

ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Αντικείμενο της παρούσας συμβάσεως είναι η παροχή υπηρεσιών σίτισης για έξι (6) μήνες στο Γ.Ν.Α. «ΚΟΡΓΙΑΛΕΝΕΙΟ-ΜΠΕΝΑΚΕΙΟ» Ε.Ε.Σ., ως εξής:

1. Α) ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΕΣ ΒΑΡΔΙΕΣ ΑΝΑ ΗΜΕΡΑ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΤΟΜΩΝ ΑΝΑ ΗΜΕΡΑ	ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ
ΔΕ ΜΑΓΕΙΡΩΝ	3	(7ωρη απασχόληση) για 7 ημέρες (καθημερινές, Σαββατοκύριακα και αργίες)
ΥΕ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ	4	(4ωρη απασχόληση) για 7 ημέρες (καθημερινές, Σαββατοκύριακα και αργίες)
ΥΕ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ	4	4 άτομα (8ωρη απασχόληση) για 7 ημέρες (καθημερινές, Σαββατοκύριακα και αργίες)
ΥΕ ΛΑΝΤΖΕΡΙΔΩΝ	2	(6ωρη απασχόληση) για 7 ημέρες (καθημερινές, Σαββατοκύριακα και αργίες)
ΥΕ ΒΟΗΘΩΝ ΜΑΓΕΙΡΩΝ	2	(6ωρη απασχόληση) για 7 ημέρες (καθημερινές, Σαββατοκύριακα και αργίες)
ΥΕ ΓΕΝΙΚΩΝ ΚΑΘΗΚΟΝΤΩΝ	1	(6ωρη απασχόληση) για 7 ημέρες (καθημερινές, Σαββατοκύριακα και αργίες)
ΥΕ ΕΡΓΑΤΩΝ	1	(7ωρη απασχόληση) για 6 ημέρες/εβδομάδα (Δευτέρα- Σάββατο) Συνολικά θα απαιτηθεί η εργασία για 3 αργίες το εξάμηνο

Το συνεργείο σίτισης θα προσφέρει 99 ώρες ημερησίως για 7 ημέρες την εβδομάδα (καθημερινές, Σαββατοκύριακα και όλες τις αργίες) που θα υλοποιούνται όπως φαίνεται στο σχετικό πίνακα και 7 ώρες ημερησίως για 6 ημέρες την εβδομάδα (Δευτέρα- Σάββατο- 3 αργίες ή Κυριακές το εξάμηνο).

Στο Νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζομένων της εταιρείας που θα απασχολούνται στο Τμήμα Διατροφής, ο οποίος θα ενημερώνεται για κάθε αλλαγή στη σύνθεσή του και θα γνωστοποιείται στο Τμήμα Κλινικής Διατροφής.

1.Β) ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Για τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων υπάρχουν γενικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής, επεξεργασίας και φύλαξης των τροφίμων, απαιτήσεις για την προστασία της ασφάλειας των τροφίμων από επικίνδυνες ουσίες, τρωκτικά και έντομα, απαιτήσεις παροχών νερού, ατμού, ηλεκτρικού εξοπλισμού κλπ.

Ακρογωνιαίος λίθος για τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων είναι η ψυχική και σωματική υγεία και ατομική υγιεινή του προσωπικού και η κατάρτιση του σε θέματα που αφορούν τη διαχείριση των τροφίμων στο νοσοκομείο.

Το προσωπικό που εργάζεται στους χώρους τροφίμων θα εκπαιδεύεται σε κανόνες υγιεινής και οδηγίες εργασίας ανάλογα με τη θέση και την υπευθυνότητα που έχει στην όλη διακίνηση των τροφίμων.

Ο Ανάδοχος είναι πιστοποιημένος κατά τα ISO 9001/2015, ISO 45001/2018 με ενσωματωμένες οδηγίες και διαδικασίες για τον περιορισμό της λοίμωξης Covid-19 (αποδεικνύεται με την κατάθεση σχετικής βεβαίωσης), ISO 14001/2015, ISO 37001/2017, ISO50001 /2018 και ISO 22000/2018.

Με την υπογραφή της σύμβασης θα γίνει εκπαίδευση του προσωπικού από τον Ανάδοχο, η οποία αποδεικνύεται με σχετική βεβαίωση, ιδίως των ατόμων που δεν έχουν εμπειρία στο χειρισμό τροφίμων και εποπτεία για την τήρηση των κανόνων υγιεινής.

Οι παρεχόμενες βάρδιες ανά ημέρα θα είναι σταθερές και όπως περιγράφονται στον πίνακα.

Ο Ανάδοχος είναι υπεύθυνος για την εποπτεία του προσωπικού, τη σωστή τήρηση των κανόνων, με ιδιαίτερη προσοχή στο νέο προσωπικό που δεν έχει επαρκή εμπειρία στο χειρισμό τροφίμων αλλά και τους έμπειρους τραπεζοκόμους για την αποφυγή χαλάρωσης των μέτρων που πρέπει να εφαρμόζονται με επιμέλεια.

Η εποπτεία θα γίνεται από άτομο του Αναδόχου, το οποίο συμπεριλαμβάνεται στα άτομα που ζητούνται από το Νοσοκομείο (ΠΙΝΑΚΑΣ 1. α ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΕΣ ΒΑΡΔΙΕΣ ΑΝΑ ΗΜΕΡΑ) και το οποίο θα συνεργάζεται με το Τμήμα Κλινικής Διατροφής του Νοσοκομείου. Το άτομο αυτό θα οριστεί από τον Ανάδοχο. Το όνομα και τα στοιχεία επικοινωνίας του ατόμου που ασκεί την εποπτεία θα γνωστοποιηθούν στο Νοσοκομείο σας.

Σε περίπτωση που διαπιστωθεί πλημμελής εκτέλεση των καθηκόντων από το Τμήμα Κλινικής Διατροφής το άτομο θα αντικαθίσταται.

Ο Ανάδοχος, σε περίπτωση, ανάληψης έργου, αναλαμβάνει την αποκλειστική ευθύνη να παίρνει όλα τα απαιτούμενα μέτρα για την ασφάλεια του προσωπικού που απασχολεί και για την πρόληψη ατυχημάτων ή ζημιών σε

οποιαδήποτε πρόσωπα ή πράγματα και να εφαρμόζει την Εργατική Νομοθεσία. Ο Ανάδοχος επιβαρύνεται για κάθε βλάβη ή καταστροφή που μπορεί να προκληθεί από το προσωπικό του.

Το προσωπικό του Αναδόχου θα είναι σταθερό σε αριθμό και πρόσωπα και εκπαιδευμένο.

Το προσωπικό θα είναι ασφαλισμένο από τον Ανάδοχο, όπως προβλέπουν οι κείμενες διατάξεις και ο Ανάδοχος θα προσκομίζει στο Νοσοκομείο μηνιαίες καταστάσεις του ΙΚΑ, όπου να αποδεικνύει τα παραπάνω.

Ο Ανάδοχος απασχολεί επιστήμονα υγείας με γνώσεις στην υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων, την ατομική και κλειστο-πληθυσμιακή υγιεινή χώρων υγειονομικού ενδιαφέροντος, καθώς και στη νοσοκομειακή υγιεινή, ώστε να είναι σε θέση να επικοινωνεί με τα αρμόδια όργανα του Νοσοκομείου για την αποτελεσματική εφαρμογή σχετικών πρωτοκόλλων. Η ύπαρξη του επιστήμονα υγείας αποδεικνύεται και κατά το στάδιο υποβολής των προσφορών.

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟΥ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟΥ

Ο Ανάδοχος θα δραστηριοποιηθεί στο χώρο σίτισης των ασθενών του Νοσοκομείου σε συνεργασία με το μόνιμο προσωπικό του Τμήματος Κλινικής Διατροφής. Τα καθήκοντα, η ροή εργασίας, το ωράριο εργασίας καθώς και ο τρόπος εργασίας θα ορίζονται από τον Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής.

3. ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

3.Α) ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Ο Ανάδοχος θα πληροί τις παρακάτω γενικές προϋποθέσεις:

- Τα άτομα τα οποία θα το στελεχώσουν θα έχουν ηλικία άνω των 18 ετών και κάτω των 65 ετών και θα είναι απόφοιτοι Υποχρεωτικής Εκπαίδευσης, ώστε να γνωρίζουν πολύ καλά την Ελληνική γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) για την όσο το δυνατόν καλύτερη επικοινωνία με τους ασθενείς αλλά και το υπόλοιπο προσωπικό.
- Θα είναι αρτιμελείς, χωρίς σοβαρά οστικά και μυϊκά νοσήματα, θα είναι υγιείς (με βιβλιάριο υγείας ή ιατρικό πιστοποιητικό τελευταίου τριμήνου στο οποίο να φαίνεται ότι εξετάσθηκαν και είναι υγιείς).
- Θα διατίθεται τουλάχιστον ο ελάχιστος αριθμός εργαζομένων για την κάλυψη των αναγκών του νοσοκομείου καθημερινά και στις αργίες στις βάρδιες που ορίζονται.

3.Β) ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Πιστοποιητικό υγείας

Όλο το προσωπικό του Αναδόχου θα έχει υποχρεωτικά πιστοποιητικό υγείας σε ισχύ. Για την έκδοση του πιστοποιητικού υγείας είναι απαραίτητες οι ακόλουθες εργαστηριακές εξετάσεις με συνημμένη γνωμάτευση παθολόγου:

-Παρασιτολογική κοπράνων

-Καλλιέργεια κοπράνων

-Ακτινογραφία θώρακος

Επίσης το προσωπικό θα διαθέτει **Πιστοποιητικό εμβολιασμού ή βεβαίωση νόσησης σε ισχύ για COVID-19**

Ατομική υγιεινή και τήρηση κανόνων υγιεινής

Το προσωπικό του Αναδόχου θα τηρεί τους όρους και τις προϋποθέσεις για τον ασφαλή χειρισμό των Τροφίμων, όπως αυτές ορίζονται από την ισχύουσα Υγειονομική νομοθεσία (τήρηση βασικών αρχών του HACCP και οδηγιών Ορθής Πρακτικής για τους χώρους Μαζικής Εστίασης του ΕΦΕΤ).

- Ο Ανάδοχος θα τηρεί το πρόγραμμα εκπαίδευσης του προσωπικού του.

- Ο Ανάδοχος θα παρέχει στο προσωπικό της την ενδεδειγμένη στολή εργασίας (ένδυμα, αντιολισθητικά υποδήματα, καπελάκι, καρτελάκι με το ονοματεπώνυμο του εργαζόμενου).

-Το προσωπικό του Αναδόχου θα φροντίζει για την **καθαριότητα των χεριών**

- Το προσωπικό του Αναδόχου δεν θα καπνίζει, δε θα τρώει, δε θα πίνει, δε θα καλλωπίζεται στο χώρο τροφίμων και κατά το χειρισμό των τροφίμων

- Το προσωπικό του Αναδόχου θα καλύπτει τις πληγές στα χέρια με αδιάβροχο χρωματιστό επίδεσμο

- Το προσωπικό του Αναδόχου δεν θα φορά κοσμήματα και δεν θα έχει ψεύτικα ή βαμμένα νύχια. Τα νύχια θα είναι καθαρά και κομμένα. Σκουλαρίκια, δαχτυλίδια και ρολόγια θα αφαιρούνται.

- Το προσωπικό του Αναδόχου θα έχει καθαρά μαλλιά δεμένα πίσω και θα είναι καλυμμένα με σκούφο.

- Η στολή εργασίας θα απομακρύνεται όταν το προσωπικό απομακρύνεται για διάφορους λόγους από το χώρο εργασίας.

- Το προσωπικό του Αναδόχου που παρασκευάζει και διανέμει τρόφιμα σε ασθενείς υψηλού κινδύνου θα εφαρμόζει με απόλυτη ακρίβεια του κανόνες προστασίας των τροφίμων από επιμόλυνση.

-Χειρισμός τροφίμων

❖ Τα τρόφιμα δεν πιάνονται με τα χέρια αλλά χρησιμοποιούμε λαβίδες ή γάντια, τα οποία αλλάζουν όταν απαιτείται.

❖ Αν τα άτομα έχουν δερματικές βλάβες ή μεταδοτική ασθένεια δεν θα χειρίζονται τρόφιμα.

❖ Τα κρύα φαγητά διατηρούνται σε θερμοκρασία κάτω των 7 βαθμών

❖ Τα φαγητά μαγειρεύονται καλά σε θερμοκρασία τουλάχιστον 74 βαθμών και η θερμοκρασία καταγράφεται σε σχετικό έντυπο του HACCP. Αν πρόκειται να σερβιριστούν αργότερα θα κρυώσουν και θα διατηρηθούν στο ψυγείο και θα ξαναζεσταθούν τουλάχιστον στους 70 βαθμούς λίγο πριν σερβιριστούν.

❖ Τα τρόφιμα καλύπτονται ώστε να προστατεύονται από μύγες και έντομα

- ❖ Χρησιμοποιούνται διαφορετικοί πάγκοι, εργαλεία και σκεύη για τα ωμά τρόφιμα και για τα ψημένα
- ❖ Οι πάγκοι, τα μηχανήματα και οι συσκευές κοπής καθαρίζονται μετά τη χρήση ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα τροφών.

- **Το προσωπικό θα τηρεί την εκάστοτε νομοθεσία λόγω COVID.**
- Δεν επιτρέπονται επισκέψεις κατά την ώρα εργασίας και στο χώρο εργασίας.

Εξοπλισμός και είδη εστίασης

- Ο Ανάδοχος θα επιβαρύνεται με την αντικατάσταση για κάθε βλάβη που θα υποστεί ο εξοπλισμός, η οποία θα προκληθεί από το προσωπικό της και δεν είναι εφικτό να επισκευαστεί από το εξειδικευμένο προσωπικό του Νοσοκομείου.

Σε περίπτωση που κατά τη διάρκεια της βάρδιας παρουσιαστεί νόσημα που μπορεί να επιμολύνει τα τρόφιμα, η εταιρεία έχει τη νομική υποχρέωση να **απομακρύνει** το άτομο από την εργασία του και να το παραπέμψει για ιατρική εκτίμηση μέχρι την πλήρη ανάρρωσή του, η οποία θα βεβαιώνεται με γνωμάτευση του θεράποντα ιατρού. Τα άτομα που απουσιάζουν για οποιοδήποτε λόγο (κανονική άδεια, ρεπό, ασθένεια κλπ.) θα αναπληρώνονται.

Ενδυμασία

- Οι εργαζόμενοι θα έχουν ομοιόμορφη ενδυμασία (ένδυμα-στολή, υπόδημα, καπελάκι/σκούφος, καρτελάκι με ονοματεπώνυμο).
- Ο Αναδόχος είναι υπεύθυνος για τον καθαρισμό των στολών του προσωπικού της. Οι στολές θα πλένονται σε >60 βαθμούς, θα σιδερώνονται και θα είναι πάντα καθαρές. Η εμφάνιση του προσωπικού θα διέπεται από τους κανόνες ευπρέπειας.
- Το Τμήμα Κλινικής Διατροφής θα προσδιορίσει την ανάγκη χρήσης γαντιών μιας χρήσης, μάσκας ή άλλου είδους προστασίας το οποίο κρίνεται απαραίτητο για την ασφάλεια της σίτισης αλλά και την προστασία του προσωπικού από ασθενείς οι οποίοι πάσχουν από μεταδιδόμενα νοσήματα.

Εκπαίδευση Προσωπικού

- Υπεύθυνος εκπαίδευσης είναι ο Ανάδοχος.
- Η εκπαίδευση αφορά στο σύνολο του προσωπικού του Αναδόχου που θα απασχοληθεί στον τομέα της σίτισης των ασθενών και στόχο έχει να καταστήσει τα άτομα αυτά ικανά ώστε να χειρίζονται με ασφάλεια τα τρόφιμα, την καθαριότητα και υγιεινή των σκευών και χώρων καθώς και τις οδηγίες διατροφής των ασθενών.
- Η υλοποίηση της εκπαίδευσης θα πραγματοποιείται πριν από την έναρξη της συνεργασίας του Νοσοκομείου με τον Ανάδοχο και θα αποδεικνύεται με σχετική βεβαίωση.

Αντίγραφο αυτής θα υπάρχει στο αρχείο προσωπικού (που θα τηρείται στο Τμήμα Διατροφής) μαζί με τα βιβλιάρια υγείας των εργαζομένων στο Νοσοκομείο, ώστε να είναι διαθέσιμα στην επιτροπή ελέγχων του ΕΦΕΤ ή της Περιφέρειας.

-Η εκπαίδευση του προσωπικού θα συνεχίζεται και εντός του Νοσοκομείου, τόσο βάσει οδηγιών προφορικών αλλά και γραπτών όσο και βάσει προγράμματος το οποίο θα καταρτίζεται από το Τμήμα Διατροφής σε συνεργασία με την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων.

Λοιπά θέματα

- Το προσωπικό του Αναδόχου θα υπογράφει καθημερινά σε παρουσιολόγιο που θα έχει και θα προσυπογράφει ο Προϊστάμενος του Τμήματος Διατροφής κατά την είσοδο και έξοδο από το χώρο εργασίας. Σε περίπτωση αιφνίδιας απουσίας εργαζομένου (ασθένεια, έκτακτο γεγονός, κ.λ.π.) η εταιρεία θα καλύψει το κενό που δημιουργείται σύμφωνα με τις απαιτούμενες βάρδιες ανά ημέρα, άμεσα με άλλον εργαζόμενο.
- Στο χώρο εργασίας θα συμπληρώνεται καθημερινά έντυπο κατανομής εργασιών από το Τμήμα Διατροφής, με την συνεργασία του επόπτη για καλύτερο προγραμματισμό και έλεγχο.

4. ΚΑΘΗΚΟΝΤΟΛΟΓΙΟ ΑΝΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Ι. ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ

Είναι υπεύθυνοι για: την τήρηση των συνθηκών υγιεινής και τη φύλαξη όλου του εξοπλισμού της κουζίνας (πιάτα, μαχαιροπήρουνα, δίσκων, σκεύη διάφορα κλπ), την παραλαβή και μεταφορά μαγειρεμένων τροφίμων στους ασθενείς με τροχήλατα καρότσια τηρώντας όλους τους προβλεπόμενους από τη νομοθεσία κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, τη χορήγηση τροφής στους ασθενείς με βάση τη γραπτή εντολή του ιατρού ή του Διαιτολόγου και με ταυτόχρονη ενημέρωση και καθοδήγηση από την Προϊσταμένη της κλινικής.

Αναλυτικότερα οι τραπέζοκομοι:

- Βοηθούν στη μεριδοποίηση και το στήσιμο των δίσκων στην κεντρική διανομή.
- Εκτελούν το σερβίρισμα στην τραπεζαρία των ιατρών.
- Εκτελούν την διανομή του πρωινού, του γεύματος και του δείπνου στους ασθενείς των κλινικών σύμφωνα με το διαιτολόγιο και την κατάσταση διανομής.

- Μετά το πέρας της διανομής συλλέγουν τα πιάτα, μαχαιροπήρουνα, δίσκους, φλιτζάνια κλπ. στα οποία γίνεται **καταμέτρηση και παράδοση παραλαβή σε κάθε βάρδια**.
- Εκτελούν και βοηθητικές εργασίες στην κουζίνα (π.χ. κόψιμο λεμονιών, προετοιμασία σαλάτας σε μπωλ, τύλιγμα χαρτοπετσέτας, πλύσιμο φρούτων, προετοιμασία κομπόστας σε μπωλ)
- Ακολουθούν το πρόγραμμα καθαριότητας, το οποίο έχει συνταχθεί από το Τμήμα Διατροφής.
- Μετά το πέρας κάθε διανομής (πρωί, μεσημέρι και βράδυ) καθαρίζουν τα τροχήλατα στον ειδικό διαμορφωμένο χώρο του μαγειρείου και τα απολυμαίνουν.
- **Αδειάζουν τους δίσκους από το περιεχόμενο φαγητό στο χώρο των μαγειρείων και ακολουθούν τους κανόνες διαχωρισμού αποβλήτων (π.χ. ξεχωριστοί κάδοι για βιο-απόβλητα και για λοιπά είδη)**
- Υπόκεινται στον έλεγχο της προϊσταμένης της κάθε κλινικής, των διαιτολόγων και των εποπτών υγείας για την τήρηση των διαίτων των ασθενών βάσει του ημερησίου διαιτολογίου, την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, τη συμπεριφορά τους και το σύνολο του παραγόμενου έργου.

II. ΜΑΓΕΙΡΕΣ

Οι μάγειρες της εταιρείας θα:

- Έχουν πτυχίο μαγειρικής από εγκεκριμένη σχολή και θα έχουν περάσει τις εξετάσεις πιστοποίησης (εφόσον προβλέπονται).
- Εντάσσονται στο ημερήσιο πρόγραμμα του Μαγειρείου βάσει αναγκών.
- Εκτελούν τις διαιτητικές εντολές.
- Τηρούν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, αλλά και τους κανόνες ατομικής υγιεινής και ασφαλείας.
- Συμμετέχουν στη διαδικασία της κεντρικής διανομής γευμάτων.
- Δέχονται ελέγχους από τον Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής καθώς και από τους Διαιτολόγους και Τεχνολόγους Τροφίμων για την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων
- Ακολουθούν καθημερινά τις διαδικασίες HACCP και να συμπληρώνουν τα αντίστοιχα έντυπα (π.χ. μέτρηση και καταγραφή θερμοκρασιών ψημένων τροφίμων)

III. ΒΟΗΘΟΙ ΜΑΓΕΙΡΑ

Ο βοηθός μάγειρα θα:

- Εντάσσεται στο ημερήσιο πρόγραμμα του Μαγειρείου βάσει αναγκών για την υποστήριξη όλων των σταδίων της παραγωγικής διαδικασίας.
- Ακολουθεί τις οδηγίες και εντολές του βασικού μάγειρα της βάρδιας.
- Τηρεί τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, αλλά και τους κανόνες ατομικής υγιεινής και ασφαλείας.

- Συμμετέχει στη διαδικασία της κεντρικής διανομής γευμάτων καθώς και στη διανομή γευμάτων στους ιατρούς.
- Δέχεται ελέγχους από τον Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής καθώς και από τους Διαιτολόγους και Επόπτες Δημόσιας Υγείας για την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.

IV. ΥΕ ΓΕΝΙΚΩΝ ΚΑΘΗΚΟΝΤΩΝ/ ΥΕ ΕΡΓΑΤΩΝ

- Εντάσσονται στο ημερήσιο πρόγραμμα του τμήματος Κλινικής διατροφής βάσει αναγκών.
- Συμμετέχουν στη μεταφορά τροφίμων και καροτσιών.
- Συμμετέχουν στη διαδικασία της κεντρικής διανομής γευμάτων

5. ΩΡΑΡΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Οι ώρες παρουσίας του προσωπικού της εταιρείας και ο χρόνος διανομής των γευμάτων καθορίζονται από το Τμήμα Κλινικής Διατροφής με σκοπό την εύρυθμη λειτουργία του Τμήματος.

Ο Ανάδοχος θα είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη του προγράμματος εργασίας του προσωπικού, καθώς και για όποιες αλλαγές προκύπτουν εκτάκτως, το οποίο θα παραδίδεται σε εβδομαδιαία βάση στο Τμήμα Κλινικής Διατροφής.

Το Τμήμα Διατροφής θα ελέγχει το πρόγραμμα εργασίας καθώς και την ώρα προσέλευσης και αποχώρησης του προσωπικού.

6. ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

A. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

Βασική υποχρέωση του Νοσοκομείου προς το προσωπικό του Αναδόχου είναι η παροχή των μέσων, υλικών καθαρισμού και απολύμανσης, σκευών και εξοπλισμού για την αποτελεσματικότερη εκτέλεση των καθηκόντων του. Για την ικανοποίηση των παραπάνω αναγκών υπεύθυνος κατά περίπτωση είναι ο προϊστάμενος του Τμήματος Κλινικής Διατροφής.

B. ΕΛΕΓΧΟΣ

Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να διενεργεί με εξουσιοδοτημένα άτομα και χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, ελέγχους για:

- I) Την τήρηση των κανόνων Υγιεινής και ασφαλείας
- II) Την ορθή και αποτελεσματική εκτέλεση των βασικών ανά ειδικότητα εργασιών, όπως αυτές περιγράφονται στην παράγραφο 4.
- III) Την παρουσία όλων όσων περιλαμβάνονται στο ημερήσιο πρόγραμμα εργασίας.

IV) Την πλήρη ανάρρωση των εργαζομένων οι οποίοι νόσησαν και επέστρεψαν στο εργασιακό περιβάλλον. Ειδικότερα, το Νοσοκομείο μέσω της επιτροπής Νοσοκομειακών Λοιμώξεων, έχει το δικαίωμα όποτε κρίνει σκόπιμο, να ζητήσει δειγματοληπτικό έλεγχο υγείας με τη διενέργεια εργαστηριακών εξετάσεων. Με βάση τα αποτελέσματα των παραπάνω ελέγχων και στην περίπτωση που η Εταιρεία παρουσιάσει μη συμμορφώσεις μετά από συστάσεις, το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να επιβάλει τις νομικές κυρώσεις που προβλέπονται από τη σύμβαση.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β΄

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ (ΠΙΝΑΚΑΣ) ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΤΟΜΩΝ (*1)	ΜΗΝΙΑΙΑ ΔΑΠΑΝΗ ΚΑΤΑ ΑΤΟΜΟ	ΜΗΝΙΑΙΑ ΔΑΠΑΝΗ ΣΥΝΟΛΙΚΗ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ (ΜΗΝΙΑΙΑ Χ 6 ΜΗΝΕΣ)
1.	Μικτές αποδοχές προσωπικού με πλήρη απασχόληση				
2.	Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη				
3.	Κόστος επιδόματος αδείας (περιλαμβανομένων και εισφορών ΙΚΑ του εργοδότη)				
4.	Κόστος δώρων Πάσχα - Χριστουγέννων (περιλαμβανομένων και εισφορών ΙΚΑ του εργοδότη)				
5.	Επιπλέον κόστος Κυριακών-Αργιών (περιλαμβανομένων και εισφορών ΙΚΑ του εργοδότη)				
6.	Κόστος αντικαταστατών εργαζομένων σε κανονική άδεια				
7.	Κόστος διοικητικής υποστήριξης, εγγυητικών επιστολών, ασφάλειας & υγιεινής (ΜΑΠ), ΕΛΠΚ				
8.	ΛΟΙΠΑ ΕΞΟΔΑ (Να αναφερθούν αναλυτικά και να τεκμηριωθούν κατά την κρίση				

	κάθε υποψηφίου αναδόχου				
				ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΜΗΝΙΑΙΟ ΚΕΡΔΟΣ	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΚΕΡΔΟΣ (ΜΗΝΙΑΙΟ Χ 6 ΜΗΝΕΣ)
9.	Εργολαβικό κέρδος				
				ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΜΗΝΙΑΙΟ ΥΨΟΣ ΝΟΜΙΜΩΝ ΚΡΑΤΗΣΕΩΝ	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΥΨΟΣ ΝΟΜΙΜΩΝ ΚΡΑΤΗΣΕΩΝ (ΜΗΝΙΑΙΟ Χ 6 ΜΗΝΕΣ)
10.	Νόμιμες κρατήσεις επί της αξίας τιμολογίου				
				ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΜΗΝΙΑΙΟ ΤΙΜΗΜΑ ΓΙΑ ΤΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΤΙΜΗΜΑ ΓΙΑ ΤΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ (ΜΗΝΙΑΙΟ Χ 6 ΜΗΝΕΣ)
11.	ΣΥΝΟΛΑ ΚΑΘΑΡΩΝ ΑΞΙΩΝ (άνευ Φ.Π.Α.)				
12.	ΣΥΝΟΛΑ ΑΞΙΩΝ (με Φ.Π.Α.)				

* **Σημείωση 1:** Ως αριθμός ατόμων προσδιορίζεται το Πλήθος Εργαζομένων (περιλαμβανομένων των ατόμων ρεπό) που είναι κοστολογικά ισοδύναμο και εκφρασμένο σε άτομα πλήρους απασχόλησης.

Ο παραπάνω πίνακας συμπληρώνεται (χωρίς να τροποποιηθεί η μορφή του) από τους υποψήφιους αναδόχους, σύμφωνα με την κείμενη εργατική, ασφαλιστική και σχετική Νομοθεσία. Η τιμή για καθένα από τα πεδία του παραπάνω πίνακα θα είναι μια και μοναδική και θα αναλύεται επαρκώς και με σαφήνεια ο τρόπος και η μέθοδος υπολογισμού - προσδιορισμού αυτής της τιμής.

Εφόσον από την προσφορά δεν προκύπτει με σαφήνεια η προσφερόμενη τιμή η προσφορά απορρίπτεται σαν απαράδεκτη. Θα πρέπει να κατατεθεί ο ανωτέρω πίνακας για κάθε ειδικότητα ξεχωριστά (ΔΕ ΜΑΓΕΙΡΩΝ, ΥΕ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ (μειωμένης απασχόλησης), ΥΕ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ (πλήρους απασχόλησης), ΥΕ ΛΑΝΤΖΕΡΙΔΩΝ, ΥΕ ΒΟΗΘΩΝ ΜΑΓΕΙΡΩΝ, ΥΕ ΓΕΝΙΚΩΝ ΚΑΘΗΚΟΝΤΩΝ και ΥΕ ΕΡΓΑΤΩΝ).

Η υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τους συμμετέχοντες στοιχεία απαραίτητα για την τεκμηρίωση των προσφερόμενων τιμών, οι δε υποψήφιοι ανάδοχοι υποχρεούνται να παρέχουν αυτά εντός προθεσμίας πέντε (5) εργασίμων ημερών από την ημέρα που αυτά θα ζητηθούν. Η ευθύνη όμως για την ακρίβεια των αναφερομένων βαρύνει αποκλειστικά τον ανάδοχο.