



شرکت مجمع کاژپارس جنوبی

پالایشگاه هشتم / فازهای ۲۰ و ۲۱

گزارش شناخت

مناقصه شماره ۹۶/۸۰۰۲

خدمات تهیه و طبخ ، بسته بندی ، توزیع ، سرو غذا و اداره

رستوران پالایشگاه هشتم

عنوان مناقصه :

خدمات تهیه و طبخ ، بسته بندی ، توزیع ، سرو غذا و اداره رستوران پالایشگاه هشتم

مشخصات کلی ، اهداف کیفی و کمی پروژه :

- ۱- تهیه و حمل مواد اولیه خام غذایی و مصرفی مورد تأیید کارفرما
- ۲- تأمین نیروی انسانی لازم جهت اجرای پیمان به صورت ۲۴ ساعته
- ۳- تهیه ابزار کار و لوازم مصرفی جهت نظیف محیط رستوران ، سرویسه و سایر مکانهای مرتبط با پیمان و همچنین ضد عفونی محلهای مرتبط با آن
- ۴- طبخ ، بسته بندی و توزیع انواع غذاها در ساعات و مکانهای مشخص شده

جدول شماره ۱ - آمار میانگین استفاده کنندگان از غذا بطور روزانه

محل طبخ و توزیع	تعداد پرس تقریبی صبحانه	تعداد پرس تقریبی ناهار	تعداد پرس تقریبی شام	تعداد پرس تقریبی نیمه شبی	ایام کارکرد سالانه (روز)
رستوران پالایشگاه هشتم	۵۵	۱۸۵	۵۵	۴۵	۳۶۵

- ۵- انجام کلیه امور مرتبط به غذا (تهیه دسر ، تهیه انواع سالادها ، ترشیجات ، انواع ماست ، میوه ، انواع سوپ و آش ، وسایر موارد به تشخیص کارفرما)
- ۶- جمع آوری و شستشوی ظروف غذاخوری در رستوران و آشپزخانه
- ۷- تفکیک و بسته بندی ضایعات در کیسه های پلاستیکی و انتقال آن به محلهای که کارفرما مشخص میکند .
- ۸- تأمین آب شرب به صورت بهداشتی جهت پخت و پز غذا و شست و شوی مواد غذایی بر عهده و هزینه پیمانکار است .
- ۹- تهیه و تأمین گاز مصرفی و بارگیری و تخلیه آن از مبدا تا رستوران کارفرما در تعهد پیمانکار خواهد بود . لازم به توضیح است هزینه گاز مصرفی در قبال اسناد مثبت با تأیید نماینده کارفرما به پیمانکار پرداخت خواهد شد .
- ۱۰- تأمین وسیله نقلیه مورد تأیید کارفرما جهت توزیع غذا و نیمه شبی برای پرسنل شاغل در سایت صنعتی
- ۱۱- سایر وظایف و تعهدات که در سایر اسناد و مدارک پیمان مشخص گردیده است .
- ۱۲- تهیه ابزار و ملزومات کار به جز لوازمی که کارفرما طبق شرح خصوصی پیمان بطور امانی در اختیار پیمانکار قرار خواهد داد .

سازمان اجرایی کارفرما :

نماینده کارفرما در پیمان : مدیر پالایشگاه هشتم

دستگاه نظارت : رییس منابع انسانی پالایشگاه هشتم

برنامه زمانی کلی اولیه :

مدت قرارداد یکسال شمسی و تاریخ تقریبی شروع بکار آن مورخ ۱۳۹۷/۱۰/۰۱ می باشد .

اطلاعات تامین مالی پروژه :

اعتبار مربوطه از محل بودجه های جاری مصوب کارفرما تامین و حق الزحمه پیمانکار به صورت ماهیانه بر اساس میزان کارکرد ماه مربوطه مطابق با مفاد قرارداد پرداخت خواهد شد .

برنامه تدارکاتی پروژه :

۱- پیمانکار می بایست جهت حمل و نقل مواد غذایی از مبدا تا رستوران موضوع پیمان حداقل وسایل نقلیه ذیل را در اختیار داشته باشد:

الف- تامین حداقل یک دستگاه کامیون مدل ۹۲ به بالا با راننده و با ظرفیت حداقل ۵ تن با کانتینر مورد تایید بهداشت مجهز به موتور سردخانه و ترموگراف.

ب- تامین حداقل یک دستگاه وانت سرپوشیده مدل ۹۴ به بالا جهت حمل مواد غیر پرتئینی با راننده.

تبصره ۱: بدیهی است تامین کلیه خودروها با راننده بعهد و هزینه پیمانکار می باشد.

تبصره ۲: تمامی هزینه های جانبی وسائط نقلیه پیمانکار از قبیل هزینه تعمیرات، بیمه، سوخت و سایر هزینه های مرتبط به عهده پیمانکار می باشد و از این بابت مبلغ جداگانه ای به پیمانکار پرداخت نخواهد شد.

۲- پیمانکار موظف است در طول مدت پیمان به هزینه خود برای ایاب و ذهاب کارکنان خویش از وسائط نقلیه مناسب و ایمن (ترجیحا "مینی بوس هیوندای) مدل ۹۴ به بالا استفاده نماید بدیهی است از این بابت مبلغ جداگانه ای به پیمانکار پرداخت نخواهد شد و مبلغ آن می بایست در قیمت پیشنهادی منظور گردد. مضافا " پیمانکار موظف به اخذ مجوز تردد برای خودرو های خویش از حراست مجتمع می باشد.

۳- تامین خوابگاه کارکنان و هزینه های جانبی خوابگاه بر عهده و به هزینه پیمانکار است.

۴- تامین کلیه ظروف مرتبط با طبخ ، سرو توزیع غذا از قبیل (انواع دیگ ها ، تشت ، آبگردان ، سیخ کباب ، لیوان بلور نشکن ، کارد تیز کن برقی ، دستگاه درب قوطی بازکن ، بن ماری وسایر لوازم و ظروف مرتبط با سروغذا با درخواست کارفرما) با هزینه پیمانکار میباشد .

قوانین خاص و مقررات اختصاصی پروژه :

- ۱- قوانین بیمه و تامین اجتماعی
- ۲- قوانین مالیاتی
- ۳- دستورالعمل HSE و ایمنی کارفرما
- ۴- راهنمای بهداشت و امور بهداشت ، ایمنی و محیط زیست
- ۵- قوانین مربوط به منطقه ویژه اقتصادی
- ۶- قوانین مربوط به مجتمع گاز پارس جنوبی
- ۷- سایر قوانینی که در طول مدت اجرای پیمان از سوی اداره کار ، منطقه ویژه اقتصادی و سایر نهادها و وزارتخانه ها ابلاغ و به تأیید مجتمع گاز پارس جنوبی رسیده باشد .