

كيفية تنفيذ أعمال المشروع

أولاً: مهام مدير المشروع

- يتولى إدارة وتنظيم أعمال خدمات الضيافة في جميع المواقع المشمولة بالعقد، والتأكد من تنفيذها وفق الشروط والمواصفات المعتمدة.
- يمثل نقطة الاتصال الرئيسية بين المقاول والوزارة ممثلة بقسم التشغيل والصيانة، بما يحقق مصلحة العمل.
- الإشراف العام على أداء فريق العمل وضمان الالتزام بمستويات الخدمة ومعايير الجودة المعتمدة.
- اعتماد خطط العمل والجدول التشغيلية ومتابعة تنفيذها بكفاءة.
- مراجعة التقارير الدورية ورفعها إلى صاحب العمل متضمنة مؤشرات الأداء وأي ملاحظات تشغيلية.
- التأكد من توفر الموارد البشرية والمواد والمستلزمات اللازمة لتقديم الخدمة دون انقطاع.
- معالجة التحديات التشغيلية واتخاذ الإجراءات التصحيحية والوقائية اللازمة.
- حضور الاجتماعات الدورية مع صاحب العمل ومتابعة تنفيذ التوصيات الصادرة عنها.
- ضمان الالتزام بمتطلبات السلامة والصحة المهنية والأنظمة والتعليمات المعمول بها.

ثانياً: مهام المشرفين

- تنظيم العمل بين العمال ومتابعة تواجدهم في الفترات المحددة وتوجيههم لتأدية العمل على أكمل وجه.
- التنسيق بين المقاول والوزارة ممثلة بقسم التشغيل والصيانة فيما يحقق مصلحة العمل.
- تزويد صاحب العمل بالتقارير الدورية ووثائق إجراءات العمل المطلوبة والمعتمدة.
- إشعار العمال بضرورة الامتثال لجميع الأوامر والتعليمات الموجهة لهم.
- الإشراف على الحضور والانصراف وطلب توقيع العمال على كشوفات الدوام.
- وضع الفرد المناسب في المكان المناسب وفق متطلبات التشغيل.
- تفقد المواقع والتأكد من قيام العاملين بواجبهم على أكمل وجه ومعالجة أوجه القصور فوراً.
- تنبيه العمال بالواجبات اليومية وما يستجد من تعليمات قبل تسليمهم المواقع.

ثالثاً: مهام معد ومقدم المشروبات الساخنة

- إعداد وتقديم المشروبات الساخنة (مثل القهوة والشاي) وفق المعايير المعتمدة للجودة والسلامة الغذائية.
- التأكد من نظافة أدوات التحضير والتقديم والمحافظة على ترتيب منطقة العمل.
- الالتزام بالمقايير والوصفات القياسية المعتمدة لضمان ثبات جودة المشروبات.
- استقبال طلبات الضيافة وتنفيذها في الوقت المحدد وبمستوى مهني لائق.
- متابعة توفر المواد اللازمة للتحضير وإبلاغ المشرف عند الحاجة لإعادة التوريد.
- الالتزام بتطبيقات اشتراطات الصحة والسلامة المهنية وسلامة الغذاء.
- حسن التعامل مع المستفيدين وتقديم الخدمة بأسلوب مهني يعكس صورة إيجابية.
- توثيق أي ملاحظات أو احتياجات تشغيلية ورفعها للمشرف المباشر.

رابعاً: مهام معد ومقدم المشروبات العربية

- إعداد وتقديم القهوة العربية وفق الأصول المتعارف عليها والمعايير المعتمدة للجودة.
- تحضير وتقديم التمور والضيافة المصاحبة بطريقة لائقة تعكس الهوية الثقافية.
- الحفاظ على نظافة الدلال وأدوات التقديم والتأكد من جاهزيتها للاستخدام.
- الالتزام بالمظهر العام والزي الرسمي أثناء تقديم الخدمة.
- متابعة توفر المواد اللازمة مثل البن والهيل والتمر وإبلاغ المشرف عند الحاجة.
- تقديم الضيافة في المناسبات والاجتماعات الرسمية وفق البروتوكولات المعتمدة.
- الالتزام باشتراطات الصحة والسلامة الغذائية أثناء التحضير والتقديم.
- التعاون مع فريق العمل لضمان تقديم الخدمة بكفاءة وفي الوقت المناسب.