



شرکت مجتمع گاز پارس جنوبی

گزارش شناخت :

مناقشه شماره ۹۸/۴۰۷۲ (تجدید شده)

**عنوان : تهیه و طبخ ، بسته بندی ، توزیع ، سرو غذا و اداره رستوران  
پالایشگاه چهارم**

مشخصات پروژه :

عنوان، مشخصات کلی ، اهداف کیفی و کمی پروژه

تهیه و طبخ ، بسته بندی، توزیع ، سرو غذا و اداره رستوران چهارم مجتمع گاز پارس جنوبی

ایام کارکرد سالانه (روز)	تعداد پرس تقریبی نیمه شبی	تعداد پرس تقریبی شام	تعداد پرس تقریبی ناهار	تعداد پرس تقریبی صبحانه	محل طبخ و توزیع
۳۶۵	۱۹۵	۱۸۶	۷۱۲	۲۰۰	رستوران پالایشگاه چهارم

مشخصات کلی

- ۱- تهیه و حمل مواد اولیه خام غذائی 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 رستورانها ، سرویسها و سایر مکانهای مرتبط با پیمان و همچنین ضدعفونی محل های مرتبط با آن .
- ۵- جمع آوری و شستشوی ظروف غذاخوری در رستورانها و آشپزخانه ها.
- ۶- طبخ ، بسته بندی و توزیع غذا و دسر در ساعات و مکانهای مشخص شده طبق نظر کارفرما .
- 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 رستورانها پس از بسته بندی در کیسه های پلاستیکی به محلی که کارفرما مشخص می نماید.

سازمان اجرایی

نماینده کارفرما : مدیر پالایشگاه چهارم

### جدول حداقل کارکنان پیمانکار در رستوران پالایشگاه چهارم

ردیف	مشاغل	گروه شغلی	تعداد نفرات روز کار	تعداد نفرات شب کار
۱	مدیر رستوران	۱۳	۱	-
۲	سرپیشخدمت (سرگارسون)	۶	۲	-
۳	تخته کار	۵	۲	-
۴	سراشپز	۱۵	۱	-
۵	آشپز	۸	۲	۱
۶	کمک آشپز	۶	۳	-
۷	پیشخدمت	۴	۴	۱
۸	ظرفشوی - دیگشوی - سیخ	۴	۴	۱
۹	سالاد زن	۵	۳	-
۱۰	نظافتچی	۴	۲	-
۱۱	کارگر حمل بار	۴	۲	-
۱۲	نماینده HSE (کارشناس تغذیه)	۱۲	۱	-
<b>جمع نفرات :</b>			<b>۲۷</b>	<b>۳</b>

**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 به هزینه خود اقدام نماید و از این بابت وجه جداگانه ای به پیمانکار پرداخت نخواهد شد.

**تبصره ۲:** پیمانکار موظف است در زمان مرخصی استحقاقی یا مرخصی استعلاجی یا اخراج کارکنانش، با رعایت شرایط مندرج در پیمان، جایگزین آنان را تأمین نماید. ضمناً نیروهای جایگزین از جهت پوشاک و وضع ظاهر میبایست مشابه نیروهای اصلی باشند.

### نفرات پشتیبانی

ردیف	مشاغل	گروه شغلی	تعداد نفرات روز کار
۱	مدیرعامل یا عضو هیات مدیره شرکت پیمانکاری	وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی طبق طرح طبقه بندی مشاغل	۱
۲	نماینده پیمانکار		۱
۳	مسئول برنامه ریزی و حسابداری (امور اداری و مالی)		۱
۴	سراشپز ارشد		۱
۵	راننده (مربوط به وسائط نقلیه پیمان)		۲
۶	انباردار و سردخانه دار پیمانکار		۱
۷	سرایدار (کمپ پاس)		۱
<b>جمع نفرات :</b>			<b>۸</b>

### برنامه زمانی کلی اولیه

مدت قرار داد ۱ سال شمسی و تاریخ شروع بکار از ابلاغ دستگاه نظارت تعیین می گردد.

### 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- یک دستگاه کامیون مدل ۹۴ به بالا با راننده و با ظرفیت حداقل ۵ تن با کانتینر مورد تایید بهداشت مجهز به موتور سردخانه و ترموگراف
- ۴- تامین یک دستگاه وانت سرپوشیده جهت حمل مواد غیر پروتئینی مدل ۹۴ به بالا با راننده
- ۵- 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 و ایمنی کارفرما
- ۵- راهنمای بهداشت و امور بهداشت ، ایمنی و محیط زیست
- ۶- قوانین مربوط به منطقه ویژه اقتصادی
- ۷- قوانین مربوط به مجتمع گاز پارس جنوبی