

شرایط کلی مناقصه

پیمانکاری طبخ غذا

کارخانه سیمان مندداشتی

شهریور ماه ۱۴۰۵

شرایط کلی مناقصه

۱- موضوع مناقصه:

پیمانکاری طبخ غذای رستوران کارخانه سیمان مند دشتی .

۲- موعد تسلیم پیشنهاد:

از تاریخ ۱۴۰۵/۰۶/۳۱ تا ۱۴۰۵/۰۷/۰۸ می باشد. (زمان ارائه شده قابل تمدید نمی باشد مگر آنکه به صورت کتبی از طرف شرکت سیمان مند دشتی به کلیه شرکت کنندگان اطلاع رسانی گردد).

مدارک بایستی در پاکات دربسته و لاک و مهر شده به نشانی ذیل تحویل گردد. بدیهی است به پیشنهادهایی که پس از مهلت مذکور دریافت گردد، ترتیب اثر داده نخواهد شد.

- محل ارسال پیشنهاد: یوسف آباد بین خیابان ۵۸ و ۶۰ طبقه پنجم ساختمان بانک کارآفرین پلاک ۴۳۰ واحد بازرگانی سیمان مند دشتی یا محل کارخانه.

۳- مدت قرارداد:

یکسال از تاریخ انعقاد قرارداد می باشد.

۴- محل اجرا: رستوران کارخانه سیمان مند دشتی .

۵- کسور قانونی:

در قیمت های ارائه شده بایستی کلیه هزینه های مربوطه که انجام موضوع این مناقصه به آن نیاز دارد و همچنین کسور قانونی احتمالی در نظر گرفته شود. لذا بجز مالیات بر ارزش افزوده مقرر قانونی، هیچ نوع وجه اضافه بر قیمت اعلام شده، تحت هیچ شرایطی پرداخت نخواهد شد. لازم به ذکر است مبلغ قرارداد به تفکیک مواد و دستمزد درج می گردد.

۶- سپرده شرکت در مناقصه:

سپرده شرکت در مناقصه ۲۰/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال می باشد که می بایست بصورت یک فقره چک صیادی شرکتی ثبت شده در سامانه صیادی به تاریخ روز و صرفا در وجه شرکت سیمان مند دشتی تهیه و اصل آن را به همراه پیشنهاد قیمت در پاکت در بسته تحویل نمایند.

شناسه ملی شرکت سیمان مند دشتی: ۱۰۳۲۰۰۳۷۰۴۰ شماره ثبت: ۴۴۴

۷- مدارک مورد نیاز جهت شرکت در مناقصه عبارت است از:

- ۱-۷- سوابق کاری.
- ۲-۷- 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. (در صورت وجود)
- ۳-۷- مدارک هویتی دارندگان امضای مجاز جهت انعقاد قرارداد، اسناد مالی و تعهد آور.
- ۴-۷- گواهی بهداشت.
- ۵-۷- فرم شرایط شرکت در مناقصه که تمامی صفحات آن توسط شرکت کننده می بایست ممهور و امضاء شده باشد.

- ۶-۷- مشخصات موضوع مناقصه به همراه پیوست ها

۸- مدت زمان اعتبار پیشنهادات:

اعتبار پیشنهادهای ارائه شده توسط متقاضیان بایستی برای مدت ۶۰ روز معتبر باشد.

۹- پیشنهاد قیمت :

جدول پیشنهاد قیمت جهت شرکت در مناقصه به پیوست می باشد. متقاضیان بایستی دقیقاً مطابق جدول مذکور اقدام به ارائه پیشنهاد قیمت نمایند. بدیهی است به پیشنهادات مشروط، ناقص و یا مخدوش ترتیب اثر داده نخواهد شد

پیشنهاد قیمت ارائه شده با احتساب کلیه هزینه ها به همراه کلیه کسور قانونی ارائه شود.

تبصره: شرکت سیمان مند دشتی در انتخاب پیشنهادات بصورت جمعی یا یک موردی یا رد کلیه پیشنهاد ها کاملاً مختار می باشد و قیمت ارائه شده توسط پیمانکاری بصورت مجزا و بابت موضوع مناقصه مستقل ارائه میگردد.

ارائه مدارک و گواهی های مرتبط به همراه مدارک در پاکت الف الزامی می باشد.

۱۰- نحوه تحویل مدارک

متقاضیان بایستی مدارک خود را در سه پاکت جداگانه به شرح ذیل تحویل نمایند:

پاکت الف) : حاوی مدارک اشاره شده در بند ۷ فوق الذکر جهت ارزیابی.

پاکت ب) : حاوی چک بابت سپرده شرکت در مناقصه.

پاکت ج) : حاوی جدول پیشنهاد قیمت (طبق شرایط بند ۹ فوق الذکر)

شرکت کننده می بایست هر یک از پاکات 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.

۱۱- نحوه بازگشایی مدارک

در بازگشایی پاکت ها، ابتدا پاکت های الف و ب مفتوح می گردند. چنانچه پاکت های الف و ب حائز حداقل شرایط ارزیابی کیفی و بازرگانی و مالی باشد، اقدام به بازگشایی پاکت های ج خواهد شد. در غیراینصورت پاکت ج متقاضی مربوطه مفتوح نگردیده و عیناً به شرکت کننده مسترد خواهد شد.

اینجانب در تاریخ بعنوان مدیر عامل شرکت صحت موارد فوق را تایید می نمایم .

مهر و امضاء صاحبان امضاء



پیوست ۱

فرم پیشنهاد قیمت

ردیف	عنوان شام	تعداد پرس	قیمت هر پرس با تامین مواد غذایی (ریال)
۱	کوبیده مرغ-ماست	۹۰	
۲	خوراک بندری-نوشابه	۹۰	
۳	دمپختک گوجه با مرغ	۹۰	
۴	چلو گوشت	۹۰	
۵	خوراک جوجه	۹۰	
۶	خوراک مرغ	۹۰	
۷	ماکارونی	۹۰	
۸	خوراک کوبیده	۹۰	
۹	تاس کباب	۹۰	
	آبگوشت		
۱۰	املت با سبزی	۹۰	
توضیحات:			

ردیف	عنوان ناهار	تعداد پرس	قیمت هر پرس با تامین مواد غذایی (ریال)
۱	قورمه سبزی-ماست-نوشابه	۱۶۰	
۲	چلو کباب -دوغ	۱۶۰	
۳	چلو ماهی (شیر-چنگو-قزل آلا)-نوشابه	۱۶۰	
۴	چلو جوجه -دوغ	۱۶۰	
۵	خورشت قیمه-ماست-نوشابه	۱۶۰	
	خورشت بادمجان-نوشابه		
۶	زرشک پلو با مرغ	۱۶۰	
۷	لوبیا پلو-سالاد شیرازی	۱۶۰	
	کلم پلو-سالاد شیرازی		
۸	خورشت بامیه-دوغ	۱۶۰	
۹	چلو میگو-نوشابه	۱۶۰	
۱۰	عدس پلو با کشمش-دوغ	۱۶۰	
توضیحات:			

ردیف	پیش غذا	تعداد پرس	قیمت هر پرس با تامین مواد غذایی (ریال)
۱	ماست و خیار	۲۰	
۲	سالاد فصل	۲۰	
۳	سوپ	۲۰	

ردیف	پک افطاری در ماه مبارک رمضان	تعداد	قیمت هر پرس با تامین مواد غذایی (ریال)
۱	حلیم یا آش یا حلوا، ۳عدد بامیه، یک عدد زولبیا، ۲عدد خرما و چای	۴۰	
توضیحات:			

ردیف	عنوان صبحانه	تعداد پرس	قیمت هر پرس با تامین مواد غذایی (ریال)
۱	پنیر (۶۰ گرمی)+ گوجه (یک عدد)+ خیار سبز (یک عدد)+ نان (دو عدد)	۴۵	
۲	کره (۲۵ گرم)+ مربا یا عسل (دو عدد)+ نان (دو عدد)	۴۵	
۳	حلوا شکری (۵۰ گرمی)+ نان (دو عدد)	۴۵	
۴	آش کاسه (۲۰۰ گرمی)+ نان (دو عدد)	۴۵	
۵	عدسی (۳۰۰ گرمی)+ نان (دو عدد)	۴۵	
۶	تخم مرغ آب پز (دو عدد)+ گوجه (یک عدد)+ نان (دو عدد)	۴۵	
۷	املت	۲۰	
۸	نیمره	۲۰	
۹	پک صبحانه (پنیر، کره، حلوا، مربا، خیار، گوجه، عسل، گردو)	۲۰	
توضیحات:			



ردیف	شرح غذا/ مواد اولیه	تعداد غذای سرو شده	شرح	برنج	شنسل مرغ	پیاز	روغن	کره	گوچه	فلفل دلمه	لیمو ترش	سس مایونز	ابلیمو	ادویه	نمک	زعفران	فلفل سبز	نان	دوغ	ظروف یکبار مصرف
۱	چلو جوجه کباب	۱۶۰	وزن مصرف یک پرس (گرم)	۱۶۰	۲۰۰	۲۰	۲۰	۵	۱۰۰	۱۵	۴۰	۱۷	۵	۲	۲۵	۰/۳۶	۱۰	۰/۵	۱	۱

** جوجه بدون استخوان میباشد

ردیف	شرح غذا/ مواد اولیه	تعداد غذای سرو شده	شرح	برنج	ماهی	پیاز	روغن	فلفل دلمه	شوید خشک	آرد سفید گندم	لیمو ترش	سیر	ابلیمو	سرکه	خرما	ترشی کلم	ادویه مخلوط	نمک	فلفل سبز	نان	ظرف یکبار مصرف	نوشابه
۲	شوید پلو ماهی	۱۶۰	وزن مصرف یک پرس (گرم)	۱۵۰	۲۰۰	۲۰	۵۰	۱۵	۷	۱۵	۴۰	۶	۱۸	۲۰	۴۰	۳۰	۴	۳۰	۱۰	۰/۵	۱	۱

** نوع ماهی : (شیر-چنگو-قزل آلا)

ردیف	شرح غذا/ مواد اولیه	تعداد غذای سرو شده	شرح	برنج	گوشت گوسفندی	گوشت گوساله	پیاز	روغن	رب گوچه	سبزی خورد شده	لوییا چیتی	لیمو ترش	ابلیمو	لیمو امانی	ادویه مخلوط	سیر	فلفل سبز	نمک	ماست	نوشابه	نان	ظروف یکبار مصرف
۳	خورشت قورمه سبزی	۱۶۰	وزن مصرف یک پرس (گرم)	۱۷۰	۱۰	۴۰	۵۰	۳۰	۰	۱۰۰	۳۰	۴۰	۱	۲	۱۵	۲	۱۰	۲۵	۱	۱	۰/۵	۱

ردیف	شرح غذا/ مواد اولیه	تعداد غذای سرو شده	شرح	برنج	گوشت قلوه گاه گوسفندی	گوشت گوساله	پیاز	روغن	کره	گوچه	دنبه	لیمو ترش	کلم قرمز (ترشی)	سرکه	فلفل سبز	ادویه مخلوط	نمک	زعفران	دوغ	نان	ظروف یکبار مصرف
۴	چلو کباب کوبیده	۱۶۰	وزن مصرف یک پرس (گرم)	۱۶۰	۷۰	۵۰	۱۲۰	۱۲	۲	۱۰۰	۱۵	۴۰	۳۰	۲۰	۱۰	۰/۵	۲۵	۰/۴	۱	۰/۵	۱

زرشک پلو با مرغ			شرح	برنج	مرغ	پیاز	روغن	رب گوچه	هویج	فلفل دلمه	زرشک	لیمو ترش	ابلیمو	سیب زمینی	ادویه مخلوط	نمک	فلفل سبز	سیر خشک	برگ بو	میخک	چوب دارچین	زعفران	نان	نوشابه	یکبار مصرف
ردیف	شرح غذا/ مواد اولیه	تعداد غذای سرو شده	وزن مصرف یک پرس (گرم)	۱۶۰	۳۵۰	۵۰	۴۰	۲۰	۲۰	۲۰	۵	۴۰	۱۰	۱۰۰	۳	۳۵	۱۰	۴	۲۰	۲۰	۲۰	۰/۴	۱	۱	۱



لوبیا پلو با گوشت چرخ کرده				شرح	برنج	گوشت گوساله	سویا	گوشت مخلوط	پیاز	روغن	لوبیا سبز	رب گوجه	سیب زمینی	آبلیمو	سالاد شیرازی	ادویه مخلوط	دوغ	نان	ظروف یکبار مصرف
تعداد	شرح غذا/ مواد اولیه	تعداد غذای سرو شده	وزن مصرف یک پرس (گرم)	۱۳۰	۵۰	۰	۰	۰	۵۰	۳۰	۶۰	۴۰	۸۰	۰	۲۸۰	۲	۱	۰/۵	۱

کلم پلو با گوشت				شرح	برنج	گوشت گوساله	سویا	گوشت مخلوط	پیاز	روغن	کلم	رب گوجه	شوید	آبلیمو	سالاد شیرازی	ادویه مخلوط	دوغ	نان	ظروف یکبار مصرف
تعداد	شرح غذا/ مواد اولیه	تعداد غذای سرو شده	وزن مصرف یک پرس (گرم)	۱۳۰	۵۰	۰	۰	۰	۵۰	۳۰	۶۰	۴۰	۷	۰	۲۸۰	۲	۱	۰/۵	۱

چلو خورشت قیمه سیب زمینی				شرح	برنج	گوشت گوسفندی	گوشت گوساله	پیاز	روغن	رب گوجه	لپه	سیب زمینی	لیمو ترش	آبلیمو	لیمو خشک	فلفل سبز	نمک	ادویه مخلوط	ماست	نوشابه	نان	ظروف یکبار مصرف
تعداد	شرح غذا/ مواد اولیه	تعداد غذای سرو شده	وزن مصرف یک پرس (گرم)	۱۷۰	۱۰	۴۰	۵۰	۳۰	۲۵	۳۰	۱۰۰	۴۰	۱	۷۵	۱۰	۲۵	۱	۱	۱	۱	۰/۵	۱

خورشت بامیه				شرح	برنج	گوشت	پیاز	روغن	رب گوجه	رب انار	بامیه	لیمو ترش	فلفل دلمه	ادویه مخلوط	زعفران	نان	دوغ	ظروف یکبار مصرف
تعداد	شرح غذا/ مواد اولیه	تعداد غذای سرو شده	وزن مصرف یک پرس (گرم)	۱۷۰	۵۰	۵۰	۳۰	۱۰	۲۰	۱۵۰	۴۰	۱۰	۲	۰/۰۲	۰/۵	۱	۱	۱



چلو خورش ت بادمجان																			شرح	برنج	گوشت گوساله	پیاز	روغن	رب گوجه	بادمجان	لیمو ترش	ابلیمو	لفل دلمه	گوجه	نمک	اوبه مخلوط	ترشی	نوشابه	نان	ظروف یکبار																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
ردیف	شرح غذا/ مواد اولیه	تعداد	وزن مصرف یک پرس (گرم)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
				۱۰	خورشت بادمجان	۱۶۰																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						

ردیف	شرح غذا/ مواد اولیه	تعداد غذای سرو	وزن مصرف یک پرس (گرم)	چلو میگو	شرح	برنج	میگو	پیاز	روغن	رب گوجه	سیب زمینی	ابلیمو	سبزی ماهی	لفل دلمه خشک	سیر خشک	لیمو ترش / نارنج	ادویه مخلوط	نمک	زعفران	نوشابه	نان	ظروف یکبار مصرف
				۱۱	چلو میگو	۱۶۰																
۳۰				۱۵۰	۱۰۰	۵۰	۵۰	۱۰	۵۰	۱۰۰	۳	۵۰	۰	۳	۴۰	۳	۳۰	۰/۳۰	۱	۰/۵	۱	

نوع جوجه کرده و کشمش																		شرح	برنج	گوشت گوساله	پیاز	روغن	عدس	رب گوجه	کشمش	اَبَلیمو	نمک	ادویه مخلوط	ماست	دوغ	نان	ظروف یکبار مصرف
ردیف	شرح غذا/ مواد اولیه	تعداد غذای سرو شده	وزن مصرف یک پرس (گرم)	۱۳۰	۵۰	۸۰	۳۰	۴۰	۵	۳۰	۰	۲۵	۳	۱	۰	۰/۵	۱															

ک بندری																	شرح	پیاز	روغن	گوچه	رب گوچه	سوسیس	سیب زمینی	سس تک نفره	خیار شور	کلم قرمز /سفید	کاهو	نمک	ادویه مخلوط	نوشابه	نان	ظروف یکبار مصرف
تعداد	شرح غذا/ مواد اولیه	وزن مصرف یک پرس (گرم)	۸۰	۵۰	۱۰۰	۳۰	۱۲۰	۱	۵۰	۰	۱۰۰	۳	۲	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱				

ردیف	شرح غذا/ مواد اولیه شده	تعداد غذای سرو شده	وزن مصرف یک پرس (گرم)	شئسل مرغ	پیاز	روغن	کره	گوچه	لفل دلمه	لیمو ترش	سس مایونز	ابلیمو	ادویه	نمک	زعفران	لفل سبز	نان	نوشابه	ظروف یکبار مصرف	وجه کباب		
۱	۱	۱	۱۰	۰/۳۶	۲۵	۲	۵	۱۷	۴۰	۱۵	۱۰۰	۵	۲۰	۲۰	۲۰۰	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱



ظروف یکبار مصرف	نان	دوغ	فلفل سبز	ادویه مخلوط	نمک	لیمو ترش	سیب زمینی	فلفل دلمه	رب گوجه	گوجه	روغن	پیاز	تخم مرغ	شرح	املت			
															تعداد	شرح غذا/ مواد اولیه	وزن مصرف یک پرس (گرم)	تعداد غذای سرو شده
۱	۱	۰	۱۰	۲	۳	۴۰	۰	۵	۱۵	۲۰۰	۲۰	۵۰	۲					

ردیف	شرح غذا/ مواد اولیه	تعداد غذای سرو شده	وزن مصرف یک پرس (گرم)	مرغ	پیاز	روغن	رب گوجه	هویج	فلفل دلمه	لیمو ترش	ابلیمو	سیب زمینی	ادویه مخلوط	نمک	فلفل سبز	سیر خشک	برگ بو	میخک	چوب دارچین	چوز مصرفی	زعفران	نان	نوشابه	ظروف یکبار مصرف
				۳۵۰	۵۰	۴۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۱

پایه مرغ				شرح	شنسل مرغ	دنبه گوسفندی	روغن	گوچه	خیار شور	جعفری تازه	سیب زمینی	کره	پیاز	ادویه مخلوط	نمک	فلفل دلمه	فلفل سبز	لیموترش	دوغ	نان	ظروف یکبار مصرف
۱	۱	شرح غذا/ مواد اولیه	تعداد غذای سرو شده	وزن مصرف یک پرس (گرم)	۱۲۰	۲۵	۳۰	۱۰۰	۵۰	۱۰	۱۵۰	۵	۸۰	۳	۵	۱۵	۱۰	۴۰	۱	۱	۱

ماکارونی				شرح	پیاز	روغن	کره	رب گوجه	قارچ	سیب زمینی	لوبیا چیتی	لیمو ترش	سیر	ادویه مخلوط	نمک	فلفل سبز	نان	ظروف یکبار مصرف
تعداد	شرح غذا/ مواد اولیه	تعداد غذای سرو شده	وزن مصرف یک پرس (گرم)	۵۰	۲۰	۲	۲۵	۳۰	۳۰	۸۰	۴۰	۲	۲	۱/۵	۳	۱۰	۱	۱



خوراک تاس کباب				شرح	گوشت گوساله	پیاز	روغن	گوچه	رب گوچه	فلفل دلمه	هویج	سیب زمینی	لیمو ترش	ادویه مخلوط	نمک	فلفل سبز	نان	ظروف یکبار مصرف
۲۳	شرح غذا/ مواد اولیه	تعداد	وزن مصرف یک پرس (گرم)	۱۰۰	۵۰	۲۰	۱۰۰	۲۰	۲۰	۲۰	۲۰	۱۰۰	۴۰	۱/۵	۵	۱۰	۱	۱
۱۹	تاس کباب	۹۰																

چلو گوشت				شرح	برنج	گوشت گوساله	پیاز	روغن	رب گوچه	ابلیمو	لیمو ترش/ نارنج	زعفران	ادویه مخلوط	نمک	فلفل دلمه	سیر	فلفل سبز	نوشابه	نان	ظروف یکبار مصرف
۲۳	شرح غذا/ مواد اولیه	تعداد	وزن مصرف یک پرس (گرم)	۱۶۰	۱۲۰	۵۰	۲۰	۲۰	۲۰	۱	۴۰	۰/۳۵	۱/۵	۲۰	۳۰	۲	۱۰	۰	۱	۱

دم پختک گوچه و مرغ				شرح	فیله مرغ ریش شده	پیاز	روغن	گوچه	رب گوچه	لیمو ترش سبز	ادویه مخلوط	نمک	نوشابه	نان	ظروف یکبار مصرف
۲۳	شرح غذا/ مواد اولیه	تعداد غذای سرو شده	وزن مصرف یک پرس (گرم)	۱۵۰	۵۰	۳۰	۱۰۰	۱۰	۴۰	۱۰	۳	۲۵	۱	۰/۵	۱

آبگوشت				شرح	نخود	گوشت گوسفندی	لوبیا سفید	روغن	رب گوچه	لیمو عمانی	لیمو ترش/ نارنج	زعفران	ادویه مخلوط	نمک	پیاز	سیر	سیب زمینی	نان	ظروف یکبار مصرف
۲۳	شرح غذا/ مواد اولیه	تعداد	وزن مصرف یک پرس (گرم)	۲۵	۱۲۰	۲۵	۲۵	۲۵	۲۰	۳	۴۰	۰/۳۵	۱/۵	۲۰	۵۰	۲	۱۰۰	۱	۱

مک‌ارونی																	
ردیف	شرح غذا/ مواد اولیه	تعداد غذای سرو شده	شرح	گوشت چرخ کرده گوساله	پیاز	روغن	رب گوجه	فلفل دلمه	سیر خشک	لیمو ترش / نارنج	ادویه مخلوط	نمک	جعفری	نخود فرزنجی	نوشابه	نان	ظروف یکبار مصرف
۲۳	ماکارونی	۱۲۰	وزن مصرف یک پرس (گرم)	۵۰	۵۰	۱۵	۵۰	۵	۲	۰	۲	۲۵	۱۰	۳۰	۱	۱	۱