شرکت مجتمع گاز پارس جنوبی

پالایشگاه هشتم / فازهای ۲۰ و۲۱

گزارش شناخت

مناقصه شماره ۱-۹۸/۸۰۰۲

خدمات تهیه و طبخ ، بسته بندی ، توزیع ، سروغذا و اداره رستوران پالایشگاه هشتم

عنوان مناقصه :

خدمات تهیه و طبخ ، بسته بندی ، توزیع ، سروغذا و اداره رستوران پالایشگاه هشتم

مشخصات کلی ، اهداف کیفی و کمی پروژه :

۱- تهیه و حمل مواد اولیه خام غذایی و مصرفی مورد تائید کارفرما

۲- تامین نیروی انسانی لازم جهت اجرای پیمان به صورت ۲۴ ساعته

۳- تهیه ابزار کار و لوازم مصرفی جهت تنظیف محیط رستوران ، سرویسها و سایر مکانهای مرتبط با پیمان و همچنین ضد عفونی محلهای مرتبط با آن

۴- طبخ ، بسته بندی و توزیع انواع غذاها در ساعات و مکانهای مشخص شده

جدول شماره ۱ - آمار میانگین استفاده‌کنندگان از غذا بطور روزانه

محل طبخ و توزیع	تعداد پرس تقریبی صبحانه	تعداد پرس تقریبی ناهار	تعداد پرس تقریبی شام	تعداد پرس تقریبی نیمه شبی	ایام کارکرد سالانه (روز)
رستوران پالایشگاه هشتم	۹۵	۱۸۰	۹۵	۸۵	۳۶۵

۵- انجام کلیه امور مرتبط به غذا (تهیه دسر، تهیه انواع سالادها، ترشیجات، انواع ماست، میوه، انواع سوپ و آش، و سایر موارد به تشخیص کارفرما)

۶- جمع آوری و شستشوی ظروف غذاخوری در رستوران و آشپزخانه

۷- تفکیک و بسته بندی ضایعات در کیسه های پلاستیکی و انتقال آن به محلهای که کارفرما مشخص میکند .

۸- تأمین آب شرب به‌صورت بهداشتی جهت پخت و پز غذا و شست‌و شوی مواد غذایی بر عهده و هزینه پیمانکار است.

۹- تهیه و تامین گاز مصرفی و بارگیری و تخلیه آن از مبدا تا رستوران کارفرما در تعهد پیمانکار خواهد بود . لازم به توضیح است هزینه گاز مصرفی در قبال اسناد مثبته با تائید نماینده کارفرما، بر عهده کارفرما است.

۱۰- تامین وسیله نقلیه مورد تایید کارفرما جهت توزیع غذا و نیمه شبی برای پرسنل شاغل در سایت صنعتی

۱۱- سایر وظایف و تعهدات که در سایر اسناد و مدارک پیمان مشخص گردیده است .

۱۲-تهیه ابزار و ملزومات کار به جز لوازمی که کارفرما طبق شرح خصوصی پیمان بطور امانی در اختیار پیمانکار قرار خواهد داد .

سازمان اجرایی کارفرما :

نماینده کارفرما در پیمان : مدیر پالایشگاه هشتم

دستگاه نظارت : رییس منابع انسانی پالایشگاه هشتم

برنامه زمانی کلی اولیه :

مدت قرارداد یکسال شمسی و تاریخ تقریبی شروع بکار آن مورخ ۱۳۹۸/۰۵/۰۱ می باشد .

اطلاعات تامین مالی پروژه :

اعتبار مربوطه از محل بودجه ها ی جاری مصوب کارفرما تامین و حق الزحمه پیمانکار به صورت ماهیانه بر اساس میزان کارکرد ماه مربوطه مطابق با مفاد قرارداد پرداخت خواهد شد .

برنامه تدارکاتی پروژه :

۱- پیمانکار می‌بایست جهت حمل ونقل مواد غذایی از مبدا تا رستوران‌موضوع پیمان حداقل وسایل نقلیه ذیل را در اختیار داشته باشد:

الف- تامین حداقل یک دستگاه کامیون مدل ۹۳ به بالا با راننده و با ظرفیت حداقل ۵ تن با کانتینر مورد تایید بهداشت مجهز به موتور سردخانه و ترموگراف.

ب- تامین حداقل یک دستگاه وانت سرپوشیده مدل ۹۳ به بالا جهت حمل مواد غیر پروتئینی با راننده.

تبصره ۱: بدیهی است تامین کلیه خودروها با راننده بعهده و هزینه پیمانکار می باشد.

تبصره ۲: تمامی هزینه‌های جانبی وسائط نقلیه پیمانکار از قبیل هزینه تعمیرات، بیمه، سوخت و سایر هزینه‌های مرتبط به عهده پیمانکار می‌باشد و از این بابت مبلغ جداگانه‌ای به پیمانکار پرداخت نخواهد شد.

۲- 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 هیوندای) مدل ۹۳ به بالا استفاده نماید بدیهی است از این بابت مبلغ جداگانه‌ای به پیمانکار پرداخت نخواهد شد و مبلغ آن می‌بایست در قیمت پیشنهادی منظور گردد. مضافا" پیمانکار موظف به اخذ مجوز تردد برای خودرو های خویش از حراست مجتمع می‌باشد.

۳- تامین خوابگاه کارکنان و هزینه های جانبی خوابگاه بر عهده و به هزینه پیمانکار است.

۴- تامین کلیه ظروف مرتبط با طبخ ، سرو توزیع غذا از قبیل (انواع دیگ ها، تشت، آبگردان، سیخ کباب، لیوان بلور نشکن، کارد تیز کن برقی، دستگاه درب قوطی بازکن، بن ماری و سایر لوازم و ظروف مرتبط با سرو غذا با درخواست کارفرما) با هزینه پیمانکار می باشد .

قوانین خاص و مقررات اختصاصی پروژه :

۱- قوانین بیمه و تامین اجتماعی

۲- قوانین مالیاتی

۳- دستورالعمل HSE و ایمنی کارفرما

۴- راهنمای بهداشت و امور بهداشت ، ایمنی و محیط زیست

۵- قوانین مربوط به منطقه ویژه اقتصادی

۶- قوانین مربوط به مجتمع گاز پارس جنوبی

۷- سایر قوانینی که در طول مدت اجرای پیمان از سوی اداره کار ، منطقه ویژه اقتصادی و سایر نهادها ووزارتخانه ها ابلاغ و به تائید مجتمع گاز پارس جنوبی رسیده باشد .