



گزارش شناخت مناقصه شماره: ۹۷/۳۰۵۱

تهیه و طبع ، بسته بندی ، توزیع ، سرو غذا و اداره رستوران پالایشگاه سوم

مشخصات پروژه:

۱- عنوان مشخصات کلی، اهداف کلی و کمی

هدف کلی مناقصه : تهیه و طبع ، بسته بندی ، توزیع ، سرو غذا و اداره رستوران پالایشگاه سوم شرکت مجتمع گاز پارس جنوبی واقع در استان بوشهر - بندر عسلویه - منطقه ویژه اقتصادی انرژی پارس

۲- سازمان کارفرمائی

سرپرست مدیریت پالایشگاه سوم شرکت مجتمع گاز پارس جنوبی به عنوان نماینده اصلی کارفرما و رئیس منابع انسانی پالایشگاه سوم بعنوان دستگاه نظارت مسئولیت نظارت بر بخشهای مختلف پیمان را بعهده خواهد داشت .

۳- برنامه زمانی کلی اولیه (متناسب با تعهدات موضوع)

مدت اولیه پیمان از تاریخ ابلاغ شروع بکار لغایت ۲ (دو) سال شمسی است.

۴- اطلاعات تامین مالی پروژه

- منابع مالی این مناقصه از محل اعتبارات جاری شرکت - منابع داخلی به مبلغ ۱۲۱/۷۷۶/۷۹۴/۹۳۹ ریال تامین شده است .
- برآورد ریالی اولیه کارفرما جهت انجام خدمات مناقصه ۱۲۱/۷۷۶/۷۹۴/۹۳۹ ریال میباشد .

۵- اسناد فنی و اطلاعاتی که وضعیت پروژه را برای مناقصه گر از نظر شرایط کار تبیین نماید

الف) نیاز به اسناد فنی نمی باشد.

ب) وظائف پیمانکار بصورت کامل در شرح پیمان قید گردیده است و اهم وظائف به شرح بند ۱ فوق الذکر می باشد

((جدول شماره ۱))
جدول آحاد بهاء صبحانه

تعداد پرسین روزانه	تعداد روز	نوع غذا	ردیف	نوع
۱۷۰	۹۶	حلیم گوشت گوسفندی	۱	الف) صبحانه گرم
۱۷۰	۹۶	آش سبزی	۲	
۱۷۰	۹۶	عدسی	۳	
۱۷۰	۹۶	املت گوجه و تخم مرغ و قارچ	۴	
۱۷۰	۹۵	تخم مرغ نیمرو	۵	
۱۷۰	۹۵	تخم مرغ آبپز	۶	
۱۷۰	۹۶	لوبیا چیتی با قارچ	۷	
۱۷۰	۶۷۰	صبحانه سرد	۸	ب) صبحانه سرد

((جدول شماره ۲))
جدول آحاد بهاء ناهار

تعداد پرسین روزانه	تعداد روز	نوع غذا	ردیف
۳۳۰	۴۴	چلو خورشت قرمه سبزی	۱
۳۳۰	۲۲	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۲
۳۳۰	۲۲	چلو خورشت قیمه بادمجان	۳
۳۳۰	۸	چلو خورشت کرفس	۴
۳۳۰	۸	چلو خورشت بامیه	۵
۳۳۰	۲۲	چلو خورشت فسنجان با مرغ	۶
۳۳۰	۲۲	چلو خورشت مرغ مسمی	۷
۳۳۰	۱۲	چلو خورشت قلیه ماهی	۸
۳۳۰	۱۲	چلو خورشت قلیه میگو	۹
۳۳۰	۱۰	پلو میگو	۱۰
۳۳۰	۸	سبزی پلو با ماهی شیر	۱۱
۳۳۰	۳۲	سبزی پلو با ماهی سالمون	۱۲
۳۳۰	۲۲	سبزی پلو با ماهی شوریده	۱۳
۳۳۰	۱۲	چلو ماهی کباب شیر	۱۴
۳۳۰	۴۴	چلو کباب شیشلیک شاندیز	۱۵
۳۳۰	۲۰	چلو کباب کوبیده گوشت	۱۶
۳۳۰	۱۸	چلو کباب سلطانی	۱۷
۳۳۰	۱۲	چلو کباب برگ	۱۸
۳۳۰	۱۶	خوراک آبگوشت گوسفندی	۱۹
۳۳۰	۳۲	چلو جوجه کباب با استخوان	۲۰
۳۳۰	۲۰	چلو کباب آرا	۲۱

۳۳۰	۱۶	چلو جوجه کباب بدون استخوان	۲۲
۳۳۰	۱۶	چلو کباب بختیاری	۲۳
۳۳۰	۱۲	چلو کباب کوبیده مرغ	۲۴
۳۳۰	۴۴	زرشک پلو با مرغ	۲۵
۳۳۰	۲۸	استامبولی پلو با مرغ	۲۶
۳۳۰	۲۲	باقلا پلو با مرغ	۲۷
۳۳۰	۸	مرصع پلو با مرغ	۲۸
۳۳۰	۲۲	شوید پلو با ماهیچه گوسفندی	۲۹
۳۳۰	۲۲	باقلا پلو با گوشت گردن گوسفندی	۳۰
۳۳۰	۱۸	استامبولی پلو با گوشت گوسفندی	۳۱
۳۳۰	۱۸	کلم پلو شیرازی با گوشت گوسفندی	۳۲
۳۳۰	۱۴	عدس پلو با گوشت گوسفندی و کشمش و مغز گردو	۳۳
۳۰۰	۱۲	لوبیا پلو با گوشت گوسفندی	۳۴
۲۰	۴۸	خوراک جوجه کباب با استخوان	۳۵
۲۰	۴۸	خوراک جوجه کباب بدون استخوان	۳۶
۲۰	۴۸	خوراک جوجه کباب ترش	۳۷
۲۰	۴۸	خوراک کباب کوبیده مرغ	۳۸
۴۰	۴۸	خوراک بلدرچین	۳۹
۳۵	۴۸	خوراک کباب کوبیده گوشت	۴۰
۱۰	۴۷	خوراک شامی کباب	۴۱
۱۰	۴۸	خوراک همبرگر گوسفندی	۴۲
۱۰	۴۸	خوراک کنتلت گوسفندی	۴۳
۳۰	۴۸	خوراک ماهی کباب سالمون	۴۴
۲۰	۴۸	خوراک ماهی شوریده	۴۵
۱۵	۴۸	خوراک ماهی قزل آلا	۴۶
۱۰	۴۸	خوراک ماهی شیر	۴۷
۶	۴۷	خوراک میرزا قاسمی	۴۸

((جدول شماره ۳))

جدول آحاد بهاء شام

ردیف	نوع غذا	تعداد روز	تعداد پرسین روزانه
۱	خوراک کباب ماهی سالمون	۳۲	۱۴۰
۲	خوراک ماهی شوریده	۲۲	۱۴۰
۳	خوراک ماهی قزل آلا	۱۸	۱۴۰
۴	خوراک ماهی شیر	۱۲	۱۴۰
۵	خوراک کباب ماهی شیر	۱۲	۱۴۰
۶	خوراک میگو سوخاری	۷۴	۱۴۰
۷	خوراک میگو دوپیازه	۲۲	۱۴۰
۸	خوراک کباب شیشلیک شاندریز	۴۴	۱۴۰
۹	خوراک کباب کوبیده گوشت	۲۲	۱۴۰
۱۰	خوراک کباب شیشلیک	۱۸	۱۴۰
۱۱	خوراک کباب چوبی	۱۲	۱۴۰
۱۲	خوراک جوجه کباب ترش	۲۲	۱۴۰
۱۳	خوراک جوجه کباب با استخوان	۲۰	۱۴۰
۱۴	خوراک کباب کوبیده مرغ	۱۴	۱۴۰
۱۵	خوراک جوجه کباب بدون استخوان	۱۱	۱۴۰

۱۴۰	۸	خوراک کباب بختیاری	۱۶
۱۴۰	۲۲	خوراک بلدرچین	۱۷
۱۴۰	۲۲	خوراک ماهیچه گوسفندی	۱۸
۱۴۰	۱۸	خوراک همبرگر گوسفندی	۱۹
۱۴۰	۱۶	خوراک کتلت گوسفندی	۲۰
۱۴۰	۱۸	خوراک بیف استراگانف	۲۱
۱۴۰	۱۲	خوراک شامی کباب	۲۲
۱۴۰	۱۲	خوراک استیک گوشت	۲۳
۱۴۰	۱۲	خوراک بیفتک	۲۴
۱۴۰	۱۰	خوراک شنیسل مرغ	۲۵
۱۴۰	۱۰	خوراک استیک مرغ	۲۶
۱۴۰	۲۰	خوراک مرغ سوخاری	۲۷
۱۴۰	۲۰	خوراک جوجه کباب چینی	۲۸
۱۴۰	۲۰	خوراک مرغ کرانچی	۲۹
۱۴۰	۱۶	خوراک چیکن استراگانف	۳۰
۱۴۰	۲۴	خوراک ماکارونی	۳۱
۱۴۰	۲۲	خوراک حلیم بادمجان	۳۲
۱۴۰	۲۱	خوراک کشک بادمجان	۳۳
۱۴۰	۱۲	خوراک میرزا قاسمی	۳۴

((جدول شماره ۴))			
جدول آحاد بهاء غذای نیمه شبی			
ردیف	نوع غذا	تعداد روز	تعداد پرسین روزانه
۱	نیمه شبی	۶۷۰	۱۱۵

((جدول شماره ۵))				
جدول آحاد بهاء ناهار و شام رژیمی				
وعده	ردیف	نوع غذا	تعداد روز	تعداد پرسین روزانه
الف) وعده ناهار	۱	چلو جوجه کباب بدون استخوان (رژیمی)	۹۶	۱۵
	۲	زرشک پلو با مرغ (رژیمی)	۹۶	۱۲
	۳	چلو خورشت کرفس (رژیمی)	۹۶	۱۰
	۴	چلو خورشت کدو (رژیمی)	۹۵	۱۰
	۵	چلو خورشت لوبیا سبز (رژیمی)	۹۵	۱۰
	۶	چلو ماهی قزل آلا (رژیمی)	۹۶	۱۰
	۷	چلو ماهی شیر (رژیمی)	۹۶	۱۰
ب) وعده شام	۸	بشقاب سبزیجات پخته با فیله مرغ (رژیمی)	۹۶	۱۵
	۹	خوراک ماهی قزل آلا (رژیمی)	۹۶	۱۵
	۱۰	خوراک کباب ماهی شیر (رژیمی)	۹۶	۱۰
	۱۱	خوراک کباب ماهی سالمون (رژیمی)	۹۶	۳۰
	۱۲	خوراک جوجه کباب بدون استخوان (رژیمی)	۹۶	۳۰
	۱۳	خوراک مرغ (رژیمی)	۹۵	۵
	۱۴	خوراک تاس کباب مرغ (رژیمی)	۹۵	۷

۸	۳۲	پنیر، پسته، هندوانه، بیسکویت دایجستیو	۱۵
۸	۱۵۲	پنیر، پسته، خرما، بیسکویت دایجستیو	۱۶
۸	۱۵۰	پنیر، پسته، کشمش، بیسکویت دایجستیو	۱۷
۰	۳۲	پنیر، مغز گردو، هندوانه، بیسکویت دایجستیو	۱۸
۰	۱۵۲	پنیر، مغز گردو، خیار و گوجه فرنگی، بیسکویت دایجستیو	۱۹
۰	۱۵۲	پنیر، مغز گردو، خرما، بیسکویت دایجستیو	۲۰

((جدول شماره ۶))

جدول آحاد بهاء انواع سالادها، ترشیجات و ماست

ردیف	نوع	تعداد روز	تعداد پرسون روزانه
۱	سالاد ترکیبی (۲۵۰ گرم)	۷۳۰	۵۲۰
۲	انواع ماست	۵۶۸	۵۲۰
۳	زیتون شور (۵۰ گرم)	۷۳۰	۵۲۰
۴	انواع ترشی (۲۰ گرم)	۱۹۵	۵۲۰
۵	سبزی خوردن مخلوط پاک شده (۵۰ گرم)	۵۰	۱۹۰
۶	رطب یا خرما (۱۰۰ گرم)	۷۳۰	۵۲۰
۷	چلو ساده (۱۷۰ گرم)	۷۳۰	۵۲۰

((جدول شماره ۷))

جدول آحاد بهاء انواع سوپ و آش

ردیف	نوع سوپ / آش	تعداد روز	تعداد پرسون روزانه
۱	انواع سوپ و آش	۶۷۰	۵۲۰

((جدول شماره ۸))

جدول آحاد بهاء ماه مبارک رمضان

وعده	ردیف	نوع غذا	تعداد روز	تعداد پرسون روزانه
سجری	۱	شوید پلو با ماهیچه گوسفندی	۵	۱۸۰
	۲	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۵	۱۸۰
	۳	چلو خورشت بامیه	۵	۱۸۰
	۴	چلو خورشت قیمه بادمجان	۵	۱۸۰
	۵	چلو خورشت مرغ مسمی	۴	۱۸۰
	۶	چلو خورشت فسنجان با مرغ	۴	۱۸۰
	۷	چلو خورشت کرفس	۴	۱۸۰
	۸	چلو جوجه کباب بدون استخوان	۴	۱۸۰
	۹	چلو جوجه کباب با استخوان	۴	۱۸۰
	۱۰	زرشک پلو با مرغ	۴	۱۸۰
	۱۱	باقلا پلو با مرغ	۴	۱۸۰
	۱۲	استامبولی پلو با مرغ	۴	۱۸۰
	۱۳	استامبولی پلو با گوشت گوسفندی	۴	۱۸۰

۱۴	عدس پلو با گوشت گوسفندی و کشمش و مغز گردو	۴	۱۸۰
۱۵	خوراک الویه	۱۰	۱۱۰
۱۶	خوراک ماکارونی	۱۰	۱۱۰
۱۷	خوراک همبرگر گوسفندی	۸	۱۱۰
۱۸	خوراک کتلت گوسفندی	۸	۱۱۰
۱۹	خوراک بیفتک	۸	۱۱۰
۲۰	خوراک شامی کباب	۸	۱۱۰
۲۱	خوراک میرزا قاسمی	۸	۱۱۰
۲۲	خوراک آبگوشت گوسفندی	۴	۱۸۰
۲۳	خوراک جوجه کباب چینی	۴	۱۸۰
۲۴	خوراک میگو دوپپازه	۴	۱۸۰
۲۵	خوراک ماهیچه گوسفندی	۴	۱۸۰
۲۶	خوراک کباب چوبی	۴	۱۸۰
۲۷	خوراک میرزا قاسمی	۴	۱۸۰
۲۸	خوراک کباب شیشلیک شاندریز	۴	۱۸۰
۲۹	خوراک کباب ماهی سالمون	۵	۱۸۰
۳۰	خوراک کباب کوبیده گوشت	۵	۱۸۰
۳۱	خوراک جوجه کباب با استخوان	۴	۱۸۰
۳۲	چلو خورشت بامیه	۴	۱۸۰
۳۳	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۴	۱۸۰
۳۴	چلو خورشت قرمه سبزی	۵	۱۸۰
۳۵	چلو خورشت قیمه بادمجان	۵	۱۸۰
۳۶	چلو جوجه کباب بدون استخوان (رژیمی)	۱۰	۱۰
۳۷	چلو خورشت کدو (رژیمی)	۸	۱۰
۳۸	چلو ماهی شیر (رژیمی)	۱۰	۱۰
۳۹	زرشک پلو با مرغ (رژیمی)	۸	۱۰
۴۰	چلو خورشت لوبیا سبز (رژیمی)	۸	۱۰
۴۱	چلو خورشت کرفس (رژیمی)	۸	۱۰
۴۲	چلو ماهی قزل آلا (رژیمی)	۸	۱۰
۴۳	بشقاب سبزیجات پخته با فیله مرغ (رژیمی)	۱۰	۱۰
۴۴	خوراک کباب ماهی قزل آلا (رژیمی)	۸	۱۰
۴۵	خوراک کباب ماهی شیر (رژیمی)	۱۰	۱۰
۴۶	خوراک کباب ماهی سالمون (رژیمی)	۸	۱۰
۴۷	خوراک جوجه کباب بدون استخوان (رژیمی)	۸	۱۰
۴۸	خوراک مرغ (رژیمی)	۸	۱۰
۴۹	خوراک تاس کباب مرغ (رژیمی)	۸	۱۰
۵۰	انواع نوشیدنی (برای سرو در وعده ناهار)	۶۰	۱۱۰
۵۱	شیر ساده کم چرب پاکتی (۲۰۰ سی سی)	۶۰	۱۹۰
۵۲	شله زرد	۱۲	۱۹۰
۵۳	فرنی	۱۲	۱۹۰
۵۴	حلیم گوشت گوسفندی	۱۲	۱۹۰
۵۵	شیر برنج	۱۲	۱۹۰
۵۶	حلوا	۱۲	۱۹۰
۵۷	پنیر (۶۰ گرم)	۶۰	۱۹۰
۵۸	زولبیا و بامیه (۱۵۰ گرم)	۶۰	۱۹۰
۵۹	انواع عرقیات (۲۰۰ سی سی)	۶۰	۱۹۰

ناهار

شام

رژیمی
سحری

رژیمی
افطاری

نوشیدنی و
دسر

((جدول شماره ۹))			
جدول آحاد بهاء انواع دسر و میوه جات			
ردیف	نوع میوه / دسر / نوشیدنی	تعداد روز	تعداد پرسبون روزانه
۱	طالبی با پوست درجه یک	۵۵۰ تا ۶۰۰ گرم	۲۸
۲	خربزه با پوست درجه یک	۵۵۰ تا ۶۰۰ گرم	۲۳
۳	هندوانه با پوست درجه یک	۵۵۰ تا ۶۰۰ گرم	۲۲
۴	شمام با پوست درجه یک	۵۵۰ تا ۶۰۰ گرم	۱۶
۵	موز درجه یک	۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم	۹۶
۶	سیب زرد/سرخ/گلاب درجه یک	۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم	۸۲
۷	کیوی درجه یک	۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم	۴۸
۸	انواع انگور درجه یک	۳۰۰ گرم	۳۲
۹	انار درجه یک	۳۵۰ تا ۴۰۰ گرم	۳۲
۱۰	شلیل درجه یک	۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم	۳۲
۱۱	زردآلو درجه یک	۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم	۲۴
۱۲	گلابی درجه یک	۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم	۲۰
۱۳	هلو درجه یک	۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم	۱۸
۱۴	گیلاس درجه یک	۳۰۰ گرم	۱۶
۱۵	آلو زرد درجه یک	۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم	۱۶
۱۶	آلو سیاه درجه یک	۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم	۱۶
۱۷	خرمالو درجه یک	۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم	۱۱
۱۸	هلو انجیری درجه یک	۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم	۶
۱۹	پرتقال نافی درجه یک	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم	۹۶
۲۰	نارنگی درجه یک	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم	۴۸
۲۱	لیموشیرین درجه یک	۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم	۴۸
۲۲	انواع نوشیدنی مالت گازدار، ماء الشعیر گازدار و دوغ	قوطی ۳۳۰ میلی لیتری	۷۳۰

توضیحات مهم :

- آمار پرسبون روزانه و تعداد روز در کلیه جداول فوق برآوردی می باشد و ملاک برنامه هفتگی غذائی که کارفرما اعلام می نماید خواهد بود و پیمانکار در خصوص نوع غذا و تعداد آمار اعلام شده از سوی دستگاه نظارت در طول مدت قرارداد هیچگونه ادعایی نخواهد داشت.
- پیمانکار اذعان می نماید در اعلام قیمت پیشنهادی از جداول آحاد بهاء نه گانه منضم به پیمان، کلیه هزینه های موضوع پیمان را لحاظ نموده و جهت انجام تعهدات و وظایف خود تقاضای وجه دیگری را نمی نماید مگر آنکه پرداخت آن صریحاً توسط کارفرما تعهد شده باشد.
- پیمانکار موظف است آب معدنی و آب آشامیدنی نیم لیتری، آبغوره، آلبیمو، دستمال کاغذی جعبه ای و نان تازه (به قدر کفایت)، خلال دندان پلاستیکی با روکش کاغذی (یک عدد)، سس فلفل تند، سس گوجه فرنگی، روغن زیتون، فلفل سیاه، سماق، آویشن، نمک، پیاز(به قدر کفایت) و سایر چاشنی های مورد نیاز را به تناسب بر روی میزهای چهار نفره قرار دهد. ضمناً پیمانکار موظف است برای محل های توزیع غذا در ظروف یکبار مصرف گیاهی نیز مخلفات رومیزی به ازای هر نفر در هر وعده بصورت بسته بندی تکنفره شامل نان تازه، خلال دندان پلاستیکی روکش دار، سس فلفل تند (۲۰ گرم)، سس گوجه فرنگی (۲۰ گرم)، سس فرانسوی (۲۰ گرم)، آلبیمو (۱۰ گرم)، روغن زیتون (۱۰ گرم)، فلفل سیاه (۵ گرم)، سماق (۵ گرم) و آویشن (۵ گرم) با مشخصات

اعلام شده در پیمان، تهیه، تامین و توزیع نماید و قیمت اقلام فوق را در نرخ آحاد بهاء غذایی پیشنهادی خود لحاظ نماید و از این بابت وجه اضافی به وی پرداخت نخواهد شد.

• پیمانکار ملزم به طبخ سه نوع غذا در وعده ناهار هر روز براساس آمار اعلامی کارفرما خواهد بود (یک نوع غذای برنجی، یک نوع غذای خوراکی و یک نوع غذای رژیمی) و در وعده شام نیز شامل سه نوع غذا براساس آمار اعلامی کارفرما خواهد بود (یک نوع غذای خوراکی، یک نوع غذای رژیمی و یک نوع غذای سرد).

• برای ساختمان‌ها و اماکن فاقد رستوران و مکان‌های خارج از موضوع پیمان، پیمانکار موظف است طبق نظر کارفرما بدون درخواست هزینه اضافی از ظروف یکبار مصرف درب دار از نوع گیاهی قابل جذب در طبیعت استفاده نماید.

• پیمانکار می‌بایست هر روز نسبت به سرو یک صبحانه از نوع گرم در رستوران اقدام نموده و صبحانه از نوع سرد را بعلاوه یک پاکت شیر ۲۰۰ سی سی در بسته بندی بصورت Lunch Box تحویل نماید که هزینه آن بر اساس جداول مربوطه پرداخت می‌گردد. (تامین ظرف بسته بندی درب دار بعلاوه چاقو و قاشق یکبار مصرف بعهده و هزینه پیمانکار می‌باشد)

• پیمانکار می‌بایست به هنگام سرو صبحانه‌ها به ازای هر نفر، یک لیوان شیر گرم (جهت سالن سرو)، چای از نوع درجه یک (یک عدد چای کیسه‌ای تکنفره) با قند حبه‌ای بسته‌بندی کارخانه‌ای (تکنفره)، نسکافه، شکر از نوع بسته‌بندی کارخانه‌ای (تکنفره)، آب معدنی و آب آشامیدنی نیم لیتری، نان (به مقدار کافی) اعم از فانتزی، لواش و سایر انواع نان مورد تایید کارفرما سرو نماید و پیمانکار اذعان می‌نماید هزینه مربوطه را در نرخ آحاد بهاء غذایی پیشنهادی خود لحاظ نموده است و کارفرما هزینه جداگانه‌ای از این بابت به پیمانکار پرداخت نخواهد نمود.

• سالاد، زیتون و ترشی بصورت اردو سرو میگردد. (در صورت صلاحدید کارفرما سالاد مذکور میبایست به صورت بسته بندی در ظروف یکبار مصرف گیاهی سرو شده واز این بابت هزینه جداگانه ای به پیمانکار پرداخت نخواهد شد .

• توزیع غذا اعم از صبحانه، ناهار، شام و نیمه شبی در مکانهای فاقد رستوران و سایر موارد در ظروف یکبار مصرف گیاهی صورت می‌گیرد که آمار غذای یکبار مصرف به صورت روزانه به پیمانکار اعلام خواهد شد ضمناً آمار تقریبی روزانه ظروف یکبار مصرف به تناسب وعده های غذایی در هر روز می‌باشد .

• در رستوران و محل‌های توزیع غذا وحتی همراه غذاهای در ظروف یکبار مصرف گیاهی توزیع شده توسط پیمانکار، پیمانکار موظف به تهیه و توزیع مخلفات غذا مانند سالاد، سوپ و آش، دوغ، ماست دسر و مخلفات رومی‌زی مطابق با مشخصات اعلام شده در پیمان می‌باشد.

• پیمانکار می‌بایست به تعداد آمار اعلام شده توسط کارفرما غذای رژیمی طبخ نماید.

• تهیه و هزینه ظروف یکبار مصرف گیاهی کالا" بعهده پیمانکار می‌باشد.

• پیمانکار می‌تواند مواد غذایی فاسد نشدنی را بصورت یکجا تهیه و با توجه به ظرفیت انبار (خشکبار) نگهداری نماید. مواد غذایی فاسد شدنی بایستی متناسب با مصرف روزانه و بسته به قابلیت نگهداری تهیه و در سردخانه با بسته بندیهای بهداشتی و با پوشش مناسب نگهداری گردد.

• روغن مورد مصرف در تمام موارد باید از نوع مایع تأمین شده باشد و پیمانکار حق استفاده از روغن جامد را ندارد. همچنین جهت سرخ کردن مواد می‌بایست از روغن مایع مخصوص سرخ کردنی استفاده نماید. ضمناً روغن مایع مصرفی پس از هر ۳ بار سرخ کردن در هر وعده غذایی می‌بایست تعویض گردد و از روغن مخصوص سرخ کردنی که در مشخصات مواد اولیه عنوان گردیده استفاده شود.

• نوشیدنی‌هایی که در بین غذا سرو می‌گردد باید از نوع آب معدنی و ماء الشعیر (انواع دلستر میوه ای و لایت) و دوغ و بصورت تک نفره در بطریهای یکبار مصرف و کاملاً استاندارد تهیه و توزیع گردد.

• ماست مصرفی بصورت تکنفره با وزن ۱۵۰ گرم و بصورت استاندارد و پاستوریزه تهیه و توزیع گردد.

• دوغ مصرفی بصورت تکنفره با وزن حداقل ۳۳۰ سی سی بصورت قوطی استاندارد، گازدار یا بدون گاز بسته به تشخیص کارفرما توزیع گردد.

• پیمانکار موظف است یک نسخه از مدارک خرید مواد پرتوتینی (کیبی فاکتور یا هر گونه مدارک معتبر دیگر) با ذکر نام فروشگاه با مهر معتبر محل خرید را در هنگام ورود به انبار رستوران به نماینده کارفرما تحویل نماید در صورت عدم ارائه مدرک معتبر ناظر رستوران از ورود این اجناس جلوگیری خواهد نمود.

• در هنگام تهیه و توزیع کمپوت، سالاد، ترشی سیر، ترشی لیته، زیتون، خرما و میوه‌هایی مانند انگور، گیلاس، هندوانه و شمام و... پیمانکار موظف است نسبت به تهیه و توزیع در ظروف یکبار مصرف گیاهی (با تأیید ناظر کارفرما)، سالاد (۲۰۰ گرم)، ظرف ترشی سیر (۳۰ گرم)، ظرف ترشی لیته (۵۰ گرم) و زیتون (۵۰ گرم) و ظرف خرما (۱۰۰ گرم) و کمپوت (۲۰۰ گرم) همچنین ظرف میوه میبایست از نوع ظروف یکبار مصرف گیاهی بوده و متناسب با وزن و نوع میوه که در جدول ۷ آحاد بهاء آورده شده است تهیه گردد و تهیه ظروف مذکور به عهده و هزینه پیمانکار می‌باشد.

• تهیه ورق آلومینیومی بمنظور روکش نمودن غذاهای موجود در ظروف یکبار مصرف و همچنین کیسه فریزر و پلاستیک‌های مورد نیاز تماماً بعهده و هزینه پیمانکار خواهد بود.

• پیمانکار موظف است در سرویسهای بهداشتی رستوران، به میزان کافی مایع دستشویی، دستمال کاغذی رولی، حشره‌کش، خوشبوکننده و بوگیر توالت تهیه و قرار دهد همچنین استفاده از اسپریهای خوشبو کننده در رستوران و سالنهای غذاخوری قبل از سرو هر وعده غذا با هماهنگی ناظر رستوران صورت خواهد گرفت تهیه کلیه اقلام فوق به عهده و هزینه پیمانکار میباشد.

• حمل و خارج نمودن زباله های حاصل از راهبری رستوران از محیط پالایشگاه بعهده و هزینه پیمانکار می‌باشد.

- آمار میانگین استفاده کنندگان از غذا بطور روزانه با ذکر محل طبخ، توزیع و سرو غذا بر اساس جدول مشروحه ذیل خواهد بود :

ایام کارکرد (روز)	تعداد پرس تقریبی صبحانه	تعداد پرس تقریبی ناهار	تعداد پرس تقریبی شام	تعداد تقریبی غذای نیمه شبی	محل طبخ و توزیع
۷۳۰	۱۷۰	۳۶۰	۱۶۰	۱۱۵	رستوران پالایشگاه سوم

- پیمانکار موظف است آب معدنی و آب آشامیدنی نیم لیتری ، دستمال کاغذی ، نان تازه ، خلال دندان ، سس فلفل تند، سس گوجه فرنگی ، آبلیمو ، آبغوره ، روغن زیتون ، نمک ، فلفل سیاه ، سماق ، پیاز و سایر چاشنی های مورد نیاز را به تناسب روی هر میز ۴ نفره قرار داده و قیمت آن را در نرخ آحاد بهاء غذای پیشنهادی خود لحاظ نماید و از این بابت وجه اضافی به وی پرداخت نخواهد شد و میزهای غذاخوری را با رومیزی تمیز و بهداشتی مزین نماید بطوری که لوازم روی آن نیز تمیز ، سالم و بهداشتی چیده شده باشد. تهیه رومیزی (پارچه و نایلون) بعهدہ کارفرما خواهد بود.
- کارفرما ، رستوران ، آشپزخانه ، تاسیسات سرمایشی و گرمایشی ، سیستمهای برق و روشنایی ، سرویسهای بهداشتی ، انبار سردخانه ، انبار خشکبار ، خط تلفن ، سیستم فاضلاب ، سردخانه های زیر صفر و بالای صفر ، انواع اجاق گازهای فردار و معمولی ، انواع دستگاهها شامل پوست گیر ، خلال زن ، سبزی خورند کن ، میز و صندلی سالن رستوران ، انواع میز کار آشپزخانه ، گاری حمل ظروف ، کانتربهای سرد و گرم سرو غذا ، چرخ گوشت ، سیخ شور ، سماور برقی ، کباب پز ، اره استخوان بر ، دستگاه ظرفشویی ، انواع یخچالها (سالادی و کبابی) ، یخساز ، مایکروفر ، لچکی و پلاستیک رومیزی را طی لیستی در ابتدای پیمان بصورت امانی جهت اجرای پیمان در اختیار پیمانکار قرار خواهد داد.
- تامین سایر ظروف مرتبط با طبخ ، سرو و توزیع غذا به جز آنچه کارفرما در طول مدت پیمان بطور امانی در اختیار وی می گذارد بعهدہ و هزینه پیمانکار می باشد و پیمانکار می بایست در صورتیکه جهت طبخ و سرو غذا متوجه گردد ، ظروف، تجهیزات و ابزار آلات پخت و یا هرگونه امکانات دیگری بمنظور اجرای پیمان مورد نیاز می باشد موظف به تامین خواهد بود و از این بابت وجهی به پیمانکار پرداخت نخواهد شد.

۶- برنامه تدارکاتی پروژه (تدارکات داخلی و خارجی) / خلاصه ای از تعهدات پیمانکار

کارکنان پیمانکار

- پیمانکار موظف است کارکنان خود را قبل از اشتغال بکار همراه با مدارک (تصویر مصدق شناسنامه - گواهی عدم سوء پیشینه- گواهی سلامت - تصویر مصدق کارت پایان خدمت- سه قطعه عکس) به کارفرما معرفی نماید. کارفرما صلاحیت افراد را بررسی و چنانچه مناسب برای خدمات موضوع پیمان تشخیص داده شوند مراتب را به پیمانکار جهت بکارگیری آنها ابلاغ خواهد نمود.
- پیمانکار موظف است کلیه کارکنان به خدمت گرفته را در بدو ورود جهت انجام معاینات پزشکی به بهداری و بهداشت شرکت نفت یا درمانگاههای مورد تأیید کارفرما اعزام نموده و پس از تأیید سلامت و صدور گواهی تندرستی ، آنها را بکار گمارد . پیمانکار می بایست هزینه معاینات فوق را در قیمت پیشنهادی خود لحاظ نماید.
- پیمانکار مکلف است ضمن صدور صورت حساب حقوق ماهانه و ارائه یک نسخه به کارکنان خود، حقوق، مزایا و سایر پرداختهای قانونی آنان را بر رعایت کامل قوانین و مقررات کار و تامین اجتماعی ، طرح طبقه بندی مشاغل ، آئین نامه حداقل دستمزد و سایر قوانین و مقررات مربوطه و بر اساس توانمندیها و سوابق کاری محاسبه و پس از کسر کسور قانونی از قبیل مالیات و حق بیمه ، از حساب مشترک به حساب بانکی کارکنان خود (که با هماهنگی کارفرما در یکی از بانکهای طرف قرارداد افتتاح شده است) واریز نماید . پرداخت صورت وضعیت کارکرد همراه منوط به ارائه لیست پرداخت حقوق ماه گذشته تأیید شده توسط بانک مربوطه خواهد بود.
- پیمانکار نمی تواند به بهانه عدم دریافت صورت وضعیت از طرف کارفرما حقوق کارکنان خود را به تعویق اندازد. چنانچه پیمانکار ظرف مدت یک هفته از تاریخ آماده شدن صورت وضعیت نسبت به پرداخت حقوق و مزایای کارکنان خود اقدام ننماید، کارفرما می تواند راساً نسبت به پرداخت مبلغی (حداکثر ۷۰٪) بصورت علی الحساب از محل مطالبات پیمانکار به کارکنان اقدام نماید ، این مبالغ با ۲۵ درصد هزینه سربار از مطالبات همان ماه پیمانکار کسر خواهد شد .
- پیمانکار موظف است مقررات بهداشت ، ایمنی و محیط زیست (HSE) و سایر مقررات کارفرما را با هزینه خود به کارکنان تفهیم نماید و در صورت عدم رعایت ، پیمانکار پاسخگو خواهد بود.
- پیمانکار موظف است قرارداد با کارکنان خود را بنحوی تنظیم نماید که کارفرما را از هرگونه ادعایی (خصوصاً استخدام کارکنان) مصون بدارد و چنانچه در این ارتباط ادعا و یا هزینه ای متوجه کارفرما گردد ، پیمانکار جبران خسارت نموده و هزینه های وارده را به عهده خواهد داشت .

- پیمانکار نمی تواند کارکنان شاغل وزارتخانه ها ، سازمانها ، شرکتهای دولتی و شهرداریها را استخدام نماید.
- پیمانکار موظف است هنگام خاتمه خدمت کارکنان خودنسبت به تسویه حساب با واحد مربوطه اقدام و کلیه اموال تحویلی را عودت نماید. در صورت ترک محل خدمت بدون هماهنگی و تسویه حساب ، کارفرما خسارات وارده را به هر میزان که برآورد نماید از مطالبات پیمانکار کسر خواهد نمود.
- کارکنان پیمانکار همانند کارکنان کارفرما از غذای تهیه شده استفاده می نمایند. پیمانکار اذعان دارد وجهی بابت غذا جهت کارکنان خود در هزینه ها و قیمت پیشنهادی خود منظور ننموده است و کارفرما نیز از بابت خدمات خود هزینه ای از پیمانکار کسر نخواهد نمود و آمار کارکنان پیمانکار در آمار روزانه کارفرما لحاظ خواهد شد
- پیمانکار موظف است نسبت به آموزشهای لازم به پرسنل خود اعم از سرآشپز ، آشپز، پیشخدمت در امور سرویس دهی اقدام نماید. این آموزش شامل آموزشهای ایمنی، بهداشت عمومی، بهداشت فردی، بهداشت محیط و در حد امکان آموزش طبخ غذا جهت پرسنل آشپز و کمک آشپز خواهد بود در غیر اینصورت شرکت نسبت به برگزاری آموزشهای مزبور اقدام و هزینه های مربوطه را بعلاوه ۱۰٪ هزینه بالاسری از پیمانکار کسر می نماید.

تعداد کارکنان مورد نیاز

پیمانکار موظف است با توجه به وسعت سالن رستوران و تعداد پرسون غذا نسبت به آماده نمودن کارکنان مشروحه ذیل تا یک هفته به شروع پیمان اقدام و آنها را به کارفرما معرفی نماید .

جدول حداقل کارکنان پیمانکار در رستوران پالایشگاه سوم

ردیف	مشاغل	گروه شغلی	تعداد نفرات
۱	مدیر	۱۳	۱
۲	سر پیشخدمت	۶	۱
۳	تخته کار	۵	۲
۴	سر آشپز	۲۰	۱
۵	آشپز	۸	۳
۶	کمک آشپز	۶	۲
۷	پیشخدمت	۴	۵
۸	ظرفشوی - دیگشوی - سیخ	۴	۴
۹	سالاد زن	۵	۲
۱۰	نظافتچی	۴	۲
۱۱	کارگر حمل بار	۴	۱
۱۲	انباردار و سردخانه دار	۷	۲
جمع نفرات :			۲۶

تعهدات پیمانکار در خصوص تامین وسائط نقلیه

- 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 ایسوزو یا مکسوس) 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 یک قلم پیشنهادی منظور گردد. مضافا" پیمانکار موظف به اخذ مجوز تردد برای خودرو های خویش از حراست مجتمع می باشد
- پیمانکار موظف به اخذ مجوز تردد برای خودرو های خویش از طریق نماینده کارفرما می باشد.
- 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- حداقل ۱ دستگاه وانت سردخانه دار مدل ۹۴ به بالا .
- ب- وانت سرپوشیده جهت حمل مواد غیر پروتئینی حداقل یک دستگاه
- تبصره : بدیهی است تامین کلیه خودروها با راننده بعهد و هزینه پیمانکار می باشد .

ماه مبارک رمضان و ایام تعطیلات

- در طول ماه مبارک رمضان ممکن است تعداد دفعات توزیع غذاها افزایش و یا کاهش یابد ضمناً غذای افطاری و سحری مشابه ناهار و شام محاسبه می شود. افزایش تعداد دفعات توزیع غذا و تغییر در ساعات توزیع غذا هیچ گونه ادعائی را برای پیمانکار ایجاد ننموده و اضافه پرداختی از این بابت نخواهد شد .
- به دلیل شرایط خاص ماه مبارک رمضان تقلیل در آمار صبحانه و ناهار در روزهای کار و ایام تعطیل را خواهیم داشت و به لحاظ این کاهش آمار ، پیمانکار نمی تواند هیچ ادعائی داشته باشد .
- در روزهای پنجشنبه ، جمعه و ایام تعطیلات نیز پیمانکار موظف است طبق آمار ارائه شده توسط کارفرما اقدام به طبخ و توزیع غذا نماید.
- در صورت صلاحدید کارفرما جهت افرادی که بدلیل عذر پزشکی از روزه داری معذور میباشند در وعده ناهار با نظر کارفرما غذا توزیع می گردد.

البسه و کفش کار

- کلیه کارکنان پیمانکار بایستی دارای لباس (روپوش) ، دستکش ، کلاه ، کفش یا چکمه (با نظر و تأیید نماینده کارفرما و از تولیدات داخلی و مرغوب) باشند. تأمین البسه به عهده و هزینه پیمانکار بوده و کارفرما در این رابطه هیچ گونه تعهدی ندارد، وضع لباس کارکنان موضوع این پیمان بایستی همیشه پاکیزه ، مرتب و رضایت بخش بوده و تعداد آنها بایستی به اندازه ای باشد که هیچیک از کارکنان به بهانه به شستشو رفتن لباس متحد الشكل با لباس غیر رسمی و کتیف مشغول بکار نباشد و در هر زمان باید حداقل ۲ دست البسه در اختیار کارکنان قرار داشته باشد.
- پیمانکار موظف است هر سال ۲ سری از البسه فوق را به هریک از پرسنل خود تحویل نماید. البسه ای که میبایست توسط پیمانکار و به هزینه وی حسب نظر و تأیید کارفرما برای هریک از پرسنل خود در طول سال تهیه و تأمین شود به شرح جدول ذیل می باشد :

ردیف	نوع شغل	شرح البسه	درصد وزنی از کل %۱۰۰
۱	سرآشپز	کلاه سرآشپز (۲ عدد)، لباس کار تماماً سفید با پارچه مرغوب و داخلی { شامل روپوش (۴ عدد)، شلوار (۲ عدد)، پیش بند (۲ عدد)؛ کفش کار ایمنی مخصوص مرغوب تولید داخل (۲ جفت)، حوله دست و حمام (هر کدام ۲ عدد)	لباس فرم (مخصوص تردد به پالایشگاه): %۱۰
۲	آشپز	لباس کار تماماً سفید با نوار روی یقه و آستین به رنگ آبی با پارچه مرغوب و داخلی { شامل روپوش (۴ عدد)، شلوار (۲ عدد)؛ کفش کار ایمنی مخصوص مرغوب تولید داخل (۲ جفت) - کلاه سفید (۲ عدد)، پیش بند (۲ عدد) حوله دست و حمام (هر کدام ۲ عدد)	لباس سفید یا روشن مخصوص کار: %۱۰
۳	کمک آشپز	لباس کار تماماً سفید با نوار روی یقه و آستین به رنگ سبز با پارچه مرغوب و داخلی { شامل روپوش (۴ عدد)، شلوار (۲ عدد)؛ کفش کار ایمنی مخصوص مرغوب تولید داخل (۲ جفت)، کلاه سفید (۲ عدد)، پیش بند (۲ عدد)؛ حوله دست و حمام (هر کدام ۲ عدد)	شلوار مخصوص کار: %۱۰
۴	کارگر آشپزخانه (ظرفشوی)	لباس کار آبی با پارچه مرغوب و داخلی { شامل روپوش (۴ عدد)، شلوار (۲ عدد)، چکمه مخصوص مرغوب تولید داخل (۱ جفت) کفش کار ایمنی مخصوص مرغوب تولید داخل (۱ جفت) ، پیش بند پلاستیکی ضد آب (۲ عدد)، کلاه (۲ عدد)، حوله دست و حمام (هر کدام ۲ عدد)	پیشبند: %۱۰
۵	سالاد زن	لباس کار تماماً سفید با نوار روی یقه و آستین به رنگ بنفش با پارچه مرغوب و داخلی { شامل روپوش (۴ عدد)، شلوار (۲ عدد)، پیشبند (۲ عدد)؛ کفش کار طبی مخصوص مرغوب تولید داخل (۲ جفت)، کلاه سفید (۲ عدد)، حوله دست و حمام (هر کدام ۲ عدد)	انواع کلاه: %۱۰
۶	تخته کار	لباس کار تماماً سفید با نوار روی یقه و آستین به رنگ نارنجی با پارچه مرغوب و داخلی { شامل روپوش (۴ عدد)، شلوار (۲ عدد)، پیش بند (۲ عدد)؛ کفش کار ایمنی مخصوص (۲ جفت)، کلاه سفید (۲ عدد)، دستکش سیمی (۱ جفت)، حوله دست و حمام (هر کدام ۲ عدد)	کفش کار ایمنی مخصوص: %۱۵
۷	نظافتچی	لباس کار طوسی با پارچه مرغوب و داخلی { شامل روپوش (۴ عدد)، شلوار (۲ عدد)؛ چکمه (۱ جفت) کفش کار ایمنی مخصوص (۱ جفت)، کلاه (۲ عدد)، حوله دست و حمام (هر کدام ۲ عدد)	کفش طبی و راحتی مخصوص کار: %۱۵
۸	کارگر ساده حمل بار	لباس کار سبز با پارچه مرغوب و داخلی { شامل روپوش (۴ عدد)، شلوار (۲ عدد)؛ کفش ایمنی کار مخصوص تولید داخل (۲ جفت)، کلاه (۲ عدد)، حوله دست و حمام (هر کدام ۲ عدد)	کاپشن سفید مخصوص سردخانه: %۵
۹	انباردار	لباس کار مناسب شیری یا کرم رنگ با پارچه مرغوب و داخلی (۲ عدد)، پیراهن (۲ عدد) و شلوار مناسب (۲ عدد)، کاپشن مخصوص جهت سردخانه (۱ عدد)، کلاه (۲ عدد)، کفش ایمنی کار مخصوص (۲ جفت)، حوله دست و حمام (هر کدام ۲ عدد)	جلیقه: %۵
۱۰	سرپیشخدمت	شلوار سرمه ای (۲ عدد)، پیراهن سفید یقه پایونی مشکی (۲ عدد)، جلیقه سورمه ای (۲ عدد) و	

کت و شلوار: ۵٪	کفش طبی و راحتی مخصوص کار تولید داخلی و مرغوب (۲ جفت)، کلاه مخصوص (۲ عدد)، حوله دست و حمام (هر کدام ۲ عدد)		
حوله دست و حمام: ۵٪	شلوار سرمه‌ای (۲ عدد)، پیراهن سفید یقه پایبونی (۲ عدد) و جلیقه سرمه‌ای با پارچه مرغوب و تولید داخلی (۲ عدد) و کفش طبی و راحتی مخصوص کار تولید داخلی و مرغوب (۲ جفت)، کلاه مخصوص (۲ عدد)، حوله دست و حمام (هر کدام ۲ عدد)	پیشخدمت	۱۱

- **تبصره ۱:** کارکنان پیمانکار در هیچ زمانی اجازه استفاده از دمپایی را ندارند و کفش کار باید طوری باشد که ضمن جلوگیری از نفوذ آب، تمیز کردن آن براحتی امکان پذیر باشد و پای کارکنان را خسته ننماید و موجب تعریق نشود.
- **تبصره ۲:** پیمانکار موظف به تهیه دمپایی مخصوص دستشویی به تعداد لازم و کافی برای کارکنان است و کارکنان وی اجازه استفاده از کفش کار را به هنگام استفاده از سرویسهای بهداشتی ندارند.
- **تبصره ۳:** پیمانکار موظف است علاوه بر البسه فوق الذکر، نسبت به تهیه و توزیع ۲ دست پیراهن فرم آرم دار در سال برای کلیه کارکنان خود اعم از نفرات اصلی و پشتیبانی اقدام نماید.

ساعات کار

- ساعت کار رستوران ۲۴ ساعته و در دو شیفت ۱۲ ساعته می باشد.
- تبصره: تعیین ساعت کار در ماه مبارک رمضان با نظر کارفرما مشخص می گردد.

۷- قوانین خاص و مقررات اختصاصی پروژه (نظریه یا الزامات ایمنی و زیست محیطی خاص)

- قوانین بیمه و تامین اجتماعی.
- قوانین مربوط به وزارت دارائی و اقتصادی و قوانین مربوط به مالیاتها.
- قوانین مربوط به مناطق ویژه اقتصادی.
- الزامات ایمنی مطابق با مقررات و دستورالعمل‌های جاری HSE در مجتمع.
- دستورالعمل‌های ایمنی، بهداشت و محیط زیست پیمانکاران شرکت مجتمع گاز پارس جنوبی و شرکت ملی گاز ایران.
- مجموعه راهنماهای بهداشت امور HSE شرکت ملی گاز ایران.
- رعایت ملاحظات زیست محیطی براساس اصل پنجاهم قانون اساسی جمهوری اسلامی ایران و بند ج ماده ۱۰۴ قانون برنامه سوم توسعه اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی جمهوری اسلامی ایران.