

## دستورالعمل اعمال جرائم تخلفات پیمانکار

### مقدمه:

- ۱- مبنای کار نظارتی ناظر بر تعامل در جهت بهبود خدمات رسانی و ارتقاء ایمنی و بهداشت غذا است و اعمال جرائم در جهت ممانعت از بروز تخلف و نقصان در کمیت و کیفیت و بهداشت غذا یا ارائه خدمات صورت می‌گیرد.
- ۲- پیمانکار موظف به آموزش پرسنل خود و آگاه نمودن ایشان از مفاد آئین نامه بهداشتی اداره تغذیه و نیز شرح وظایف تفکیکی می‌باشد و مسئولیت عدم آگاهی پرسنل از موارد مذکور به عهده پیمانکار است.
- ۳- پرسنل واحد نظارت موظفند نواقص و تخلفاتی را که مشاهده می‌کنند با ذکر جزئیات گزارش نمایند. در مورد برخی نواقص که قابل بر طرف شدن هستند، گزارش به عوامل اجرایی پیمانکار (مدیر داخلی، مسئول بهداشت، سرآشپز، مسئول انبار و غیره) با ذکر ضرب الاجل زمانی جهت برطرف کردن مشکل صورت می‌گیرد بدیهی است نوع تعامل و همکاری این عوامل در اعمال جرائم موثر است.
- ۴- اعمال جرائم بر مبنای گزارشات واصله از واحد نظارت صورت می‌گیرد.
- ۵- گزارشات واصله از مرکز بهداشت و مراجعه کنندگان قابل رسیدگی است.
- ۶- مرجع نهایی تصمیم گیرنده اعمال جرائم ناظر عالی کارفرما است. ایشان می‌تواند جرائم را در صورت وضعیت پیمانکار و با تشخیص خود اعمال نماید.
- ۷- جرائم مصوب حداکثر به فاصله زمانی ۱۰ روز به پیمانکار ابلاغ می‌شود.
- ۸- پیمانکار می‌تواند پس از دریافت نامه جریمه، حداکثر تا ۴۸ ساعت به صورت کتبی و مستدل به جرائم اعمال شده اعتراض نماید.
- ۹- اعتراض مکتوب پیمانکار در جلسه‌ی سیمان ایلام با حضور پیمانکار مطرح و رسیدگی می‌شود و مصوبات این جلسه لازم الاجرا است.

۱۰- جرائم اعمال شده به صورت ماهانه از صورت وضعیت مالی پیمانکار کسر می شود.

۱۱- با توجه به اینکه تخلفات صورت گرفته از آئین نامه در اثر سهل انگاری و قصور مجموعه ای از عوامل پیمانکار صورت می گیرد، پیمانکار مجاز نیست کل جرائم را از حقوق و مزایای یک نفر کسر نماید.

۱۲- کارفرما می تواند بنا به تشخیص مبلغ جرائم را حداکثر ۳۰ درصد کاهش و یا افزایش دهد تشخیص این امر با توجه به شدت و ضعف و نیز تکرار آن صورت می گیرد.

۱۳- در مواردی که تخلف صورت گرفته منجر به بروز خسارت برای مصرف کننده شود (از جمله شکستگی دندان، مسمومیت و بستری شدن فرد یا تعدادی از پرسنل غیره) علاوه بر جرائم مصوب، پیمانکار ملزم به تامین خسارت فرد مذکور می باشد.

۱۴- در صورت بروز مسمومیت اعمال جریمه علاوه بر جرائم مصوب شرح وظایف پرسنل بر مبنای حداکثر ۵ برابر سطح ۱ آئین نامه نظارتی و نیز کسر حداکثر ۸۰ درصد کل صورت وضعیت همان وعده قابل اعمال خواهد بود. (تشخیص سقف این کار بر عهده کارفرما است)

### **رسیدگی به تخلفات**

تخلفات در سه گروه بررسی می شود:

گروه اول: تخلف از آئین نامه نظارتی کارکنان

گروه دوم: تخلف از شرح وظایف تفکیکی

گروه سوم: تخلف در کمیت غذا با گزارش مسئول مستقیم ناظر و ناظر عالی کارکنان

### **گروه اول: تخلف از آئین نامه نظارتی**

با توجه به ضریب متفاوت اهمیت بندهای آئین نامه نظارتی، سطح بندی مفاد این آئین نامه در چهار سطح به شرح زیر می باشد.

برحسب گزارش تخلف ۱ مبلغ ۲۰۰ تا ۳۰۰ هزار تومان جریمه

برحسب گزارش تخلف از سطح ۲ مبلغ ۱۰۰ تا ۲۰۰ هزار تومان جریمه

برحسب گزارش تخلف از سطح ۳ مبلغ ۵۰ تا ۱۰۰ هزار تومان جریمه

برحسب گزارش تخلف از سطح ۴ مبلغ ۱۰ تا ۵۰ هزار تومان جریمه

مبلغ حداقل جریمه برای تخلفاتی که در مرتبه اول رخ می‌دهد و حداکثر جرائم برای تکرار تخلفات می‌باشد. اصرار و تکرار تخلفات (به خصوص تخلفات سطح ۱) می‌تواند منجر به اخطار کتبی و نهایتاً فسخ یک جانبه‌ی قرارداد شود.

## **گروه دوم**

تخلف پرسنلی از شرح وظایف تفکیکی خود: با توجه به تاثیر ارائه خدمات، بهداشت، کمیت و کیفیت غذا، جریمه نقدی متفاوت مندرج در جداول ضمیمه است در این گروه از تخلفات موارد ذیل حائز اهمیت است.

۱- تخلف هر یک از پرسنل پیمانکار تخلف پیمانکار محسوب می‌شود.

۲- اگر تخلف پرسنل شخصی بوده و تاثیر قابل توجه در ارائه خدمات بهداشت، کیفیت و ایمنی غذا نداشته باشد با تشخیص کارفرما به جزء تخلفات فردی قرار می‌گیرد و پیمانکار موظف است مبلغ جریمه را حداکثر ظرف یک هفته از ابلاغ به حساب کارخانه واریز و فیش آن را به ناظر تحویل نماید.

۳- در صورتیکه تخلف پرسنل، منجر به نقصان در کمیت، بهداشت و کاهش سطح خدمات رسانی شود. (مثلاً سوختگی یا نپختگی غذا، کیفیت بد آماده سازی یا پخت، عدم رعایت موازین بهداشت محیط، عدم رعایت اصول انبارداری، مدیریت ضعیف پیمانکار یا نماینده تام الاختیار و...) ناظر بنا به نوع و شدت تخلف، اقدام به اعمال جریمه می‌نماید. در صورت تکرار تخلف در دوره بررسی بعدی، جرائم تا ۱۰۰٪ افزایش می‌یابد و اصرار بر تخلف می‌تواند منجر به فسخ یک طرفه قرار داد شود.

۴- اعمال جرایم برای بند مذکور (تخلف منجر به افت کیفی یا غیر ماکول شدن غذا و افت کمی و خدمات رسانی و بهداشت شود) معادل ۳۰ تا ۱۰۰٪ ارزش مواد مصرفی و دستمزد پیمانکار در وعده غذایی مذکور میباشد.

۵- در صورتیکه اصرار تخلف منجر به افت محسوس تعهدات شرح خدمات شود، قرارداد به صورت یک طرفه فسخ و تا ظرف ۲ ماه پیمانکار جدید جایگزین خواهد شد.

۶- در صورتیکه تشخیص تخلف مبنی بر تعمد یا تکرار تخلف باشد، کارفرما می‌تواند اقدام به اخراج فرد خاطی نماید و پیمانکار موظف است حداکثر ظرف مدت ۲۴ ساعت فرد خاطی را اخراج و ظرف مدت ۷۲ ساعت جایگزین وی را به اداره‌ی تغذیه معرفی نماید.

### **گروه سوم**

تخلف در کمیت غذا با توجه به تعداد غذای توزیع شده و تعداد غذای برگشتی و کم و کسری احتمالی غذا با گزارش ناظر و مسئول واحد آمار تعداد کسری غذا با در نظر گرفتن قیمت تمام شده، هزینه دستمزد و جریمه محاسبه و اعمال می‌شود پیمانکار موظف به واریز فیش پرداختی به حساب کارخانه سیمان ایلام و تحویل آن به ناظر عالی تغذیه می‌باشد در غیر اینصورت کارخانه میتواند راسا مبلغ آن را از صورت وضعیت شرکت کسر نماید.

## جدول جرائم تخلف پیمانکار

### الف : مدیر داخلی

ملاحظات	جریمه	شرح تخلف	ردیف
	۲۰۰/۰۰۰	غیبت مدیر داخلی (هر روز) یا نماینده تام الاختیار	۱
	۱۰/۰۰۰	حضور پاره وقت مدیر داخلی (هر مورد) یا نماینده تام الاختیار	۲
	۵۰۰/۰۰۰	نظارت و مدیریت ضعیف مدیر داخلی (هر مورد) یا نماینده تام الاختیار	۳
	۲۰۰/۰۰۰	عدم برطرف نمودن نواقص گزارش به صورت شفاهی و کتبی	۴
	۳۰۰/۰۰۰	عدم اجرای دستورالعملهای ابلاغی (هر مورد)	۵
	۲۰۰/۰۰۰	عدم حضور فیزیکی مدیر داخلی در خطوط توزیع غذا (هر مورد) یا نماینده تام الاختیار	۶
	۲۰۰/۰۰۰۰	غیبت پرسنل پیمانکار بدون هماهنگی و تاخیر امور محوله	۷
	۱۰۰/۰۰۰ الی ۵۰/۰۰۰	تخلف از سایر بندهای شرح وظایف مدیر داخلی (هر مورد) یا نماینده تام الاختیار	۸

## ب: سر آشپز و آشپزها

ردیف	شرح تخلف	جریمه	ملاحظات
۱	وجود اشیای خارجی (از قبیل ریگ و فاصله...) در غذا (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۲	وجود حشرات در غذا (در هر مورد)	۲۰۰/۰۰۰	
۳	پخت نامناسب برنج (هر دیگ)	۲۰۰/۰۰۰	
۴	آماده‌سازی و پخت نامناسب جوجه (هر سیخ)	۱۰/۰۰۰	
۵	آماده‌سازی و کیفیت نامطلوب کباب کوبیده (هر سیخ)	۷/۰۰۰	
۶	کیفیت نامناسب پخت کوکو، ماکارونی، مرغ، جوجه، کباب (هر پرس)	۱۰/۰۰۰	
۷	کیفیت نامناسب خورش (آبکی بودن و عدم جاافتادگی)	۱/۰۰۰/۰۰۰	
۸	آماده‌سازی و پخت نامناسب گوشت لقمه‌ای و چرخ‌ی	۱/۰۰۰/۰۰۰	
۹	رعایت نکردن حداقل فاصله زمانی بین پایان پخت و شروع توزیع غذا و نگهداری نامناسب غذا پس از پایان پخت تا شروع و توزیع غذا	۱/۰۰۰/۰۰۰	
۱۰	نظارت نامناسب سر آشپز به عوامل آماده‌سازی و پخت و تعامل نامناسب با سیستم نظارتی اداره تغذیه (هر مورد)	۱۵۰/۰۰۰	
۱۱	مصرف اجناس مغایر با مفاد آئین نامه نظارتی اداره تغذیه یا مفاد قرارداد (هر مورد)	معادل ارزش ریالی اجناس مصرف شده	
۱۲	تحویل و مصرف مواد اولیه بدون حضور ناظر و امضاء صورتجلسه (هر مورد) (تخلف مشترک انباردار و آشپز)	۲۵۰/۰۰۰	
۱۳	نگهداری گوشت فرایند شده در شرایط نامناسب تا زمان مصرف (هر مورد)	۵۰۰/۰۰۰	
۱۴	عدم آماده‌سازی یا مصرف چاشنی نامناسب (هر مورد)	۲۰۰/۰۰۰	
۱۵	ارائه غذا به صورت نیمه گرم و یا سرد شده به دانشجو	۲۰۰/۰۰۰	
۱۶	عدم تمکین آشپز از سر آشپز و موازین بهداشتی اداره تغذیه (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۱۷	عدم استفاده از کلاه و نامناسب بودن وضع ظاهری و کثیف بودن روپوش و پیش بند و شلوار کار (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۱۸	کم آوردن غذا جهت ناهار یا شام (هر پرس)	قیمت تمام شده هر پرس + ۵۰٪ قیمت پرس تمام شده	
۱۹	بروز مسمومیت در اثر عدم رعایت موازین بهداشتی و مفاد آئین نامه نظارتی اداره تغذیه (به ازاء هر مورد تأیید شده توسط مراجع ذیصلاح)	۱/۰۰۰/۰۰۰	

### ج: مسئول خرید و انباردار

ردیف	شرح تخلف	جریمه	ملاحظات
۱	خرید اجناس با شرایط مغایر آیین نامه نظارتی اداره‌ی تغذیه	استرداد جنس غیر استاندارد خریداری شده و تهیه جنس مطلوب و استاندارد	
۲	عدم خرید به موقع یا تاخیر در خرید مربوط به اقلام فاسد شدنی و سررسید انقضای مصرف	معدوم اجناسی که علائم اولیه فساد را دارند	
۳	تردد افراد غیر مرتبط با خرید و متفرقه در آشپزخانه (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۴	کمبود موجودی مواد اولیه‌ی انبار (هر مورد)	۳۰۰/۰۰۰	
۵	منظور نکردن آمار میهمانان (هر مورد)	به اندازه آمار میهمان مواد اولیه کسر گردد	
۶	تحويل مواد شوینده و آشپزی به صورت نامناسب به پرسنل ذیربط (هر مورد)	۱۵۰/۰۰۰	
۷	انتقال ندادن مواد غذایی فاسد شدنی به سردخانه‌های بالای صفر و زیر صفر در زمان مناسب (هر مورد)	۲۵۰/۰۰۰	
۸	عدم حضور انباردار تا ساعت انتهایی توزیع غذا و برطرف نمودن کمبود اقلام (ماست و خیار شور و...) در خطوط توزیع غذا (هر مورد)	۲۰۰/۰۰۰	
۹	عدم نظافت روزانه سردخانه‌ها و انبار (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۱۰	عدم رعایت اصول خرید مربوط به اقلام فاسد شدنی	معدوم نمودن اجناسی که علائم اولیه فساد دارند	
۱۱	عدم رعایت اصول انبارداری (هر مورد)	۵۰۰/۰۰۰	
۱۲	تخلف از سایر مفاد شرح وظایف تفکیکی (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰ الی ۵۰۰/۰۰۰	

### د: پرسنل شستشو و نظافتچی

ردیف	شرح تخلف	جریمه	ملاحظات
۱	شستشوی نامناسب و ورود سینی و قاشق و چنگال کثیف و لک دار به سیستم توزیع	۱۰۰/۰۰۰ در صورت تکرار در روزهای آتی ۱۵۰/۰۰۰	
۲	غیبت و یا حضور نامنظم هر یک از پرسنل سینی شویی و یا نظافتچی در محل کار (هرمورد)	۵۰/۰۰۰	
۳	عدم رعایت اصول و موازین بهداشت فردی در محیط (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۴	عدم جمع آوری به موقع زباله و پاکیزه نمودن محیط از پسماند و وسایل اضافی (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۵	عدم شستشوی روزانه محیط آشپزخانه و سالن آماده سازی با آب و مواد شوینده (هر مورد)	۲۰۰/۰۰۰	
۶	شستشوی نامناسب سرویسهای بهداشتی، حمامها و خالی بودن ظروف از صابون مایع در قسمت‌های مختلف (هرمورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۷	عدم نظافت کلی سالنهای پخت آماده سازی در زمان تعیین شده (هر مورد)	۲۵۰/۰۰۰	
۸	تاخیر در نظافت دستگاههای برقی و تخته کار (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	

### ه: پرسنل سالن

ملاحظات	جریمه	شرح تخلف	ردیف
	۵۰/۰۰۰	فعالیت پرسنل نظافتچی در آماده سازی و پخت غذا و یا کار در سالن به جای سالن دارها (هر مورد)	۱
	۴۰۰/۰۰۰	عدم نظافت کف سالن، روی میزها و نامرتب بودن سالن غذاخوری در شروع ساعت توزیع غذا (هر مورد)	۲
	۵۰/۰۰۰	عدم چیدن نمکدان و فلفل و سماق پاشها روی میزهای غذاخوری (هر مورد)	۳
	۵۰/۰۰۰	غیبت روزانه مسئول سالن و یا هر یک از سالن دارها (هر مورد)	۴
	۵۰/۰۰۰	عدم حضور فیزیکی مسئول سالن و سالن دار در هنگام توزیع غذا (هر مورد)	۵
	۵۰/۰۰۰	آراسته نبودن وضع ظاهری سالن دارها (هر مورد)	۶
	۵۰۰/۰۰۰	عدم شستشوی هفتگی سالن غذاخوری (هر مورد)	۷
	۵۰۰/۰۰۰	تاخیر در نظافت سالن پس از توزیع غذا (هر مورد)	۸
	۵۰۰/۰۰۰	عدم کنترل تمیزی قاشق و چنگالها در هنگام چیدن درمحلای جاقاشقی (هر مورد)	۹
	۵۰/۰۰۰	عدم توزیع آب یخ و لیوان یکبار مصرف به پرسنل کارخانه (هر مورد)	۱۰
	۱۰۰/۰۰۰	عدم باز نمودن ورودی سالنها در زمان مقرر و نیز بستن ورودیها سالنها و خاموش نمودن لامپها پس از توزیع غذا (هر مورد)	۱۱
	۵۰/۰۰۰	عدم تمیز بودن پیشخوانها در هنگام توزیع غذا (هر مورد)	۱۲
	۵۰/۰۰۰	عدم کنترل به موقع بسته‌های نان (هر مورد)	۱۳

**و: مسؤل پشتیبانی خط توزیع**

ردیف	شرح تخلف	جریمه	ملاحظات
۱	تاخیر در انتقال غذاهای پخت شده به گرمخانه یا سیستم آبگرم (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۲	عدم تدارک به موقع خطوط توزیع غذا به ظروف و غذای قابل توزیع (هر مورد)	۲۰۰/۰۰۰	
۳	عدم کنترل ظروف از نظر تمیزی (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۴	عدم استفاده از توری جهت غذاها و مواد غذایی قابل توزیع در پشت خطوط توزیع غذا (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۵	تاخیر در برطرف نمودن کمبودها در خطوط توزیع در هنگام توزیع غذا (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۶	غیبت مسؤل پشتیبانی (هر نفر در هر روز بدون جانشین)	۱۰۰/۰۰۰	
۷	تاخیر در انتقال ظروف پس از توزیع، از خطوط توزیع تا آشپزخانه (مسؤل پشتیبانی) و از محل آشپزخانه تا قسمت شتشو (پرسنل دیگ شویی) (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۸	عدم بستن ورودی‌های آشپزخانه پس از توزیع غذا (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	

### ز: کارشناس بهداشت

ردیف	شرح تخلف	جریمه	ملاحظات
۱	هرگونه اشکال در بکارگیری پرسنل فاقد کارت بهداشت و یا انقضای مهلت اعتبار کارت بهداشت (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۲	عدم برطرف نمودن نواقص مطرح شده توسط ناظر مرکز بهداشت درمان کارخانه (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۳	نظارت نامناسب بر عملکرد پرسنل نظافتچی، سینی شویی و سالن‌دار (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۴	هرگونه اهمال کاری در اجرای مفاد آئین نامه نظارتی اداره تغذیه (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۵	عدم بازدید به دفعات مورد نیاز از سردخانه، انبار و سالنهای آشپزخانه، آمادگی‌سازی و پذیرایی (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۶	عدم ارائه گزارش روزانه به واحد نظارت (هر مورد)	۲۰/۰۰۰	
۷	غیبت غیر موجه روزانه کارشناس بهداشت (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	

### ح: پرسنل آماده سازی صبحانه

ردیف	شرح تخلف	جریمه	ملاحظات
۱	عدم رعایت گرم‌بندی مصوب مواد اولیه صبحانه (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۲	عدم رعایت موازین و دستورالعملهای بهداشتی (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۳	اقدام به آماده سازی زود هنگام وعده صبحانه (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۴	تعجیل در پخت تخم مرغ و هر گونه اشکال در این زمینه (به ازاء هر پرس)	۱۰۰/۰۰۰	

### ک: قصابها

ردیف	شرح تخلف	جریمه	ملاحظات
۱	هرگونه تعجیل در دریافت کارتنهای گوشت از سردخانه زیر صفر و انتقال به محیط قصابی (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۲	عدم هماهنگی در آماده‌سازی گوشت و ترکیب مصرفی آن جهت غذاهای مختلف با سرآشپز یا آشپز مسئول (هر مورد)	۱۵۰/۰۰۰	
۳	عدم دقت در آرایش، جداسازی قطعات نامطلوب و چربیهای اضافی گوشت (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۴	عدم رعایت زمان بندی اعلام شده از طرف اداره تغذیه مبنی بر حداکثر زمان مجاز نگهداری گوشت‌های لقمه‌ای تکه‌ای و چرخ شده در سردخانه بالای صفر (هر مورد)	۵۰۰/۰۰۰	
۵	تحویل گوشت آماده شده به آشپز یا فرد مسئول جهت پخت بدون نظارت و حضور ناظر (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۶	تاخیر در انتقال گوشت آماده شده به سردخانه و عدم استفاده از پوشش پلاستیکی و اتیکت جهت گوشت نگهداری شده در سردخانه (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۷	عدم رعایت آراستگی مفاد آئین‌نامه بهداشتی (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۸	عدم یکنواختی و اندازه‌ی نامناسب قطعات گوشت خورشی (هر ۱۰۰ پرس)	۱۰۰/۰۰۰	
۹	عدم استفاده از گوشت چرخی مازاد بر مصرف (نگهداری شده در سردخانه زیر صفر) در اولین فرصت ممکن جهت غذاهای استامبلی پلو، عدس پلو و ماکارونی (در هر مورد)	در صورت تاخیر بیش از یک هفته ۱/۵۰۰/۰۰۰	

**ط: مسئول خط توزیع و پرسنل توزیع**

ردیف	شرح تخلف	جریمه	ملاحظات
۱	عدم حضور موزعین به موقع در خطوط توزیع غذا (هر مورد)	۱۰۰/۰۰۰	
۲	ترک زودهنگام موزعین خطوط توزیع غذا بدون هماهنگی با مسئول خط و ناظر (هر مورد)	۸۰/۰۰۰	
۳	عدم آراستگی ظاهری مسئول و موزعیت در هنگام توزیع غذا (هر مورد)	۷۰/۰۰۰	
۴	صحبت کردن موزعین هنگام توزیع غذا (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۵	عدم دقت در مقدار غذای قابل توزیع برای هر پرس (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۶	عدم دقت در رعایت کیفیت و کمیت میوه قابل توزیع (هر مورد)	۲۰/۰۰۰	مسئولین برای پیمانکار
۷	عدم دقت در برداشتن اشیاء خارجی در غذای قابل توزیع (هر مورد)	۵۰/۰۰۰	
۸	عدم کنترل غذای موجود قابل توزیع با آمار اعلام شده و آمار خورده شده توسط مسئول خط توزیع (هر مورد)	۳۰۰/۰۰۰	مسئول خطوط
۹	عدم کنترل و تدارک به موقع غذا، میوه و دسر یا اقلام صبحانه در خطوط توزیع (هر مورد)	۳۰۰/۰۰۰	