

كارگروه تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی

قرارداد خرید مواد غذایی

مدیر یت راهبری خوابگاه و تغذیه

بهار 1394

**به نام خدا**

**مقدمه:**

با سپاس از خداوند متعال که این توفیق را به بنده و همکاران عنایت فرمود تا بتوانیم هرچند ناچیز اما صادقانه، به دانشجویان عزیز کشور خدمتی نماییم و کار "تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی" را به پایان برسانیم.

این قرارداد شامل دو بخش، قرارداد خرید و قرارداد پخت غذای دانشجویی و شامل پنج پیوست، آنالیز غذا، استانداردها و شاخصهای الزامی مواد غذایی، شیوه­نامه آماده­سازی مواد و پخت غذا، آیین نامه بهداشتی و فهرست تخلفات و جرایم است.

مزایای استفاده از این قرارداد به شرح زیر است:

1. صرفه جویی اقتصادی
2. بالا بردن کیفیت غذای دانشجویی
3. افزایش ضریب بهداشتی
4. یکنواختی در شیوه اجرا
5. بالا بردن سطح اطلاعات پیمانکاران غذا
6. در نهایت رضایت­مندی دانشجویان

ضرورت انجام این تدوین، اقتصاد مقاومتی و جلوگیری از اتلاف هزینه، بهینه کردن بودجه، بالا بردن کیفیت غذای دانشجو، حرکت در راستای استاندارد و یکنواخت شدن غذای دانشجو در تمامی مراکز آموزش عالی و دانشگاههای کشور است. البته خوب می­دانیم که این کار، کامل نبوده و نیاز به کمک و نظر شما متخصصین در حوزه تغذیه و مسؤولین دست اندر کار غذای دانشجو و همچنین استادان این رشته و دانشجویان عزیز برای تکمیل و اصلاح است.

شایان ذکر است، در انجام این کار از تجارب دانشگاههای مختلف، استفاده گردیده و سعی شده است که مسائل علمی و تجارب عملی با هم آمیخته گردد تا مطالب تهیه شده کاربردی باشد و انشاالله موجب بهبود وضعیت در حوزه تغذیه دانشگاهها و مؤسسات آموزش عالی گردد.

از بزرگوارانی که ما را در این راه یاری نمودند، آقای محمد شهری (دانشگاه تبریز)، آقای دکتر امیر سالاری (دانشگاه فردوسی مشهد)، آقای هادی باقری ثالث (دانشگاه حضرت معصومه (س) قم)، آقای دکتر حسن ذکی دیزجی (دانشگاه شهیدچمران اهواز)، آقای مسعود مقدم (دانشگاه شیراز)، آقای محمد طاهری (دانشگاه تهران)، آقای فردین امیرخانی (دانشگاه خوارزمی)، آقای رامین رزمی (دانشگاه ارومیه)، آقای سیدرضا امام­زاده (دانشگاه اصفهان)، آقای دکتر محمدیان (دانشگاه شهیدچمران اهواز)، خانم زهرا کرم­سلطانی (دانشگاه صنعتی امیرکبیر)، خانم سرور رباط­جزی (دانشگاه فنی و حرفه­ای)، خانم نسرین صفاریان (دانشگاه شهیدچمران اهواز) و خانم آرزو صاحبی (دانشگاه تهران) که بی­شک بدون کمک آنها انجام این کار میسر نبود، تشکر و قدردانی ویژه می­نمایم. همچنین از همکاران صندوق رفاه دانشجویان، سرکار خانم فراهانی رییس اداره تغذیه، خانم سیده دبیر کمیته پژوهش، برنامه ریزی و ارزیابی، آقای عزیزی دبیر کارگروه تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی تشکر نموده و از زحمات بی­دریغشان سپاسگزارم.

در پایان بر خود لازم می­دانم، از جناب آقای مهندس یزدانمهر، رییس محترم صندوق رفاه دانشجویان، که با تشویق و حمایت خود موجبات انجام این کار را فراهم نمودند، آقای دکتر صادقی معاون وقت تسهیلات دانشجویی که آغاز این کار در زمان معاونت ایشان بود و همچنین آقای دکتر تقی­زاده معاون کنونی تسهیلات دانشجویی، تشکر و قدردانی نمایم.

**حسن جعفری**

**مدیر راهبری خوابگاه و تغذیه**

**و رییس کمیته پژوهش، برنامه­ریزی و ارزیابی**

**بهار 1394**

**فهرست**

[**قرارداد خرید** 1](#_Toc422150513)

[ماده 1 : طرفین قرارداد: 1](#_Toc422150514)

[ماده2 : موضوع قرارداد (موضوع و محل اجرای قرارداد) 1](#_Toc422150515)

[ماده 3: مدت قرارداد 1](#_Toc422150516)

[ماده 4 : مبلغ قرارداد 1](#_Toc422150517)

[ماده 5: ضمانت حسن انجام کار 2](#_Toc422150518)

[ماده 6 : تعهدات كارفرما 2](#_Toc422150519)

[ماده 7 : تعهدات پیمانکار 3](#_Toc422150520)

[ماده 8 : مشخصات و شرایط نگهداری و حمل و نقل مواد اولیه 6](#_Toc422150521)

[ماده 9: نظارت 7](#_Toc422150522)

[ماده 10: جرایم، اخطارها و جبران خسارت 7](#_Toc422150523)

[ماده 11: فسخ قرارداد 8](#_Toc422150524)

[ماده 12: شرایط پیش بینی نشده ( فورس ماژور) 9](#_Toc422150525)

[ماده 13: حل اختلاف و مرجع حل اختلاف 9](#_Toc422150526)

[ماده 14: محل اقامت قانونی طرفین 9](#_Toc422150527)

[ماده 15: 9](#_Toc422150528)

[**استانداردها و شاخص های الزامی مواد غذایی** 10](#_Toc422150529)

[گوشت قرمز: 11](#_Toc422150530)

[گوشت مرغ: 11](#_Toc422150531)

[ماهی: 12](#_Toc422150532)

[تخم مرغ : 13](#_Toc422150533)

[کره‌ی حیوانی: 13](#_Toc422150534)

[ماست: 14](#_Toc422150535)

[کشک : 14](#_Toc422150536)

[دوغ: 14](#_Toc422150537)

[برنج ايراني: 15](#_Toc422150538)

[برنج هندی : 15](#_Toc422150539)

[آرد سوخاری: 16](#_Toc422150540)

[ماکارونی: 16](#_Toc422150541)

[رشته‌ی سوپ: 17](#_Toc422150542)

[استاندارد کلی حبوبات: 17](#_Toc422150543)

[لوبیا: 17](#_Toc422150544)

[عدس: 17](#_Toc422150545)

[نخود: 18](#_Toc422150546)

[لپه: 18](#_Toc422150547)

[باقالای خشک سبز: 18](#_Toc422150548)

[روغن مایع : 18](#_Toc422150549)

[روغن مايع مخصوص سرخ كردني: 19](#_Toc422150550)

[رب گوجه فرنگي: 20](#_Toc422150551)

[استاندارد ميوه‌ها و سبزي‌ها: 20](#_Toc422150552)

[اصطلاحات عمومي میوه ها: 20](#_Toc422150553)

[اصطلاحات عمومي سبزي ها: 21](#_Toc422150554)

[اصطلاحات مشترك ميوه ها و سبزي‌ها: 21](#_Toc422150555)

[آفات و آسیب های میوه جات: 22](#_Toc422150556)

[مشخصات سبزي‌ها و صيفي‌ها: 23](#_Toc422150557)

[درجه‌بندي ميوه ها و سبزي ها: 23](#_Toc422150558)

[نارنج 23](#_Toc422150559)

[به: 24](#_Toc422150560)

[ليمو ترش: 24](#_Toc422150561)

[خيار: 24](#_Toc422150562)

[گوجه فرنگي: 24](#_Toc422150563)

[پياز: 25](#_Toc422150564)

[سبزي پاك شده‌ و خرد شده‌ي منجمد: 25](#_Toc422150565)

[قارچ خوراكي: 25](#_Toc422150566)

[نمك يُد دار: 26](#_Toc422150567)

[نمك تصفيه شده: 26](#_Toc422150568)

[آبليمو: 26](#_Toc422150569)

[آبغوره: 27](#_Toc422150570)

[ترشي ها: 27](#_Toc422150571)

[خيار شور: 28](#_Toc422150572)

[شوری مخلوط: 29](#_Toc422150573)

[سس مايونز و سس سالاد: 30](#_Toc422150574)

[زرد چوبه: 31](#_Toc422150575)

[زرشك 31](#_Toc422150576)

[زعفران: 31](#_Toc422150577)

[فلفل سياه: 32](#_Toc422150578)

[دارچين: 32](#_Toc422150579)

[زنجبيل: 32](#_Toc422150580)

[خرما: 32](#_Toc422150581)

[كشمش: 33](#_Toc422150582)

[مغز گردو: 34](#_Toc422150583)

[آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی 35](#_Toc422150584)

[بهداشت فردی: 36](#_Toc422150585)

[بهداشت محیط: 36](#_Toc422150586)

[بهداشت مواد غذایی: 36](#_Toc422150587)

[بهداشت انبار و سردخانه: 37](#_Toc422150588)

[بهداشت ابزار و دستگاههای آشپزخانه: 37](#_Toc422150589)

[سرویسهای بهداشتی : 37](#_Toc422150590)

[جعبه کمکهای اولیه: 37](#_Toc422150591)

[مواد شیمیایی 38](#_Toc422150592)

[داروها 38](#_Toc422150593)

[وسایل 38](#_Toc422150594)

[فهرست تخلفات و جرایم 40](#_Toc422150595)

[1) کیفیت مواد : 41](#_Toc422150596)

[2) عدم نظافت تجهیزات : 41](#_Toc422150597)

[3) وجود اشیاء خارجی درمواد گوشتی: 41](#_Toc422150598)

[4) تقلب در مواد غذایی: 41](#_Toc422150599)

[5) تأخیر در تأمین مواد اولیه: 41](#_Toc422150600)

[6) نگهداری و حمل نادرست مواد غذایی: 42](#_Toc422150601)

[7) کارکنان: 42](#_Toc422150602)

[8) بهداشت محیط : 42](#_Toc422150603)

[9) رعایت بهداشت فردی کارکنان : 43](#_Toc422150604)

# قرارداد خرید

## ماده 1 : طرفین قرارداد:

اين قرارداد به استناد تصویب نامه شماره 38326/ت 27506 هـ مورخ 5/9/81 هیأت محترم وزیران و مجوز جلسه (مستندات مربوط به­ جلسه مناقصه مرقوم شود) فی مابین دانشگاه ............................. به نمايندگی آقای: (مقام مجاز ذکر شود)­­ که در این قرارداد کارفرما نامیده می شود، از یک طرف و شرکت ............................ به شماره ثبت ................... شناسه ملی ................... کد اقتصادی............................ به نمایندگی آقایان ............................ و ............................ به ترتیب بعنوان مدیر عامل و رئیس هیات مدیره شرکت به نشانی شرکت : ............................ کد پستی ............................ تلفن ............................ و ............................که دراین قرارداد پیمانکار نامیده می­شوند. به شرح زیر منعقد می گردد.

(تصویر آخرین آگهی تغییرات شرکت و اساسنامه شرکت (پیمانکار) ضمیمه قرارداد می‌گردد).

## ماده2 : موضوع قرارداد (موضوع و محل اجرای قرارداد)

عبارت است از خرید و تحویل تمامی مواد اولیه لازم براي پخت و پخش صبحانه، ناهار و شام و سایر اقلام مصرفی مورد استفاده در آشپزخانه و غذاخوری­های دانشگاه از قبیل لوازم و مواد بهداشتی، تنظیفی و وسایل و ابزار کاری مصرفی و .....، و تحویل آنها به پیمانکار پخت غذا.

## ماده 3: مدت قرارداد

مدت قرارداد از تاريخ لغایت بمدت ماه و روز است.

تبصره 1 : آخرین روز قرارداد با پایان نیمسال دوم تحصیلی (مطابق تقویم آموزشی دانشگاه) و به تشخیص کارفرما قابل تغییر است.

تبصره 2 : در صورت نیاز کارفرما به ارائه غذا در طول تابستان، این قرارداد متناسب با نیاز کارفرما قابل تعدیل و تمدید است.

تبصره 3 : در روزهای تعطیلات عمومی ،دانشگاهی و پیش بینی نشده، دانشگاه تعهدي مبنی بر سفارش خرید ندارد.

## ماده 4 : مبلغ قرارداد

1-4) مبلغ پایه کل قرارداد در شروع قرارداد بصورت تخمینی و بدون لحاظ سود شرکت مبلغ ............................ریال است. (طبق مصوبه شورای مالی دانشگاه)

2-4) درصد سود پیمانکار: ............................ درصد مبلغ پایه قرارداد (طبق پیشنهاد برگزیده مناقصه) بوده که معادل............................ریال تخمین زده می شود. (طبق مصوبه شورای مالی دانشگاه)

3-4) مبلغ کل قرارداد با احتساب سود پیمانکار ..................... ريال تخمین زده می شود. (طبق مصوبه شورای مالی دانشگاه)

4-4) مبلغ کل قرارداد مندرج در بند 4-3، براساس مقادیر مواد اولیه غذایی مصرف شده در سال تحصیلی قبل، صرفاً جهت تعیین مبلغ ضمانت حسن انجام تعهدات قرارداد برآورد شده است. بدیهی است در صورت افزایش و یا کاهش مقادیر مورد نیاز در طول سال تحصیلی ............ و نیز تغییر قیمت اقلام در بازار، مبلغ فوق می­تواند پس از تصویب در کمیسیون معاملات دانشگاه از محل 25% حجم کل قرارداد، افزایش یا کاهش یابد.

تبصره: در صورت تحقق بند 4-4 و تغییر مبلغ قرارداد، متناسب با آن مبلغ سود نیز تغییر خواهد یافت ولی درصد سود همچنان بدون تغییر باقی خواهد ماند.

5-4) صورت وضعیت مالی هر ماه، بر اساس مبلغ مواد اولیه تحویلی پیمانکار (مطابق درخواست کارفرما)، به اضافه سود شرکت محاسبه و پرداخت خواهد شد.

6-4) مبنای محاسبه قیمت مواد اولیه، فرم شماره یک است. این فرم با مقایسه و ملاک قرار دادن کمترین قیمت حاصل از استعلام قیمت تمامی مواد، در زمان عقد قرار داد توسط دانشگاه و قیمت های ارائه شده توسط پیمانکار (در اسناد مناقصه) تهیه می­گردد.

استعلام قیمت­ها از مراجع قانونی ذیربط شامل وزارت صنعت، معدن و تجارت (بازرسی یا تعزیرات)، اصناف مربوط و یا در صورت نبود مراجع فوق، استعلام کتبی از سه عمده فروش مطرح شهر انجام می گیرد .

7-4) اقلام اصلی شامل: گوشت، برنج، روغن، ماهــی، فیله مرغ، مرغ گرم و نان (و سایر موارد که در هر دانشگاه بر اساس منطقه، اصلی تشخیص داده می­شود) هستند .

اقلام غیراصلی: شامل تمامی موادی است که در اقلام اصلی تعریف نشده است.

8-4) قیمت اقلام اصلی با مقایسه و ملاک قرار دادن کمترین قیمت حاصل از استعلام قیمت تمامی مواد توسط کارفرما (مطابق بند 6-4 در پانزدهم هر ماه) و فاکتورهای ارائه شده توسط پیمانکار، محاسبه و در صورت وضعیت همان ماه، اعمال می،گردد.

9-4) تعدیل قیمت تمامی مواد اولیه غیر اصلی، انواع دسر و سایر مواد (طبق فرم شماره 1) چنانچه نسبت به قیمت پایه و یا آخرین قیمت تعدیل شده .......... درصد افزایش و یا .......... درصد کاهش داشته باشد، قابل محاسبه و اعمال است. (درصدها به تشخیص دانشگاه ها لحاظ شود، پیشنهاد 7 تا10 درصد افزایش و 5 تا 7 درصد کاهش است)

**تبصره** : بدیهی است با توجه به پرداخت هزینه تمامی اقلام (اصلی و غیر اصلی) به قیمت روز و یا تعدیل شده، هیچ گونه تورمی در این قرارداد پرداخت نخواهد شد.

## ماده 5: ضمانت حسن انجام کار

1-5) جهت ضمانت حسن اجرای تعهدات قرارداد، پیمانکار موظف است 5 تا 10 درصد کل قرارداد معادل مبلغ.........ریال را نقداً به حساب سپرده دانشگاه، واریز نموده و یا به صورت ضمانت نامه بانکی در زمان عقد قرارداد، تحویل کارفرما نماید. اعتبار ضمانت نامه باید از زمان شروع قرارداد تا 3 ماه بعد از اتمام قرارداد باشد .

2-5) سپرده حسن اجرای تعهدات در پايان مدت قرارداد و درصورت ارائه مفاصا حساب از سازمان تأمين اجتماعی، اداره کل امور مالیاتی و ديگر مراجع ذيربط (طبق قانون) و همچنین تسویه حساب کامل با کار فرما، به پيمانكار مسترد خواهد شد.

3-5) در صورت عدم اجرای هر یک از تعهدات پیمانکار (ذکر شده در قرارداد)، کارفرما مجاز است وجه ضمانت نامه را به نفع خود ضبط و کارسازی نماید و پیمانکار حق هیچ گونه اعتراضی ندارد.

## ماده 6 : تعهدات كارفرما

1-6) کارفرما باید، مبلغ مواد اولیه خریداری شده را طبق قرارداد، از محل اعتبارات تخصیص یافته و پس از انجام مراحل قانونی، حداکثر تا مدت............ ماه پس از تایید صورت وضعیت پرداخت نماید.

2-6) كارفرما باید برنامه غذايي را تهيه و تنظيم نموده و صورت مواد اولیه مورد نیاز را، حداقل 72 ساعت قبل، جهت خرید به پيمانكار ابلاغ نمايد.

3-6) کارفرما باید در طول فرایند خرید و تحویل مواد اولیه به طور مستمر بر کیفیت و کمیت آنها نظارت نماید و پیمانکار مکلف به همکاری است.

4-6) کارفرما باید یک نفر را به عنوان نماینده تام الاختیار خود به صورت مکتوب، به پیمانکار معرفی نماید.

5-6) کارفرما باید فردی را به عنوان کارشناس با مدرک رسمی دانشگاهی مرتبط (تغذیه، صنایع غذایی، بهداشت محیط و ...) به پیمانکار معرفی نماید.

6-6) کارفرما باید حسب کمیت و کیفیت موضوع قرارداد فرد یا افراد (حقیقی یا حقوقی) را به عنوان ناظر به پیمانکار معرفی نماید.

7-6) کارفرما می­تواند در صورت ضرورت در جهت حسن اجرای قرارداد و رعایت مقررات عمومی، شرایط اختصاصی از قبیل تغییر یا اضافه شدن مقدار، نوع و شیوه تهیه مواد اولیه را که لازم می­داند، به این قرارداد الحاق نماید که پس از اطلاع و ابلاغ به پیمانکار و اخذ توافق کتبی وی در حکم اصل قرارداد است .

8-6) کارفرما با رعایت آیین نامه مالی و معاملاتی دانشگاه، مجاز به افزایش یا کاهش مورد قرارداد تا 25% مقدار مندرج در قرارداد است.

## ماده 7 : تعهدات پیمانکار

1-7) پیمانکار متعهد می­شود به منظور حسن انجام تعهدات این قرارداد نماینده تام الاختیار (واجد شرایط و با تجربه کافی) خود را کتباً به کارفرما معرفی نماید.

**تبصره:** وجود نماینده پیمانکار، باعث سلب مسؤولیتی که بر اساس این قرارداد بر عهده پیمانکار است نمی­شـــود و پیمانکــــار در هر حال مسؤول اجرای کامل مواد و شرایط قرارداد است.

2-7) پیمانکار متعهد می­شود کارکنان مورد نیاز برای انجام خدمات موضوع قرارداد را به تعداد و ترکیبی کافی، به هزینه خود استخدام نماید. با توجه به ماده 38 قانون تأمین اجتماعی تمامی کارکنانی که برای انجام امور پیمان در خدمت هستند، کارگران پیمانکار محسوب می­شوند و تمامی مسؤولیت­های ناشی از قانون کار و سایر قوانین موضوعه کشور و یا هر نوع حقوق و مزایای قانونی کارگران مزبور، به عهده پیمانکار بوده و کارفرما از هر گونه مسؤولیتی مبری است.

3-7) پيمانكار موظف است پيش از شروع به كار كاركنان خود مدارک لازم از قبیل گواهی های عدم سوء پیشینه، عدم اعتیاد، مهارت کار از سازمان فنی و حرفه ای، عدم ابتلا به بیماری سل، هپاتیت، ایدز و سلامت بهداشتی (کارت بهداشت) افراد را کنترل نماید، به طوری­که حسن شهرت صلاحیت فنی و بهداشتی کارکنان محرز شود.

4-7) پیمانکار موظف است برای شناسایی کارکنان خود، كارت شناسايي عكس دار صادر نمايد و کارکنان ملزم به نصب كارت بر روي لباس کار (در سمت چپ) هستند.

5-7) پیمانکار باید کارکنان خود را ملزم نماید تمامی مقررات مربوط به تردد و ثبت حضور و غیاب وضع شده از سوی کارفرما را رعایت نمایند.

6-7) پیمانکار موظف است در طول مدت قرارداد با کارشناس ذکر شده در بند 5-6 همکاری نماید.

7-7) پیمانکار موظف است .... روز قبل از شروع قرارداد، لیست کارکنان خود را به همراه مدارک درخواستی، جهت بررسی صلاحیت آنان به کارفرما تحویل نماید .

8-7) پیمانکار موظف است هرگونه تغییر و یا جابجایی کارگران را با اطلاع و هماهنگی و تأیید کارفرما انجام دهد.

9-7) پیمانکار مسؤول اعمال و رفتار کارکنان خود بوده و چنانچه کارفرما در طول مدت قرارداد در مواردی کارکنان شاغل در موضوع قرارداد را نامناسب تشخیص دهد، پیمانکار باید سریعاً نسبت به جایگزین نمودن ایشان اقدام نماید.

10-7) پیمانکار موظف است تحت هر شرايط، از بيتوته كارکنان خود به هنگام شب در محل كار جلوگیری نماید.

11-7) پيمانکار موظف است ترتيبي اتخاذ نمايد کارکنان تحت امر، به موقع در محل کار خود حاضر شوند و در اين راستا باید نظارت و سرکشي مستمر بر نحوه عملکرد ایشان داشته باشد.

12-7) پیمانکار موظف است تمامی کارکنان و ابواب جمعی خود، شامل مدیر عامل، حسابدار، سرکارگر، انباردار، راننده و اشخاص ثالثی را که در محل کار حضور دارند و یا تردد می نمایند، به لحاظ احتمال بروز حوادث، تحت پوشش بیمه های متناسب قرار دهد به طوریکه در صورت بروز حادثه کفاف جبران تمامی غرامت را بنماید. بدیهی است در هر حالتی مسؤولیت جبران هزینه درمانی و خسارت قانونی به عهده پیمانکار بوده و کارفرما در این راستا هیچ گونه مسؤولیت و تعهدی نخواهد داشت.

13-7) تهیه و تامین تمامی امکانات رفاهی کارکنان پیمانکار مانند تغذیه و امكانات رفاهي (مسكن يا خوابگاه، وسيله اياب و ذهاب، حقوق و مزايا طبق قانون کار و هزینه­های مربوط به حوادث کار) و ساير مايحتاج متعارف کارکنان به عهده پيمانكار بوده و پيمانكار موظف است در صورت استفاده نیروهایش از امکانات و غذای غذاخوری دانشگاه هزینه مربوط را طبق قیمت تمام شده محاسبه و پرداخت نماید.

14-7) پیمانکار متعهد می­شود، با اتمام مدت قرارداد يا فسخ آن، هيچگونه ادعایی در مورد به کارگیری خود و كاركنانش توسط کارفرما نداشته باشد و صرف کار در محیط دانشگاه هیچ گونه رابطه استخدامی برای وی و کارکنانش ایجاد نمی شود، بدیهی است از اين بابت هيچ گونه تعهدی متوجه كارفرما نخواهد بود.

15-7) پیمانکار موظف است آموزش­های تخصصی و حرفه­ای لازم و مستمر را به کارکنان ارائه نموده و از به­کارگیری کارگران بدون تجربه، اخراج شده توسط کارفرما، دارای سوء سابقه شغلی و اخلاقی و بدون تأیید کارفرما خودداری نماید.

16-7) با اتمام مدت قرارداد، پيمانكار موظف است ضمن تسويه حسابهاي قانوني با كارفرما و تسليم مفاصا حساب از مراجع ذیربط، اموال امانت گرفته شده را به­صورت صحيح و سالم تحويل نمايد.

17-7) پیمانکار اعلام و اقرار می‌نماید، مشمول قانون منع مداخله وزراء، نمایندگان،کارکنان دولت در معاملات دولتـــی مصـــوب 23 دی ماه 1337 و همچنین جزء افراد ممنوع المعامله به حکم مراجع قضایی و شبه‌قضایی و دولتی نیست و چنانچه خلاف آن ثابت شود، کارفرما می تواند علاوه بر فسخ قرارداد و ضبط سپرده، خسارت مربوطه را از پیمانکار دریافت نماید.

18-7) پیمانکار موظف است گزارش بیماری تمامي عوامل خود را به کارفرما ارایه نماید و از فعالیت کارکنانی که دارای زخم باز بوده و یا مبتلا به یکی از بیماری های واگیردار و انگلی باشند، تا بهبود کامل جلوگیری نماید.

19-7) پیمانکار و کارکنان وی موظف هستند در فرآیند خرید و تحویل مواد اولیه، تمامی اصول بهداشتی و موارد ذکر شده در آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی را رعایت نمایند.

20-7) پیمانکار موظف است نظافت، ضدعفونی و سم پاشی تمامی فضاهای مربوط به نگهداری و انبار مواد غذایی و سایر اماکن مربوط را مطابق اصول بهداشتی و موارد ذکر شده در آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی انجام دهد.

21-7) پیمانکار موظف است از ورود حیوانات، حشرات، جوندگان و ...در انبارها، سردخانه ها و سایر اماکن مربوط جلوگیری نموده و در صورت مشاهده نسبت به جمع آوری یا امحاء آنان اقدام نماید.

22-7) پیمانکار و كاركنان وی موظفند از استعمال دخانيات در انبارها، سردخانه­ها و سایر اماکن مربوط و محوطه اطراف آن­ها خودداری نمايند، جلوگيری مؤثر در اين امر به عهده پيمانكار است.

23-7) پيمانكار موظف است به منظور رعايت موارد بهداشتي و ایمنی از ورود افراد متفرقه به داخل فضاي انبارها، سردخانه ها و سایر اماکن مربوطه جلوگیری نمايد. در موارد لزوم، بازديد‌ از این فضاها صرفاً با مجوز كارفرما مقدور است.

24-7) رعایت مقررات ایمنی و بهداشت کار برای تمامی کارکنان پیمانکار الزامی است و مسؤولیت وقوع هرگونه حادثه یا صدمه احتمالی به کارکنان، اشخاص ثالث و اموال آنان در زمان انجام کار در رابطه با موضوع قرارداد و جبران خسارات وارده به عهده پیمانکار است و کارفرما در این مورد تعهدی ندارد، دانشجویان، استادان و کارکنان دانشگاه شخص ثالث محسوب می­گردند.

25-7) پيمانکار و عوامل وی موظف هستند نکات ايمني در خصوص استفاده صحيح از تأسيسات انبارها، سردخانه­ها و سایر اماکن مربوط را رعايت نموده و مسؤوليت ناشي از رعايت نکردن اين بند به عهده پيمانکار است.

26-7) پيمانکار موظف است جعبه­ي کمک هاي اوليه همراه با مواد و وسايل مورد نياز آن را با تاریخ مصرف معتبر در انبارها، سردخانه­ها و سایر اماکن مربوط فراهم نمايد. پیوست شماره 4 (آیین نامه بهداشتی)

27-7) هرگونه عواقب ناشی از حوادث منجر به جرح، نقص عضو و فوت کارکنان شاغل در موضوع قرارداد به عهده پيمانکار بوده و باید اقدامات لازم بابت تشریفات اداری و برقراري عواید بيمه از کار افتادگی، حادثه و عمر را پیگری نماید و از این بابت هیچ مسؤولیتی متوجه کارفرما نخواهد بود.

28-7) پیمانکار موظف است تمامی کارت­هاي بهداشتي کارکنان شاغل در انبارها، سردخانه­ها و سایر اماکن مربوط را در تابلوهاي مناسب، در معرض دید نصب نماید.

29-7) در صورتی که کارفرما، اماکنی را برای انبار کردن و نگهداری مواد اولیه، در اختیار پیمانکار قرار دهد، پیمانکار موظف است قبل از شروع موضوع قرارداد به همراه نماینده کارفرما از انبارها، سردخانه ها و سایر اماکن مربوط بازدید به عمل آورده و محل­های مورد نظر و تمامی تجهیزات، تأسیسات، دستگاهها، امکانات، وسایل، ابزار موجود در آنها را طی صورتجلسه تحویل بگیرد.

تبصره : پيمانكار حق هيچ گونه دخل و تصرف در محل انبارها، سردخانه­ها و سایر اماکن مربوط و جابه جایی امكانات موجود را ندارد.

30-7) پیمانکار موظف است در حفظ و نگهداری تمامی موارد ذکر شده در بند 29-7، نهایت دقت را به عمل آورد و پس از اتمام قرارداد تمامی آنها را همانگونه که تحویل گرفته عیناً تحویل کارفرما نمایـــد و چنانچه در زمان اجرای موضوع قرارداد خسارتی از طریق کارکنان پیمانکار به کارفرما وارد گردد، پیمانکار ملزم به تامین ضرر و زیان و خسارت وارده خواهد بود. در غیر این­صورت کارفرما می­تواند میزان خسارت وارده را از مطالبات و یا ضمانت نامه پیمانکار کسر نماید.

31-7) درج مبالغ تقريبي در قرارداد صرفاً جهت برآورد بوده و به پيمانکار حق نمي‌دهد که مقدار کامل آنها را از کارفرما مطالبه نماید. در هر صورت پرداختها فقط از طريق تنظيم صورت وضعيت ماهانه در پايان هر ماه (منوط به آن که به تأييد کارفرما رسيده باشد) مطابق شرايط قرارداد انجام مي‌گيرد.

32-7) پيمانكار در طول مدت قرارداد، حق مطالبه هيچگونه مبلغ اضافي بابت انجام خدمات مربوط به موضوع قرارداد را نخواهد داشت.

33-7) در صورت لزوم، كارفرما جهت رعایت مصالح دانشگاه مي‌تواند در برنامه غذايي و نوع و میزان مواد اولیه تجديد نظر نموده و تغييرات را به پيمانکار ابلاغ نمايد و پيمانكار موظف است طبق برنامه ابلاغي اقدام كند. این حالت از شمول بند 2 -6 مستثنی است.

34-7) پیمانکار موظف است با اعلام کارفرما نسبت به خرید و تحویل مواد اولیه مورد نیاز جهت پخت غذای همایش­ها، مراسم­های دانشجویی، اردوهای مختلف و ... در طول مدت قرارداد به نحو احسن اقدام نماید.

35-7) پيمانکار موظف است صورت وضعيت‌هاي هر ماه را حداکثر تا سومين روز ماه بعدي تنظيم و جهت تأیيد به نماينده کارفرما ارائه نمايد. صورت وضعيت مربوط به هر ماه پس از اجرای مراحل اداري لازم پرداخت خواهد شد. در هر صورت پيمانکار بايد توانايي مالي ادامه تعهدات خود را داشته باشد.

36-7) پيمانکار موظف است، تمامی مواد را با شرایط و برند اعلام شده از سوی کارفرما (فرم شماره یک) و با رعایت استانداردهای تعریف شده بهداشتی تأمين نماید، در صورت تغيير كيفيت و شرایط اقلام مذكور، با نظر كارفرما، باید نسبت به تغيير آنها اقدام نمايد.

37-7) پیمانکار موظف است مواد اولیه، سایر مواد مصرفی، تجهیزات و لوازم تهیه شده را صرفاً، برای اجرای موضوع قرارداد و در محلهای تعیین شده نگهداری نماید و به هیچ عنوان حق جابجایی و خارج نمودن موارد مذکور و يا فروش آنها را ندارد. در هر صورت مسؤولیت حفظ و نگهداری مواد و تجهیزات یاد شده به عهده پیمانکار است.

38-7) پيمانكار موظف است نان مصرفي غذاخوري­ها را طبق آمار و تنوع نان در برنامه غذايي، الزاماً از نانوايي اعلام شده از سوی کارفرما تأمين نمايد.

39-7) پیمانکار موظف است تمامی مواد اولیه را با فاصله زمانی حداقل 72 ساعت قبل از پخت و مواد غذایی فاسد شدنی نظیر میوه و سبزیجات و .... را حداقل 12 ساعت قبل از پخت در تمام روزهای تعطیل و غیر تعطیل، خریداری و تحویل نماید.

40-7) پیمانکار موظف است تمامی مواد اولیه دارای "بهترین زمان برای مصرف" را طوری خریداری نماید که حداقل 75 درصد از زمان درج شده روی محصول، باقی مانده باشد.

تبصره: در موارد خاص با تأیید کارفرما، این عدد قابل تغییر است

41-7) پیمانکار موظف است تمامی مواد اولیه خریداری شده را در محل های اعلام شده از سوی کار فرما، تحویل دهد و هزینه بارگیری، حمل، تخلیه و نگهداری تا زمان تحویل بر عهده پیمانکار است.

42-7) پيمانكار مسؤول ایفای تمامی تعهدات خود نسبت به اشخاص حقيقي و حقوقي بوده و دانشگاه هيچ تعهدي در اين خصوص ندارد.

43-7) پیمانکار نمی­تواند مورد پیمان را به هیچ نحوی از انحاء و تحت هیچ یک از عقود و الزامات حقوقی حتی صلح، نمایندگی، اجاره، جعاله، عاریه و یا عقد وکالت بدون اجازه کتبی دانشگاه و به هر صورت و عنوان به طور کلی و جزیی به دیگری واگذار، انتقال یا محول نماید.

44-7) پيمانكار موظف است هر گونه تغییر در وضعیت شرکت را ظرف مدت 5 روز کتباً به همراه مستندات مربوط به کارفرما اعلام نماید.

45-7) پیمانکار اقرار می­نماید که از کمیت و کیفیت مفاد قرارداد اطلاع کامل حاصل نموده و با علم و اطلاع کامل از جزئیات این قرارداد را امضا نموده و تمامی حقوق ناشی از جهل و عدم اطلاع را از خود ساقط می­نماید.

46-7) پرداخت تمامی کسور قانونی که به مبلغ و موضوع این قرارداد در طول مدت قرارداد و پس از اتمام آن تعلق می­گیرد به عهده پیمانکار است.

47-7**)** پيمانكار موظف است تمامی مفاد قرارداد را به نحو احسن اجرا نماید. بدیهی است در صورت هرگونه استنکاف پیمانکار و عوامل وی از اجرای هر یک از مفاد قرارداد، کارفرما رأساً نسبت به تهیه مواد اقدام و تمامی هزینه­های تهیه مواد و خسارات وارده را از مطالبات پیمانکارکسر خواهد نمود و پیمانکار مشمول جرایم مصرح در پیوست شماره 5 (فهرست تخلفات و جرایم) این قرارداد خواهد شد.

48-7) پيمانکار موظف است از موقعيت و چگونگي محل کار، وسايل و نحوه دسترسي به آنها، تسهيلات محلي، شرايط کار، نحوه اجرای هرگونه خدمات ضروری براي تهيه، تحویل و نگهداری تمامی عوامل موثر در اجراي صحيح و به موقع موضوع قرارداد، آگاهي کامل را به دست آورد.

49-7) پیمانکار اقرار و اعتراف می­نماید که صلاحیت، آمادگی، مهارت و توان لازم جهت انجام موضوع قرارداد را از هر نظر و به نحو مطلوب و شایسته دارا بوده و آگاهی کامل از موضوع قرارداد و شرح وظایف محوله را بدست آورده است.

50-7) کارفرما پرداخت مالیات بر ارزش افزوده­ی اقلام مشمول قانون مالیات بر ارزش افزوده را بر عهده گرفته و پیمانکار موظف است نسبت به انجام مراحل قانونی آن اقدام نماید.

51-7) مطابق بند (ب) قراردادهای خرید و فروش بخش سوم حالات خاص قراردادهای غیر عمرانی، از ماده 38 قانون تأمین اجتماعی، موضوع قرارداد حاضر، صرفاً بابت خرید مواد اولیه بوده که با ارائه فاکتور و بدون کار اضافی صورت خواهد گرفت و مشمول کسر حق بیمه نیست.

52-7) پيمانکار موظف است در راستای انجام تعهدات خود و به جهت حفظ کمیت و کیفیت مواد اولیه تمامی مفاد ماده 8 این قرارداد را بطور کامل رعایت نماید.

53-7) پيمانکار موظف است در مواردی که کارفرما با هدف رعایت مصالح خود، جهت خرید مواد اولیه با تولیدکنندگان یا فروشندگان در خصوص قیمت، برند و کیفیت ماده اولیه خاصی به توافق رسید، عیناً، برابر توافق مذکور عمل نماید.

## ماده 8 : مشخصات و شرایط نگهداری و حمل و نقل مواد اولیه

با توجه به حساسيت و جايگاه ويژه غذاي دانشجويي، باید در خريد و حمل و نقل مواد اولیه، نهايت دقت به عمل آمده و تمامي استانداردهاي مؤسسه استاندارد و تحقيقات صنعتي ايران، آيين‌نامه‌ها و قوانين اداره نظارت بر مواد غذايي و سازمان دامپزشكي و استانداردهاي داخلي کارفرما رعایت شود همچنین باید در تمامي خريدها تأييد كارشناس تغذیه (كنترل كيفيت) لحاظ شود.

1-8) مشخصات مواد اولیه، شامل قیمت، برند، وزن، نوع بسته بندی، کیفیت، شرایط تولید، شرایط نگهداری و ... در فرم شماره یک (مشخصات و قیمت مواد اولیه) درج و بعنوان جزء لاینفک قرارداد، مورد توافق طرفین قرار گرفت.

2-8) مواد اولیه باید از اماکنی تهیه شود که علاوه بر رعایت مقررات و موازین بهداشتی، مواد غذایی را با کیفیت مطلوب عرضه می نمایند. درهر حال تمامی مواد اولیه خریداری شده باید سالم، مرغوب، استاندارد و دارای تایید صلاحیت بهداشتی باشند.

3-8) نان از هنگام خرید تا مصرف به طریقی زمان بندی، خنک و بسته بندی شود که خمیر، به هم چسبیده، خشک و سوخته نباشد.

4-8) مسؤوليت هرگونه فساد و آلودگي مواد اولیه تا قبل از تحویل به کارفرما به عهده پيمانکار است. پيمانکار موظف است کليه مواد اولیه را مطابق آیین نامه­های بهداشتی و استانداردهای نگهداری مواد غذایی (پیوست شماره 2 و ...) به صورت صحيح و بهداشتي نگهداري نمايد.

5-8) نگهداري مواد غذايي در سردخانه بايد به صورت گروههاي جداگانه و در مکانهاي مختلف سردخانه صورت گيرد. اين گروهها شامل گروه گوشت و تخم مرغ، گروه شير و لبنيات، گروه ميوه و سبزي است.

6-8) نگهداري سبزي به صورت نشسته و ضدعفوني نشده در سردخانه ممنوع است و سبزي موجود در سردخانه باید پوشش پلاستکي داشته باشد.

7-8) تمامی مواد گوشتي و بخصوص گوشت چرخ شده بايد به صورت پوشش پلاستيکي يک بار مصرف در سردخانه نگهداري شود.

8-8) ورود و خروج افراد به سردخانه توسط دمپايي جداگانه اي که در ورودي سردخانه منظور شده، صورت گيرد.

9-8) نظافت و بهداشت کف و ديوارهاي انبار و سردخانه به صورت روزانه صورت گيرد.

10-8) نحوه چيدمان مواد غذايي در انبارها و سردخانه طبق قانون first in - first out انجام گیرد به نحوي که همواره مواد قديمي‌تر، زودتر از انبار خارج شود.

11-8) نحوه بسته بندي مواد غذايي جهت نگهداري در سردخانه به گونه­ای باشد که حداقل ضخامت و قطر بسته بندي لحاظ شود تا سردی به صورت يکسان در سطح و عمق ماده غذايي نفوذ کند. همچنين از چيدن و انباشتن مواد روي هم در سردخانه اجتناب شود.

12-8) نگهداري مواد اولیه فاسد و تاريخ گذشته در سردخانه و انبارها ممنوع است.

13-8) استفاده از خودرو يخچال­دار داراي مجوز دامپزشكي براي حمل فرآورده‌هاي دامي و مواد فاسد شدني الزامي است.

تبصره: پيمانكار باید نسبت به نظافت و رعایت بهداشت خودرو های مورد استفاده اقدام نموده و تحت هيچ شرايطي نبايستي از آنها جهت حمل زباله‌ و ضايعات يا هرگونه كاربري ديگر، استفاده نمايد.

14-8) پیمانکار باید ابزار و وسایل لازم جهت بارگیری و تخلیه بهینه مواد اولیه، از قبیل تسمه نقاله، گاری و جک پالت و...... را تهیه و به کار گیرد.

## ماده 9: نظارت

1-9) در هر مرحله از فرآيند تهیه، تحویل و نگهداری مواد اولیه کارفرما و مراجع ذیصلاح قانونی (خارج از دانشگاه) به منظور نظارت دقيق مي‌توانند حتي بدون اطلاع پيمانکار و عوامل آن، در هر زمان و مکان و هر مرحله، کیفیت و کمیت مواد اولیه را کنترل نمايند، بديهي است پيمانکار موظف است، همکاری­های لازم را در اين خصوص بعمل آورد.

2-9) نماینده کارفرما یا ناظرين کارفرما موظفند به منظور نظارت دقيق بر حسن اجرای تعهدات پیمانکار بصورت روزانه از تمامی فرآیند های مربوط به نگهداری و نظافت تمامی اماکن مربوط بازدید و بازرسی نموده و گزارش بازدید را تهیه و به کارفرما و پیمانکار ارائه نمایند. بديهي است پيمانکار موظف است در زمان تعیین شده از طرف کارفرما اقدامات لازم را در خصوص رفع نواقص و ایرادهای وارده بعمل آورد.

3-9) کارشناس تغذیه موضوع بند 5–6 به عنوان یکی از ناظرین کارفرما محسوب می شود. این کارشناس باید در تمامی فرآیند های مربوط به انتقال و نگهداری مواد اولیه مطابق شرح وظایف معین شده، نظارت مستقیم و مستمر داشته باشد و گزارشهای خود را برای بهبود روند امور به پیمانکار و کارفرما ارائه نماید.

## ماده 10: جرایم، اخطارها و جبران خسارت

1-10) در مواردی که پیمانکار مرتکب یکی از اعمال بندهای شش گانه ماده (1) آیین نامه پیشگیری و مبارزه با رشوه در دستگاههای اجرایی مصوب هیأت وزیران گردد، حق فسخ قرارداد برای دانشگاه محفوظ بوده و دانشگاه به مدت پنج سال مجاز به عقد قرارداد جدید با پیمانکار نیست.

2-10) هر گونه اخطار کتبي از سوي کارفرما به پيمانکار، بايد شخصاً توسط نماينده کارفرما در مقابل اخذ رسيد به پیمانکار یا نماینده وی تحویل داده شود و يا بوسيله پست سفارشي به نشاني موجود در قرارداد، ارسال شود.

3-10) در صورتي­که بر اساس گزارش کتبی ناظر، پیمانکار در اجرای تعهدات خود از نظر کمی و کيفی کوتاهی و قصور داشته باشد مطابق فهرست جرایم و تخلفات (پیوست شماره 3) کارفرما مجاز است نسبت به کسر مبالغ مربوط از اولین صورت حساب پیمانکار و یا از محل ضمانت نامه حسن انجام تعهدات وی اقدام نماید.

4-10) در صورتی که پیمانکار خدمات موضوع قرارداد را طبق برنامه زمان بندی که به تأیید کارفرما می­رسد انجام ندهد، کارفرما راساً نسبت به تهیه مواد اقدام و تمامی هزینه های تهیه مواد را علاوه بر خسارات وارده از مطالبات پیمانکارکسر خواهد نمود.

5-10) پيمانكار در صورت تخلف يا تقلب در موضوع قرارداد، ملزم به پرداخت مبلغ تمامی مواد اولیه مورد تخلف و تقلب بوده و علاوه بر پيگيري قانوني و فسخ قرارداد باید تمامی خسارات وارده به كارفرما را جبران نمايد.

6-10) پیمانکار ملزم به جبران هر گونه خسارت ناشی از عمل خود یا کارکنانش و یا سایر عوامل مرتبط با موضوع قرارداد (اشخاص ثالث)، در محیط کار بوده و کارفرما می­تواند به تشخیص خود رأساً خسارات وارده را تعیین و به نحو مقتضی اقدام نماید و پیمانکار حق هر گونه اعتراضی را از خود سلب می­نماید.

7-10) در صورتي كه بر اساس گزارش كتبي كارشناس كنترل كيفي و تأييد کارفرما، پيمانکار در اجراي تعهدات خود از نظر كمي يا كيفي، كوتاهي يا قصور داشته باشد، مطابق فهرست جرایم و تخلفات (پیوست شماره 3) با او رفتار خواهد شد.

8-10) کارفرما بجز جرائمی که در جزئیات قرارداد و پیوستهای آن پیش بینی شده و رأساً مجاز به اعمال آنها است، حق دارد چنانچه پیمانکار هر یک از مفاد و شرایط قرارداد (که بطور خاص ضمانت اجرای تخلف از آنها وضع نشده است) را بموقع و منظم انجام ندهد، رأساً نسبت به انجام امور معطله اقدام نموده و ضمن تعیین و کسر جرائم از آخرین صورت وضعیت پیمانکار، در صورت تکرار می­تواند نسبت به تعلیق یا فسخ يك جانبه قرارداد اقدام نمايد.

## ماده 11: فسخ قرارداد

1-11) در صورت تحقق هر یک از موارد زیر کارفرما می­تواند با اخطار کتبی و با ذکر مهلت ... روزه قرارداد را فسخ نماید. همچنین کارفرما مجاز است نسبت به ضبط تضامين حسن انجام کار پيمانکار اقدام نمايد. در اینصورت پیمانکار حق هر گونه اعتراض به مراجع قانونی را از خود سلب می نماید:

1-1-11) هر گونه تأخير در شروع انجام خدمات موضوع قرارداد

2-1-11) واگذاري قرارداد به شکل جزئي يا کلي به شخص ثالث (اعم از حقيقي يا حقوقي) بدون اجازه قبلي و کتبي کارفرما

3-1-11) در صورت اعلام یا اثبات ورشکستگی پیمانکار از سوی محاکم قضایی بطوریکه موجب توقف یا کندی اجرای موضوع قرارداد شود.

4-1-11) در صورتی که عدم توانایی فنی، تخصصی و مالی پیمانکار جهت انجام موضوع قرارداد، برای کارفرما محرز گردد.

5-1-11) انحلال شرکت پيمانکار

6-1-11) مشخص شود پيمانکار و يا شرکاي وي مشمول ممنوعيت‌هاي قانوني موضوع بند 17-7 هستند.

7-1-11) عدم ارائه خدمات در مدت قرارداد بدون اجازه کارفرما و بدون علل قهري موضوع ماده 12 .

8-1-11) عدم انجام هر يک از تعهدات توسط پيمانکار طبق مفاد و شرايط قرارداد.

9-1-11) در مواردی که پیمانکار مرتکب یکی از اعمال بندهای شش گانه ماده (1) آیین نامه پیشگیری و مبارزه با رشوه در دستگاههای اجرایی مصوب هیأت وزیران گردد.

تبصره1: مرجع احراز وقوع هر يک از حالات اين بند، کارفرما است.

تبصره2: در صورتي که قرارداد بر اساس هر يک از حالات اين بند فسخ گردد، پيمانکار مکلف است بلافاصله تمام تلاش لازم جهت فسخ قرارداد و نيز الغاء تعهدات خود در قبال اشخاص ثالث را به عمل آورده و صرفاً اعمالي را که براي حفظ و نگهداري اموال و وسائل مربوط به قرارداد ضروري است انجام دهد. هر گونه ادعاي پيمانکار که به منظور مطالبه ضرر و زيان و خسارات ناشي از خاتمه دادن قرارداد و يا فسخ آن مطرح گردد، قابل رسيدگي نبوده و وجهي از اين بابت به وي تعلق نخواهد گرفت.

تبصره 3: هيچ يک از عبارات و مطالب مندرج در اين ماده به اختيارات کارفرما در مورد استفاده وي از ساير حقوق و اختياراتي که علاوه بر حقوق و اختيارات مذکور در اين ماده دارا است، خدشه و خللي وارد نخواهد ساخت.

11-2) پيمانكار حق فسخ قرارداد را به طور يك طرفه ندارد و در صورتی که به هر عنوان تمایل به ادامه همکاری نداشته باشد، باید حداقل یک ماه قبل موضوع را کتباً به کارفرما اعلام و موافقت کتبی وی را اخذ نماید. همچنین پیمانکار موظف است تعهدات خود را تا انجام مناقصه مجدد و عقد قرارداد با پیمانکار جانشین به طور کامل ادامه دهد. در این صورت، پيمانكار متعهد به جبران تمامی خسارتهاي وارده طبق نظر و تشخيص کارفرما بوده و ضمانت نامه حسن انجام تعهدات وی نيز به نفع دانشگاه ضبط و كارسازي خواهد شد، پيمانكار حق هيچ گونه ادعا و اعتراضي در این خصوص ندارد.

11-3) كارفرما حق دارد نسبت به فسخ يك جانبه قرارداد، با اطلاع رسانی قبلي و کتبی (دو هفته ای) اقدام نماید. در اين صورت چنانچه فسخ قرارداد در نتيجه قصور پيمانكار و عوامل وي و يا تأخير و عدم اجراي هر يك از مفاد قرارداد، ‌ضميمه و ضمائم آنها و قوانين و مقررات خاص دانشگاه و ساير قوانين و مقررات مرتبط كشور باشد،‌ كارفرما حق دارد ضمن فسخ قرارداد،‌ تضمين حسن انجام كار را به نفع خود کارسازی و خسارات ناشي از فسخ و تمهيد قرارداد جايگزين را بنا به تشخيص خود از اموال،‌ تضمينات و مطالبات پيمانكار استيفاء‌كند. بدیهی است نظر كارفرما در اين خصوص قطعي بوده و پيمانكار حق هيچ گونه اعتراضي را ندارد.

## ماده 12: شرایط پیش بینی نشده ( فورس ماژور)

فورس ماژور به وقايعي اطلاق مي‌شود که جلوگيري از آن وقايع، از حيطه اختيار و کنترل هر يک از طرفين قرارداد خارج بوده و زمان حدوث آنها، قابل پيش بيني نبوده و انجام هر گونه عمل منطقي براي مقابله با آنها غيرممکن باشد.

جنگ اعم از اعلام شده يا نشده، انقلاب و اعتصابات عمومي، شيوع بيماريهاي واگيردار، زلزله، سيل و طغيانهاي غيرعادي، خشکسالي‌هاي بي‌سابقه و همچنين آتش سوزي‌هاي دامنه‌دار، که ناشي از قصور در کار پيمانکار نباشد جزء حوادث قهري محسوب مي‌شود.

چنانچه عدم انجام کار يا تأخير در تعهدات مورد توافق از ناحيه هر يک از طرفين قرارداد، بعلت وجود شرايط فورس ماژور باشد، چنين شرايطي هيچگونه حقي را براي هر يک از طرفين در مورد طرح ادعاي خسارات در نتيجه ايجاد صدمه يا تعديل قيمت قرارداد و يا انجام تعهدات مورد توافق که براي هر يک از طرفين قرارداد تعيين گرديده، ايجاد نخواهد کرد.

## ماده 13: حل اختلاف و مرجع حل اختلاف

در صورت بروز هرگونه ابهام یا اختلاف در تفسیر یا اجرای این قرارداد، هیأتی شامل نمایندگان طرفین و نماینده دفتر حقوقی دانشگاه، به موضوع رسیدگی و آن را حل و فصل خواهند نمود. در صورتی که طرفین به توافق نرسیدند موضوع از طریق مراجع قانونی ذیصلاح پیگیری خواهد شد و رأی مراجع مذکور برای هر دو طرف، لازم الاجراء است.

## ماده 14: محل اقامت قانونی طرفین

1-14) اقامتگاه قانونی طرفین مطابق ماده یک این قرارداد است.

2-14) هرگاه يکي از طرفين نشاني خود را در طول مدت قرارداد تغيير دهد بايد موضوع را ظرف مدت حداکثر 5 روز، کتباً به طرف مقابل اعلام نمايد.

3-14) در صورت عدم اطلاع­رسانی به­موقع، تمامی مکاتبات به نشاني قبلي ارسال خواهد شدو تمام مکاتبات،‏ ابلاغ شده تلقي گردیده و عذر عدم اطلاع مسموع نخواهد بود.

## ماده 15:

این قرارداد مشتمل بر 15 ماده و بند و تبصره است که در ................... نسخه تنظیم می­گردد که هر ................. نسخه دارای ارزش واحد است .



كارگروه تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی

پیوست شماره 1

# استانداردها و شاخص های الزامی مواد غذایی

بهار 1394

## گوشت قرمز:

1. گوشت گوساله مورد استفاده، گوشت گوساله منجمد برزیلی و یا گوشت گوساله کشتار روز (گرم) با تأیید نماینده دانشگاه است.
2. گوشت گوساله گرم مورد قبول، باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی در لحظه‌ی کشتار باشد.
3. گوشت گوسفند گرم مورد قبول، باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی در لحظه‌ی کشتار باشد.
4. گوشت گوسفند منجمد مورد قبول باید به صورت بسته بندی شده (قسمت های مغز ران، راسته، فیله و قلوه گاه) از مارک­های تولیدی­های معتبر و دارای تاریخ انقضا بوده و باید ممهور به مهر بازرسان دامپزشکی و مراجع صلاحیت دار در لحظه‌ی کشتار و بسته بندی باشند.
5. گوشت گوساله منجمد مورد قبول باید به صورت بسته­بندی شده (قسمت­های مغز ران، راسته و فیله) از مارک­های تولیدی­های معتبر و دارای تاریخ انقضا بوده و باید ممهور به مهر بازرسان دامپزشکی و مراجع صلاحیت­دار در لحظه‌ی کشتار و بسته بندی باشند.
6. حمل و نقل گوشت های گرم و منجمد بسته بندی شده‌ی مورد نظر باید به وسیله‌ی کامیون‌های سردخانه دار، در دمای کمتر از 4+ و در شرایط بهداشتی انجام شده باشد.
7. دارا بودن سایر مشخصات زیر برای گوشت قرمز بسته بندی شده الزامی است:
   * نام و نشانی واحد تولیدی
   * مشخصات گوشت
   * وزن گوشت
   * تاریخ تولید و انقضا

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | | **منابع مورد تایید** | | **مشخصات لازم** |
| **گوشت قرمز** | تازه | کشتارگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی | | تاره جوان با استخوان و بدون استخوان (ران- سر دست و قلوه گاه) | |
| منجمد | کشتارگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی | | حداکثر زمان سپری شده از کشتار ٦ ماه است. | |

1. هیچگونه خون مردگی، امعا و احشا و زواید دیگر یا ذرات خارجی قابل رؤیت و یا خونابه در بسته بندی گوشت نباید مشاهده گردد.
2. در هنگام فرستادن به سردخانه، رنگ گوشت باید حالت طبیعی داشته و بوی آن نیز تغییر پیدا نکرده باشد. در صورتی که به هر دلیلی کارشناس مواد غذایی احساس کند گوشت بسته بندی شده - برخلاف دارا بودن تاریخ انقضا- برای مصرف مناسب نیست، می‌تواند بدون اقامه‌ی برهان و هر توضیح دیگر اقدام به عودت گوشت­ها نماید. (این وضعیت در مورد سایر اقلام پروتئینی نظیر گوشت مرغ و ماهی نیز صادق است.)
3. گوشت منجمد بايد فاقد آثار سوختگي ناشي از انجماد (لكه هاي با رنگ سفيد گچي يا خاكستري) و يا قارچ زدگي باشد.

## گوشت مرغ:

1. گوشت مرغ مورد استفاده، کشتار روز با تأیید نماینده دانشگاه و یا گوشت مرغ منجمد است.
2. گوشت مرغ (گرم و منجمد) مورد قبول به صورت بسته بندی شده ران و سینه بدون پوست و بدون بال و فیله ی مرغ و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهاي توليدي معتبر باشد.
3. ران و سینه ی مرغ باید به رنگ صورتی شفاف و درخشنده و بدون هر گونه بو و طعم غیر طبیعی باشد.
4. هیچ گونه خون مردگی، تیرگی و خراش یا جراحت نباید در گوشت های مرغ بسته بندی شده وجود داشته باشد.
5. دارا بودن سایر مشخصات زیر برای گوشت مرغ بسته بندی شده (ران- سینه- فیله) الزامی است:

- نام و نشانی واحد تولیدی

- مشخصات گوشت

- وزن گوشت

- تاریخ تولید و انقضا

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | **واحد** | **منابع مورد تایید** | **مشخصات لازم** |
| مرغ یا جوجه | تازه | کیلوگرم | کشتارگاه­های مورد تایید سازمان دامپزشکی | مرغ در اوزان 1300 تا 1800 گرمی (ران- سینه) و جوجه 700 گرمی بسته بندی شده |
| منجمد | کیلوگرم | کشتارگاه­های مورد تایید سازمان دامپزشکی | مرغ در اوزان 1300 تا 1800 گرمی (ران- سینه) و جوجه 700 گرمی بسته بندی شده حداکثر زمان سپری شده از زمان تولید ٤ ماه |

1. انجماد مرغ تازه اكيداَ ممنوع است.
2. عمر ماندگاري مرغ تازه با بسته بندي كامل يا بسته بندي شده در دماي صفر تا ٤ درجه سانتيگراد‏‏، ‏٣ روز و مرغ منجمد با بسته بندي كامل در دماي منفي ١٨ درجه سانتيگراد‏، ٩ ماه تا يك سال بسته به استاندارد شركت توليد كننده است.

## ماهی:

1. ماهی مورد قبول به صورت بسته بندی شده (بدون ضایعات) يا به صورت تازه صيد شده از شرکت‌هاي معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا است.
2. ماهی مورد نظر باید رنگ روشن و درخشان داشته و بدون هرگونه بوی غیر طبیعی و کدری بوده و بافت نرم یا شل نداشته باشد.
3. کارشناس تغذیه‌ی ناظر کارفرما این حق را خواهد داشت که ماهی ها را به طور تصادفی در محیط آشپزخانه آزمایش کند و در صورتی که تشخیص دهد بنا به هر دلیلی ماهی مورد نظر فاقد صلاحیت و ارزش برای مصرف است، بدون ذکر هیچ دلیلی ماهی های بسته بندی شده را عودت دهد.
4. درج علایم مشخصات ماهی، تاریخ تولید و انقضا و وزن بسته بر روی برچسب واحد تولیدی الزامی است.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | | **واحد** | **منابع مورد تایید** | **مشخصات لازم** |
| ماهی | تازه | | کیلو گرم | شرکت های مورد تایید شیلات کشور |  |
| منجمد | وارداتي | کیلو گرم | شرکت های مورد تایید شیلات کشور | در بسته های حداکثر 20 کیلو گرمی (حداکثر زمان سپری شده از زمان تولید ٤ ماه است) |
| داخلي | کیلو گرم | شرکت های مورد تایید شیلات کشور | در بسته های حداکثر 20 کیلو گرمی (حداکثر زمان سپری شده از زمان تولید ٢ ماه است) |

## تخم مرغ :

1. تخم مرغ خوراکی مورد قبول در اندازه ی درشت و به صورت بسته بندی شده از واحد های تولیدی معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا می باشد.
2. مشخصات و ویژگی های تخم مرغ مورد نظر:
   * باید هنگام عرضه به مصرف کننده تازه باشد.
   * عاری از هر گونه بوی خارجی و گندیدگی باشد.
   * شکل ظاهری آن بیضوی بوده و سطح پوسته ی خارجی صاف و یکنواخت باشد.
   * پوسته ی خارجی آن عاری از هر گونه ترک یا شکستگی باشد.
   * ضخامت پوسته در تمام قسمت ها یکنواخت باشد.
   * عاری از لکه ی خونی بوده و یا جسم رویانی رشد قابل ملاحظه ای نداشته باشد.
   * رده‌ی وزنی آن درشت و وزن هر عدد آن بیشتر از 65 گرم باشد.
3. بسته ها و شانه های 30 عددی تخم مرغ باید سالم، محکم، تمیز، خشک و عاری از بو و آلودگی باشد.
4. بسته ها و شانه ها باید از جنس مقوای پرس شده و یک بار مصرف باشد.
5. تخم مرغ هایی که در کارتن های مخصوص بسته بندی شده اند الزاماً باید از نظر رنگ و رده‌ی وزنی یکنواخت باشند.
6. در کارتن ها برچسب نشانه گذاری باید بر روی کالا بر روی شکاف دو لبه و به طور محکم چسبانده شود به طوری که با باز شدن در کارتن برچسب مذکور سالم نماند.
7. بر روی محصول باید علایم زیر درج شده باشد:
   * نام و نشانی واحد تولیدی یا علامت تجاری تولید کننده
   * تاریخ تولید و بسته بندی
   * طبقه بندی کالا (درشت)
   * شمار تخم مرغ موجود در هر کارتن
   * تاریخ پایان زمان مصرف
   * شرایط مناسب نگهداری
8. بهترين وزن كارتن حاوي تخم مرغ، حدود ١١ کیلو است.

## کره‌ی حیوانی:

1. کره‌ی حیوانی تهیه شده از خامه‌ی گاوی پاستوریزه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و تولید شده در کارخانجات معتبر مورد قبول است.
2. رنگ کره باید طبیعی بوده و حد آن بین سفید خامه‌ای تا زرد کهربایی و فاقد هر گونه خال یا لکه باشد.
3. کره باید دارای طعم طبیعی بوده و عاری از هر گونه مزه و عطر نامناسب غیر طبیعی، ترشیدگی، تندی، پنیری و غیره باشد.
4. میزان چربی محصول حدود 80 درصد بوده و در صورت انجام آزمایشات شیمیایی نتیجه‌ی تست های باکتریایی اشرشیا کلی، کلی فرم ها و استافیلوکوکوس اورئوس منفی باشد.
5. نوع بسته بندی به صورت لفاف دو لایه -که لایه‌ی خارجی آلو مینیومی است- و بر حسب نیاز در اوزان مورد نياز می‌باشد.
6. بر روی لفاف محصول باید مشخصات زیر درج شده باشد:
   * علامت تجاری و نام کارخانه‌ی سازنده
   * مواد افزودنی (نمک یا مواد رنگی)‌
   * درج عبارت کره‌ی حیوانی پاستوریزه تهیه شده از خامه‌ی گاوی
   * تاریخ تولید و انقضای مصرف
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
   * وزن خالص
   * شرایط نگهداری
7. استفاده از كره گياهي (مارگارین) ممنوع است.

## ماست:

1. ماست تهیه شده از شیر تازه‌ی گوسفند یا گاو با درصد چربی معین (کم چرب یا 5/1 درصد) به صورت پاستوریزه و هموژنیزه در بسته بندی مناسب دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر مورد قبول است.
2. رنگ ماست سفید تا سفید شیری بوده و باید بافت نرم و قوام پایداری داشته باشد و عاری از هر گونه طعم تلخی و بوی نامطبوع یا ناخالصی ظاهری باشد.
3. PH ماست هنگام مصرف باید بین 7/3 و 2/4 باشد.
4. بهتر است از ماست بدون نشاسته استفاده شود.
5. در صورت انجام آزمایشات شیمیایی باید باکتری های اختصاصی ماست زنده بوده و تعداد آن از حدود 10 به توان 7 در هر گرم کمتر نباشد و تعداد مخمرهای غیر بیماری زا در هر گرم کمتر از 100 و تعداد کپک های غیر بیماری زا کمتر از 10 عدد باشد.
6. درج مشخصات زیر بر روی ظروف ماست الزامی است:
   * نام یا علامت تجاری کارخانه‌ی سازنده
   * واژه‌ی کم چربی (5/1 درصد)
   * نوع شیر مصرفی (گاوی یا گوسفندی)
   * وزن خالص
   * تاریخ مصرف (حد اکثر 10 روز بعد از تاریخ تولید) یا ذکر روز و ماه
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## کشک :

1. کشک بهتر است از محصولات کارخانه هایی باشد که تنها تولید کننده کشک هستند و از کشک تولید شده در کارخانه­های لبنی استفاده نشود.
2. کشک مورد قبول به صورت تغلیظ شده و تهیه شده در شرایط بهداشتی دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شیشه ای یا ظروف پلی استیرین با پوشش آلومینیومی از واحد های تولیدی معتبر است.
3. رنگ کشک سفید خامه ای تا كرم و طعم آن کمی ترش و شور و دارای بوی طبیعی و بافت یکنواخت است.
4. پروتئین کشک نباید کمتر از 13 درصد بوده و میزان آب کمتر از 20 درصد باشد.
5. در صورت انجام آزمایشات میکروبی باید نتیجه‌ی تست کلی فرم، اشرشیا کلی و استافیلوکوکوس اورئوس منفی بوده و تعداد کپک و مخمر در هر گرم کمتر از 10 به توان 3 باشد.
6. كشك بايد قبل از مصرف حتما به مدت ٢٠ دقيقه در آب جوشانده شود.
7. درج مشخصات زیر بر روی ظروف کشک الزامی می‌باشد:
   * نام یا علامت تجاری کارخانه‌ی سازنده
   * وزن خالص
   * تاریخ تولید و انقضا
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## دوغ:

1. دوغ مورد قبول به صورت تازه و بدون گاز و تهیه شده در شرایط بهداشتی در بطری های PET از واحدهای تولیدی معتبر است.
2. رنگ دوغ بعد از به هم زدن باید سفید یا سفید شیری بوده و طعم و بوی طبیعی و مخصوص به خود باشد.
3. دوغ باید عاری از هر گونه ناخالصی ظاهری و بوی نامطبوع باشد.
4. حداکثر PH دوغ هنگام مصرف نباید بیشتر از 5/4 باشد.
5. چربی دوغ باید حدوداً 1 درصد و حداکثر میزان نمک طعام بیشتر از 1 درصد نباشد.
6. در صورت آزمایش میکروبی نتیجه‌ی تست های اشرشیا کلی و استافیلوکوکوس اورئوس و کپک باید منفی و باکتر های کلی فرم کمتر از 10 عدد در هر میلی لیتر باشد.
7. دوغ باید در ظروف محکم پلی اتیلن ترفتالات به صورت PET و يا ليوان بسته بندي شده در بسته بندی شرینک شده بدون نشتی و پارگی بطری­ها ارائه گردد.
8. مشخصات زیر باید بر روی برچسب محصول قید شده باشد:
   * نام محصول و علامت تجاری واحد تولیدی
   * وزن خالص
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
   * ذکر سایر مواد افزودنی مجاز بر روی برچسب الزامی است.

## برنج ايراني:

1. برنج مورد قبول از انواع ممتاز و بسته بندی شده به صورت بهداشتی از واحدهای تولیدی معتبر است.
2. دانه های برنج باید بلند باشد به این معنا که در ازای هر دانه کمتر از 5 میلی متر نبوده و نسبت درازای دانه به قطر آن بین 3/2 تا 3 میلی متر باشد.
3. برنج باید دارای رنگ طبیعی و عطر و بوی مخصوص به خود باشد.
4. نمونه ها باید عاری از آفات انباری زنده یا عاری از کپک زدگی بوده به طوری که با چشم غیر مسلح دیده شود.
5. مشخصات دانه برنج به صورت زیر است:
   * حداکثر رطوبت 14 درصد
   * حداکثر دانه های شکم سفید 5 درصد
   * حداکثر دانه های شکسته 4 درصد
   * حداکثر دانه های خرد شده 1 درصد
   * حداکثر دانه های زرد 1 درصد
   * حداکثر دانه های دارای خط قرمز 1 درصد
   * حداکثر مواد خارجی 5/0 درصد
6. برنج باید در کیسه های نو بسته بندی شده باشد. وزن هر بسته‌ی برنج نباید بیش از 25 کیلوگرم باشد.
7. درج مشخصات زیر بر روی بسته بندی برنج الزامی است:
   * نوع کالا
   * درجه‌ی کالا
   * وزن خالص برحسب کیلوگرم
   * نام یا نشانی مخصوص تولید کننده

## برنج هندی :

* + 1. برنج مورد قبول از انواع ممتاز و بسته بندی شده به صورت بهداشتی از واحدهای تولیدی معتبر است.
    2. برنج باید دارای رنگ طبیعی و عطر و بوی مخصوص به خود باشد.
    3. نمونه ها باید عاری از آفات انباری زنده یا عاری از کپک زدگی بوده به طوری که با چشم غیر مسلح دیده شود.
    4. مشخصات دانه برنج به صورت زیر است:
  + حداکثر رطوبت 14 درصد
  + حداکثر دانه های شکسته 4 درصد
  + حداکثر دانه های خرد شده 1 درصد
  + حداکثر دانه های زرد 1 درصد
  + حداکثر مواد خارجی 5/0 درصد
    1. برنج باید در کیسه های نو بسته بندی شده باشد. وزن هر بسته‌ی برنج نباید بیش از 25 کیلوگرم باشد.
    2. درج مشخصات زیر بر روی بسته بندی برنج الزامی است:
  + نوع کالا
  + درجه‌ی کالا
  + وزن خالص برحسب کیلوگرم
  + نام یا نشانی مخصوص تولید کننده
  + تاریخ تولید و انقضا

## آرد سوخاری:

1. آرد سوخاری مورد قبول به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و تهیه شده از واحدهای تولیدی معتبر داخلي است.
2. رنگ آرد سوخاری باید کرم روشن یا قهوه ای روشن بوده و عطر و طعم مخصوص به خود را داشته و عاری از هر گونه بو و مزه‌ی نامطبوع باشد.
3. آرد سوخاری باید عاری از هر نوع آلودگی اعم از آفت، مرض و سموم مترشحه‌ی آنها باشد.
4. حداکثر رطوبت مجاز برای آرد سوخاری 7 درصد است.
5. پروتئین آرد سوخاری نباید کمتر از 9 درصد باشد.
6. چربی حداکثر درصد وزنی در آرد سوخاری نباید بیش از 1 درصد باشد.
7. مقدار افلاتوکسین نباید از یک میکروگرم در کیلوگرم تجاوز کند.
8. برای بسته بندی آرد سوخاری باید از کیسه های تمیز و مناسب از جنس کرباس و یا متقال یا گونی یا کیسه های الیاف مصنوعی استفاده شده باشد. وزن هر کیسه در بسته های بزرگ باید 5 تا 10 کیلوگرم باشد.
9. درج علایم زیر بر روی محصول الزامی است:
   * نوع کالا
   * وزن خالص بر حسب کیلوگرم
   * نام ونشانی یا علامت تجاری و نشاني واحد تولیدی
   * تاریخ تولید و انقضا
   * ماده‌ی اولیه‌ی مصرفی برای تهیه‌ی فراورده
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## ماکارونی:

1. ماکارونی مورد قبول به صورت بسته بندی و تولید شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر و ترجیحاً غنی شده است.
2. ماکارونی باید عاری از هر نوع آفت زنده بوده و دارای رنگ طبیعی (زرد کهربایی) و بوی مخصوص به خود باشد.
3. محصول باید عاری از هر نوع مواد خارجی و شن باشد.
4. محصول غنی شده با کلسیم، آهن، ویتامین های گروه B برای مصرف اولویت دارد.
5. نوع بسته بندی فرآورده باید به گونه ای باشد که آن را از تبادل رطوبت، نفوذ آلودگی و شکستگی حفظ کند. برای این منظور بسته های سلوفانی و پلی اتیلن مورد قبول است.
6. درج علایم زیر بر روی بسته بندی ماکارونی الزامی است:
   * نام محصول
   * نشانی و علامت تجاری تولید کننده
   * نام مواد مصرفی
   * وزن خالص
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## رشته‌ی سوپ:

استانداردهای این فرآورده نیز همانند ماکارونی بوده و باید به صورت بسته بندی شده از کارخانجات معتبر داخلی تهیه شده باشد.

## استاندارد کلی حبوبات:

* تمام حبوبات باید عاری از هر نوع آفت (شامل هر گونه حشرات، ‌قارچ ها یا باکتری ها و غیره) مواد خارجی (نظیر خار و خاشاک، لاشه‌ی حشرات مرده، قطعات گیاهی، شن و سنگریزه)، آفت زدگی (وجود سوراخ خروجی و حفره‌ی تغذیه‌ی حشرات بال­دار، نارسی خود دانه، غیر یکنواختی، چروکیدگی، فساد دانه به خاطر فعالیت زیستی یا اتواکسیداسیون و تغییر رنگ آن) باشند.

### لوبیا:

1. انواع لوبیای مورد نظر شامل لوبیای قرمز، لوبیا چیتی و لوبیا سفید و لوبیای چشم بلبلی باید در اندازه‌ی درشت و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر باشد.
2. لوبیا باید عاری از آفت زنده باشد.
3. میزان آفت زدگی نباید بیش از 2 درصد و آسیب دیدگی بیشتر از 3 درصد باشد.
4. میزان رطوبت نباید بیش از 10 درصد باشد.
5. وجود دانه های ناپز از عوامل ناپذیرفتنی است. ( بعد از اولين پخت تشخيص و با صلاحديد كارشناس ناظر قابل عودت است)
6. اندازه‌ی لوبیا در انواع آن بر حسب تعداد دانه در هر 100 گرم باید به صورت زیر باشد:
   * لوبیا سفید: کمتر از 330 دانه نباشد.
   * لوبیا قرمز: کمتر از 330 دانه نباشد.
   * لوبیا چیتی: کمتر از 235 دانه نباشد.
   * لوبیا چشم بلبلی: کمتر از 460 دانه نباشد.
7. بسته بندی لوبیا در بسته های پلاستیکی محکم یا متقالی قابل قبول می‌باشد.

### عدس:

1. عدس مورد قبول به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.
2. عدس باید عاری از آفت زنده باشد.
3. میزان آفت زدگی و آسیب دیدگی نباید بیتشر از 2 درصد باشد.
4. میران نارسی نباید بیشتر از 2 درصد باشد.
5. میران رطوبت نباید بیشتر از 10 درصد باشد.
6. عدس بسته بندی شده در بسته بندی های کنفی یا کیسه ای متقالی یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

### نخود:

1. نخود مورد قبول در رده‌ی ممتاز به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.
2. جنس مورد پذیرش باید محصول سال، با رنگ طبیعی و یک دست باشد؛ با توجه به این که رنگ نخود ممتاز روشن تر از رنگ دیگر نخودها می باشد.
3. تعداد دانه ها در هر 100 گرم نخود درجه یک ممتاز حداکثر 210 عدد است.
4. مقدار دانه های نارس، چروکیده، آب دیده و شکسته حداکثر 2 درصد است.
5. حداکثر رطوبت نخود نباید از 10 درصد تجاوز کند.
6. وجود دانه های ناپز از عوامل ناپذیرفتنی است. ( بعد از اولين پخت تشخيص و با صلاحديد كارشناس ناظر قابل عودت است)
7. بسته بندی نخود باید در کیسه هایی با جنس چتایی، متقال، گونی، الیاف مصنوعی (مثل پلی اتیلن) بوده و وزن هر کیسه بیشتر از 10 کیلوگرم نباشد.

### لپه:

1. لپه ی مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.
2. لپه باید دارای رنگ طبیعی و بوی مخصوص به خود باشد.
3. نمونه باید عاری از کپک زدگی ظاهری که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت است، باشد.
4. تعداد دانه در هر 100 گرم نمونه حدودا 1200 عدد می باشد.
5. در نمونه ی مورد نظر دانه های فاسد و بذر علف هرز نباید وجود داشته باشد.
6. بسته بندی شده در بسته بندی های کنفی یا کیسه ای متقالی یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

### باقالای خشک سبز:

1. باقالای خشک مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.
2. محصول مورد نظر باید عاری از آفت زنده بوده و میزان آفت زدگی از 2 درصد تجاوز نکند.
3. میزان آسیب دیدگی نباید بیشتر از 5 درصد باشد.
4. باقالا خشک باید از نظر اندازه حتی المقدور یکنواخت باشد و میزان غیر یکنواختی آن از نظر شکل و اندازه حتی المقدور یکسان باشد و میزان غیر یکنواختی آن از نظر رنگ و شکل عرضه از 5 درصد تجاوز نکند.
5. میزان رطوبت نمونه نباید بیشتر از 10 درصد باشد.
6. بسته بندی شده در بسته بندی های کنفی یا کیسه ای متقالی یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

## روغن مایع :

1. انواع روغن مایع مورد قبول عبارت اند از روغن مایع ذرت، آفتاب گردان، کانولا و سويا که در بسته بندی های 17 کیلوگرمی عرضه شده و محصول کارخانجات معتبر هستند.
2. روغن مایع مورد نظر باید هنگام باز شدن در آن رنگ و بوی طبیعی داشته و غلیظ نشده و یا ناخالصی پیدا نکرده باشد.
3. روغن مایع های گفته شده صرفاً برای پختن برنج و در تهیه و پخت غذاها در شرایط معمولی (غیر سرخ کردن) کاربرد دارد.
4. در روغن مايع ذرت مقدار اسيدهاي چرب اشباع شده Saturated Fatty Acids نبايد بيشتر از 12 درصد باشد و مقدار اسيدهاي چرب غير اشباع یا دوگانه Poly Unsaturated Fatty Acids كمتر از 58 درصد باشد.
5. حداكثر پر اكسيد مجاز در روغن مايع حداكثر مجاز 5 اكي والان در هر كيلوگرم
6. محصولات داراي استاندارد HACCP براي مصرف اولويت دارند.
7. بر روي برچسب محصول بايد علايم زير درج شده باشد:
   * نام محصول و علامت تجاري و نشاني كارخانه‌ي سازنده
   * تركيبات موجود در روغن به اضافه‌ي درصد تفكيك شده‌ي اسيدهاي چرب اشباع و غير اشباع و ساير اطلاعات تغذيه اي محصول Nutritional Information
   * شرايط نگهداري محصول
   * تاريخ توليد و انقضا
   * وزن خالص بر حسب كيلوگرم
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## روغن مايع مخصوص سرخ كردني:

1. روغن مایع مخصوص سرخ كردني مورد قبول عرضه شده در بسته بندی هاي 17 کیلوگرمی و محصول کارخانجات می باشند.
2. روغن مایع مخصوص سرخ كردني باید هنگام باز شدن در آن رنگ و بوی طبیعی داشته و غلیظ نشده و عاري از هر گونه ناخالصی باشد.
3. روغن مايع مخصوص سرخ كردني صرفاً بايد براي شيوه‌ي طبخ سرخ كردن و يا تفت دادن Frying مورد استفاده قرار گيرد.
4. مقدار اسيدهاي چرب اشباع شده Saturated Fatty Acids نبايد بيشتر از 12 درصد و مجموع ايزومرهاي ترانس بيشتر از 5 درصد باشد.
5. حداكثر پر اكسيد مجاز در روغن مايع حداكثر مجاز 5 اكي والان در هر كيلوگرم
6. مقدار آنتي اكسيدان ها در روغن مايع سرخ كردني بايد در حد مجاز باشد.
7. محصولات داراي استاندارد HACCP براي مصرف اولويت دارند.
8. بر روي برچسب محصول بايد علايم زير درج شده باشد:
   * نام محصول و علامت تجاري و نشاني كارخانه‌ي سازنده
   * تركيبات موجود در روغن به اضافه‌ي درصد تفكيك شده‌ي اسيدهاي چرب اشباع و غير اشباع و ساير اطلاعات تغذيه اي محصول Nutritional Information
   * شرايط نگهداري محصول
   * تاريخ توليد و انقضا
   * وزن خالص بر حسب كيلوگرم
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشكي

## رب گوجه فرنگي:

1. رب گوجه فرنگي مورد قبول به صورت تهيه شده در شرايط بهداشتي و بسته بندي در قوطي هاي فلزي با ورق فولادي ترجیحاً20 كيلوگرمي داراي تاريخ تولید و انقضا از واحدهاي توليدي معتبر باشد.
2. قوطي يا حلب مورد استفاده سالم بوده و دارای ضرب خوردگي‏ و بادكردگي در نباشد.
3. در زمان باز كردن قوطي فلزي محصول، رنگ رب بايد قرمز طبيعي بوده و هيچ گونه كدري و سياهي يا آثار ريسه هاي كپك در آن مشاهده نشود.
4. رب گوجه فرنگي بايد داراي طعم مخصوص به خود بوده و عاري از هر گونه طعم سوختگي، تلخي و يا طعم خارجي باشد.
5. رب گوجه فرنگي نبايد داراي ذرات سياه رنگ قابل رؤيت با چشم غير مسلح باشد.
6. رب گوجه فرنگي نبايد حاوي حشره، تخم، لارو، شفيره يا قطعاتي از بدن حشره باشد.
7. محصولات داراي استاندارد HACCP براي مصرف اولويت دارند.
8. ميزان بريكس رب گوجه كمتر از ٢٨ نباشد.
9. درج مشخصات زير بر روي برحسب محصول الزامي است:
   * نام و نوع فرآورده
   * نام يا علامت تجارتي و نشاني كارخانه‌ي سازنده
   * نام مواد افزوده شده
   * وزن خالص برحسب كيلوگرم (20 كيلوگرمي)
   * تاريخ توليد و انقضاي مصرف و سري ساخت
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشكي

## استاندارد ميوه‌ها و سبزي‌ها:

در اين قسمت تعيين ويژگي‌ها، بسته بندي و نشانه گذاري ميوه ها و سبزي ها مورد بررسي قرار مي‌گيرد. ‌

## اصطلاحات عمومي میوه ها:

* **آسيب ديدگي:** عبارتست از پارگي، ترك خوردگي يا له شدگي پوست و گوشت ميوه در نتيجه‌ي صدمات مكانيكي به هنگام برداشت و بسته بندي محصول.
* **نارسي:** عبارتست از عدم رشد كافي ميوه كه رنگ طبيعي را به دست نياورد.
  + در مورد توت فرنگي سبز بودن تمام يا قسمتي از ميوه نشان دهنده‌ي نارسي آن است.
* **سوختگي:** اثر ناشي از عوامل متعددي مانند آفتاب زدگي، سم پاشي و غيره است كه به صورت تغيير رنگ قسمتي از پوست قابل رؤيت بوده و از كيفيت ميوه مي‌كاهد.
* **لب شتري:** عبارت از وجود لكه هاي رنگي (بيشتر قرمز قهوه اي) بر روي ميوه.
* **ترك خوردگي:** عبارتست از صدمات مكانيكي كه علاوه بر آسيب رساندن به پوست ميوه سبب پاره شدن بافت خارجي و دروني آن مي‌گردد.
* **بي دمي:** نبودن دم ميوه در اثر برداشت يا بسته بندي نادرست.
* **تگرگ زدگي:** زيان‌هاي ناشي از تگرگ روي سطح خارجي ميوه به صورت لكه هاي خاص.
* **لكه سفيدي:** زيان‌هاي ناشي از اثر مستقيم نور خورشيد و يا خشكي در روي پوست نور نديده كه اختلاف رنگ با ساير نقاط ميوه دارد.
* **بد رنگي گوشت:** به عنوان مثال اگر گوشت طالبي سبز رنگ نباشد، از نظر گوشت بد رنگ محسوب مي‌گردد.
* **ريزش دانه:** جدا شدن حبه ها از خوشه را مي‌گويند.

## اصطلاحات عمومي سبزي ها:

* **خشبي:** عبارتست از وجود الياف يا رشته هاي چوبي در هويج كه اكثرا به علت تاخير در برداشت به وجود می­آید.
* **سبز رنگي:** عبارتست از حالتي كه در اثر تمركز بيش از حد كلروفيل تمام يا قسمتي از سيب زميني سبز رنگ شده باشد.
* **طول ساقه‌ي سفيد:** حداقل طول قسمت سفيد خوراكي در تره فرنگي كه نبايد كمتر از 15 سانتي متر باشد.
* **فقدان رنگ سبز طبيعي در سبزي‌ها:** فقدان رنگ سبز طبيعي كه ناشي از برداشت دير يا كمبود مواد غذايي است.
* **بو و طعم و عطر:** داشتن بو و طعم و عطر مخصوص به خود.
* **طول ساقه:** ساقه در سبزيجات بيشتر از حد مجاز رشد كرده و محصول حالت خشبي داشته باشد.
* **طول برگ:** بزرگترين بُعد برگ بر حسب سانتي متر است كه هر چه بيشتر باشد برگ قطورتر و نامرغوب تر است.

## اصطلاحات مشترك ميوه ها و سبزي‌ها:

* **آفت:** عبارتست از وجود حشرات، كنه‌هاي زنده، قارچ ها، باكتر‌ي ها، ويروس‌ها، كرم ها يا نماتدهاي زنده در سطح خارجي يا داخلي ميوه و سبزي.
* **آفت زدگي:** عبارتست از وجود آثار فعاليت آفات در داخل يا خارج ميوه و سبزي كه با چشم غير مسلح قابل رؤيت باشد.
* **كپك زدگي:** به آثار ناشي از فعاليت قارچ روي ميوه گفته مي‌شود.
* **نرمي:** عدم استحكام كافي در بافت ميوه و بعضي از سبزيجات را نرمي مي‌گويند.
* **خال زدگي:** عبارتست از وجود خال‌هاي رنگي (بيشتر قرمز قهوه‌اي) كه روي پوست (يا غلاف در مورد باقالا و لوبيا و نخود) ظاهر مي‌شود و از كيفيت ميوه مي‌كاهد. ‍
* **آلودگي:‌** عبارتست از وجود گل و خاك و ساير مواد خارجي روي ميوه و سبزي.
* **يخ زدگي:** حالتي است كه قسمت آبدار ميوه در اثر سردی هوا دچار انجماد شده و در نتيجه وضع فيزيكي و ارگانولپتيكي (حسي)‌ ميوه يا سبزي تغيير كرده باشد.
* **عدم يكنواختي:** عبارتست از يكدست نبودن ميوه موجود در محموله از نظر رقم، انداره، شكل و رنگ.
* **گنديدگي:** عبارتست از فاسد شدن تمام يا قسمتي از نسج گوشت ميوه يا سبزي.
* **مواد خارجي:** عبارتست از وجود هر گونه مواد غير از ميوه و سبزي مانند زوايد گياهي از قبيل دم، برگ، شاخه، شن و سنگريزه و ...
* **خشكيدگي و چروكيدگي:** خشك شدن و پلاسيدن كه در اثر تابش شديد آفتاب يا سم پاشي نادرست و يا زياد ماندن بعد از برداشت ايجاد مي‌شود و باعث از بين رفتن شادابي ميوه و سبزي مي‌شود.
* **لهيدگي:** عبارتست از نرم شدن گوشت ميوه و سبزي كه ممكن است در اثر فشار و رسيدگي بيش از حد و خرابي روي گوشت ميوه ايجاد شود.
* **باقي ماندن سموم:** عبارتست از مانده‌ي سموم دفع آفات نباتي روي ميوه يا سبزي كه در هنگام رشد براي كنترل آفات به مصرف رسيده باشد.
* **بد رنگي:** عبارتست از نداشتن رنگ طبيعي و يكنواخت رقم مورد نظر در ميوه و سبزي.
* **پنبه اي شدن:** به حالتي اطلاق مي‌شود كه در اثر نگهداري زياد يك لايه نيمه خشبي در زير پوست خيار ايجاد مي‌گردد و در نتيجه ميوه در اثر فشار جزيي فرو خواهد رفت.
* **تلخي:** به حالتي اطلاق مي‌شود كه در اثر وجود برخي از مواد شيميايي ميوه يا سبزي طعم طبيعي خود را از دست داده است و تلخ مزه شده است.

آفات و آسیب های میوه جات:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **موضوع** | **سيب** | **كيوي** | **پرتقال** | **موز** | **نارنگي** |
| آفت زنده | عاري | عاري | عاري | عاري | كمتر از 5% كل ميوه ها |
| آفت زدگي | حداكثر 2% | حداكثر 2% | عاري | - | - |
| آسيب ديدگي | حداكثر 8% | حداكثر 2% | - | - | - |
| بد شكلي | حداكثر 6% | - | - | - | - |
| عدم يكنواختي | حداكثر 8% | حداكثر 5% | عاري | - | حتي الامكان يكدست |
| آلودگي | حداكثر 5% | - | عاري | - | - |
| مواد خارجي | - | حداكثر 1% | - | - | - |
| لهيدگي | - | - | عاري | حداكثر 2% محتوي | عاري |
| نارسي | حداكثر 6% | عاري | عاري | حداكثر 5% محتوي | ترش نباشد |
| خال زدگي | - | - | حداكثر 5% سطح ميوه | حداكثر 2% سطح ميوه | حداكثر 2% سطح ميوه |
| چروكيدگي | حداكثر 5% | حداكثر 3% | - |  | - |
| سوختگي | حداكثر 2% |  |  | - |  |
| گنديدگي | - | - | - | - | - |
| دم | - | عاري | - | - | - |
| يخ و سرما زدگي | - | - | حداكثر 3% تعداد ميوه | - | حداكثر 3% تعداد ميوه |
| سوراخ شدگي | - | - | عاري | - | - |
| ضرب ديدگي | - | - | حداكثر 7% | - | حداكثر 5% محتوي |
| خراشيدگي و ترك خوردگي | حداكثر 2% | حداكثر 10% محتوي | حداكثر 5% محتوي | - | - |
| بريدگي | - | - | - | حداكثر 5% محتوي | حداكثر 5% محتوي |
| كپك زدگي | - | - | - | - | - |

## 

## مشخصات سبزي‌ها و صيفي‌ها:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **موضوع** | **هويج** | **پياز** | **قارچ خوراكي** | **فلفل سبز** | **بادمجان** | **سيب زميني** | **سير** |
| آفت زنده | عاري | عاری | عاري | عاري | عاري | عاري | عاري |
| آفت زدگي | حداكثر 2% | حداكثر 2% | - | حداكثر 1% | حداكثر 2% | حداكثر 2% | حداكثر 1% |
| آسيب ديدگي | حداكثر 1% | حداكثر 2% | - | - | حداكثر 1% | حداكثر 2% | حداكثر 4% |
| بد شكلي | حداكثر 1% | - | - | - | حداكثر 1% | - | - |
| عدم يكنواختي | حداكثر 3% | - | - | حداكثر 2% | - | - | - |
| آلودگي | حداكثر 5% | حداكثر 5% | - | عاري | حداكثر 5% | حداكثر 5% | - |
| مواد خارجي | - | حداكثر 5% | - | عاري | - | حداكثر 5% | حداكثر 2% |
| لهيدگي | - |  | - | حداكثر 2% | - | - | - |
| گنديدگي | - | عاري | - | - | - | عاري | - |
| خال زدگي | - | عاري | - | - | - | عاري | - |
| آفتاب زدگي | - | - | - | - | حداكثر 2% | - | - |
| نرمي | - | - | - | - | حداكثر 3% | - | حداكثر 2% |
| چروكيدگي | - | حداكثر 2% | - | - | حداكثر 3% | حداكثر 2% | - |
| سوختگي | - | - | - | - | - | - | - |
| يخ و سرما زدگي | - | عاري | - | - | حداكثر 2% | عاري | - |
| خراشيدگي و ترك خوردگي | - | - | - | حداكثر 2% | - | - | - |
| بريدگي | - | - | - | حداكثر 1% | - | - | - |
| خشبي بودن | حداكثر 5/0% | - | - | - | - | - | - |
| بد رنگي | - | - | - | - | حداكثر 1% | - | - |
| سبز و جوانه زده | - | حداكثر 4% | - | - | - | حداكثر 4% | حداكثر 8% |

## درجه‌بندي ميوه ها و سبزي ها:

نارنج**: (بر حسب تعداد درصد)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ضرايب** | **بد رنگي** | **نرمي** | **خراشيدگي** | **خال زدگي** |
| **1** | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2** | تا 5 | تا 3 | - | - |
| **3** | 10-5 | 5-3 | تا 3 | تا 3 |

**درجه بندي:**

درجه‌ي يك: جمع ضرايب منفي 5-4

درجه‌ي دو: جمع ضرايب منفي 7-6

درجه‌ي سه: جمع ضرايب منفي 12-8

به: **(بر حسب تعداد درصد)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ضريب** | **پلاستيكي** | **سوختگي** |
| **1** | 2 | 1 |
| **2** | 3-2 درصد | - |
| **3** | 4-3 درصد | 2-1 |

**درجه بندي:**

درجه‌ي يك: جمع ضرايب منفي3-2

درجه‌ي دو: جمع ضرايب منفي 5-4

درجه‌ي سه: جمع ضرايب منفي 8-6

ليمو ترش: **(بر حسب تعداد درصد)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ضريب** | **خراشيدگي** | **خال زدگي** | **نرمي** |
| **1** | 0 | 0 | 0 |
| **2** | تا 5 | تا 7 | تا 5 |
| **3** | 7-5 | 10-7 | 7-5 |

**درجه بندي:**

درجه‌ي يك: جمع ضرايب منفي4-3

درجه‌ي دو: جمع ضرايب منفي 7-5

درجه‌ي سه: جمع ضرايب منفي 9-8

**عوامل ناپذيرفتني:** ناموزوني، نارسي، گنديدگي، لك زدگي، ترك خوردگي پوست يا له شدگي، آلودگي، خشكيدگي و آفت زدگي.

خيار: **(بر حسب تعداد درصد)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ضريب** | **آفت زدگي** | **آسيب ديدگي** | **بد شكلي** | **بد رنگي** | **پلاستيكي** | **پنبه اي بودن** | **تلخي** |
| **1** | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| **2** | 2-1 | 1-0 | 2-1 | 1-0 | 1-0 | 1-0 | 2-1 |
| **3** | 3-2 | 2-1 | 3-2 | 2-1 | 2-1 | 2-1 | 3-2 |

**درجه بندي:**

درجه‌ي يك: جمع ضرايب منفي7-6

درجه‌ي دو: جمع ضرايب منفي 13-8

درجه‌ي سه: جمع ضرايب منفي 18-14

**عوامل ناپذيرفتني:**

لهيدگي، شكستگي، خيار بذري (بيش از حد رسيده)

گوجه فرنگي: **(بر حسب تعداد درصد)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ضريب** | **آفت زدگي** | **آفتاب زدگي** | **پلاستيكي** | **نارسي** | **ناصافي** |
| **1** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2** | 1-0 | 3-0 | 2-0 | 3-0 | 5-0 |
| **3** | 2-0 | 6-3 | 4-2 | 6-3 | 10-5 |

**درجه بندي:**

درجه‌ي يك: جمع ضريب 6-5

درجه‌ي دو: جمع ضريب 11-7

درجه‌ي سه: جمع ضريب 15-12

**عوامل ناپذيرفتني:**

عدم يكنواختي و هم شكلي، از يك رقم نبودن، گنديدگي و لهيدگي، ترك خوردگي، آفت زنده، لكه هاي سفيد و خاكستري.

### پياز: (بر حسب تعداد درصد)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ضريب** | **شمعي** | **بد شكلي** | **نرمي** | **دوقلو** | **آسيب ديدگي** | **سوختگي** |
| **1** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2** | 3-0 | 2-1 | 0 | 1-0 | 2-0 | 2-0 |
| **3** | 5-3 | 5-2 | 1-0 | 2-1 | 4-2 | 4-2 |

**درجه بندي:**

درجه‌ي يك: جمع ضريب 9-7

درجه‌ي دو: جمع ضريب 15-10

درجه‌ي سه: جمع ضريب 21-16

**عوامل ناپذيرفتني:**

آلودگي، قارچ زدگي، آفت زدگي، از يك رقم نبودن.

## سبزي پاك شده‌ و خرد شده‌ي منجمد:

1. سبزي خرد شده، پاك شده و منجمد به صورت بسته بندي و داراي تاريخ توليد و انقضا و محصول كارخانجات معتبر مورد قبول است.
2. سبزي مورد نظر بايد عاري از هر گونه مواد خارجي مانند شن و ماسه و ... و همينطور عاري از فضولات پرندگان، حشرات زنده، مرده يا قطعات بدن آنها و نيز فاقد هر نوع كپك زدگي باشد.
3. بسته بندي محصول بايد غير قابل نفوذ و در ظروف تميز و سالم و از جنس موادي باشد كه در محصول هيچ گونه تأثيري نداشته باشد.
4. بر روي بر چسب محصول بايد مشخصات زير درج شده باشد:
   * نام محصول، نام تجارتي و يا علامت تجارتي واحد توليدي
   * شماره‌ي شناسايي يا شماره‌ي ساخت
   * وزن خالص به گرم
   * تاريخ بسته بندي و انقضا
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## قارچ خوراكي:

1. قارچ خوراكي مورد قبول از نوع دكمه‌اي و به صورت بسته بندي شده و تهيه شده در شرايط بهداشتي و داراي تاريخ توليد و انقضا و محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. قارچ مورد نظر بايد داراي رنگ سفيد تا كرم متمايل به قهوه اي بوده و بوي طبيعي مخصوص به خود داشته باشد و عاري از هر گونه پلاسيدگي، خراشيدگي و له شدگي، لزج شدن و هر نوع آفت زنده يا مرده‌ي قابل رؤيت با چشم غير مسلح و نيز كپك باشد.
3. قارچ­هايي كه رسيدگي بيش از حد دارند يعني با باز شدن كلاهك تغيير رنگ كلاهك با پيدايش لكه‌هاي قهوه‌اي مشخص شده مورد قبول نیستند.
4. بر روي برچسب محصول بايد نام و نشاني واحد توليدي، وزن خالص محصول، تاريخ توليد و انقضا و شماره‌ي پروانه‌ي ساخت از وزارت بهداشت ودرمان و آموزش پزشكي درج شده باشد.

## نمك يُد دار:

1. نمك يُد دار خوراكي به صورت بسته بندي و تهيه شده در شرايط بهداشتي در بسته هاي حداكثر يك كيلوگرمي و محصول كارخانجات معتبر مورد قبول است.
2. ميزان رطوبت بايد حداكثر 1% باشد.
3. حداكثر مواد نامحلول و ناخالصي‌هاي بدون زيان 1% است.
4. نوع بسته بندي بايد از نوع بسته هاي غير قابل نفوذ نسبت به نور، آفتاب و گرما و رطوبت باشد.
5. بر روي برچسب محصول بايد علايم زير درج شده باشد:
   * نام و نشاني واحد توليدي و علامت تجاري آن
   * عبارت نمك يد دار
   * وزن خالص بر حسب گرم
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## نمك تصفيه شده:

* + 1. نمك تصفیه شده خوراكي به صورت بسته بندي و تهيه شده در شرايط بهداشتي در بسته بندی مجاز و محصول كارخانجات معتبر مورد قبول است.
    2. ميزان رطوبت بايد حداكثر 1% باشد.
    3. حداكثر مواد نامحلول و ناخالصي‌هاي بدون زيان 1% است.
    4. نوع بسته بندي بايد از نوع بسته هاي غير قابل نفوذ نسبت به نور، آفتاب و گرما و رطوبت باشد.
    5. بر روي برچسب محصول بايد علايم زير درج شده باشد:
  + نام و نشاني واحد توليدي و علامت تجاري آن
  + عبارت نمك تصیه شده
  + وزن خالص بر حسب گرم
  + شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

تبصره

از نمک ید دار تنها در سالنهای توزیع غذا و به عنوان نمک روی میز، می توان استفاده نمود. زیرا این نوع نمک نسبت به نور و حرارت بسیار حساس بوده و در صورت استفاده در پخت و پز سبب تجزیه یدات پتاسیم و ایجاد تریبات مضر می شود.

## آبليمو:

1. آبليموي مورد قبول در بسته بندي مناسب و تهيه شده در شرايط بهداشتي و داراي تاريخ توليد و انقضا و محصول كارخانجات توليدي معتبر است.
2. آبليمو بايد داراي طعم مخصوص ليمو ترش بوده و عاري از هر گونه طعم خارجي و تلخي باشد.
3. آبليمو بايد بوي مخصوص به خود را داشته و عاري از بوي ناشي از فساد و گنديدگي و اكسيد شدن باشد.
4. افزودن هر نوع مواد رنگي و نگهدارنده به آبليمو مجاز نیست.
5. حداقل ويتامين C محصول 20 ميلي گرم درصد است.
6. درج علايم زير بر روي برچسب محصول مورد نظر الزامي است:
   * نام و نشاني توليد كننده يا علامت تجاري آن
   * نوع مواد افزوده شده
   * وزن خالص
   * تاريخ توليد و انقضا
   * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
   * بهتر است پاستوريزه باشد.

## آبغوره:

1. آبغوره‌ي مورد قبول به صورت پاستوريزه شده و داراي تاريخ توليد و انقضا و بسته بندي شده در ظروف مناسب (ترجيحاَ شيشه اي ) و محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. آبغوره بايد داراي بو و طعم مربوط به آبغوره باشد و هيچگونه بوي خارجي و نامطبوع نداشته باشد.
3. آبغوره بايد عاري از هر گونه كپك زدگي و مواد خارجي از قبيل شن و ماسه و حشرات (تخم، لارو و اجزاي بدن) آنها باشد و عاري از قطعات پوسته، هسته، برگ و ساقه باشد.
4. رنگ آبغوره بايد تقريبا قرمز كمرنگ شفاف باشد.
5. آبغوره بايد شفاف بوده و اثري از ذرات پراكنده در آن ديده نشود.
6. مقدار رسوب حاصله از 100 ميلي ليتر آبغوره نبايد از 3 درصد بيشتر باشد.
7. ميزان اسيديته‌ي آبغوره بر اساس اسيد تارتاريك تعيين شده و مقدار آن بايد بين 5/3-5/2 گرم در 100 ميلي ليتر باشد.
8. ميزان عصاره در آبغوره‌ي صاف شده بايد بين 2-5/1 گرم در 100 ميلي ليتر باشد.
9. مقدار قندهاي احيا كننده نبايد از 5/1 گرم در 100 ميلي ليتر آبغوره بيشتر باشد.
10. ميزان نمك نبايد از 25/0 گرم در 100 ميلي ليتر آبغوره بيشتر باشد.
11. ميزان انيدريد سولفوروي كل در آبغوره ي تقطير شده نبايد بيشتر از 10 ميلي گرم در 100 ميلي ليتر آبغوره باشد (ppm 100)
12. مشخصات زير بايد به صورت خوانا بر روي برچسب محصول درج شده باشد:
    * نام و نشاني توليد كننده و يا علامت تجاري آن
    * نوع مواد افزوده شده
    * وزن خالص
    * تاريخ توليد و انقضا
    * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## ترشي ها:

* + 1. انواع ترشي‌ها شامل سير ترشي، ترشي ليته، ترشي مخلوط به صورت تهيه شده در شرايط بهداشتي و پاستوريزه شده ترجيحا تك نفره و داراي تاريخ توليد و انقضا و بسته بندي شده در ظروف مورد قبول وزارت بهداشت محصول واحدهاي توليدي معتبر مورد قبول است.
    2. مواد اوليه‌ي مورد استفاده در ترشي‌ها (اندام‌هاي مختلف گياهي)‌ بايد كاملا سالم و عاري از هر گونه فساد ظاهري (لهيدگي يا صدمات مكانيكي) و فساد ناشي از ميكروارگانيسم‌ها باشد.
    3. نمك و سركه‌ي مورد مصرف در ترشي‌ها بايد مطابق با استانداردهاي مربوط به سركه باشد.
    4. استفاده از كارامل به منظور ايجاد رنگ در سيرترشي مجاز نيست.
    5. استفاده از نگهدارنده‌ها در اين فرآورده مجاز نيست.
    6. باقي مانده‌ي سموم دفع آفات نباتي نبايد از حد تعيين شده توسط مراجع ذيصلاح بیشتر شود.
    7. درصد تركيبات شيميايي موجود در ترشي ها بايد مطابق با استاندارد زير باشد:

- اسیدیته ی كل بر حسب اسيد استيك: 4-2 درصد

- PH : 5/3-3

- نمك (حد اكثر)‌: 4%

- وزن مواد آبكش شده در ترشي مخلوط (حداقل)‌: 55%

- وزن مواد آبكش شده در ترشي ساده (حداقل)‌: 50%

- پری (حداقل) : ‌97%

- ذرات سنگین بر حسب گرم در ليتر (حداكثر): مس6/0، سرب 5/0، آرسنيك 1/0

* + 1. در صورت انجام آزمايش ميكروبي تعداد كپك و مخمر قابل قبول در يك گرم نمونه در هر مورد 100 عدد است.
    2. اين فرآورده بايد داراي رنگ و بوي طبيعي مواد تشكيل دهنده‌ي خود بوده و عاري از هر گونه عطر و طعم و مزه‌ي خارجي باشد.
    3. ظروف بسته بندي بايد از جنس مورد قبول استاندارد باشد.
    4. درج علايم زير بر روي محصول الزامي است:
  + نام و نوع كالا
  + نام تجارتي كالا و نام واحد توليدي
  + تاريخ توليد و انقضا
  + مواد تشكيل دهنده و افزودني‌ها
  + وزن خالص بر حسب گرم
  + شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## خيار شور:

1. خيار شور مورد قبول ترجيحاَ درجه يك و به صورت پاستوريزه شده و داراي تاريخ توليد و انقضا و بسته بندي شده در ظروف مورد قبول وزارت بهداشت محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. خيار مورد استفاده براي خيار شور بايد تميز، سالم، قلمي، درسته و با پوست باشد.
3. سركه‌اي كه براي تهيه‌ي اين فرآورده به كار مي­رود بايد برابر با استانداردهاي مربوطه بوده و حداكثر مقدار مجاز استفاده از آن به گونه­اي باشد كه ميزان آن بر حسب اسيد استيك بيشتر از 1 گرم در صد گرم محصول نباشد.
4. حداكثر مقدار نمك خوراكي (بر حسب كلرور سديم) نبايد از 10 گرم درصد بیشتر شود.
5. افزودن سير، فلفل سبز يا قرمز، كرفس، گشنيز، جعفري، نعناع، ترخون و برگ مو مجاز است مشروط به آن كه مقدار كل آن از 5 گرم درصد وزن خالص بیشتر نشود.
6. افزودن هر نوع افزودني ديگر به خيار شور غير مجاز است.
7. خيار شور بايد داراي رنگ سبز زيتوني و يا سبز متمايل به زرد و يا زرد زيتوني باشد.
8. رنگ آب نمك در فرآورده بايد شفاف باشد.
9. پري ظرف نبايد از 90 درصد كمتر باشد.
10. خيار شور بايد ترد و شكننده بوده وسط آن توپر و بدون آب باشد.
11. خيار شور بايد داراي عطر و طعم مخصوص به خود بوده و عاري از هر گونه طعم و عطر بوي خارجي نامطبوع باشد.
12. PH محصول بايد حداكثر 5/4 باشد.
13. مجموع فلزات سنگين در محصول نهايي نبايد از ppm280 تجاوز كند.
14. ظروف بسته بندي بايد از جنس مورد قبول استاندارد باشد.
15. واحدهاي توليدي داراي استاندارد HACCP در اولويت مصرف مي باشند.
16. درج علايم زير بر روي محصول الزامي است:
    * نام كالا و درج عبارت ممتاز
    * نام تجارتي كالا و نام واحد توليدي
    * تاريخ توليد و انقضا
    * مواد تشكيل دهنده و افزودني‌ها
    * شرايط نگهداري
    * علامت استاندارد ايران
    * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## شوری مخلوط:

1. شوری مخلوط مورد قبول به صورت پاستوريزه شده و داراي تاريخ توليد و انقضا و بسته بندي شده ترجيحاَ تك نفره و از واحدهاي توليدي معتبر است.
2. فراوده‌هاي مورد استفاده در شور مخلوط عبارت‌اند از گل كلم، هويج، خيار، ساقه­ي كرفس، سير و غيره كه در آّب نمك قرار دارد.
3. مواد اوليه‌ي ياد شده بايد كاملا سالم بوده و عاري از هر گونه فساد ظاهري (لهيدگي، صدمات مكانيكي و فساد ناشي از ميكروارگانيسم‌ها) باشد.
4. اجزاي متشكله در اين محصول حتي المقدور بايد يكسان باشند.
5. اين فرآورده بايد عاري از مواد خارجي از قبيل شن و ماسه، خار و خاشاك، گياهان سمي، فضولات حيواني، لارو و تخم حشرات باشد.
6. شور مخلوط مورد نظر بايد داراي طعم و بوي طبيعي مواد تشكيل دهنده‌ي خود بوده و عاري هر گونه طعم و بوي نامطبوع خارجي باشد.
7. استفاده از نگهدارنده در اين فرآورده مجاز ناست.
8. پري ظرف نبايد از 95 درصد كمتر باشد.
9. PH محصول بايد بين 5/4-5/3 باشد.
10. مقدار نمك بر حسب كلرور سديم بايد حداكثر 4 گرم درصد باشد.
11. ظروف بسته بندي بايد از جنس مورد قبول استاندارد باشد.
12. درج علايم زير بر روي محصول الزامي است:
    * نام و نوع كالا
    * نام تجارتي كالا و نام واحد توليدي
    * تاريخ توليد و انقضا
    * مواد تشكيل دهنده و افزودني‌ها
    * شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## سس مايونز و سس سالاد:

1. سس مايونز و سس سالاد مورد قبول به صورت كم چرب، داراي تاريخ توليد و انقضا و بسته بندي شده و از واحدهاي توليدي معتبر است.
2. سس بايد عاري از مواد خارجي از قبيل گرد و خاك، قطعات حشرات، شيشه، فلز، كاغذ و غيره باشد.
3. سس بايد عاري از بوي ناشي از اكسيد شدن، بوي نامطبوع پيه آب كرده و ترشيدگي ناشي از فساد باشد.
4. سس غير يكنواخت (اصطلاحا روغن انداخته و به صورت دو فاز در آمده) مورد قبول نيست.
5. روغن مورد استفاده براي سس بايد تصفيه شده، بي بو و مطابق استانداردهاي روغن مايع باشد.
6. ويژگي‌هاي ظاهري و فيزيكي:
   * سس مايونز:
     + رنگ ظاهري: سفيد مايل به كرم
     + حالت ظاهري: نيم جامد
     + قوام: صاف و همگن و بدون بريدگي
   * سس فرانسوي:
     + رنگ ظاهري: قرمز كمرنگ متمايل به صورتي يا نارنجي
     + حالت ظاهري: نيم سيال
     + قوام: يكنواخت
7. PH محصولات فوق حدود 5/4 است.
8. در صورت انجام آزمايش ميكروبي بايد نتايج زير حاصل شود (بر حسب گرم نمونه):

شمارش كلي باكتري‌هاي مزوفيل: در سس مايونز حداكثر 1000 و در سس فرانسوي حداكثر 10000

انتروباكترياسه: در هر دو نوع 10 عدد

اشرشيا كلي: در هر دو نوع منفي

سالمونلا: در هر دو نوع در 25 گرم نمونه نبايد وجود داشته باشد.

كپك: در هر دو نوع 100 عدد

مخمر: در هر دو نوع 100 عدد

1. افزودني‌هاي مجاز عبارت اند از:
   * + امولسيفايرها: مثل دي گليسريد اسيدهاي چرب
     + غلظت دهنده ها: اسيد آلژنيك و نمك‌هاي پتاسيم، سديم و كلسيم
     + صمغ‌ها: مثل كربوكسي متيل و متيل اتيل
     + نگهدارنده‌ها: اسيد سوربيك و نمك‌هاي سديم و پتاسيم آن
     + آنتي اكسيدان‌ها: اسيد اسكوربيك، BHT و BHA و توكوفرول طبيعي يا مصنوعي
2. محصولات مورد نظر بايد كم چرب بوده و ترجيحا با تخم مرغ‌هاي حاوي اسيدهاي چرب امگا-3 تهيه شده باشند.
3. محصولات تهيه شده در واحدهايي كه استاندارد HACCP دارند در اولويت مصرف قرار دارند.
4. درج علايم زير بر روي محصول الزامي است:
   * + نام كالا، نام و نشاني واحد توليدي
     + تاريخ توليد و انقضا
     + مواد تشكيل دهنده و افزودني‌ها
     + شرايط نگهداري
     + علامت استاندارد ايران
     + شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

## زرد چوبه:

1. زرد چوبه‌ي مورد نظر به صورت تهيه شده در شرايط بهداشتي، داراي تاريخ توليد و انقضا و بسته بندي شده در بسته‌هاي نايلوني يا مقوايي محكم و محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. زرد چوبه درسته و گرد آن بايد عاري از كپك و حشرات زنده و مرده و قطعات بدن آنها و آلودگي حاصل از جوندگان كه قابل رؤيت با چشم غير مسلح است باشد.
3. زرد چوبه‌ي درسته يا ساييده بايد داراي رنگ و عطر و طعم ادويه‌اي مخصوص به خود باشد.
4. زرد چوبه‌ي درسته و ساييده (گرد) بايد در بسته‌هاي تميز و سالم و خشك بسته بندي شده و جنس آن به گونه اي باشد كه بر روي فرآورده بي اثر باشد و آن را از جذب رطوبت و كاهش روغن‌هاي فرار (اسانس) حفظ كند. حداكثر وزن مورد قبول 5 كيلوگرم است.
5. بر روي بسته بندي محصول بايد نام و نوع فرآورده، نام و نشاني توليد كننده، وزن خالص بر حسب گرم، تاريخ توليد و شماره‌ي پروانه‌ي ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشكي درج شده باشد.

## زرشك

1. زرشك مورد قبول به صورت تهيه و بسته بندي شده در شرايط بهداشتي، داراي تاريخ توليد و انقضا و محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. زرشك بايد عاري از آفت زنده وشن و ماسه و مواد خارجي ديگر بوده و داراي رنگ و بوي طبيعي باشد.
3. ميزان رطوبت زرشك نبايد از 16 درصد بيشتر باشد.
4. ميزان لهيدگي نبايد از 5/1 درصد و ميزان نارسي از 1 درصد تجاوز كند.
5. بر روي بسته بندي محصول بايد نام كالا، نام و نشاني توليد كننده، وزن خالص بر حسب گرم، تاريخ توليد و شماره‌ي پروانه‌ي ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشكي و علامت استاندارد ايران درج شده باشد.

## زعفران:

1. زعفران مورد قبول به صورت تهيه و بسته بندي شده در شرايط بهداشتي، داراي تاريخ توليد و انقضا محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. عوامل ناپذيرفتني عبارت اند از:
   * + وجود ريگ و شن
     + وجود نخ در مورد كلاله و خامه
     + وجود قارچ و كپك كه با چشم غير مسلح قابل رؤيت باشد
     + وجود حشرات و كنه‌هاي انباري زنده در هر يك از مراحل رشد و يا بخشي از آنها
3. زعفران بايد در ظروف محكم و با دوام، سالم و پاكيزه و غير قابل نفوذ بسته بندي شود. جنس اين ظروف بايد به گونه اي باشد كه چيزي به آن اضافه نكرده يا جزيي از آن را جذب نكند.
4. زعفران‌هاي تهيه شده در واحدهايي كه استاندارد HACCP دارند، در اولويت مصرف قرار دارند.
5. بر روي برچسب محصول بايد نام كالا (اسم گياه شناسي با ذكر دسته، خامه و كلاله)، نام و آدرس بسته بندي كننده، وزن خالص بر حسب گرم، نام كشور صادر كننده،تاريخ بسته بنديو تاريخ انقضا ذكر گردد.

## فلفل سياه:

1. فلفل سياه مورد قبول به صورت تهيه و بسته بندي شده در شرايط بهداشتي، داراي تاريخ توليد و محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. رنگ فلفل مورد نظر از قهوه‌اي مايل به خاكستري تا سياه متغير است. فلفل سياه ساييده از ساييدن دانه‌هاي فلفل سياه بدون افزودن هيچ ماده‌ي ديگري به آن به دست مي‌آيد.
3. اين فرآورده بايد عاري از بو و طعم خارجي مانند بوي نا و تند شدگي باشد.
4. فلفل سياه بايد عاري از كپك ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگي جوندگان قابل رؤيت با چشم مسلح و غير مسلح باشد.
5. فلفل سياه بايد در ظروف محكم و با دوام، سالم و پاكيزه و غير قابل نفوذ بسته بندي شود. جنس اين ظروف بايد به گونه اي باشد كه چيزي به آن اضافه نكرده يا جزيي از آن را جذب نكند.
6. بر روي بسته بندي محصول بايد نام كالا، نام و نشاني توليد كننده، وزن خالص بر حسب گرم يا كيلوگرم، تاريخ توليد و شماره‌ي پروانه‌ي ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشكي و علامت استاندارد ايران درج شده باشد.

## دارچين:

1. دارچين مورد قبول به صورت تهيه و بسته بندي شده در شرايط بهداشتي، داراي تاريخ توليد و انقضا و محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. طعم و عطر دارچين بايد تازه و مشخص و مخصوص به منشا مربوطه باشد و نبايد داراي عطر و طعم خارجي از جمله كپك زدگي و بوي نا باشد.
3. دارچين مورد نظربايد عاري از كپك ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگي جوندگان قابل رؤيت با چشم غير مسلح باشد.
4. حداكثر درصد وزني رطوبت در محصول بايد 12 درصد باشد. در نتيجه فرآورده‌ي كلوخه شده و مرطوب مورد قبول ناست.
5. دارچين بايد در بسته‌هاي محكم، سالم و پاكيزه و غير قابل نفوذ و در اوزان حداكثر 5 كيلوگرمي بسته بندي شود. جنس بسته‌ها بايد به گونه اي باشد كه چيزي به دارچين اضافه نكرده يا جزيي از آن را جذب نكند.
6. بر روي بسته بندي محصول بايد نام كالا، نام و نشاني توليد كننده، وزن خالص بر حسب گرم يا كيلوگرم، تاريخ توليد و شماره‌ي پروانه‌ي ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشكي و علامت استاندارد ايران درج شده باشد.

## زنجبيل:

1. زنجبيل مورد قبول به صورت پودر و تهيه و بسته بندي شده در شرايط بهداشتي، داراي تاريخ توليد و انقضا و محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. بو و طعم زنجبيل بايد مشخص و مخصوص به خود بوده و عاري از طعم خارجي، تندي و تلخي و بوي كپك زدگي باشد.
3. زنجبيل مورد نظر بايد عاري از كپك ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگي جوندگان قابل رؤيت با چشم غير مسلح باشد.
4. پودر زنجبيل بايد در بسته هاي تميز و غير قابل نفوذ بسته بندي گردد. وزن بسته‌ي مورد نظر حداكثر 2 كيلوگرم است.
5. بر روي بسته بندي محصول بايد نام كالا، نام و نشاني توليد كننده، وزن خالص بر حسب گرم يا كيلوگرم، تاريخ توليد و شماره‌ي پروانه‌ي ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشكي و علامت استاندارد ايران درج شده باشد.

## خرما:

1. خرماي مضافتي مورد قبول از نوع ممتاز و به صورت بسته بندي شده در جعبه‌هاي مقوايي، در اندازه‌ي درشت و محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. خرماي مضافتي داراي ميوه‌هاي درشت به رنگ بنفش تيره متمايل به سياه گوشت دار و داراي شهد خوش طعم است.
3. اندازه‌ي خرماي مضافتي مورد نظر بايد نسبتا درشت بوده، بدين معنا كه در هر 500 گرم آن 75 عدد خرما وجود داشته باشد.
4. آثار يا عوامل زير نبايد در خرماي مضافتي مورد نظر ديده شود:
   * شكرك زدگي (قند موجود در خرما به صورت متبلور شده در آمده است.)
   * لك زدگي (بروز عارضه اي كه در اثر عوامل زيست محيطي نا مناسب يا فعاليت كنه ها به وجود آمده است.)
   * لهيدگي (خرما حالت نرم و شل پيدا كرده و هسته‌ي آن نمايان شده است.)
   * نارسي (خرما در مرحله اي از رشد متوقف شده و خشكيده يا چروكيده شده است.)
   * تغيير رنگ (خرما رنگ طبيعي خود را از دست داده است.)
   * وجود آفت زنده در هر يك از مراحل زندگي
   * وجود خاك، اشياء فلزي، سنگريزه و شيشه به هر ميزان
   * استشمام بوي تخمير و ترشيدگي
   * وجود پرگنه‌هاي قابل رؤيت قارچ‌ها
5. بسته‌هاي خرما بايد به گونه‌اي باشد كه محتوي بسته را در برابر صدمات مكانيكي، رطوبت و آفات انباري حفظ كند.
6. علايم زير بايد بر روي خرما درج شده باشد:
   * نوع خرما (مضافتي هسته دار)
   * عبارت ممتاز
   * محل نوليد و وزن خالص
   * عبارت محصول ايران
   * تاريخ توليد و تاريخ مصرف

## كشمش:

1. كشمش خشك شده‌ي پلويي مورد قبول از نوع درجه‌ي يك و به صورت تهيه و بسته بندي شده در شرايط بهداشتي، داراي تاريخ توليد و انقضا و محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. رنگ كشمش مورد نظر از زرد كهربايي تا خرمايي متغير است.
3. كشمش بايد عاري از آفت زنده باشد.
4. ميزان رطوبت نبايد از 16 درصد بيشتر باشد.
5. ميزان كشمش نارس نبايد بيش ار 5/2 درصد باشد.
6. ميزان كشمش لهيده نبايد از 5 درصد بيشتر باشد.
7. ميزان كشمش شكرك زده نبايد از 15 درصد بيشتر باشد.
8. وسايلي كه براي بسته بندي به كار مي‌رود بايد نو، تميز، خشك و بدون بو باشد.
9. بسته بندي كشمش در بسته‌هاي سلوفاني تا 1 كياوگرم و يا كارتن 10 كيلوگرمي قابل قبول است.
10. محتوي هر بسته بايد از نظر اندازه، رنگ و رقم يكنواخت باشد؛ در غير اينصورت مخلوط تلقي مي‌شود.
11. علايم زير بايد بر روي بسته بندي‌هاي كشمش درج شده باشد:
    * نام كالا
    * نوع كالا
    * درجه و يكنواختي
    * تاريخ نوليد و وزن خالص (بر حس كيلوگرم)
    * عبارت محصول ايران
    * شماره‌ي پروانه‌ي ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آمورش پزشكي

## مغز گردو:

1. مغز گردوي مورد قبول از نوع درجه‌ي يك نيمه و به صورت تهيه و بسته بندي شده داراي تاريخ توليد و انقضا و محصول واحدهاي توليدي معتبر است.
2. مغز گردو بايد داراي رنگ روشن و بو و مزه‌ي طبيعي بوده و فاقد هر نوع مزه‌ي غير طبيعي به خصوص بوي نا، تندي و طعم تلخي باشد.
3. مغز گردو بايد عاري از آفات زنده باشد.
4. ميران رطوبت مغز گردو نبايد بيشتر از 4 درصد باشد.
5. ميزان نارسي و چروكيدگي نبايد از 5 درصد بيشتر باشد.
6. بسته بندي گردو در كارتن داراي پوشش ورقه‌ي مومي در اوزان 5 تا 10 كيلوگرمي مورد قبول است.
7. كليه‌ي بسته‌هاي موجود در يك بهر بايد از نظر بسته بندي، اندازه، وزن و محتويات آن يكسان باشد.
8. مشخصات زير بايد بر روي كارتن مغز گردو درج شده باشد:
   * نام كالا
   * وزن خالص برحسب كيلوگرم
   * نام صادر كننده يا بسته بندي كننده
   * عبارت محصول ايران
   * تاريخ توليد و انقضا
   * شرايط نگهداري محصول

**تذکر:**

**در تمامی موارد بالا، در صورت وجود استاندارد ملی رعایت آن علاوه بر موارد مذکور، الزامی است.**



كارگروه تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی

پیوست شماره 2

# آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی

بهار 1394

**آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی**

## بهداشت فردی:

1. تمامی کارکنان موظفند کارت بهداشت معتبر داشته باشند.
2. پیمانکار موظف است جایگاه و امکانات مناسبی جهت قراردادن لباس کارکنان خود تهیه نماید.
3. کارکنان موظفند اصول بهداشت فردی را کاملاً رعایت نموده و به دستورهای کارشناس ناظر عمل نماید.
4. کارکنان باید دارای پوشش کلاه، دستکش، کفش مناسب و روپوش تمیز و بهداشتی باشند.

## بهداشت محیط:

1. استفاده از مواد ضدعفونی کننده جهت وسایل کار، ظروف غذاخوری، محیط کار و مواد غذایی الزامی است.
2. استفاده از مواد پاک کننده استاندارد الزامی است.
3. ظروف باید در ظرفشویی سه مرحله ای (شستشو، ضدعفونی، آب کشی) با توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود.
4. ظروف باید پس از شستشو با وسیله تمیز و عاری از آلودگی خشک گردد.
5. از استفاده مجدد ظروف استفاده شده قبل از شستشو خودداری گردد.
6. ایجاد محل هایی با سکوبندی مناسب یا پالت برای نگهداری پیاز ، سیب زمینی، نان خشک و نمک سنگ و وجود سردخانه های مناسب مواد غذایی الزامی است.
7. پشه، مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه نباید در محیط پخت و پخش و انبارهای مواد غذایی باشند.
8. سمپاشی محیط آشپزخانه و رستوران و انبار مواد غذایی به طور منظم در زمان های مناسب (تعطیلات بین دو ترم و تابستان) انجام شود.
9. برای بسته بندی مواد غذایی از ظروف یک بار مصرف آلومینیوم یا فوم گیاهی استفاده شود.

## بهداشت مواد غذایی:

1. مواد غذایی موجود در انبار و سردخانه دارای کیفیت مناسب، شماره پروانه و تاریخ مصرف معتبر باشد.
2. اصول بهداشتی در پاک کردن مواد غذایی خصوصاً سبزیها، حبوبات و برنج رعایت شود.
3. جوانه و قسمتهای سبز سیب زمینی و هویج هنگام آماده سازی جدا شود.
4. در صورت استفاده از میوه ها و سبزیها، انگل زدایی و ضدعفونی صورت گیرد.
5. برای پخت سبزیها ابتدا آب را جوش آورده و سپس سبزی به آب جوش اضافه و پخته شود.
6. تا حد امکان از سرخ کردن مواد غذایی پرهیز شود. ( سبزیها فقط تا زمان تغییر رنگ حرارت داده شود).
7. اصول بهداشتی در پاک کردن و شستشوی گوشت و مرغ رعایت شود. (پیوست شیوه نامه آماده­سازی)
8. برای استفاده از مواد غذایی منجمد، مواد 12 تا 24 ساعت قبل از استفاده در یخچال بالای صفر درجه سانتیگراد نگهداری شود.
9. گوشت و سایر مواد غذایی تا حد امکان به تکه های کوچک تقسیم شود تا حرارت به عمق آن برسد.
10. گوشت و مرغ باید در سردخانه با دمای 18- درجه سانتیگراد یا پایین تر نگهداری شود.
11. از مصرف دوباره روغنی که یک بار حرارت دیده خودداری شود.
12. هنگام تفت دادن مواد غذایی در روغن، حرارت کم باشد و برای سرخ کردن حتماً از روغن مخصوص سرخ کردن استفاده شود.
13. چنانچه آب پخت مواد آب پز شده، باید دور ریخته شود از آب کمتری استفاده شود.
14. غذا بلافاصله بعد از پخت، مصرف شود. حداکثر زمان بین پخت و پخش غذا، در شرایط مناسب (درجه حرارت 70 درجه) بیشتر از 3 ساعت نباشد.
15. از تماس مواد غذایی خام و پخته جداً خودداری گردد.
16. افزودن سبزی به برنج پس از آبکش کردن برنج صورت گیرد.
17. در پخت خورش ها از ادویه، لیمو عمانی و آب لیمو استفاده گردد، مصرف نمک محدود گردد و افزودنیهای غیرمجاز به هیچ وجه استفاده نشود.

## بهداشت انبار و سردخانه:

1. مواد غذایی (حبوبات و غلات) در ظروف دردار نگهداری شود.
2. نظافت انبار و سردخانه به طور مرتب انجام شود.
3. مواد غذایی در انبار باید بر روی پالت نگهداری شود.
4. مواد غذای خام و پخته درون ظرف دردار جداگانه نگهداری شود.
5. تمامی یخچالها و فریزرها به طور مرتب برفک زدایی و شستشو شوند.
6. نظافت و بهداشت وسایل خنک کننده و سردخانه ها رعایت شود.
7. کارکنان برای ورود به سردخانه از کفش مخصوص استفاده نمایند.
8. از انباشتن مواد غذایی فاسد و تاریخ مصرف گذشته در فریزر، سردخانه و انبار اکیداً خودداری شود.
9. مواد غذایی حتی الامکان در قطعات کوچکتر و یا با مقدارهای کمتر در سردخانه نگهداری گردد به گونه ای که سرمای لازم به عمق آن نفوذ کند.

## بهداشت ابزار و دستگاههای آشپزخانه:

1. ابزار آشپزخانه طوری در محل قرار داده شوند که امکان دسترسی به تمام قسمتهای آن جهت نظافت وجود داشته باشد.
2. وسایل مورد نیاز آشپزخانه از جنس مناسب و بهداشتی انتخاب گردد و استانداردهای لازم را دارا باشد.
3. سطح میزها بدون درز و ترک بوده و با استیل ضدزنگ یا پلاستیکهای مخصوص قابل تعویض پوشیده شود.
4. در صورت استفاده از سطوح چوبی، چوب مورد استفاده باید بسیار محکم و صاف بوده و بدون خلل و فرج باشد.
5. تخته گوشت خردکنی بایستی همواره تمیز و بهداشتی نگه داشته شود.
6. تمام سطوح پس از پایان کار به وسیله آب و یک ماده ضدعفونی کننده کاملاً تمیز شود.
7. تمامی ابزار کار شامل دیگ، آبکش، سیخ های کباب و ... پس از پایان کار تمیز شده و در محل مناسب قرار گیرد.
8. در صورت استفاده از ظروف مسی مانند دیگ و آبکش باید به طور مرتب آنها را قلع اندود نمود و از کاربرد ظروف مسی زنگ زده جداً خودداری شود.
9. در تمیزی و بهداشت دستگاهها مانند چرخ گوشت، خرد کن، همزن و ... کاملاً دقت نموده و آنها را پس از پایان کار تمیز و ضدعفونی کرده و تنها موقع استفاده، قطعات آنها را وصل نمود.
10. محل آماده سازی مواد خام، از محل پخت غذا جدا باشد .
11. حوضچه مخصوص شستشوی سبزیجات و مرغ به طور جداگانه وجود داشته باشد.

## سرویسهای بهداشتی :

1. توالت و دستشویی ها می بایست همواره تمیز و پاکیزه باشد.
2. توالت باید دارای سطل زباله درپوش دار، قابل شستشو، تمیز و مجهز به کیسه زباله باشد.
3. دفع زباله باید به نحو مناسب و به دور از ریخت و پاش صورت گیرد.
4. زباله ها روزانه از محل تولید دور شود .
5. کارگر نظافتچی هنگام جمع آوری زباله بایستی دارای وسایل ایمنی (ماسک، دستکش و .. .) باشد.
6. زباله­ها باید در مبدأ تفکیک گردد (زباله خشک شامل کاغذ، نان خشک، پلاستیک، حلب و ... از زباله تر جدا شود)
7. کارکنان باید حتماً از دمپایی مخصوص استفاده نمایند.

## جعبه کمکهای اولیه:

فهرست زیر حداقل‌های مورد نیازیست که باید در جعبه کمکهای اولیه وجود داشته باشد تا بتوان به آن عنوان جعبه کمک‌های اولیه کامل را اطلاق نمود:

### مواد شیمیایی

* محلول [بتادین](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%A8%D8%AA%D8%A7%D8%AF%DB%8C%D9%86) و سرم فیزیولوژی
* [الکل](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%DA%A9%D9%84) سفید(ضد عفونی کننده)
* محلول [آمونیاک](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%A2%D9%85%D9%88%D9%86%DB%8C%D8%A7%DA%A9) (محرک تنفسی)
* محلول(ضد عفونی کننده)
* ژل سوختگی
* آمپول [آدرنالین](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%A2%D8%AF%D8%B1%D9%86%D8%A7%D9%84%DB%8C%D9%86)
* کیت مارگزیدگی
* انتی شوک
* پودر ORS

### داروها

* [آسپرین](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%A2%D8%B3%D9%BE%D8%B1%DB%8C%D9%86)
* استامینوفن
* قرص [بروفن](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%A8%D8%B1%D9%88%D9%81%D9%86)
* قرصهای ضد [اسهال](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D8%B3%D9%87%D8%A7%D9%84)
* قرصهای ضد [سرما خوردگی](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%B3%D8%B1%D9%85%D8%A7_%D8%AE%D9%88%D8%B1%D8%AF%DA%AF%DB%8C)
* آنتی هیستامین
* قرصهای ضد [تهوع](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%AA%D9%87%D9%88%D8%B9)
* دیازپام رکتال
* داروهای ملین ([روغن بادام](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%B1%D9%88%D8%BA%D9%86_%D8%A8%D8%A7%D8%AF%D8%A7%D9%85))
* قرص هیوسین
* قرص [متوکلوپرامید](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D9%85%D8%AA%D9%88%DA%A9%D9%84%D9%88%D9%BE%D8%B1%D8%A7%D9%85%DB%8C%D8%AF) یا [پلازیل](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D9%BE%D9%84%D8%A7%D8%B2%DB%8C%D9%84)
* پماد سوختگی
* پماد گزیدگی حشرات
* آدرنالین

### وسایل

* [پنبه استریل](http://fa.wikipedia.org/w/index.php?title=%D9%BE%D9%86%D8%A8%D9%87_%D8%A7%D8%B3%D8%AA%D8%B1%DB%8C%D9%84&action=edit&redlink=1&preload=%D8%A7%D9%84%DA%AF%D9%88:%D8%A7%DB%8C%D8%AC%D8%A7%D8%AF+%D9%85%D9%82%D8%A7%D9%84%D9%87/%D8%A7%D8%B3%D8%AA%D8%AE%D9%88%D8%A7%D9%86%E2%80%8C%D8%A8%D9%86%D8%AF%DB%8C&editintro=%D8%A7%D9%84%DA%AF%D9%88:%D8%A7%DB%8C%D8%AC%D8%A7%D8%AF+%D9%85%D9%82%D8%A7%D9%84%D9%87/%D8%A7%D8%AF%DB%8C%D8%AA%E2%80%8C%D9%86%D9%88%D8%AA%DB%8C%D8%B3&summary=%D8%A7%DB%8C%D8%AC%D8%A7%D8%AF+%DB%8C%DA%A9+%D9%85%D9%82%D8%A7%D9%84%D9%87+%D9%86%D9%88+%D8%A7%D8%B2+%D8%B7%D8%B1%DB%8C%D9%82+%D8%A7%DB%8C%D8%AC%D8%A7%D8%AF%DA%AF%D8%B1&nosummary=&prefix=&minor=&create=%D8%AF%D8%B1%D8%B3%D8%AA+%DA%A9%D8%B1%D8%AF%D9%86+%D9%85%D9%82%D8%A7%D9%84%D9%87+%D8%AC%D8%AF%DB%8C%D8%AF&withJS=MediaWiki:Intro-Welcome-NewUsers.js)
* گاز یا تنزیب استریل در ابعاد مختلف
* باند یا نوار در اندازه‌های مختلف
* پماد [جنتامایسین](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%AC%D9%86%D8%AA%D8%A7%D9%85%D8%A7%DB%8C%D8%B3%DB%8C%D9%86) و پماد تتراسیکلین
* ژل شوینده
* درجه تب (ترمومتر)
* [قیچی جراحی](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D9%82%DB%8C%DA%86%DB%8C_%D8%AC%D8%B1%D8%A7%D8%AD%DB%8C)
* [قیچی بانداژ](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D9%82%DB%8C%DA%86%DB%8C_%D8%A8%D8%A7%D9%86%D8%AF%D8%A7%DA%98)
* [پنست](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D9%81%D9%88%D8%B1%D8%B3%D9%BE%D8%B3)، انبرک یا [موچین](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D9%85%D9%88%DA%86%DB%8C%D9%86)
* [سرنگ](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%B3%D8%B1%D9%86%DA%AF) آماده برای تزریق ضروری در اندازه‌های ۲و ۵ و ۱۰ سانتیمتر مکعبی
* تخته شکسته‌بندی کوچک و بزرگ (آتل)
* باند سه گوش و باند نواری
* کیف یخ یا کمپرس سرد آنی
* [کیسه آب گرم](http://fa.wikipedia.org/wiki/%DA%A9%DB%8C%D8%B3%D9%87_%D8%A2%D8%A8_%DA%AF%D8%B1%D9%85) (مبارزه با سرما یا درد)
* [چسب زخم](http://fa.wikipedia.org/wiki/%DA%86%D8%B3%D8%A8_%D8%B2%D8%AE%D9%85)
* لوکوپلاست یا نوار چسب که برای بستن و ثابت نگه داشتن پانسمان بکار می‌رود.
* پودر تالک (برای دستکش، ماساژ، نوزاد)
* پماد ایکتیول (برای باز کردن دمل و کورک)
* گیلاس مدرج
* گیلاس چشم‌شویی
* برس
* [آیینه](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%A2%D8%A6%DB%8C%D9%86%D9%87) کوچک
* [صابون](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%B5%D8%A7%D8%A8%D9%88%D9%86) و [حوله](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%AD%D9%88%D9%84%D9%87) و [کبریت](http://fa.wikipedia.org/wiki/%DA%A9%D8%A8%D8%B1%DB%8C%D8%AA)
* [دستکش استرلیزه](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%AF%D8%B3%D8%AA%DA%A9%D8%B4_%D8%AC%D8%B1%D8%A7%D8%AD%DB%8C)
* قرصهای تصفیه آب
* [باند زخم](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%A8%D8%A7%D9%86%D8%AF%D8%A7%DA%98)
* زانو بند
* [سوت](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%B3%D9%88%D8%AA)
* [نخ](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D9%86%D8%AE) و [سوزن](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%B3%D9%88%D8%B2%D9%86) [بخیه](http://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%A8%D8%AE%DB%8C%D9%87)



كارگروه تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی

پیوست شماره 3

# فهرست تخلفات و جرایم

قرارداد خرید

بهار 1394

## 1) کیفیت مواد :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | **جریمه (ریال)** |
| 1 | خرید نان نامطلوب ( بیات شده و کپک زده) با نظر کارشناس | 000,500- 000,10 |

## 2) عدم نظافت تجهیزات :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | **جریمه (ریال)** |
| 1 | سردخانه­ها (شامل سردخانه های زیر صفر و بالای صفر) و سردخانه پیشخوان | 000,000,2- 000,000,1 |
| 2 | استفاده نکردن از دمپایی مجزا برای ورود به سردخانه­ها | 000,300- 000,100 |

## 3) وجود اشیاء خارجی درمواد گوشتی:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح (هر مورد)** | **جریمه (ریال)** |
| 1 | ضایعات گوشتی (نخ، مو ، پوست ، پر مرغ و ... ) | 000,000,1 |

## 4) تقلب در مواد غذایی:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | **جریمه (ریال)** |
| 1 | آماده سازی گوشت و مرغ به صورت ناصحیح | یک چهارم ارزش مواد غذایی |
| 2 | جداسازی اجزای با کیفیت مواد مثل فیله و یا راسته گوشت | 000,000,10- 000,000,5 |
| 3 | خرید مواد تاریخ مصرف گذشته به ازای هر مورد | 000,000,1 |

## 5) تأخیر در تأمین مواد اولیه:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | **جریمه (ریال)** |
| 1 | تأخیر در تأمین مواد اولیه 5 کالای اصلی( گوشت، مرغ، ماهی، برنج و روغن) | نصف ضرر ایجاد شده |
| 2 | تأخیر در تأمین مواد کنار غذایی | یک چهارم ضرر ایجاد شده |
| 3 | تأخیر در تأمین مواد سایر اقلام | یک چهارم ضرر ایجاد شده |

## 6) نگهداری و حمل نادرست مواد غذایی:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | **مبلغ جریمه (ریال)** |
| 1 | رعایت نکردن اصول بهداشتی در حمل و نقل و نگهداری مواد غذایی در ظروف بدون در و پوشش مناسب (هر مورد) | 000,500 |
| 2 | نگهداری مواد غذایی خام و پخته در کنار هم | 000,500 |
| 3 | نگهداری و صیفی جات در سردخانه کنار مواد پروئینی | 000,000,1- 000,500 |
| 4 | نگهداری مواد شیمیایی در مجاورت مواد غذایی | 000,500 |
| 5 | نگهداری نکردن مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال و یا گوشت آماده‌سازی نشده در سردخانه ها و جای مناسب \* | 000,500 |
| 6 | انجماد غیر اصولی گوشت و مواد پروتئینی | 000,000,2- 000,000,1 |
| 7 | نگهداری مواردی که مورد تأیید کارشناس نبوده در انبارهای مواد غذایی دانشگاه | 000,000,10- 000,000,5 |

پیمانکار موظف به مرتب چیدن مواد اولیه در انبار است.

\* تمام مواد پروتئینی کشتار روز (گرم)، در همان روز ورود به انبار اداره تغذيه باید آماده‌سازی و به سردخانه منتقل گردد.

## 7) کارکنان:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | **مبلغ جریمه (ریال)** |
| 1 | ارائه اطلاعات ناصحیح به ناظر (متناسب با مورد) | 000,000,5- 000,000,2 |
| 2 | عدم توجه به تذکرات ناظر (متناسب با مورد) | 000,000,5- 000,000,2 |
| 3 | عدم همکاری مناسب با ناظر در رابطه با برداشت ها از انبار و بررسی آمارها | 000,000,5- 000,000,2 |
| 4 | برخورد نامناسب کارکنان با مراجعین | 000,000,5- 000,000,2 |
| 5 | برخورد نامناسب کارکنان با ناظرین | 000,000,5- 000,000,2 |
| 6 | اجازه ورود افراد متفرقه بدون هماهنگی به تمامی اماکن نگهداری و تحویل | 000,000,5- 000,000,2 |
| 7 | نداشتن حضور فعال و مؤثر پیمانکار یا نماینده تام الاختیار به ازای هر روز | 000,000,3- 000,000,1 |

## 8) بهداشت محیط :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | **مبلغ جریمه (ریال)** |
| 1 | وجود موش در اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله | 000,000,2 |
| 2 | وجود سوسک و حشرات بر اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله | 000,000,1- 000,500 |
| 3 | ظرف زباله و تخلیه نکردن به موقع آن­ها (هر کدام) | 000,500 |
| 4 | تمیز نکردن روزانه سرویس­های بهداشتی | 000,000,1- 000,500 |

## 

## 9) رعایت بهداشت فردی کارکنان :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح** | **مبلغ جریمه (ریال)** |
| 1 | نداشتن کارت بهداشت معتبر و مدارک مورد نیاز به درخواست کارفرما مطابق قرارداد (هر مورد) | 000,000,1- 000,500 |
| 2 | استفاده نکردن از مایع دستشویی و نشستن صحیح دستها بعد از استفاده از سرویس بهداشتی (به ازای هر نفر) | 000,500- 000,300 |
| 3 | فعالیت با دستهای زخمی و باند پیچی شده و دخالت در آماده سازی (به تشخیص ناظران ) | 000,000,1- 000,500 |
| 4 | شستشوی لباس در محیط آشپزخانه | 000,000,1- 000,500 |
| 5 | شستشوی لباس کار در ظروف پخت غذا | 000,500,1- 000,000,1 |
| 6 | کثیف بودن لباس فرم و یا استفاده از لباس مندرس و پاره شده (هر مورد) | 000,500- 000,300 |
| 7 | استفاده نکردن از لباس فرم مورد تایید و توافق (هر مورد) | 000,500- 000,300 |
| 8 | استفاده نکردن از لوازم شخصی مخصوص کار (دستکش، چکمه، کفش مخصوص و ...) یا استفاده از لوازم مندرس و کثیف فوق (هر مورد) | 000,500- 000,300 |
| 9 | رعایت نکردن بهداشت سر و صورت و ناخن (هر مورد) | 000,500- 000,300 |
| 10 | استعمال دخانیات در آشپزخانه و سالن­های غذاخوری و محل پخش غذا و راهرو های ورودی (هر مورد) | 000,500- 000,300 |
| 11 | استفاده از کارکنان نظافتچی دستشویی ها و سرویس­های بهداشتی جهت آماده‌سازی | 000,500- 000,300 |
| 12 | شستشوی دست و صورت در سینک ظرف شویی | 000,500- 000,300 |
| 13 | استفاده نکردن از دمپایی مجزا برای ورود به سرویس­های بهداشتی | 000,500 |
| 14 | استفاده از کارگران بیمار (به تشخیص ناظر) | 000,500- 000,300 |
| 15 | استفاده از کارگران مبتلا به بیماری تبخال | 000,000,1- 000,500 |

* سالن کارها موظف به استفاده از لباس کار مناسب هستند.
* فعالیت در زمان سرما خوردگی 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.
* جریمه در نظر گرفته شده بابت هر تخلف می تواند به میزان جریمه نقدی از تعداد کارکرد آن روز، توسط اداره تغذیه کسر گردد.
* تذکر 1: 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 .
* تذکر2 : تشخيص و تأييد كليه موارد فوق، صرفاً به عهده ناظرین و نمایندگان كارفرما است و پیمانکار حق هیچگونه اعتراضی را در این خصوص ندارد .
* توجه : 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.