«آیین نامه داخلی رستوران »

۱-فروشنده موظف به استفاده از سر آشپز و کمک آشپز های باتجربه درامر پخت غذا در ۳ شیفت مختلف بوده و باید تعداد کافی نیرو حداقل ۴۱نفر (با حضور حداقل۱ سرآشپز ماهر و ۳نفر آشپز ماهر) برای پخت وتوزیع غذای پرسنل خریدار دراختیار داشته باشد.در این رابطه چارت سازمانی نیروهای معرفی شده فروشنده بایستی قبل از شروع بکار به تایید دستگاه نظارت برسد. لذا فروشنده موظف به تحویل غذا با کیفیت مرغوب براساس برنامه های زمانی تعریف شده می باشد.

۲- فروشنده موظف است مواد غذایی را به تفکیک نوع در انبار رستوران با رعایت اصول انبارداری نگهداری و با نظارت کامل نماینده خریدار، واحد بهداشت و کارشناس تغذیه به مصرف برساند. (ورود کارتن به انبار موادغذایی ممنوع می باشد)

۳- کارکنان فروشنده مکلف به رعایت مسائل بهداشتی و پوشیدن لباس کار مخصوص و کلاه وجوراب وکفش و ساق دست آشپزی و دستکش مخصوص و ماسک و دستکش یکبار مصرف(برای هر بخش بصورت جداگانه اعم از تشریفات،توزیع غذا،سلف سرویس،ظرفشور،قصاب و...) می باشند . لباس کارکنان باید همیشه تمیز ومرتب باشد ومسئولیت نظارت عمومی و آراستگی ظاهری کلیه کارکنان به نحوی که مورد تأیید خریدار باشد ، بعهده فروشنده خواهد بود.

۴-فروشنده متعهد است به هزینه خود سالیانه حداقل چهار دست لباس کار شامل : روپوش ، دمپائی ایمنی(سر پنجه کامپوزیت) یا کفش ایمنی ، کلاه، شلوار، دستکش ،ساق دست آشپزی ، حوله کوچک ، پیش بند از نوع تترون یا مشابه به رنگ سفید و سایر رنگ های روشن تهیه نماید. همچنین تهیهٔ لباس برای نیروهای قسمت تشریفات ، مهمانداری وپرسنل توزیع غذا شامل: کت و شلوار و جلیقه و پیراهن سفید و کفش مشکی با نظر دستگاه نظارت بر عهدهٔ فروشنده است .

۵-فروشنده موظف به رعایت موازین بهداشتی بوده و باید از ورود افراد متفرقه به آشپزخانه و از رفت وآمد افراد آشپزخانه به سردخانه وسرویس های بهداشتی با کفش عادی جلوگیری نماید و درصورت عدم رعایت مشمول جریمه خواهد شد.

۶-فروشنده تعهد می نماید که ظروف و اثاثیه و لوازم کار را قبل و بعد از سرو غذا با استفاده از آب گرم و مواد ضدعفونی کننده طبق دستور نظارت شستشو و نظافت نماید.

۷-فروشنده موظف است محل آشپزخانه را به ازای هر وعده غذایی حداقل یک بار با مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده با رعایت آداب اسلامی واصول بهداشتی ، نظافت نماید .

۸-فروشنده متعهد می گردد کلیه سبزیجات را طبق پروتکل و زیر نظر کارشناس تغذیه شستشو و ضدعفونی نماید.

۹- فروشنده موظف است هر سه ماه یکبار نسبت به تعویض رومیزیها (سلفون و پارچه با رنگ و جنس مناسب با نظر نماینده خریدار) یا درصورت صلاح دید ناظر رستوران نسبت به تهیه و استفاده از سفره یکبار مصرف ممتاز برای هر وعده غذایی اقدام نماید.

۱۰- تهیه ماده شیمیایی سود جهت نظافت عمومی(ماهانه) و سفید کردن لوازم آشپزخانه(۳ماه یکبار) از قبیل دیگ ها ، اجاق گاز و ... بعهده فروشنده می باشد ، همچنین نسبت به تهیه و تعویض چسب حشره‌کش‌های موجود در رستوران به صورت هر ۱۵روزیکبار اقدام نماید و درصورت عدم رعایت این موارد پیمانکار به مبلغ صد میلیون ریال(۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰ریال) جریمه خواهد شد.

۱۱- فروشنده متعهد می گردد قبل از سرو غذا جهت میهمانان در مهمانسراهای شرکت نسبت به آماده نمودن میزها و سالنهای سرو غذا و سرویس دهی با نیروی مجرب وکافی اقدام نماید و در پایان پذیرائی نسبت به جمع آوری و نظافت میزها و لوازم پذیرایی اقدام نماید.

فروشنده :

شرکت فولاد آلیاژی ایران **مهر و امضاء:**

۱۲- فروشنده موظف است جهت کارگاههایی که غذا بصورت یکبار مصرف توزیع می شود سفره و پارچه رومیزی ، لیوان یکبار مصرف و دستمال کاغذی و مخلفات از قبیل نمک ، فلفل ، سماق (درصورت تشخیص دستگاه نظارت به شکل تک نفره) نیز تحویل نماید.

۱۳- استفاده از یک نیروی مختص انبارهای نگهداری ، سردخانه ها توسط فروشنده که این نیرو الزاماً می بایست دارای حداقل مدرک تحصیلی دیپلم تجربی بوده و با مسائل اصول بهداشت مواد غذایی و اصول نگهداری مواد غذایی آشنایی لازم را دارا باشد.

۱۴- تخلیه فاضلاب و چربی گیر رستوران در هر زمان با تشخیص دستگاه نظارت توسط فروشنده صورت می گیرد.

۱۵- در صورتیکه تشخیص داده شود که عدم کیفیت غذا در فرآوری و تهیه آن می باشد فروشنده موظف است حداکثر پانزده روز پس از دریافت اخطار کتبی از خریدار نسبت به تعویض سرآشپز و معرفی سرآشپز ماهر اقدام نماید.

۱۶- فروشنده باید آمادگی پخت بیش از سه نوع غذا رابراساس آمار وبرنامه غذایی از پیش تعیین شده داشته باشد .

۱۷- ظروف یکبار مصرف قبل از خرید بایستی به تأیید نماینده خریدار برسد. حداقل تعداد ظرف غذا و قاشق و چنگال یکبار مصرف ۱۶۰۰ عدد و لیوان یکبار مصرف ۱۶۰۰ عدد در روز می باشد ؛ همچنین با شروع قرارداد به صورت سالانه قاشق و چنگال فلزی و لیوان شیشه ای به تعداد پرسنل توسط فروشنده خریداری گردد ؛ ضمنا پیمانکار موظف می باشد نسبت به خرید ظروف یکبارمصرف گیاهی یا آلومینیومی جهت سرو غذا در کارگاه ها اقدام نماید.

۱۸- فروشنده موظف است به اندازهٔ کافی نمک ، فلفل ، سماق ، یخ ، آب و نان ، خلال دندان (جهت میزهای رستوران،مهمانسرا وتشریفات) در ظروف مناسب بسته به نوع غذا بر روی هر میز قرار داده ودر طول ساعات سرو غذا میزها را تمیز و مرتب نماید.

۱۹- تهیه کلیه وسایل و مواد شوینده و ضدعفونی کننده ها از قبیل : تی ، سطل زباله بزرگ دربدار پدالی، کیسه زباله ، پودر شوینده، مایع ظرفشویی ، صابون مایع ، دستمال کاغذی ، سفره رومیزی پارچه ای و پلاستیکی و غیره با هماهنگی نماینده خریدار(نظارت) بعهدهٔفروشنده است . همچنین فروشنده باید خرید و تعویض لامپهای رستوران های شرکت اعم از مرکزی،مهندسی و فولادسازی دو را انجام دهد .درصورت تشخیص خریدارفروشنده موظف است بجای خریداری ظروف یک بارمصرف نسبت به تامین ظروف سه طبقه فلزی اقدام نماید.

۲۰- فروشنده موظف است موارد ذیل را با دقت و با کیفیت مناسب انجام دهد :

۲۰-۱- کلیه دورچین های تشریفات و مهمانسرا شامل: زیتون، خیارشور، گوجه،پیاز، فلفل دلمه ای، خیارسبز ، هویج ، نخود فرنگی ، لیمو ترش ، نارنج ، کاهو و کلم وسبزیجات پخته... و انواع ترشیجات شامل :ترشی کلم ترشی شور، ترشی انبه، ترشی مخلوط ، ترشی سیر ، ترشی فلفل ، فلفل سبز و غیره

۲۰-۲- تهیه نان با کیفیت مرغوب به ازای هر پرس چلو ۶۰ گرم و برای هر پرس خوراک ۲۰۰ گرم

۲۱- فروشنده موظف است جهت حمل نان از فروشگاههای جنب کارخانه و یا شهر یزد و اشکذر و همچنین حمل غذا به داخل کارگاههای صنعتی و مهمانسراها و یا محل مورد نظر خریدار با سه دستگاه وانت مزدا مجهز، مخصوص حمل غذای گرم(گرمخانه دار) اقدام نماید .

۲۲- تهیهٔ ناهار در روزهای کاری شرکت ودرصورت اعلام خریدار در روزهای تعطیل ، روزانه حدود ۲۷۰۰ پرس و ساعت سرو طبق اعلام نظارت انجام می گیرد . همچنین فروشنده آمادگی خود را برای همکاری با خریدار در شرایط ویژه جهت تهیه وپخت وسروغذا در رستوران ومهمانسراهای شرکت و یا هر محلی که دستگاه نظارت مشخص می کند اعلام می نماید .

۲۳- فروشنده متعهد می گردد نسبت به استفاده از روغن مصرفی با برند معتبر تعیین و تایید شده از نوع روغن کانولا(کلزا) برای پخت و پز و برای سرخ کردنی از روغن مخصوص سرخ کردنی اقدام نماید ،قابل ذکر است باتوجه به شرایط بازار با تایید مشاور تغذیه و دستگاه نظارت نوع روغن قابل تغییر

می باشد. (استفاده از روغن های نباتی جامد ممنوع می باشد) .در صورت عدم امکان تهیه و تامین روغن کانولا در بازار، فروشنده موظف است مطابق با نظر دستگاه نظارت نسبت به جایگزینی روغن با همان کیفیت اقدام نماید.

۲۴- فروشنده موظف است گوشت انتقالی به رستوران را قبل از قطعه بندی ۲۴ساعت در سردخانه نگهداری و پس از آن مصرف نماید . (امعاء و احشاء حیوانات ذبح شده به داخل شرکت اکیداً ممنوع بوده و در صورت مشاهده به تشخیص دستگاه نظارت مشمول جرایم سنگینی خواهد بود.)

۲۵- فروشنده موظف است نسبت به پوشش بیمه مسئولیت مدنی وحوادث برای پرسنل خود دررستوران اقدام نماید. بدیهی است مسئولیت رعایت موارد ایمنی پرسنل رستوران به عهده فروشنده بوده ودرصورت بروز حادثه مسئولیت تماماً متوجه فروشنده بوده وخریدار ازهرجهت مصون ومبرا می باشد.

۲۶-فروشنده موظف می باشد در داخل رستوران و آشپزخانه جهت مبارزه با حیوانات موذی اقدام به تله گذاری نماید.

۲۷-فروشنده مکلف است در ابتدای قرارداد نرم افزار مربوط به سیستم حسابداری انبارداری(سپیدار و یا تدارک) را خریداری کرده و از آن استفاده نماید و در صورت درخواست دستگاه نظارت رستوران، موظف است سند موجودی انبار با تاریخ ورود و خروج اجناس را طبق نتیجه نرم افزار به دستگاه نظارت تحویل نماید.

۲۸-فروشنده موظف است قوانین کار و تامین اجتماعی در خصوص پرسنل خود رعایت و یک نسخه از قرارداد استخدامی کارگران خود را به دستگاه نظارت تحویل نماید.بدیهی است با توجه به طرح طبقه بندی مشاغل شرکتهای خدماتی و در راستای اجرای ماده ۴۹ قانون کار پیمانکار موظف است براساس میزان سوابق و سایر شاخصهای مربوطه کارگران، گروه شغلی را درلیست حقوق مد نظر قراردهد.

فروشنده :

شرکت فولاد آلیاژی ایران **مهر و امضاء:**