



شرکت مجتمع گاز پارس جنوبی

گزارش شناخت

مناقصه شماره ۹۷/۸۰۸ (تجدید)

عنوان مناقصه: تهیه و طبخ، بسته بندی، توزیع، سرو غذا و اداره رستوران‌های ستاد و پالایشگاه دوم

شرکت مجتمع گاز پارس جنوبی

مشخصات پروژه :

عنوان، مشخصات کلی، اهداف کیفی و کمی پروژه

تهیه و طبخ، بسته بندی، توزیع، سرو غذا و اداره رستوران‌های ستاد و پالایشگاه دوم شرکت مجتمع گاز پارس جنوبی

ایام کارکرد پیمان (روز)	تعداد پرس تقریبی نیمه شبی	تعداد پرس تقریبی شام	تعداد پرس تقریبی ناهار	تعداد پرس تقریبی صبحانه	محل طبخ و توزیع
۳۶۵	-	-	۶۷۰	-	رستوران ستاد
۳۶۵	۱۴۰	۲۳۵	۲۴۰	۲۱۰	رستوران پالایشگاه دوم
	۱۴۰	۲۳۵	۹۱۰	۲۱۰	جمع کل رستوران‌های ستاد و پالایشگاه دوم:

مشخصات کلی

- تهیه و حمل مواد اولیه خام غذائی و مصرفی مورد تأیید نماینده کارفرما / نماینده HSE .
- تامین نیروی انسانی لازم جهت اجرای پیمان .
- تهیه ابزار و ملزومات کار به جز لوازمی که کارفرما طبق شرح خصوصی پیمان به صورت امانی در اختیار پیمانکار قرار خواهد داد.
- تهیه ابزار کار و لوازم مصرفی جهت تنظیف محیط رستوران‌ها، سرویس‌ها و سایر مکان‌های مرتبط با پیمان و همچنین ضد عفونی محل‌های مرتبط با آن.
- جمع آوری و شستشوی ظروف غذاخوری در رستوران‌ها و آشپزخانه‌ها.
- طبخ، بسته بندی و توزیع انواع غذا و دسر در ساعات و مکان‌های مشخص شده طبق نظر کارفرما.
- تهیه، حمل (وسیله نقلیه مناسب)، توزیع و سرو غذا به همراه مخلفات آن، در ساختمان‌های فاقد رستوران/آشپزخانه یا در مکان‌های خارج از موضوع پیمان به عهده و هزینه پیمانکار می‌باشد.
- انتقال ضایعات و زباله‌های رستوران‌ها پس از بسته بندی در کیسه‌های پلاستیکی به محلی که کارفرما مشخص می‌نماید.

سازمان اجرایی

نماینده کارفرما: مدیر منابع انسانی

**جدول حداقل کارکنان پیمانکار (با احتساب نفرات در زمان استراحت و مرخصی استحقاقی)
در رستوران های ستاد و پالایشگاه دوم**

ردیف	مشاغل	گروه شغلی	ستاد	پالایشگاه دوم	جمع
۱	مدیر	۱۳	۲	۱	۳
۲	سرپیشخدمت	۶	۲	۱	۳
۳	تخته کار	۵	۲	۲	۴
۴	سرآشپز	۱۵	۲	۱	۳
۵	آشپز	۸	۶	۳	۹
۶	کمک آشپز	۶	۶	۳	۹
۷	پیشخدمت	۴	۹	۶	۱۵
۸	ظرفشوی - دیگشوی	۴	۷	۵	۱۲
۹	سالاد زن	۵	۲	۱	۳
۱۰	نظافتچی	۴	۲	۲	۴
۱۱	کارگر حمل بار	۴	۳	۲	۵
۱۲	انباردار و سردخانه دار	۷	۲	۱	۳
جمع نفرات :					۷۳
					۲۸
					۴۵

برنامه زمانی کلی اولیه

مدت قرار داد ۱ سال شمسی از تاریخ ابلاغ 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 ظروف پخت و سرو، قاشق و چنگال، انواع دیگ ها، تشت، آبگردان، سیخ کباب، لیوان بلور نشکن، سینی ملامین، ظروف چینی آلات، ظروف آشپزخانه، دستگاه دوخت پلاستیکی، دستگاه سلفون کش رومیزی، کارد تیزکن برقی، دستگاه درب قوطی بازکن رومیزی - سرویس رومیزی و کلیه ظروف مرتبط با پخت و سرو غذا که در پیمان در تعهد کارفرما نمی باشد
- تامین کلیه ظروف و لوازم مرتبط با میز اردور و میزهای غذاخوری.
- تامین وسائط نقلیه مناسب و ایمن (ترجیحا" مینی بوس ایسوزو و مکسوس) مدل ۹۴ به بالا جهت ایاب و ذهاب کارکنان خود.

- ۴- تامین یک دستگاه کامیون مدل ۹۲ به بالا با راننده و با ظرفیت حداقل ۵ تن با کانتینر مورد تایید بهداشت مجهز به موتور سردخانه و ترموگراف.
- ۶- تامین یک دستگاه وانت سرپوشیده مدل ۹۳ به بالا جهت حمل مواد غیر پروتئینی با راننده.
- ۷- 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
- ۵- راهنمای بهداشت- امور بهداشت، ایمنی و محیط زیست
- ۶- قوانین مربوط به منطقه ویژه اقتصادی
- ۷- قوانین مربوط به مجتمع گاز پارس جنوبی