

ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO I USŁUG

z dnia 31 stycznia 1984 r.

w sprawie zasad organizacji żywienia przyzakładowego oraz zasad rozliczeń między stronami z tytułu świadczenia usług żywienia przyzakładowego.

Na podstawie § 3 ust. 4 oraz § 4 ust. 4 uchwały nr 295 Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 1971 r. w sprawie zasad odpłatności konsumentów za korzystanie z żywienia przyzakładowego oraz pokrywania kosztów tego żywienia (Monitor Polski z 1982 r. Nr 13, poz. 98) zarządza się, co następuje:

§ 1. Zarządzenie ustala zasady organizacji żywienia przyzakładowego oraz zasady rozliczeń między stronami z tytułu świadczenia usług żywienia przyzakładowego.

§ 2. 1. Żywienie przyzakładowe prowadzi się:

- 1) w zakładach i punktach gastronomicznych sieci zamkniętej, zwanych dalej „placówkami żywienia przyzakładowego”,
- 2) w uspołecznionych zakładach gastronomicznych sieci otwartej,
- 3) w formie sprzedaży ruchomej.

2. Do zakładów gastronomicznych sieci zamkniętej zalicza się:

- 1) stołówki przyzakładowe,
- 2) stołówki międzyzakładowe,
- 3) kawiarnie przyzakładowe.

3. Do punktów gastronomicznych sieci zamkniętej zalicza się:

- 1) bufety przyzakładowe,
- 2) jadalnie,
- 3) smażalnie przyzakładowe,
- 4) barwozy.

4. Do placówek żywienia przyzakładowego zalicza się również prowadzone przez zakłady pracy na potrzeby żywienia pracowników centralne przygotowalnie, a mianowicie:

- 1) centralne kuchnie oraz zakłady i pracownie garmazeryjne,
- 2) przygotowalnie produktów kulinarnych,
- 3) wytwórnie pomocnicze.

5. Do ruchomych form żywienia przyzakładowego zalicza się formy:

- 1) przenośną,
- 2) obwoźną,
- 3) obnośną.

§ 3. Żywienie przyzakładowe może być prowadzone przez zakład pracy we własnym zakresie lub zlecone do prowadzenia jednostce wyspecjalizowanej (przedsiębiorstwu państwowemu lub spółdzielni, prowadzącym działalność gastronomiczną) albo innemu zakładowi pracy prowadzącemu żywienie przyzakładowe i posiadającemu odpowiednie warunki do przyjęcia zlecenia.

§ 4. Formy organizacyjne żywienia przyzakładowego prowadzonego we własnym zakresie przez zakład pracy określa kierownik zakładu w porozumieniu z organami samorządu pracowniczego.

§ 5. 1. Żywienie przyzakładowe zlecone jednostce wyspecjalizowanej lub innemu zakładowi pracy może być prowadzone w formie:

- 1) placówki żywienia przyzakładowego na terenie zakładu pracy zleceniodawcy,
- 2) korzystania z usług w zakładach gastronomicznych sieci otwartej,
- 3) dostaw lub dostaw i wydawania gotowych posiłków i półproduktów przez zleceniobiorcę w placówkach żywienia przyzakładowego zleceniodawcy lub w innym odpowiednio przystosowanym pomieszczeniu wskazanym przez zleceniodawcę,
- 4) korzystania z usług żywieniowych innego zakładu pracy.

2. Przy zawieraniu umowy z inną jednostką o prowadzenie żywienia przyzakładowego obowiązują następujące zasady rozliczeń między stronami:

- 1) w przypadku określonym w ust. 1 pkt 1 należy ustalić wysokość planowanych kosztów przez zleceniobiorcę w związku z prowadzeniem placówki żywienia przyzakładowego na rzecz zleceniodawcy oraz zysk zleceniobiorcy w wysokości ustalonej umową stron, nie wyższy jednak niż 4% wartości surowca w cenach detalicznych zużytego do produkcji posiłków (napojów) oraz wartości sprzedanych towarów w cenach detalicznych,
- 2) w przypadku określonym w ust. 1 pkt 2 obowiązują ceny umowne nie wyższe od stosowanych w tym zakładzie gastronomicznym; maksymalny narzut zleceniobiorcy nie może przekroczyć — w okresie rozliczeniowym — 80% wartości surowców liczonej w cenach detalicznych,
- 3) w przypadku określonym w ust. 1 pkt 3:
 - a) przy dostawach lub dostawach i wydawaniu posiłków z zakładów gastronomicznych sieci otwartej obowiązują zasady jak w pkt 2, z uwzględnieniem ewentualnych bonifikat dla zleceniodawcy,
 - b) przy dostawach lub dostawach i wydawaniu posiłków z własnych stołówek zleceniobiorcy bądź też przez niego prowadzonych obowiązują zasady jak w pkt 1,
 - c) przy dostawach gotowych posiłków i półproduktów z zakładów produkcji garmazeryjnej i innych zakładów scentralizowanej produkcji kulinarnej, nie zaliczanych do zakładów przemysłu spożywczego, obowiązują ceny umowne.
- 4) w przypadku określonym w ust. 1 pkt 4 zakład pracy, którego pracownicy korzystają z usług żywieniowych prowadzonych w pomieszczeniach innego zakładu pracy, obowiązany jest do ponoszenia kosztów pro-

porcjonalnie do liczby pracowników korzystających z tych usług.

§ 6. Zasady prowadzenia i rozliczania żywienia przyzakładowego powinny być określone w umowie zawartej między zleceniodawcą a zleceniobiorcą.

§ 7. Umowa o prowadzenie żywienia przyzakładowego powinna w szczególności zawierać:

- 1) określenie placówek żywienia przyzakładowego oraz rodzaju i zakresu działalności podstawowej i uzupełniającej tych placówek, jaka ma być prowadzona przez zleceniobiorcę,
- 2) określenie wzajemnych uprawnień i obowiązków stron,
- 3) określenie postulowanego przez zakład pracy poziomu żywienia przez ustalenie:
 - a) rodzajów i ilości poszczególnych posiłków,
 - b) średniej wartości surowca przypadającej na każdy rodzaj posiłku,
 - c) ilości dań, wagi lub pojemności porcji,
 - d) dopuszczalnej minimalnej wartości kalorycznej posiłków,
 - e) obowiązku sporządzania i wywieszania jadłospisów z odpowiednimi danymi,
 - f) obowiązku przestrzegania przez zleceniobiorcę zasad racjonalnego żywienia w warunkach ustalonej wartości surowca,

4) planowaną wysokość kosztów prowadzenia żywienia przyzakładowego ponoszonych przez zleceniobiorcę i wysokość zysku zleceniobiorcy,

5) zasady organizacji sprzedaży abonamentowej (sprzedaż, zwroty, ewidencja, rozliczanie itd. kart abonamentowych),

6) czas i miejsce wydawania poszczególnych rodzajów posiłków,

7) zasady i terminy rozliczeń między stronami.

§ 8. Uruchomienie przez zakład pracy placówki żywienia przyzakładowego może nastąpić po uzyskaniu zgody właściwego organu sanitarno-epidemiologicznego oraz po zgłoszeniu placówki do właściwego terenowego organu administracji państwowej w celu zarejestrowania i zapewnienia tej placówce zaopatrzenia.

§ 9. Zaopatrzenie placówek żywienia przyzakładowego odbywa się według zasad i w trybie przewidzianych dla zakładów gastronomicznych sieci otwartej.

§ 10. Traci moc zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 1 lutego 1972 r. w sprawie zasad organizacji żywienia przyzakładowego w zakładach pracy (Monitor Polski z 1972 r. Nr 11, poz. 81 i z 1973 r. Nr 37, poz. 228).

§ 11. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego i Usług: Z. Łakomicz

Reklamacje z powodu niedoręczenia poszczególnych numerów zgłaszać należy do Administracji Wydawnictw Urzędu Rady Ministrów (ul. Powsińska 69/71, 00-979 Warszawa, skrytka pocztowa 81) po otrzymaniu następnego kolejnego numeru.

Redakcja Urząd Rady Ministrów — Biuro Prawne, Warszawa, Al. Ujazdowskie 1/3.
Administracja: Administracja Wydawnictw Urzędu Rady Ministrów, ul. Powsińska 69/71, 00-979 Warszawa (skrytka pocztowa 81), tel. 28-90-01 w. 608 i 42-14-78.

Tłoczono z polecenia Prezesa Rady Ministrów
w Zakładach Graficznych „Tamka”, Zakład nr 1, Warszawa, ul. Tamka 3.

Zam. 0059-1300-84.

Cena 24,00 zł