



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