

شرایط مناقصه عمومی تک مرحله ای تأمین مواد اولیه و پخت سه وعده غذای کارکنان کارخانه و مهمانسرای شرکت سیمان هرمزگان (سهامی عام)

۱- موضوع مناقصه:

موضوع مناقصه عبارت از تأمین مواد اولیه و پخت سه وعده غذا شامل: حدود ۱۸۰ پرس صبحانه، ۵۵۰ پرس ناهار و ۲۹۰ پرس شام در هر روز و مجموعاً ۶۵۷۰۰ پرس صبحانه، ۲۰۰۷۵۰ پرس ناهار و ۱۰۵۸۵۰ پرس شام برای مدت یکسال جهت کارکنان کارفرما در محل کارخانه واقع در شهرستان بندرخمیر - کیلومتر ۴ جاده بندرلنگه و همچنین مهمانسرای کارخانه و کمپ کارگری کارخانه طبق شرایط مذکور در قرارداد و جداول منضم به آن توسط پیمانکار واجد شرایط می باشد.

۲- تحویل اسناد مناقصه:

- آخرین مهلت ارائه پیشنهادات تا پایان وقت اداری روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۲/۰۹/۰۸ می باشد.
- شرکت کنندگان در مناقصه می بایست کلیه صفحات اسناد را بطور کامل مهر و امضاء نموده و در پاکت لاک و مهر شده به یکی از نشانی های ذیل تحویل و رسید دریافت دارند.

الف) استان هرمزگان، شهرستان بندرخمیر، کیلومتر ۴ جاده بندرلنگه، کارخانه سیمان هرمزگان، واحد تدارکات.
ب) تهران، بلوار میرداماد، میدان مادر، خیابان شهید سنجابی، بالاتراز میدان مینا، پلاک ۳۷ دفتر معاونت بازرگانی.

۳- شرکت کنندگان در مناقصه می بایست پیشنهاد خود را به شرح ذیل تکمیل و ارائه نماید:

کلیه اسناد و مدارک مناقصه که از طرف شرکت در اختیار شرکت کننده قرار داده شده است باید مطابق شرایط مناقصه و نیز سایر دستورالعمل ها و مقررات مربوطه تکمیل و تنظیم شود و به همراه سایر مدارک درخواستی به ترتیب در پاکتهای ((الف)) و ((ب)) و ((ج)) قرار گرفته و به شرکت تسلیم گردد.

پاکت "الف" حاوی:

تضمین شرکت در مناقصه به یکی از روش های ذیل می بایست به مناقصه گزار ارائه گردد:

۱- ضمانتنامه بانکی (دارای کد رهگیری سپام از بانک مرکزی) به مبلغ ۷,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال (هفت میلیارد ریال) با حداقل سه ماه اعتبار و قابل تمدید.

۲- یک فقره چک تضمین شده بانکی به مبلغ ۷,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال (هفت میلیارد ریال).
(چک عادی مورد قبول نمی باشد)

پاکت "ب" حاوی:

- ۱- فرم شرایط مناقصه.
- ۲- رونوشت مصدق اساسنامه و آگهی روزنامه رسمی حاوی آخرین تغییرات در مورد دارندگان امضای مجاز پیشنهاد دهنده برای اسناد مالی و تعهد آور در زمان تسلیم پیشنهاد این مناقصه.
- ۳- مدارک هویتی دارندگان امضای مجاز برای قرارداد، اسناد مالی و تعهد آور.
- ۴- سوابق کاری و قراردادهای منعقد شده قبلی طی سه سال گذشته به همراه رضایتنامه کارفرما.
- ۵- تأییدیه صلاحیت.
- ۶- ارائه یک نسخه گواهی امضاء از سوی صاحبان امضاء مجاز.
- ۷- مدارکی دال بر توان عملیاتی و مالی در انجام کار پیشنهادی.

پاکت "ج" حاوی:

- ۱- فرم تعهد نامه و پیشنهاد قیمت هر پرس غذا. (سه صفحه)
 - ۲- فرم پیشنهاد قیمت مواد اولیه. (پنج صفحه)
- شرکت کننده می بایست هر یک از پاکت فوق الذکر را جداگانه لاک و مهر نموده و سپس هر سه پاکت را در یک پاکت لاک و مهر شده تحویل نموده به نحوی که روی یکایک پاکتها ضمن ذکر محتویات آن، نام و نشانی شرکت کننده و شماره تماس وی و موضوع مناقصه قید شده باشد.

۴- نحوه گشایش پیشنهادها و قرائت آنها:

- ۴-۱- کلیه پیشنهادها ظرف مدت ده روزکاری از تاریخ انقضای مهلت تسلیم پیشنهادها در کمیسیون معاملات باز و قرائت می گردد و در صورت احراز صحت تمامی اسناد، نتیجه مناقصه در مهلت مقتضی اعلام می گردد.
- ۴-۲- در صورتیکه مدارک موجود در پاکت (الف) و (ب) کامل نبوده و یا نقصی در آنها مشاهده گردد، پیشنهاد مربوطه مردود تلقی می گردد و پاکت (ج) باز نمی شود.
- ۴-۳- پیشنهادها باید کامل و بدون قید و شرط باشد. به پیشنهادهای مشروط، مخدوش و مبهم ترتیب اثر داده نمی شود.

۵- اطلاعاتی درباره شرایط کار:

- ۵-۱- فرم شرایط مناقصه ارسال شده باید توسط شرکت کنندگان کامل شده و بدون تغییر یا حذف یا اضافه نمودن رقم یا جمله ای به مناقصه گزار مسترد گردد.
- ۵-۲- در صورتیکه برخی از صفحات شرایط مناقصه، امضاء و یا مهر نشده باشند، بمنزله قبول کلیه متن مندرج در آن توسط شرکت کنندگان تلقی شده و وی حقی نسبت به نفی و یا تفسیر و یا تغییر آنها نخواهد داشت.

- ۳-۵- دعوت شدگان به مناقصه در صورتیکه سؤالی در ارتباط با متون مندرج در اسناد داشته باشند، می توانند حداکثر ظرف مدت سه روز پس از انتشار آگهی، کتباً از مناقصه گزار سؤال و پاسخ کتبی دریافت نمایند.
- ۴-۵- موارد شفاهی عنوان شده از طرف مناقصه گزار مستند نبوده و در صورتیکه الزامی به تغییر، تفسیر، اضافه و یا کسر مواردی از اسناد مناقصه باشد، اینگونه موارد کتباً توسط مناقصه گزار به اطلاع شرکت کنندگان رسانده شده و به آدرس آنها ارسال خواهد شد.
- ۵-۵- مناقصه گزار مختار به تجدید نظر، افزودن و یا کاستن مواردی به اسناد مناقصه و یا تمدید زمان مناقصه قبل از پایان یافتن مدت مناقصه می باشد. شرکت کنندگان باید قیمتها را بصورت دقیق و خوانا درج و کامل نمایند.
- ۶-۵- پیشنهاد قیمت ارائه شده، بایستی حداقل ۶۰ روز از زمان اتمام مهلت ارائه پیشنهادات معتبر باشد.
- ۷-۵- ارائه پیشنهاد هیچگونه حقی را برای شرکت کننده در مناقصه ایجاد نخواهد نمود و به پیشنهادهایی که بعد از مدت مقرر واصل شوند، ترتیب اثر داده نخواهد شد.
- ۸-۵- شرکت کنندگان در مناقصه باید اطلاعات کافی و کامل در مورد انجام موضوع مناقصه و حجم کار مورد نظر و خلاصه کلیه موارد و پارامترهای مؤثر در مناقصه برای انجام کار را جمع آوری نموده و به آنها آگاهی کامل داشته باشند، لذا هیچ عذری از جانب شرکت کنندگان در مناقصه پذیرفته نخواهد بود.
- ۹-۵- در صورت نیاز شرکت کنندگان در مناقصه می توانند با هماهنگی قبلی از محل انجام خدمت بازدید نموده و پس از اطلاع کامل از شرایط موجود، پیشنهاد قیمت خود را تسلیم نمایند. بدیهی است پس از ارائه پیشنهاد قیمت، هیچ گونه عذری از طرف شرکت کنندگان پذیرفته نخواهد بود.
- ۱۰-۵- شرکت کنندگان در مناقصه حق مطالبه اسناد خود را پس از تحویل آنها به مناقصه گزار نداشته و نمی توانند تغییراتی در آنها اعمال نمایند.
- ۱۱-۵- ارائه پیشنهاد توسط شرکت کنندگان در مناقصه بمنزله قبول کلیه شرایط مندرج در اسناد مناقصه تلقی می گردد.
- ۱۲-۵- فرم پیشنهاد قیمت مواد اولیه که توسط شرکت کنندگان در مناقصه تکمیل می گردد، به عنوان ملاک عمل در راستای اجرای تبصره ۴ ماده ۴ قرارداد منعقد شده با برنده مناقصه خواهد بود.
- ۱۳-۵- هزینه درج آگهی بر عهده برنده مناقصه می باشد.

۶- انتخاب و یا رد پیشنهاد ها:

مناقصه گزار مجاز و مختار به قبول و یا رد هر یک و یا تمامی پیشنهادهای مجاز و مختار بوده و تعهدی در انتخاب پیشنهادی که پائین ترین قیمت را ارائه نموده، نخواهد داشت و هیچ یک از شرکت کنندگان حق استفسار درباره پیشنهاد خود و نحوه انتخاب برنده مناقسه را نخواهند داشت و مهمترین عامل در انتخاب برنده مناقسه تجربه و سابقه کار وی می باشد.

۷- نحوه عقد قرارداد:

بعد از گشایش پاکات و قرائت قیمت های پیشنهاد شده، مدارک و اسناد مناقسه مورد بررسی و ارزیابی قرار خواهد گرفت و مناسب ترین پیشنهاد مورد قبول واقع شده و از شرکت کننده مربوطه برای انجام عقد قرارداد دعوت بعمل خواهد آمد.

۸- بیمه، مالیات، عوارض و نظائر آن:

با توجه به اینکه انجام موضوع این مناقسه از طریق انعقاد قرارداد پیمانکاری می باشد، کلیه قوانین کار و کارگری و بیمه اجتماعی و آخرین بخشنامه های صادره از طرف وزارت کار و امور اجتماعی و وزارت امور اقتصاد و دارائی و هرگونه پرداختی که در اثر اجرای قوانین فوق به این قرارداد تعلق گیرد، از جمله بیمه و مالیات بعهد پیمانکار بوده و در وجه سازمانهای ذیربط پرداخت خواهد گردید و پیمانکار موظف است در قیمت پیشنهادی خود اینگونه موارد را در نظر بگیرد.

۹- تضمین شرکت در مناقسه و نحوه استرداد آن:

۹-۱- شرکت کنندگان در مناقسه می بایست مبلغ ۷,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال (هفت میلیارد ریال) را بعنوان سپرده شرکت در مناقسه به صورت ضمانت نامه بانکی (دارای کد رهگیری سپام از بانک مرکزی) بدون قید و شرط، دارای حداقل سه ماه اعتبار و قابل تمدید و یا بصورت چک تضمین شده بانکی (چک عادی مورد قبول نمی باشد)، را ضمیمه پیشنهاد خود بنمایند.

۹-۲- تضمین شرکت کنندگانی که جزء نفرات برنده اول تا سوم مناقسه نباشند پس از بررسی مسترد خواهد گردید.

۹-۳- تضمین برنده دوم و سوم نیز پس از عقد قرارداد با برنده اول مناقسه ، به وی مسترد خواهد شد.

۹-۴- ظرف حد اکثر مدت بیست روز پس از انعقاد قرارداد، ضمانت ارائه شده بابت شرکت در مناقسه (موضوع بند ۹-۱) در ازاء دریافت تضمین انجام تعهدات به برنده مناقسه مسترد می گردد.

۹-۵- در صورتیکه برنده مناقسه نتواند ظرف مدت اشاره شده در بند فوق نسبت به تهیه تضمین معتبر انجام تعهدات اقدام نماید کارفرما مختار است که ضمانت نامه شرکت در مناقسه را به نفع خود ضبط نماید و ضمناً برنده مناقسه در این خصوص حق هر گونه اعتراض نسبت به این اقدام را از خود سلب و اسقاط می نماید.

۹-۶- در صورتیکه برنده مناقصه ظرف مدت یک هفته از تاریخ اعلام نتیجه کمیسیون معاملات به وی جهت امضاء قرارداد مراجعه ننماید، تضمین شرکت در مناقصه وی به نفع مناقصه گزار ضبط و نسبت به انعقاد قرارداد با نفر دوم با رعایت سایر مقررات قانونی و آیین نامه ای اقدام خواهد شد. بدیهی است عدم ارائه تضمین (موضوع بند ۵-۹) و عدم انعقاد قرارداد موضوع این بند در مورد نفر دوم و سوم نیز جاری و ساری است.

۹-۷- هرگاه در هر مرحله از مناقصه بر مناقصه گزار محرز گردد که دو یا تعدادی از پیشنهاد دهندگان به زیان مناقصه گزار با یکدیگر تبانی یا سازش نموده اند، ضمن اینکه پیشنهاد های آنها از بررسی مناقصه حذف می گردد، موارد ذیل از سوی مناقصه گزار صورت خواهد پذیرفت و پیشنهاد دهندگان خاطی حق هر گونه اعتراضی را از خود سلب می نمایند.

۱- ضبط مبالغ تضمین شرکت در مناقصه افراد خاطی به نفع شرکت بدون هیچگونه تشریفات اداری و قضائی.

۲- پیشنهاد دهندگان خاطی در لیست سیاه قرار داده می شود و از لیست پیمانکاران مجاز خارج می گردند.

۳- اعلام مراتب به انجمن صنفی و سازمان های ذیربط و مراجع قضائی.

۱۰- مهر و امضای اسناد و مدارک مناقصه:

کلیه صفحات اسناد و مدارک مناقصه شامل: شرایط شرکت در مناقصه، طرح قرارداد فرم پیشنهاد قیمت ها باید به امضای "دارندگان حق امضاء در شرکت پیشنهاد دهنده" رسیده و ممهور به مهر شرکت گردد.

پیشنهاد دهنده

مناقصه گزار

شرکت سیمان هرمزگان (سهامی عام)

.....

« فرم تعهدنامه و پیشنهاد قیمت »

مربوط به مناقصه تأمین مواد اولیه و پخت سه وعده غذای کارکنان شرکت سیمان هرمزگان

این شرکت: به شماره ثبت: در و شناسه ملی
 و کد اقتصادی به نمایندگی بعنوان
 به نشانی تلفن ضمن
 مطالعه "برگ شرایط شرکت در مناقصه و قبول کلیه شرایط مندرج در آن، بدینوسیله پیشنهاد خود را به شرح ذیل
 اعلام مینماید.

لیست غذاها و قیمت کل شامل مواد اولیه، دستمزد و خدمات به ازای هر پرس غذا

ردیف	عنوان غذا	قیمت کل - ریال	
		قیمت به عدد	قیمت به حروف
۱	چلو کباب بختیاری		
۲	باقلا پلو با گوشت		
۳	باقلا پلو با مرغ		
۴	چلو خورشت کرفس		
۵	استامبولی با میگو		
۶	حواری ماهی		
۷	خوراک کتلت گوشت		
۸	خوراک تاس کباب		
۹	خوراک راگو گوشت		
۱۰	خوراک راگو مرغ		
۱۱	خوراک ماکارونی با سویا		
۱۲	سالاد الویه		
۱۳	آبگوشت		
۱۴	چلو قلیه ماهی		
۱۵	عدس پلو با گوشت		
۱۶	چلو خورشت قیمه بادمجان		
۱۷	چلو خورشت قیمه سیب زمینی		
۱۸	چلو خورشت بامیه		
۱۹	چلو خورشت قورمه سبزی		
۲۰	خوراک میگو		

تاریخ: ۱۴۰۲/۰۸/۲۷

شماره: ۰۲/۱۰۳۷۴

پیوست: دارد

((پذیرفته شده در سازمان بورس و اوراق بهادار))

		استامبولی مرغ	۲۱
		خوراک شنپسل مرغ	۲۲
		خوراک مرغ سوخاری	۲۳
		زرشک پلو با مرغ	۲۴
		چلو جوجه کباب	۲۵
		خوراک جوجه کباب	۲۶
		چلو کباب کوبیده ۲ سیخ	۲۷
		خوراک کوبیده ۲ سیخ	۲۸
		استامبولی با گوشت تکه ای	۲۹
		سبزی پلو با ماهی	۳۰
		گوبولی گوشت	۳۱
		گوبولی مرغ	۳۲
		مرغ آب پز	۳۳
		جوجه کباب رژیمی	۳۴
		پنیر و خیار	۳۵
		تخم مرغ آب پز	۳۶
		کره و پنیر و عدس	۳۷
		املت تخم مرغ با گوجه	۳۸
		تخم مرغ نیمرو	۳۹
		دو پیازه سیب زمینی و تخم مرغ	۴۰
		املت سیب زمینی	۴۱
		پنیر و حلوا شکری	۴۲
		خوراک لوبیا با قارچ و سیب زمینی	۴۳
		عدسی با پیاز داغ	۴۴
		چلو کباب کوبیده مرغ ۲ سیخ	۴۵
		خوراک اکبر جوجه	۴۶
		کره و پنیر و مربا	۴۷
		خامه عدسی	۴۸
		کشک بادمجان	۴۹
		خوراک لوبیا سبز	۵۰
		خوراک کوبیده مرغ	۵۱
		سالاد فصل	۵۲
		سالاد شیرازی	۵۳
		آش	۵۴

دفتر مرکزی: تهران- بلوار میرداماد-میدان مادر- خیابان شهید سنجابی-

شماره ۳۷

تلفن: ۲۲۹۰۴۹۸۵ - ۲۲۲۷۱۲۹۰ - نمابر:

کارخانه: استان هرمزگان- بندر خمیر

تلفن: ۰۷۶۳۳۳۳۷۰۱-۸ - نمابر: ۰۷۶۳۳۳۳۷۰۱۳

www.hormozgancement.com

[e_mail: info@hormozgancement.com](mailto:info@hormozgancement.com)



تاریخ: ۱۴۰۲/۰۸/۲۷

شماره: ۰۲/۱۰۳۷۴

پیوست: دارد



((پذیرفته شده در سازمان بورس و اوراق بهادار))

		سوپ جو	۵۵
		سوپ ماش	۵۶
		سوپ لوبیا	۵۷
		سوپ عدسی	۵۸
		سوپ ورمیشل	۵۹
		سوپ قارچ	۶۰
		شله زرد	۶۱
		افطاری	۶۲

دفتر مرکزی: تهران- بلوار میرداماد-میدان مادر- خیابان شهید سنجابی-

شماره ۳۷

تلفن: ۲۲۹۰۴۹۸۵ - نمابر: ۲۲۲۷۱۲۹۰

کارخانه: استان هرمزگان- بندر خمیر

تلفن: ۰۷۶۳۳۲۳۷۰۰۱-۸ - نمابر: ۰۷۶۳۳۲۳۷۰۱۳

www.hormozgancement.com

[e_mail: info@hormozgancement.com](mailto:info@hormozgancement.com)



تاریخ: ۱۴۰۲/۰۸/۲۷

شماره: ۰۲/۱۰۳۷۴

پیوست: دارد

((پذیرفته شده در سازمان بورس و اوراق بهادار))

جدول قیمت پایه مواد اولیه

ردیف	شرح	نام واحد	قیمت پایه - ریال
۱	برنج هندی		
۲	برنج پاکستانی		
۳	گوشت گوساله		
۴	فیله مرغ		
۵	مرغ نرخ تنظیم بازار		
۶	مرغ نرخ آزاد		
۷	فیله میگو		
۸	روغن نینا ۲.۵ لیتری		
۹	روغن ممتاز ۲۰ لیتری		
۱۰	روغن رعنا ۲۰ لیتری		
۱۱	روغن حیات ۲۰ لیتری		
۱۲	ماهی قدر دم زرد		
۱۳	ماهی شیر		
۱۴	ماهی میش		
۱۵	ماهی هوور		
۱۶	ماهی سه کلا		
۱۷	ماهی حلوا سیاه		
۱۸	پیاز		
۱۹	سیب زمینی		
۲۰	بادمجان		
۲۱	لیمو ترش تازه		
۲۲	لیمو خشک سیاه		
۲۳	سبزی خوردنی		
۲۴	کشک لیوانی ۵۰۰ گرمی		

دفتر مرکزی: تهران - بلوار میرداماد - میدان مادر - خیابان شهید سنجابی -

شماره ۳۷

تلفن: ۲۲۹۰۴۹۸۵ - نمابر: ۲۲۲۷۱۲۹۰

کارخانه: استان هرمزگان - بندر خمیر

تلفن: ۰۷۶۳۳۳۳۷۰۱-۸ - نمابر: ۰۷۶۳۳۳۳۷۰۱۳

www.hormozgancement.com

[e_mail: info@hormozgancement.com](mailto:info@hormozgancement.com)



تاریخ: ۱۴۰۲/۰۸/۲۷

شماره: ۰۲/۱۰۳۷۴

پیوست: دارد

((پذیرفته شده در سازمان بورس و اوراق بهادار))

	زرشک	۲۵
	لپه	۲۶
	لوبیا چیتی	۲۷
	نخود	۲۸
	عدس	۲۹
	دال	۳۰
	ارد سوخاری	۳۱
	قارچ تازه	۳۲
	کشمش	۳۳
	پنیر ۱۰۰ گرمی	۳۴
	مربا تک نفره کشت چین	۳۵
	عسل تک نفره کشت چین	۳۶
	تخم مرغ (شانه)	۳۷
	گوجه	۳۸
	خیار سبز	۳۹
	هویج	۴۰
	کاهو	۴۱
	بامیه	۴۲
	کاسه گیاهی آملون	۴۳
	سویا	۴۴
	ادویه	۴۵
	نان لواش	۴۶
	ظرف یکبار مصرف آلومینیومی	۴۷
	سس فلفل بزرگ همدانیان	۴۸
	قاشق یکبار مصرف	۴۹
	دستمال کاغذی تنو ۱۵۰ دولایه	۵۰
	رب گوجه ۱ کیلویی دلدن	۵۱

دفتر مرکزی: تهران- بلوار میرداماد-میدان مادر- خیابان شهید سنجابی-

شماره ۳۷

تلفن: ۰۲۹۰۴۹۸۵ - ۲۲۲۷۱۲۹۰ - نمابر:

کارخانه: استان هرمزگان- بندر خمیر

تلفن: ۰۷۶۳۳۳۳۷۰۱-۸ - نمابر: ۰۷۶۳۳۳۳۷۰۱۳

www.hormozgancement.com

[e_mail: info@hormozgancement.com](mailto:info@hormozgancement.com)



تاریخ: ۱۴۰۲/۰۸/۲۷

شماره: ۰۲/۱۰۳۷۴

پیوست: دارد

((پذیرفته شده در سازمان بورس و اوراق بهادار))

	کیسه زباله	۵۲
	کیسه دسته دار	۵۳
	سس مایونز تک نفره	۵۴
	لیوان یکبار مصرف شفاف	۵۵
	کیسه فریزر رولی ۲۵۰ عددی	۵۶
	زردچوبه	۵۷
	فلفل سیاه	۵۸
	ادویه کاری	۵۹
	هل	۶۰
	زیره سیاه	۶۱
	دارچین	۶۲
	زنجبیل	۶۳
	فلفل قرمز	۶۴
	ماست تک نفره	۶۵
	ماش	۶۶
	سیر خشک	۶۷
	پودر سیر	۶۸
	نمک	۶۹
	سرکه سفید	۷۰
	نعناء خشک	۷۱
	سماق تک نفره	۷۲
	فلفل دلمه	۷۳
	لوبیا سبز	۷۴
	ابلیمو یک ویک	۷۵
	میخک	۷۶
	زیره سبز	۷۷
	لیمو خشک زرد	۷۸

دفتر مرکزی: تهران- بلوار میرداماد-میدان مادر- خیابان شهید سنجابی-

شماره ۳۷

تلفن: ۲۲۹۰۴۹۸۵ - نمابر: ۲۲۲۷۱۲۹۰

کارخانه: استان هرمزگان- بندر خمیر

تلفن: ۰۷۶۳۳۳۳۷۰۱-۸ - نمابر: ۰۷۶۳۳۳۳۷۰۱۳

www.hormozgancement.com

[e_mail: info@hormozgancement.com](mailto:info@hormozgancement.com)



تاریخ: ۱۴۰۲/۰۸/۲۷

شماره: ۰۲/۱۰۳۷۴

پیوست: دارد

((پذیرفته شده در سازمان بورس و اوراق بهادار))

	کره ۱۵ گرمی	۷۹
	حلوا شکری عقاب ۵۰ گرمی	۸۰
	اب میوه رانی قوطی	۸۱
	ترشی	۸۲
	خیارشور سوپر ویژه	۸۳
	جو پوست کنده	۸۴
	لوبیا چشم بلبلی	۸۵
	رشته آش	۸۶
	ادویه گوبولی	۸۷
	سبزی خورشتی	۸۸
	ماکارونی تک ماکارون	۸۹
	چنگال یکبار مصرف	۹۰
	کرفس	۹۱
	آلو	۹۲
	رب انار	۹۳
	مغز گردو	۹۴
	خیارشور	۹۵
	لوبیا سبز	۹۶
	ذرت	۹۷
	کدو	۹۸
	سبزی آش	۹۹
	خرما	۱۰۰
	سس کچاپ	۱۰۱
	باقلا	۱۰۲
	نخود فرنگی	۱۰۳
	روغن زیتون	۱۰۴
	آرد نخودچی	۱۰۵

دفتر مرکزی: تهران- بلوار میرداماد-میدان مادر- خیابان شهید سنجابی-

شماره ۳۷

تلفن: ۲۲۹۰۴۹۸۵ - نمابر: ۲۲۲۷۱۲۹۰

کارخانه: استان هرمزگان- بندر خمیر

تلفن: ۰۷۶۳۳۳۳۷۰۱-۸ - نمابر: ۰۷۶۳۳۳۳۷۰۱۳

www.hormozgancement.com

[e_mail: info@hormozgancement.com](mailto:info@hormozgancement.com)



تاریخ: ۱۴۰۲/۰۸/۲۷

شماره: ۰۲/۱۰۳۷۴

پیوست: دارد

((پذیرفته شده در سازمان بورس و اوراق بهادار))

		نخود سبز	۱۰۶
		سبزی	۱۰۷
		سوسیس	۱۰۸
		فریزر رولی سبزی	۱۰۹
		پلاستیک شفاف	۱۱۰
		ظرف سالاد	۱۱۱
		نان باگت	۱۱۲

• در قیمت های اعلام شده فوق مالیات بر ارزش افزوده محاسبه و لحاظ نگردیده است.

ضمناً این شرکت تعهد می نماید در صورت برنده شدن در مناقصه و عدم حضور برای انعقاد قرارداد ظرف مدت یک هفته پس از ابلاغ شرکت سیمان هرمزگان ، نسبت به وجه سپرده شرکت در مناقصه خود هیچگونه ادعائی نداشته و با امضاء این تعهدنامه شرکت سیمان هرمزگان اختیار دارد در خصوص ضبط سپرده مذکور به نفع خود اقدام نماید.

تاریخ:

مهر و امضاء:

نام و نام خانوادگی نماینده:

نام شرکت پیمانکار :

قرارداد

این قرارداد در تهران بین شرکت **سیمان هرمزگان** (سهامی عام) ثبت شده به شماره ۴۶۴۱۲ در اداره ثبت شرکتهای تهران به نمایندگی آقای به عنوان و یکی از اعضای هیأت مدیره به نشانی: تهران، بلوار میرداماد، میدان مادر، خیابان شهید سنجابی، بالاتر از میدان مینا، پلاک ۳۷ به شماره تلفن ۲۲۹۰۴۹۸۵ که از این پس در این قرارداد اختصاراً «**کارفرما**» نامیده میشود از یکطرف و شرکت ثبت شده به شماره در اداره ثبت شرکتهای شهر و به شماره شناسه ملی و به شماره اقتصادی به نمایندگی آقای به عنوان به نشانی: و کدپستی به شماره تلفن: که از این پس در این قرارداد اختصاراً «**پیمانکار**» نامیده می شود از طرف دیگر به شرح ذیل منعقد می گردد و طرفین متعهد و ملزم به اجرای دقیق مفاد آن می باشند:

ماده یک - موضوع قرارداد:

۱ - ۱ موضوع قرارداد عبارت از تأمین مواد اولیه و پخت سه وعده غذا شامل: حدود ۱۸۰ پرس صبحانه، ۵۵۰ پرس نهار و ۲۹۰ پرس شام در هر روز و مجموعاً ۶۵۷۰۰ پرس صبحانه، ۲۰۰۷۵۰ پرس نهار و ۱۰۵۸۵۰ پرس شام جهت کارکنان کارفرما در محل کارخانه واقع در شهرستان بندر خمیر - کیلومتر ۴ جاده بندرلنگه و همچنین مهمانسرای کارخانه و کمپ کارگری کارخانه مطابق فهرست غذایی مذکور در پیوست شماره یک و مقادیر مواد غذایی مندرج در پیوست شماره دو و جدول نوع و کیفیت مواد غذایی مندرج در پیوست شماره سه می باشد.

۲ - ۱ کارفرما حسب برنامه ارائه شده اختیار دارد 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 شش 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 پیمانکار می باشد.

ماده سه - مدت قرارداد:

مدت قرارداد از تاریخ لغایت به مدت یکسال شمسی می باشد.

تبصره ۳: کارفرما می تواند تا ۲۵٪ موضوع قرارداد را بدون تغییر قیمت ها، کاهش و یا افزایش دهد که در اینصورت مبلغ کل قرارداد و مدت آن متناسب با تغییرات (کاهش یا افزایش)، تغییر خواهد یافت.

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

۴-۱- مبلغ کل تقریبی ناخالص قرارداد با توجه به مقادیر مذکور در ماده یک قرارداد برای یک سال، ریال برآورد می گردد.

۲ - ۴ - مبلغ هر یک از غذاهای موضوع قرارداد با توجه به مقادیر مشخصات مندرج در پیوست شماره ۲ به شرح مذکور در پیوست شماره یک ضمیمه این قرارداد می باشد.

۳ - ۴ - مبلغ صورت وضعیت غذاهای تحویل شده که به صورت دو هفته یکبار توسط پیمانکار تهیه و به کارفرما ارائه می گردد، پس از کنترل، بررسی و تأیید آنها توسط رئیس خدمات، مدیر امور پشتیبانی و تأیید معاونت اجرائی و کسر ۱۰٪ به عنوان سپرده حسن انجام کار و کسورات قانونی و جرائم متعلقه احتمالی حداکثر ظرف مدت ۲۰ روز به پیمانکار پرداخت خواهد شد.

تبصره ۴: در صورت افزایش بیش از بیست درصدی قیمت مواد اولیه، با درخواست کتبی پیمانکار (در بازه زمانی هر شش ماه یکبار)، موضوع افزایش قیمت ها مطرح و پس از تأیید کمیته غذا و اخذ مصوبه کمیسیون معاملات و هیأت مدیره کارفرما، ضرر و زیان ناشی از این افزایش قیمتها (مازاد بر ۲۰٪)، محاسبه و به پیمانکار پرداخت می گردد. بدیهی است در صورت کاهش بیش از بیست درصدی قیمت ها نیز، پیمانکار متعهد می گردد با تأیید کمیته غذا کارفرما، قیمت های نهائی را به همان میزان کاهش دهد.

تبصره ۵: در صورت درخواست پیمانکار مبنی بر تعدیل قیمت مواد اولیه بر اساس تبصره ۴ فوق الاشاره، جدول قیمت مواد اولیه اعلام شده توسط پیمانکار، ملاک عمل کارفرما به عنوان قیمت پایه و مبنای هر گونه تعدیل قیمت قرار خواهد گرفت و جدول موصوف جزء لاینفک قرارداد می باشد.

تبصره ۶: طبق ماده ۳۸ قانون تامین اجتماعی، پرداخت ۵٪ بهای کل قرارداد و آخرین صورت وضعیت پیمانکار موقوف به ارائه مفاصا حساب از طرف سازمان تامین اجتماعی خواهد بود که پس از ارائه آن به پیمانکار مسترد خواهد شد.

تبصره ۷: مبلغ مکسوره بابت تضمین حسن انجام کار پس از خاتمه قرارداد و ارائه مفاصا حساب از سازمان تامین اجتماعی و در صورت رضایت کارفرما به پیمانکار مسترد خواهد شد.

تبصره ۸: 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.

ماده پنج - تعهدات پیمانکار:

- ۱- ۵ - پیمانکار موظف است نسبت به عرضه روزانه سه نوع غذا برای ناهار و شام اقدام نماید. توضیح اینکه کارفرما حداقل یکروز 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 ۳ تهیه و تامین نماید. در صورت عدم تطابق مواد اولیه تامین شده با مواد اولیه مندرج 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 و در صورت انقضای تاریخ یا تقلبی بودن 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 ۴ و مندرجات آن اقدام نماید. در صورت عدم تامین نیرو به شرح مذکور 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.
- ۴- ۵ - پیمانکار موظف است معاینات پزشکی دوره ای لازم را در مورد پرسنل تحت اختیار خود به صورت منظم (هر شش 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. در این رابطه و در صورت نیاز پزشک کارخانه نیز کنترل های لازم را اعمال خواهد نمود.
- ۵- ۵ - مسئولیت تهیه و تامین وسایل ایمنی و لوازم حفاظت فنی و بهداشتی، لباس کار، شوینده ها و لوازم شوینده شامل تی نخ و پلاستیکی، جارو، جرم گیر و افروز 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 پیمانکار است .
- ۶- ۵ - 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 مسوولیت جبران هرنوع 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.
- ۷- ۵ - 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 به ناظر کارفرما ارائه نماید .
- ۸- ۵ - هیچ توجیه و عذری بابت تامین نیروی لازم یا نبود مواد اولیه و سایر موارد از پیمانکار مسموع نبوده و پیمانکار ملزم به ارائه تعهدات خود جهت انجام به موقع موضوع می باشد.
- ۹- ۵ - کلیه هزینه های مربوط به تهیه و خرید مواد اولیه مصرفی ، طبخ و توزیع غذاهای موضوع قرارداد در تعهد پیمانکار می باشد.

۱۰ - ۵ 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 ۲) و از نظر کیفی نیز مورد تأیید ناظر کارفرما باشد. بدیهی است پیمانکار در صورت عدم تحویل غذا به میزان اعلامی کارفرما و یا تاخیر بدون دلیل بدون عذرموجه 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 وارد ناشی از عدم رعایت شرایط اعلام شده و متعارف طبق نظر واحد نظارت مذکور مشمول جریمه تا ۱۰٪ قیمت‌های غذاهای مورد ایراد و یا سرو نشده خواهد بود.

۱۱ - ۵ - پیمانکار موظف است نان مصرفی تازه به تعداد کافی را به همراه غذا به هزینه خود تهیه و تحویل نماید.

۱۲ - ۵ - پیمانکار موظف است در کلیه وعده های نهار و شام، میوه فصل را طبق نظر ناظر کارفرما سرو نماید.

۱۳ - ۵ - 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 این صورت پیمانکار ملزم به رعایت برنامه اعلام شده و اطلاعیه های اصلاحی می باشد.

۱۴ - ۵ - پیمانکار موظف به رعایت موارد ایمنی و بهداشتی و نظافت محیط آشپزخانه و رستوران و انجام آموزش های مرتبط به کارکنان خود بوده و مسئولیت عدم رعایت موارد بهداشتی به عهده ایشان خواهد بود. بدیهی است 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.

۱۵ - ۵ - پیمانکار موظف است رضایت کارکنان کارفرما را از بابت کیفیت طبخ و طعم و سلامت غذای عرضه شده تامین نماید این امر از طریق کارشناس نظارت کیفی و نظر سنجی از کارکنان توسط کارفرما انجام 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 به قید فوریت اقدام نماید.

۱۶ - ۵ - 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.

۱۷ - ۵ - 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 ۴ به عهده پیمانکار می باشد و پرداخت صورت حساب 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.

۱۸ - ۵ - پیمانکار موظف به حفظ، تعمیر و نگهداری تمامی تجهیزات، منابع و امکانات از جمله چهار 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.

۱۹ - ۵ - 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.

۲۰ - ۵ - پیمانکار متعهد می گردد حداقل ۹۰٪ کارکنان مورد نیاز خود را از نیرو های بومی شهرستان بندرخمیر جذب و استخدام نماید.

۲۱ - ۵ - در مواردی که بنا به درخواست کارفرما غذا در ظروف یکبار مصرف تحویل داده شود، هزینه تهیه و تامین ظروف مربوطه 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 فلغل جهت میزهای سالن رستوران کارخانه، مهمانسرا و خوابگاه (پس از تأیید سرپرست خدمات کارفرما) به عهده پیمانکار می باشد.

۲۲ - ۵ - 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، قاشق و چنگال و کاسه یکبار مصرف جهت سرو غذا نظیر خورش، آش، سوپ و سالاد و غیره به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.

۲۳ - ۵ - هرگونه تغییر درچیدمان آشپزخانه و رستوران و سایر اماکنی که در اختیار پیمانکار قرار خواهد گرفت باید با هماهنگی قبلی و اطلاع ناظر کارفرما صورت گیرد.

۲۴ - ۵ - پیمانکار موظف است ضمن رعایت مفاد بخش نامه خط مشی بهداشت و ایمنی (HSE)، کلیه قوانین و مقررات مربوط به حفاظت و ایمنی و 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.

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 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- کارفرما به منظور اسکان شبانه روزی کارکنان پیمانکار، یک اتاق در مهمانسرا و به ازای هر ۴ نفر یک اتاق در خوابگاه در اختیار آنان قرار خواهد داد.

۵-۶- کارفرما می بایست به تعداد پرسنل قاشق و چنگال استیل خریداری و در اختیار پیمانکار قرارداد دهد و پیمانکار نیز در پایان قرارداد می بایست همان تعداد قاشق و چنگال را به کارفرما تحویل نماید.

ماده هفت - فرآیند نظارت بر کار و عملکرد پیمانکار:

امور مربوط به نظارت و 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 به عهده واحد اجرائی کارفرما خواهد بود. 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، در خصوص رفع آن فوراً 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 ضمانت نامه بانکی (دارای کد رهگیری سپام از بانک مرکزی) با اعتبار حداقل یکسال و قابل تمدید معادل ۱۰٪ مبلغ کل قرارداد 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 - حل اختلاف:

هرگونه اختلاف در تعبیر و تفسیر و اجرای مفاد این قرارداد بدو از طریق مذاکره دوستانه حل و فصل خواهد شد. در صورت عدم توافق مراتب در مرحله اول توسط کمیته نظارت بر رستوران کارفرما و در غیر این صورت مدیریت حقوقی شرکت سرمایه گذاری امید به عنوان مقام ناصب داور مرضی الطرفین، نسبت به موضوع رسیدگی و حکم ایشان لازم الاجراست.

ماده ده - قوه قهریه یا فورس ماژور

اگر به دلایلی خارج از حیطه و قدرت و اراده طرفین حوادثی نظیر بلاها جنگ، سیل، زلزله و سایر حوادث غیر مترقبه مستقیماً مانع از اجرای تمامی یا قسمتی از تعهدات موضوع این قرارداد برای طرفین گردد آن حوادث فورس ماژور تلقی و عدم انجام تعهدات از ناحیه طرف حادثه دیده در اثر حوادث مذکور تخلف از مفاد قرارداد محسوب نگردیده و طرف حادثه دیده مکلف است ظرف مدت ۲۴ ساعت پس از وقوع حادثه مراتب را به طرف دیگر کتباً اعلام نماید. بدیهی است مدت زمان

تاریخ: ۱۴۰۲/۰۸/۲۷

شماره: ۰۲/۱۰۳۷۴

پیوست: دارد

((پذیرفته شده در سازمان بورس و اوراق بهادار))

حادثه حداکثر تا یک ماه به زمان اجرای قرارداد اضافه خواهد شد و در صورت ادامه طرفین می توانند پس از تسویه حساب با یکدیگر نسبت به فسخ قرارداد اقدام نمایند.

ماده یازده - فسخ قرارداد

این قرارداد از طرف کارفرما در هر موقعی با اعلام کتبی و قبلی یک ماهه و یا در مورد تخلف پیمانکار در انجام تعهدات فوراً و بدون نیاز به هیچ تشریفات با اعلام کتبی قابل فسخ می باشد و به هیچ وجه پیمانکار مجاز به فسخ قرارداد بدون قبول کتبی کارفرما نمی باشد مگر اینکه جانشین مناسب و مورد قبول کارفرما از طرف پیمانکار جهت انجام موضوع این قرارداد به کارفرما معرفی و منسوب شده باشد.

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

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

ماده سیزده - مواد و نسخ قرارداد

این قرارداد در ۱۳ ماده و در سه نسخه تنظیم، امضا و مبادله گردیده و هر سه نسخه آن معتبر و حکم واحد را خواهد داشت.

«خریدار»

شرکت سیمان هرمزگان (سهامی عام)

«فروشنده»

شرکت

تاریخ: ۱۴۰۲/۰۸/۲۷

شماره: ۰۲/۱۰۳۷۴

پیوست: دارد

((پذیرفته شده در سازمان بورس و اوراق بهادار))

پیوست شماره یک - لیست غذاها و قیمت کل شامل مواد اولیه ، دستمزد و خدمات به ازای هر پرس غذا-ریال

ردیف	عنوان غذا	قیمت کل-ریال	
		قیمت به عدد	قیمت به حروف
۱	چلو کباب بختیاری		
۲	باقلا پلو با گوشت		
۳	باقلا پلو با مرغ		
۴	چلو خورشت کرفس		
۵	استامبولی با میگو		
۶	حواری ماهی		
۷	خوراک کتلت گوشت		
۸	خوراک تاس کباب		
۹	خوراک راگو گوشت		
۱۰	خوراک راگو مرغ		
۱۱	خوراک ماکارونی با سویا		
۱۲	سالاد الویه		
۱۳	آبگوشت		
۱۴	چلو قلیه ماهی		
۱۵	عدس پلو با گوشت		
۱۶	چلو خورشت قیمه بادمجان		
۱۷	چلو خورشت قیمه سیب زمینی		
۱۸	چلو خورشت بامیه		
۱۹	چلو خورشت قورمه سبزی		
۲۰	خوراک میگو		
۲۱	استامبولی مرغ		
۲۲	خوراک شنیسل مرغ		
۲۳	خوراک مرغ سوخاری		
۲۴	زرشک پلو با مرغ		
۲۵	چلو جوجه کباب		
۲۶	خوراک جوجه کباب		
۲۷	چلو کباب کوبیده ۲سیخ		

دفتر مرکزی: تهران- بلوار میرداماد-میدان مادر- خیابان شهید سنجابی-

شماره ۳۷

تلفن: ۲۲۹۰۴۹۸۵ - نمابر: ۲۲۲۷۱۲۹۰

کارخانه: استان هرمزگان- بندر خمیر

تلفن: ۰۷۶۳۳۳۳۷۰۰۱-۸ - نمابر: ۰۷۶۳۳۳۳۷۰۱۳

www.hormozgancement.com

[e_mail: info@hormozgancement.com](mailto:info@hormozgancement.com)



تاریخ: ۱۴۰۲/۰۸/۲۷

شماره: ۰۲/۱۰۳۷۴

پیوست: دارد

((پذیرفته شده در سازمان بورس و اوراق بهادار))

		خوراک کوبیده ۲ سیخ	۲۸
		استامبولی با گوشت تکه ای	۲۹
		سبزی پلو با ماهی	۳۰
		گوبولی گوشت	۳۱
		گوبولی مرغ	۳۲
		مرغ آب پز	۳۳
		جوجه کباب رژیمی	۳۴
		پنیر و خیار	۳۵
		تخم مرغ آب پز	۳۶
		کره و پنیر و عسل	۳۷
		املت تخم مرغ با گوجه	۳۸
		تخم مرغ نیمرو	۳۹
		دو پیازه سیب زمینی و تخم مرغ	۴۰
		املت سیب زمینی	۴۱
		پنیر و حلوا شکری	۴۲
		خوراک لوبیا با قارچ و سیب زمینی	۴۳
		عدسی با پیاز داغ	۴۴
		چلو کباب کوبیده مرغ ۲ سیخ	۴۵
		خوراک اکبر جوجه	۴۶
		کره و پنیر و مربا	۴۷
		خامه عسلی	۴۸
		کشک بادمجان	۴۹
		خوراک لوبیا سبز	۵۰
		خوراک کوبیده مرغ	۵۱
		سالاد فصل	۵۲
		سالاد شیرازی	۵۳
		آش	۵۴
		سوپ جو	۵۵
		سوپ ماش	۵۶
		سوپ لوبیا	۵۷
		سوپ عدسی	۵۸

دفتر مرکزی: تهران- بلوار میرداماد-میدان مادر- خیابان شهید سنجابی-

شماره ۳۷

تلفن: ۲۲۹۰۴۹۸۵ - ۲۲۲۷۱۲۹۰ - نمابر:

کارخانه: استان هرمزگان- بندر خمیر

تلفن: ۰۷۶۳۳۳۳۷۰۱-۸ - نمابر: ۰۷۶۳۳۳۳۷۰۱۳

www.hormozgancement.com

[e_mail: info@hormozgancement.com](mailto:info@hormozgancement.com)



تاریخ: ۱۴۰۲/۰۸/۲۷

شماره: ۰۲/۱۰۳۷۴

پیوست: دارد



((پذیرفته شده در سازمان بورس و اوراق بهادار))

		سوپ ورمیشل	۵۹
		سوپ قارچ	۶۰
		شله زرد	۶۱
		افطاری	۶۲

دفتر مرکزی: تهران- بلوار میرداماد-میدان مادر- خیابان شهید سنجابی-

شماره ۳۷

تلفن: ۲۲۹۰۴۹۸۵ - نمابر: ۲۲۲۷۱۲۹۰

کارخانه: استان هرمزگان- بندر خمیر

تلفن: ۰۱-۸-۰۷۶۳۳۳۷۰۰ - نمابر: ۰۷۶۳۳۳۷۰۱۳

www.hormozgancement.com

[e_mail: info@hormozgancement.com](mailto:info@hormozgancement.com)



پیوست شماره دو- مقادیر مواد غذایی

ردیف	نوع غذا	شرح آنالیز غذا
۱	چلو کباب بختیاری	برنج خشک ۱۷۰ گرم - فیله گوشت ۱۰۰ گرم - فیله مرغ ۱۰۰ گرم - گوجه ۱ عدد - ماست ۱ عدد - پیاز نصف - لیمو - فلفل تند - دوغ تک نفره- ادویه و سایر به مقدار لازم
۲	باقلا پلو با گوشت	برنج خشک ۱۷۰ گرم - گوشت ۱۷۰ گرم - باقلا ۲۵ گرم - ماست ۱ عدد - پیاز نصف - لیمو - دوغ تک نفره- ادویه و سایر به مقدار لازم
۳	باقلا پلو با مرغ	برنج خشک ۱۷۰ گرم - ران یا سینه مرغ ۳۰۰ گرم - باقلا ۲۵ گرم - ماست ۱ عدد - پیاز نصف - لیمو - دوغ تک نفره- ادویه و سایر به مقدار لازم
۴	چلو خورشت کرفس	برنج خشک ۱۷۰ گرم - گوشت ۱۰۰ گرم - کرفس تازه ۱۸۰ گرم - نعنا و گشنیز و جعفری به مقدار لازم - ماست ۱ عدد - پیاز نصف - ادویه و سایر به مقدار لازم
۵	استامبولی با میگو	برنج خشک ۱۷۰ گرم - فیله میگو ۱۵۰ گرم - سیب زمینی - لیمو - پیاز نصف - ادویه و سایر به مقدار لازم
۶	حواری ماهی	برنج خشک ۱۷۰ گرم - فیله ماهی ۱۸۰ گرم - نوشابه تک نفره - لیمو - پیاز نصف - ادویه و سایر به مقدار لازم
۷	خوراک کتلت گوشت	گوشت ۱۰۰ گرم - سیب زمینی ۵۰ گرم - تخم مرغ ۲ عدد - پیاز ۵ گرم - آرد نخود چی ۲ گرم - خیار شور - گوجه - ماست ۱ عدد - ادویه و سایر به مقدار لازم
۸	خوراک تاس کباب	گوشت ۱۵۰ گرم - سیب زمینی - هویج - ماست ۱ عدد - پیاز نصف - لیمو - ادویه و سایر به مقدار لازم
۹	خوراک راگو گوشت	گوشت ۱۵۰ گرم - سیب زمینی - هویج - فلفل دلمه - گوجه - نخود فرنگی - پیاز به مقدار لازم - ماست ۱ عدد - لیمو - ادویه و سایر به مقدار لازم
۱۰	خوراک راگو مرغ	مرغ ۱۵۰ گرم - سیب زمینی - هویج - فلفل دلمه - گوجه - نخود فرنگی - پیاز به مقدار لازم - ماست ۱ عدد - لیمو - ادویه و سایر به مقدار لازم
۱۱	خوراک ماکارونی با سویا	ماکارونی ۱۴۰ گرم - سویا ۵۰ گرم - قارچ ۳۰ گرم - سیب زمینی - نخود سبز - هویج - ماست ۱ عدد - پیاز نصف - سس گوجه تک نفره ۱ عدد - ادویه و سایر
۱۲	سالاد الویه	سیب زمینی ۲۰۰ گرم - تخم مرغ ۱ عدد - فیله مرغ ۴۰ گرم - سس مایونز - نخود سبز - خیارشور به مقدار لازم - ادویه و سایر به مقدار لازم
۱۳	آبگوشت	گوشت ۱۵۰ گرم - سیب زمینی ۴۰ گرم - گوجه ۳۰ گرم - هویج ۲۰ گرم - رب گوجه ۱۰ گرم - نخود ۴۰ گرم - لوبیا سفید ۲۰ گرم - دوغ تک نفره - ماست تکنفره و ادویه و سایر به مقدار لازم
۱۴	چلو قلیه ماهی	برنج خشک ۱۸۰ گرم - ماهی هوور فیله ۲۰۰ گرم - ترشی تکنفره - پیاز نصف عدد - نوشابه تک نفره - ادویه و سایر به سفارش ناظر رستوران
۱۵	عدس پلو با گوشت	برنج خشک ۱۷۰ گرم - کشمش ۲۰ گرم - گوشت ۱۰۰ گرم - عدس ۵۰ گرم - ماست تکنفره - دوغ تک نفره - ادویه و سایر به سفارش ناظر رستوران

۱۶	چلو خورشت قیمه بادمجان	برنج خشک ۱۸۰ گرم- گوشت ۱۰۰ گرم- لپه ۳۰ گرم- بادمجان به مقدار لازم- ماست تکنفره- پیاز نصف عدد طبق آنالیز- ادویه و سایر به سفارش ناظر رستوران
۱۷	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	برنج خشک ۱۸۰ گرم- گوشت ۱۰۰ گرم- لپه ۳۰ گرم- سیب زمینی به مقدار لازم- ماست تکنفره- پیاز نصف عدد- ادویه و سایر به سفارش ناظر رستوران
۱۸	چلو خورشت بامیه	برنج خشک ۱۸۰ گرم- گوشت ۱۰۰ گرم- لپه ۳۰ گرم- بامیه به مقدار لازم- ماست تکنفره- پیاز نصف عدد- ادویه و سایر به سفارش ناظر رستوران
۱۹	چلو خورشت قورمه سبزی	برنج خشک ۱۸۰ گرم- گوشت ۱۰۰ گرم- لوبیا قرمز ۴۰ گرم- سبزی به مقدار لازم- ماست تکنفره- ادویه و سایر به سفارش ناظر رستوران
۲۰	خوراک میگو	فیله میگو ۲۰۰ گرم- سیب زمینی ۱۰۰ گرم- گوجه فرنگی ۱۵۰ گرم- لیمو نصف عدد- ادویه و سایر به سفارش ناظر رستوران
۲۱	استامبولی مرغ	برنج خشک ۱۷۰ گرم- مرغ با استخوان ۱۵۰ گرم- سیب زمینی، هویج، نخود به مقدار لازم- ماست تکنفره- لیمو نصف عدد- دوغ تک نفره- ادویه و سایر به سفارش ناظر رستوران
۲۲	خوراک شنیسل مرغ	سینه مرغ فیله شده ۳۰۰ گرم- سیب زمینی ۱۰۰ گرم- گوجه فرنگی ۱ عدد- خیارشور ۵۰ گرم- ماست تکنفره- پیاز نصف عدد- ادویه و سایر به سفارش ناظر رستوران
۲۳	خوراک مرغ سوخاری	ران یا سینه مرغ ۳۰۰ گرم- سیب زمینی ۱۰۰ گرم- گوجه فرنگی ۱ عدد- خیارشور ۵۰ گرم- ماست تکنفره- پیاز نصف عدد- ادویه و سایر به سفارش ناظر رستوران
۲۴	زرشک پلو با مرغ	برنج خشک ۱۷۰ گرم- ران یا سینه مرغ ۳۰۰ گرم- زرشک ۵ گرم- ماست تکنفره- پیاز نصف عدد- دوغ تک نفره- ادویه و سایر به سفارش ناظر رستوران
۲۵	چلو جوجه کباب	برنج خشک ۱۸۰ گرم- فیله مرغ ۲۳۰ گرم- گوجه ۱ عدد- ماست تکنفره- لیمو نصف عدد- دوغ تک نفره- ادویه و سایر به سفارش ناظر رستوران
۲۶	خوراک جوجه کباب	جوجه بی استخوان ۲۵۰ گرم- گوجه ۱ عدد- سیب زمینی سرخ کرده به مقدار لازم- ماست تکنفره- لیمو نصف عدد- ادویه و سایر به سفارش ناظر رستوران
۲۷	چلو کباب کوبیده ۲ سیخ	برنج خشک ۱۸۰ گرم- گوشت گوسفندی ۷۵ گرم- گوشت گوساله ۷۵ گرم- گوجه ۱ عدد- ماست تکنفره- پیاز نصف عدد- لیمو نصف عدد- نوشابه تک نفره- سماق یک عدد- ادویه و سایر به سفارش ناظر رستوران
۲۸	خوراک کوبیده ۲ سیخ	گوشت گوسفندی ۷۵ گرم- گوشت گوساله ۷۵ گرم- گوجه ۱ عدد- ماست تکنفره- لیمو نصف عدد- سماق یک عدد- نوشابه تک نفره و ادویه و سایر به سفارش ناظر رستوران
۲۹	استامبولی با گوشت تکه ای	برنج خشک ۱۷۰ گرم- گوشت ۱۵۰ گرم- سیب زمینی، هویج، نخود سبز به مقدار لازم- ماست تکنفره- پیاز نصف عدد- دوغ تک نفره- ادویه و سایر به سفارش ناظر رستوران
۳۰	سبزی پلو با ماهی	برنج خشک ۱۸۰ گرم- فیله ماهی ۲۰۰ گرم- ترشی ۱ عدد- پیاز نصف عدد- نوشابه تک نفره- ادویه و سایر به سفارش ناظر رستوران
۳۱	گوبولی گوشت	برنج خشک ۱۸۰ گرم- گوشت ۱۸۰ گرم- پیاز نصف عدد- سیب زمینی ۱۰۰ گرم- نخود ۴۰ گرم- ماست تکنفره- لیمو نصف عدد- دوغ تک نفره- ادویه و سایر به سفارش ناظر رستوران

تاریخ: ۱۴۰۲/۰۸/۲۷

شماره: ۰۲/۱۰۳۷۴

پیوست: دارد

((پذیرفته شده در سازمان بورس و اوراق بهادار))

۳۲	گوبولی مرغ	برنج خشک ۱۸۰ گرم- ران یا سینه مرغ ۳۰۰ گرم - پیاز نصف عدد-سیب زمینی ۱۰۰ گرم- نخود ۴۰ گرم- ماست تکنفره- لیمو نصف عدد- دوغ تک نفره- ادویه و سایر به سفارش ناظر رستوران
۳۳	مرغ آب پز	ران یا سینه مرغ آب پز ۳۰۰ گرم- خیار شور ۵۰ گرم- گوجه ۱ عدد - هویج - سیب زمینی آب پز ۱۰۰ گرم
۳۴	جوجه کباب رژیمی	فیله مرغ ۲۳۰ گرم- خیار شور ۵۰ گرم- گوجه ۱ عدد - سیب زمینی آب پز ۱۰۰ گرم
۳۵	پنیر و خیار	پنیر ۱۰۰ گرم- خیار سبز قلمی ۱ عدد - گوجه ۱ عدد
۳۶	تخم مرغ آب پز	تخم مرغ آب پز ۲ عدد- گوجه ۱ عدد - نان باگت ۱ عدد
۳۷	کره و پنیر و عسل	کره حیوانی ۱ بسته ۱۵ گرمی - پنیر یک بسته تکنفره- عسل یک بسته تکنفره
۳۸	املت تخم مرغ با گوجه	تخم مرغ ۲ عدد- گوجه ۲ عدد - سایر موارد به میزان لازم
۳۹	تخم مرغ نیمرو	تخم مرغ ۲ عدد- گوجه ۱ عدد - سس ۱ عدد - سایر موارد به میزان لازم
۴۰	دو پیازه سیب زمینی و تخم مرغ	پیاز- سیب زمینی - تخم مرغ- خیار شور- ذرت- ماست - گوجه - ادویه و سایر به میزان لازم و با نظارت ناظر رستوران
۴۱	املت سیب زمینی	سیب زمینی - تخم مرغ - گوجه - جعفری خرد شده- پیاز - خیار شور- ذرت- ماست - گوجه - ادویه و سایر به میزان لازم و با نظارت ناظر رستوران
۴۲	پنیر و حلوا شکری	پنیر ۱۰۰ گرم- حلوا شکری ۵۰ گرم
۴۳	خوراک لوبیا با قارچ و سیب زمینی	لوبیا ۱۰۰ گرم- پیاز- سیب زمینی ۳۰ گرم- قارچ ۴۰ گرم- خیار شور- ذرت- ماست - گوجه - ادویه و سایر به میزان لازم و با نظارت ناظر رستوران
۴۴	عدسی با پیاز داغ	عدس ۱۰۰ گرم- پیاز- سیب زمینی ۳۰ گرم- رب گوجه- روغن زیتون - خیار شور- ذرت- ماست - گوجه - ادویه و سایر به میزان لازم و با نظارت ناظر رستوران
۴۵	چلو کباب کوبیده مرغ ۲ سیخ	برنج خشک ۱۸۰ گرم- گوشت ۳۰ گرم- فیله مرغ ۱۲۰ گرم- گوجه ۱ عدد- ماست تکنفره- پیاز ۱ عدد- لیمو نصف عدد- دوغ تک نفره- سماق یک عدد - ادویه و سایر به سفارش ناظر رستوران
۴۶	خوراک اکبر جوجه	مرغ ۴۰۰ گرم- کره ۵ گرم- رب انار ۲۰ گرم- گردو ۱۰ گرم و ادویه و سایر به میزان لازم و با نظارت ناظر رستوران
۴۷	کره و پنیر و مربا	کره حیوانی ۱ بسته ۱۵ گرمی - پنیر ۱۰۰ گرم- مربا یک بسته تکنفره
۴۸	خامه عسلی	یک بسته خامه عسلی ۱۰۰ گرمی
۴۹	کشک بادمجان	بادمجان- کشک - نعنا- مغز گردو- سیر- خیار شور- ذرت- ماست - گوجه - ادویه و سایر به میزان لازم و با نظارت ناظر رستوران
۵۰	خوراک لوبیا سبز	لوبیا سبز- پیاز- سیب زمینی - خیار شور- ذرت- ماست - گوجه - ادویه و سایر به میزان لازم و با نظارت ناظر رستوران
۵۱	خوراک کوبیده مرغ	فیله مرغ ۱۲۰ گرم- گوشت ۳۰ گرم- گوجه ۱ عدد- ماست تکنفره- لیمو نصف عدد- سماق یک عدد - ادویه و سایر به سفارش ناظر رستوران
۵۲	سالاد فصل	گوجه ۵۰ گرم- کاهو ۵۰ گرم- هویج ۵۰ گرم- خیار سبز ۵۰ گرم- سس تکنفره
۵۳	سالاد شیرازی	گوجه ۵۰ گرم- پیاز ۵۰ گرم- خیار سبز ۵۰ گرم- آبلیمو به مقدار لازم
۵۴	آش	نخود ۱۵ گرم- عدس ۱۰ گرم- لوبیا ۱۵ گرم- سبزی آش ۲۰ گرم- رشته آش به مقدار لازم

دفتر مرکزی: تهران- بلوار میرداماد- میدان مادر- خیابان شهید سنجابی-

شماره ۳۷

تلفن: ۲۲۹۰۴۹۸۵ - ۲۲۲۷۱۲۹۰ - نمابر:

کارخانه: استان هرمزگان- بندر خمیر

تلفن: ۰۷۶۳۳۳۳۷۰۱-۸ - نمابر: ۰۷۶۳۳۳۳۷۰۱۳

www.hormozgancement.com

[e_mail: info@hormozgancement.com](mailto:info@hormozgancement.com)



تاریخ: ۱۴۰۲/۰۸/۲۷

شماره: ۰۲/۱۰۳۷۴

پیوست: دارد

((پذیرفته شده در سازمان بورس و اوراق بهادار))

جو ۲۵ گرم- هویج ۱۰ گرم- گوجه فرنگی ۱۰ گرم- سیب زمینی ۱۰ گرم- رب گوجه به مقدار لازم	سوپ جو	۵۵
ماش ۴۰ گرم- گوجه فرنگی ۱۵ گرم- سیب زمینی ۱۵ گرم- رب گوجه به مقدار لازم	سوپ ماش	۵۶
لوبیا ۴۰ گرم- گوجه فرنگی ۱۰ گرم- سیب زمینی ۱۰ گرم- رب گوجه به مقدار لازم	سوپ لوبیا	۵۷
عدس ۴۰ گرم- گوجه فرنگی ۲۰ گرم- سیب زمینی ۲۰ گرم- رب گوجه به مقدار لازم	سوپ عدسی	۵۸
رشته ورمیشل ۲۰ گرم- سیب زمینی ۲۰ گرم- هویج ۱۵ گرم- رب گوجه ۱۰ گرم- آرد گندم و ادویه و ... به مقدار لازم	سوپ ورمیشل	۵۹
قارچ ۲۰ گرم- خامه ۱۰ گرم- شنیسل مرغ ۳۰ گرم- آرد سفید و ادویه و ... به مقدار لازم	سوپ قارچ	۶۰
برنج ۸۰ گرم- شکر ۴۰ گرم- زعفران و خلال بادام و دارچین و ... به مقدار لازم	شله زرد	۶۱
نان ۱ عدد- پنیر ۱۰۰ گرم- خرما ۵ عدد- سبزی ۱۰۰ گرم- تخم مرغ آب پز ۱ عدد	افطاری	۶۲

دفتر مرکزی: تهران- بلوار میرداماد- میدان مادر- خیابان شهید سنجابی-

شماره ۳۷

تلفن: ۰۲۹۰۴۹۸۵ - ۲۲۲۷۱۲۹۰ - نمابر:

کارخانه: استان هرمزگان- بندر خمیر

تلفن: ۰۷۶۳۳۳۳۷۰۰۱-۸ - نمابر: ۰۷۶۳۳۳۳۷۰۱۳

www.hormozgancement.com

[e_mail: info@hormozgancement.com](mailto:info@hormozgancement.com)



پیوست شماره سه - جدول تعیین نوع ، کیفیت و مارک مواد اولیه مورد استفاده در آشپزخانه

ردیف	عنوان	مارک های مورد پذیرش	ملاحظات
۱	گوشت گوساله	گوشت قرمز گرم مورد تایید مرکز بهداشت کار و HSE کارخانه	تفاهم نامه با یکی از کشتارگاههای منطقه برای تامین گوشت قرمز گرم انعقاد و رونوشت آن به دستگاه نظارت ارسال شود.
۲	گوشت گوسفندی	گوشت قرمز گرم مورد تایید مرکز بهداشت کار و HSE کارخانه	تفاهم نامه با یکی از کشتارگاههای منطقه برای تامین گوشت قرمز گرم انعقاد و رونوشت آن به دستگاه نظارت ارسال شود.
۳	گوشت مرغ	گوشت سفید گرم مورد تایید مرکز بهداشت کار و HSE کارخانه	تفاهم نامه با یکی از کشتارگاههای منطقه برای تامین گوشت قرمز گرم انعقاد و رونوشت آن به دستگاه نظارت ارسال شود.
۴	ماست تک نفره	پگاه - کاله - رامک - پانل - پاک - صباح	
۵	آبلیمو	یک و یک و مجید و تبرک	
۶	نخود سبز	یک و یک و مشکوه - تبرک	
۷	لوبیا چیتی	مورد تایید مرکز بهداشت کار و ناظر رستوران	
۸	نخود	مورد تایید مرکز بهداشت کار و ناظر رستوران	
۹	عدس	مورد تایید مرکز بهداشت کار و ناظر رستوران	
۱۰	ماش	مورد تایید مرکز بهداشت کار و ناظر رستوران	
۱۱	باقلا	مورد تایید مرکز بهداشت کار و ناظر رستوران	
۱۲	خیارشور	یک و یک سوپر ویژه - اروم ادا سوپر ویژه	
۱۳	برنج پاکستانی	هدهد - فاطمه گل - زرافه - جردن - سبوس دانه - گلنوش - آقابانو و سایر مارک های معتبر در بازار	به تایید مرکز بهداشت و ناظر رستوران
۱۴	برنج هندی	هدهد - خرم سلطان - زرافه - جردن - سبوس دانه - گلنوش - آقابانو و سایر مارک های معتبر در بازار	به تایید مرکز بهداشت و ناظر رستوران
۱۵	دوغ	به ترتیب اولویت: عالیس - رامک - کاله - میهن - قنبرزاده	
۱۶	نوشابه	به ترتیب اولویت: پپسی - کوکاکولا - عالیس	
۱۷	دلستر	به ترتیب اولویت: عالیس - دلستر	
۱۸	نان تازه	نانوایی مورد تایید مرکز بهداشت کار و HSE کارخانه	
۱۹	روغن مایع	ممتاز - جردن - نینا - اویلا - فامیلا	
۲۰	قارچ	مورد تایید مرکز بهداشت کار و ناظر رستوران	
۲۱	سویا	مورد تایید مرکز بهداشت کار و ناظر رستوران	
۲۲	صیفی جات	مورد تایید مرکز بهداشت کار و ناظر رستوران	
۲۳	سبزیجات	مورد تایید مرکز بهداشت کار و ناظر رستوران	
۲۴	ذرت	مورد تایید مرکز بهداشت کار و ناظر رستوران	
۲۵	زیتون	مورد تایید مرکز بهداشت کار و ناظر رستوران	
۲۶	ماهی	شیر - حلوا - میش - اهور - قطر - شهری - سه کلا	به تایید مرکز بهداشت و ناظر رستوران
۲۷	ادویه	به سفارش و تایید ناظر رستوران	
۲۸	پنیر ۱۰۰ گرمی	روزانه - پگاه - کاله - رامک - پانل - صباح	به تایید مرکز بهداشت و ناظر رستوران

تاریخ: ۱۴۰۲/۰۸/۲۷

شماره: ۰۲/۱۰۳۷۴

پیوست: دارد

((پذیرفته شده در سازمان بورس و اوراق بهادار))

به تأیید مرکز بهداشت و ناظر رستوران	کاله- رامک- پگاه میهن	خامه عسلی ۱۰۰ گرمی	۲۹
به تأیید مرکز بهداشت و ناظر رستوران	یک و یک - دلند - تبرک - مشکوه - همدانیان	رب گوجه	۳۰
به تأیید مرکز بهداشت و ناظر رستوران	کاله - رامک- پگاه- پانل- صباح	کره حیوانی	۳۱
	عقاب	حلو شگری	۳۲
	چین چین- کشت چین- مهram	عسل و مربا تک نفره	۳۳
	سافتلن- تنو- گلرنگ- تبرک - چشمک	دستمال کاغذی	۳۴
	همدانیان- دلپذیر- تبرک	سس فلفل	۳۵

دفتر مرکزی: تهران- بلوار میرداماد- میدان مادر- خیابان شهید سنجابی-

شماره ۳۷

تلفن: ۲۲۹۰۴۹۸۵ نمابر: ۲۲۲۷۱۲۹۰

کارخانه: استان هرمزگان- بندر خمیر

تلفن: ۰۱-۸-۰۷۶۳۳۲۳۷۰۰۱ نمابر: ۰۷۶۳۳۲۳۷۰۱۳

www.hormozgancement.com

e_mail: info@hormozgancement.com



تاریخ: ۱۴۰۲/۰۸/۲۷

شماره: ۰۲/۱۰۳۷۴

پیوست: دارد

((پذیرفته شده در سازمان بورس و اوراق بهادار))

پیوست شماره چهار - جدول تعیین تعداد کارکنان مورد نیاز در آشپزخانه و رستوران و تعیین حد اقل دریافتی آنها

• در صورت انجام اضافه کاری از سوی کارکنان ساعات ان محاسبه و درفیش حقوقی درج گردد.

ردیف	عنوان شغل	تعداد	جمع مزد مبنا و مزد سنوات - ریال	حق مسکن و خوارو بار	بن کارگری	حق اولاد	عیدی	سنوات	ملاحظات
۱	نماینده پیمانکار	۱					برابر مصوبه وزارت کار	برابر مصوبه وزارت کار	
۲	سراشپز با مدرک و سابقه	۱							
۳	آشپز	۲							
۴	کمک آشپز	۲							
۵	ظرفشور	۲							
۶	سالن دار	۱							
۷	انباردار	۱							
۸	کارگر ساده	۲							
۹	تخته کار	۲							

- به ازای تمامی فرزندان کارکنان حق اولاد باید پرداخت گردد.
- برای محاسبه حقوق و دستمزد لیست کارکرد باید تنظیم شود.
- 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.
- کارشناس نظارت کیفی توسط دستگاه نظارت معرفی و حقوق و مزایا برابر تفاهم نامه توسط پیمانکار می بایست پرداخت گردد.
- برای ماه مبارک رمضان و یا مواقعی که کارکنان باید شبکار باشند شبکاری 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.

تاریخ: ۱۴۰۲/۰۸/۲۷

شماره: ۰۲/۱۰۳۷۴

پیوست: دارد

((پذیرفته شده در سازمان بورس و اوراق بهادار))

پیوست شماره پنج - جدول شناسایی فرآیندهای مرتبط با آشپزخانه و رستوران

ردیف	عنوان	روش کار	ملاحظات
۱	فرآیند تهیه مواد اولیه		
۲	فرآیند پخت		
۳	فرآیند توزیع		
۴	فرآیند جمع آوری و مستحضر		
۵	فرآیند نظافت		
۶	فرآیند نگهداری و تعمیرات		

این جدول پس از انتخاب و استقرار پیمانکار به کمک پیمانکار تکمیل و جهت نظارت در اختیار دستگاه نظارت قرار گیرد تا با توجه به آن چک لیست های مربوطه جهت کنترل فرآیندها تهیه شود.

دفتر مرکزی: تهران- بلوار میرداماد-میدان مادر- خیابان شهید سنجابی-

شماره ۳۷

تلفن: ۲۲۹۰۴۹۸۵ - نمابر: ۲۲۲۷۱۲۹۰

کارخانه: استان هرمزگان- بندر خمیر

تلفن: ۰۷۶۳۳۳۳۷۰۰۱-۸ - نمابر: ۰۷۶۳۳۳۳۷۰۱۳

www.hormozgancement.com

e_mail: info@hormozgancement.com

