



شرکت مجتمع گاز پارس جنوبی

گزارش شناخت :

مناقصه شماره ۹۶/۱۰۳۷

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
۷۳۰	۱۴۸	۴۲۲	۱۳۷	۱۴۸	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 حداقل کارکنان پیمانکار در رستوران پالایشگاه اول

ردیف	مشاغل	گروه شغلی	تعداد نفرات
۱	مدیر	۱۳	۱
۲	سر پیشخدمت	۶	۱
۳	تخته کار	۵	۱
۴	سر آشپز	۱۵	۱
۵	آشپز	۸	۲
۶	کمک آشپز	۶	۳
۷	پیشخدمت	۴	۴
۸	ظرفشوی - دیگشوی - سیخ	۴	۳
۹	سالاد زن	۵	۲
۱۰	نظافتچی	۴	۲
۱۱	کارگر حمل بار	۴	۲
۱۲	انباردار و سردخانه دار	۷	۱
۱۳	کارشناس HSE	۱۵	۱
جمع نفرات :			۲۴

تبصره ۱: جدول فوق برآوردی و حداقل نیروی لازم جهت ارائه خدمات پیمان می باشد و پیمانکار می بایست متناسب با افزایش حجم کار در هر مرحله نسبت به تامین نفرات لازم اقدام نماید و از این بابت وجه جداگانه ای به پیمانکار پرداخت نخواهد شد.

تبصره ۲: پیمانکار متعهد میگردد نیروی جایگزین به هزینه خود پیش بینی نماید تا در صورت استراحت ، مرخصی ، بیماری ، غیبت پرسنل بجای آنان بکار بگمارد . ضمناً نیروهای جایگزین از جهت پوشاک و وضع ظاهر میبایست مشابه نیروهای اصلی باشند.

برنامه زمانی کلی اولیه

مدت قرار داد دو 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

- 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)
- 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- حداقل یک دستگاه کامیون مدل ۹۰ به بالا با ظرفیت حداقل ۵ تن با کانتینر مورد تایید بهداشت مجهز به موتور سردخانه
- ۶- 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