

کمپنیوں کے معاملات



شرکت لعابیران
(سہامی عام)



درباره شرکت لعابیران

شرکت لعابیران در سال ۱۳۶۰ در ۲۵ کیلومتری شهر تاریخی شیراز در مسیر یادگار تمدن باستان ایران، تحت حمید، تاسیس گردید. کل مساحت زمین کارخانه ۸ هکتار می باشد. ظرفیت تولید سالیانه شامل ۲۰۰۰۰ تن فریت، ۱۵۰۰۰ تن لعاب و ۱۵۰ تن رنگ می باشد.

شرکت لعابیران در حال حاضر با اجرای طرح های توسعه، همراه با به روز رسانی تکنولوژی کوره های ثابت و اتوماسیون کوره های دوار و تجهیز به آخرین تکنولوژی مدرن روز، توانایی تولید انواع فریت، لعاب، انگوب، پودر چاپ و رنگ را به تمامی فرآیندهای تولید کاشی مانند دوپخت، مونوپروزا، کف و پرسلان در طرحهای مختلف دارا است.

شرکت لعابیران با در اختیار داشتن آزمایشگاه مجزو بهره گیری از کارشناسان مجرب، از توانمندی بالایی در طراحی و تولید انواع رنگ و لعاب، ارائه خدمات فنی و مهندسی مناسب و پاسخگویی به تمامی نیازهای مشتریان برخوردار است. مشتریان عمده شرکت لعابیران معروفترین و معتبرترین کارخانجات تولیدکننده کاشی و سرامیک می باشند.

این شرکت مفتخر است که بعنوان یکی از بزرگترین تولیدکنندگان لعاب در ایران توانسته است در سایه اتخاذ سیاست های هوشمندانه مبتنی بر اصل مشتری مداری حضور قابل توجهی در بازار داشته و محصولات تولیدی آن رویای اکثر کارخانجات تولیدکننده کاشی و سرامیک را در تولید کاشیهای با کیفیت و نوآوری بالا به واقعیت تبدیل می نماید.

شرایط فوق الذکر مطالعه شد و به طور کامل مورد قبول است

مهر و امضا پیشنهاد دهنده

تاریخ



موضوع مناقصه:

- تهیه مواد اولیه، طبخ غذا در محل آشپزخانه پیمانکار و توزیع غذا، شستشو، نظافت ظروف و سالن رستوران در وقت نهار و شام در محل رستوران شرکت لعلبیران به نشانی کیلومتر ۲۵ اتوبان شیراز اصفهان ابتدای جاده زرکان است.
- ۱- شرایط عمومی شرکت در مناقصه:
- ۱-۲- داشتن توانائی اجرای موضوع مناقصه
- ۲-۲- پیشنهادات مشروط، مخدوش، مبهم و بدون سپرده و نیز پیشنهادهاتی که بعد از انقضای مهلت مقرر واصل شوند بی اعتبار تلقی خواهند شد و در مناقصه شرکت داده نمی شوند.
- ۳-۲- پیشنهاد دهندگان در تنظیم اسناد و ارائه پیشنهاد می بایست به شرایط و تعهدات خود دقت کامل داشته باشند.
- ۴-۲- شرکت کننده نباید ممنوع معامله باشد.
- ۵-۲- کلیه هزینه های مربوط به چاپ آگهی مناقصه در روزنامه ها به عهده برنده مناقصه است.
- ۲- مدارک لازم جهت شرکت در مناقصه:
- ۲.۱. تصویر کارت ملی و تمامی صفحات شناسنامه متقاضی.
- ۲.۲. مهر و امضا اصل اسناد شرکت در مناقصه.
- ۲.۳. گواهی تاسیس شرکت.
- ۲.۴. ارائه اصل فیش واریزی به مبلغ سی میلیون ریال به شماره حساب ۷۰۱۶۸۸۰۲۳ بانک تجارت شعبه دانشگاه شیراز به نام شرکت لعلبیران.
- ۲.۵. مشخصات و مدارک کامل پرسنل تحت اختیار به همراه کارت سلامت ایشان.
- ۲.۶. تایید صلاحیت ایمنی پیمانکاران
- ۲.۷. تایید صلاحیت شرکت خدماتی.
- ۲.۸. رزومه کاری که بتواند به شناخت هرچه بیشتر کارفرما از پیمانکار کمک نماید.
- ۳- تنظیم و امضا اصل فرم پیشنهاد قیمت بدون هرگونه قید و شرط.
- ۴- نحوه تنظیم و ارسال مدارک:
- متقاضیان می بایست اسناد مناقصه و مدارک مورد نیاز و نیز پیشنهاد قیمت خود را بطور مجزا در پاکت های (الف) و (ب) بشرح ذیل و به صورت لاک و مهر شده و براساس موعد تعیین شده در روزنامه به انتظامات شرکت لعلبیران واقع در کیلومتر ۲۰ جاده شیراز اصفهان ابتدای جاده زرکان - خیابان کارگر تسلیم نموده و رسید دریافت نمایند.

شرایط فوق الذکر مطالعه شد و به طور کامل مورد قبول است

مهر و امضا پیشنهاد دهنده

تاریخ



۵- تعهدات کارفرما:

- ۵.۱. ارائه برنامه غذایی در ابتدای هر ماه تهیه و به صورت مکتوب به پیمانکار.
- ۵.۲. آب و برق و گاز مورد نیاز در حد متعارف در اختیار پیمانکار قرار خواهد گرفت.
- ۵.۳. یخچال و فریزر و انبار فعلی در اختیار پیمانکار قرار خواهد گرفت و پیمانکار پس از پایان قرارداد موظف است وسایل برقی ذکر شده را صحیح و سالم تحویل کارفرما نماید. در غیر این صورت هزینه های تعمیرات انجام شده از مطالبات پیمانکار کسر خواهد شد.
- ۵.۴. نماینده و ناظر قانونی شرکت برای پیگیری کلیه بند های این قرارداد، واحد اداری و منابع انسانی است.
- ۵.۵. اعلام طول مدت پذیرائی و ساعت سرویس دهی از طرف دستگاه نظارت به پیمانکار.

۶- تعهدات پیمانکار:

- ۶.۱. پیمانکار متعهد است هر نوع غذای مورد تقاضای کارفرما را با کیفیت عالی تهیه و ارائه نماید.
- ۶.۲. پیمانکار هنگام انعقاد قرارداد موظف است ضمانتنامه بانکی پانزده ماهه قابل تمدید و بدون قید و شرط معادل ۱۰٪ (ده درصد) کل مبلغ قرارداد را به عنوان حسن انجام کار در اختیار کارفرما قرار دهد. در پایان قرارداد در صورت اجرای تعهدات و تایید دستگاه نظارت به ایشان مسترد میگردد.
- ۶.۳. تعداد خدمه و کارکنان پیمانکار می بایست روزانه به حدی باشد که پیمانکار بتواند غذا در ساعت تعیین شده تهیه و سرو نماید. پیمانکار موظف است اسامی و مشخصات این افراد (کارت سلامت، کپی از کلیه مدارک شناسایی، قرارداد با ایشان) را در هنگام عقد قرارداد به کارفرما ارائه نماید.
- ۶.۴. کلیه مواد پروتئینی از قبیل مرغ، گوشت قرمز و ماهی باید کشتار روز و تازه باشد.
- ۶.۵. گوشت جهت خورشت باید از ران و یا دست گوسفند و بدون چربی باشد.
- ۶.۶. گوشت جهت کباب کوبیده و برگ می بایست به نسبت مساوی از گوساله و گوسفند باشد.
- ۶.۷. کلیه مواد مصرفی می بایست از نوع درجه یک باشد.
- ۶.۸. استفاده از هر نوع غذای روز جاری به هر عنوان برای روز بعد ممنوع می باشد.
- ۶.۹. نان، سبزی و میوه می بایست خرید روز باشد.
- ۶.۱۰. به جز خورش ها که از نهار برای مصرف شام نگهداری آن بلامانع است، برنج و بقیه غذاها برای شام می بایست تازه باشد.
- ۶.۱۱. در صورت آماده نبودن غذا یا قابل استفاده نبودن از نظر کیفیت به هر دلیل و عدم رعایت موازین بهداشتی (بر اساس نظر سرپرست HSE)، پیمانکار موظف است طبق برنامه غذایی از بهترین غذاخوری شیراز تهیه و سرو نماید و در صورت وضعیت همان روز مبلغی به پیمانکار تعلق نخواهد گرفت و اخطار کتبی به پیمانکار داده خواهد شد.
- ۶.۱۲. هر نوع ضرر و زیان و پی آمد ناشی از عدم کیفیت مناسب از قبیل فساد مواد غذایی، ایجاد مسمومیت و غیره به عهده پیمانکار است.

شرایط فوق الذکر مطالعه شد و به طور کامل مورد قبول است

مهر و امضا پیشنهاد دهنده

تاریخ



- ۶.۱۳. در مواردی که کارفرما مهمان دارد یا غذای خاصی مورد نظر است، پیمانکار موظف به انجام می باشد و در صورتی که هزینه ای اضافه بر رقم قرارداد را در پی داشته باشد با توافق قابل پرداخت است.
- ۶.۱۴. تأمین کلیه لوازم ایمنی و حفاظت فردی و لباس مناسب شامل روپوش سفید برای کلیه پرسنل، کلاه، چکمه، ماسک یک بار مصرف، دستکش (لاستیکی و یکبار مصرف) به عهده پیمانکار است.
- ۶.۱۵. رفت و آمد کارگران به عهده پیمانکار است.
- ۶.۱۶. آمار غذای سرو شده در پایان هر روز با نظارت دستگاه نظارت و نماینده پیمانکار بر اساس دستگاه کارت خوان، صورتجلسه و امضاء می شود.
- ۶.۱۷. در پایان هر ماه بر اساس گزارش کارکرد مورد تایید دستگاه نظارت و واحد اداری و منابع انسانی، مبلغ کارکرد قابل پرداخت می باشد.
- ۶.۱۸. هر نوع جریمه ای که در طول ماه به پیمانکار ابلاغ شده باشد از صورت وضعیت همان ماه کسر خواهد شد.
- ۶.۱۹. پیمانکار موظف به تهیه دفتر حضور و غیاب و ثبت ورود و خروج کارکنان خود است و در آخر هر ماه موظف به ارائه لیست بیمه و ریز لیست حقوقی (حقوق کارکنان) به کارفرما است.
- ۶.۲۰. نظافت سالن نهارخوری بصورت روزانه می بایست صورت پذیرد.
- ۶.۲۱. شستشوی شیشه های بالای آشپزخانه و پنجره های سالن نهار خوری بصورت ماهیانه.
- ۶.۲۲. شستشوی میز و صندلیهای سالن بصورت هفتگی و با مایع تمیز کننده.
- ۶.۲۳. نظافت دیوارهای قسمت آشپزخانه بصورت ماهیانه.
- ۶.۲۴. شستشوی روزانه پارچ و لیوان های آب، با آب گرم و مایع ظرفشویی و هفته ای یکبار با مایع ضد عفونی کننده.
- ۶.۲۵. شستشوی سینی های غذا بصورت روزانه صورت پذیرد.
- ۶.۲۶. تمیز کردن و شستشوی سیخهای کباب بعد از اتمام کار، با مایع و اسکاچ.
- ۶.۲۷. تمیز کردن و شستشوی اجاق های گاز به طور هفتگی.
- ۶.۲۸. شستشوی روزانه قاشق و چنگال و انواع کاردها با آب گرم و مایع ظرفشویی و هفته ای یک بار با مایع ضد عفونی کننده.
- ۶.۲۹. تمیز نگه داشتن داخل و خارج یخچال و فریزر.
- ۶.۳۰. مرتب و تمیز بودن داخل و خارج کابینت بالا و پایین آشپزخانه.
- ۶.۳۱. نظافت روزانه سرویس و حمام رستوران و ضد عفونی هفتگی و موجود بودن صابون به طور مرتب در دستشویی.
- ۶.۳۲. کوتاه و تمیز بودن ناخن، موی سر و صورت کلیه کارگران شاغل در آشپزخانه.
- ۶.۳۳. استفاده مستمر کارگران از روپوش، شلوار، کفش مخصوص و یا چکمه، کلاه، ساق دست (همگی سفید و کاملاً تمیز و بدون لک) و دستکش یکبار مصرف ماسک یک بار مصرف هنگام حضور در آشپزخانه (پیمانکار و نماینده وی در مواقع حضور در رستوران می بایست از روپوش و کفش مخصوص استفاده نمایند).

شرایط فوق الذکر مطالعه شد و به طور کامل مورد قبول است

مهر و امضا پیشنهاد دهنده

تاریخ



- ۶.۳۴. جلوگیری اکید از ورود افراد متفرقه به محوطه آشپزخانه به جز دستگاه نظارت و سرپرست و کارمند HSE که قبل از ورود از دمپایی تمیز تهیه شده توسط پیمانکار استفاده می نماید.
- ۶.۳۵. ارائه کارت تندرستی معتبر کلیه کارگران و نظارت بر تاریخ اعتبار آن ها.
- ۶.۳۶. ضد عفونی نمودن میوه ها و سبزیهای مورد مصرف با مواد مخصوص.
- ۶.۳۷. پیمانکار می بایستی کلیه کارکنان تحت سرپرستی را موظف به شرکت در برنامه های آموزشی تعیین شده از سوی واحد HSE نماید.
- ۶.۳۸. مواد اولیه مصرفی و نوع دسر می بایست به تایید دستگاه نظارت رسانده شود.
- ۶.۳۹. پیمانکار متعهد است هنگام سرو غذا بر روی کلیه میزها دستمال کاغذی، آبمعدنی، لیوان کیبار مصرف، روغن زیتون، آبلیمو، نمک فلفل و سماق هر یک در ظروف مربوطه مناسب نگهداری نماید.
- ۶.۴۰. سرو وعده سحری و افطاری در ماه مبارک رمضان در محل رستوران کارفرما.
- ۶.۴۱. در صورت دریافت سه اخطار کتبی قرارداد بصورت یک طرفه از سوی کارفرما فسخ خواهد شد.
- ۶.۴۲. کارفرما و نماینده ایشان در هر زمان امکان بازدید از آشپزخانه و فرآیند آماده سازی غذا را در محل آشپزخانه پیمانکار را خواهند داشت.
- ۶.۴۳. برای حمل غذا از آشپزخانه به رستوران کارفرما از خودرو مناسب حمل غذا استفاده گردد.
- ۶.۴۴. سرو پیاز خام به همراه غذا.

۷- سایر شرایط:

- ۷.۱. در صورت پخت غذای نامطلوب در هر روز که مورد اعتراض حد اقل ۳۰ نفر از کارکنان و مورد تأیید دستگاه نظارت قرارگیرد، به میزان مبلغ غذای آن روز از مطالبات پیمانکار به عنوان جریمه کسر خواهد شد.
- ۷.۲. پیمانکار موظف به هماهنگی و تبعیت از کلیه ضوابط و قوانین اداری کارفرما می باشد.
- ۷.۳. در صورتیکه افزایش قیمت مواد اولیه به گونه ای شود که پیمانکار قادر به ادامه همکاری نباشد مراتب را یک ماه قبل به صورت مکتوب اعلام نماید تا تصمیم مقتضی گرفته شود.
- تبصره ۱: کلیه نوشیدنی ها باید دارای ظروف یکبار مصرف باشند.
- ۷.۴. دستگاه نظارت می تواند از تمام مراکز تهیه، طبخ و توزیع غذا بدون اطلاع و یا مجوز قبلی و در هر ساعت از شبانه روز بازدید به عمل آورد.
- ۷.۵. دستگاه نظارت موظف است پس از بازدید بهداشتی، در صورت لزوم اخطار کتبی که در آن نواقص بهداشتی و مدت زمان رفع آن ها قید شده صادر و به پیمانکار تحویل نماید. رونوشتی از این اخطار به امور مالی جهت اطلاع، اقدام و درج در پرونده مربوطه ارسال می گردد.
- ۷.۶. سپرده بیمه ۷/۷۸٪ که از هر صورت وضعیت کسر می گردد و پس از ارائه مفصاحساب از سازمان تامین اجتماعی، سپرده بیمه مسترد می گردد. ضمن آنکه پرداخت مبلغ صورت وضعیت آخر منوط به ارائه مفصاحساب از سازمان تامین اجتماعی است.

شرایط فوق الذکر مطالعه شد و به طور کامل مورد قبول است

مهر و امضا پیشنهاد دهنده

تاریخ



۸- پاکت (الف) شامل :

مدارک ذکر شده در ماده ۳ این سند.

۹- پاکت (ب) شامل فرم پیشنهاد قیمت .

۱۰- نحوه تعیین برنده مناقصه:

۱۰.۱. کمیسیون برگزاری مناقصه پاکت الف را بررسی و پس از احراز صحت مدارک ارسالی، اقدام به گشودن پاکت پیشنهاد قیمت (پاکت ب) خواهد نمود.

تبصره ۲ به پیشنهادات فاقد سپرده، بدون امضا، مشروط، کپی اسناد و... ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۱۰.۲. کمیسیون معاملات در رد قبول پیشنهادات بدون قید و شرط آزاد است.

۱۰.۳. پس از اعلام نتیجه مناقصه توسط کمیسیون برگزاری مناقصه، سپرده شرکت در مناقصه سایر شرکت کنندگان حداکثر در مهلت قانونی مسترد خواهد شد.

۱۰.۴. شرکت در مناقصه و تسلیم پیشنهاد به منزله سند قبول شرایط مناقصه بوده و پس از اعلام شرکت لعابیران، برنده مناقصه می بایست ضمن هماهنگی با امور اداری و منابع انسانی شرکت لعابیران نسبت به عقد قرارداد مربوطه اقدام نماید. لیکن در صورتی که برنده اول از پیشنهاد خود اعلام انصراف نماید، سپرده شرکت در مناقصه وی به نفع شرکت لعابیران ضبط خواهد شد و مراتب فوق به برنده نفر دوم ابلاغ می گردد. چنانچه برنده دوم نیز پس از ابلاغ و انقضای مهلت مقرر حاضر به خرید و عقد قرارداد نگردد، سپرده وی نیز به نفع شرکت لعابیران ضبط و همین رویه برای برنده سوم اعمال می گردد که در صورت انصراف ضمن ضبط سپرده شرکت در مناقصه وی به نفع شرکت لعابیران، برابر مقررات اقدام خواهد شد.

اینجانب..... مدیرعامل شرکت..... به شماره ثبت..... به

شماره شناسنامه..... و شماره ملی.....

متولد..... به نشانی.....

با مطالعه و آگاهی کامل در مورد موارد مندرج در این سند موافقت خود را با شرایط مندرج در مناقصه و نیز با

امضاء آن تمایل خود را برای شرکت در مناقصه اعلام می دارم.

شرایط فوق الذکر مطالعه شد و به طور کامل مورد قبول است

مهر و امضا پیشنهاد دهنده

تاریخ



ردیف	نوع غذا	قیمت (ریال)	وزن مواد غذایی (بخته شده)
1	سبزی پلو با ماهی فیله		۳۵۰ گرم برنج + ۱۰۰ گرم گوشت ماهی
2	سبزی پلو با ماهی قزل آلا (تازه)		۳۵۰ گرم برنج + یک ماهی کامل (حداقل ۲۰۰ گرم)
3	کباب برگ		۳۵۰ گرم برنج + ۱۵۰ گرم گوشت فیله یا راسته در هر پرس ۱۰۰ گرم
4	کباب بختیاری		۳۵۰ گرم برنج + ۱۲۰ گرم گوشت کوساله فیله یا راسته و مرغ
5	کباب کوبیده		۳۵۰ گرم برنج + ۱۲۰ گرم گوشت گوسفندی (و یا مخلوط گوسفندی و گوساله)
6	زرشک پلو با مرغ		۳۵۰ گرم برنج + ۱۸۰ گرم گوشت مرغ
7	جوجه کباب		۳۵۰ گرم برنج + ۱۲۰ گرم جوجه بدون استخوان
8	چلو خورشت سبزی / کرفس		۳۵۰ گرم برنج + خورشت هر نفر ۴ تکه گوشت یا جمع خورشت ۳۵۰ گرم
9	چلو خورشت قیمه		۳۵۰ گرم برنج + خورشت هر نفر ۴ تکه گوشت یا جمع خورشت ۳۵۰ گرم
10	چلو خورشت بادمجان		۳۵۰ گرم برنج + خورشت هر نفر ۴ تکه گوشت یا جمع خورشت ۳۵۰ گرم
11	چلو خورشت فسنجان		۳۵۰ گرم برنج + گوشت ۱۰۰ گرم + مغزگردو ۴۰ گرم + رب انار ۳۰ گرم
12	کلم پلو		وزن کل ۵۰۰ گرم (برنج، گوشت و ...)
13	استامبولی پلو		وزن کل ۵۰۰ گرم (برنج، گوشت و ...)
14	عدس پلو با گوشت چرخ کرده و یا مرغ ریشه		وزن کل ۵۰۰ گرم (برنج، گوشت و ...)
15	لوبیا پلو با مرغ		۴۰۰ گرم برنج + ۱۸۰ گرم مرغ
16	لوبیا پلو با ژیکو		۳۵۰ گرم برنج + ۸۰ گرم گوسفندی بدون استخوان
17	سبزی پلو با ماهی چنگو دم زرد بوشهر		۳۵۰ گرم برنج + ۱۶۰ گرم گوشت ماهی
18	شنسل مرغ		۲۰۰ گرم گوشت مرغ استیک
19	خوراک همبر		۱۵۰ گرم گوشت مخلوط (+ هویج + سیبزمینی + خیار شور و ...)
20	ماکارونی		۵۰۰ گرم با گوشت
21	حلیم بادمجان (دسر)		۱۰۰ گرم گوشت + ۱۰۰ گرم بادمجان + ۳۰ گرم خرده برنج + ۱۰۰ گرم مغز گردو + کشک
22	عدسی		۴۰۰ گرم عدس + زیتون شور + سبزی + هویج آبپز
23	کتلت		۳ عدد کتلت + خیار شور + گوجه + سبزی
24	کوکو سبزی		۳ عدد کوکو + خیار شور + گوجه + سبزی
25	خوراک جوجه کباب		۱۵۰ گرم جوجه بدون استخوان + سبزی + هویج آبپز + زیتون
26	خوراک مرغ آب پز		۲۰۰ گرم گوشت مرغ پاک شده + خیار شور + زیتون + سبزی
27	خوراک کباب کوبیده		۲ عدد سیخ کباب کوبیده (۱۲۰ گرمی) + هویج + سبزی + زیتون
28	لوبیا گرم با قارچ (کنسرو نشده)		۴۰۰ گرم لوبیا + قارچ + زیتون شور + سبزی + هویج آبپز

شرایط فوق الذکر مطالعه شد و به طور کامل مورد قبول است

مهر و امضا پیشنهاد دهنده

تاریخ



شرکت لعابیران
سویا و غذای

ردیف	نوع غذا	قیمت (ریال)	وزن مواد غذایی (پخته نشده)
29	سالاد		۲۰۰ گرم سالاد فصل و یا سالاد شیرازی
30	ماست		۲۰۰ گرم ماست پرچرب
31	دوغ		۳۰۰ سی سی
32	ترشی		۱۰۰ گرم ترشی مخلوط
33	خرما و ارده		۵ عدد خرما و به میزان لازم ارده
34	دلستر		۳۰۰ سی سی
35	سوپ		۳۰۰ گرم سوپ ماکارونی و یا سوپ جو
36	زیتون		۵ عدد زیتون شور
37	ماست و خیار		۲۰۰ گرم ماست و خیار

کروکی آدرس شرکت لعابیران



شرایط فوق الذکر مطالعه شد و به طور کامل مورد قبول است

مهر و امضا پیشنهاد دهنده

تاریخ