

## شرح وظایف خدمات آشپزی

- ۱- تهیه و توزیع صبحانه و تهیه مواد غذایی جهت طبخ و پخت در محل آشپزخانه کارفرما و توزیع آن.
- ۲- مواد غذایی تهیه شده از جانب فروشنده می بایست از نوع درجه یک و مرغوب (جهت صبحانه، از نان تازه استفاده شود) و دارای تاریخ مصرف و انقضاء و مهر استاندارد بوده و قبل از استفاده حتماً به تایید نماینده خریدار مستقر در محل برسد.
- ۳- با توجه به اینکه محل رستوران خریدار جهت توزیع غذا در اختیار فروشنده قرار می گیرد فروشنده موظف به رعایت کامل اصول و مقررات بهداشتی مورد تایید وزارت بهداشت و درمان در امور آشپزی و توزیع غذا در محیط آشپزخانه و کادر اجرایی توزیع کننده غذا در محل رستوران خواهد بود .
- ۴- شستشوی سبزیجات، مواد اولیه، ظروف و وسایل آشپزی در محل مخصوص و با محلول گندزدایی ضدعفونی و سپس با آب سالم و تمیز آبکشی شود.
- ۵- توزیع صبحانه و ناهار با هماهنگی نماینده در زمان تعیین شده توسط کارفرما (ساعت شروع توزیع و سرو صبحانه ۷:۳۰ صبح و ناهار ساعت ۱۲:۴۵).
- ۶- نظافت و شستشوی روزانه محل آشپزخانه قبل و بعد از خدمات مربوطه.

مهر و امضاء

مناقصه گر

Razavi Yeast CO