



آگهی مناقصه انتخاب پیمانکار تامین غذا

این شرکت در نظر دارد تامین غذای روزانه کارکنان خود به تعداد حدود ۱۵۰۰ پرس در ۴ کارخانه را، به پیمانکار واجد شرایط واگذار نماید. واجدین شرایط جهت دریافت اسناد مناقصه می توانند از تاریخ درج آگهی به مدت ۵ روز کاری به آدرس سایت شرکت www.eks.co.ir مراجعه و یا جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره تلفن ۳۶۵۱۴۴۸۰ داخلی ۲۳۳ آقای خانی واحد خدمات اداری تماس حاصل نمایند.

روابط عمومی شرکت الکتریک خودرو شرق

جدول آنالیز غذای شرکت الکتریک خودرو شرق

نام شرکت / آشپزخانه:

تاریخ:

ردیف	نوع غذا	آنالیز مواد	ملزومات پیش فرض	قیمت هر پرس غذا با ملزومات پیش فرض بدون نوشیدنی و دسر (ریال)
۱	استانبولی پلو	برنج پخته ۳۵۰ گرم - گوشت گوساله ۶۰ گرم - لوبیا سبز - هویج به مقدار لازم	نان ۵۰ گرم - ماست تک نفره -	
۲	باقالی پلو	برنج پخته ۳۵۰ گرم - گوشت (قورمه) ۶۰ گرم - باقالی و شوید پلویی به مقدار لازم	نان ۵۰ گرم - ماست تک نفره -	
۳	باقالی پلو با مرغ سرخ شده	برنج پخته ۳۵۰ گرم - ران مرغ ۳۰۰ گرم - نصف خیار شور	نان ۵۰ گرم - ماست تک نفره -	
۴	چلو پاچین	برنج پخته ۳۵۰ گرم - پاچین مرغ ۳۰۰ گرم - گوچه کبابی متوسط ۱ عدد	نان ۵۰ گرم - ماست - کره ۱۰ گرمی - آب نارنج تک نفره -	
۵	چلو جوجه کباب	برنج پخته ۳۵۰ گرم - شینسل مرغ ۱۶۰ گرم - گوچه کبابی ۱ عدد متوسط	نان ۵۰ گرم - ماست تک نفره - کره ۱۰ گرمی - آب نارنج تک نفره -	
۶	چلو جوجه کباب با استخوان	برنج پخته ۳۵۰ گرم - جوجه با استخوان ۳۰۰ گرم - گوچه کبابی متوسط ۱ عدد	نان ۵۰ گرم - ماست - کره ۱۰ گرمی - آب نارنج تک نفره -	
۷	چلو خورش بادمجان	برنج پخته ۳۵۰ گرم - گوشت ۵۵ گرم - بادمجان یک عدد متوسط (۱۶۰ گرم)	نان ۵۰ گرم - ماست تک نفره -	
۸	چلو خورش بامیه	برنج پخته ۳۵۰ گرم - گوشت ۵۵ گرم - بامیه ۶۰ گرم	نان ۵۰ گرم - ماست تک نفره -	
۹	چلو خورش فسنجان	برنج پخته ۳۵۰ گرم - شینسل مرغ ۷۵ گرم - گردو ، رب انار و شکر به مقدار لازم	نان ۵۰ گرم - ماست تک نفره -	
۱۰	چلو خورش قورمه سبزی	برنج پخته ۳۵۰ گرم - گوشت ۵۵ گرم - سبزی مخصوص - لوبیا قرمز ۳۰ گرم - لیمو امانی به مقدار لازم	نان ۵۰ گرم - ماست تک نفره -	
۱۱	چلو خورش قیمه آلو	برنج پخته ۳۵۰ گرم - گوشت ۵۵ گرم - ۲۵ گرم آلو	نان ۵۰ گرم - ماست تک نفره -	
۱۲	چلو خورش قیمه بادمجان	برنج پخته ۳۵۰ گرم - گوشت ۵۵ گرم - لپه ۳۰ گرم - بادمجان ۱۰۰ گرم	نان ۵۰ گرم - ماست تک نفره -	
۱۳	چلو خورش قیمه سیب زمینی	برنج پخته ۳۵۰ گرم - گوشت ۵۵ گرم - لپه ۳۰ گرم - خلال سیب زمینی ۱۰ گرم	نان ۵۰ گرم - ماست تک نفره -	
۱۴	چلو خورش کدو	برنج پخته ۳۵۰ گرم - گوشت ۵۵ گرم - کدو ۱۶۰ گرم	نان ۵۰ گرم - ماست تک نفره -	
۱۵	چلو خورش کرفس	برنج پخته ۳۵۰ گرم - گوشت ۵۵ گرم (لوبیا قرمز ۳۰ گرم - کرفس و لیمو امانی به مقدار لازم)	نان ۵۰ گرم - ماست تک نفره -	
۱۶	چلو کباب کوبیده	برنج پخته ۳۵۰ گرم - گوشت گوساله و قلوه گاه گوسفند ۲ سیخ ۱۶۰ گرم - گوچه کبابی متوسط ۱ عدد - یک عدد سماق تک نفره	نان ۵۰ گرم - ماست - کره ۱۰ گرمی -	
۱۷	چلو کباب کوبیده بوقلمون	برنج پخته ۳۵۰ گرم - سینه بوقلمون ۲ سیخ ۸۰ گرمی - یک عدد سماق تک نفره - گوچه کبابی متوسط ۱ عدد	نان ۵۰ گرم - ماست - کره ۱۰ گرمی -	
۱۸	چلو کنسرو ماهی	برنج پخته ۳۵۰ گرم + یک عدد کنسرو ماهی ۱۲۰ گرمی درجه یک (برند مورد تایید کارفرما)	نان ۵۰ گرم - زیتون پرورده - آب نارنج تک نفره -	
۱۹	چلو کوبیده مرغ	برنج پخته ۳۵۰ گرم - شینسل مرغ ۱۰۰ گرم - گوشت قلوه گاه گوسفندی ۴۵ گرم - یک عدد سماق تک نفره - گوچه کبابی متوسط ۱ عدد جعفری به مقدار لازم	نان ۵۰ گرم - ماست - کره ۱۰ گرمی یک عدد -	
۲۰	چلو گوشت	برنج پخته ۳۵۰ گرم + گوشت گوساله ۱۵۰ گرم	نان ۵۰ گرم - ماست تک نفره -	
۲۱	چلو ماهی قزل آلا سرخ شده	برنج پخته ۱۵۰ گرم - ماهی قزل آلا ۱۰۰ گرمی - سبزی پلویی و آرد سوخاری به مقدار لازم	نان ۵۰ گرم - زیتون پرورده - آب نارنج تک نفره -	

ردیف	نوع غذا	آنالیز مواد	ملزومات پیش فرض	قیمت هر پرس غذا با ملزومات پیش فرض بدون نوشیدنی و دسر (ریال)
۲۲	چلو مرغ ترش	برنج پخته ۳۵۰ گرم - ران مرغ مرغ ۳۰۰ گرم - رب انار تک نفره	نان ۵۰ گرم - ماست تک نفره -	
۲۳	چلو مرغ ربی	برنج پخته ۳۵۰ گرم - ران مرغ ۳۰۰ گرم - زرشک به مقدار لازم	نان ۵۰ گرم - ماست تک نفره -	
۲۴	چلو مرغ سرخ شده	برنج پخته ۳۵۰ گرم - ران مرغ ۳۰۰ گرم - نصف خیار شور	نان ۵۰ گرم - ماست تک نفره -	
۲۵	سبزی پلو با شینسل کبابی	برنج پخته ۴۵۰ گرم - شینسل مرغ ۱۶۰ گرم - گوچه کبابی متوسط ۱ عدد سبزی شوید به مقدار لازم	نان ۵۰ گرم - ماست - کره ۱۰ گرمی - آب نارنج تک نفره -	
۲۶	عدس پلو	برنج پخته ۳۵۰ گرم - گوشت (قورمه) ۶۰ گرم - عدس و کشمش به مقدار لازم	نان ۵۰ گرم - ماست تک نفره -	
۲۷	لوبیا پلو	برنج پخته ۳۵۰ گرم - گوشت (قورمه) ۶۰ گرم - لوبیا چشم بلبلی به مقدار لازم	نان ۵۰ گرم - ماست تک نفره -	

توجه: کلیه برنج ها می بایست از نوع طارم ایرانی و تمامی گوشت ها از نوع گوساله گرم و مرغ گرم باشد

مواد افزودنی (نثار - پیاز - زعفران - نمک - فلفل - ادویه - آبلیمو - روغن - رب گوچه فرنگی - زرشک - آرد سوخاری و ...) به مقدار لازم میباشد .
درج قیمت نهایی می بایست با در نظر گرفتن کلیه موارد مندرج در شرایط مناقصه باشد (کسورات قانونی بدون لحاظ ارزش افزوده - با در نظر گرفتن هزینه حمل و توزیع)
قابل توضیح می باشد نوع و نام برنج طارم ایرانی می بایست به تایید نماینده شرکت برسد و نمونه شاهد آن تا پایان قرارداد در اختیار شرکت قرار گیرد.

مهر و امضای شرکت / آشپزخا:

جدول آنالیز غذای ۲ شرکت الکتریک خودرو شرق

بکت / آشپزخانه:

تاریخ:

نوع غذا	آنالیز مواد	ملزومات پیش فرض	قیمت هر پرس غذا با ملزومات پیش فرض بدون نوشیدنی و دسر (ریال)
خوراک حلیم بادمجان	گوشت گوساله ۶۰ گرم - (بادمجان - عدس - گردو - پیاز سرخ شده - روغن - کشک به مقدار لازم)	دورچین - نان ۱۸۰ گرم -	
خوراک مرغ و قارچ	مرغ ۱۵۰ گرم - (قارچ - پیاز - سیب زمینی - هویج - آبلیمو - فلفل دلمه ای - به مقدار لازم)	دورچین - نان ۱۸۰ گرم - سس تک نفره -	
خوراک تاس کباب	گوشت گوساله ۶۰ گرم - (سیب زمینی - پیاز - هویج - فلفل دلمه ای به مقدار لازم)	دورچین - نان ۱۸۰ گرم -	
خوراک کتلت (شامی کباب)	گوشت گوساله ۶۰ گرم - (تخم مرغ - پیاز - سیب زمینی - نمک فلفل زردچوبه به مقدار لازم)	دورچین - نان ۱۸۰ گرم - سس تک نفره -	
خوراک گوشت بادمجان	گوشت گوساله ۶۰ گرم - (بادمجان حلقه شده - فلفل دلمه ای - پیاز داغ شده - رب - به مقدار لازم)	دورچین - نان ۱۸۰ گرم -	
خوراک کوفته تبریزی	گوشت گوساله ۶۰ گرم و ۳۰ گرم قلوه گاه گوسفند - (برنج - لپه - تخم مرغ - سبزی معطر - پیاز به مقدار لازم)	دورچین - نان ۱۸۰ گرم -	
خوراک میرزا قاسمی	بادمجان ۲۵۰ گرم (پیاز - تخم مرغ - روغن و گوجه) به مقدار لازم	دورچین - نان ۱۸۰ گرم -	
خوراک کوکو سبزی	سبزی کوکو ۲۰۰ گرم (تخم مرغ - سیب زمینی - روغن مایع) به مقدار لازم	دورچین - نان ۱۸۰ گرم - سس تک نفره -	
خوراک کوکو سیب زمینی	سیب زمینی ۲۰۰ گرم - (تخم مرغ - روغن) به مقدار لازم	دورچین - نان ۱۸۰ گرم - سس تک نفره -	
ماکارانی با قارچ	ماکارانی ۲۰۰ گرم - گوشت چرخ کرده ۶۰ گرم - قارچ	دورچین - سس قرمز تک نفره - ماست - نان ۵۰ گرم -	
خوراک فیله سوخاری	فیله مرغ ۹۰ گرم - تخم مرغ - آرد سوخاری - آرد گندم	دورچین - نان ۱۸۰ گرم - یک سس تک نفره -	
رولت گوشت	گوشت گوساله ۶۰ گرم و ۶۰ گرم قلوه گاه گوسفند - پیاز - زرشک - رب	دورچین - سس تک نفره - نان ۱۸۰ گرم -	
آبگوشت زعفرانی	گوشت با استخوان ۱۰۰ گرم - گوجه فرنگی - پیاز - زعفران - سیب زمینی	نصف پیاز - نان خشک ۱۰۰ گرم - نان بربری ۱۰۰ گرم - ترشی تک نفره - یک عدد آدامس موزی -	
خوراک کتلت مرغ	شینسل مرغ ۹۰ گرم - سیب زمینی - تخم مرغ	دورچین - نان ۱۸۰ گرم - ماست سس تک نفره -	
خوراک جوجه کباب	شینسل مرغ ۱۶۰ گرم - جوجه کبابی ۱ عدد متوسط	دورچین - نان ۱۸۰ گرم - ماست - آب نارنج -	
خوراک جوجه کباب با استخوان	جوجه با استخوان ۳۰۰ گرم - جوجه کبابی ۱ عدد متوسط - نصف نارنج	دورچین - نان ۱۸۰ گرم - ماست -	
خوراک پاچین	پاچین مرغ ۳۰۰ گرم - جوجه کبابی ۱ عدد متوسط	دورچین - نان ۱۸۰ گرم - ماست - آب نارنج -	
ته چین مرغ	برنج پخته ۲۵۰ گرم - ۱۵۰ گرم شنیسل مرغ - نصف خیار شور	نان ۵۰ گرم - ماست -	

	نوع غذا	آنالیز مواد	ملزومات پیش فرض	قیمت هر پرس غذا با ملزومات پیش فرض بدون نوشیدنی و دسر(ریال)
	خوراک کباب کوبیده	گوشت گوساله و قلوه گاه گوسفند ۲ سیخ ۸۰ گرمی - گوچه کبابی - یک عدد سماق تک نفره متوسط اعداد	دور چین - نان ۱۸۰ گرم - ماست -	
	خوراک کوبیده مرغ	شینسل مرغ ۱۰۰ گرم - گوشت قلوه گاه گوسفندی ۴۵ گرم - جعفری - گوچه کبابی ۱ عدد متوسط به مقدار لازم	دور چین - نان ۱۸۰ گرم - ماست -	
	خوراک شینسل کبابی	شینسل مرغ ۱۶۰ گرم - گوچه کبابی متوسط اعداد	دور چین - نان ۱۸۰ گرم - ماست -	
	خوراک مرغ سرخ شده	ران مرغ ۳۰۰ گرم	دور چین - نان ۱۸۰ گرم - ماست -	
	خوراک مرغ ربی	ران مرغ ۳۰۰ گرم	دور چین-نان ۱۸۰ گرم - ماست -	
	سالاد ماکارونی	ماکارانی ۱۸۰ گرم-شینسل مرغ ۵۰ گرم-کالباس ۲۵ گرم- ذرت ، هویج به مقدار لازم	دور چین-سس سفید تک نفره-نان ۵۰ گرم -	
	بورانی اسفناج	اسفناج ۲۱۰ گرم - تخم مرغ وسیب زمینی و سیر به مقدار لازم	ماست-نان ۱۸۰ گرم -	
	بورانی سیب زمینی	سیب زمینی ۲۰۰ گرم - پیاز و نعنا خشک به مقدار لازم	دور چین-نان ۱۸۰ گرم-سس تک نفره -	
	خوراک کشک و بادمجان	بادمجان ۱۷۰ گرم - پیاز - کشک - پیاز و سیر داغ - روغن	دور چین - نان ۱۸۰ گرم -	
	شله ۷۰۰ گرمی	۷۰ گرم گوشت گوساله	نان ۱۰۰ گرم لواش- پنیر خامه ای ۳۰ گرم-سبزی تک نفره -	
	خوراک بندری	۲۰۰ گرم خوراک پخته+فلفل شمشیری یا فلفل دلمه ای+پیاز جعفری	سس تک نفره-دورچین-نان ۱۸۰ گرم -	
	خوراک لوبیا	گلپر تک نفره - ۴۰۰ گرم خوراک	آب نارنج تک نفره-نان ۱۸۰ گرم-دورچین -	
	خوراک عدسی	گلپر تک نفره - ۴۰۰ گرم خوراک	آب نارنج تک نفره-نان ۱۸۰ گرم-دورچین -	
	خوراک کنسرو ماهی	یک عدد کنسرو ماهی ۱۲۰ گرمی درجه یک (برند مورد تایید کارفرما)	زیتون پرورده-نان ۱۸۰ گرم-دورچین -	

مواد افزودنی (پیاز- زعفران - نمک - فلفل - ادویه - آبلیمو - روغن - رب گوچه فرنگی - زرشک - آرد سوخاری و ...) به مقدار لازم میباشد .

دورچین شامل مقداری خیارشور و گوچه قلیه شده و زیتون(حداقل ۵ عدد)

درج قیمت نهایی می بایست با درنظرگرفتن کلیه موارد مندرج در شرایط مناقصه باشد(کسورات قانونی بدون لحاظ ارزش افزوده-با درنظر گرفتن هزینه حمل و توزیع)

مهر وامضای شرکت /آشپزخانه

جدول آنالیز غذای میهمان (منوی ویژه) شرکت الکتریک خودرو شرق				
نام شرکت / آشپزخانه:				
ردیف	نوع غذا	آنالیز مواد	ملزومات	قیمت هر پرس غذا با ملزومات پیش فرض (ریال)
1	چلو گوشت	برنج پخته شده ۳۵۰ گرم درجه یک ایرانی-گوشت گوسفندی ۳۵۰ گرم	نان ۵۰ گرم - ماست - دورچین-نوشابه تکنفره	
2	چلو سلطانی	برنج پخته شده ۳۵۰ گرم درجه یک ایرانی - شنیسل مرغ ۱۰۰ گرمی - گوشت گوساله و قلوه گاه گوسفند ۱ سیخ ۱۰۰ گرم - نصف نارنج -گوچه کبابی متوسط ۱عدد - یک عدد سماق تک نفره	نان ۵۰ گرم - ماست - کره ۱۰ گرمی-متوسط- دورچین- نوشابه تکنفره	
3	چلو جوجه کباب مخصوص	برنج پخته شده ۳۵۰ گرم درجه یک ایرانی- شنیسل مرغ ۲۰۰ گرمی -گوچه کبابی متوسط ۱عدد -نصف نارنج	نان ۵۰ گرم - ماست - کره ۱۰ گرمی- دورچین-نوشابه تک نفره	
4	چلو لقمه	برنج پخته شده ۳۵۰ گرم درجه یک ایرانی -گوشت گوساله کم چربی با قلوه گاه گوسفند دو سیخ (۲۰۰گرم)-گوچه کبابی متوسط ۱عدد - نصف نارنج یک عدد سماق تک نفره	نان ۵۰ گرم - ماست - کره ۱۰ گرمی-دورچین-نوشابه تک نفره	
5	ماهی قزل آلا با پودرسوخاری	برنج پخته شده ۳۵۰ گرم درجه یک ایرانی -ماهی قزل آلا۴۰۰ گرمی- نصف نارنج -سبزی پلویی به مقدار لازم	نان ۵۰ گرم -زیتون پرورده تک نفره -دورچین -نوشابه تکنفره	
6	چلو خورش گوشت و بادمجان	۱۲۰گرم گوشت گوسفندی+۳۵۰ گرم برنج ایرانی درجه یک و یک عدد بادمجان	نان ۵۰گرم-ماست تک نفره-نوشابه-دورچین	
7	چلو کاسه کباب VIP	مغزی گوساله ۸۰ گرم-شنیسل ۱۳۰ گرم-کوبیده ۱۰۰ گرم گوسفندی+۳۵۰گرم برنج ایرانی درجه یک گوچه کبابی متوسط ۱عدد و نصف نارنج یک عدد سماق تک نفره	نان ۵۰ گرم - ماست - کره ۱۰ گرمی-دورچین-نوشابه تکنفره	

مواد افزودنی (پیاز- زعفران - نمک - فلفل - ادویه - آبلیمو - روغن - رب گوچه فرنگی - زرشک - آرد سوخاری و ...) به مقدار لازم میباشد .

درج قیمت نهایی می بایست با در نظر گرفتن کلیه موارد مندرج در شرایط مناقصه باشد(کسورات قانونی بدون لحاظ ارزش افزوده-با در نظر گرفتن هزینه حمل و توزیع)

دورچین شامل مقداری خیار شور و گوچه قلیه شده و زیتون(حداقل۵عدد)

مهر و امضای شرکت / آشپزخانه

لیست قیمت ملزومات غذایی شرکت الکتریک خودرو شرق

ردیف	نام کالا	قیمت (ریال)
۱	چلو (۳۵۰ گرم برنج پخته شده)	
۲	ماست ۱۰۰ گرمی تک نفره	
۳	سس تک نفره	
۴	نان ۱۸۰ گرمی	
۵	نان ۱۰۰ گرمی	
۶	نان خشک ۱۰۰ گرمی	
۷	نان ۵۰ گرمی	
۸	ترشی تک نفره	
۹	آب نارنج تکنفره	
۱۰	روغن مایع (کیلو)	
۱۱	سوپ یک نفره (۲۰۰ گرم)	
۱۲	کره ۱۰ گرمی	
۱۳	یک عدد گوجه کبابی	
۱۴	برنج ایرانی طبق نمونه (کیلو)	
۱۵	قلوگاه گوسفندی	
۱۶	گوشت گوساله گرم (کیلو)	
۱۷	گوشت گوسفندی (کیلو)	
۱۸	گوشت چرخ کرده (مخلوط گوساله و گوسفند)	
۱۹	مرغ گرم (کیلو)	
۲۰	ران مرغ سایز (کیلو)	
۲۱	شیسنل مرغ (کیلو)	
۲۲	تن ماهی ۱۲۰ گرمی	
۲۳	دورچین (زیتون، گوجه، خیارشور)	
۲۴	نوشابه تک نفره	
۲۵	دوغ تک نفره	
۲۶	دلستر تک نفره	
۲۷	زیتون پرورده تک نفره	
۲۸	ماست موسیر تک نفره	
۲۹	سبزی خوردن	
۳۰	سالاد تکنفره به همراه سس	
۳۱	پک افطار (یک عدد نبات نی دار - سبزی خوردن - رطب ۳ عدد - زولبیه و بامیه هر کدام یک عدد - پنیر خامه ای تکنفره ۳۰ گرمی)	مهر و امضای شرکت / آشپزخانه

شرایط عمومی شرکت در مناقصه تامین غذای کارکنان شرکت الکتریک خودرو شرق:

- ۱- داشتن پشتوانه مالی مناسب
- ۲- تحویل رسید تضمین بانکی به ارزش ۲,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال به نام شرکت الکتریک خودرو شرق (ضمیمه پاکت الف)
- ۳- ضمانت نامه بانکی شرکت کننده نفر اول در مناقصه سه ماه پس از عقد قرارداد و نفر دوم یک ماه پس از بازگشایی پاکات و سایر شرکت کنندگان ۲۰ روز بعد از بازگشایی پاکات عودت خواهد شد.
- ۴- هزینه درج آگهی به عهده برنده مناقصه می باشد.
- ۵- حداکثر زمان تحویل پاکات تا پایان وقت اداری روز چهارشنبه تاریخ: ۱۴۰۴/۰۸/۰۷ خواهد بود.
- ۶- محل تحویل پاکات واحد بازرگانی - دفتر کمیسیون معاملات آقای مهدی زاده می باشد.
- ۷- اعلام نرخ ها با احتساب کسورات قانونی (مالیات، بیمه، عوارض، و...) محاسبه شده و شرکت هیچگونه مسئولیت و تعهدی پس از عقد قرارداد نسبت به کسورات قانونی ندارد.
- ۸- نرخ قرارداد در طول زمان اجرای آن ثابت بوده و در صورت تغییر عمده قیمت سه قلم اساسی: برنج، گوشت، مرغ، بیش از ۲۵٪، قیمت جدید با توافق طرفین برابر قرارداد با ارائه مستندات قانونی قابل بررسی خواهد بود.
- ۹- معرفی و حضور نماینده پیمانکار در زمان توزیع غذا الزامی است.
- ۱۰- محل توزیع غذا کارخانه های پژوهش (پیامبر اعظم ۲۸)، پویش: (نرسیده به سه راه فردوسی، جنب بیمارستان طالقانی): پویا: (شهرک صنعتی توس نبش تلاش شمالی ۱۰) و پیمان (شهرک صنعتی توس تلاش شمالی ۵) و با نظر خریدار می باشد. (۲ خودرو سرپوشیده)
- ۱۱- حداقل انعقاد قرارداد ۱۲ ماه می باشد.
- ۱۲- شرکت در رد یا قبول کلیه پیشنهادات یا واگذاری بخشی از کار به پیمانکار مختار است.
- ۱۳- (شرایط پرداخت): ارائه فاکتور در پایان هر ماه و پس از تایید میزان غذای سرو شده توسط واحد خدمات اداری و تایید مدیر امور اداری حداکثر پس از ۶۰ روز وجه قابل پرداخت می باشد.
- ۱۴- تکمیل کامل فرم استعلام بها به صورت کامل و برای تمامی غذاها (در صورت عدم تکمیل فرم امکان شرکت در مناقصه منتفی می شود)
- ۱۵- هزینه حمل و سرو غذا در نرخ پیشنهادی محاسبه گردد.
- ۱۶- حمل غذا بین کارخانجات می بایست با ماشین های سرپوشیده و کاملاً بهداشتی و بدون تغییر کیفیت انجام پذیرد.
- ۱۷- محاسبه و پرداخت ارزش افزوده با ارائه گواهی ارزش افزوده امکان پذیر می باشد.

تعهدات فروشنده:

- ۱- با توجه به شرایط تولید کارخانه، بدلیل عدم اختلال در زمان تولید، فروشنده متعهد می گردد ناهار را راس ساعت ۱۳ و شام را راس ساعت ۱۹:۳۰ و افطار را نیم ساعت قبل از اذان مغرب به محل توزیع خریدار انتقال دهد.
- ۲- برنامه غذایی ماهانه توسط خریدار به فروشنده ابلاغ می شود. فروشنده ملزم به اجرای آن بوده و هرگونه تغییر با هماهنگی و اطلاع قبلی و تایید ناظر کار فرما می باشد. ضمناً با توجه به فصول سال بنا به سفارش خریدار و نوع غذای درخواستی (خارج از منوی پیوست) قیمت آن جداگانه طبق توافق طرفین محاسبه می گردد.
- ۳- فروشنده متعهد می گردد از کارگران ایرانی که دارای سلامت با کارت بهداشت معتبر و لباس متحدالشکل و پاکیزه به تعداد نیاز کارفرما در زمان سرو غذا استفاده نماید.

۴-فروشنده متعهد می گردد غذای (۲) را همزمان با همراه غذای (۱) تحویل خریدار نماید.(طبق آنالیز پیوست و برنامه غذایی ماهانه خریدار)

۵- نحوه توزیع غذا (سرو غذا توسط پرسنل فروشنده در محل خریدار ودر ظروف مورد نظر خریدار و یا بصورت تک پرسی در ظروف یکبار مصرف بهداشتی واستاندارد) بسته به نظر وتایید کارفرما می باشد و هزینه ظروف یکبار مصرف به عهده فروشنده است.

۶- فروشنده متعهد می گردد براساس آمار روزانه اعلام شده از طرف خریدار(آمار ناهار در بازه زمانی ۹:۳۰ الی ۱۰:۰۰ و آمار شام وافطار در بازه زمانی ۱۵:۰۰ الی ۱۵:۳۰) نسبت به تحویل غذا در ساعت های اعلام شده همان روز در بند یک تعهدات فروشنده اقدام نماید.

۷-فروشنده متعهد می گردد خود مستقیماً مسئولیت کارگران خود را به عهده گیرد و خریدار هیچ تعهد و مسئولیت در رابطه باحوادث احتمالی آنها ندارد.

۸- مبلغ کل قرارداد به سفارش خریدار قابل افزایش یا کاهش می باشد.

۹- نمایندگان خریدار در تمام فصول زمانی مختلف از محل طبخ غذای فروشنده حق بازدید داشته و فروشنده هرگونه اعتراضی را از خود سلب می نماید.

۱۰- درصورت بروز هرگونه اختلاف مالی ، فروشنده حق توقف ارسال غذا و تغییر در کیفیت غذا را نداشته و موظف به رعایت تعهدات خود می باشد.

۱۱ -فروشنده حق واگذاری حقوق و تکالیف ناشی از انعقاد قرارداد را (جزاً یا کلاً) بدون موافقت و اجازه کتبی خریدار به غیر ندارد.

۱۲-فروشنده یک نفر به عنوان نماینده رسمی معرفی نماید.

تعداد متوسط آمار غذای کارخانجات :

پژوهش: 400 پرس ناهار ۲۷۰ پرس شام

پویش: 200 پرس ناهار ۱۸۰ پرس شام

پویا: 100 پرس ناهار

پیمان: 350 پرس ناهار

متوسط روزانه جمعا 1500 پرس

اسناد مورد نیاز درپاکت:

۱-فرم تکمیل شده استعلام بها(پاکت ب)

۲-اصل ضمانت نامه بانکی (پاکت الف)

۳-کپی مدارک درخصوص احراز هویت شرکت کننده (آگهی تاسیس وپروانه کسب) - (پاکت الف)

۴- رزومه وسوابق کاری - (پاکت الف)