶,۵۹۱	۹۳,۹۴۴,۰۵۸	۰	۹,۰۰۰,۰۰۰	۱۴,۰۰۰,۰۰۰	۰	۱۱۶,۹۴۴,۰۵۸
۴		کارگر خدمات	۴	متاهل	۳	۲,۸۴۶,۶۵۰	۸۵,۳۹۹,۵۰۰	۷۰,۶۰۰	۷,۸۰۶,۵۹۱	۱۰۴,۹۸۷,۵۸۴	۲۱,۴۹۸,۵۵۲	۹,۰۰۰,۰۰۰	۱۴,۰۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰,۰۰۰	۱۵۴,۴۸۶,۱۳۶
۵		کارگر خدمات	۴	مجرد	۰	۲,۸۴۶,۶۵۰	۸۵,۳۹۹,۵۰۰	۷۰,۶۰۰	۷,۸۰۶,۵۹۱	۹۳,۲۰۶,۰۹۱	۰	۹,۰۰۰,۰۰۰	۱۴,۰۰۰,۰۰۰	۰	۱۱۶,۲۰۶,۰۹۱
۶		کارگر خدمات	۴	متاهل	۰	۲,۸۴۶,۶۵۰	۸۵,۳۹۹,۵۰۰	۷۰,۶۰۰	۷,۸۰۶,۵۹۱	۹۳,۲۰۶,۰۹۱	۰	۹,۰۰۰,۰۰۰	۱۴,۰۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰,۰۰۰	۱۲۱,۲۰۶,۰۹۱
۷		کارگر خدمات	۴	متاهل	۲	۲,۸۴۶,۶۵۰	۸۵,۳۹۹,۵۰۰	۷۰,۶۰۰	۷,۸۰۶,۵۹۱	۱۱۱,۵۸۴,۴۷۶	۱۴,۳۳۲,۳۶۸	۹,۰۰۰,۰۰۰	۱۴,۰۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰,۰۰۰	۱۲۸,۸۹۰,۳۴۴
۸		کارگر خدمات	۴	متاهل	۰	۲,۸۴۶,۶۵۰	۸۵,۳۹۹,۵۰۰	۷۰,۶۰۰	۷,۸۰۶,۵۹۱	۱۰۴,۹۸۷,۵۸۴	۰	۹,۰۰۰,۰۰۰	۱۴,۰۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰,۰۰۰	۱۲۲,۹۸۷,۵۸۴
۹															
															۱۰,۳۷,۴۶۴,۸۵۴
															جمع کل

تذکره ۱: حقوق و مزایای جدول فوق مربوط به سال ۱۴۰۳ می باشد و پیمانکار متعهد میگردد میزان افزایش حقوق و مزایای تعیین شده از طرف اداره کار در سال ۱۴۰۴ را محاسبه و منظور نماید. پرداخت عیدی و سنوات برابر مصوبه وزارت کار، بر عهده پیمانکار است.

تذکره ۲: از ۹ نفر کارگر رستوران، ۸ نفر توسط کارفرما معرفی گردید و پیمانکار مکلف به بکارگیری ایشان می باشد. پیمانکار می تواند یک نفر را پس از تایید کارفرما جذب نماید.

تذکره ۳: هزینه غذای کارکنان پیمانکار بر عهده پیمانکار است.

کارخانه: همدان، شهرستان رزن، قروه درجزین، تلفن: ۰۲۰-۳۶۳۳۷۳۱۶-۰۸۱ ، فاکس: ۰۸۱-۳۶۳۳۷۵۰۹
 دفتر تهران: خیابان فردوسی، خیابان کوشک، بن بست انوشیروانی، پلاک ۶ ، تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۸۹۳ و ۰۲۱-۶۶۷۳۴۶۲۳ ، فاکس: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۵۱۵
 نمایندگی فروش همدان: خیابان شکره، نرسیده به سازمان مدیریت و برنامه ریزی، پلاک ۲۲۷ ، تلفن: ۰۲-۳۸۳۸۷۵۰۱-۰۸۱ ، فاکس: ۰۸۱-۳۸۳۸۷۵۰۳

سایت: www.hegmatancement.com

آدرس الکترونیکی: Info@hegmatancement.com





شماره:
تاریخ:
پیوست:

پیوست شماره ۳، آنالیز مواد غذایی (صبحانه)														(مقادیر مواد غذایی بر حسب گرم می باشد)			
کره		تخم مرغ		پنیر		مربا		تخم مرغ آب پز		عسل		گوجه + خیار		حلوای شگری			
مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد		
۲۰	کره	۱	تخم مرغ	۲۰	پنیر	۲۰	مربا	۲	تخم مرغ	۲۰	عسل	۱۰۰	گوجه	۵۰	حلوای شگری		
۱	نان	۱	نان	۱	نان	۱	نان	۱	نان	۱	نان	۱	خیار	۱	نان		
۱	کارد یکبار مصرف	۱	کارد یکبار مصرف	۱	کارد یکبار مصرف	۱	کارد یکبار مصرف	۱	کارد یکبار مصرف	۱	کارد یکبار مصرف	۱	کارد یکبار مصرف	۱	کارد یکبار مصرف		

پیوست شماره سه، منوی ماه مبارک رمضان													
سوپ جو		سوپ رشته		آش کشک		شیر برنج		حلیم		خرما		زولبیا و بامیه	
مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد
۵۰	جو پرک	۵	لپه	۳۰	نخود	۳۰	برنج	۹۰	بلغور	۶۰	خرما	۶۰	زولبیا و بامیه
۱۰	هویج	۱۰	عدس	۳۰	لوبیا چیتی	۱۵۰	شیر	۳۰	گوشت				
۳۰	پیاز	۲۰	سبزی سوپ	۲۰	سبزی آش	۱۰	هویج	۱۰	روغن حیوانی				
۲۰	روغن	۱۰	هویج	۱۵	رشته آش	نان	نان	نان	نان				
۵۰	شیر	۱۵	رشته فرنگی	۵	نعنا خشک	۲	گلاب	۱۰	نمک				
۱۰	لفل دلمه	۳۰	روغن	۳۰	روغن	۴	ادویه	۵۰	شکر				
۱۰	نمک	۱۰	لفل دلمه	۱۰	لفل دلمه			۱۰	دارچین				
۱۰	ادویه	۱۰	رب گوجه	۵۰	کشک			۱۰	کنجد				
نان	نان	۱۵	ادویه	۱۵	ادویه								
خرما	خرما	۶۰	زعفران	۱۰	سیر								
		۳	آبلیمو	۶۰	پیاز								
		۳۰	پیاز	اقراص	نان								
		اقراص	نان	۶۰	خرما								
		۶۰	زولبیا										

مهر و امضای مناقصه گر

صفحه ۱۲ از ۱۸

کارخانه: همدان، شهرستان رزن، قروه درجزین، تلفن: ۰۲۰-۳۶۳۳۷۳۱۶-۰۸۱، فاکس: ۰۸۱-۳۶۳۳۷۵۰۹
 دفتر تهران: خیابان فردوسی، خیابان کوشک، بن بست انوشیروانی، پلاک ۶، تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۸۹۳-۰۲۱ و ۰۲۱-۶۶۷۳۴۶۲۳-۰۲۱، فاکس: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۵۱۵-۰۲۱
 نمایندگی فروش همدان: خیابان شکریه، نرسیده به سازمان مدیریت و برنامه ریزی، پلاک ۲۲۷، تلفن: ۰۲-۳۸۳۸۷۵۰۱-۰۸۱، فاکس: ۰۸۱-۳۸۳۸۷۵۰۳-۰۸۱

سایت: www.hegmatancement.com

آدرس الکترونیکی: Info@hegmatancement.com





شماره:
تاریخ:
پیوست:

پیوست شماره سه، آنالیز مواد غذایی (خوراک و رژیمی) (مقادیر مواد غذایی بر حسب گرم می باشد)																		
خوراک لوبیا چیتی		خوراک تاس کباب		کوکو سیب زمینی		خوراک راگو با گوشت		کوکو سبزی		کنتلت مرغ		خوراک عدسی		خوراک کوبیده		خوراک جوجه		
مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	
۵۰	لوبیا چیتی	۱۵۰	گوشت	۲۰۰	سیب زمینی	۱۰۰	گوشت	۱۲۰	سبزی	۱۰۰	سینه مرغ	۵۰	عدس	۱۸۰	گوشت	۲۵۰	سینه مرغ	
۱۰	سیب زمینی	۱۰۰	سیب زمینی	۵۰	پیاز	۵۰	سیب زمینی	۱	تخم مرغ	۵۰	پیاز	۱۰	سیب زمینی	۲۰۰	پیاز	۱۰۰	پیاز	
۳۰	پیاز	۱۰۰	پیاز	۱۰۰	روغن	۳۰	پیاز	۳۰	پیاز	۱۰۰	روغن	۳۰	پیاز	۳۰	روغن	۳۰	روغن	
۲۰	روغن	۵۰	روغن	۱	تخم مرغ	۳۰	روغن	۷۰	روغن	۰.۵	تخم مرغ	۲۰	روغن	۱	ماست موسیر	۱۵۰	کاهو	
۱۰	رب گوجه	۲	آبلیمو	۵	نمک	۱۰	هویج	۱۰۰	خیار شور	۵	نمک	۱۰	رب گوجه	۵	نمک	۳۰	سس مایونز تک نفره	
۵	نمک	۵	نمک	۲	نان قرص	۱۰	نمک	۵	نمک	۲	نان قرص	۵	نمک	۲	نان قرص	۱۰	نمک	
۲قرص	نان	۲قرص	نان	۲۰	ادویه	۲قرص	نان	۲	نان قرص	۱۵	ادویه	۲	نان قرص	۲۰	کره	۲	نان قرص	
۱۰	ادویه	۲۰	ادویه	۵	رب گوجه	۱۰	ادویه	۱۵	ادویه	۰.۳	زعفران	۱۰	ادویه	۵	ادویه	۱	سس تکنفره	
۲	آبلیمو	۱۰	فلفل دلمه	۵۰	عدس	۱۰	فلفل دلمه			۲۵	رب گوجه	۲	آبلیمو	۰.۳	زعفران	۲۰	کره	
۵	فلفل دلمه	۲۰	رب گوجه	۵	نعنا خشک	۳۰	کدو خورشتی			۵۰	سیب زمینی	۵	فلفل دلمه	۱۰۰	گوجه فرنگی	۱۵	ادویه	
				۲	آبلیمو	۲	آبلیمو			۲	آبلیمو					۰.۳	زعفران	
				۵۰	عدس	۳۰	بادمجان			۵۰	عدس						۳	آبلیمو
				۱۰۰	خیار شور					۵	رب گوجه						۱۰۰	گوجه فرنگی
				۱۰۰	گوجه					۱۰۰	خیار شور						۶۰	هویج
				۱۰	فلفل دلمه					۲۰	آرد سوخاری						۲۰	گوجه فرنگی
																	۱۰	فلفل دلمه
																	۲۰	خیار

مهر و امضای مناقصه گر

صفحه ۱۳ از ۱۸

کارخانه: همدان، شهرستان رزن، قروه درجزین، تلفن: ۲۰-۳۶۳۳۷۳۱۶-۰۸۱، فاکس: ۰۸۱-۳۶۳۳۷۵۰۹
دفتر تهران: خیابان فردوسی، خیابان کوشک، بن بست انوشیروانی، پلاک ۶، تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۸۹۳ و ۰۲۱-۶۶۷۳۴۶۲۳، فاکس: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۵۱۵
نماینده فروش همدان: خیابان شکریه، نرسیده به سازمان مدیریت و برنامه ریزی، پلاک ۲۲۷، تلفن: ۰۸۱-۳۸۳۸۷۵۰۱-۲، فاکس: ۰۸۱-۳۸۳۸۷۵۰۳

سایت: www.hegmatancement.com

آدرس الکترونیکی: Info@hegmatancement.com





شماره:

تاریخ:

پیوست:

پیوست شماره سه، آنالیز مواد غذایی (خوراک و رژیمی) (مقادیر مواد غذایی بر حسب گرم می باشد)											
خوراک مرغ		کباب ماهی قزل		خوراک ماهی در فر		خوراک گوشت		خوراک کشک بادمجان		خوراک تخم مرغ آب پز+سیب زمینی	
مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد
۱۰۰	سیب زمینی	۳۵۰	ماهی	۳۰۰	ماهی	۲۰۰	گوشت	۱۶۰	بادمجان	۱۰۰	سیب زمینی
۴۵۰	مرغ	۵۰	پیاز	۱۰۰	گوجه فرنگی	۵۰	پیاز	۴۰	کشک	۴۵۰	ران مرغ
۱۰۰	پیاز	۱۰۰	روغن	۴۰	لیمو ترش	۴۰	روغن	۱۰	مغز گردو	۵۰	پیاز
۶۰	روغن	۴	آبلیمو	۳	پودر زنجبیل	۱	ماست موسیر	۵	نعنا خشک	۱۰	نمک
۲۰	نمک	۲۰	نمک	۱۰	نمک	۵	نمک	۱۰	نمک	۲قرص	نان
۲قرص	نان	۲قرص	نان	۳۰	سیر	۲قرص	نان	۲قرص	نان	۱۰	ادویه
۱۵	ادویه	۱۵	ادویه	۴۰	شوید	۱۵	ادویه	۱۵	ادویه	۰,۲	زعفران
۰,۳	زعفران	۰,۲	زعفران	۰,۴	زعفران	۴	سیر	۱۰	فلفل دلمه	۱۰	فلفل دلمه
۳۰	شوید تازه	۲۰	روغن زیتون	۱۵	ادویه	۲۰	رب گوجه	۱۰۰	خيار شور		
۲۰	سیر	۳	آبلیمو	۱۰۰	زیتون	۵۰	هویج	۳۰	سیر		
۳	آبلیمو	۲۰	کره	۲قرص	نان	۲	آبلیمو	۷۰	روغن		
۱۰۰	خيار شور	۴۰	لیمو ترش	۳	آبلیمو	۱۰	فلفل دلمه	۱۰۰	پیاز		
۱۰	فلفل دلمه	۵	سس خردل	۵۰	پیاز	۱۰۰	گوجه فرنگی				
		۲۰	ریحان								

کارخانه: همدان، شهرستان رزن، قروه درجزین، تلفن: ۰۲۰-۳۶۳۳۷۳۱۶-۰۸۱، فاکس: ۰۸۱-۳۶۳۳۷۵۰۹
 دفتر تهران: خیابان فردوسی، خیابان کوشک، بن بست انوشیروانی، پلاک ۶، تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۸۹۳ و ۰۲۱-۶۶۷۳۴۶۲۳، فاکس: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۵۱۵
 نمایندگی فروش همدان: خیابان شکره، نرسیده به سازمان مدیریت و برنامه ریزی، پلاک ۲۲۷، تلفن: ۰۸۱-۳۸۳۸۷۵۰۱-۲، فاکس: ۰۸۱-۳۸۳۸۷۵۰۳

سایت: www.hegmatancement.com

آدرس الکترونیکی: Info@hegmatancement.com





شماره:
تاریخ:
پیوست:

پیوست شماره سه، آنالیز مواد غذایی (غذای اصلی) (مقادیر مواد غذایی بر حسب گرم می باشد)															
چلو جوجه		چلوکوبیده		زرشک پلو با مرغ		قیمه سبب زمینی		قیمه بادمجان		قرمه سبزی		استامبولی		عدس پلو	
مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد
۱۹۰	برنج خام	۱۹۰	برنج خام	۲۰۰	برنج خام	۱۹۰	برنج خام	۱۹۰	برنج خام	۱۹۰	برنج خام	۱۷۰	برنج خام	۱۸۰	برنج خام
۲۵۰	سینه مرغ	۱۸۰	گوشت	۴۵۰	مرغ	۷۰	گوشت	۷۰	گوشت	۷۰	گوشت	۱۲۰	گوشت	۱۲۰	گوشت
۱۰۰	پیاز	۲۰۰	پیاز	۱۲۰	پیاز	۱۲۰	پیاز	۱۲۰	پیاز	۱۲۰	پیاز	۱۳۰	پیاز	۱۶۰	پیاز
۳۰	روغن	۳۰	روغن	۴۰	روغن	۶۰	روغن	۷۰	روغن	۱۰۰	روغن	۶۰	روغن	۶۰	روغن
۱۵۰	کاهو	۱	ماست موسیر	۱	ماست ساده	۱	ماست ساده	۱	ماست ساده	۱	ماست ساده	۱	ماست موسیر	۱	ماست ساده
۱۰	سس مایونز	۴۰	نمک	۴۰	نمک	۴۰	نمک	۴۰	نمک	۴۰	نمک	۴۰	نمک	۴۰	نمک
۴۰	نمک	نان	نان	۱قرص	نان	۱قرص	نان	۱قرص	نان	۱قرص	نان	۱قرص	نان	۱قرص	نان
۱قرص	نان	۲۰	کره	۱۰	ادویه	۱۵	ادویه	۱۵	ادویه	۱۵	ادویه	۲۰	ادویه	۲۰	ادویه
۱	سس تکفرفه	۱	ادویه	۰,۳	زعفران	۰,۳	زعفران	۰,۳	زعفران	۰,۳	لیمو امانی	۰,۶	زعفران	۰,۳	زعفران
۲۰	کره	۲۰	زعفران	۰,۳	زرشک	۴	لیمو امانی	۴	لیمو امانی	۱۳۰	سبزی سوپ	۲۰	فلفل دلمه	۱۰	فلفل دلمه
۱۵	ادویه	۱۰۰	رنگ	۳۰	رب گوجه	۲۵	رب گوجه	۲۵	رب گوجه	۲	آلبیمو	۲۵	رب گوجه	۲۰	رب گوجه
۰,۵	زعفران			۵۰	هویج	۱۳۰	سبب زمینی	۱۶۰	بادمجان	۲۵	لوبیا چیتی	۶۰	سبب زمینی	۵۰	عدس
۳	آلبیمو			۲	آلبیمو	۲	آلبیمو	۲	آلبیمو			۴	آلبیمو	۲	آلبیمو
۱۰۰	رنگ			۱۰	فلفل دلمه	۳۰	لپه	۳۰	لپه			۱۵	جو پرک	۳۰	کشمش
۶۰	هویج											۲۰	فلفل دلمه		
۲۰	رنگ											۵۰	شیر		
۱۰	فلفل دلمه														

مهر و امضای مناقصه گر

صفحه ۱۵ از ۱۸

کارخانه: همدان، شهرستان رزن، قروه درجزین، تلفن: ۰۲۰-۳۶۳۳۷۳۱۶-۰۸۱، فاکس: ۰۸۱-۳۶۳۳۷۵۰۹
 دفتر تهران: خیابان فردوسی، خیابان کوشک، بن بست انوشیروانی، پلاک ۶، تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۸۹۳ و ۰۲۱-۶۶۷۳۴۶۲۳، فاکس: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۵۱۵
 نمایندگی فروش همدان: خیابان شکریه، نرسیده به سازمان مدیریت و برنامه ریزی، پلاک ۲۲۷، تلفن: ۰۸۱-۳۸۳۸۷۵۰۱-۲، فاکس: ۰۸۱-۳۸۳۸۷۵۰۳

سایت: www.hegmatancement.com

آدرس الکترونیکی: Info@hegmatancement.com





شماره:

تاریخ:

پیوست:

پیوست شماره سه، آنالیز مواد غذایی (غذای اصلی)															
(مقادیر مواد غذایی بر حسب گرم می باشد)															
خوراک مرغ		چلو گوشت		شنیسل مرغ + آش رشته + پوره سیب زمینی		چلو خورش فسنجان مرغ		رشته پلو + قیমে سیب زمینی		کتلت گوشت		چلو برگ		چلو خورش فسنجان گوشت	
نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار
سیب زمینی	۲۰۰	برنج خام	۱۹۰	سیب زمینی	۱۶۰	برنج خام	۱۹۰	سیب زمینی	۱۷۰	گوشت	۱۰۰	برنج خام	۱۹۰	برنج خام	۱۹۰
دان مرغ	۵۰۰	گوشت	۲۰۰	سینه مرغ	۲۵۰	مرغ خام	۲۰۰	گوشت	۷۰	پیاز	۵۰	فیله گوساله	۳۰۰	گوشت	۱۰۰
پیاز	۱۲۰	پیاز	۱۲۰	روغن	۱۰۰	پیاز	۱۲۰	روغن	۱۲۰	روغن	۱۰۰	پیاز	۵۰	پیاز	۱۲۰
روغن	۱۰۰	روغن	۴۰	خیار شور	۱۰۰	روغن	۴۰	تخم مرغ	۰.۵	روغن	۳۰	روغن	۲۰	روغن	۴۰
نمک	۲۰	ماست موسیر	۱	نمک	۴۰	مغز گردو	۸۰	ماست ساده	۱	نمک	۴۰	ماست موسیر	۱	گردو	۸۰
نان	۴۰	نان	۴۰	نان	۴۰	نان	۲۰	نان	۴۰	نان	۲۰	نان	۲۰	نان	۲۰
ادویه	۱۰	ادویه	۱۰	ادویه	۲۰	ادویه	۲۰	ادویه	۲۰	ادویه	۲۰	ادویه	۲۰	ادویه	۲۰
زعفران	۰.۳	ادویه	۱۵	آبلیمو	۲	ادویه	۱۰	ادویه	۱۵	زعفران	۰.۳	کره	۲۰	ادویه	۱۰
رب گوجه	۳۰	زعفران	۰.۳	کشک	۳۰	رب انار	۱۵	رب گوجه	۰.۳	رب گوجه	۲۵	ادویه	۵	رب انار	۱۵
خیار شور	۱۰۰	سیر	۴	رشته آش	۱۵	شکر	۱۰	سبب زمینی	۴	سبب زمینی	۸۰	زعفران	۰.۲	شکر	۱۰
آبلیمو	۳	رب گوجه	۲۰	نخود	۱۰	خیار شور	۱۰۰	رب گوجه	۲۵	آبلیمو	۲	رب گوجه	۱۰۰	خیار شور	۱۰۰
تخم مرغ	۰.۵	هویج	۵۰	لوبیا چیتی	۱۰	سیب زمینی	۱۳۰	عدس	۵۰	روغن زیتون	۵	روغن زیتون	۵	نعنا	۳۰
نخود فرنگی	۱۰	آبلیمو	۲	عدس	۱۰	آبلیمو	۲	رب گوجه	۵	آبلیمو	۲	آبلیمو	۲	جعفری	۳۰
سس مایونز	۵۰	فلفل دلمه	۱۰	سبزی آش	۶۰	لپه	۳۰	رب گوجه شور	۱۰۰	رب گوجه شور	۱۰۰	رب گوجه شور	۱۰۰	رب گوجه شور	۱۰
ذرت	۱۰	سیر	۲۰	رشته پلویی	۸۰	رشته پلویی	۸۰	آرد سوخاری	۲۰	آرد سوخاری	۲۰	آرد سوخاری	۲۰	زعفران	۰.۲
فلفل دلمه	۱۰	فلفل دلمه	۱۰	فلفل دلمه	۱۰	فلفل دلمه	۱۰	فلفل دلمه	۱۰	فلفل دلمه	۱۰	فلفل دلمه	۱۰	آبغوره	۵

مهر و امضای مناقصه گر

صفحه ۱۶ از ۱۸

کارخانه: همدان، شهرستان رزن، قروه درجزین، تلفن: ۰۲۰-۳۶۳۳۷۳۱۶-۰۸۱، فاکس: ۰۸۱-۳۶۳۳۷۵۰۹
 دفتر تهران: خیابان فردوسی، خیابان کوشک، بن بست انوشیروانی، پلاک ۶، تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۸۹۳ و ۰۲۱-۶۶۷۳۴۶۲۳-۰۲۱، فاکس: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۵۱۵
 نمایندگی فروش همدان: خیابان شکره، نرسیده به سازمان مدیریت و برنامه ریزی، پلاک ۲۲۷، تلفن: ۰۸۱-۳۸۳۸۷۵۰۱-۲، فاکس: ۰۸۱-۳۸۳۸۷۵۰۳

سایت: www.hegmatancement.com

آدرس الکترونیکی: Info@hegmatancement.com





شماره:
تاریخ:
پیوست:

پیوست شماره سه، آنالیز مواد غذایی (غذای اصلی) (مقادیر مواد غذایی بر حسب گرم می باشد)											
باقالی پلو با گوشت		آبگوشت		کنلت با گوشت		خورشت کرفس		چلو تن ماهی		چلوماهی	
مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد	مقدار	نوع مواد
۱۸۰	گوشت گوساله	۷۰	گوشت	۱۰۰	گوشت	۱۸۰	برنج	۱۹۰	برنج خام	۱۹۰	برنج خام
۱۲۰	گوشت گوسفندی	۵۰	پیاز	۵۰	گوشت	۶۰	تن ماهی	۱۸۰ گرمی	ماهی	۲۵۰	ماهی
۱۰۰	نخود	۲۵	روغن	۶۰	پیاز	۱۰۰	پیاز	۱۵	پیاز	۱۰۰	پیاز
۳۰	سیب زمینی	۱۲۰	تخم مرغ	نصف	روغن	۲۰	گوچه فرنگی	۱۰	روغن	۱۰۰	روغن
۹۰	پیاز	۲۰	عدس	۵۰	کرفس	۱۴۰	فلفل دلمه	۵	آبلیمو	۴	آبلیمو
۱۰	سیر	۵	سیب زمینی	۷۰	نعنا	۶۰	نان	اقرص	نمک	۴۰	نمک
یک قرص	فلفل دلمه	۱۰	رب گوجه	۵۰	جعفری	۶۰	نمک	۵	نان	اقرص	اقرص
۳۰	رب گوجه	۱۰	آرد سوخاری	۲۰	رب گوجه	۱۰	روغن مایع	۷	ادویه	۴۰	ادویه
۱۰۰	نمک	۱۰	ادویه	۲۰۰	آبغوره	۵	ادویه	۱۵	زعفران	۰.۶	زعفران
۱۵	ترشی	۱۰۰	نان	۲ قرص	آلو	۴۰	زیتون	۱۰۰	آرد	۲۰	آرد
۱۵۰	ادویه	۲۰۰	خیارشور	۱۰۰	نان لواش	یک قرص	نوشابه	۳۰۰	زیتون	۸۰	زیتون
۱	نان لواش	یک قرص	آبلیمو	۲	ادویه	۲۰۰			تخم مرغ	۰.۵	تخم مرغ
۲	آبلیمو	۲	زعفران	۲	زعفران	۲					
۲۰	نان سنگک	نصف قرص	سس تک نفره	۱	آبلیمو	۲					
۵			گوچه فرنگی	۱۰۰	ماست ساده	۹۰					
			نمک	۴۰							

مهر و امضای مناقصه گر

صفحه ۱۷ از ۱۸

کارخانه: همدان، شهرستان رزن، قروه درجزین، تلفن: ۰۲۰-۳۶۳۳۷۳۱۶-۰۸۱، فاکس: ۰۸۱-۳۶۳۳۷۵۰۹
دفتر تهران: خیابان فردوسی، خیابان کوشک، بن بست انوشیروانی، پلاک ۶، تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۸۹۳ و ۰۲۱-۶۶۷۳۴۶۲۳، فاکس: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۵۱۵
نمایندگی فروش همدان: خیابان شکریه، نرسیده به سازمان مدیریت و برنامه ریزی، پلاک ۲۲۷، تلفن: ۰۸۱-۳۸۳۸۷۵۰۱-۲، فاکس: ۰۸۱-۳۸۳۸۷۵۰۳

سایت: www.hegmatancement.com

آدرس الکترونیکی: Info@hegmatancement.com





شماره:
تاریخ:
پیوست:

پیوست شماره ۴. جدول برند کالاهای مصرفی در رستوران کارخانه سیمان هگمتان

نام برند	نام برند	مواد غذایی
اویلا	لادن	روغن
یک و یک	سحر	رب گوجه فرنگی
یک و یک	سحر	نخود فرنگی
	لیموی تازه خریداری شده و در کارخانه آبلیمو تهیه گردد.	آبلیمو
پگاه	میهن	کره
پگاه	میهن	شیر
یک و یک	سحر	سس مایونز
یک و یک	دانه طلایی	کشمش
کاله	کامبیز	کشک
برند معتبر	سن ایچ	شریت
برند معتبر	انسی	رشته آشی
برند معتبر	زرین خوشه	جو پرک
فانتا-کانادا دری	کوکا کولا-پپسی	نوشابه
پگاه-کاله-آبعلی	دامداران-تندیس	دوغ
یک و یک	صالحی-سحر	ترشی
یک و یک	صالحی-سحر	خیارشور سوپر ویژه
برند معتبر	طبیعی	زعفران
فامیلا-طبیعت	پولک	تن ماهی
برند معتبر	ربیع	گلاب
برند معتبر	یک و یک	سس گوجه
برند معتبر	شاهسوند	ادویه
دانه بلند ایرانی طارم	دانه بلند ایرانی هاشمی	برنج ایرانی
برند معتبر	محسن	برنج وارداتی
قزل آلا	شیرماهی	ماهی
واتا	دسانی	آب معدنی ۵۰۰ سی سی
تاژ	پرل-اکتیو	انواع شوینده

مهر و امضای مناقصه گر

صفحه ۱۸ از ۱۸

کارخانه: همدان، شهرستان رزن، قروه درجزین، تلفن: ۰۲۰-۳۶۳۳۷۳۱۶-۰۸۱، فاکس: ۰۸۱-۳۶۳۳۷۵۰۹
دفتر تهران: خیابان فردوسی، خیابان کوشک، بن بست انوشیروانی، پلاک ۶، تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۸۹۳ و ۰۲۱-۶۶۷۳۴۶۲۳، فاکس: ۰۲۱-۶۶۷۳۴۵۱۵
نمایندگی فروش همدان: خیابان شکره، نرسیده به سازمان مدیریت و برنامه ریزی، پلاک ۲۲۷، تلفن: ۰۲-۳۸۳۸۷۵۰۱-۰۸۱، فاکس: ۰۸۱-۳۸۳۸۷۵۰۳

سایت: www.hegmatancement.com

آدرس الکترونیکی: Info@hegmatancement.com

