



پیوست شماره ۴

فهرست تخلفات و جرایم



• فهرست :

۳..... **فهرست تخلفات و جرایم**

۴..... کیفیت غذا:

۵..... کمیت غذا:

۶..... بهداشت مواد غذایی:

۷..... تقلب در مواد غذایی

۸..... نگهداری نادرست مواد غذایی

۸..... وجود اشیاء خارجی در غذای پخته شده

۹..... تخلفات مربوط به عدم رعایت نظافت محیط و تجهیزات

۱۰..... تخلفات مربوط به کارکنان

۱۱..... رعایت بهداشت فردی کارکنان

۱۲..... تأخیر در پخت و پخش غذا

۱۲..... آموزش

۱۳..... **فهرست تخلفات و جرایم**

۱۴..... کیفیت مواد :

۱۴..... عدم نظافت تجهیزات :

۱۴..... وجود اشیاء خارجی در مواد گوشتی:

۱۵..... تقلب در مواد غذایی:

۱۵..... تأخیر در تأمین مواد اولیه:

۱۶..... نگهداری و حمل نادرست مواد غذایی:

۱۶..... کارکنان:

۱۶..... رعایت بهداشت فردی کارکنان :

فهرست تخلفات و جرایم

قرارداد پخت

کیفیت غذا:

جریمه (ریال)	شرح	ردیف
از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ درصد درصد قیمت کل غذای نامطلوب توزیع شده به ازای هر جز با نظر کارشناس	عدم مطلوبیت برنج: (عدم پختگی، زنده بودن و یا وارفتگی برنج، سوختگی برنج، شور یا بی‌نمک بودن، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب)	۱
	عدم مطلوبیت خورش: (عدم پختگی مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات و ... ، شور یا بی‌نمک بودن، تلخ یا تندی، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب (در اثر نداشتن پیاز داغ و زعفران، چاشنی‌ها، سرخ نشدن)، استفاده نکردن از چاشنی در خوراک‌ها و خورش‌ها و سوپ‌ها، جا نیفتادن خورش، مشاهده هسته لیموی گندیده در لیموی امانی آماده پخت	۲
	پخته نبودن کباب‌ها: پخته نبودن (مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات و ...)، شور یا بی‌نمک بودن، تلخ یا تندی، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب، بافت کباب- سیخ گوجه (هر سیخ شامل ۴ گوجه)	۳
	سرد بودن غذا هنگام پخش غذا	۴
از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ درصد قیمت کل نان وعده + مبلغ مقدار ضایع شده با نظر کارشناس	ارائه نان نامطلوب (بیات شده و کپک زده و...)	۵

کمیت غذا:

کمیت غذا عبارت است از عدم استفاده از مواد غذایی اصلی و فرعی طبق جدول آنالیز غذایی:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	رعایت نکردن وزن مواد غذایی طبق جدول آنالیز	از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده + مبلغ مقدار تخلف شده در صورت عدم امکان جبران از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده در صورت امکان جبران- با نظر کارشناس
۲	برداشت مواد غذایی اصلی بدون اطلاع ناظر و به کارگیری آن	از ۱۰ درصد تا ۵۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده + مبلغ مقدار تخلف شده به ازای قیمت روز آن ماده غذایی در صورت عدم امکان جبران از ۱۰ درصد تا ۵۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده در صورت امکان جبران- با نظر کارشناس
۳	پخش نامناسب غذا (اضافه و کم آمدن غذا)	از ۱۰ درصد تا ۵۰ درصد قیمت کل غذای وعده پس از اصلاح فرایند

بهداشت مواد غذایی:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	رعایت نکردن اصول بهداشتی شست و شوی مواد غذایی (مواد پروتئینی (ماهی، گوشت، مرغ)، ضد عفونی نکردن سبزیجات که به صورت خام استفاده می شود.	از ۱ درصد تا ۲۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده در صورت عدم امکان اصلاح از ۱ درصد تا ۱۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده در صورت امکان اصلاح- با نظر کارشناس
۲	رعایت نکردن اصول بهداشتی آماده سازی مواد غذایی (رفع انجماد مواد پروتئینی، نگهداری مواد پروتئینی رفع انجماد شده در فضای آزاد بیش از ۳ ساعت برای شست و شو، گرم نمودن روغن با حلب روغن)	
۳	رعایت نکردن اصول بهداشتی هنگام پخت (استفاده از مواد غذایی ریخته شده در کف آشپزخانه)	از ۱ درصد تا ۱۰ درصد قیمت کل ماده غذایی در صورت عدم امکان اصلاح با نظر کارشناس
۴	مشاهده حشرات، جوندگان و ... در آشپزخانه و غذاخوری	از ۰,۱ درصد تا ۲۰ درصد قیمت در صورت وضعیت روزانه با نظر کارشناس
۵	ارائه غذا در ظروف غیربهداشتی (توزیع و بسته بندی)	از ۰,۱ درصد تا ۱۰ درصد قیمت صورت وضعیت روزانه در صورت عدم امکان اصلاح از ۰,۱ درصد تا ۵ درصد قیمت صورت وضعیت روزانه در صورت امکان اصلاح- با نظر کارشناس
۶	مسمومیت گروهی دانشجویان و دیگر استفاده کنندگان (پس از تأییدیه مراجع مورد تأیید کارفرما)	جبران خسارات وارده (مانند هزینه های درمان و جریمه ۵ درصد تا ۵۰۰ درصد هزینه تمام شده آمار آن وعده غذایی) با نظر کارشناس

تقلب در مواد غذایی

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	استفاده از مواد غذایی ناسالم و غیربهداشتی برای غذا (مواد غذایی پخته شده قبلی، نگهداری و یا اخفاء گوشت پیاز زده، مرغ و گوشت چرخ شده به خصوص با سس و سوپ مانده، استفاده دوباره از روغن استفاده شده، مصرف بیش از اندازه چاشنی و ادویه جات به منظور خنثی نمودن کیفیت نامطلوب مواد، اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا، استفاده از مواد تاریخ مصرف گذشته، جداسازی اجزای با کیفیت مواد مثل فیله و یا راسته گوشت و عدم استفاده آنها)	از ۱ درصد تا ۲۵ درصد بهای صورت وضعیت روزانهو عدم پرداخت صورت وضعیت آن روز در صورت عدم امکان اصلاح از ۱ درصد تا ۲۵ درصد بهای صورت وضعیت روزانه در صورت امکان اصلاح با نظر کارشناس
۲	جایگزینی مواد غذایی برخلاف جدول آنالیز غذا	از ۱۰ درصد تا ۳۰۰ درصد بهای ماده غذاییو عدم پرداخت هزینه آن غذا در صورت عدم امکان اصلاح از ۱۰ درصد تا ۳۰۰ درصد بهای ماده غذایی در صورت امکان اصلاح با نظر کارشناس
۳	پخت مواد غذایی بدون تأیید کارشناس	از ۱ درصد تا ۲۰۰ درصد قیمت آن ماده غذایی با نظر کارشناس

نگهداری نادرست مواد غذایی

مبلغ جریمه (ریال)	شرح	ردیف
جایگزینی آن ماده غذایی و از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ جریمه قیمت کل ماده غذایی در صورت غیر قابل استفاده بودن از ۵ تا ۲۰ درصد قیمت کل ماده غذایی مورد خطر واقع شده در صورت امکان استفاده با نظر کارشناس	رعایت نکردن اصول بهداشتی در نگهداری مواد غذایی (نگهداری مواد غذایی در ظروف بدون در و پوشش مناسب، نگهداری مواد غذایی خام و پخته در کنار هم، نگهداری صیفی جات در سردخانه کنار مواد پروتئینی، نگهداری نکردن مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال، نگهداری گوشت آماده سازی نشده در سردخانه ها ، نگهداری مواد شیمیایی در مجاورت مواد غذایی، فعالیت با مواد پر ریسک در کنار مواد غذایی و رعایت نکردن اصول چیدن مواد اولیه و ترتیب خروج آنها از انبار و ...)	۱
	انجماد غیر اصولی گوشت و مواد پروتئینی	۲

وجود اشیاء خارجی در غذای پخته شده

جریمه (ریال)	شرح (هر مورد)	ردیف
از ۱۰ درصد تا ۲۰۰ درصد صورت وضعیت روزانه و جبران خسارات وارده (از جمله هزینه های درمان و سایر تعهدات تعلق یافته که با صلاح دید کارفرما و تشخیص پزشک معتمد تعیین می شود). با نظر کارشناس	وجود اشیایی که موجب آسیب جسمی به مصرف کننده می شود (خرده شیشه، میخ، سوزن و منگنه، سیم ظرفشویی و ...)	۱
در صورت غیر قابل استفاده بودن وعده غذایی بین ۲۰ درصد تا ۲۰۰ درصد قیمت غذا ضمن الزام به تهیه غذا یا مواد اولیه مکفی توسط پیمانکار در صورت قابل استفاده بودن غذا، بین ۵ درصد تا ۵۰ درصد قیمت غذا با نظر کارشناس	وجود اشیایی که از نظر بهداشتی، عرفی و یا شرعی مجاز یا پسندیده نیست (وجود فضله موش یا فضولات حیوانی، اجزاء حرام گوشت مانند مغز حرام غدد لنفاوی و ضایعات گوشتی غیر قابل مصرف مانند پوست، پر مرغ و یا اجساد حشرات مانند لارو، مگس و ... سایر اشیامانند ریگ و سنگ ریزه، تکه کاغذ و مقوا، نخ، مو، و ...)	۲

تخلفات مربوط به عدم رعایت نظافت محیط و تجهیزات

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	سردخانه‌ها (شامل سردخانه‌های زیر صفر و بالای صفر) و سردخانه پیشخوان و تجهیزات و لوازم مربوط (دمپایی و ...)	از ۰٫۵ درصد تا ۵۰ درصد صورت وضعیت روزانه با نظر کارشناس
۲	رعایت نکردن موارد بهداشتی در نظافت تجهیزات شامل یخ سازها و آب سرد کن ها، چرخ گوشت، سیب زمینی پوست کن، سبزی خرد کن و دستگاه خلال کن وسایل مشابه، میز، تخته آماده‌سازی گوشت، ظروف کمکی کنار چرخ گوشت، میزهای کمکی، ابزار قصابی قبل از شروع به کار و پایان کار، میزهای سالن، دیگ، تشت و ظرف پخت غذا و...)	از ۰٫۵ درصد تا ۵۰ درصد صورت وضعیت روزانه به ازای هر مورد با نظر کارشناس

تخلفات مربوط به کارکنان

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	ارائه اطلاعات نادرست به ناظر (متناسب با مورد)	از ۰,۵ درصد تا ۵ درصد قیمت ماده غذایی که درباره آن اطلاعات نادرست داده شده است. با نظر کارشناس
۲	عدم همکاری مناسب عوامل پیمانکار با ناظران، کارکنان دانشگاه و سایرین	از ۰,۵ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارفرما
۳	نداشتن حضور فعال و مؤثر پیمانکار یا نماینده تام‌الاختیار به ازای هر روز	از ۲ درصد تا ۲۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس
۴	عدم حضور کارکنان آشپزخانه و سلف سرویس به تعداد کافی متناسب با آمار (مطابق با استاندارد نیروی انسانی پیوست قرارداد) به ازای هر نفر در هر روز	۲ برابر هزینه دستمزد روزانه بر حسب محل کار نیروی غایب در صورتی که اختلال جدی در کار ایجاد نشود ۳ تا ۵ برابر هزینه دستمزد روزانه بر حسب محل کار نیروی غایب در صورتی که اختلال جدی در کار ایجاد شود با نظر کارشناس
۵	عدم همکاری مناسب با ناظر در رابطه با برداشت از انبار و ارائه آمار لازم	از ۱۰ درصد تا ۵۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده + مبلغ مقدار تخلف شده به ازای قیمت روز آن ماده غذایی در صورت عدم امکان جبران از ۱۰ درصد تا ۵۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده در صورت امکان جبران - با نظر کارشناس
۶	اجازه ورود افراد متفرقه بدون هماهنگی به تمامی اماکن پخت و پخش	از ۰,۲ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارفرما

رعایت بهداشت فردی کارکنان

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	نداشتن کارت بهداشت معتبر و مدارک مورد نیاز به درخواست کارفرما مطابق قرارداد (هر مورد)	از ۰,۲ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت روز به ازای هر نفر در هر روز با نظر کارشناس
۲	رعایت نکردن بهداشت فردی (بهداشت سر و صورت و ناخن، استعمال دخانیات، چشیدن غذا و داخل نمودن مجدد ملاقه و قاشق در ظرف غذا، شستشوی دست و صورت در سینک ظرف شویی، شستشوی لباس در محیط آشپزخانه، شستشوی لباس کار در ظروف پخت غذا)	از ۰,۵ درصد تا ۱۰ درصد بهای صورت وضعیت آن روز به ازای هر مورد با نظر کارشناس
۳	به کارگیری کارگران دارای بیماری‌های واگیردار قابل تشخیص (به تشخیص ناظر) استفاده از کارکنان نظافتچی دستشویی‌ها و سرویس‌های بهداشتی برای آماده‌سازی و پخت و پخش مواد غذایی	از ۰,۵ درصد تا ۲۰ درصد بهای صورت وضعیت آن روز به ازای هر نفر با نظر کارشناس با نظر کارشناس
۴	عدم استفاده از لباس مناسب و یا لوازم شخصی مخصوص کار (مانند دستکش لاتکس و کلاه مخصوص و ماسک دهان بند هنگام پخت و پخش غذا، چکمه، کفش مخصوص و ... و یا استفاده از لوازم کثیف) و رعایت نکردن موارد بهداشتی (خوردن غذا و ناخنک زدن پشت کانتر سرو غذا، استفاده از تلفن همراه در هنگام پخش غذا، استفاده از انگشتر، ساعت مچی، در تمامی مراحل پخت و پخش غذا)	از ۰,۵ درصد تا ۱۰ درصد بهای صورت وضعیت آن روز به ازای هر مورد با نظر کارشناس

تأخیر در پخت و پخش غذا

مبلغ جریمه (ریال)	شرح	ردیف
از ۰٫۵ درصد تا ۲۰ درصد بهای صورت وضعیت آن روز و پرداخت نکردن هزینه تعداد توزیع نشده با نظر کارشناس	تأخیر در پخش غذا (تمام شدن غذا قبل از زمان مقرر در اثر بی‌توجهی در کنترل آمار اتوماسیون یا فیش، پخش نکردن غذای موجود در ساعات مجاز، ترک نمودن محل کار توسط افراد پشت سلف سرویس در ساعات پخش غذا، دیر رسیدن غذا به خوابگاه و یا سلف سرویس ها بیش از ۱۵ تا ۳۰ دقیقه، معطلی افراد بیش از ۱۵ دقیقه در صف به علت کمبود کارکنان توزیع کننده، نبودن قاشق، چنگال، لیوان و سینی به اندازه کافی و ...)	۱
از ۰٫۵ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخت و پخش (کف گیر، ملاقه، آب گردان و ...)	۲
از ۰٫۵ درصد تا ۵۰ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس	تغییر در برنامه غذایی و دسر بدون اطلاع اداره تغذیه	۳

آموزش

مبلغ جریمه (ریال)	شرح	ردیف
به ازای هر نفر در هر جلسه ۴ درصد دستمزد ماهیانه برای کارگران و ۶ درصد دستمزد ماهیانه برای کمک آشپز و ۱۰ درصد دستمزد ماهیانه سر آشپز	شرکت نمودن در کلاس‌های آموزشی تغذیه و بهداشت	۱

❖ تذکر ۱: تشخیص و تأیید تمامی موارد فوق، صرفاً به عهده ناظران و نمایندگان کارفرما است.

❖ تذکر ۲: جریمه سایر تخلفات که در فهرست گنجانده نشده به پیشنهاد کارشناس و با نظر کارفرما محاسبه و دریافت خواهد شد.

فهرست تخلفات و جرایم

قرارداد خرید مواد غذایی

کیفیت مواد :

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	خرید مواد غذایی نامطلوب (گوشت نامرغوب، نان کپک زده و ...)	از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده + مبلغ مقدار ضایع شده با نظر کارشناس

عدم نظافت تجهیزات :

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	سردخانه‌ها (شامل سردخانه های زیر صفر و بالای صفر) و سردخانه پیشخوان	از ۰,۰۵ درصد تا ۰,۲ درصد صورت وضعیت ماهیانه با نظر کارشناس
۲	استفاده نکردن از دمپایی مجزا برای ورود به سردخانه‌ها	از ۰,۱ درصد تا ۱۰۰ درصد حداقل مبلغ بند قبل با نظر کارشناس

وجود اشیاء خارجی در مواد گوشتی:

ردیف	شرح (هر مورد)	جریمه (ریال)
۱	وجود اشیایی که در توزین یا کیفیت مواد غذایی تأثیر دارد. (کارتن، پلاستیک و ...)	از ۰,۰۲ درصد تا ۰,۱ درصد صورت وضعیت ماهیانه با نظر کارشناس

تقلب در مواد غذایی:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	عدم تطبیق مواد خرید شده با مواد سفارش داده شده	در صورت قابل استفاده بودن ماده غذایی از ۵ درصد تا ۲۰ درصد کل مبلغ ماده در صورت غیرقابل استفاده بودن ماده غذایی و مرجوع شدن از ۲ درصد تا ۱۰ درصد کل مبلغ آن ماده با نظر کارشناس
۲	اختلاط ماده غذایی مورد سفارش با موردی مشابه آن	در صورت قابل استفاده بودن ماده غذایی از ۱۰ درصد تا ۳۵ درصد کل مبلغ ماده در صورت مرجوع شدن از ۵ درصد تا ۲۰ درصد کل مبلغ آن ماده با نظر کارشناس
۳	خرید مواد تاریخ مصرف گذشته	عودت ماده غذایی و از ۱۰ درصد تا ۴۰ درصد کل مبلغ آن ماده- با نظر کارشناس

تأخیر در تأمین مواد اولیه:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	تأخیر در تأمین مواد اولیه ۵ کالای اصلی (گوشت، مرغ، ماهی، برنج و روغن)	در صورت تغییر غذا از ۲۰ درصد تا ۵۰ درصد قیمت غذایی که به علت تأخیر پخت نشده است + جبران هزینه ژتون دانشجوی در صورت عدم تغییر غذا از ۵ درصد تا ۲۵ درصد قیمت غذا - با نظر کارشناس
۲	تأخیر در تأمین مواد کنار غذایی	در صورت تغییر از ۵ تا ۲۰ درصد کل قیمت کنار غذایی آن وعده + جبران هزینه تعداد کنار غذایی ارائه نشده- با نظر کارشناس
۳	تأخیر در تأمین مواد سایر اقلام	از ۱۰ درصد تا ۳۰ درصد قیمت ماده غذایی با نظر کارشناس
۴	تأخیر در عودت مواد غذایی مرجوعی	از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ درصد قیمت ماده غذایی با نظر کارشناس

نگهداری و حمل نادرست مواد غذایی:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	حملغیراصولی مواد غذایی (حمل مواد غذایی آلاینش نشده مواد غذایی خام و پاک سازی نشده) در کنار موادی که بدون فرایند (نان، خیارشور و...) برای مصرف توزیع می شود.	اگر حمل نادرست موجب غیرقابل استفاده شدن مواد شود: عودت ماده غذایی + از ۲۰ درصد تا ۵۰ درصد ارزش ماده غذایی اگر قابل استفاده باشد: از ۵ درصد تا ۳۰ درصد ارزش ماده غذایی با نظر کارشناس

کارکنان:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظر (متناسب با مورد)	از ۵,۰ درصد تا ۵ درصد قیمت ماده غذایی که در مورد آن اطلاعات نادرست داده شده است. با نظر کارشناس
۲	عدم همکاری مناسب عوامل پیمانکار با ناظران، کارکنان دانشگاه و سایرین	از ۵,۰ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارفرما
۳	در دسترس نبودن پیمانکار یا نماینده تام الاختیار یا عدم اهتمام برای تأمین اقلام مورد نیاز	از ۵ درصد تا ۲۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس
۴	به کارگیری افراد غیرمعتقد در رعایت مسائل شرعی، اخلاقی و شئون دانشگاهی	از ۵,۰ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس

رعایت بهداشت فردی کارکنان :

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	به کارگیری کارگران دارای بیماری‌های واگیردار قابل تشخیص (به تشخیص ناظران)	از ۵,۰ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس
۲	عدم استفاده از لباس مناسب و یا لوازم شخصی مخصوص کار و رعایت نکردن موارد بهداشتی (هر مورد)	از ۵,۰ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس
۳	رعایت نکردن بهداشت فردی (هر مورد)	از ۵,۰ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس

❖ تذکر ۱: تشخیص و تأیید تمامی موارد فوق، صرفاً به عهده ناظران و نمایندگان کارفرما است.

❖ تذکر ۲: جریمه سایر تخلفات که در فهرست گنجانده نشده به پیشنهاد کارشناس و با نظر کارفرما محاسبه و دریافت خواهد شد.