

تاریخ:

شماره:

پیوست:

برگ شرایط مناقصه عمومی خرید و سرو غذای پرسنل شرکت شیر پاستوریزه پگاه همدان

شماره ۹۶/۱۸

شرکت شیر پاستوریزه پگاه همدان در نظر دارد نسبت به خرید و سرو غذای پرسنل خود از طریق انجام مناقصه عمومی اقدام نماید. پیشنهاد دهندگان می توانند ضمن رعایت مفاد برگ شرایط مناقصه، پیشنهادات خود را در پاکتهای لاک و مهر شده حداکثر تا پایان وقت اداری روز دو سه شنبه مورخه ۹۶/۰۸/۲۳ به دبیرخانه شرکت شیر پاستوریزه پگاه همدان تحویل و رسید دریافت نمایند.

ماده ۱- موضوع مناقصه:

خرید و سرو غذا در تمام ایام سال در دو وعده نهار (بطور میانگین حداقل ۱۴۵ پرس) و شام (بطور میانگین حداقل ۲۵ پرس) جهت پرسنل شرکت شیر پاستوریزه پگاه همدان با استفاده از امکانات آشپزخانه شرکت.

تبصره ۱- بابت استفاده از امکانات آشپزخانه شرکت (شامل: آب، برق، وسایل پخت و سرو غذا) اجاره بهای ماهانه مبلغ ۷/۰۰۰/۰۰۰ ریال (هفت میلیون ریال) از برنده مناقصه دریافت خواهد شد که این مبلغ اجاره فقط در ماه مبارک رمضان به علت عدم سرو غذا در وقت نهار دریافت نخواهد شد.

تبصره ۲- با توجه به نصب کنتور گاز بصورت مجزا جهت آشپزخانه شرکت کلیه هزینه های قبوض مذکور مازاد بر اجاره بهاء ماهانه بر عهده برنده مناقصه می باشد.

تبصره ۳: کلیه کسورات قانونی مرتبط با قرارداد بر عهده برنده مناقصه می باشد و با توجه به مشمول شده بیمه به مناقصه مذکور برنده مناقصه مکلف به اخذ و ارائه مفاصا حساب از سازمان های مرتبط (تامین اجتماعی و ...) می باشد.

ماده ۲- شرایط مناقصه:

۱-۲- فهرست غذاهای قابل ارائه و وزن مواد مصرفی آن به شرح الحاقیه شماره (۱ و ۲) و سایر تعهدات به شرح الحاقیه شماره ۳ می باشد

۲-۲- سایر مخلفات ذکر شده در بالا به میزان مناسب جهت هر پرس غذا بایستی در نظر گرفته شود.

۲-۳- سرو غذا طبق برنامه هفتگی که از طرف شرکت ارائه می گردد، انجام خواهد شد.

تبصره ۱- ساعت سرو غذا با توجه به ساعات کاری توسط شرکت تعیین می شود.

۲-۴- در صورت تغییر در تعداد غذای روزانه، شرکت مکلف است ظرف مدت ۲۴ ساعت قبل مراتب را اعلام نماید. چنانچه تعداد غذای ارائه شده کمتر از میزان مقرر باشد، شرکت مکلف به پرداخت وجه تمام آن می باشد.

تبصره ۲- ماه مبارک رمضان و ایام تعطیلات رسمی مستثنی بوده و وجه غذای ارائه شده به میزان نیاز شرکت که در مورد آن قبلاً توافق شده است پرداخت می گردد.

۲-۵- برنده مناقصه مکلف است روزانه طی دو نوبت غذا طبخ و ارائه نماید و همچنین در ماه مبارک رمضان نسبت به تهیه غذا طبق برنامه شرکت در وقت افطار و سحر اقدام نماید.

۲-۶- برنده مناقصه مجاز به استفاده از روغن جامد، زاج و جوش شیرین در طبخ غذا نمی باشد.

۲-۷- مواد مصرفی بایستی از نوع مرغوب بوده و به میزان مصرف تهیه و بصورت تازه مورد استفاده قرار گیرند. همچنین برنج مصرفی بایستی از نوع مرغوب ایرانی باشد.

تبصره ۳: گوشت قرمز مصرفی بایستی گوشت گرم از نوع ایرانی با کد بهداشتی معتبر با تاریخ همانروز باشد در ضمن باید کاملاً " سالم و بدون چربی باشد.

تبصره ۴: شستشوی سالاد و سبزی ها باید با رعایت مسائل بهداشتی در سه مرحله پاک کردن، شستشو و ضد عفونی صورت پذیرد.

تبصره ۵: برنده مناقصه بایستی نسبت به تهیه و استقرار ترازوی دیجیتال جهت وزن نمودن و کنترل وزنی غذای سرو شده اقدام نماید.

تاریخ:

شماره:

پیوست:

- ۸-۲- تهیه لباس کار مناسب (سفید رنگ) ، مواد ضد عفونی و مواد شوینده جهت ضد عفونی کردن و شستشو ظروف و لوازم ، آشپزخانه و سالن غذا خوری (به طور مستمر) بعهدہ برنده مناقصه میباشد.
- ۲-۹- تامین نیروی انسانی مورد نیاز جهت پخت و ارائه غذا (در هنگام نهار حداقل پنج نفر و در هنگام شام حداقل دو نفر) بعهدہ برنده مناقصه بوده و بایستی مورد تأیید شرکت باشند . همچنین پرسنل مورد استفاده نباید منع قانونی جهت اشتغال داشته باشند .
- ۱۰-۲- فروشنده مکلف به رعایت قوانین کار و تامین اجتماعی در خصوص خود و نیرو های بکار گرفته شده در پیمان می باشد.
- ۲-۱۱- برنده مناقصه (یا نماینده ایشان) مکلف به حضور مستمر در محل کار می باشد.
- ۱۲-۲- اخذ کارت تندرستی جهت کارکنان به عهده برنده مناقصه می باشد .
- ۲-۱۳- تهیه و تحویل نان تازه و در صورت نیاز تهیه و سرو صبحانه جهت مهمانان شرکت با هماهنگی کارفرما به عهده برنده مناقصه می باشد، لازم به ذکر است وجه خرید نان و هزینه خرید و تهیه و سرو صبحانه به برنده مناقصه پرداخت می گردد .
- ۲-۱۴- برنده مناقصه می بایست نسبت به سرو صبحانه و تهیه بوفه جهت برنامه فعالیت شرکت اقدام نماید .
- ۲-۱۵- برنده مناقصه مکلف است طوری برنامه ریزی نماید که مواد مصرفی اولیه شامل گوشت قرمز ، گوشت سفید و... را قبل از ساعت ۱۴ به داخل شرکت پگاه همدان بیاورد در غیر اینصورت واحد حراست شرکت از ورود آن جلوگیری خواهد کرد و مسئولیت عواقب آن بر عهده برنده مناقصه خواهد بود .
- تبصره ۶ : برنده مناقصه مکلف به رعایت بهداشت فردی ، بهداشت سالن غذاخوری و بهداشت محل آماده سازی و طبخ غذا بوده و در صورت عدم رعایت موارد بهداشتی مذکور و همچنین عدم رعایت کیفیت و کمیت در انجام موضوع مناقصه طبق نظر شرکت کارفرما جریمه خواهد شد .
- تبصره ۷ : برنده مناقصه موظف می باشد در صورت بروز هر گونه حادثه ناشی از سهل انگاری خود و یا هر یک از افراد و کارگران بکار گرفته شده در این مناقصه (از جمله مسمویت غذایی ، آسیب رساندن به پرسنل و یا میهمانان شرکت پگاه همدان و ...) علاوه به پرداخت جریمه ناشی از این سهل انگاری از طریق مراجع ذیصلاح قضایی مورد پیگیری قرار گیرد و در این خصوص برنده مناقصه از خود اسقاط حق اعتراض می نماید .
- تبصره ۸ : برنده مناقصه موظف به جداسازی مواد خام و مواد پخته از هم طی طبخ غذا می باشد .
- ۲-۱۶- برنده مناقصه ملزم به توزیع اقلام پذیرایی که توسط کارفرما تهیه می شود (از قبیل : میوه ، شیرینی و...) می باشد .
- ۲-۱۷- برنده مناقصه مکلف است پخت و سرو غذای نوبت شب را حتی المقدور بصورت جداگانه تهیه و ارائه نماید .
- ۲-۱۸- در صورت عدم رعایت مفاد قرارداد ، و عدم تایید غذای سرو شده کارفرما مختار خواهد بود تا سقف ۵۰٪ کل بهای غذای سرو شده در همان ماه را تحت عنوان جریمه از مطالبات برنده مناقصه کسر نماید .
- ۲-۱۹- سرو ماست پرچرب ممنوع می باشد .
- ۲-۲۰- برنده مناقصه بایستی در صورت درخواست شرکت پگاه همدان در هر وعده امکان تهیه و سرو دو نوع غذا را بصورت همزمان داشته باشد لازم به ذکر است ترتیب و نوع غذا ها با نظر شرکت پگاه همدان صورت می گیرد .
- ماده ۳- سپرده شرکت در مناقصه :
- پیشنهاد دهندگان مکلف می باشند مبلغ سی و پنج میلیون ریال (۳۵۰۰۰۰۰۰ ریال) را بعنوان سپرده شرکت در مناقصه و به یکی از صورذیل ، بهمراه پیشنهاد خود ارائه نمایند+
- فیش واریزی مبنی بر واریز مبلغ فوق الذکر به حساب بانک تجارت به شماره ۲۴۹۲۳۱۰۰۵۳ شعبه شیر پگاه همدان بنام شرکت شیر پاستوریزه پگاه همدان
 - چک تضمین شده بانکی
 - ضمانت نامه بانکی معتبر و بدون قید و شرط
- تبصره ۴- ارائه چک شخصی ، و چه نقد ، چک پول و ... مورد قبول نمی باشد .
- ماده ۴- سپرده حسن انجام کار :

تاریخ:

شماره:

پیوست:

برنده مناقصه ملزم به ارائه یک فقره چک و یک فقره سفته هر کدام به مبلغ ۲۵۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال (دویست و پنجاه میلیون ریال) بعنوان تضمین حسن انجام کار اخذ خواهد بود . این تضامین تا زمان اتمام قرارداد منعقد نهاده نزد شرکت باقی خواهد ماند و پس از تسویه حساب نهائی مسترد خواهد شد .

تبصره - در صورتیکه برنده مناقصه قادر به ارائه تضامین مذکور نباشد خریدار (شرکت شیر پگاه همدان) مکلف می باشد معادل مبلغ تضمین را از محل مطالبات برنده مناقصه، بابت ضمانت اجرای عدم انجام تعهدات بلوکه نماید .

ماده ۵- مدت زمان انجام موضوع مناقصه ، شش ماه شمسی می باشد .

ماده ۶- شرکت کننده در مناقصه نایبستی ممنوع معامله بوده و یا مشمول قانون منع مداخله کارکنان دولت در معاملات دولتی باشد . بدیهی است در صورت احراز خلاف آن ، شرکت کننده در مناقصه مسئول پیامدهای قانونی آن خواهد بود .

ماده ۷- به پیشنهادات مبهم، مشروط و پیشنهاداتی که خارج از موعد مقرر ارائه گردد، رسیدگی نخواهد شد .

ماده ۸- شرکت شیر پاستوریزه پگاه همدان در رد یا قبول یک یا کلیه پیشنهادات مختار می باشد.

ماده ۹- برگ شرایط شرکت در مناقصه بایستی امضاء شده و مهور به مهر افراد حقیقی یا حقوقی شرکت کننده در مناقصه باشد .

ماده ۱۰- شرکت کننده در مناقصه بایستی در قیمت پیشنهادی کلیه کسور قانونی را لحاظ نماید.

ماده ۱۱- هزینه آگهی و سایر هزینه های مرتبط دیگر بعهد برنده مناقصه میباشد .

ماده ۱۲- خرید غذا از برنده مناقصه با ارائه فاکتور بصورت تفکیک شده بامشخص کردن قیمت هر غذا از طرف ایشان صورت خواهد گرفت که در پایان هر ماه پس از تایید واحد ناظر قرارداد (امور اداری شرکت کارفرما) محاسبه و به برنده مناقصه پرداخت خواهد شد .

ماده ۱۳- شرکت کننده در مناقصه در صورت انصراف بایستی حداقل ۲۴ ساعت قبل از تشکیل کمیسیون ، مراتب را بصورت کتبی به شرکت شیر پاستوریزه پگاه همدان اعلام نماید .

ماده ۱۴- سپرده شرکت در مناقصه نفرات اول و دوم مناقصه پس از عقد قرارداد با نفر اول مسترد خواهد شد. در صورت خود داری نفر اول از عقد قرارداد ، سپرده مشار الیه به نفع شرکت شیر پاستوریزه پگاه همدان ضبط خواهد شد . نفر دوم نیز مکلف می باشد پس از اعلام شرکت حداکثر ظرف مدت هفت روز نسبت به ارائه تضمینهای لازم و عقد قرارداد اقدام نماید . در صورت خود داری نفر دوم از عقد قرارداد ، سپرده ایشان هم به نفع شرکت ضبط خواهد شد .

تبصره - برنده مناقصه مکلف می باشد حداکثر ظرف مدت ده روز پس از اعلام شرکت ، نسبت به ارائه تضمینهای لازم و عقد قرارداد اقدام نماید.

ماده ۱۵- پیشنهاد دهندگان مکلف هستند پیشنهادات خود را در سه پاکت (الف) ، (ب) و (ج) به ترتیب ذیل ارسال نمایند :

پاکت (الف) - سپرده شرکت در مناقصه

پاکت (ب) - برگ شرایط امضاء و مهر شده مناقصه و ارائه سوابق کاری

پاکت (ج) - قیمت پیشنهادی به شرح پیوست شماره (۲)

تبصره - پاکت ها به ترتیب فوق بازگشائی می شوند . چنانچه پاکت (الف) فاقد سپرده یا پاکت (ب) فاقد برگ امضاء و مهور شده شرایط مناقصه و شرح سوابق کاری باشد و یا کیفیت کار مورد تأیید قرار نگیرد ، پاکت (ج) بازگشائی نخواهد شد و پیشنهاد دهنده می تواند اسناد خود را دریافت نماید .

ماده ۱۶- در صورتی که پیشنهادات ارائه شده نیاز به بررسی بیشتر داشته باشند ، کمیسیون می تواند بازگشائی پاکت (ج) را به وقت دیگری موکول نماید . در اینصورت نماینده پیشنهاد دهنده می تواند در جلسه آنی شرکت نماید .

ماده ۱۷- به پیشنهادات رسیده در روز چهارشنبه مورخه ۹۶/۰۸/۲۴ راس ساعت ۱۱ طی کمیسیونی که به همین منظور تشکیل می گردد رسیدگی خواهد شد . تبصره - حضور یکنفر نماینده پیشنهاد دهنده در جلسه بازگشائی اسناد مناقصه بلامانع است .

پیوست شماره (۱) - لیست غذاهای اصلی				
ر	نام غذا	وزن گوشت خام مصرفی (پا ک شده)	وزن برنج مصرفی (پخته)	مخلفات
۱	چلوکباب وزیری	۱۰۰ گرم گوسفندی ، ۴۰ گرم شنسل مرغ	۳۰۰ گرم	نان ، گوجه فرنگی ، ترشی یا سبزی و فلفل
۲	چلو کباب کوبیده	۱۰۰ گرم گوسفندی	۳۰۰ گرم	نان ، گوجه فرنگی ، ترشی یا سبزی و فلفل
۳	چلو جوجه کباب (بدون استخوان)	۲۲۰ گرم شنسل مرغ	۳۰۰ گرم	نان ، گوجه فرنگی ، ترشی یا سبزی و فلفل
۴	چلوخورش قیمه	۸۰ گرم گوسفندی	۳۰۰ گرم	نان ، ترشی یا سبزی و فلفل
۵	باقلا پلو با گوشت چربی	۱۲۰ گرم گوسفندی پاک شده و بدون چربی	۳۰۰ گرم	نان ، ترشی یا سبزی و فلفل
۶	چلو خورش آلو با مرغ	۱۰۰ گرم مرغ	۳۰۰ گرم	نان ، ترشی یا سبزی و فلفل
۷	زرشک پلو با مرغ	۳۰۰ گرم	۳۰۰ گرم	نان ، ترشی یا سبزی و فلفل
۸	چلو خورش قورمه سبزی	۸۰ گرم گوسفندی	۳۰۰ گرم	نان ، ترشی یا سبزی و فلفل
۹	عدس پلو با گوشت و خرما و کشمش	گوشت ۶۰ گرم ، عدس ۲۰ گرم	۱۸۰ گرم	نان ، ترشی یا سبزی و فلفل
۱۰	لوبیا پلو (قیمه پلو)	گوشت ۷۰ گرم ، لوبیا ۱۰۰ گرم ، سیب زمینی ۱۰۰ گرم	۱۸۰ گرم	نان ، ترشی یا سبزی و فلفل
۱۱	آبگوشت	گوشت گوسفندی ۱۲۰ گرم - سیب زمینی ۱۰۰ گرم - نخود / لپه ۲۰ گرم	-	نان سنگک ، سبزی و فلفل یا ترشی
۱۲	تاس کباب	سیب زمینی ۵۰ گرم ، هویج ۳۰ گرم ، گوشت ۵۰ گرم ، پیاز ۲۰ گرم	--	نان ، ترشی یا سبزی و فلفل
۱۳	خوراک لوبیا	لوبیا ۵۰ گرم ، گوشت ۵۰ گرم ، قارچ ۱۰ گرم	--	نان ، ترشی یا سبزی و فلفل
۱۴	خوراک سیب زمینی و تخم مرغ	سیب ۲۵۰ گرم ، تخم مرغ ۲ عدد ، گوجه ۵۰ گرم ، خیار شور ۳۰ گرم		نان ، ترشی یا سبزی و فلفل
۱۵	سوپ ، آش	-	-	همراه با هر وعده غذایی طبق نظر کارفرما
۱۶	سالاد کاهو	--	--	همراه با هر وعده غذایی طبق نظر کارفرما
۱۷	میوه فصل	---	--	همراه با هر وعده غذایی طبق نظر کارفرما

پیوست شماره (۲) - لیست غذاهای فرعی				
ر	نام غذا	وزن گوشت خام مصرفی (پا ک شده)	وزن برنج مصرفی (پخته)	مخلفات
۱	چلوکباب بختیاری	۶۰ گرم فیله گوساله و ۶۰ گرم شنسل مرغ	۳۰۰ گرم	نان ، گوجه فرنگی ، ترشی یا سبزی و فلفل
۲	باقلا پلو با مرغ	۴۰۰ گرم مرغ	۳۰۰ گرم	نان ، ترشی یا سبزی و فلفل
۳	چلو ماهی قزل آلا	۲۰۰ گرم	۳۰۰ گرم	نان ، لیمو ترش ، ترشی یا سبزی و فلفل
۴	چلوکباب برگ	۱۰۰ گرم فیله گوساله و گوسفند	۳۰۰ گرم	نان ، گوجه فرنگی ، ترشی یا سبزی و فلفل
۵	چلوخورش بادنجان	۸۰ گرم گوسفندی	۳۰۰ گرم	نان ، ترشی یا سبزی و فلفل
۶	چلو خورش فسنجان	معز گردو ۴۰ گرم ، گوشت گوسفندی (مرغ) ۸۰ گرم	۳۰۰ گرم	نان ، ترشی یا سبزی و فلفل
۷	ماکارونی	ماکارونی ۲۰۰ گرم ، گوشت ۵۰ گرم ، سیب زمینی ۵۰ گرم ، قارچ ۵۰ گرم	--	نان ، ترشی یا سبزی و فلفل
۸	کنسرو ماهی	یک عدد کنسرو ۱۸۰ گرمی	۳۰۰ گرم	نان ، ترشی یا سبزی و فلفل
۹	کوکو سبزی	۳ تیکه کوکو شرکتی ، خیار شور و گوجه	--	نان ، ترشی یا سبزی و فلفل

جدول قیمت پیشنهادی غذاهای اصلی (۱)		
ر	نام غذا	قیمت پیشنهادی (ریال)
۱	چلوکباب وزیری	
۲	چلو کباب کوبیده	
۳	چلو جوجه کباب (بدون استخوان)	
۴	چلوخورش قیمه	
۵	باقلا پلو با گوشت	
۶	چلو خورش آلو با مرغ	
۷	زرشک پلو با مرغ	
۸	چلو خورش قورمه سبزی	
۹	عدس پلو با گوشت و خرما و کشمش	
۱۰	لوبیا پلو (قیمه پلو)	
۱۱	آبگوشت	
۱۲	تاس کباب	
۱۳	خوراک لوبیا	
۱۴	خوراک سیب زمینی و تخم مرغ	
۱۵	سوپ ، آش	
۱۶	سالاد کاهو	
۱۷	میوه فصل	

محل امضاء

جدول قیمت پیشنهادی غذاهای فرعی (۲)		
ر	نام غذا	قیمت پیشنهادی (ریال)
۱	چلوکباب بختیاری	
۲	باقلا پلو با مرغ	
۳	چلو ماهی قزل آلا	
۴	چلوکباب برگ	
۵	چلوخورش بادنجان	
۶	چلو خورش فسنجان	
۷	ماکارونی	
۸	کنسرو ماهی	
۹	کوکو سبزی	

محل امضاء