

۱۰۰/۹۸۲۷

۱۳۸۵/۱/۲۶

ندارد

بسمه تعالی

بخشنامه به وزارتخانه‌ها، سازمان‌ها، مؤسسات و شرکت‌های دولتی، شرکت‌ها و سازمان‌هایی که شمول قانون بر آنها مستلزم ذکر نام است.

در اجرای مصوبه شماره ۳۸۳۲۶/ت/۲۷۵۰۶ مورخ ۱۳۸۱/۹/۲ و بند (۳) مصوبه شماره ۵۳۲۵۷/ت/۳۳۹۵۴ مورخ ۱۳۸۴/۹/۲ هیأت محترم وزیران، موضوع واگذاری امور خدماتی و پشتیبانی به بخش غیردولتی (خصوصی و تعاونی) در قالب قرارداد حجمی استاندارد خدمات طبخ و توزیع غذا، با رعایت تعاریف پیوست به شرح زیر برای اجرا و عقد قراردادهای جدید، ابلاغ می‌شود:

۱- نوع خدمت: ارائه خدمات تهیه، تأمین، طبخ و توزیع غذا

۲- روش واگذاری: مناقصه

۳- واحد ارائه خدمات: نفر غذا (پرس غذا)

۴- پیوست: تعاریف و شرح خدمات

۵- الزامات:

۱-۵- بخشنامه مذکور صرفاً دستگاه‌هایی را شامل می‌شود که ساعات کاری موظف آنان

شامل ۵ روز هفته و روزانه تا ساعت ۱۶ است.

۲-۵- مبلغ قابل پرداخت برای تأمین غذای کارکنان مشمول این بخشنامه در حد اعتبارات

مندرج در ضوابط اجرایی بودجه سال ۱۳۸۵ کل کشور است ضمناً در اجرای بند «ح»

ماده (۱۴۵) قانون برنامه چهارم توسعه اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی جمهوری



اسلامی ایران، تمام خدمات مربوط به سلف سرویس و ... از سال سوم برنامه با پرداخت
یارانه مستقیم انجام خواهد شد.

فرهاد رهبر

معاون رئیس جمهور و رئیس سازمان

پیوست

تعاریف:

- نفر غذا: منظور از نفر غذا یا پرس غذا برای یک نفر عبارت است از مقدار مناسب، متنوع مواد غذایی و مورد نیاز بدن؛ به نحوی که احتیاجات روزانه انسان را به مواد مغذی برآورده کرده و بتواند الف) احساس گرسنگی را از بین ببرد (سیری شکمی) و ب) با تغییراتی که در دستگاه گوارش ایجاد می‌کند، انرژی مورد نیاز بدن را از طریق کربوهیدرات‌ها (مواد قندی)، پروتئین‌ها، چربی‌ها، ویتامین‌ها و مواد معدنی (سیری سلولی) تأمین کند.
- واحد خدمات غذایی: واحد خدمات غذایی یک رستوران، شامل همه امور مربوط به پخت‌وپز و پذیرایی است.

شرح خدمات:

- تهیه مواد اولیه برای طبخ غذا
- تجهیز آشپزخانه و سلف‌سرویس به لوازم و تجهیزات مورد نیاز
- شست‌وشوی روزانه همه لوازم و تجهیزات مورد نیاز برای طبخ و نگهداری غذا، نظیر: یخچال، اجاق‌گاز، فر و ...
- شست‌وشوی روزانه تمام ظروف و لوازم آشپزخانه، اعم از: بشقاب، قاشق، چنگال، کارد، لیوان و نظایر آن.
- شست‌وشو و ضد عفونی کردن کامل سبزی‌ها، میوه‌ها و ... با محلول ضد عفونی.
- ضد عفونی کردن تمام لوازم و تجهیزات مورد استفاده در امر طبخ و توزیع غذا.
- آماده سازی سالن غذا خوری از نظر: چیدمان، میز، صندلی، نان، دستمال کاغذی، گل، لیوان، قاشق، چنگال و سایر وسایل مورد نیاز برای سرو غذا.

- تهیه و عرضه پیش‌غذا و سرو آن در ظروف یکبار مصرف و بهداشتی با توافق کارفرما؛ طبق تعرفه‌های معمول نرخ‌گذاری در مقابل دریافت وجه نقد از کارکنان.
- اطمینان از بسته‌بودن لوله‌های گاز و کنترل شیرگاز در انتهای کار روزانه.

نکاتی که پیمانکار و کارکنان باید در هنگام تهیه، تأمین، طبخ و توزیع غذا رعایت کنند، به شرح زیر است:

- اعمال نظارت بر کیفیت تولید و عرضه مواد غذایی.
- ارتقای سلامت تغذیه‌ای از طریق تدوین برنامه‌های اجرایی برای پیشگیری و کنترل بیماری‌های مسری و کاهش بیماری‌ها از طریق بهبود تغذیه و استفاده از رژیم‌های مناسب.
- رعایت استانداردهای کنترل کیفیت مواد غذایی در همه مراحل تهیه، تولید، توزیع، نگهداری و مصرف.
- ارائه خدمات غذایی سالم و سرویس‌دهی مطلوب بر پایه اصول صحیح و علم تغذیه به لحاظ تأثیر مستقیم بر تأمین سلامت و رفاه کارکنان.
- تلاش برای تأمین سلامت غذا و تغذیه کارکنان.
- نظارت بر رعایت بهداشت در رستوران، آشپزخانه و سلف‌سرویس.
- کنترل و نظارت بر عملیات اجرایی کیفی طبخ غذا.
- تهیه مواد غذایی از فروشگاه‌های معتبر؛ به نحوی که تمام اقلام گوشتی و سایر اقلام مصرفی تازه و دارای استاندارد بوده و دارای اوراق یا مهر تأیید، پروانه ساخت و تاریخ مصرف باشد.
- دقت در حمل و نقل مواد غذایی.

- استفاده از دستکش در هنگام سرو غذا به منظور جلوگیری از شیوع بیماری‌های پوستی و آلودگی‌ها.
- پوشاندن سر با کلاه به منظور رعایت نکات بهداشتی.
- تشکیل پرونده بهداشتی یا کارت تندرستی، تزریق واکسن‌های لازم، معاینات و پی‌گیری‌های ادواری.
- بازدید و کنترل بهداشت رستوران، تهیه گزارش‌های ادواری از بازدیدها، ایجاد هماهنگی‌های لازم با اداره کل خدمات پشتیبانی در ارتباط با شست و شوی لباس کارکنان و سایر مراقبت‌های بهداشتی.
- ارائه آموزش‌های لازم، اعم از تخصصی و حرفه‌ای کارکنان رستوران در ارتباط با رعایت اصول و موازین بهداشتی، نحوه برخورد با پرسنل اداری و سرو غذا.
- در صورت بروز هرگونه بیماری مسری در کارکنان آشپزخانه، پیمانکار مکلف است تا بهبودی کامل کارکنان خود نسبت به جایگزینی نیرو اقدام کند.
- تهیه و توزیع برنامه‌های غذایی و تطبیق آن با الگوهای تغذیه‌ای.
- توجه به هرم راهنمای مصرف غذای روزانه برای ارتقای وضعیت تغذیه و انتخاب صحیح غذا و توجه کافی به میزان چربی، کالری، ویتامین و مواد معدنی و....
- عدم نگهداری مواد غذایی پخته شده بیشتر از ۲ ساعت در درجه حرارت محیط.
- استفاده از صابون مایع و وسایل شخصی مناسب قبل، حین و بعد از تهیه غذا.

اقداماتی که کارفرما می‌تواند برای بهبود کیفیت غذا، امور آشپزخانه و رستوران انجام دهد، به شرح زیر است:

- نظارت بر امور بهداشت، طبخ و توزیع غذا و آرایه گزارش لازم به اداره کل تدارکات، خدمات و پشتیبانی دستگاه.
- نظارت بر نحوه عملکرد پیمانکار.
- استفاده از کارشناس یا ناظر بهداشت و متخصص امور تغذیه برای نظارت بر عملکرد پیمانکار برای ارتقای سلامت و پیشگیری از بیماری‌های حرفه‌ای و تأمین بهداشت در کارگاه‌های بخش عمومی، اعم از: دولتی، خصوصی و ... در اجرای مواد (۸۵)، (۹۱) و (۹۳) قانون کار و (۵۱) قانون استخدام کشوری و قسمت اخیر ماده (۱۹۲) و (۱۹۵) قانون برنامه سوم توسعه اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی و ماده (۸۴) قانون برنامه چهارم توسعه اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی.
- بررسی و تأیید و نظارت مستمر مواد اولیه از لحاظ کیفیت و بهداشت
- کنترل مستمر سرویس‌های بهداشتی از نظر وجود صابون مایع، آب مصرفی، سیستم دفع فاضلاب و زباله.
- کارفرما می‌تواند در صورت دارا بودن مستخدم رسمی در خدمات موضوع قرارداد - با توافق پیمانکار - اجازه استفاده از این نیروها را با کاهش مبلغ قرارداد به میزان حقوق و مزایای افراد مذکور به شرکت طرف قرارداد اعطاء کند.
- کارفرما می‌تواند در صورت دارا بودن امکانات آشپزخانه، لوازم و سایر تجهیزات مربوط به سلف سرویس و مواد مصرفی نظیر آب و برق و گاز و ... - با توافق پیمانکار - اجازه استفاده از این امکانات را با کاهش مبلغ قرارداد حسب مورد بر اساس توافق طرفین به شرکت طرف قرارداد اعطاء کند.
- کارفرما می‌تواند در صورت بروز هرگونه خسارت که ناشی از سهل‌انگاری و قصور پیمانکار و عوامل آن باشد، نسبت به جبران خسارت وارده اقدام کند.

تذکر:

- اداره کل خدمات پشتیبانی و تدارکات و یا سایر دفاتر ذی ربط در دستگاه‌های مشمول، مسؤول نظارت بر حسن اجرای بخشنامه و تهیه گزارش‌های ادواری هستند.
- در تمام موارد مذکور، رعایت قوانین و مقررات مربوط به شورای عالی سلامت، دستورالعمل تغذیه‌ای دفتر تغذیه جامعه وزارت بهداشت و سایر قوانین و ضوابط، الزامی است.