

« جدول نظارتی و جرایم در آشپزخانه دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی شاهرود »

(۱) کیفیت

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)	۱۰۰۰۰-۵۰۰۰ هر پرس
۲	عدم مطلوبیت خورشت و خوراک ها، کباب ها و کلیه مواد غذایی آماده سرو: عدم پختگی(مواد گوشتی ، سبزیجات ، حبوبات و ...) ، شور یا بی نمک بودن، تلخ یا تندی، سوختگی، شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب (در اثر نداشتن پیاز داغ و زعفران، چاشنی ها، سرخ نشدن)، استفاده نکردن از چاشنی در خوراکیها و خورشت ها و سوپ ها، جا نیفتادن خورشت، مشاهده هسته لیموی گندیده در لیموی امانی آماده پخت و ... (هر پرس)	۲۰۰۰۰-۱۰۰۰۰ هر پرس
۳	سرد بودن غذا در ساعات پخش غذا	۲۰۰۰۰-۱۰۰۰۰ هر پرس
۴	عدم دقت در آماده سازی مواد اولیه	۵۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰
۵	توزیع نان نامطلوب (بیات شده و کپک زده)	۵۰۰۰۰-۳۰۰۰۰۰
۶	عدم کیفیت غذا ناشی از رعایت نکردن آنالیز غذایی(حذف ، اضافه یا کم بودن اقلام آنالیز)	۵۰۰۰۰۰-۲۰۰۰۰۰۰
۷	کیفیت نامناسب همراه غذا(میوه، ماست،دورچین ها، سوپ ، نوشیدنی ها ...)	۱۰۰۰۰-۳۰۰۰۰ هر پرس
۸	عدم کیفیت مواد اولیه	۵۰۰۰۰۰-۳۰۰۰۰۰۰

۲) کمیت غذا:

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

۱) رعایت نکردن اوزان جدول مواد غذایی اصلی و فرعی { مقدار جریمه مواد کسری + ۵۰٪ جریمه کسری (در صورت تکرار تا ۷۰٪ قابل افزایش می باشد). }

۲) کسر آمدن غذای اصلی در صورتیکه غذا به دانشجو نرسد (به ازای هر نفر ۵ برابر ارزش هر پرس + تامین غذای جایگزین با نظر کارشناس)

۳) کسر آمدن غذا اصلی از آمار اعلام شده اتوماسیون (به ازای هر نفر برابر ارزش هر پرس + ۱۰۰۰۰۰۰ ریال)

۴) کسر آمدن اقلام همراه غذای اصلی در صورتیکه به دانشجو نرسد (زیر ۵۰ نفر ۲۰۰۰۰۰۰ ریال و به ازاء هر نفر اضافه ۱۰۰۰۰ ریال)

۵) کسر آمدن اقلام همراه غذا از آمار اعلام شده اتوماسیون (به ازای هر نفر برابر ارزش هر پرس + ۵۰۰۰۰۰۰ ریال)

توجه : پیمانکار موظف است در صورت عدم تایید غذای آماده شده به دلیل عدم کیفیت توسط کارشناسان اداره تغذیه ، آمادگی تامین غذای جایگزین مورد تایید را داشته باشد.

(۳) بهداشت مواد غذایی:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	شستشوی نامناسب کلیه اقلام غذایی (برنج، ماهی، گوشت، مرغ، میوه، حبوبات، و....)	۵۰۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰۰
۲	گرم نمودن روغن یا حلب روغن (هر مورد)	۱۰۰۰۰۰
۳	عدم مطلوبیت سبزیجات که به صورت خام استفاده می شود	۵۰۰۰۰۰
۴	رعایت نکردن اصول رفع انجماد مواد پروتئینی	۵۰۰۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰۰۰
۵	نگهداری مواد پروتئینی رفع انجماد شده در فضای آزاد بیش از ۳ ساعت برای شستشو و آماده سازی	۵۰۰۰۰۰
۶	مشاهده حشرات در رستوران به علت سمپاشی یا اسپری نمودن و یا بازگذاشتن درب و پنجره	۱۰۰۰۰۰
۷	توزیع غذا در ظروف بسته بندی نامناسب بی کیفیت	۱۰۰۰۰۰
۸	استفاده از مواد غذایی ریخته شده در کف آشپزخانه ❖ در صورتیکه قابل شستشو نباشد ❖ در صورتیکه شستشو و رفع عیب نشود	۱۰۰۰۰۰۰-۲۰۰۰۰۰۰
۹	مسمومیت گروهی دانشجویان و دیگر استفاده کنندگان (پس از تأییدیه مراجع مورد تأیید کارفرما)	جبران خسارات وارده (از جمله هزینه های درمان و ...) و جریمه حداقل دو برابر هزینه تمام شده آمار آن وعده غذایی
۱۰	استفاده از غذای مانده	۱۰۰۰۰۰۰-۲۰۰۰۰۰۰

(۴) تجهیزات:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	عدم نظافت سردخانه ها (شامل سردخانه های زیر صفر و بالای صفر و یخچال های دیفراست)	۱۰۰۰۰۰۰-۳۰۰۰۰۰۰
۲	عدم نظافت یخ سازها و آبسرد کن ها	۱۰۰۰۰۰-۳۰۰۰۰۰۰
۳	عدم نظافت چرخ گوشت، سیب زمینی پوست کن، سبزی خرد کن و دستگاه خلال کن و وسایل مشابه	۱۰۰۰۰۰۰-۳۰۰۰۰۰۰
۴	عدم نظافت میز ، تخته آماده سازی گوشت، ظروف کمکی کنار چرخ گوشت، میزهای کمکی، ابزار قصابی قبل از شروع به کار و پایان کار	۱۰۰۰۰۰۰-۳۰۰۰۰۰۰
۵	عدم نظافت میزهای کار سالن آماده سازی (به ازای هر مورد)	۱۰۰۰۰۰۰-۳۰۰۰۰۰۰
۶	عدم نظافت دیگ، تشت و ظرف پخت غذابه همراه درب آنها (به ازای هر مورد)	۱۰۰۰۰۰۰-۳۰۰۰۰۰۰
۷	عدم نظافت قاشق، چنگال، لیوان، پارچ و سینی غذاخوری (به ازای هر مورد)	۱۰۰۰۰۰۰-۳۰۰۰۰۰۰
۸	عدم نظافت سینک و اتاق ظرفشویی(به ازای هر مورد)	۱۰۰۰۰۰
۹	عدم نظافت رومیزی و میز غذاخوری (به ازای هر مورد)	۱۰۰۰۰۰
۱۰	عدم نظافت دیوارها و شیشه های سالن غذاخوری(به ازای هر مورد)	۱۰۰۰۰۰۰
۱۱	عدم نظافت اجاق گاز و رگلاتور(به ازای هر مورد)	۵۰۰۰۰۰ هر مورد
۱۲	عدم نظافت هود و کباب پزها(به ازای هر مورد)	۵۰۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰۰
۱۳	عدم نظافت نمکدان، جای نان(به ازای هر مورد)	۱۰۰۰۰
۱۴	عدم نظافت بالابر حمل مواد غذایی و آسانسور (به ازای هر مورد)	۱۰۰۰۰۰۰-۲۰۰۰۰۰۰
۱۵	تمیز نبودن ماشین های حمل مواد غذایی به سلف سرویس ها و خوابگاهها (به ازای هر مورد)	۵۰۰۰۰۰
۱۶	شستشوی وسایل نظافت (جارو، تی) در ظرف آماده سازی و پخت غذا و سینک ظرفشویی (به ازای هر مورد)	۵۰۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰۰
۱۷	ضد عفونی نکردن قاشق و چنگالهای غذاخوری در فصول پر خطر	۵۰۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰۰
۱۸	عدم تعمیر لوازم آشپزخانه (به ازای هر مورد در هر روز)	۱۰۰۰۰۰۰-۳۰۰۰۰۰۰
۱۹	عدم تهیه لوازم مورد نیاز آشپزخانه (به ازای هر مورد در هر روز)	۱۰۰۰۰۰۰ - ۳۰۰۰۰۰۰

❖ علاوه بر جریمه فوق در صورتیکه دانشگاه اقدام به تهیه و تعمیر وسایل و تجهیزات نماید هزینه های خرید و تعمیرات بعلاوه مبلغ ۵۰ درصد جریمه کل فاکتور مذکور برای پیمانکار در نظر گرفته میشود که از کارکرد وی در آخر ماه کسر خواهد شد.

(۵) تأخیر در تحویل مواد اولیه، پخت و پخش غذا:

تذکر: پیمانکار موظف است مواد اولیه ناهار و شام هر وعده را حداکثر تا ساعت ۱۴ روز قبل بطور کامل به رویت کارشناسان اداره تغذیه برساند. در غیر اینصورت مشمول جریمه مربوطه خواهد شد :

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	تاخیر در توزیع غذا (از ابتدا تا انتهای توزیع غذا به هر دلیل)	به ازاء هر دقیقه ۳۰۰۰۰۰
۲	پخش نکردن غذای موجود در ساعات مجاز (بدون مجوز)	۳۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰
۳	ترک نمودن محل کار افراد پشت سلف سرویس در ساعات پخش غذا بدون هماهنگی (هر مورد)	۱۵۰۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰۰
۴	استفاده نکردن از ابزار مناسب جهت توزیع (کف گیر، ملاقه، آب گردان و ...)	۵۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰
۵	استفاده نکردن از ابزار مناسب برای پخت (هر مورد)	۵۰۰۰۰۰
۶	نبودن قاشق، چنگال، لیوان و سینی به اندازه کافی در ابتدا و هنگام پخش غذا	۱۰۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰۰
۷	به تایید کارشناس تغذیه رساندن مواد مصرفی سی روز قبل از طبخ	۱۰۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰۰
۸	عدم تحویل مواد اولیه در زمان مقرر	۱۰۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰۰

۶) وجود اشیاء خارجی در غذای پخته شده:

ردیف	شرح (هر مورد)	جریمه (ریال)
۱	فضله موش یا فضولات حیوانی	۲۰۰۰۰۰۰
۲	لارو و مگس و حشرات	۲۰۰۰۰۰۰
۳	خرده شیشه، میخ، سوزن و منگنه، سیم ظرفشویی هزینه درمان با صلاح دید کارفرما و تشخیص پزشک معتمد توسط پیمانکار پرداخت شود.	۱۰۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰۰
۴	ریگ و سنگ ریزه	۲۰۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰۰
۵	اجزاء حرام گوشت (مغز حرام گوشت)	۱۰۰۰۰۰۰
۶	ته سیگار	۱۰۰۰۰۰۰
۸	ضایعات (پلاستیک، مقوا، نخ، مو، پوست، پر مرغ و ...)	۱۰۰۰۰۰۰-۲۰۰۰۰۰۰
۹	سایر موارد پیش بینی نشده (به ازای هر مورد)	۱۰۰۰۰۰۰

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

۷) 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 و غیره	۲۰۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰۰
۲	اضافه نمودن مواد غذایی مانده به غذای روز بدون اطلاع ناظر	۲۰۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰۰
۳	مصرفکم یا بیش از اندازه چاشنی و ادویه جات به منظور خنثی نمودن کیفیت نامطلوب مواد	۱۰۰۰۰۰۰-۳۰۰۰۰۰۰
۴	تغییر در برنامه غذایی (اعم از غذای اصلی و همراه غذا) بدون اطلاع اداره تغذیه	۱۰۰۰۰۰۰-۲۰۰۰۰۰۰
۵	اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا مانند رنگهای خوراکی	۱۰۰۰۰۰۰
۶	استفاده دوباره از روغن استفاده شده	۱۰۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰۰
۷	عدم رعایت مارک مورد تایید در قرارداد	۳۰۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰۰
۸	جداسازی اجزای با کیفیت مواد مثل فیله و یا راسته گوشت	۱۰۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰۰
۹	استفاده از مواد تاریخ مصرف گذشته	۲۰۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰۰
۱۰	نگهداری مواد غذایی متفرقه و غیر مارک معتبر در انبار و سردخانه ها	۱۰۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰۰
۱۱	نگهداری مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته در انبار به هر دلیل	۱۰۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰۰
۱۲	استفاده و توزیع مواد غذایی که به رویت ناظر نرسیده است	۱۰۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰۰
۱۳	تقلب در وزن کشی مواد اولیه	۳۰۰۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰۰۰

۸) نگهداری و حمل نادرست مواد غذایی:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	رعایت نکردن اصول بهداشتی در حمل و نقل و نگهداری مواد غذایی در ظروف بدون در و پوشش مناسب (هر مورد)	۱۰۰۰۰۰۰-۳۰۰۰۰۰۰
۲	نگهداری مواد غذایی خام و پخته در کنار هم	۱۰۰۰۰۰۰-۳۰۰۰۰۰۰
۳	نگهداری صیفی جات در سردخانه کنار مواد پروتئینی	۱۰۰۰۰۰۰-۳۰۰۰۰۰۰
۴	اضافه ماندن مواد غذایی روزانه به علت رعایت نکردن آنالیز مواد غذایی در انبار روزانه	۵۰۰۰۰۰۰
۵	نگهداری مواد شیمیایی در مجاورت مواد غذایی	۲۰۰۰۰۰۰
۶	نگهداری نکردن مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال و یا گوشت آماده‌سازی نشده در سردخانه ها و جای مناسب	۵۰۰۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰۰۰
۷	انجماد غیر اصولی گوشت و مواد پروتئینی	۲۰۰۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰۰۰
۸	چینش نامنظم مواد غذایی (FIFO) و وسایل پخت و پز در انبار (هر مورد)	۵۰۰۰۰۰۰
۹	قراردادن سبزی بدون برچسب نام و تاریخ تهیه در فریزر	۵۰۰۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰۰۰

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

* تمام مواد پروتئینی کشتار روز (گرم)، در همان روز ورود به انبار اداره تغذیه می بایست آماده‌سازی شوند.

۹) کارکنان:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظر (متناسب با مورد)	۵۰۰۰۰۰۰-۲۰۰۰۰۰۰
۲	عدم توجه به تذکرات ناظر (متناسب با مورد)	۵۰۰۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰۰
۳	عدم همکاری مناسب سرآشپز یا نماینده با ناظر در رابطه با برداشت ها از انبار و بررسی آمارها	۵۰۰۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰۰
۴	برخورد نامناسب کارکنان و توزیع کنندگان با دانشجو	۲۰۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰۰
۵	برخورد نامناسب کارکنان با ناظرین تغذیه	۲۰۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰۰
۶	اجازه ورود افراد متفرقه بدون هماهنگی به تمامی اماکن پخت و پخش	۲۰۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰۰
۷	استفاده نکردن از کارکنان خانم در سلف سرویس و خوابگاه های خواهران (هر مورد)	۵۰۰۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰۰
۸	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	۲۰۰۰۰۰۰
۹	نداشتن حضور فعال و مؤثر پیمانکار یا نماینده تام الاختیار به ازای هر روز	۱۰۰۰۰۰۰
۱۰	تغییر کارکنان محل سلف سرویس بدون هماهنگی بامدیریت دانشجویی و دریافت اجازه کتبی	۱۰۰۰۰۰۰

۱۰) بهداشت محیط

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	خالی بودن ظروف مایع صابون در سرویس های بهداشتی و دستشویی سالن آماده سازی	۲۰۰۰۰۰۰
۲	وجود موش در اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	۱۰۰۰۰۰۰۰
۳	وجود سوسک و حشرات بر اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	۱۰۰۰۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰۰۰
۴	ظرف زباله و تخلیه نکردن به موقع آن ها (داخل سالن و آشپزخانه) هر مورد	۲۰۰۰۰۰۰
۵	نظافت سالن های پخت و پخش در پایان هر مرحله از کار آشپزی	۵۰۰۰۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰۰۰۰
۶	نظافت سالن های غذاخوری (هر کدام)	۵۰۰۰۰۰۰
۷	دیوارها و شیشه های سالن غذاخوری	۲۰۰۰۰۰۰
۸	شستشو نکردن روزانه سرویس های بهداشتی	۵۰۰۰۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰۰۰۰
۹	نظافت درهای ورودی آشپزخانه و سالن های غذاخوری	۲۰۰۰۰۰۰
۱۰	عدم تخلیه به موقع فنس های جمع آوری زباله و کارتن های خالی و ضایعات و روغن سوخته	۵۰۰۰۰۰۰
۱۱	عدم نظافت آب راهها	۳۰۰۰۰۰۰
۱۲	عدم وجود سطل زباله در دستشویی محل آماده سازی	۵۰۰۰۰۰۰
۱۳	عدم وجود مایع ضد عفونی کننده دست در مواردی که نمی توان از دستکش استفاده نمود	۵۰۰۰۰۰۰
۱۴	عدم وجود تجهیزات جعبه کمکهای اولیه در محل آشپزخانه به ازای هر روز	۵۰۰۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰۰۰

* پیمانکار موظف است کلیه مواد پاک کننده و سفید کننده و سایر مواد بهداشتی که جهت نظافت محل و پرسنل استفاده می گردد را با نظر کارفرما تهیه نماید. در غیر اینصورت جریمه ۵۰۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰۰ ریال تعلق می گیرد.

(۱۱) آموزش

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	شرکت نمودن در کلاسهای آموزشی تغذیه	به ازای هر نفر ۳۰۰۰۰۰
۲	شرکت نمودن در دوره آموزش بهداشت عمومی و عدم ارائه کارت پایان دوره	به ازای هر نفر ۳۰۰۰۰۰

(۱۲) رعایت بهداشت فردی کارکنان رستوران :

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	نداشتن کارت بهداشت معتبر و مدارک مورد نیاز به درخواست کارفرما مطابق قرارداد (هر مورد)	۱۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰
۲	استفاده نکردن از مایع دستشویی و شستشوی صحیح دستها بعد از استفاده از سرویس بهداشتی (به ازای هر نفر)	۱۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰
۳	فعالیت با دستهای زخمی و باند پیچی شده و دخالت در آماده سازی پخت غذا	۱۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰
۴	شستشوی لباس کار در ظروف پخت غذا	۱۵۰۰۰۰-۱۰۰۰۰۰۰
۵	کتیف بودن لباس فرم و یا استفاده از لباس مندرس و پاره شده (هر مورد)	۵۰۰۰۰۰
۶	استفاده نکردن از لباس فرم مورد تایید و توافق (هر مورد)	۵۰۰۰۰۰
۷	استفاده نکردن از لوازم شخصی مخصوص کار (دستکش، چکمه، کفش مخصوص و ...) یا استفاده از لوازم مندرس و کتیف (هر مورد)	۵۰۰۰۰۰
۸	رعایت نکردن بهداشت سر و صورت و ناخن (هر مورد)	۵۰۰۰۰۰
۹	استعمال دخانیات در آشپزخانه و سالن های غذاخوری و محل پخش غذا و راهرو های ورودی (هر مورد)	۵۰۰۰۰۰
۱۰	چشیدن غذا و داخل نمودن مجدد ملاقه و قاشق در ظرف غذا هر مورد	۵۰۰۰۰۰
۱۱	شستشوی دست و صورت در سینک ظرف شویی هر مورد	۵۰۰۰۰۰
۱۲	استفاده نکردن از دستکش لاتکس و کلاه مخصوص در هنگام آماده سازی، پخت و پخش غذا (هر مورد)	۵۰۰۰۰۰
۱۳	استفاده نکردن از ماسک دهان بند در زمان پخش غذا هر مورد	۵۰۰۰۰۰
۱۴	استفاده از انگشتر، ساعت مچی، در تمامی مراحل (آماده سازی، پخت و پخش غذا) هر مورد	۵۰۰۰۰۰
۱۵	استفاده نکردن از دمپایی مجزا جهت ورود به سرویس های بهداشتی هر مورد	۵۰۰۰۰۰
۱۶	استفاده از تلفن همراه در تمامی مراحل آماده سازی و توزیع هر مورد	۵۰۰۰۰۰
۱۷	خوردن غذا و ناخنک زدن پشت کانتینر سرو غذا هر مورد	۵۰۰۰۰۰
۱۸	استفاده از کارگران بیمار در محیط آشپزخانه و غذاخوری هر مورد	۳۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰۰
۱۹	استفاده از کارگران مبتلا به بیماری تبخال در هنگام پخش غذا هر مورد	۳۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰۰
۲۰	عدم وجود کمد مخصوص لباس به ازای هر نفر	۱۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰۰

- ❖ سالن کارها موظف به استفاده از لباس کار مناسب هستند.
- ❖ فعالیت در زمان سرما خوردگی، تیفوئید، حصبه ممنوع است و از ورود فرد بیمار به محیط آشپزخانه و غذاخوریها جلوگیری می گردد.
- ❖ پیمانکار موظف است اقدامات لازم را قبل از شروع به کار کارکنان در مورد رعایت بهداشت فردی و غیره را فراهم نماید.
- ❖ استفاده از کارگران مبتلا به بیماری تبخال در هنگام پخش ممنوع است.
- ❖ تذکر ۱: در صورت تکرار تخلفات ، مبالغ جریمه ها مطابق نظر کارفرما به صورت تصاعدی محاسبه و اعمال خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد . (بطور مثال ۳ بار تکرار یک تخلف میزان ۳ برابر جریمه افزایش خواهد یافت)
- ❖ تذکر ۲: جریمه سایر تخلفات که در لیست گنجانده نشده با نظر کارفرما محاسبه و اخذ خواهد شد و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد.
- ❖ تذکر ۳: در تمامی وعده های غذایی ناهار که در سلف های مرکزی و دانشکده بهداشت توزیع می گردد استفاده از سفره یکبار مصرف و یک عدد لیوان یکبار به ازای هر پرس ضروری می باشد.
- ❖ تذکر ۴: پیمانکار موظف است روزانه حداقل ۳۵۰ عدد ظرف غذای یکبار مصرف با تایید کارفرما جهت توزیع غذا در واحدهای تابع دانشگاه، در اختیار کارفرما قرار دهد.
- ❖ تذکر ۵: در تمامی موارد توزیع میوه در وعده ناهار استفاده از کارد یکبار مصرف ضروری استدر غیر اینصورت جریمه ۱۰۰۰۰۰-۵۰۰۰۰۰ ریال تعلق می گیرد.
- ❖ تذکر ۶: در وعده های غذایی همانند (کتلت، فلافل،سالاد اولویه و سالادها و ترشی ها و ...) استفاده از ظروف یکبار مصرف درب دار ضروری است. برای کلیه غذاهای گرم ظروف یکبار مصرف باید بر پایه گیاهی باشند.تایید کیفیت ظروف یکبار مصرف، سفره و ... با اداره تغذیه می باشد.