



پیوست شماره ۶

«آیین نامه داخلی رستوران»

۱- فروشنده موظف به استفاده از سر آشپز و آشپز های باتجربه در امر پخت غذا در ۳ شیفت کاری بوده و باید تعداد کافی نیرو حداقل ۵۰ نفر (شامل حداقل ۱ سر آشپز ماهر و ۶ آشپز ماهر) برای پخت و توزیع غذای پرسنل خریدار در اختیار 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 مواد غذایی ممنوع می باشد)

۳- کارکنان فروشنده مکلف به رعایت مسائل بهداشتی و پوشیدن لباس کار مخصوص و کلاه و جوراب و کفش 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 و مرتب باشد و مسئولیت نظارت عمومی و آراستگی ظاهری کلیه کارکنان به نحوی که مورد تأیید خریدار باشد، بعهدہ فروشنده خواهد بود.

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

۵- فروشنده موظف به رعایت موازین بهداشتی بوده و باید از ورود افراد متفرقه به آشپزخانه و از رفت و آمد افراد آشپزخانه به سردخانه و سرویس های بهداشتی با کفش عادی جلوگیری نماید و در صورت 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 ضد عفونی 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 و اصول بهداشتی، نظافت نماید.

۸- فروشنده متعهد می گردد کلیه سبزیجات را طبق پروتکل و زیر نظر کارشناس تغذیه شستشو و ضد عفونی 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 در صورت صلاح دید ناظر رستوران نسبت به تهیه و استفاده از سفره یکبار مصرف ممتاز برای هر وعده غذایی اقدام نماید.

فروشنده:

مهر و امضاء:

شرکت فولاد آلیاژی ایران



۱۰- تهیه ماده شیمیایی سود جهت نظافت عمومی (ماهانه) و سفید کردن لوازم آشپزخانه (۳ ماه یکبار) از قبیل دیگ ها ، اجاق گاز و ... بعهدہ فروشنده می باشد ، همچنین نسبت به تهیه و تعویض چسب حشره کش های موجود در رستوران به صورت هر ۱۵ روز یکبار اقدام نماید و در صورت عدم رعایت این موارد پیمانکار به مبلغ دویست میلیون ریال (۲۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال) 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 و کافی اقدام نماید و در پایان پذیرائی نسبت به جمع آوری و نظافت میزها و لوازم پذیرایی اقدام نماید.

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 (در صورت 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 را براساس آمار و برنامه 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 ؛ ضمناً 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 اندازه کافی نمک ، فلفل ، سماق ، یخ ، آب و نان ، خلال دندان (جهت میزهای رستوران، مهمانسرا و تشریفات) در ظروف مناسب بسته به نوع غذا بر روی هر میز قرار داده و در طول ساعات سرو غذا میزها را تمیز و مرتب نماید.

فروشنده :

مهر و امضاء:

شرکت فولاد آلیاژی ایران



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) بعهده فروشنده است . همچنین فروشنده باید خرید و تعویض لامپهای رستوران های شرکت اعم از مرکزی، مهندسی و فولادسازی دو را انجام دهد . در صورت تشخیص خریدار فروشنده موظف است بجای خریداری ظروف یک بار مصرف نسبت به تامین ظروف سه طبقه فلزی اقدام نماید.

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

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

۲-۲۰- تهیه نان با کیفیت مرغوب به ازای هر پرس چلو ۶۰ گرم و برای هر پرس خوراک ۲۴۰ 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 چهار دستگاہ وانت مزدا مجهز به گرمکن و به صورت قفسه بندی، مخصوص حمل غذای گرم (گرمخانه دار) اقدام نماید .

۲۲- تهیه غذا در روزهای کاری شرکت (و در صورت اعلام خریدار در روزهای تعطیل) روزانه حدود ۳۰۰۰ پرس و ساعت سرو طبق اعلام نظارت انجام می گیرد . همچنین فروشنده آمادگی خود را برای همکاری با خریدار در شرایط ویژه جهت تهیه و پخت و سرو غذا در رستوران و مهمانسراهای 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 با توجه 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 ۲۴ ساعت 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.)

فروشنده :

مهر و امضاء:

شرکت فولاد آلیاژی ایران



۲۵- فروشنده موظف است نسبت به پوشش بیمه مسئولیت مدنی و حوادث برای پرسنل خود در رستوران اقدام نماید. بدیهی است مسئولیت رعایت موارد ایمنی پرسنل رستوران به عهده فروشنده بوده و در صورت بروز حادثه مسئولیت تماماً متوجه فروشنده بوده و خریدار از هر جهت مصون و مبرا 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 در لیست حقوق مد نظر قرار دهد.

۲۹- فروشنده موظف است نسبت به پرداخت پاداش بهره وری تولید به پرسنل خود (چارت سازمانی مصوب) به میزان ۲۰,۹ درصد میانگین پاداش شرکت (خریدار) بصورت ماهانه اقدام نماید.

تبصره ۱: جهت پرداخت پاداش ماهیانه توسط فروشنده، دستگاه نظارت در پایان هر ماه پس از اجرای سیستم پاداش، مبلغ پاداش فروشنده را از واحد فناوری اطلاعات اخذ و به فروشنده اعلام و فروشنده نسبت به پرداخت براساس چارت مصوب خود و همچنین ضوابط اجرایی آن اقدام و مستندات پاداش پرداختی را پس از تایید دستگاه نظارت به امور مالی خریدار جهت پرداخت تحویل می نماید. بدیهی است تصمیم کارفرما در تخصیص یا عدم تخصیص پاداش صرفاً بنا به صلاحدید بوده و هیچ حقی از این جهت برای پیمانکار یا پرسنل وی ایجاد نخواهد شد.

۳۰- خریدار می تواند در صورت وجود اعتبار لازم و متناسب با برنامه ها و سیاستهای جاری شرکت سالانه مبلغی را جهت امور فرهنگی و رفاهی اعم از بن های نقدی / غیر نقدی / پرداخت هزینه بیمه تکمیلی کارکنان به کار گرفته شده توسط فروشنده هزینه نماید. در این صورت فروشنده متعهد می گردد نسبت به ارائه خدمات مربوطه جهت استفاده کارکنان موضوع قرارداد فیما بین با هماهنگی معاونت منابع انسانی و امور اداری کارفرما در طول مدت قرارداد حسب مورد اقدام نماید. بدیهی است هزینه های مربوطه با ارائه فاکتور و اسناد و مدارک مثبت، تایید شده توسط دستگاه نظارت پس از تأیید نهایی معاونت منابع انسانی و امور اداری، توسط امور مالی در وجه فروشنده پرداخت می گردد. زمان، میزان و نوع هزینه های مورد نظر حسب مورد در طول سال از سوی معاونت منابع انسانی و امور اداری به فروشنده اعلام خواهد شد بدیهی است هرگونه ادعای حقی از طرف فروشنده یا نیروهای تحت قرارداد وی نسبت به کارفرما مردود می باشد.

فروشنده :

مهر و امضاء:

شرکت فولاد آلیاژی ایران