



**سازمان گسترش و نوسازی صنایع ایران**

**شرکت لوله گستر اسفراین**

**اسناد مناقصه تغذیه**

مناقصه شماره ۹۶/۰۱

**شامل:**

تعاریف ، موضوعات و شرایط مناقصه

فرم آنالیز غذایی و پیشنهاد قیمت

## تعارف ، موضوعات و شرایط مناقصه

## ۱- مناقصه گزار:

شرکت لوله گستر اسفراین ( سهامی خاص ).

## ۲- موضوع مناقصه:

تهیه ، حمل و نگهداری مواد اولیه و طبخ و سرو غذای پرسنل ومهمانان شرکت مطابق با لیست پیوست.

## ۳- محل اجرای موضوع مناقصه:

شرکت لوله گستر اسفراین.

## ۴- محل توزیع غذا :

رستوران مرکزی و رستوران ساختمان ۲۶ (ساختمان نورد).

## ۵- مدت اجرای موضوع مناقصه:

از تاریخ شروع قرارداد به مدت یکسال شمسی.

تبصره ۱: پس از انقضای مدت قرارداد و یا فسخ آن پیمانکار موظف است از واحدهای مربوطه مناقصه گذار تسویه اخذ نماید.

تبصره ۲: پیمانکار تعهد می نماید پس از انقضای مدت قرارداد تا شروع بکار جدید چنانچه مناقصه گزار درخواست نماید حداکثر بمدت ۲ ماه با حفظ تمامی شرایط قرارداد بکار خود ادامه دهد.

۶- تأمین امکانات طبخ و محل آشپزخانه بعهده کارفرما و تهیه و تأمین مواد اولیه بعهده پیمانکار است.

## ۷- نحوه تحویل پیشنهادات :

پیشنهاد دهندگان باید پیشنهادات خود را در قالب پاکتهای «الف» «ب» «ج» به شرح ذیل به دبیر خانه کمیسیون شرکت لوله گستر تسلیم نمایند(مدت اعتبار پیشنهادات نباید کمتر از سه ماه باشد) .

پاکت «الف» محتوی:

سپرده شرکت در مناقصه معادل **پانصد میلیون ریال** به نام شرکت لوله گستر اسفراین به یکی از صورتهای زیر به دبیر خانه کمیسیون معاملات شرکت لوله گستر اسفراین تسلیم شود:

الف: چک تضمین شده بانکی به نام و در وجه شرکت لوله گستر اسفراین.

ب: ضمانتنامه معتبر بانکی به نفع شرکت لوله گستر که تا سه ماه اعتبار داشته باشد و قابل تمدید تا سه ماه دیگر باشد.

پاکت «ب» محتوی:

مشخصات شخصیت حقوقی(شرکت ها) و حقیقی (در مورد آشپز خانه) - مجوز فعالیت از اداره تعاون و کار ورفاه اجتماعی (در مورد شرکت ها ) و( مجوز فعالیت از صنف مربوطه در مورد آشپز خانه ها)/- برگ شرایط مناقصه که تمامی صفحات ممهور به مهر و امضاء پیشنهاد دهنده باشد ، آخرین تغییرات روزنامه رسمی در مورد شرکت ها، سوابق کاری و خدمات ارائه شده ، سوابق کاری

ورزومه سر آشپز ارائه شود، گردش مالی سه ماهه اخیر، اطلاعات پیمانکاری در حال اجرای شرکت کننده در مناقصه. بدیهی است در صورت عدم ارائه هریک از موارد خواسته شده این بند از گشایش پاکت ج خودداری خواهد شد.

### پاکت «ج» محتوی:

قیمت پیشنهادی به تفکیک مواد اولیه و هزینه طبخ مطابق فرم آنالیز پیوستی.

۸- پیشنهاد دهندگان باید شخصیت حقوقی و یا آشپزخانه های صنفی باشند.

۹- روی پاکتها بایستی موضوع مناقصه، نام و نشانی پیشنهاد دهنده و تاریخ تسلیم پیشنهاد نوشته شده و قبل از پایان مهلت مقرر در مقابل اخذ رسید حاوی ساعت و تاریخ وصول به دستگاه مناقصه گزار تسلیم شود.

### ۱۰- مهلت و نشانی محل تحویل پیشنهادات

اسناد مناقصه در ساعت‌های اداری از روز نشر آگهی یکشنبه مورخه ۱۳۹۶/۰۳/۲۰ لغایت پایان وقت اداری روز چهارشنبه ۱۳۹۶/۰۳/۳۰ در اختیار متقاضی قرار می‌گیرد و آخرین مهلت تسلیم پیشنهادات به شرکت لوله گستر روز شنبه مورخه ۱۳۹۶/۰۴/۰۳ به آدرس: اسفراین - کیلومتر ۱۰ جاده اسفراین - بجنورد - واحد دبیر خانه کمیسیون معاملات شرکت لوله گستر اسفراین می‌باشد و به پیشنهاداتی که پس از مهلت تعیین شده واصل گردد ترتیب اثر داده نخواهد شد و عیناً به پیشنهاد دهنده عودت خواهد شد. جلسه بازگشایی پیشنهادات روز یکشنبه مورخه ۱۳۹۶/۰۴/۰۴ خواهد بود.

۱۱- اسناد و مدارک مناقصه فقط به نماینده پیشنهاد دهنده با ارائه معرفی نامه معتبر با مهر و امضاء مجاز تحویل خواهد شد.

۱۲- کمیسیون معاملات در رد کلی پیشنهادات و یا قبول هر یک از پیشنهادها بدون نیاز به ارائه هر گونه توضیح مختار میباشد.

برندگان اول و دوم مناقصه بر اساس آئین نامه تعیین برنده مناقصه مندرج در آئین نامه معاملات دولتی و دیگر مقررات تعیین می‌شود.

۱۳- پیشنهاد دهنده باید تمام اسناد و مدارک مناقصه را بدون تغییر، حذف و یا قراردادن شرط در آن، تکمیل، تنظیم و مهر و امضاء نموده و به کمیسیون معاملات تسلیم نماید.

۱۴- هر یک از دعوت شدگان که نسبت به مفهوم اسناد و مدارک مناقصه ابهامی داشته باشند باید حداکثر تا سه روز پس از دریافت اسناد و مدارک مناقصه، مراتب را کتباً به دستگاه مناقصه گزار اطلاع داده و تقاضای توضیح کتبی نماید.

۱۵- هر گونه توضیح یا تجدید نظر یا حذف و اضافه نمودن اسناد و مدارک مناقصه و نحوه تغییر و تسلیم آنها، کتباً از سوی دستگاه مناقصه گزار اعلام و جزو اسناد و مدارک پیمان منظور خواهد شد.

۱۶- مناقصه گزار حق تغییر، اصلاح یا تجدید نظر در اسناد و مشخصات را قبل از انقضای مهلت تسلیم پیشنهادها برای خود محفوظ میدارد و اگر چنین موردی پیش آید مراتب به دعوت شدگان ابلاغ می‌شود و در صورتیکه پیشنهادی قبل از ابلاغ مراتب مزبور تسلیم شده باشد پیشنهاد دهنده حق دارد تقاضای استرداد آنرا بنماید.

- ۱۷- از آنجا که ممکن است تجدید نظر یا اصلاح در اسناد و مشخصات مستلزم تغییر مقادیر یا قیمتها باشد در این صورت دستگاه مناقصه گزار می تواند آخرین مهلت دریافت پیشنهادهها را با اعلام کتبی به پیشنهاد دهندگان به تعویق اندازد به نحوی که آنان فرصت کافی برای اصلاح و تجدید نظر در پیشنهاد خود را داشته باشند.
- ۱۸- برنده مناقصه باید حداکثر تا هفت روز پس از ابلاغ کارفرما به او با سپرده تضمین اجرای تعهدات بر اساس قیمت پیشنهادی خود، به انعقاد پیمان مبادرت نماید، در غیر اینصورت سپرده شرکت او در مناقصه، بدون هیچ تشریفات قضائی به نفع کارفرما ضبط می شود و حق هیچگونه اعتراضی ندارد.
- در صورتیکه برنده مناقصه در مهلت پیش بینی شده حاضر به انعقاد پیمان نشود، نفر دوم به عنوان برنده مناقصه اعلام می شود و چنانچه او نیز با توجه به موارد یاد شده بالا، حاضر به انعقاد پیمان نشود، سپرده شرکت او هم به نفع کارفرما ضبط می شود و مناقصه تجدید خواهد شد.
- ۱۹- پس از تعیین نفرات اول و دوم مناقصه، سپرده شرکت در مناقصه نفرات بعدی، بلافاصله مسترد می شود.
- ۲۰- پیشنهاد دهنده با اطلاع کامل از متن قوانین، مصوبات، آئین نامه ها، دستورالعملهای مربوط به معاملات دولتی در این مناقصه شرکت می نماید.
- ۲۱- جهت عقد قرارداد برنده مناقصه موظف است یک فقره ضمانتنامه بانکی، معادل ده درصد مبلغ یکسال قرارداد به عنوان تضمین انجام کار به شرکت لوله گستر تسلیم نماید.
- ۲۲- گوشت گوساله وگوسفند و مرغ می بایست گرم و تازه و با تاریخ تولید مشخص و خوانا باشد. گوشت گوساله و گوسفند الزاماً نر و جوان و تائید شده سازمان دامپزشکی باشد. وزن لش گوسفندی نباید از ۲۸ کیلو گرم بیشتر باشد (استفاده از گوشت بز و بزغاله ممنوع است و وزن مرغ بایستی بین ۱۶۰۰ گرم تا ۲۰۰۰ گرم باشد)
- ۲۳- پیمانکار مکلف به تامین وسیله نقلیه مناسب جهت حمل غذا به محل‌های توزیع در دو مکان (به صورت کاملاً بهداشتی) می باشد.
- ۲۴- پیمانکار تأیید و اعلام می دارد که توان مالی انجام موضوع قرارداد (تامین مواد اولیه و پرداخت حقوق و دستمزد کارگران تابعه خود) حداکثر تا دو ماه بعد از ارائه هر صورتحساب بدون دریافت وجوه صورتحسابهای ارائه شده به کارفرما را دارد.
- ۲۵- ساعت و محدوده زمانی سرو غذا باید توسط کار فرما به پیمانکار داده شود.
- ۲۶- پیمانکار مکلف است به تامین نیروی لازم جهت موضوع قرارداد و تهیه لباس کار مناسب و یک شکل شامل: لباس کار به رنگ روشن و یک دست، کلاه، ماسک، روپوش سفید، چکمه، دستکش کار و همچنین لوازم ایمنی مورد نیاز و ملزم نمودن پرسنل خود به استفاده از آنها می باشد.
- ۲۷- پیمانکار متعهد است فقط روغن مایع استفاده نماید.
- ۲۸- هزینه چاپ آگهی به عهده برنده مناقصه می باشد.
- ۲۹- در طول مدت قرارداد هیچگونه تعدیلی در مبلغ قرارداد انجام نمی شود.

۳۰- انجام امور مربوط به نظافت سالن آشپزخانه (کف، دیوارها و راه آبها) سالن های غذاخوری (کف و دیوارها)، سردخانه ها، انبار مربوطه، میزها، صندلی ها، شیشه در و پنجره ها با مواد ضدعفونی کننده استاندارد و همچنین جمع آوری و شستشوی ظروف و تفکیک زباله های آشپزخانه و انتقال کلیه مواد زائد به محل نگهداری زباله با پیمانکار می باشد.

۳۱- تعمیرات و نگهداری سیستم داخلی آب و فاضلاب آشپزخانه و چربی گیر بیرون آشپزخانه با پیمانکار می باشد و چربی گیر بیرون آشپزخانه حداقل ماهی دو بار نظافت گردد.

تبصره: علاوه بر انجام نظافت عمومی روزانه، پیمانکار موظف است هر هفته یکبار در روز جمعه محوطه رستوران، دیوارهای داخل، میزها، صندلیها و شیشه ها را با استفاده از مواد شوینده و ضد عفونی کننده نظیف نماید.

۳۲- تهیه کلیه ابزار تجهیزات، مواد اولیه، مواد پاک کننده، مواد شوینده، مواد ضدعفونی کننده، صابون مایع، کیسه زباله، پودرهای شوینده، شیلنگ، جارو، تی، دستمال کاغذی رولی (توالت) و دیگر موارد مورد نیاز جهت شستشو، نظافت، ضدعفونی و... که قبل از مصرف باید به تایید ناظر کارفرما نیز برسد با پیمانکار است.

۳۳- تهیه لیوان یکبار مصرف سلولوزی، دستمال کاغذی و سفره یکبار مصرف (برای میزهای نهار خوری) مورد نیاز در هر وعده غذایی و همچنین مخلفات مورد نیاز از قبیل نمک تصفیه شده، نان، فلفل، سماق، آب آشامیدنی و... با پیمانکار است. دستمال کاغذی باید از برندهای گلریز، تنو یا سافتلن و در بسته بندی مقوایی باشد.

۳۴- تهیه ظروف یکبار مصرف غذا، قاشق و چنگال یکبار مصرف هر کدام ۱۰۰ عدد در هر وعده غذایی با پیمانکار می باشد.

۳۵- نیروهای پیمانکار بایستی به تأیید کارفرما رسیده و در صورت مشاهده افراد ناسالم ظرف یک هفته پیمانکار مکلف به تعویض فرد مورد نظر خواهد بود

۳۶- پیمانکار مکلف به رعایت دستورالعمل های بهداشتی و ایمنی در مورد سمپاشی محوطه آشپزخانه و محل های سرو غذا و همچنین اجرای آیین نامه های بهداشتی رستوران ابلاغ شده از سوی مرکز بهداشت شهرستان، انجام معاینات قبل از استخدام و ارائه کارت سلامت معتبر پرسنل و ارائه گواهینامه آموزش بهداشت عمومی و فردی می باشد.

۳۷- پیمانکار موظف به گماردن یک نفر در هر یک از سالن های غذاخوری جهت سرویس دادن به پرسنل (تمیز کردن روی میز - تهیه کسری های روی میز و ...) خواهد بود

۳۸- آمار غذای روزانه توسط ناظر کارفرما بصورت مکتوب به پیمانکار اعلام می گردد. پیمانکار مکلف است آمادگی لازم جهت سرو ۳۰ پرس غذای آماده (کنسرو) مازاد بر آمار روزانه اعلامی توسط ناظر کارفرما را در هر وعده غذایی داشته باشد. کارفرما مکلف است نسبت به پرداخت هزینه کامل غذا تا سقف آمار اعلام شده روزانه اقدام نماید در هر حال ملاک پرداخت هزینه آمار تأیید شده توسط ناظر کارفرما می باشد و میزاد نیز همانند غذای اول در روز قبل توسط ناظر کارفرما اعلام می گردد. (کارفرما تکلیفی به پرداخت هزینه ۳۰ پرس غذای آماده مازاد در صورت عدم استفاده ندارد. نرخ محاسبه ۳۰ پرس با توافق طرفین انجام میگیرد).

۳۹- ملاک تعداد غذای سرو شده جهت پرداخت صورت وضعیت پیمانکار آمار اعلام شده بوده و تعداد ژتونهای دریافتی صرفاً جهت کنترل آمار می باشد.

تبصره: تعداد غذای سرو شده مازاد بر آمار (در صورت اضافه شدن مواد اولیه) جهت مهمانان و مدیران با تأیید ناظر کارفرما به آمار بند فوق اضافه می گردد.

۴۰- پرداخت هزینه ایراد خسارت های احتمالی از سوی پیمانکار و پرسنل آن که به کارفرما، نیروهای کارفرما، تجهیزات کارفرما و شخص ثالث رسیده باشد با پیمانکار می باشد.

۴۱- پیمانکار موظف به پرداخت حقوق پرسنل خود مطابق قانون کار بوده و در صورت عدم رعایت آن کارفرما موظف به رعایت تبصره ۱ ماده ۱۳ قانون کار می باشد.

۴۲- رعایت موارد ذیل از طرف پیمانکار الزامی است:

الف- نوع برنج **بایستی ایرانی درجه یک از یک نوع** و بوجاری صفر و مورد تایید ناظر کارفرما (واحد پشتیبانی و خدمات) باشد یعنی برنج بایستی فاقد نیمدانه باشد که به شرح ذیل در کلیه غذاهایی که **قید چلو یا پلو** دارند مورد استفاده قرار می گیرد.

الف- ۱- مقدار برنج مورد نیاز جهت همه غذا های چلوبی حداقل برای هر پرس قبل از طبخ **۱۸۰ گرم** باشد.

الف- ۲- مقدار برنج مورد نیاز جهت عدس پلو، لوبیا پلو و استانبولی، هر پرس قبل از طبخ **۱۵۰ گرم** باشد.

ب- روغن مصرفی جهت سرخ کردن می بایست الزاماً روغن مخصوص سرخ کردنی باشد و برای مصارف عمومی از روغن مایع مخصوص مصارف خانوار با ترانس پایین استفاده شود. استفاده از روغن صنعتی (شیرینی آردی و.....) ممنوع می باشد.

ج- کلیه مواد غذایی باید با کیفیت مناسب و دارای استاندارد های لازم و مورد تایید ناظر کارفرما باشد و جهت کنترل و بررسی کیفیت، حداقل ۲۴ ساعت قبل از طبخ وارد سایت شود. در صورت عدم رعایت مورد ذکر شده، واحد پشتیبانی و خدمات شرکت می تواند نسبت به تهیه موارد مورد نیاز اقدام و ضمن کسر از صورت حساب پیمانکار، طبق مفاد قرارداد با ایشان رفتار خواهد شد.

۴۳- برنامه غذایی بصورت ماهیانه توسط ناظر کارفرما به پیمانکار ابلاغ می گردد. (حداقل سه روز قبل از شروع ماه جدید).

تبصره ۱- کارفرما هیچ الزامی به رعایت توازن در برنامه غذایی ماهیانه ندارد و نحوه چیدمان برنامه غذایی و تنوع غذا و تعداد تکرار هر نوع غذا در هر ماه منحصراً در اختیار کارفرما می باشد. (به عبارت دیگر ممکن است کل برنامه غذایی یک ماهه هر روز چلو گوشت باشد). در مواقع ضروری بنا به درخواست کارفرما (اعلام از دو روز قبل) برنامه غذایی قابل جابجایی میباشد.

تبصره ۲- کارفرما الزامی به قراردادن کلیه غذا های مندرج در این اسناد را در برنامه غذاهای هفتگی، ماهیانه، سالیانه را ندارد.

۴۴- پیمانکار مکلف است نماینده تام الاختیار خود را در ابتدای قرارداد کتباً به کارفرما معرفی نماید و کلیه ابلاغ ها به نمایند تام الاختیار در حکم ابلاغ به پیمانکار می باشد.

۴۵- نماینده پیمانکار مکلف است در بازه زمانی سرو غذا، ضمن حضور دائم به روند کار نظارت نموده و هرگونه ایراد و اشکال احتمالی را فوراً رفع نماید.

۴۶- اگر پیمانکار با توافق کتبی کارفرما در انواع غذاهای نوع دوم، دسر ها و سالادها (و موضوع قرارداد یا غیر موارد مندرج در قرارداد چه موارد مندرج در لیستهای پیوست چه غیر آن) از محصول بسته بندی شده با استاندارد های لازم بهداشتی استفاده نماید قیمت مصرف کننده درج شده بر روی محصول، به پیمانکار قابل پرداخت می باشد. در صورت عدم درج قیمت مصرف کننده، ۲۰٪ نرخ نقدی

عمده فروشی، به نرخ خرید نقدی اضافه خواهد شد. ضمناً چاشنی‌ها، مخلفات و کنسروها باید از برندهای معتبر و مورد تایید ناظر کارفرما باشد.

۴۷- تهیه یخ مورد نیاز به عهده پیمانکار می باشد.

۴۸- کلیه کسور قانونی شامل بیمه و مالیات بعهد پیمانکار است.

۴۹- مالیات بر ارزش افزوده به عهده کارفرما می باشد، که مبلغ پیشنهادی نیز باید بدون احتساب مالیات بر ارزش افزوده اعلام گردد

۵۰- گوشت مرغ، گوسفند و گوساله باید به مقدار مورد نیاز وارد سایت شود و پیمانکار مجاز به منجمد نمودن آنها نمی باشد (سردخانه زیر صفر در اختیار پیمانکار قرار داده نخواهد شد).

۵۱- انبار مواد غذایی و سردخانه در اختیار ناظرین کارفرما می باشد. بدیهی است هرگونه ورود و خروج مواد غذایی به انبار و سردخانه کنترل و ثبت خواهد شد.

۵۲- پرسنل پیمانکار قبل از استخدام باید از هر نظر مورد تایید حراست و بهداشت کارفرما باشند و از لحاظ صلاحیت کار در آشپزخانه مورد تأیید واحد پشتیبانی و خدمات کارفرما باشد.

تبصره: به جز سر آشپز و آشپز سایر کارکنان پیمانکار ترجیحاً بومی و ساکن اسفراین باشند.

۵۳- پرسنل به کارگرفته شده توسط پیمانکار نباید از ۱۱ نفر کمتر باشد، لازم بذکر است که نماینده پیمانکار و راننده خودروی مربوط به انجام مفاد قرارداد علاوه بر ۱۱ نفر پرسنل آشپزخانه میباشند و جزو ۱۱ نفر لحاظ نخواهند شد.

تبصره: مرخصی کارکنان پیمانکار باید با هماهنگی ناظر بوده و از دو روز در ماه تجاوز ننماید.

۵۴- در هر شیفت غذایی در هر یک از دو رستوران باید آشپز به همراه حداقل چهار نفر از پرسنل پیمانکار حضور داشته باشند که یک نفر از آنها مسئول تمیز کردن میزهای نهار خوری و سرویس دهی به پرسنل و بقیه نفرات، مسئول توزیع غذا به پرسنل شرکت باشند.

۵۵- پیمانکار موظف است یک دستگاه وانت مخصوص خدمات مربوط به مفاد قرارداد در داخل سایت قرار دهد. بدیهی است که ورود سایر وسایل نقلیه مربوط به پیمانکار به داخل کارخانه ممنوع می باشد و خروج وانت فوق الذکر نیز از کارخانه ممنوع می باشد.

۵۶- تامین و حمل و نقل مواد غذایی فاسد شدنی (گوشت، سالاد و ماست بسته بندی و.....) باید با وسیله نقلیه مجهز به سردخانه مورد تایید شبکه دامپزشکی و اداره بهداشت محیط، صورت پذیرد. بدیهی است حمل و نقل اینگونه مواد، توسط سایر وسایل نقلیه (حتی به صورت محدود) ممنوع می باشد.

۵۷- ورود و خروج مواد غذایی در ساعات غیر اداری (بخصوص شبها) ممنوع می باشد و پیمانکار باید سعی نماید تأمین غذایی را در ابتدای روز انجام دهد.

۵۸- پیمانکار موظف است آب شرب مورد نیاز رستورانها را از محل آبخوریهای تعبیه شده آب تصفیه شده شرکت فولاد تهیه نماید.

۵۹- ثبت کارت ساعت کارکنان پیمانکار در درب نگهبانی و کنترل آن توسط امور کارکنان، الزامی می باشد.

۶۰- در صورتیکه به دلیل عدم تهیه مواد اولیه یا عدم طبخ غذا طبق برنامه، پیمانکار کنسرو سرو نماید، تنها نرخ نقدی عمده فروشی در صورت حساب پیمانکار لحاظ خواهد شد و طبق مفاد قرارداد با ایشان رفتار خواهد شد.

- ۶۱- در صورتیکه به دلایل غیر موجه، پیمانکار نتواند طبق برنامه اعلام شده، غذای کارکنان را سرو نماید، ناظر کارفرما می تواند، غذای مورد نظر طبق آنالیز اعلام شده را از رستوران تهیه و مبلغ فاکتور را از صورت حساب پیمانکار کسر نموده و بابت آن، تنهامبلغ ذکر شده در قرارداد به پیمانکار پرداخت شده و جریمه آن طبق قرارداد اعمال خواهد شد. ضمناً وظیفه سرو غذا به عهده پیمانکار بوده و موجه یا غیر موجه بودن آن به تشخیص ناظر کارفرما (واحد پشتیبانی و خدمات شرکت) می باشد.
- ۶۲- عدم تهیه دسر طبق برنامه اعلام شده بدون هماهنگی با واحد پشتیبانی و خدمات کار فرما، علاوه بر تعلق جریمه طبق مفاد قرارداد، نرخ آن نیز بر اساس نرخ خرید عمده نقدی بازار پرداخت خواهد شد.
- ۶۳- عدم رعایت هر یک از موارد ذیل، پیمانکار را مشمول جرائم قید شده می نماید:
- الف:** عدم نظافت هر یک از موارد ذیل پیمانکار را مشمول جرائم قید شده می نماید:

بار سوم به بعد	بار دوم (ریال)	بار اول (ریال)	
۶,۰۰۰,۰۰۰	۲,۰۰۰,۰۰۰	۸۰۰,۰۰۰	الف-۱- ظروف و وسایل آشپزخانه
۶,۰۰۰,۰۰۰	۲,۰۰۰,۰۰۰	۸۰۰,۰۰۰	الف-۲- سالن غذاخوری، سرویسهای بهداشتی و انبارها
۶,۰۰۰,۰۰۰	۲,۰۰۰,۰۰۰	۱,۰۰۰,۰۰۰	الف-۳- آشپزخانه، سردخانه ها، یخچالها و چرخ گوشت
۴,۰۰۰,۰۰۰	۱,۰۰۰,۰۰۰	۴۰۰,۰۰۰	الف-۴- فرها، کباب پزها، میزهای کار و سینکها
۳,۰۰۰,۰۰۰	۱,۰۰۰,۰۰۰	۴۰۰,۰۰۰	الف-۵- صندلی ها و میزها، شیشه های درب و پنجره ها
۸,۰۰۰,۰۰۰	۲,۰۰۰,۰۰۰	۱,۰۰۰,۰۰۰	الف - ۶- در صورت عدم حضور سرآشپز روزانه
۸,۰۰۰,۰۰۰	۲,۰۰۰,۰۰۰	۱,۰۰۰,۰۰۰	الف - ۷- عدم نظافت سیستم فاضلاب و چربیگیر

ب-۱- سوختگی غذا، نپخته بودن غذا، خمیر بودن برنج، شوری، تلخی یا تندی غذا و جانيفتادن غذا (۵٪ الی ۱۰۰٪ مبلغ غذا، طبق نظر ناظر کارفرما)

ب-۲- نداشتن شکل ظاهری مناسب، رنگ و طعم و بو (عدم مصرف پیازداغ، زعفران، چاشنی ها و سرخ نشدن) و سرد بودن غذا (۵٪ الی ۵۰٪ طبق نظر ناظر کارفرما)

ب-۳- مناسب نبودن کیفیت ماست، نان، سالاد، میوه و... (۱۰٪ الی ۱۰۰٪ طبق نظر ناظر کارفرما)

### ج- مناسب نبودن کمیت غذا

- عدم رعایت اوزان جداول غذایی و عدم تهیه چاشنی جات لازم، نان، آب سرد، دستمال کاغذی و... علاوه بر محاسبه و کسر بهای موارد کسری از صورت حساب پیمانکار :

بار سوم به بعد (ریال)	بار دوم به بعد (ریال)	بار اول (ریال)
۶,۰۰۰,۰۰۰	۴,۰۰۰,۰۰۰	۲,۰۰۰,۰۰۰



## د- عدم رعایت بهداشت:

د-۱- عدم رعایت بهداشت فردی کارکنان پیمانکار نداشتن کارت سلامت، فعالیت با دست‌های زخمی، کثیف بودن لباس، عدم استفاده از لباس کار، دستکش، ماسک، چکمه، استعمال دخانیات در محیط رستوران، عدم استفاده از دمپایی مخصوص سردخانه، دخالت کارکنان نظافتچی دستشویی‌ها در طبخ و توزیع غذا و سایر موارد بهداشتی، مبتلا بودن پرسنل پیمانکار به بیماریهای واگیر اعم از سرماخوردگی و ... .

بار اول (ریال)	بار دوم به بعد (ریال)	بار سوم به بعد (ریال)
۱,۰۰۰,۰۰۰	۲,۰۰۰,۰۰۰	۴,۰۰۰,۰۰۰

د-۲- نگهداری مواد شوینده و پاک‌کننده در مجاورت مواد غذایی، نگهداری مواد غذایی فاسدشدنی در خارج از یخچال، تخلیه و نگهداری موادی که مورد تأیید ناظر کارفرما نمی‌باشد.

بار اول (ریال)	بار دوم به بعد (ریال)	بار سوم به بعد (ریال)
۱,۰۰۰,۰۰۰	۲,۰۰۰,۰۰۰	۴,۰۰۰,۰۰۰

د-۵- وجود اشیاء خارجی در داخل غذا (حشرات، فضله موش، منگنه، نخ، سیم ظرف‌شویی، اجزا حرام‌گوشت و ضایعات گوشتی، و...)

بار اول (ریال)	بار دوم به بعد (ریال)	بار سوم به بعد (ریال)
۲,۰۰۰,۰۰۰	۵,۰۰۰,۰۰۰	۷,۰۰۰,۰۰۰

و- رفتار نامناسب کارکنان پیمانکار، عدم توجه به تذکرات ناظر، عدم رعایت نزاکت و آرامش رستوران، عدم حضور سر آشپز و عدم معرفی نماینده پیمانکار، عدم حضور یا پاسخگو نبودن پیمانکار یا نماینده ایشان.

بار اول (ریال)	بار دوم به بعد (ریال)	بار سوم به بعد (ریال)
۱,۰۰۰,۰۰۰	۲,۰۰۰,۰۰۰	۶,۰۰۰,۰۰۰

ز- تأخیر در تهیه مواد اولیه، توزیع و سرو غذا و تعویض دسر بدون هماهنگی با واحد پشتیبانی و خدمات شرکت

بار اول (ریال)	بار دوم به بعد (ریال)	بار سوم به بعد (ریال)
۷۰۰,۰۰۰	۱,۰۰۰,۰۰۰	۲,۰۰۰,۰۰۰

ژ- تعویض برنامه غذایی و عدم سرو غذا طبق برنامه اعلام شده

بار اول (ریال)	بار دوم به بعد (ریال)	بار سوم به بعد (ریال)

۶۰۰۰،۰۰۰	۰۰۰،۰۰۰،۲	۱۰۰۰،۰۰۰
----------	-----------	----------

## ح- تقلب در مواد غذایی :

ح-۱- مصرف مواد غذایی غیراستاندارد که مورد تأیید ناظر کارفرما نمی باشد، اضافه نمودن مواد غذایی مانده علاوه بر معدوم نمودن غذای موردنظر ، تهیه غذا از رستورانهای شهر یا..... و کسر بهای کل غذای همان روز:

بار سوم به بعد (ریال)	بار دوم به بعد (ریال)	بار اول (ریال)
۸،۰۰۰،۰۰۰	۶،۰۰۰،۰۰۰	۴،۰۰۰،۰۰۰

ح-۲- استفاده مجدد از روغن ، سس مانده و استفاده از روغن صنعتی و شیرینی پزی، اضافه نمودن مواد غیرمجاز به غذا علاوه بر معدوم نمودن غذای موردنظر، تهیه غذا از رستورانهای شهر یا..... و کسر بهای کل غذای همان روز:

بار سوم به بعد (ریال)	بار دوم به بعد (ریال)	بار اول (ریال)
۳،۰۰۰،۰۰۰	۲،۰۰۰،۰۰۰	۱،۰۰۰،۰۰۰

تبصره ۱ ماده ۷ فصل ۲- در صورتی که اعمال جرائم نتواند باعث اصلاح امور جاری پیمانکار گردد کارفرما می تواند از محل

ضمانت نامه ها زیان وارده را جبران نماید و در این صورت پیمانکار حق هیچ گونه اعتراض ندارد

تبصره ۲ : تمامی جرایم بعد از تأیید رئیس پشتیبانی و خدمات کارفرما و گزارش به مدیر منابع انسانی، قابل اعمال می باشد.

تلفن تماس جهت کسب اطلاعات بیشتر: +۰۵۸۳۷۲۱۷۳۴۰ و یا +۰۹۱۵۳۷۲۴۶۳۴ دبیر خانه کمیسیون معاملات - مؤذنی

تمام شرایط فوق دقیقاً مطالعه شد و مورد قبول میباشد.

مهر و امضاء شرکت پیشنهاد دهنده

## فهرست غذا ، آنالیز غذایی و پیشنهاد قیمت:

نوع غذا	مواد مورد نیاز	مقدار	قیمت
۱- چلو کباب بختیاری	گوشت فیله وراسته ( گوساله یا گوسفندی) ، سینه و فیله مرغ (هر کدام ۵۰٪) بدون چربی، استخوان و مواد زائد کره بسته بندی شده حیوانی گوجه فرنگی کبابی لیمو ترش نمک، فلفل، روغن زیتون، پیاز، آبلیمو و ادویه مخصوص فلفل دلمه ای به ازاء هر ۱۰۰ پرس زعفران به ازای هر ۱۵۰ پرس	۲۰۰ گرم ۱۰ گرم ۱۰۰ گرم ۴۰ گرم به مقدار لازم یک کیلوگرم یک مثقال	
۲- چلو جوجه کباب	جوجه کباب بدون استخوان، زائده و چربی (سینه و فیله مرغ) کره بسته بندی شده حیوانی نمک، فلفل، ماست، پیاز، روغن زیتون و اب لیمو فلفل دلمه ای به ازاء هر ۱۰۰ پرس زعفران به ازای هر ۱۰۰ پرس گوجه فرنگی لیمو ترش	۲۰۰ گرم ۱۰ گرم به مقدار لازم یک کیلوگرم یک مثقال ۱۰۰ گرم ۴۰ گرم	
۳- چلو کباب کوبیده	گوشت چرخ کرده (۴۰٪ قلوه گاه گوسفندی ، ۶۰٪ سردست و راسته گوساله) بدون استخوان، چربی و مواد زائد پیاز چرخ کرده آب گرفته شده کره بسته بندی شده حیوانی پیاز، نمک، ادویه مخصوص و سماق گوجه فرنگی کباب شده لیمو ترش پیاز خلال شده دورچین	۱۲۰ گرم ۳۵ گرم ۱۰ گرم به مقدار لازم ۱۰۰ گرم ۴۰ گرم ۷۵ گرم	
۴- زرشک پلو با مرغ	مرغ پاک شده تازه (۷۰٪ ران ، ۳۰٪ سینه)، بدون چربی و مواد زائد زرشک کره بسته بندی شده حیوانی زعفران به ازای هر ۳۰۰ پرس پیاز ، ادویه مخصوص ، هل، فلفل دلمه ای، هویج، روغن سرخ کردنی، رب گوجه فرنگی و سیر آب پز شده	۳۰۰ گرم ۵ گرم ۱۰ گرم ۱ مثقال به مقدار لازم	
۵- سبزی پلو با ماهی	ماهی پاک شده قزل آلا بدون سر و دم شوید تازه بسته بندی و خرد شده	۲۵۰ گرم ۳۰ گرم	

<p>۴۰ گرم به مقدار لازم ۱۰ گرم یک مثقال</p>	<p>لیمو ترش آب لیمو، پیاز، نمک فلفل، سرکه، روغن سرخ کردنی و پودر سوخاری کره بسته بندی شده حیوانی زعفران به ازای هر ۲۰۰ پرس</p>	<p><b>با ماهی قزل آلا</b></p>
<p>۲۰۰ گرم به مقدار لازم</p>	<p>گوشت گوسفندی با استخوان (ران، سردست و راسته) بدون دنده، سر سینه، چربی و مواد زائد سایر مخلفات (رب گوجه فرنگی، نمک، پیاز، روغن و ادویه)</p>	<p><b>۶- چلو گوشت گوسفندی</b></p>
<p>۱۵۰ گرم ۳۰ گرم ۴۰ گرم به مقدار لازم ۱۰ گرم یک مثقال</p>	<p>فیله ماهی پاک شده بدون پوست، استخوان و منجمد شده شوید تازه بسته بندی و خرد شده لیمو ترش آب لیمو، پیاز، نمک، فلفل، سرکه، روغن سرخ کردنی و پودر سوخاری کره بسته بندی حیوانی زعفران به ازاء هر ۲۰۰ پرس</p>	<p><b>۷- سبزی پلو با ماهی فیله</b></p>
<p>۲۵۰ گرم ۳۵ گرم ۳۰ گرم به مقدار لازم</p>	<p>گوشت مرغ (ران و سینه تازه) بدون پوست و چربی و مواد زائد مغز گردو ممتاز درجه یک پاک شده رب انار غلیظ سایر مخلفات (شکر، ادویه، روغن و...)</p>	<p><b>۸- چلو خورشت فسنجان</b></p>
<p>۱۰۰ گرم ۲۵ گرم ۶۰ گرم ۱۵ گرم به مقدار لازم</p>	<p>(گوشت ران و سردست تازه گوسفندی بدون دنده، سر سینه، مواد زائد و چربی ۵۰٪) و (گوشت ران، سردست و راسته گوساله ۵۰٪) بدون استخوان، بدون چربی و مواد زائد لپه خلال سیب زمینی سرخ شده (وزن سرخ شده) رب گوجه فرنگی روغن سرخ کردنی، لیمو عمانی، پیاز، نمک، فلفل و ادویه مخصوص</p>	<p><b>۹- چلو خورشت قیمه</b></p>
<p>۸۰ گرم ۲۵ گرم ۷۵ گرم به مقدار لازم</p>	<p>(گوشت ران و سردست تازه گوسفندی بدون دنده، سر سینه، مواد زائد و چربی ۵۰٪) و (گوشت ران، سردست و راسته گوساله ۵۰٪) بدون دنده، استخوان، چربی و مواد زائد لوبیا چیتی یا قرمز سبزی مخصوص قورمه سبزی (پاک و خرد شده بسته بندی) روغن، لیمو عمانی، پیاز، نمک، رب گوجه فرنگی و ادویه مخصوص</p>	<p><b>۱۰- چلو خورشت قورمه سبزی - کرفس یا خورشت فصل</b></p>
<p>۸۰ گرم ۲۰۰ گرم ۲۵ گرم به مقدار لازم</p>	<p>(گوشت ران و سردست تازه گوسفندی بدون دنده، سر سینه، مواد زائد و چربی ۵۰٪) و (گوشت ران، سردست و راسته گوساله ۵۰٪) بدون استخوان، چربی و مواد زائد بادمجان یا کدو لپه غوره تازه یا کنسرو شده، رب گوجه فرنگی، روغن سرخ کردنی نمک، فلفل و ادویه مخصوص</p>	<p><b>۱۱- چلو خورشت بادمجان یا کدو</b></p>
<p>۸۰ گرم</p>	<p>گوشت چرخ کرده گوساله (ران، سردست و راسته) فاقد زائده و چربی</p>	<p><b>۱۲- عدس پلو با</b></p>

	هر کدام ۵۰ گرم یک مثقال به مقدار لازم	عدس و کشمش درجه یک پلویی و پاک شده زعفران به ازای هر ۳۰۰ پرس پیاز، نمک، روغن سرخ کردنی، ادویه و....	<b>گوشت</b>
	۸۰ گرم به مقدار لازم یک مثقال هر کدام ۵۰ گرم	گوشت چرخ کرده ران و سردست گوساله فاقد زائده و چربی رب گوجه فرنگی، روغن ، خلال سیب زمینی، پیاز و ادویه مخصوص زعفران به ازای هر ۳۰۰ پرس هویج نگینی و نخود فرنگی	<b>۱۳- استانبولی پلو با گوشت</b>
	۸۰ گرم ۱۰۰ گرم به مقدار لازم یک مثقال ۳۵ گرم	گوشت چرخ کرده ران و سردست گوساله فاقد زائده و چربی لوبیا سبز پاک شده رب گوجه فرنگی، پیاز، فلفل، روغن و ادویه مخصوص زعفران به ازای هر ۳۰۰ پرس هویج نگینی	<b>۱۴- لوبیا پلو با گوشت</b>
	۲۰۰ گرم ۵۰ گرم یک مثقال به مقدار لازم ۳۰ گرم	گوشت گوسفند بدون دنده، سر سینه ، چربی و مواد زائده (ران، سردست و راسته) باقلی پاک شده بدون پوست زعفران به ازای هر ۳۰۰ پرس سایر مخلفات (رب گوجه فرنگی، نمک ، پیاز ، آبلیمو، فلفل دلمه- ای، روغن و ادویه) شوید پاک شده و خرد شده	<b>۱۵- شوید باقالی پلو با گوشت گوسفند</b>
	۳۰۰ گرم ۱۵۰ گرم یک مثقال به مقدار لازم ۵۰ گرم هر کدام ۷۵ گرم ۷۵ گرم	گوشت مرغ (ران ۷۰٪، سینه ۳۰٪) بدون مواد زائده و چربی قارچ زعفران به ازای هر ۳۰۰ پرس آبلیمو، فلفل، پیاز، فلفل دلمه ای و روغن سرخ کردنی خلال سیب زمینی سرخ شده (وزن سرخ شده) گوجه و خیار شور هویج آب پز شده	<b>۱۶- خوراک مرغ و قارچ</b>
	۳۵۰ گرم ۲۵۰ گرم ۱۵۰ گرم به مقدار لازم یک عدد هر کدام ۷۵ گرم	قارچ سیب زمینی هویج پیاز ، روغن ، نمک ، ادویه و فلفل دلمه ای سس قرمز تک نفره گوجه و خیار شور	<b>۱۷- خوراک قارچ</b>
	۱۵۰ گرم ۲۰۰ گرم ۵۰ گرم ۱۰۰ گرم به مقدار لازم	گوشت ران ، سردست و راسته گوسفندی بدون دنده ، سر سینه، چربی و مواد زائده سیب زمینی به هویج پیاز ، روغن ، ادویه ، نمک ، رب و فلفل دلمه ای	<b>۱۸- تاس کباب یا راگو</b>

<p>۱۰۰ گرم هر کدام ۱۵۰ گرم هر کدام ۷۵ گرم ۸۰ گرم به مقدار لازم دو کیلو گرم یک عدد ۶۰ گرم</p>	<p>گوشت چرخ کرده ران، سردست و راسته بدون مواد زائد و چربی سیب زمینی و پیاز پوست شده گوجه فرنگی و خیار شور سیب زمینی سرخ شده (وزن سرخ شده) نمک، ادویه مخصوص، روغن سرخ کردنی، پودر سوخاری تخم مرغ به ازاء هر ۱۵۰ پرس سس قرمز تک نفره هویج آب پز شده</p>	<p><b>۱۹- خوراک کتلت</b></p>
<p>۱۲۰ گرم ۱۵۰ گرم ۸۰ گرم به مقدار لازم ۳۰ گرم</p>	<p>لوییا چیتی درجه یک قارچ تازه خلال سیب زمینی (وزن سرخ شده) نمک، رب، روغن سرخ کردنی، پیاز و ادویه مخصوص لیمو ترش تازه</p>	<p><b>۲۰- خوراک لوییا چیتی با قارچ و گوشت چرخ کرده</b></p>
<p>۱۵۰ گرم به مقدار لازم به مقدار لازم به مقدار لازم ۷۵ گرم</p>	<p>گوشت گوسفندی (ران، سردست، گردن و راسته ۷۰٪، دنده ۳۰٪) دنبه نخود، لوییا، سیب زمینی مرزه خشک شده، ادویه مخصوص و پیاز پیاز دور چین</p>	<p><b>۲۱- آبگوشت به همراه گوشت کوبیده</b></p>
<p>۳۵۰ گرم ۸۰ گرم هر کدام ۷۵ گرم ۷۵ گرم به مقدار لازم یک مثقال</p>	<p>گوشت مرغ (ران ۷۰٪، سینه ۳۰٪) بدو مواد زائد و چربی خلال سیب زمینی (وزن سرخ شده) گوجه فرنگی حلقه شده و خیار شور هویج آب پز شده آب لیمو، ادویه مخصوص، پیاز و روغن سرخ کردنی زعفران به ازاء هر ۳۰۰ پرس</p>	<p><b>۲۲- خوراک مرغ سوخاری</b></p>
<p>۲۵۰ گرم به مقدار لازم یک کیلو گرم یک مثقال ۸۰ گرم هر کدام ۷۵ گرم یک عدد</p>	<p>سینه مرغ پاک شده بدون استخوان، مواد زائد، پوست و چربی آرد سوخاری، روغن سرخ کردنی، نمک، ادویه، فلفل دلمه‌ای و پیاز تخم مرغ به ازاء هر ۴۰ پرس زعفران به ازاء هر ۲۰۰ پرس خلال سیب زمینی (وزن سرخ شده) گوجه فرنگی و خیار شور سس قرمز بسته بندی</p>	<p><b>۲۳- خوراک شنسل مرغ</b></p>
<p>۱۲۰ گرم یک عدد به مقدار لازم ۱۰ کیلو گرم</p>	<p>سینه مرغ آب پز پاک شده بدون زائده، استخوان، پوست و چربی تخم مرغ سیب زمینی آب پز، فلفل دلمه‌ای، هویج، نخود فرنگی، خیار شور، روغن زیتون سس مایونز به ازاء هر ۱۰۰ نفر</p>	<p><b>۲۴- سالاد الویه</b></p>

<p>۲۰۰ گرم ۱۰۰ گرم</p> <p>هر کدام ۷۵ گرم به مقدار لازم</p>	<p>ماکارونی گوشت چرخ کرده گوساله (ران، سردست و راسته بدون دنده) فاقد چربی ، مواد زائد و پوست گوجه فرنگی و خیار شور رب گوجه فرنگی، روغن ، پیاز ، نمک و ادویه مخصوص</p>	<p><b>۲۵- ماکارونی</b></p>
<p>۱۷۰ گرم ۲ عدد</p> <p>هر کدام ۷۵ گرم به مقدار لازم</p>	<p>سیب زمینی پوست شده تخم مرغ گوجه فرنگی و خیار شور حلقه شده نمک، روغن سرخ کردنی و ادویه مخصوص</p>	<p><b>۲۶- خوراک کوکو سیب زمینی</b></p>
<p>۳۰ گرم ۶۰ گرم ۱۰ گرم ۲۵ گرم</p> <p>به مقدار لازم</p>	<p>جو پوست کنده هویج جعفری و گشنیز پاک شده و خرد شده سینه مرغ بدون استخوان ، پوست، زائده و چربی پیاز، نمک، روغن و ادویه مخصوص</p>	<p><b>۲۷- سوپ جو</b></p>
<p>۵۰۰ گرم هر کدام ۵۰ گرم به مقدار لازم یک شیشه یک کیلویی ۱۰ گرم</p>	<p>بادمجان سیر و پیاز سرخ شده نعناع خشک، روغن سرخ کردنی، نمک و ادویه کشک پاستوریزه به ازاء هر ۱۵ نفر پودر گردو</p>	<p><b>۲۸- کشک بادمجان</b></p>
<p>۴۰۰ گرم یک عدد ۱۰۰ گرم هر کدام ۵۰ گرم به مقدار لازم ۱۰۰ گرم</p>	<p>بادمجان کبابی تخم مرغ به ازاء هر دو پرس گوجه فرنگی نگین شده سیر و پیاز پوست شده نگینی نمک، زردچوبه، ادویه، روغن سرخ کردنی و رب گوجه فرنگی خیار شور</p>	<p><b>۲۹- میرزا قاسمی</b></p>
<p>۱۵۰ گرم یک شیشه یک کیلویی ۱۰۰ گرم ۶۰ گرم ۲۰ گرم ۱۰ گرم ۵ گرم</p> <p>به مقدار لازم</p>	<p>کمه سفت درجه یک کشک پاستوریزه به ازاء هر ۱۰ پرس گوجه فرنگی پیاز سرخ شده (وزن خام) سیر سرخ شده (وزن خام) پودر گردو پودر زیره نمک، ادویه، روغن و رب</p>	<p><b>۳۰- کمه جوش (کله جوش)</b></p>

هر کدام ۲۰ گرم ۲۵ گرم ۱۰۰ گرم یک کیلو گرم یک شیشه یک کیلویی هر کدام ۵۰ گرم به مقدار لازم	لوبیا چیتی و نخود عدس سبزی مخصوص آش بسته بندی، پاک و خرد شده رشته آش به ازاء هر ۱۵ پرس کشک پاستوریزه به ازاء هر ۱۵ پرس سیر و پیاز سرخ شده نعنای خشک، روغن، نمک و ادویه مخصوص	<b>۳۱- آش رشته</b>
---	--	--------------------

### متناسب با نوع غذا یکی از دسرهای زیر بایستی سرو گردد.

#### فهرست انواع مخلفات

ردیف	نوع دسر	مواد مورد نیاز	مقدار	قیمت (ریال)
۱	سالاد فصل بسته بندی	بسته بندی يك نفره		قیمت مصرف کننده
۲	ماست بسته بندی	بسته بندی يك نفره	۱۰۰ و ۱۵۰ گرمی	قیمت مصرف کننده
۳	ترشی لپته یا زیتون	بسته بندی يك نفره		قیمت مصرف کننده
۴	زیتون	بسته بندی يك نفره		قیمت مصرف کننده
۵	دلستر یا دوغ	بطري يک نفره		قیمت مصرف کننده
۶	سبزی خوردن تک نفره و کیوم	بسته بندی تک نفره		قیمت مصرف کننده

-نمک، فلفل، کره، سس و سماق باید از نوع بسته بندی تک نفره باشد

-تهیه کلیه خدمات و اقلام ذکر شده در این اسناد از سوی پیمانکار لازم الاجرا می باشد و در صورتیکه پیمانکار تهیه مواد مورد نیاز، خدمات و تعداد پرسنل قید شده را طبق مفاد این سند انجام ندهد، کارفرما اقدام به اجرای موارد فوق نموده و علاوه بر جرایم ذکر شده، اقدام به کسر هزینه های انجام شده از صورت وضعیت های پیمانکار خواهد نمود و پیمانکار حق هر گونه اعتراض را از خود سلب می نماید.

-زعفران باید دارای بسته بندی، وزن مشخص، مهر استاندارد و پروانه بهداشتی باشد.

-در خصوص سرو نان، همراه غذای اول به ازاء هر پرس نصف نان و همراه غذای دوم به ازاء هر پرس، یک عدد نان سرو شود. ضمانت نان باید تازه و مورد تأیید ناظر کارفرما باشد.

-غذاهای آماده (کنسروها) و دسرهای تک نفره باید از برندهای معتبر و مورد تأیید ناظر کارفرما باشد.

-پیمانکار موظف است حداقل ۲۴ ساعت قبل از طبخ، مواد اولیه را جهت بازدید و بررسی تحویل ناظر کارفرما دهد. در غیر اینصورت علاوه بر جریمه متعلقه کار فرما می تواند نسبت به تهیه مواد اولیه اقدام نماید و مبلغ فاکتور یا خدمات را از صورت حساب پیمانکار کسر نماید.