



شرکت مجتمع گاز پارس جنوبی

گزارش شناخت :

مناقشه شماره ۹۵/۷۷۲

عنوان مناقشه: تهیه و طبخ، بسته بندی، توزیع، سرو غذا و اداره رستوران های 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 رستوران های 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
۷۳۰	-	-	۶۹۰	-	رستوران ستاد
۷۳۰	۱۳۰	۲۳۰	۲۴۰	۲۴۰	رستوران پالایشگاه دوم
	۱۳۰	۲۳۰	۹۳۰	۲۴۰	جمع کل رستوران های 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 رستوران ها، سرویس ها و سایر مکان های مرتبط با پیمان و همچنین ضد عفونی محل های مرتبط با آن.
- جمع آوری و شستشوی ظروف غذاخوری در رستوران ها و آشپزخانه ها.
- طبخ، بسته بندی و توزیع انواع غذا و دسر در ساعات و مکان های مشخص شده طبق نظر کارفرما.
- تهیه، حمل (وسیله نقلیه مناسب)، توزیع و سرو غذا به همراه مخلفات آن، در ساختمان های فاقد رستوران / آشپزخانه یا در مکان های خارج از موضوع پیمان به عهده و هزینه پیمانکار می باشد.
- انتقال ضایعات و زباله های رستوران ها پس از بسته بندی در کیسه های پلاستیکی به محلی که کارفرما مشخص می نماید.

سازمان اجرایی

نماینده کارفرما: مدیر منابع انسانی

جدول حداقل کارکنان پیمانکار در رستوران های ستاد و پالایشگاه دوم

ردیف	مشاغل	گروه شغلی	ستاد	پالایشگاه دوم	جمع
۱	مدیر	۱۳	۱	۱	۲
۲	سرپیشخدمت	۶	۱	۱	۲
۳	تخته کار	۵	۲	۱	۳
۴	سراشپز	۱۵	۱	۱	۲
۵	آشپز	۸	۴	۲	۶
۶	کمک آشپز	۶	۵	۲	۷
۷	پیشخدمت	۴	۹	۴	۱۳
۸	ظرفشوی - دیگشوی - سیخ	۴	۶	۳	۹
۹	سالاد زن	۵	۲	۱	۳
۱۰	نظافتچی	۴	۳	۲	۵
۱۱	کارگر حمل بار	۴	۳	۱	۴
۱۲	انباردار و سردخانه دار	۷	۲	۱	۳
جمع نفرات :					۵۹

تبصره ۱: جدول فوق برآوردی و حداقل نیروی لازم جهت ارائه خدمات پیمان می باشد و چنانچه از نظر پیمانکار با توجه به بازدید میدانی صورت گرفته توسط ایشان قبل از شروع پیمان، تعداد نفرات اعلام شده در جدول فوق، قابلیت پوشش دهی حجم کار فعلی را ندارند، پیمانکار بایستی نسبت به تامین نفرات اعلامی، مورد نیاز و مد نظر اقدام نماید که از این بابت وجه اضافه ای به پیمانکار پرداخت نخواهد شد. ضمناً 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 می گردد نیروی جایگزین به هزینه خود پیش بینی نماید تا در صورت بیماری و غیبت پرسنل بجای آنان بکار گمارد. ضمناً نیروهای جایگزین از جهت کلیه حقوق و مزایا و سایر تسهیلات همانند ایاب وذهاب، اقامت، پوشاک و وضع ظاهر می بایست مشابه نیروهای اصلی باشند.

برنامه زمانی کلی اولیه

مدت قرار داد دو سال شمسی و تاریخ تقریبی شروع بکار آن مورخ ۹۶/۰۵/۰۱ 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

- ۱- تامین کلیه ظروف مرتبط با طبخ، سرو و توزیع غذا از قبیل ظروف پخت و سرو، انواع دیگ‌ها، تشت، آبگردان، سیخ کباب، لیوان بلور نشکن، سینی، ظروف چینی، 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 نمی‌باشد
- ۲- تامین کلیه ظروف و لوازم مرتبط با میز اردور و میزهای غذاخوری.
- ۳- تامین وسائط نقلیه مناسب و ایمن (ترجیحاً مینی بوس هیوندای) مدل ۹۰ 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