



شرکت مجتمع گاز پارس جنوبی

گزارش شناخت :

مناقصه شماره ۹۶/۶۰۱۵

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

پالایشگاه ششم

**مشخصات پروژه :**

**عنوان، مشخصات کلی ، اهداف کیفی و کمی پروژه**

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

ایام کار کرد پیمان (روز)	تعداد پرس تقریبی صبحانه	تعداد پرس تقریبی ناهار	تعداد پرس تقریبی شام	تعداد تقریبی غذای نیمه شب	محل طبخ و توزیع
۷۳۰	۱۶۰	۳۶۰	۱۶۰	۱۰۰	رستوران پالایشگاه ششم (روزانه)

**مشخصات کلی**

- ۱- تهیه و حمل مواد اولیه خام غذایی 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 تنظیم محیط رستوران ، سرویسها و سایر مکانهای مرتبط با پیمان و همچنین ضد عفونی 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 .  
مقدار تقریبی یکبار مصرف به صورت روزانه، صبحانه ۱۱۰ پرس، ناهار ۱۵۰ پرس، شام ۷۰ پرس و نیمه شبی ۱۰ پرس می باشد.

- 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 ششم

### جدول حداقل کارکنان پیمانکار در رستوران پالایشگاه ششم

ردیف	مشاغل	گروه شغلی	تعداد نفرات
۱	مدیر	۱۳	۲
۲	سرپیشخدمت	۶	۲
۳	تخته کار	۵	۲
۴	سرآشپز	۱۵	۲
۵	آشپز	۸	۲
۶	کمک آشپز	۶	۴
۷	پیشخدمت	۴	۵
۸	ظرفشوی - دیگشوی - سیخ	۴	۴
۹	سالاد زن	۵	۳
۱۰	نظافتچی	۴	۲
۱۱	کارگر حمل بار	۴	۱
۱۲	انباردار و سردخانه دار	۷	۲
۱۳	کارشناس تغذیه	۱۵	۱
<b>جمع نفرات :</b>			۳۲

**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 میباشد.

#### 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- تامین یک دستگاه وانت سردخانه دار مدل ۹۴ به بالا با راننده
- ۴- تامین یک دستگاه وانت سرپوشیده جهت حمل مواد غیر پروتئینی مدل ۹۴ به بالا با راننده
- ۵- تامین وسایل ایمنی لازم
- ۶- تامین دستگاه های: آرام پز، شربت ساز، بخارشوی جهت آشپزخانه و ماشین کف شوی جهت سالن غذاخوری

## 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- مقررات و ضوابط منطقه ویژه اقتصادی
- ۷-مقررات و ضوابط مربوط به مجتمع گاز پارس جنوبی