



## گزارش شناخت مناقصه شماره: ۹۷/۳۰۵۱ (تجدید)

تهیه و طبخ، 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 طبخ، 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

مدیر پالایشگاه سوم شرکت مجتمع گاز پارس جنوبی به عنوان نماینده اصلی کارفرما و رییس 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 ۱ (یک) سال شمسی است.

#### ۴- اطلاعات تامین مالی پروژه

- منابع مالی این مناقصه از محل اعتبارات جاری شرکت - منابع داخلی به مبلغ ۵۰/۴۲۹/۱۱۸/۸۳۰ ریال تامین شده است.
- برآورد ریالی اولیه کارفرما جهت انجام خدمات مناقصه ۵۰/۴۲۹/۱۱۸/۸۳۰ 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	۴۸	خلیم گوشت گوسفندی	۱	الف) صبحانه گرم
۱۷۰	۴۸	آش سبزی	۲	
۱۷۰	۴۸	عدسی	۳	
۱۷۰	۴۸	املت گوجه و تخم مرغ و قارچ	۴	
۱۷۰	۴۷	تخم مرغ نیمرو	۵	
۱۷۰	۴۸	تخم مرغ آبپز	۶	
۱۷۰	۴۸	لوبیا چیتی با قارچ	۷	
۱۷۰	۳۳۵	صبحانه سرد	۸	ب) صبحانه سرد

**(( جدول شماره ۲ ))**

**جدول آحاد بهاء ناهار**

تعداد پرسین روزانه	تعداد روز	نوع غذا	ردیف
۲۸۵	۲۲	چلو خورشت قرمه سبزی	۱
۲۸۵	۱۱	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۲
۲۸۵	۱۱	چلو خورشت قیمه بادمجان	۳
۲۸۵	۴	چلو خورشت کرفس	۴
۲۸۵	۴	چلو خورشت بامیه	۵
۲۸۵	۱۱	چلو خورشت فسنجان با مرغ	۶
۲۸۵	۱۱	چلو خورشت مرغ مسمی	۷
۲۸۵	۶	چلو خورشت قلیه ماهی	۸
۲۸۵	۶	چلو خورشت قلیه میگو	۹
۲۸۵	۵	پلو میگو	۱۰
۲۸۵	۸	سبزی پلو با ماهی شیر	۱۱
۲۸۵	۱۰	سبزی پلو با ماهی سالمون	۱۲
۲۸۵	۸	سبزی پلو با ماهی شوریده	۱۳
۲۸۵	۷	چلو ماهی کباب شیر	۱۴
۲۸۵	۶	چلو کباب شیشلیک شاندریز	۱۵
۲۸۵	۲۲	چلو کباب کوبیده گوشت	۱۶
۲۸۵	۶	چلو کباب سلطانی	۱۷

۲۸۵	۹	چلو کباب برگ	۱۸
۲۸۵	۵	خوراک آبگوشت گوسفندی	۱۹
۲۸۵	۱۶	چلو جوجه کباب با استخوان	۲۰
۲۸۵	۱۰	چلو کباب آرا	۲۱
۲۸۵	۸	چلو جوجه کباب بدون استخوان	۲۲
۲۸۵	۸	چلو کباب بختیاری	۲۳
۲۸۵	۱۰	چلو کباب کوبیده مرغ	۲۴
۲۸۵	۲۲	زرشک پلو با مرغ	۲۵
۲۸۵	۱۴	استامبولی پلو با مرغ	۲۶
۲۸۵	۱۱	باقلا پلو با مرغ	۲۷
۲۸۵	۴	مرصع پلو با مرغ	۲۸
۲۸۵	۶	شوید پلو با ماهیچه گوسفندی	۲۹
۲۸۵	۶	باقلا پلو با گوشت گردن گوسفندی	۳۰
۲۸۵	۱۲	استامبولی پلو با گوشت گوسفندی	۳۱
۲۸۵	۱۲	کلم پلو شیرازی با گوشت گوسفندی	۳۲
۲۸۵	۱۲	عدس پلو با گوشت گوسفندی و کشمش و مغز گردو	۳۳
۲۸۵	۱۲	لوبیا پلو با گوشت گوسفندی	۳۴
۳۰	۲۴	خوراک جوجه کباب با استخوان	۳۵
۳۰	۲۴	خوراک جوجه کباب بدون استخوان	۳۶
۳۰	۲۴	خوراک جوجه کباب ترش	۳۷
۳۰	۲۴	خوراک کباب کوبیده مرغ	۳۸
۳۰	۲۴	خوراک بلدرچین	۳۹
۳۰	۲۴	خوراک کباب کوبیده گوشت	۴۰
۳۰	۲۴	خوراک شامی کباب	۴۱
۳۰	۲۴	خوراک همبرگر گوسفندی	۴۲
۳۰	۲۴	خوراک کتلت گوسفندی	۴۳
۳۰	۲۴	خوراک ماهی کباب سالمون	۴۴
۳۰	۲۴	خوراک ماهی شوریده	۴۵
۳۰	۲۴	خوراک ماهی قزل آلا	۴۶
۳۰	۲۴	خوراک ماهی شیر	۴۷
۳۰	۲۳	خوراک میرزا قاسمی	۴۸

**(( جدول شماره ۳ ))**

**جدول آحاد بهاء شام**

ردیف	نوع غذا	تعداد روز	تعداد پرسین روزانه
۱	خوراک کباب ماهی سالمون	۱۲	۱۲۰
۲	خوراک ماهی شوریده	۱۸	۱۲۰
۳	خوراک ماهی قزل آلا	۱۲	۱۲۰
۴	خوراک ماهی شیر	۱۲	۱۲۰
۵	خوراک کباب ماهی شیر	۱۱	۱۲۰

۱۲۰	۲۰	خوراک میگو سوخاری	۶
۱۲۰	۱۵	خوراک میگو دوپپازه	۷
۱۲۰	۶	خوراک کباب شیشلیک شاندریز	۸
۱۲۰	۲۴	خوراک کباب کوبیده گوشت	۹
۱۲۰	۶	خوراک کباب شیشلیک	۱۰
۱۲۰	۴	خوراک کباب چوبی	۱۱
۱۲۰	۱۱	خوراک جوجه کباب ترش	۱۲
۱۲۰	۱۰	خوراک جوجه کباب با استخوان	۱۳
۱۲۰	۷	خوراک کباب کوبیده مرغ	۱۴
۱۲۰	۶	خوراک جوجه کباب بدون استخوان	۱۵
۱۲۰	۶	خوراک کباب بختیاری	۱۶
۱۲۰	۱۱	خوراک بلدرچین	۱۷
۱۲۰	۸	خوراک ماهیچه گوسفندی	۱۸
۱۲۰	۸	خوراک همبرگر گوسفندی	۱۹
۱۲۰	۱۰	خوراک کتلت گوسفندی	۲۰
۱۲۰	۱۰	خوراک بیف استراگانف	۲۱
۱۲۰	۱۰	خوراک شامی کباب	۲۲
۱۲۰	۴	خوراک استیک گوشت	۲۳
۱۲۰	۴	خوراک بیفتک	۲۴
۱۲۰	۵	خوراک شنیسله مرغ	۲۵
۱۲۰	۶	خوراک استیک مرغ	۲۶
۱۲۰	۱۰	خوراک مرغ سوخاری	۲۷
۱۲۰	۱۰	خوراک جوجه کباب چینی	۲۸
۱۲۰	۱۰	خوراک مرغ کرانچی	۲۹
۱۲۰	۱۰	خوراک چیکن استراگانف	۳۰
۱۲۰	۱۲	خوراک ماکارونی	۳۱
۱۲۰	۱۱	خوراک حلیم بادمجان	۳۲
۱۲۰	۱۰	خوراک کشک بادمجان	۳۳
۱۲۰	۶	خوراک میرزا قاسمی	۳۴

**(( جدول شماره ۴ ))**

**جدول آحاد بهاء غذای نیمه شبی**

تعداد پرسپون روزانه	تعداد روز	نوع غذا	ردیف
۱۱۵	۳۳۵	نیمه شبی	۱

<b>(( جدول شماره ۵ ))</b>			
<b>جدول آحاد بهاء نهار و شام رژیمی</b>			
تعداد پرسین روزانه	تعداد روز	نوع غذا	ردیف
۱۵	۴۸	چلو جوجه کباب بدون استخوان (رژیمی)	۱
۱۵	۴۸	زرشک پلو با مرغ (رژیمی)	۲
۱۵	۴۸	چلو خورشت کرفس (رژیمی)	۳
۱۵	۴۸	چلو خورشت کدو (رژیمی)	۴
۱۵	۴۸	چلو خورشت لوبیا سبز (رژیمی)	۵
۱۵	۴۸	چلو ماهی قزل آلا (رژیمی)	۶
۱۵	۴۷	چلو ماهی شیر (رژیمی)	۷
۲۰	۴۸	بشقاب سبزیجات پخته با فیله مرغ (رژیمی)	۸
۲۰	۴۸	خوراک ماهی قزل آلا (رژیمی)	۹
۲۰	۴۸	خوراک کباب ماهی شیر (رژیمی)	۱۰
۲۰	۴۸	خوراک کباب ماهی سالمون (رژیمی)	۱۱
۲۰	۴۸	خوراک جوجه کباب بدون استخوان (رژیمی)	۱۲
۲۰	۴۸	خوراک مرغ (رژیمی)	۱۳
۲۰	۴۷	خوراک تاس کباب مرغ (رژیمی)	۱۴
۵	۱۶	پنیر، پسته، هندوانه، بیسکویت دایجستیو	۱۵
۵	۷۶	پنیر، پسته، خرما، بیسکویت دایجستیو	۱۶
۵	۷۵	پنیر، پسته، کشمش، بیسکویت دایجستیو	۱۷
۵	۱۶	پنیر، مغز گردو، هندوانه، بیسکویت دایجستیو	۱۸
۵	۷۶	پنیر، مغز گردو، خیار و گوجه فرنگی، بیسکویت	۱۹

<b>(( جدول شماره ۶ ))</b>			
<b>جدول آحاد بهاء انواع سالادها ، ترشیجات و ماست</b>			
تعداد پرسین روزانه	تعداد روز	نوع	ردیف
۴۷۵	۳۶۵	سالاد ترکیبی (۲۵۰ گرم)	۱
۴۷۵	۲۸۴	انواع ماست	۲
۴۷۵	۳۶۵	زیتون شور (۵۰ گرم)	۳
۴۷۵	۳۶۵	انواع ترشی (۲۰ گرم)	۴
۴۷۵	۳۶۵	سبزی خوردن مخلوط پاک شده (۵۰ گرم)	۵
۴۷۵	۹۸	رطب یا خرما (۱۰۰ گرم)	۶
۱۷۰	۳۰	چلو ساده (۱۷۰ گرم)	۷

<b>(( جدول شماره ۷ ))</b>			
<b>جدول آحاد بهاء انواع سوپ و آش</b>			
تعداد پرسین روزانه	تعداد روز	نوع سوپ / آش	ردیف
۴۷۵	۳۶۵	انواع سوپ و آش	۱

**(( جدول شماره ۸ ))**  
جدول آحاد بهاء ماه مبارک رمضان

تعداد پرسون روزانه	تعداد روز	نوع غذا	ردیف	وعده
۱۴۰	۲	شوید پلو با ماهیچه گوسفندی	۱	سحری
۱۴۰	۳	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۲	
۱۴۰	۳	چلو خورشت بامیه	۳	
۱۴۰	۲	چلو خورشت قیمه بادمجان	۴	
۱۴۰	۲	چلو خورشت مرغ مسمی	۵	
۱۴۰	۲	چلو خورشت فسنجان با مرغ	۶	
۱۴۰	۲	چلو خورشت کرفس	۷	
۱۴۰	۲	چلو جوجه کباب بدون استخوان	۸	
۱۴۰	۲	چلو جوجه کباب با استخوان	۹	
۱۴۰	۲	زرشک پلو با مرغ	۱۰	
۱۴۰	۲	باقلا پلو با مرغ	۱۱	
۱۴۰	۲	استامبولی پلو با مرغ	۱۲	
۱۴۰	۲	استامبولی پلو با گوشت گوسفندی	۱۳	
۱۴۰	۲	عدس پلو با گوشت گوسفندی و کشمش و مغز گردو	۱۴	
۱۱۰	۵	خوراک الویه	۱۵	ناهار
۱۱۰	۵	خوراک ماکارونی	۱۶	
۱۱۰	۴	خوراک همبرگر گوسفندی	۱۷	
۱۱۰	۴	خوراک کتلت گوسفندی	۱۸	
۱۱۰	۴	خوراک بیفتک	۱۹	
۱۱۰	۴	خوراک شامی کباب	۲۰	
۱۱۰	۴	خوراک میرزا قاسمی	۲۱	
۱۶۰	۲	خوراک آبگوشت گوسفندی	۲۲	شام
۱۶۰	۲	خوراک جوجه کباب چینی	۲۳	
۱۶۰	۲	خوراک میگو دویبازه	۲۴	
۱۶۰	۲	خوراک ماهیچه گوسفندی	۲۵	
۱۶۰	۲	خوراک کباب چوبی	۲۶	
۱۶۰	۲	خوراک میرزا قاسمی	۲۷	
۱۶۰	۲	خوراک کباب شیشلیک شاندریز	۲۸	
۱۶۰	۳	خوراک کباب ماهی سالمون	۲۹	
۱۶۰	۲	خوراک کباب کوبیده گوشت	۳۰	
۱۶۰	۲	خوراک جوجه کباب با استخوان	۳۱	
۱۶۰	۲	چلو خورشت بامیه	۳۲	
۱۶۰	۲	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۳۳	
۱۶۰	۳	چلو خورشت قرمه سبزی	۳۴	
۱۶۰	۲	چلو خورشت قیمه بادمجان	۳۵	

۱۰	۵	چلو جوجه کباب بدون استخوان (رژیمی)	۳۶	رژیمی سحری
۱۰	۴	چلو خورشت کدو (رژیمی)	۳۷	
۱۰	۵	چلو ماهی شیر (رژیمی)	۳۸	
۱۰	۴	زرشک پلو با مرغ (رژیمی)	۳۹	
۱۰	۴	چلو خورشت لوبیا سبز (رژیمی)	۴۰	
۱۰	۴	چلو خورشت کرفس (رژیمی)	۴۱	
۱۰	۴	چلو ماهی قزل آلا (رژیمی)	۴۲	
۱۰	۵	بشقاب سبزیجات پخته با فیله مرغ (رژیمی)	۴۳	رژیمی افطاری
۱۰	۴	خوراک کباب ماهی قزل آلا (رژیمی)	۴۴	
۱۰	۵	خوراک کباب ماهی شیر (رژیمی)	۴۵	
۱۰	۴	خوراک کباب ماهی سالمون (رژیمی)	۴۶	
۱۰	۴	خوراک جوجه کباب بدون استخوان (رژیمی)	۴۷	
۱۰	۴	خوراک مرغ (رژیمی)	۴۸	
۱۰	۴	خوراک تاس کباب مرغ (رژیمی)	۴۹	
۱۱۰	۳۰	انواع نوشیدنی ( برای سرو در وعده ناهار)	۵۰	نوشیدنی و دسر
۱۷۰	۳۰	شیر ساده کم چرب پاکتی (۲۰۰ سی سی)	۵۱	
۱۷۰	۶	شله زرد	۵۲	
۱۷۰	۶	فرنی	۵۳	
۱۷۰	۶	حلیم گوشت گوسفندی	۵۴	
۱۷۰	۶	شیر برنج	۵۵	
۱۷۰	۶	حلوا	۵۶	
۱۷۰	۳۰	پنیر (۶۰ گرم)	۵۷	
۱۷۰	۳۰	زولبیا و بامیه (۱۵۰ گرم)	۵۸	
۱۷۰	۳۰	انواع عرقیات (۲۰۰ سی سی)	۵۹	

<b>(( جدول شماره ۹ ))</b>			
<b>جدول آحاد بهاء انواع دسر و میوه جات</b>			
ردیف	نوع میوه / دسر / نوشیدنی	تعداد روز	تعداد پرسپون روزانه
۱	طالبی با پوست درجه یک	۱۴	۵۶۰
۲	خرنزه با پوست درجه یک	۱۴	۵۶۰
۳	هندوانه با پوست درجه یک	۱۱	۵۶۰
۴	شمام با پوست درجه یک	۸	۵۶۰
۵	موز درجه یک	۵۲	۵۶۰
۶	سیب زرد/سرخ/گلاب درجه یک	۴۱	۵۶۰
۷	کیوی درجه یک	۲۴	۵۶۰
۸	انواع انگور درجه یک	۱۸	۵۶۰
۹	انار درجه یک	۱۶	۵۶۰
۱۰	شلیل درجه یک	۱۶	۵۶۰
۱۱	زردآلو درجه یک	۱۲	۵۶۰

۱۲	گلابی درجه یک	۱۰	۵۶۰
۱۳	هلو درجه یک	۹	۵۶۰
۱۴	گیلاس درجه یک	۹	۵۶۰
۱۵	آلو زرد درجه یک	۹	۵۶۰
۱۶	آلو سیاه درجه یک	۹	۵۶۰
۱۷	خرمالو درجه یک	۱۰	۵۶۰
۱۸	هلو انجیری درجه یک	۴	۵۶۰
۱۹	پرتقال نافی درجه یک	۴۹	۵۶۰
۲۰	نارنگی درجه یک	۱۵	۵۶۰
۲۱	لیموشیرین درجه یک	۱۵	۵۶۰
۲۲	انواع نوشیدنی مالت گازدار، ماء الشعیر گازدار و دوغ	۳۶۵	۴۹۵

### توضیحات مهم :

- آمار پرسوین 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 ویک و نیم و نیم لیتری، آبغوره، آبلیمو، 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)، آبلیمو (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 غذائی 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 ساختمان ها و اماکن فاقد رستوران و مکان های 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 می بایست 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 می گردد. (تامین ظرف بسته بندی درب دار بعلاوه چاقو و قاشق یکبار مصرف بعهد و هزینه پیمانکار می باشد)
- پیمانکار می بایست به هنگام سرو صبحانه ها به ازای هر نفر، یک لیوان شیر گرم (جهت سالن سرو)، چای از نوع درجه یک (یک عدد چای کیسه ای تکنفره) با قند جبه ای بسته بندی کارخانه ای (تکنفره)، نسکافه، شکر از نوع بسته بندی کارخانه ای (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 می نماید هزینه مربوطه را در نرخ آحاد بهاء غذائی پیشنهادی خود لحاظ نموده است و کارفرما هزینه جداگانه ای 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 می گیرد 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 می باشد .
- در رستوران و محل های توزیع غذا وحتى 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 می باشد.
- پیمانکار می بایست به تعداد آمار اعلام شده توسط کارفرما غذای رژیمی طبخ نماید.
- تهیه و هزینه ظروف یکبار مصرف گیاهی کلاً بعهده پیمانکار می باشد.
- پیمانکار می تواند 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 می بایست از روغن مایع مخصوص سرخ کردنی استفاده نماید. ضمناً روغن مایع مصرفی پس از هر ۳ بار سرخ کردن در هر وعده غذایی می بایست تعویض گردد و از روغن مخصوص سرخ کردنی که در مشخصات مواد اولیه عنوان گردیده استفاده شود.
- نوشیدنی هایی که در بین غذا سرو می گردد باید از نوع آب معدنی و ماء الشعیر (انواع دلستر میوه ای و لایت ) و دوغ و بصورت تک نفره در بطری های یکبار مصرف و کاملاً استاندارد تهیه و توزیع گردد.
- ماست مصرفی بصورت تک نفره با وزن ۱۵۰ گرم و بصورت استاندارد و پاستوریزه تهیه و توزیع گردد.
- دوغ به صورت بطری (۲۵۰-۲۷۰ سی سی) و کاملاً استاندارد تهیه و توزیع گردد.
- پیمانکار موظف است یک نسخه از مدارک خرید مواد پروتئینی (کپی 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 میوه هایی مانند انگور گیلان هندوانه و شمام و... پیمانکار موظف است نسبت به تهیه و توزیع در ظروف یکبار مصرف گیاهی (با تایید 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 می باشد.
- تهیه ورق آلومینیومی بمنظور روکش نمودن غذاهای موجود در ظروف یکبار مصرف و همچنین کیسه فریزر و پلاستیک های مورد نیاز تماماً بعهده و هزینه پیمانکار خواهد بود.
- پیمانکار موظف است در سرویسهای بهداشتی رستوران ، به میزان کافی مایع دستشوئی ، دستمال کاغذی رولی، حشره کش، خوشبوکننده و بوگیر توالیت تهیه و قرار دهد همچنین استفاده از اسپری های خوشبو کننده در رستوران و سالن های 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 می باشد.
- آمار میانگین استفاده کنندگان از غذا بطور روزانه با ذکر محل طبخ، توزیع و سرو غذا بر اساس جدول مشروحه ذیل خواهد بود :

محل طبخ و توزیع	تعداد تقریبی غذای نیمه شبی	تعداد تقریبی شام	تعداد تقریبی ناهار	تعداد پرس تقریبی صبحانه	ایام کارکرد (روز)
رستوران پالایشگاه سوم	۱۱۵	۱۴۵	۳۳۰	۱۷۰	۳۶۵

- 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 ) بعهده کارفرما خواهد بود.
- کارفرما ، رستوران ، آشپزخانه ، تاسیسات سرمایشی و گرمایشی ، سیستم های 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 خورد کن ، میز و صندلی سالن رستوران ، انواع میز کار آشپزخانه ، گاری حمل ظروف ، کانتینرهای سرد و گرم سرو غذا ، چرخ گوشت ، سیخ شور ، سماور برقی ، کیاب 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 می‌گذارد بعهده و هزینه پیمانکار می‌باشد و پیمانکار می‌بایست 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 می‌باشد 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 می‌بایست 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 با 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 نمی‌تواند 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 می‌تواند راساً نسبت به پرداخت مبلغی (حداکثر ۷۰٪) بصورت علی الحساب از محل مطالبات پیمانکار به کارکنان اقدام نماید، این مبلغ 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 نمی‌تواند کارکنان شاغل وزارتخانه ها، سازمانها، شرکتهای دولتی و شهرداریها را استخدام نماید.
- پیمانکار موظف است هنگام خاتمه خدمت کارکنان خود نسبت 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 می‌نمایند. پیمانکار اذعان دارد وجهی بابت غذا جهت کارکنان خود در هزینه ها و قیمت پیشنهادی خود منظور نموده 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 می‌نماید.

### تعداد کارکنان مورد نیاز

پیمانکار موظف است با توجه به وسعت سالن رستوران و تعداد پرسینون 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 (با احتساب نفرات در زمان استراحت و مرخصی استحقاقی)

### در رستوران پالایشگاه سوم

#### نفرات اصلی پیمان (قرارداد مستقیم و پیمانکاری)

ردیف	خدمات	مشاغل	گروه شغلی	تعداد نفرات
۱	خدمات رستوران	مدیر	۱۳	۱
		سرپیشخدمت	۶	۱
		تخته کار	۵	۲
		سرآشپز	۱۵	۱
		آشپز	۸	۳
		کمک آشپز	۶	۲
		پیشخدمت	۴	۵
		ظرفشوی - دیگشوی	۴	۴
		سالاد زن	۵	۲
		نظافتچی	۴	۳
		کارگر حمل بار	۴	۲
۲	عوامل فنی و نظارتی کارفرما	نماینده HSE (کارشناس تغذیه)	۱۲	۱
مجموع نفرات				۲۷

ردیف	خدمات	مشاغل	گروه شغلی	تعداد نفرات
۱	نیروهای پشتیبانی پیمان	مدیرعامل یا عضو هیات مدیره شرکت پیمانکاری		۱
		نماینده پیمانکار		۱
		مسئول برنامه ریزی و حسابداری (امور اداری و مالی)		۱
		سرآشپز ارشد		۱
		راننده (مربوط به وسائط نقلیه پیمان)		۲
		انبار دار و سردخانه دار		۱
		سرایدار کمپ		۱
مجموع نفرات				۸

#### 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 (ترجیحاً 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. مضافاً پیمانکار موظف به اخذ مجوز تردد برای خودرو های خویش از حراست مجتمع می باشد

- پیمانکار موظف به اخذ مجوز تردد برای خودروهای 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 پنج شنبه ، 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 کثیف 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	سراشپز	کلاه سراشپز (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)	
۴	کارگر آشپزخانه (ظرفشویی)	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)	شلوار مخصوص کار: 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)، پیش بند (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 یا 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٪

کاپشن سفید مخصوص سردخانه: ۵٪	لباس کار مناسب شیری یا کرم رنگ 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)	کارگرساده حمل بار	۸
جلیقه: ۵٪	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)	انباردار	۹
کت و شلوار: ۵٪	شلوار سرمه ای (۲ عدد)، پیراهن سفید یقه پایبونی مشکی (۲ عدد)، جلیقه سورمه ای (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)	سرپیشخدمت	۱۰
حوله دست و حمام: ۵٪	شلوار سرمه ای (۲ عدد)، پیراهن سفید یقه پایبونی (۲ عدد) و جلیقه سرمه ای 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:** پیمانکار موظف است علاوه بر البسه مندرج در جدول البسه پیمان، به هزینه خود نسبت به تهیه و توزیع ۲ دست پیراهن فرم پرسنلی در سال برای کلیه نفرات پیمان (داخل چارت و عوامل پیمان) به منظور تردد از محل اسکان به پالایشگاه اقدام نماید.
- **تبصره ۲:** 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 ۳:** 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.

### 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 دستورالعمل های جاری HSE در مجتمع.
- دستورالعمل های 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.