



شرکت مجتمع گاز پارس جنوبی

گزارش شناخت :

مناقصه شماره ۹۸/۶۰۳۰

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 کارکرد پیمان (روز)	تعداد پرس تقریبی صبحانه	تعداد پرس تقریبی ناهار	تعداد پرس تقریبی شام	تعداد تقریبی غذای نیمه شب	محل طبخ و توزیع
۳۶۵	۲۱۵	۶۷۵	۲۱۰	۱۷۰	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 تنظیف محیط رستوران ، سرویسها و سایر مکانهای مرتبط با پیمان و همچنین ضدعفونی 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 ۱۷۰ 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 ستوران پالایشگاه ششم

جدول حداقل کارکنان پیمانکار (با احتساب نفرات در زمان استراحت و مرخصی استحقاقی)			
ردیف	مشاغل	گروه شغلی	تعداد نفرات
۱	مدیر	۱۳	۲
۲	سرپیشخدمت	۶	۱
۳	تخته کار	۵	۲
۴	سرآشپز	۱۵	۱
۵	آشپز	۸	۳
۶	کمک آشپز	۶	۴
۷	پیشخدمت	۴	۵
۸	ظرفشوی - دیگشوی - سیخ شوی	۴	۴
۹	سالاد زن	۵	۳
۱۰	نظافتچی	۴	۳
۱۱	نماینده ایمنی	۱۲	۱
جمع نفرات :			۲۹

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.

جدول کارکنان پشتیبان پیمانکار (با احتساب نفرات در زمان استراحت و مرخصی استحقاقی)

جدول کارکنان پشتیبان پیمانکار (با احتساب نفرات در زمان استراحت و مرخصی استحقاقی)		
ردیف	مشاغل	تعداد نفرات
۱	نماینده پیمانکار	۱
۲	مسئول برنامه ریزی و حسابداری (امور اداری و مالی)	۱
۳	سرآشپز ارشد	۱
۴	انباردار و سرخانه دار پیمانکار	۲
۵	راننده مربوط به وسایط نقلیه	۲
جمع کل نفرات پشتیبان :		۷

برنامه زمانی کلی اولیه

مدت قرار داد یک 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 ۹۶ به بالا با راننده
- ۴- تامین یک دستگاه وانت سرپوشیده جهت حمل مواد غیر پروتئینی مدل ۹۶ 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