

"برگ شرایط عمومی شرکت در مناقصه"

۱- موضوع: عبارت است از تهیه و طبخ و توزیع غذا بصورت حجمی بامصالح براساس برنامه کاری ارائه شده طبق برگهای پیوست در محل شرکت ریخته گری تراکتورسازی ایران.

داشتن شرایط ذیل برای متقاضیان محترم شرکت در مناقصه الزامی و ملاک اصلی خواهد بود:

الف - داشتن مجوز فعالیت شرکت ثبت شده (داشتن سابقه موثر بیش از ۴ سال) یا رستوران معتبر (سابقه بیش از ۵ سال) در زمینه طبخ و توزیع غذا

ب- ارائه مدارک حسن سابقه از شرکتهای سازمانها با حداقل میانگین توزیع روزانه ۷۰۰ پرس غذا (اسناد تاییدیه حسن همکاری و سوابق توزیع غذا و...)

ج- داشتن توانایی مالی انجام کار به مدت حداقل ۳ ماه (ارائه گردش صورتحساب بانکی شرکت ۶ ماهه)

د- بدیهی است در صورت حائز شرایط نبودن پاکت های الف و ب - پاکت ج مفتوح نخواهد شد.

۲- مدت قبول پیشنهاد: علاقمندان میتوانند پیشنهاد خود را در پاکت های سربسته بشرح ذیل پس از لاک و مهر نمودن کلیه اسناد پیوستی حداکثر ظرف ۱۰ روز کاری از زمان انتشار آگهی به واحد قراردادها و برونسپاری تحویل نمایند.

۳- محتویات پاکت های الف، ب، ج:

مشخصات پاکت الف: سفته (به امضاء صاحب یا صاحبان امضاء وبدون تاریخ و در وجه شرکت ریخته گری تراکتورسازی ایران) به مبلغ ۰۰۰،۰۰۰،۰۰۰ (ریال بدون هرگونه ایرادقانونی)

مشخصات پاکت ب: مشخصات کامل شرکت یا رستوران معتبر حداقل بایستی ۵ سال سابقه کاری موثر، ارائه سوابق و رضایت کاری از قراردادهای قبلی جهت بررسی، حسن انجام کار، اساسنامه و صاحبان امضاء، پروانه کسب، صلاحیت کاری، توانایی مالی (آخرین گردش مالی حساب ششماهه) و هرگونه مدارکی که در ارتباط با فعالیت حوزه مناقصه داشته باشند.

مشخصات پاکت ج: مبلغ و قیمت پیشنهادی به انضمام تمامی صفحات در سایت بارگذاری شده که بایستی توسط شرکت کننده مناقصه مهر شود چراکه عیناً اسناد برنده مناقصه مذکور به انضمام قرارداد خواهد بود (تاکیداً به انضمام تمامی اسناد مهر شده مناقصه)

۴- پس از بازگشایی پاکت ها توسط تیم کارشناسی کمیسیون (بترتیب الف، ب، ج) نتایج در کمیسیون، نام متقاضیان اعلام و علاوه بر سپرده نفر اول سپرده نفر ردیف دوم و سوم تا عقد قرارداد نزد شرکت ریخته گری باقی خواهد ماند و بقیه سپرده ها پس از یکماه عودت داده خواهد شد.

۵- برنده مناقصه موظف است حداکثر ظرف مدت ۱۰ روز نسبت به عقد قرارداد و شروع بکار اقدام نماید.

۶- چنانکه برنده ردیف اول از انجام معامله خودداری نمایند نسبت به وصول سفته به نفع شرکت ریخته گری اقدام و از برنده ردیف دوم جهت عقد قرارداد دعوت بعمل خواهد آمد و در صورت خودداری ضمن وصول مبلغ سفته، برنده سوم جهت عقد قرارداد دعوت و در صورت امتناع سپرده آن نیز به نفع شرکت ضبط می گردد.

۷- هزینه های درج آگهی مناقصه بعهد برنده مناقصه خواهد بود و شرکت در رد هر یک از پیشنهادها مختار است.

۸- پیشنهاد دهندگان باید ذیل این برگ را با ذکر جمله "موارد مطالعه و مورد قبول میباشد" امضاء نموده و پس از ممهور نمودن آن به مهر شرکت در پاکت قرارداد (پاکت ج) و تحویل نمایند.

۹- به کلیه پیشنهادهایی که بعد از تاریخ مقرر یا بصورت ناقص یا مخدوش تحویل شود ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۱۰- محل ارائه خدمات طبق شرایط اعلام شده در شرکت ریخته گری تراکتورسازی ایران واقع در تبریز کیلومتر ۵ جاده سردرود خواهد بود.

۱۱- شرکت کنندگان در صورت تمایل می توانند قبل از ارائه پیشنهاد برای بازدید از محل پیمان با هماهنگی قبلی با واحد برونسپاری اقدام نمایند.

۱۲- ارائه ضمانت نامه معتبر بانکی به میزان ۵٪ مبلغ پیمان پس از برنده شدن در مناقصه بانام وامضاء مجاز شرکت برای انعقاد قرارداد الزامی میباشد.

۱۳- کارفرما می تواند نسبت به افزایش یا کاهش مبلغ یا حجم کار (تا ۲۵٪) و یا تاریخ پیمان اقدام نماید.

۱۴- هرگونه تعدیل قیمت (۳ ماهه اول قرارداد بدون هیچگونه تعدیل لحاظ می گردد) بنا به اسناد تحویلی پیمانکار و بررسی لازم توسط حسابداری صنعتی و تایید مدیر عامل یا کمیسیون معاملات کارفرما قابل اعمال خواهد بود.

۱۵- پیشنهاد قیمت با احتساب و برآورد هزینه مواد، دستمزد، کسورات قانونی و هر گونه هزینه پیش بینی نشده، ملاک عمل خواهد بود.

۱۶- پیمانکار باید توانایی تامین مالی مورد نیاز حداقل ۳ ماه را داشته باشد.

" شرایط اختصاصی شرکت در مناقصه "

- ۱- پیمانکار و نفرات زیر مجموعه با هماهنگی و صلاحیت دستگاه نظارت (سرپرستی کانتین) و پس از احراز صلاحیت حرفه ای انتخاب خواهد شد و نفرات بایستی تجربه کافی در این شغل را دارا باشند.
- ۲- نان سنگک مرغوب سبوس دار می باشد. مسئولیت تهیه نان مرغوب سالم و... بعهدہ پیمانکار می باشد ولی به علت دارا بودن امکانات ناوایی گزینش نانو با هماهنگی کارفرما در داخل شرکت میسر می باشد.
- ۳- لازم به یادآوری است نظارت بر حسن اجرای امورات در محوطه های غذاخوری، اتاق مهمان، آبدارخانه ها و... با سرپرستی کانتین می باشد. ضمناً داشتن نفرات لازم و کافی و صلاحیت دار در فرآیند: حمل و نقل مواد ورودی، پخت و آماده سازی، سرو غذا، توزیع و نگهداری نظافت مستمر رستوران و آشپزخانه الزامی می باشد.
- ۴- سرو چای کارگران کارگاهی روزانه ۳ نوبت توسط نفر پیمانکار و با تجهیزات شرکت و مصالح مصرفی (قند و چای) پیمانکار در آشپزخانه کانتین انجام خواهد شد.
- ۵- وسایل (کاسه، دیزی، گوشتکوب، قاشق و چنگال...) و تجهیزات و یخچالهای کانتین که مورد استفاده پیمانکاری کانتین قرار می گیرد طبق لیست مربوطه تحویل پیمانکار خواهد شد و مسئولیت نگهداری آنها طبیعتاً بر عهده پیمانکار خواهد بود. (در صورت خراب شدن وسایل مذکور در نتیجه بی احتیاطی هزینه آنها برعهده پیمانکار بوده و در صورت حساب ایشان منظور خواهد شد.)
- ۶- در مواقعی که نیاز به ظروف یکبار مصرف باشد تهیه کلیه ظروف یکبار مصرف، لیوان، سلفون و نایلون و... با هزینه کارفرما به عهده پیمانکار می باشد.
- ۷- پیمانکار موظف است در صورت نیاز با هماهنگی سرپرست کانتین در برگزاری مراسمات عمومی در حد قابل قبول همکاری لازم را معمول نماید.
- ۸- لازم به یادآوری است نظافت و شست و شوی محوطه غذاخوری با تأمین مواد شوینده در حد نیاز با تشخیص سرپرست کانتین به عهده پیمانکار می باشد.
- ۹- تمامی اقلام خریداری شده جهت طبخ و توزیع بایستی از مرغوبترین نوع موجود در بازار و مطابق با برندهای ارائه شده در آئین نامه کنترل کیفی مواد غذایی بوده و پیمانکار مکلف است پس از خرید نظر کارشناس تغذیه را در خصوص کیفیت اقلام خریداری شده جلب نماید. در صورت عدم تأیید مواد خریداری شده بلافاصله عودت داده می شوند. مثلاً طبق تجربه سال قبل شکلات صبحانه فرمند، تن ماهی در حد پیک، جای خارجی کلکته و برنج ایرانی در حد هاشمی... مورد تأیید و مصرف قرار گرفته و پیمانکار متقاضی در ارائه پیشنهاد توجه لازم را مبذول نمایند. یا مثلاً گوشت اگر بصورت لاشه می آید بایستی بصورت لاشه مهر دار و در ماشین یخچال دار کشتارگاه به شرکت کارفرما حمل شود در غیر اینصورت توسط کارشناس جریمه و حتی عودت داده می شود.
- ۱۰- آشپزخانه دارای امکانات رستوران ۷۰۰ نفره با تجهیزات مربوطه شامل دیگهای مجهز پلو، خورشت، ظروف سرویس، سردخانه مجهز، یخچال، انباری، اتاق مهمان، سرویس و حمام اختصاصی و... میباشد که صحیح و سالم طبق صور تجلسه توسط سرپرستی کانتین به پیمانکار تحویل داده می شود و در آخر قرارداد هم طبق صور تجلسه صحیح و سالم تحویل گرفته می شود و هزینه های تعمیراتی مرتبط به عهده پیمانکار می باشد.
- ۱۱- فرآیند خرید و تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای وسرو و نظیف و... تماماً بصورت حجمی می باشد ولی بنا به تجربه دستگاه نظارت حضور حداقل ۱۲ نفر غیر از خود پیمانکار یا نماینده تام الاختیار در این فرایند لازم و ضروری می باشد.
- ۱۲- شرکت در نظر دارد جهت نصب کنتورهای حاملهای انرژی (آب، برق و گاز) اقدام و هزینه های آن بعداً در صورت امکان محاسبه کارشناسی و با توافق در حساب پیمانکار منظور خواهد شد. (در صورت اجرایی شدن، هزینه ها کارشناسی و توافق خواهد شد)
- ۱۳- در هر وعده دو نوع غذا با ثبت سفارش قبلی سرو و بر اساس تعداد غذای سرو شده قابل محاسبه می باشد.
- ۱۴- قاشق و چنگال ها در ظروف و کاور مخصوص قرار خواهد گرفت
- ۱۵- پیمانکار موظف است چای و قند سهمیه پرسنل به صورت بهداشتی در بسته های ۵۰۰ گرمی و ۱۰۰ گرمی با نظارت و تأیید دستگاه ناظر بسته بندی و توزیع نماید.
- ۱۶- هر چند آنالیز انواع سوپ و آش بصورت منوبی قیمت مجزا آورده شده ولی در داخل منوهای غذایی نهار و شام آورده شده (صرفاً جهت نظارت آنالیز برای کنترل آورده شده است).
- ۱۷- مسئولیت هرگونه اشتباه در محاسبات منو های غذایی و دستمزد برعهده شرکت کننده می باشد و شرکت اختیار تام دارد نسبت به حذف شرکت کننده اقدام و هزینه تشریفات اداری را از ایشان مطالبه نماید. فلذا تقاضا دارد در تمامی مراحل درج قیمت ها نهایت دقت را انجام دهند.

۱۸- داشتن خودروی سواری اتاق دار بهداشتی ویژه برای پیمانکار لازم و ضروری می باشد در هنگام حمل و نقل مواد و اقلام خریداری شده بایستی بوسیله خودروی سواری مذکور انجام گیرد هرچند سرو غذا در محوطه غذاخوری صورت می گیرد ولی باتوجه به شرایط فورس ماژورهمانند شیوع و همه گیری ویروس کرونا تصمیم کارفرما توزیع میدانی در کارگاهها و محوطه در دستور کار قرار می گیرد که لاجرم پیمانکار ملزم به پخش با همان سواری بهداشتی و نیروی کار لازمه ، انجام می شود فلذا در تنظیم قرارداد مورد تاکید قرار می گیرد.

۱۹- در شرایط خاص (همانند شرایط تحمیلی ویروس کرونا) اگر مجبوراً براساس شرایط سرو برون بری غذا در مدت زمان بیشتری صورت گیرد باتوجه شرایط و کاهش حجم غذا (همانند حذف سوپ و...) قیمت توافق شده با تراضی طرفین اصلاح و پرداخت می گردد.

۲۰- قیمت قند و چای بصورت مجزا آورده شده برای برنده مناقصه در صورت احراز سایر شرایط بصورت توافقی و پایین ترین قیمت محاسبه می شود.

۲۱- فروشنده متعدد می شود در تهیه مواد غذایی به گونه ای عمل نماید که در جدول منوی غذایی خریدار هیچگونه خللی ایجاد نگردد (جداول به پیوست می باشد) و اقلام بایستی نسبت به نوع آن حداقل ۲۴ الی ۷۲ ساعت قبل در محل غذاخوری خریدار موجود باشد.

۲۲- فروشنده مکلف به رعایت کلیه اصول بهداشتی در تمام مراحل تهیه و تحویل مواد اولیه بوده و پاسخگوی مسائل مربوطه در این زمینه می باشد.

۲۳- هزینه های ناشی از حادثه کاری که اجباراً از طریق شرکت برای درمان افراد حادثه دیده پیمانکار یا خود پیمانکار انجام شود و یا هرگونه هزینه ای که شرکت جبراً از سوی پیمانکار پرداخت نماید با ارائه مدارک مثبتته از حساب پیمانکار کسر خواهد شد.

۲۴- پیمانکار موظف است در هر ماه لیست کارکنان خود را که در ارتباط با موضوع قرارداد مشغول به کار می باشند تهیه و پس از تأیید کارفرما به سازمان تامین اجتماعی تسلیم نماید و کارفرما هیچگونه تعهدی در قبال دیرکرد و یا جریمه احتمالی متعلقه نخواهد داشت و کپی لیست ضمیمه صورت وضعیت ارائه شود.

۲۵- اخذ کارت بهداشتی و رعایت کلیه ضوابط قانونی برای پرسنل غذاخوری بعهد پیمانکار میباشد. مسئولیت قانونی پرسنل مشغول در انجام موضوع قرارداد از نظر ضوابط قانون کار ، بیمه ، مالیات ، ایمنی و بهداشت و پرداخت حقوق و مزایای قانونی ایشان بر عهده پیمانکار می باشد.

۲۶- داشتن وسیله سواری بهداشتی جهت حمل مواد غذایی با رعایت اصول بهداشتی جزو ملزومات پیمانکار بوده و مورد تاکید می باشد و در صورت لزوم به پخش و توزیع صبحانه و عصرانه بنا به شرایط تولید شرکت ، بایستی با همان وسیله نقلیه بهداشتی انجام پذیرد. بدیهی است برای حمل و نقل مواد اولیه ورودی نیز همان شرایط حاکم است و در صورت قصور و کوتاهی موارد بهداشتی افراد و وسایل نقلیه شامل جرایم می باشد. پیمانکار موظف است این موضوع را به حاملان و منابع خرید خود نیز تفهیم نماید. قصور ایشان نیز باعث جرایم پیمانکار میگردد.
نکته مهم :

قرارداد غذاخوری بدو قرارداد بصورت تفکیک شده منعقد می گردد:

الف: قرارداد دستمزدی که برای سرو هر پرس صبحانه - عصرانه و نهار ، شام با عنایت به تیراژ مربوطه

ب: قرارداد تامین مواد غذایی براساس منوهای غذایی پیوستی (جداول که شامل اجزای منوی غذایی ، سایر هزینه ها ، کسورات و سود...))

❖ برندهای مورد تایید مواد مصرفی غذاخوری شرکت ریخته گری :

(۱) برنج هاشمی درجه یک و مورد تایید کارشناس تغذیه

(۲) روغن بهار، لادن، اویلا

(۳) رب گوجه فرنگی سانیا ، نانسا ، ژالین

(۴) ماکارونی مانا ، تک ماکارون

(۵) حبوبات قابل قبول و سورت شده

(۶) کچاپ نامی نو ، مهرا م

(۷) رشته سوپ تک ماکارون و مانا

(۸) صیفی جات قابل قبول

(۹) آب معدنی اکوافینا، دسانی

(۱۰) ماست موسییر و معمولی پگاه، دامداران ، سوتچی لر

(۱۱) خامه پاستوریزه دامداران ، پگاه ، میهن

(۱۲) کره پاستوریزه شکلی

(۱۳) آبلیمو بقا ، مجید ، اروم آدا

(۱۴) دوغ لیوانی ناملی ، پگاه خوشگوار

(۱۵) کنسرو لوبیا و عدس مشکات ایزوپن

(۱۶) تن ماهی پیک، شیلانه

(۱۷) مربا شاننا ، برگ ریزان

(۱۸) چای کلکته دیش و مورد تایید کارشناس تغذیه

(۱۹) پنیر لیقوان و مورد تایید کارشناس تغذیه

(۲۰) پنیر خامه ای میهن

(۲۱) حلوا شکری سیمرغ