

فهرست تخلفات و جرایم
غذاخوری های دانشجویی
دانشگاه تهران

۱۴۰۳

۱- کیفیت غذا:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	عدم مطلوبیت برنج: (عدم پختگی، زنده بودن و یا وارفتگی برنج، سوختگی برنج، شور یا بی نمک بودن، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب) هر پرس	الف- در صورت قابل مصرف بودن غذا ب- در صورت غیر قابل مصرف بودن
	غذای مربوطه به هزینه پیمانکار جایگزین شده و هیچ پرداختی از سوی کارفرما بابت تهیه مواد و طبخ آن وعده به پیمانکار تعلق نمی گیرد و پیمانکار موظف است کلیه هزینه های مادی- معنوی آن را جبران نماید.	
۲	عدم مطلوبیت خورشت: (عدم پختگی مواد گوشتی، سبزیجات و ... شور یا بی نمک بودن، تلخ یا تندی، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب در اثر نداشت پیاز داغ و زعفران، چاشنی ها، سرخ نشدن، استفاده نکردن از چاشنی در خوراکها و خورشت ها و سوپ ها، جا نیفتادن خورشت، مشاهده هسته لیموی گندیده در لیموی امانی آماده پخت) هر پرس	الف- در صورت قابل مصرف بودن غذا ب- در صورت غیر قابل مصرف بودن
	غذای مربوطه به هزینه پیمانکار جایگزین شده و هیچ پرداختی از سوی کارفرما بابت تهیه مواد و طبخ آن وعده به پیمانکار تعلق نمی گیرد و پیمانکار موظف است کلیه هزینه های مادی- معنوی آن را جبران نماید.	
۳	پخته نبودن کباب ها (پخته نبودن مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات، شور یا بی نمک بودن، تلخ یا تندی، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب، بافت کباب- هر سیخ گوجه) برای هر سیخ شامل ۴ گوجه	الف- در صورت قابل مصرف بودن غذا ب- در صورت غیر قابل مصرف بودن
	غذای مربوطه به هزینه پیمانکار جایگزین شده و هیچ پرداختی از سوی کارفرما بابت تهیه مواد و طبخ آن وعده به پیمانکار	

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
		تعلق نمی گیرد و پیمانکار موظف است کلیه هزینه های مادی- معنوی آن را جبران نماید.
۴	سرد بودن غذا در ساعات پخش غذا	۵ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی به پیمانکار در آن روز
۵	توزیع نان نامطلوب (بیات شده و کپک زده- با نظر کارشناس)	۵ تا ۱۵ درصد کل مبلغ پرداختی به پیمانکار در آن روز
۶	سوختگی غذا در صورتی که قابل مصرف باشد ولی کیفیت تغییر کرده باشد.	۵ تا ۱۵ درصد کل مبلغ پرداختی به پیمانکار در آن روز
۷	عدم رعایت پروتکل های بهداشتی تعیین شده از جانب وزارت بهداشت در خصوص کرونا به تشخیص کارفرما	۱۰ تا ۱۰۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز

- اگر پیمانکار از برندهای اعلامی تخطی کند کارفرما می تواند نسبت به تعیین اختلاف قیمت و کسر آن از صورت وضعیت اقدام کند.
- علاوه بر اعمال جرائم مذکور، کارفرما می تواند نسبت به صدور تذکر کتبی و اعمال جرائم مطابق قرارداد تهیه و تامین مواد و قرارداد طبخ و توزیع غذا و حتی بطور همزمان نسبت به اعمال هر دو اقدام نماید.
- تشخیص تمام موارد به عهده ی کارشناسان تغذیه و ناظرین دانشگاه بوده و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی ندارد.

۲- کمیت غذا:

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

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	رعایت نکردن اوزان جدول مواد غذایی اصلی و فرعی	اعلام مقدار جریمه مواد کسری + ۵۰٪ جریمه کسری
۲	برداشت مواد غذایی اصلی بدون اطلاع ناظر و به کارگیری آن	به ازای قیمت روز آن ماده غذایی
۳	عدم رعایت جدول آنالیز در مورد غذاها و کنار غذاها	۲۰ الی ۳۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در آن محل به همراه کسر دو برابر قیمت برآورد شده (توسط کارشناسان اداره تغذیه دانشگاه) ماده اولیه کمتر استفاده شده.

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۴	عدم توزیع غذا مطابق برنامه غذایی ابلاغی اعم از خود غذا یا مخلفات کنار غذا بطور کامل و یا در خصوص بخشی از آمار غذای توزیع شده	کسر دو برابر قیمت تمام شده غذا یا کنار غذا توزیع نشده به علاوه کسر ۱۰ الی ۴۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۵	کسری غذا در نتیجه عدم دقت در توزیع مناسب و پخت کمتر از مقدار سفارش شده	علاوه از جبران کسری هزینه به خود پیمانکار به ازای هر پرس تا دو برابر قیمت تمام شده آن غذا جریمه اعمال خواهد شد.
۶	عدم رعایت پروتکل های بهداشتی تعیین شده از جانب وزارت بهداشت در خصوص کرونا به تشخیص کارفرما	۱۰ تا ۱۰۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز

- علاوه بر اعمال جرائم مذکور، کارفرما می تواند نسبت به صدور تذکر کتبی و اعمال جرائم مطابق قرارداد تهیه و تامین مواد و قرارداد طبخ و توزیع غذا و حتی بطور همزمان نسبت به اعمال هر دو اقدام نماید.
- تشخیص تمام موارد به عهده ی کارشناسان تغذیه و ناظرین دانشگاه بوده و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی ندارد.

۳- بهداشت مواد غذایی:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	شستشوی نامناسب مواد پروتئینی (ماهی، گوشت، مرغ)	۵ الی ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۲	گرم نمودن روغن یا حلب روغن (هر مورد)	۳ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۳	ضد عفونی نکردن سبزیجات که به صورت خام استفاده می شود	۱۰ تا ۳۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۴	رعایت نکردن اصول رفع انجماد مواد پروتئینی	۲ الی ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۵	نگهداری مواد پروتئینی رفع انجماد شده در فضای آزاد بیش از ۳ ساعت برای شستشو و آماده سازی	۵ الی ۳۰ درصد قیمت تمام شده مواد پروتئینی مذکور، حسب مورد و در صورت غیرقابل استفاده بودن معادل ۲ برابر کل هزینه تمام شده ماده مذکور
۶	مشاهده مگس در رستوران به علت ام شی یا اسپری نمودن و یا بازگذاشتن درب و پنجره	۵ الی ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۷	توزیع غذا در ظروف بسته بندی نامناسب بی کیفیت	۲ الی ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۸	استفاده از مواد غذایی ریخته شده در کف آشپزخانه	الف- در صورتیکه قابل شستشو نباشد ۲۰ تا ۴۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز ب- در صورتیکه قابل شستشو ولی رفع عیب نشود ۱۵ تا ۳۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۹	مسمومیت گروهی دانشجویان و دیگر استفاده کنندگان (پس از تایید مراجع مورد تایید کارفرما)	جبران خسارات وارده (از جمله هزینه های درمان و ... و جریمه حداقل دو برابر هزینه تمام شده آمار آن وعده غذایی و لغو قرارداد با ضبط کلیه سپرده های پیمانکار به نفع دانشگاه)
۱۰	خرد کردن سبزیجات یا پوست گیری صیفی جات قبل از شستشو و نظافت و ضد عفونی	۳ الی ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۱	اب پز نمودن و پخت مرغ قبل از شستشو و پاک کردن(منظور از پاک کردن پوست گیری و درآوردن امعا و الاحشاء داخلی و پاک نمودن هر گونه ضایعات و اضافات مرغ)	۳ الی ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱۲	عدم رعایت پروتکل های بهداشتی تعیین شده از جانب وزارت بهداشت در خصوص کرونا به تشخیص کارفرما	غذای مربوطه به هزینه پیمانکار جایگزین شده و هیچ پرداختی از سوی کارفرما بابت تهیه مواد و طبخ آن وعده به پیمانکار تعلق نمی گیرد و پیمانکار موظف است کلیه هزینه های مادی- معنوی آن را جبران نماید.

۴-عدم نظافت تجهیزات و فضا و مکان های پخت:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	سردخانه ها (شامل سردخانه های زیرصفر و بالای صفر) و سردخانه پیشخوان	به ازاء هر وسیله ۲ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۲	یخ سازها و آب سرد کن ها، خط کامل سرو غذا	تا ۲ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۳	چرخ گوشت، سیب زمینی پوست کن، سبزی خرد کن و دستگاه خلال کن وسایل مشابه سیخ گیر ، میز کار و هود	به ازاء هر وسیله ۲ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۴	میز، تخته آماده سازی گوشت، ظروف کمکی کنار چرخ گوشت، میزهای کمکی، ابزار قصابی قبل از شروع به کار و پایان کار	۲ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۵	میزهای سالن آماده سازی	۲ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۶	دیگ، تشت و ظرف پخت غذا	۲ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۷	قاشق، چنگال، لیوان و سینی غذاخوری	۲ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۸	سینک ظرفشویی	۲ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۹	رومیزی و میز غذاخوری به ازای هر مورد	۲ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۰	دیوارها، شیشه های سالن غذاخوری و پرده ها	۲ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۱	اجاق گاز و رگلاتور، گرم خانه هر دستگاه	۲ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۲	هود	۲ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱۳	نمکدان، جای نان، گلدان، سماق پاش و پارچ آب به ازای هر مورد	۲ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۴	بالابر حمل مواد غذایی و آسانسورهای حمل غذا (هر کدام- عدم نظافت و شستشو)	۲ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۵	استفاده نکردن از دمپایی مجزا جهت ورود به سردخانه ها	۲ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۶	تمیز نبودن ماشین های حمل مواد غذایی به سلف سرویس ها و خوابگاهها (هر مورد)	۲ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۷	شستشوی وسایل نظافت (جارو، تی- در ظرف آماده سازی و پخت غذا و سینک ظرفشویی)	۲ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۸	عدم قراردادن و نگهداری وسایل نظافت در محل مخصوص و با فاصله از سطح زمین	۲ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۹	عدم توزیع دستمال کاغذی در کنار وعده ناهار	۲ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۲۰	عدم استفاده از پاک کننده ها جهت شستشو و لکه بری تجهیزات پخت صنعتی از قبیل چلوپزها و سرخ کن ها	۲ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۲۱	عدم نظافت دیوارها و شیشه های آشپزخانه و سالن غذاخوری	۲ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۲۲	عدم رعایت پروتکل های بهداشتی تعیین شده از جانب وزارت بهداشت در خصوص کرونا به تشخیص کارفرما	۱۰ تا ۱۰۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز

- تعیین میزان درصد جریمه به میزان ۱ تا ۵ درصد برای آمارهای ۵۰۰ پرس به بالا و ۵-۱۰ درصد برای آمارهای ۵۰۰ پرس به پایین

۴- تاخیر در پخت و پخش غذا:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	تمام شدن غذا قبل از زمان مقرر در اثر بی توجهی پیمانکار (هر پرس- رعایت نکردن وزن هر پرس غذا، کنترل نکردن آمار اتوماسیون یا فیش و ...)	۵ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۲	پخش نکردن غذای موجود در ساعات مجاز (بدون مجوز)	۱ تا ۳ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۳	ترک نمودن محل کار افراد پشت سلف سرویس در ساعات پخش غذا (هر مورد)	۱ تا ۳ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۴	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخش (کف گیر، ملاقه، آب گردان و ... هر پرس)	۱ تا ۳ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۵	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخت (هر مورد)	۱ تا ۳ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۶	تغییر در برنامه غذایی بدون اطلاع اداره تغذیه	۱۰ تا ۲۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۷	تغییر در برنامه دسر بدون اطلاع اداره تغذیه	۲ تا ۳۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۸	نبودن قاشق، چنگال، لیوان، و سینی به اندازه کافی در ابتدا و هنگام پخش غذا	۵ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۹	دیر رسیدن غذا به سلف سرویس ها بیش از ۳۰ دقیقه به ازای هر پرس	۲ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۰	معطلی افراد بیش از ۱۵ دقیقه در صف به علت کمبود کارکنان توزیع کننده	۵ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۱	عدم رعایت پروتکل های بهداشتی تعیین شده از جانب وزارت بهداشت در خصوص کرونا به تشخیص کارفرما	۱۰ تا ۱۰۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز

۵- وجود اشیاء خارجی در غذای پخته شده:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	مشاهده هر گونه شی خارجی از قبیل نخ، ریگ، پلاستیک، سنگ ریزه و غیره در غذای پخته شده و مخلفات کناری غذا	۲۰ الی ۵۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۲	مشاهده فضله موش در برنج خیسانده شده و یا پخته شده، ته سیگار در غذا، سالاد، آش و سوپ و غیره	کل غذا معدوم و به هزینه پیمانکار غذای دیگری جایگزین شده و هیچ پرداختی از بابت آن وعده در آن محل به پیمانکار صورت نخواهد گرفت، و ۳٪ کل مبلغ پرداختی ماهیانه از بابت کل عملکرد پیمانکار در کل مجموعه تحت پیمانکار کسر خواهد شد.
۳	اجزاء حرام گوشت، لارو، مگس و حشرات و ضایعات گوشتی (پوست، پر مرغ، موی گوسفند و فضولات حیوانی و ...) و غیره	۴۰ الی ۶۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۴	وجود خرده شیشه، میخ، سوزن، منگنه، سیم ظرفشویی و غیره	۳۰ تا ۵۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز ضمناً در صورت نیاز به درمان هزینه درمان با صلاحدید کارفرما و تشخیص پزشک معتمد توسط پیمانکار پرداخت خواهد شد.
۵	تکه کاغذ و غیره	۲ تا ۵ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز

- علاوه بر جریمه، مذکور کل غذای ظرف معدوم و هزینه های مربوط از پیمانکار کسر می گردد.

۶- تقلب در مواد غذایی:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	مخفی نمودن مواد غذایی پخته شده، نگهداری و یا اخفاء گوشت پیاز زده، مرغ و گوشت چرخ شده به خصوص با سس، سوپ مانده	عدم اجازه استفاده مجدد در آن مکان و کسر ۱۰-۱۵ درصد مبلغ پرداختی بابت عملکرد آن روز بابت هر مورد
۲	نگهداری غذای پخته شده مثل قاطی پلوه‌ها	عدم اجازه استفاده مجدد در آن مکان و کسر ۱۰-۱۵ درصد مبلغ پرداختی بابت عملکرد آن روز بابت هر مورد
۳	اضافه نمودن مواد غذایی مانده به غذای روز	کسر ۲۰-۱۰ درصد مبلغ پرداختی بابت عملکرد آن روز بابت هر مورد
۴	مصرف بیش از اندازه چاشنی و ادویه جات به منظور خنثی نمودن کیفیت نامطلوب مواد	۲۰ تا ۵۰ درصد به ازای هر مورد در هر محل به علاوه عدم پرداخت عملکرد آن روز
۵	جایگزینی مواد غذایی برخلاف جدول آنالیز غذا	علاوه بر اعمال جریمه ۵/۰۰۰/۰۰۰ ریال هیچ گونه پرداختی بابت عملکرد آن روز پیمانکار صورت نخواهد پذیرفت
۶	اضافه نمودن مواد غیرمجاز به غذا مثل رنگ غذا، جوش شیرین و...	۵/۰۰۰/۰۰۰ ریال به ازای هر مورد به علاوه عدم پرداخت عملکرد آن روز
۷	استفاده دوباره از روغن استفاده شده	۲۰ تا ۵۰ درصد به ازای هر مورد به علاوه عدم پرداخت عملکرد آن روز
۸	آماده سازی گوشت و مرغ به صورت ناصحیح	۲۰ تا ۵۰ درصد به ازای هر مورد به علاوه عدم پرداخت عملکرد آن روز
۹	پخت مواد غذایی که قبلاً به تایید کارشناس نرسیده باشد (هرمورد)	۱۰ تا ۳۰ درصد به ازای هر مورد به علاوه عدم پرداخت عملکرد آن روز
۱۰	استفاده از مواد تاریخ مصرف گذشته به ازای هر مورد	کسر ۳۰ تا ۵۰ درصد مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۱	اضافه یا کم آمدن غذا به دلیل پخش نامناسب *تعیین تکلیف با صلاحدید کارفرما	کسر ۵ تا ۳۰ درصد مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۲	خرید مواد تاریخ گذشته و بدون مجوز بهداشتی	کسر ۳ تا ۵ درصد مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۳	عدم رعایت پروتکل های بهداشتی تعیین شده از جانب وزارت بهداشت در خصوص کرونا به تشخیص کارفرما	۱۰ تا ۱۰۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز

۷- نگهداری و حمل نادرست مواد غذایی:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	رعایت نکردن اصول بهداشتی در حمل و نقل و نگهداری مواد غذایی در ظروف بدون در و پوشش مناسب (هر مورد)	۵ الی ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۲	نگهداری مواد غذایی خام و پخته در کنار هم	۵ الی ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۳	نگهداری و صیفی جات در سردخانه کنار مواد پروتئینی	۵ الی ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۴	اضافه ماندن مواد غذایی روزانه به علت رعایت نکردن آنالیز مواد غذایی در انبار روزانه	۵ الی ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۵	نگهداری مواد شیمیایی در مجاورت مواد غذایی	۵ الی ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۶	نگهداری نکردن مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال و یا گوشت آماده سازی نشده در سردخانه ها و جای مناسب	۵ الی ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۷	انجماد غیر اصولی گوشت و مواد پروتئینی	۵ الی ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۸	نگهداری مواردی که مورد تایید کارشناس نبوده در انبارهای مواد غذایی دانشگاه	۵ الی ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۹	رعایت نکردن حداقل فاصله زمانی بین پخت و توزیع غذا به ازاء هر مورد	۵ الی ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۰	چینش نامنظم مواد غذایی (FIFO) و وسایل پخت و پز در انبار هر مورد	۳ الی ۵ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۱	عدم رعایت پروتکل های بهداشتی تعیین شده از جانب وزارت بهداشت در خصوص کرونا به تشخیص کارفرما	۱۰ تا ۱۰۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز

- پیمانکار موظف به مرتب چیدن مواد اولیه در انبار است.

۸- کارکنان:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظر (متناسب با مورد)	به ازاء هر نفر در هر روز درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۲	عدم توجه به تذکرات ناظر (متناسب با مورد)	در هر روز ۵ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۳	عدم همکاری مناسب سرآشپز یا نماینده با ناظر در رابطه با برداشت ها از انبار و بررسی آمارها	در هر روز ۵ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۴	برخورد نامناسب کارکنان با مراجعین	۲-۵ درصد عملکرد ماهیانه دانشگاه در همان ماه
۵	برخورد نامناسب کارکنان با ناظرین تغذیه	۲-۵ درصد عملکرد ماهیانه دانشگاه در همان ماه
۶	اجاره ورود افراد متفرقه بدون هماهنگی به تمامی اماکن پخت و پخش	۲-۵ درصد عملکرد ماهیانه دانشگاه در همان ماه
۷	استفاده نکردن از کارکنان خانم در سلف سرویس خوابگاه های خواهران (هر مورد)	۲ درصد عملکرد ماهیانه دانشگاه در همان ماه
۸	نداشتن 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	۵-۱۰ درصد عملکرد ماهیانه دانشگاه در همان ماه
۹	نداشتن حضور فعال و موثر پیمانکار یا نماینده تام الاختیار به ازای هر روز	به ازاء هر نفر در هر روز ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۰	عدم شرکت کارکنان پیمانکار در کلاس ها و دوره آموزشی که توسط کارفرما برگزار می گردد.	جریمه ۱۰۰۰۰۰۰۰ تا ۳۰۰۰۰۰۰۰ ریال
۱۱	عدم جایگزین هر یک از کارکنان در صورت عدم اعلام رضایت کارفرما از آن فرد ظرف مدت ۲۴ ساعت	به ازاء هر نفر در هر روز ۳ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۲	عدم رعایت پروتکل های بهداشتی تعیین شده از جانب وزارت بهداشت در خصوص کرونا به تشخیص کارفرما	۱۰ تا ۱۰۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز

۹- بهداشت محیط:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	خالی بودن ظروف مایع صابون در سرویس های بهداشتی، دستشویی و سالن آماده سازی	۱ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۲	وجود موش در اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	۵ تا درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۳	وجود سوسک و حشرات بر اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	۵ تا ۱۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۴	ظرف زباله و تخلیه نکردن به موقع آن ها (هر کدام)	۱ تا ۳ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۵	نظافت سالن های پخت و پخش در پایان هر مرحله از کار آشپزی	۰/۵ تا ۱ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۶	نظافت سالن های غذاخوری (هر کدام)	۰/۵ تا ۱ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۷	دیوارها و شیشه های سالن غذاخوری	۰/۵ تا ۱ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۸	عدم شستشوی روزانه سرویس های بهداشتی	۵ - ۲ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۹	عدم رعایت پروتکل های بهداشتی تعیین شده از جانب وزارت بهداشت در خصوص کرونا به تشخیص کارفرما	۱۰ تا ۱۰۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز

۱۰- آموزش:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	شرکت نمودن در کلاسهای آموزشی تغذیه و بهداشت	به ازاء هر نفر ۳۰۰/۰۰۰

۱۱- رعایت نکردن بهداشت فردی کارکنان رستوران:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	نداشتن کارت بهداشت معتبر و کارت واکسن کرونا و مدارک مورد نیاز به درخواست کارفرما مطابق قرارداد (هر مورد)	به ازاء هر نفر در هر روز ۵ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۲	استفاده نکردن از مایع دستشویی و شستشوی صحیح دستها بعد از استفاده از سرویس بهداشتی (به ازای هر نفر)	به ازاء هر نفر در هر روز ۱ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۳	فعالیت با دستهای زخمی و باند پیچی شده و دخالت در آماده سازی پخت غذا (به تشخیص ناظران)	به ازاء هر نفر در هر روز ۱ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۴	شستشوی لباس در محیط آشپزخانه	به ازاء هر نفر در هر روز ۱ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۵	شستشوی لباس کار در ظروف پخت غذا	به ازاء هر نفر در هر روز ۵ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۶	کثیف بودن لباس فرم و یا استفاده از لباس مندرس و پاره شده (هر مورد)	به ازاء هر نفر در هر روز ۲ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۷	استفاده نکردن از لباس فرم مورد تأیید و توافق (هر مورد)	۵۰۰۰۰۰ - ۳۰۰۰۰۰ ریال
۸	استفاده نکردن از لوازم شخصی مخصوص کار (دستکش، چکمه، کفش مخصوص و ... یا استفاده از لوازم مندرس و کثیف فوق) هر مورد	به ازاء هر نفر در هر روز ۵ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۹	رعایت نکردن بهداشت سر و صورت و ناخن (هر مورد) دارا بودن ناخن مصنوعی و ناخن کاشت شده توسط کارکنان خانم (هر مورد) موی بلند و محاسن کارکنان آقا(هر مورد)	به ازاء هر نفر در هر روز ۵ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۰	استعمال دخانیات در آشپزخانه و سالن های غذاخوری و محل پخش غذا و راهرو های ورودی (هر مورد)	به ازاء هر نفر در هر روز ۲ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۱	استفاده از کارکنان نظافتچی دستشویی ها و سرویس های بهداشتی برای آماده سازی و پخت و پخش مواد غذایی	به ازاء هر نفر در هر روز ۲ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۲	چشیدن غذا و داخل نمودن مجدد ملاقه و قاشق در ظرف غذا	به ازاء هر نفر در هر روز ۲ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۳	شستشوی دست و صورت در سینک ظرف شویی	تا ۲ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد
۱۴	استفاده نکردن از دستکش لاتکس و کلاه مخصوص در هنگام آماده سازی، پخت و پخش غذا (هر مورد)	به ازاء هر نفر در هر روز ۰/۵ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۵	استفاده نکردن از ماسک دهان بند در زمان پخش غذا	به ازاء هر نفر در هر روز ۰/۵ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۶	استفاده نکردن از انگشتر، ساعت مچی، در تمامی مراحل (آماده سازی، پخت و پخش غذا)	به ازاء هر نفر در هر روز ۰/۵ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱۷	استفاده نکردن از دمپایی مجزا جهت ورود به سرویس های بهداشتی	تا ۲ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد
۱۸	استفاده از تلفن همراه در هنگام پخش غذا	به ازاء هر نفر در هر روز ۱ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۹	خوردن غذا و ناخنک زدن پشت کانتر سرو غذا	به ازاء هر نفر در هر روز ۱ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۲۰	استفاده از کارگران بیمار در محیط آشپزخانه و غذاخوری (به تشخیص ناظر)	تا ۰/۵ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد
۲۱	استفاده از کارگران مبتلا به بیماری تبخال در هنگام پخش غذا	تا ۵ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد
۲۲	عدم تکمیل و نصب جعبه کمک های اولیه	تا ۱/۵ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد
۲۳	ورود افراد غیرمجاز به داخل آشپزخانه	به ازاء هر نفر در هر روز ۵ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۲۴	دخالت عوامل دخیل در کارهای خدماتی از قبیل تخلیه و بارگیری و نظافت در امر پخت و توزیع غذا	به ازاء هر نفر در هر روز ۵ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۲۵	شستشوی وسایل نظافت شامل جارو و تی و ... در ظرف آماده سازی و پخت غذا و سینک ظرفشویی	به ازاء هر نفر در هر روز ۰/۵ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز

- توجه تاکید می گردد:
- علاوه بر کلیه جرائم مذکور، کارفرما می تواند در صورت مشاهده مواردی خارج از جرائم مذکور نسبت به صدور تذکر کتبی و اعمال جریمه اقدام نماید.
- تشخیص نوع و میزان جریمه به عهده ی کارفرما و کارشناسان تغذیه و ناظرین دانشگاه بوده و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی ندارد.