



شرکت مجتمع گاز پارس جنوبی

گزارش شناخت :

مناقصه شماره: ۹۸/۱۰۵۲

عنوان : تهیه و طبخ ، بسته بندی، توزیع ، سرو غذا و اداره رستوران

پالایشگاه اول

مشخصات پروژه :

عنوان، مشخصات کلی ، اهداف کیفی و کمی پروژه

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

ایام کارکرد پیمان (روز)	تعداد پرس تقریبی صبحانه	تعداد پرس تقریبی ناهار	تعداد پرس تقریبی شام	تعداد تقریبی غذای نیمه شب	محل طبخ و توزیع
۳۶۵	۱۴۲	۳۹۵	۱۵۵	۱۴۲	رستوران پالایشگاه اول (روزانه)

مشخصات کلی

- ۱- تهیه و حمل مواد اولیه خام غذائی و مصرفی مورد تأیید نماینده کارفرما / نماینده HSE .
- ۲- تامین نیروی انسانی لازم جهت اجرای پیمان .
- ۳- تهیه ابزار و ملزومات کار به جز لوازمی که کارفرما طبق شرح خصوصی پیمان در اختیار پیمانکار خواهد داد .
- ۴- تهیه ابزار کار و لوازم مصرفی جهت تنظیف محیط رستوران ، سرویسها و سایر مکانهای مرتبط با پیمان و همچنین ضدعفونی محل های مرتبط با آن .
- ۵- جمع آوری و شستشوی ظروف غذاخوری در رستوران و آشپزخانه.
- ۶- طبخ ، بسته بندی و توزیع غذا و دسر در ساعات و مکانهای مشخص شده طبق نظر کارفرما .
- ۷- تهیه وسیله نقلیه مناسب جهت توزیع غذای گرم در ساختمانهای فاقد رستوران/آشپزخانه یا در مکانهایی که خارج از محل شرکت مستقر می باشند.
- ۸- تهیه غذای رژیمی طبق نظر کارفرما با ارائه آمار.
- ۹- انتقال ضایعات و زباله های رستوران پس از بسته بندی در کیسه های پلاستیکی به محلی که کارفرما مشخص می نماید.

سازمان اجرایی

نماینده کارفرما : مدیر پالایشگاه اول

جدول کارکنان پیمانکار در رستوران پالایشگاه اول

ردیف	مشاغل	گروه شغلی	تعداد نفرات اصلی	جایگزین	تعداد کل نفرات با جایگزین
۱	مدیر	۱۳	۱	۰	۱
۲	سرپیشخدمت	۶	۱	۱	۲
۳	تخته کار	۵	۱	۱	۲
۴	سرآشپز	۱۵	۱	۱	۲
۵	آشپز	۸	۲	۲	۴
۶	کمک آشپز	۶	۳	۱	۴
۷	پیشخدمت	۴	۴	۱	۵
۸	ظرفشوی - دیگشوی - سیخ شوی	۴	۳	۰	۳
۹	سالاد زن	۵	۲	۱	۳
۱۰	نظافتچی	۴	۲	۰	۲
۱۱	کارگر حمل بار	۴	۲	۰	۲
۱۲	انباردار و سردخانه دار	۷	۱	۰	۱
۱۳	نماینده HSE (کارشناس تغذیه)	۱۲	۱	۰	۱
جمع نفرات :					۳۲

برنامه زمانی کلی اولیه

مدت قرار داد یک سال شمسی از تاریخ ابلاغ رسمی شروع به کار می باشد.

اطلاعات تامین مالی پروژه

اعتبار مربوطه از محل بودجه های جاری مصوب کارفرما تامین و بر اساس تایید صورت وضعیت ها مطابق با مفاد قرارداد پرداخت خواهد شد.

اسناد فنی ، نقشه ها و اطلاعات وضعیت پروژه

ندارد

برنامه تدارکاتی پروژه

- ۱- تامین کلیه ظروف مرتبط با طبخ ، سرو و توزیع غذا از قبیل (انواع دیگ ها ، تشت ، آبگردان ، سیخ کباب ، لیوان بلور نشکن ، کارد تیزکن برقی ، دستگاه درب قوطی بازکن و کلیه ظروف مرتبط با سرو غذا)
- ۲- تامین کلیه ظروف و لوازم مرتبط به میز اردو و میزهای غذاخوری
- ۳- حداقل یک دستگاه وانت سردخانه دار مدل ۹۰ به بالا با راننده .
- ۴- وانت سرپوشیده جهت حمل مواد غیر پروتئینی حداقل یک دستگاه مدل ۹۱ به بالا با راننده.
- ۵- تامین وسایل ایمنی لازم

قوانین خاص و مقررات اختصاصی پروژه

- ۱- قوانین بیمه و تامین اجتماعی
- ۲- قانون مالیاتی
- ۳- مالیات بر ارزش افزوده
- ۴- دستورالعمل HSE و ایمنی کارفرما
- ۵- راهنمای بهداشت و امور بهداشت ، ایمنی و محیط زیست
- ۶- قوانین مربوط به منطقه ویژه اقتصادی
- ۷- قوانین مربوط به مجتمع گاز پارس جنوبی