شركت مجتمع گاز پارس جنوبي

پالايشگاه پنجم / فازهاي 9& 10

گزارش شناخت

شماره مناقصه : 5037/96 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

عنوان مناقصه : خدمات تهيه و طبخ ، بسته بندي ، توزيع ، سروغذا و اداره رستوران پالايشگاه پنجم

مشخصات پروژه :

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

عنوان ، مشخصات كلي ، اهداف كيفي و كمي پروژه

تهيه و طبخ ، بسته بندي ، توزيع ، سروغذا و اداره رستوران پالايشگاه پنجم

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| محل طبغ و توزيع | تعداد پرس تقريبي | | | | | | ايام كارگرد پيمان ( تعداد روز ) |
| غذاي نيمه شبي | شام | | ناهار | | صبحانه |
| رژيمي | معمولي | رژيمي | معمولي |
| رستوران پالايشگاه پنجم | 150 | 25 | 130 | 38 | 420 | 150 | 730 روز |

مشخصات كلي :

1. تهيه و حمل مواد اوليه خام غذايي و مصرفي مورد تائيد نماينده كارفرما / نماينده HSE
2. تامين نيروي انساني لازم جهت اجراي پيمان
3. تهيه ابزار و ملزومات كار به جز لوازمي كه كارفرما طبق شرح خصوصي پيمان بطور اماني در اختيار پيمانكار قرار خواهد داد .
4. تهيه ابزار كار و لوازم مصرفي جهت تنظيف محيط رستوران ، سرويسها و ساير مكانهاي مرتبط با پيمان و همچنين ضد عفوني محلهاي مرتبط با آن
5. جمع آوري و شستشوي ظروف غذاخوري در رستوران و آشپزخانه
6. طبخ ، بسته بندي و توزيع غذا و كليه امور مرتبط به غذا( تهيه دسر ، تهيه انواع سالادها ، ترشيجات ، انواع ماست ، ميوه ، انواع سوپ و آش ، وساير موارد به تشخيص كارفرما در ساعات و مكانهاي مشخص شده
7. تهيه غذاي رژيمي طبق نظر كارفرما
8. تفكيك و بسته بندي ضايعات در كيسه هاي پلاستيكي و انتقال آن به محلهاي كه كارفرما مشخص ميكند .
9. تهيه و تامين گاز مصرفي و بارگيري و تخليه آن از مبدا تا رستوران كارفرما در تعهد پيمانكار خواهد بود . ،لازم به توضيح است هزينه هاي مرتبط با اين موضوع در صورت ارائه اسناد مثبته با تائيد نماينده كارفرما به پيمانكار پرداخت خواهد شد .
10. تامين وسيله نقليه مورد تاييد كارفرما جهت توزيع غذا و نيمه شبي براي پرسنل شاغل در سايت صنعتي
11. ساير وظايف و تعهدات كه در ساير اسناد و مدارك پيمان مشخص گرديده است .

سازمان اجرايي :

نماينده كارفرما در پيمان : رئيس منابع انساني پالايشگاه پنجم

دستگاه نظارت : رييس خدمات اداري و اجتماعي پالايشگاه پنجم

جدول حداقل كاركنان پيمانكار در رستوران پالايشگاه پنجم

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| رديف | مشاغل | گروه شغلي | تعدات نفرات اصلي | تعدادنفرات جايگزين | جمع كل | روزكار | شبكار | استراحت |
| 1 | مدير | 13 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 2 | سرپيشخدمت | 6 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 3 | تخته كار | 5 | 1 | 1 | 2 | 1 | 0 | 1 |
| 4 | سر آشپز | 15 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 5 | آشپز | 8 | 2 | 0 | 2 | 0 | 1 | 1 |
| 5 | كمك آشپز | 6 | 3 | 0 | 3 | 2 | 0 | 1 |
| 6 | پيشخدمت | 4 | 4 | 0 | 4 | 2 | 1 | 1 |
| 7 | ظرفشو – ديگ شو – سيخ شو | 4 | 2 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 |
| 8 | سالاد زن | 5 | 1 | 1 | 2 | 1 | 0 | 1 |
| 10 | نظافت چي | 4 | 1 | 2 | 3 | 1 | 1 | 1 |
| 11 | كارگر حمل با ر | 4 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 12 | انباردار و سردخانه دار | 7 | 1 | 1 | 2 | 1 | 0 | 1 |
| 13 | كارشناس HSE | 12 | 1 | 1 | 2 | 1 | 0 | 1 |
| جمع كل تعداد نفرات | | | 20 | 7 | 27 | 14 | 4 | 9 |

تبصره 1: جدول فوق برآوردي و حداقل نيروي لازم جهت ارائه خدمات پيمان مي باشد و پيمانكار ميباست متناسب با افزايش حجم كار در هر مرحله نسبت به تامين نفرات لازم اقدام نمايد و از اين بابت وجه جداگانه اي به پيمانكار پرداخت نخواهد شد .

تبصره 2 : پيمانكار متعهد ميگردد نيروي جايگزين را براساس جدول فوق به هزينه خود پيش بيني نمايد تا در صورت استراحت ، مرخصي ، بيماري غيبت پرسنل بجاي آنان بكار گمارد . ضمنا البسه نيروهاي جايگزين ميباست مشابه نيروهاي اصلي در چارت باشند

تبصره 3: نيروهاي جدول فوق به تشخيص كارفرما در شيفت روز و شب بكارگيري خواهند شد .

برنامه زماني كلي اوليه :

مدت قرارداد دوسال شمسي و تاريخ تقريبي شروع بكار آن مورخ 12/07/1396 مي باشد .

اطلاعات تامين مالي پروژه :

اعتبار مربوطه از محل بودجه ها ي جاري مصوب كارفرما تامين و براساس تاييد صورت وضعيت ها مطابق با مفاد قراردادپرداخت خواهد شد .

اسناد فني ، نقشه ها و اطلاعات وضعيت :

ندارد

برنامه تداركاتي پروژه :

1. تامين كليه ظروف مرتبط با طبخ ، سرو توزيع غذا از قبيل ( انواع ديگ ها ، تشت ، آبگردان ، سيخ كباب ،ليوان بلور نشكن ، كارد تيز كن برقي ، دستگاه درب قوطي بازكن ، بن ماري وساير لوازم وظروف مرتبط با سروغذا با درخواست كارفرما ) ‌با هزينه پيمانكار ميباشد .

2-پيمانكار موظف است در طول مدت پيمان به هزينه خود براي اياب و ذهاب كاركنان خويش از وسائط نقليه مناسب و ايمن (ترجيحا"ميني بوس هيونداي) مدل 90 به بالا استفاده نمايد . بديهي است از اين بابت مبلغ جداگانه اي به پيمانكار پرداخت نخواهد شد و مبلغ آن مي بايست در قيمت پيشنهادي خود منظورنمايد . مضافا" پيمانكار موظف به اخذ مجوز تردد براي خودرو هاي خويش از حراست مجتمع مي باشد.

3-پپمانكار مي بايست جهت حمل ونقل مواد غذايي از مبدا تا رستوران موضوع پيمان حداقل وسايل نقليه ذيل را در اختيار داشته باشد :

الف- حداقل يك دستگاه كاميون مدل 92 به بالا با ظرفيت حداقل 5 تن با كانتينر مورد تاييد بهداشت مجهز به موتور سردخانه

**ب -حداقل يك دستگاه وانت سرپوشيده مدل 93 جهت حمل مواد غير پروتئيني .**

تبصره1 -بديهي است تامين كليه خودروها با راننده بعهده و هزينه پيمانكار مي باشد .

4- تامين خوابگاه ( با كليه لوازم و امكانات جانبي مورد درخواست كارفرما )

5- اياب و ذهاب

الف- تهيه وسيله نقليه گروهي مناسب براي مسيرخوابگاه تا محل كار و وسيله نقليه انفرادي مناسب براي نفرات غير خوابگاهي ، ايمن و كولر دار جهت اياب و ذهاب پرسنل پيمانكار

6- قوانين خاص و مقررات اختصاصي پروژه :

قوانين بيمه و تامين اجتماعي

1. قانون مالياتي
2. ماليات بر ارزش افزده
3. دستورالعملHSE و ايمني كارفرما
4. راهنماي بهداشت و امور بهداشت ، ايمني و محيط زيست
5. قوانين مربوط به منطقه ويژه اقتصادي
6. قوانين مربوط به مجتمع گاز پارس جنوبي
7. ساير قوانيني كه در طول مدت اجراي پيمان از سوي اداره كار و منطقه ويژه اقتصادي وساير نهادها ووزارتخانه ها ابلاغ و به تائيد مجتمع گاز پارس جنوبي رسيده باشد .