



مراحل خرید و فروش و ذخیره سازی گوشت قرمز و گوشت مرغ

- ۱- طرح موضوع در ستاد تنظیم بازار جهت ارائه مجوز خرید
- ۲- پیگیری و تصویب در ستاد مذکور و و اعلام قیمت دستورات خرید از این طریق اعلام گردد.
- ۳- ابلاغ مصوبه تنظیم بازار به شرکت جهت شروع عملیات خرید
- ۴- تصویب موضوع در هیئت مدیره
- ۵- ابلاغ دستور العمل هیئت مدیره شرکت به استانها از طریق معاونت بازرگانی داخلی مثال : نمونه پیوست
- ۶- خرید و ذخیره سازی استانها تحت نظارت سازمان دامپزشکی و کنترل کیفی شرکت طبق دستورالعمل کنترل کیفی و فرم قرارداد و پیوست
- ۷- ارسال کالاهای خریداری شده به سردخانه های ملکی و استیجاری با هماهنگی اداره کل تأمین دام و فراوری محصولات دامی
- ۸- ورود محموله پروتئینی به سردخانه: ابتدا مجوز دامپزشکی توسط مسئول فنی و بهداشتی روئیت و سپس خودرو باسکول می گردد و بعد از آن فک پلمپ توسط مسئول فنی و بهداشتی انجام و پس از بازدید بهداشتی محموله و تعیین درجه برودت محموله اجازه تخلیه داده می شود.
- تخلیه در پالت های مخصوص که ظرفیت ۶۵ کارتن گوشت مرغ یا ۴۵ کارتن گوشت گوساله را دارد به سردخانه انتقال یافته و بر حسب تاریخ تولید و نوع کالا چیدمان صورت می گیرد. در زمان نگهداری کالا در سردخانه دمای منفی (۱۸-) درجه رعایت گردیده و در زمان خروج تاریخ تولید مد نظر گرفته و اجازه خروج داده می شود.



۹- در مقاطعی از سال بویژه ایام ماه مبارک رمضان، عید نوروز، محرم و صفر که شاهد افزایش تقاضا و قیمت کلی در سطح کشور هستیم مراتب توزیع کالا بمنظور تعادل قیمت و عرضه و تقاضا در دستور کار شرکت قرار می گیرد.

۱۰- تصویب موضوع توزیع در هیئت مدیره

۱۱- ابلاغ دستور العمل هیئت مدیره: شرکت به استانها از طریق معاونت بازرگانی داخلی

۱۲- خروج محموله پروتئینی از سردخانه: ابتدا حواله صادر شده توسط اداره کل پشتیبانی استان تهران در دفتر دبیرخانه مدیریت مجتمع ثبت گردیده و پس از بررسی اجازه بارگیری صادر می گردد. سپس خودرو خالی باسکول می گردد و با هماهنگی مسئول فنی بهداشتی و رئیس سردخانه بارگیری انجام می گیرد. مجدداً باسکول پر انجام می گیرد و پر از پلمپ محموله و صدور مجوز حمل بهداشتی برگ خروج صادر گردیده که توسط کامپیوتر می باشد و تحویل نماینده تحویل گیرنده جهت خروج از مجتمع می باشد.