

شرایط عمومی مناقصه

اطلاعات مناقصه

شرکت فرآورده های نسوز آذر سهامی عام (در نظر دارد خدمات بهره برداری از رستوران شرکت شامل تأمین کلیه مواد اولیه، نیروی انسانی، مدیریت، طبخ، توزیع و سرو غذا، شست و شو و نظافت، مواد شوینده و مصرفی و سایر الزامات مرتبط را از طریق مناقصه عمومی دو مرحله ای به پیمانکار واجد شرایط واگذار نماید.

تبصره مهم: محل رستوران و تجهیزات و تأسیسات ثابت متعلق به شرکت توسط کارفرما طبق صورتجلسه تحویل اقلام در اختیار پیمانکار قرار می گیرد پیمانکار مکلف است قبل از ارائه پیشنهاد، محل، آشپزخانه، تجهیزات، ظرفیت تولید، مسیرهای تردد، شرایط انبارش و امکانات موجود را بازدید و وضعیت آنها را بررسی نماید. ادعای عدم اطلاع از شرایط محل پس از عقد قرارداد مسموع نخواهد بود.

نوع مناقصه :

این مناقصه از نوع دو مرحله ای بوده و شامل مراحل زیر است:

مرحله اول : ارزیابی فنی : دریافت پاکت (ب) و بررسی مدارک فنی شرکت کنندگان و امتیازدهی بر اساس معیارهای اعلام شده

مرحله دوم : ارزیابی مالی : فقط شرکت هایی که حد نصاب امتیاز فنی را کسب کنند مجاز به ارائه پیشنهاد مالی (پاکت ج) و تضمین (پاکت الف) خواهند بود.

مدارک و مستندات مورد نیاز در مرحله ارزیابی فنی:

- داشتن شخصیت حقوقی معتبر و موضوع فعالیت متناسب با خدمات موضوع مناقصه.
 - ارائه اساسنامه، آگهی تأسیس، آخرین آگهی تغییرات، شناسه ملی و کد اقتصادی و کپی کارت ملی برای اشخاص حقیقی
 - ارائه سوابق قابل استناد در تأمین، طبخ و توزیع غذای سازمانی/شرکتی
 - ارائه گواهی رضایت یا حسن انجام کار از کارفرمایان قبلی، حسب درخواست کارفرما.
 - نداشتن منع قانونی برای انعقاد قرارداد با شرکت.
 - قبول کامل شرایط فنی، بهداشتی، ایمنی، بیمه ای، مالیاتی و قراردادی مناقصه.
 - پذیرش بازدید از محل و تجهیزات پیش از ارائه پیشنهاد.
 - داشتن مسئول فنی/مسئول کنترل کیفیت و نیروی انسانی واجد شرایط متناسب با حجم کار.
 - پیمانکار مکلف است کلیه مجوزهای قانونی، صنفی، بهداشتی و حرفه ای مورد نیاز برای فعالیت خود را اخذ و در طول قرارداد معتبر نگه دارد.
 - پیشنهاد دهنده بایستی مدارک فوق (پیشنهاد فنی، برنامه اجرایی، برنامه غذایی، سوابق، ساختار نیروی انسانی و روش کنترل کیفیت) را به همراه صفحات اسناد مناقصه و پیشنهادها امضا شده توسط شخص/اشخاص مجاز امضاء و حسب مورد مهر شده در پاکت ارسال نماید.
- پس از ارزیابی فنی توسط شرکت فرآورده های نسوز آذر، شرکتهای واجد شرایط اعلام می گردد که شرکتهای واجد شرایط شرایط بایستی تضمین شرکت در مناقصه و پیشنهاد قیمت خود را ارسال نمایند .

نام و امضاء پیشنهاد دهنده:

نام و نام خانوادگی پیشنهاد دهنده :

نحوه تسلیم پیشنهاد

- مدارک باید به صورت مهر و امضا شده و در قالب نسخه چاپی ارائه شوند.
- ارسال مدارک خارج از مهلت تعیین شده موجب رد پیشنهاد خواهد شد.
- پیشنهاد دهندگان باید پیشنهاد فنی خود را در پاکت در بسته به آدرس ذکر شده ارسال و تحویل نمایند.
- پیشنهاد فنی فاقد مهر، امضاء، مشخصات تامین کننده از درجه اعتبار ساقط بوده و در لیست تامین کنندگان در استعلام قرار نخواهد گرفت.

مهلت ارسال مدارک:

تا ساعت ۱۴ روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۵/۰۶/۲۵

شماره تماس با کارشناس بازرگانی مربوطه:

موبایل: ۰۹۱۳۶۴۴۵۵۷۹ آقای صادقی

بازدید از محل تجهیز (کارشناس فنی):

- برای بازدید از محل تجهیز قبل از مراجعه به کارخانه هماهنگی با کارشناس فنی مستقر در محل شرکت (آقای حیدری به شماره تماس ۰۹۱۳۳۳۷۱۸۸۶) به آدرس: کیلومتر ۵۰ جاده اصفهان-شهرکرد، شهرک صنعتی فولاد، شرکت فرآورده های نسوز آذر الزامی می باشد.
- کارفرما ممکن است از شرکت کنندگان برای ارائه توضیحات تکمیلی یا ارائه حضوری طرح دعوت کند. عدم حضور بدون دلیل موجه ممکن است در نمره فنی تأثیر منفی داشته باشد.

شرح تعهدات پیمانکار

موضوع قرارداد عبارت است از مدیریت کامل و بهره برداری از رستوران شرکت و ارائه غذای سالم، بهداشتی و مطابق برنامه مصوب برای کارکنان و افراد مجاز معرفی شده از سوی کارفرما.

- تأمین کلیه مواد اولیه غذایی شامل گوشت، مرغ، ماهی، برنج، حبوبات، سبزیجات، روغن، لبنیات، ادویه، نوشیدنی و سایر اقلام مورد نیاز.
- تأمین کلیه مواد مصرفی و اقلام یکبارمصرف در صورت نیاز و طبق دستور کارفرما.
- تأمین کلیه مواد شوینده، ضدعفونی کننده، دستمال، کیسه زباله و اقلام بهداشتی مورد نیاز عملیات.
- تأمین، جذب، لباس کار و مدیریت کلیه نیروهای پیمانکار.
- تهیه، طبخ، گرم نگه داشتن، انتقال داخلی، توزیع و سرو غذا.
- رعایت برنامه غذایی مصوب و تأمین کیفیت و وزن/حجم استاندارد هر پرس.

مهر و امضاء پیشنهاد دهنده:

نام و نام خانوادگی پیشنهاد دهنده:

- شست‌وشو و نظافت کامل ظروف، تجهیزات مورد استفاده و فضاهای تحویلی مرتبط با کار پیمانکار.
- جمع‌آوری پسماند و انتقال آن به محل تعیین‌شده توسط کارفرما طبق ضوابط بهداشتی.
- کنترل کیفیت مواد اولیه هنگام تحویل، ثبت تاریخ تولید/انقضا و شرایط نگهداری.
- نمونه‌برداری و نگهداری نمونه غذا طبق ضوابط بهداشتی و دستور کارفرما.
- انجام سرویس‌های دوره‌ای و تعمیرات مصرفی/جزئی تجهیزات مورد استفاده پیمانکار، مگر مواردی که صراحتاً بر عهده کارفرما گذاشته شده است.
- ارائه گزارش روزانه تعداد پرس، ضایعات و ثبت در سیستم
- پاسخگویی به دستگاه نظارت کارفرما (مدیریت منابع انسانی شرکت فرآورده‌های نسوز آذر)
- کلیه هزینه‌های مرتبط با مشاغل سخت و زیان‌آور شامل: آزمایش، آلاینده‌گی سنجی، ۴ درصد و اصلاح عنوان شغلی تامین اجتماعی و هرگونه مورد مرتبط با نیروی کار شاغل پیمانکار در شرکت نسوز آذر در زمینه مشاغل سخت و زیان‌آور بر عهده پیمانکار می‌باشد

الزامات مواد اولیه و کیفیت غذا

- کلیه مواد اولیه باید دارای کیفیت مناسب، سالم، قابل ردیابی و دارای تاریخ مصرف معتبر باشند.
- خرید مواد اولیه از منابع غیرمجاز یا فاقد شرایط بهداشتی ممنوع است.
- گوشت، مرغ، ماهی، تخم‌مرغ، لبنیات و سایر مواد حساس باید در شرایط دمایی مناسب نگهداری شوند.
- استفاده از مواد اولیه تاریخ‌گذشته، فاسد، دارای بسته‌بندی معیوب یا فاقد مشخصات ممنوع است.
- پیمانکار باید برنامه غذایی هفتگی/ماهانه را پیش از اجرا برای تأیید دستگاه نظارت کارفرما ارائه نماید.
- تغییر اقلام اصلی غذا بدون تأیید کارفرما ممنوع است.
- وزن مواد اولیه و وزن نهایی هر پرس باید مطابق جدول مشخصات باشد.
- پیمانکار موظف به نگهداری نمونه غذا، ثبت دمای سردخانه/یخچال/غذا و ثبت کنترل‌های لازم است.

نیروی انسانی و الزامات بهداشت و HSE

- کلیه کارکنان پیمانکار تحت مسئولیت پیمانکار بوده و رابطه استخدامی آنان با پیمانکار است.
- پیمانکار مسئول پرداخت حقوق، مزایا، بیمه، مالیات، سنوات، عیدی، اضافه‌کاری و کلیه مطالبات قانونی کارکنان خود است.
- پیمانکار مکلف به رعایت قوانین کار و تأمین اجتماعی و الزامات HSE است.
- کارکنان آشپزخانه و سرو غذا باید از نظر بهداشتی واجد شرایط بوده و مدارک/کارت‌های سلامت مورد نیاز را داشته باشند.
- پیمانکار باید برای هر شیفت حداقل نیروی مورد نیاز را طبق برنامه مصوب تأمین کند و غیبت نیرو را بدون کاهش کیفیت جبران نماید.
- استفاده از نیروی فاقد صلاحیت، بدون آموزش یا فاقد مدارک لازم ممنوع است.
- پیمانکار موظف به آموزش بهداشت مواد غذایی، ایمنی، اطفای حریق و کار با تجهیزات به کارکنان خود است.

تجهیزات و محل تحویلی

کارفرما محل و تجهیزات ثابت موجود را طبق صورتجلسه تحویل، در اختیار پیمانکار قرار می‌دهد. پیمانکار موظف است از تجهیزات امانی با دقت متعارف و مطابق دستورالعمل سازنده استفاده کند.

- پیمانکار قبل از شروع کار باید فهرست تجهیزات را بررسی و هرگونه نقص را در صورتجلسه درج نماید.

نام و نام خانوادگی پیشنهاد دهنده :

مهر و امضاء پیشنهاد دهنده:

- مسئولیت خسارت ناشی از تقصیر، بی احتیاطی، استفاده خارج از ظرفیت یا عدم رعایت دستورالعمل بر عهده پیمانکار است.
- تغییر، جابه جایی یا نصب تجهیزات جدید در محل بدون موافقت کتبی کارفرما ممنوع است.
- در پایان قرارداد، تجهیزات و محل باید سالم، تمیز و مطابق صورتجلسه تحویل اولیه مسترد شود؛ استهلاک متعارف مستثنی است.

بازرسی، کنترل و جریمه

- دستگاه نظارت جهت حسن انجام کار و تعهدات پیمانکار در این قرارداد مدیریت منابع انسانی و ساماندهی کارفرما است.

نام و نام خانوادگی پیشنهاد دهنده :

مهر و امضاء پیشنهاد دهنده: