ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ Α Θ Η Ν Ω Ν
ΚΟΡΓΙΑΛΕΝΕΙΟ – ΜΠΕΝΑΚΕΙΟ Ε.Ε.Σ.
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
ΑΘΑΝΑΣΑΚΗ 2
Τ.Κ.: 11526
ΤΗΛ.: 213 2068917-18
FAX : 213 2068259
e- mail: prom@0310.syzefxis.gov.gr

ΑΘΗΝΑ 02-08-2021

ΑΡ. ΠΡΩΤ. 18337

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΓΙΑ Α ΦΑΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΤΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ «ΣΙΤΙΣΗΣ»

Επειδή το Νοσοκομείο προτίθεται να διενεργήσει Διαγωνισμό για:

Κωδικός Αριθμός είδους CPV	**Περιγραφή Είδους CPV**	**Αξία με Φ.Π.Α./ €**
55300000-3	**ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗΣ ΦΑΓΗΤΟΥ**	**368.280,00 €**

Προβαίνει, σήμερα **02/08/2021**, με την παρούσα πρόσκληση (**Α Φάση**) σε Δημόσια Διαβούλευση των επισυναπτόμενων τεχνικών προδιαγραφών.

1. Σημειώνεται ότι: Με την παρούσα πρόσκληση σε Δημόσια Διαβούλευση **(Α ΦΑΣΗ),** το Νοσοκομείο μας καταθέτει τις τεχνικές προδιαγραφές, όπως συντάχθηκαν από την Επιτροπή Σύνταξης Τεχνικών προδιαγραφών, με σκοπό την Δημόσια συζήτηση και την λήψη ενδεχομένων παρατηρήσεων – σχολίων επί του περιεχομένου αυτών, στο πλαίσιο της διαφάνειας των διαδικασιών και της ευρύτερης συμμετοχής υποψήφιων προμηθευτών/αναδόχων.
2. Η διάρκεια της διαβούλευσης ορίζεται σε **δεκαπέντε (15)** ημερολογιακές ημέρες από την ημερομηνία ανάρτησης της στην ιστοσελίδα του Νοσοκομείου (http://www.korgialenio-benakio.gr), δηλαδή **μέχρι και τις 17/08/2021.**
3. Οι ενδιαφερόμενοι παρακαλούνται, μετά την εγγραφή τους στο site του Νοσοκομείου, να υποβάλλουν τεκμηριωμένες παρατηρήσεις και να επισημάνουν τους όρους που ενδέχεται να θέσουν σε κίνδυνο τον διαγωνισμό

και να δημιουργήσουν ενστάσεις ή ερωτήματα κατά τη χρονική περίοδο από τη δημοσίευση ως την αποσφράγιση των προσφορών.

4. Το Νοσοκομείο δεν δεσμεύεται να υιοθετήσει τις προτάσεις και θα αποφασίσει για την οριστικοποίηση των τεχνικών προδιαγραφών με αντικειμενικά κριτήρια ώστε να επιτευχθεί η μέγιστη δυνατή συμμετοχή προμηθευτών/αναδόχων, εξασφαλίζοντας όμως ταυτόχρονα και την ποιότητα των παρεχομένων υπηρεσιών.

5. Σε περίπτωση τροποποίησης των αρχικών τεχνικών προδιαγραφών ως αποτέλεσμα της διαβούλευσης θα αναρτηθούν οι αναδιαμορφωμένες Τεχνικές Προδιαγραφές για επιπλέον τέσσερις (4) ημερολογιακές ημέρες.

6. Ευελπιστούμε για την συμμετοχή σας στην όλη διαδικασία, συνδράμοντας έτσι στην διαμόρφωση συνθηκών υγιούς ανταγωνισμού και βελτιστοποίησης των τεχνικών προδιαγραφών.

7. Τυχόν Πληροφορίες για την πρόσκληση δίδονται όλες τις εργάσιμες ημέρες και ώρες από το τμήμα Προμηθειών.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΣΥΝΕΡΓΕΙΟΥ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1.ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ
2.ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟΥ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟΥ
3.ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ
α. Γενικές προϋποθέσεις
β. Ειδικές Προϋποθέσεις
Πιστοποιητικό Υγείας
Πιστοποιητικό εμβολιασμού ή νόσησης για COVID-19
Ατομική υγιεινή και τήρηση κανόνων υγιεινής
Ενδυμασία
Εκπαίδευση προσωπικού
Λοιπά θέματα
4. ΚΑΘΗΚΟΝΤΟΛΟΓΙΟ ΑΝΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ
5.ΩΡΑΡΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ
6.ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ
α. Υποχρεώσεις
β. Έλεγχος

1. **α ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ**

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΤΟΜΩΝ ΑΝΑ ΗΜΕΡΑ	ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ
ΔΕ ΜΑΓΕΙΡΩΝ	**3**	**(7ωρη απασχόληση) για 7 ημέρες (καθημερινές, Σαββατοκύριακα και αργίες**
ΥΕ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ	**4**	**(4 ωρη απασχόληση) για 7 ημέρες (καθημερινές, Σαββατοκύριακα και αργίες**
ΥΕ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ	**4**	**4 άτομα (8 ωρη απασχόληση) για 7 ημέρες (καθημερινές, Σαββατοκύριακα και αργίες)**
ΥΕ ΛΑΝΤΖΕΡΙΔΩΝ	**2**	**(6ωρη απασχόληση) για 7 ημέρες για 7 ημέρες (καθημερινές, Σαββατοκύριακα και αργίες)**
ΥΕ ΒΟΗΘΩΝ ΜΑΓΕΙΡΩΝ	**2**	**(6ωρη απασχόληση) για 7 ημέρες 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/εβδ (Δευτέρα-Σάββατο) Συνολικά θα απαιτηθεί η εργασία για 5 αργίες το έτος**

Στο Νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζομένων του συνεργείου 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 εξαερισμού 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 είναι δυνατόν να αποτελεί κίνδυνο επιμόλυνσης για τα τρόφιμα και γι' αυτό θα πρέπει να εκπαιδεύεται σε κανόνες υγιεινής και οδηγίες εργασίας ανάλογα με τη θέση και την υπευθυνότητα που έχει στην όλη διακίνηση των τροφίμων.
Η εταιρεία πρέπει να είναι πιστοποιημένη κατά ISO 9001/2015.
Απαιτείται εκπαίδευση του προσωπικού από την ίδια την εταιρεία, η οποία αποδεικνύεται με σχετική βεβαίωση, ιδίως των ατόμων που δεν έχουν εμπειρία στο χειρισμό τροφίμων και εποπτεία για την τήρηση των κανόνων υγιεινής.
Επιπλέον, απαιτείται η ξενάγηση του προσωπικού στους χώρους του νοσοκομείου και η αναλυτική επίδειξη του έργου που θα επιτελείται για 3 ημέρες πριν την ανάληψη υπηρεσίας.

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟΥ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟΥ

Το συνεργείο εστίασης 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

Το εξωτερικό συνεργείο εστίασης θα πρέπει να πληροί τις παρακάτω γενικές προϋποθέσεις:

- Τα άτομα τα οποία θα το στελεχώσουν θα πρέπει να έχουν ηλικία άνω των 18 ετών και κάτω των 55 ετών και να 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.
- Να είναι αρτιμελείς, χωρίς σοβαρά οστικά και μυϊκά νοσήματα, να είναι υγιείς (με βιβλιάριο υγείας ή ιατρικό πιστοποιητικό τελευταίου τριμήνου στο οποίο να φαίνεται ότι εξετάσθηκαν και είναι υγιείς).
- Οι τραπεζοκόμοι πρέπει να έχουν **βασική γνώση υπολογιστών καθώς η δύναμη των νοσηλευτικών τμημάτων είναι σε ηλεκτρονική μορφή.**
- Να 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 πρέπει υποχρεωτικά να έχει 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

Πιστοποιητικό εμβολιασμού ή νόσησης σε ισχύ για COVID-19

Ατομική υγιεινή και τήρηση κανόνων υγιεινής
Θα πρέπει να 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).

- Θα πρέπει να τηρεί το πρόγραμμα εκπαίδευσης του προσωπικού του
- Θα πρέπει να παρέχει στο προσωπικό του την ενδεδειγμένη στολή εργασίας (ένδυμα, αντιολισθητικά υποδήματα, καπελάκι, καρτελάκι με το ονοματεπώνυμο του εργαζόμενου).
-Το προσωπικό θα πρέπει να φροντίζει για την **καθαριότητα των χεριών**: Να πλένουν τα χέρια τους κάθε φορά που πρόκειται να χειριστούν τροφή, μετά τη χρήση τουαλέτας, όταν είναι βρώμικα ή μολυσμένα, μετά από βήχα, φτέρνισμα, φύσημα μύτης, μετά από άγγιγμα οποιουδήποτε τμήματος της κεφαλής, όταν έχουν έρθει σε επαφή με ωμά τρόφιμα (κρέας, ψάρι, αυγά, πουλερικά) ή οποιαδήποτε μολυσμένο τρόφιμο, μετά τη χρήση δοχείων απορριμμάτων
- Να μην καπνίζουν, τρώνε, πίνουν, καλλωπίζονται στο χώρο τροφίμων και κατά το χειρισμό των τροφίμων
- Να καλύπτουν τις πληγές στα χέρια τους με αδιάβροχο χρωματιστό επίδεσμο
- Να μη φορούν κοσμήματα και να μην έχουν ψεύτικα ή βαμμένα νύχια
- τα νύχια θα πρέπει να είναι καθαρά και κομμένα
-Σκουλαρίκια, δαχτυλίδια και ρολόγια θα πρέπει να αφαιρούνται.
- Να έχουν καθαρά μαλλιά δεμένα πίσω και να είναι καλυμμένα με σκούφο.
- Η στολή εργασίας θα πρέπει να απομακρύνεται όταν το προσωπικό απομακρύνεται για διάφορους λόγους από το χώρο εργασίας
- Το προσωπικό που παρασκευάζει και διανέμει τρόφιμα σε ασθενείς υψηλού κινδύνου θα πρέπει να εφαρμόζει με απόλυτη ακρίβεια του κανόνες προστασίας των τροφίμων από επιμόλυνση.
- Δεν επιτρέπονται επισκέψεις
-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 πρέπει να 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 πρέπει να κρυώσουν και να διατηρηθούν στο ψυγείο και να 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 πρέπει να τηρεί την εκάστοτε νομοθεσία λόγω COVID και να έχει πιστοποιητικό εμβολιασμού ή νόσησης σε ισχύ.**

Εξοπλισμός και είδη εστίασης

- Θα πρέπει να επιβαρύνεται με την αντικατάσταση για κάθε βλάβη που θα υποστεί ο εξοπλισμός, η οποία θα προκληθεί από το προσωπικό του και δεν είναι εφικτό να επισκευαστεί από το εξειδικευμένο προσωπικό του Νοσοκομείου.
- Θα πρέπει να επιβαρύνεται με την αντικατάσταση σκευών και μαχαιροπήρουνων αν οι απώλειες είναι πάνω από 1 την ημέρα ανά είδος.
- Θα πρέπει να ορίσει **επόπτη** του (ο οποίος δεν θα συμπεριλαμβάνεται στα άτομα που ζητούνται από το Νοσοκομείο εκτός εάν εργάζεται και ο ίδιος) ο οποίος θα συνεργάζεται με το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου και τα αντίστοιχα τμήματα διανομής φαγητού, για την τήρηση του προγράμματος εργασίας και την εκτέλεση του συνόλου των εντολών και οδηγιών των σχετικών με τη σίτιση των ασθενών.

Σε περίπτωση που κατά τη διάρκεια της βάρδιας παρουσιαστεί νόσημα που μπορεί να επιμολύνει τα τρόφιμα, το συνεργείο εστίασης 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 πρέπει να βεβαιώνεται με γνωμάτευση του θεράποντα ιατρού. Τα καθήκοντα του ατόμου θα πρέπει να εκτελεστούν άμεσα από αντικαταστάτη.

Ενδυμασία

-Η στολή εργασίας (ένδυμα, υπόδημα, καπελάκι/σκούφος) θα πρέπει να είναι σύμφωνη με το σχέδιο και το χρώμα που θα ορίσει το Νοσοκομείο.
- Ο καθαρισμός της στολής δεν θα γίνεται από κάθε εργαζόμενο ξεχωριστά αλλά συνολικά από το συνεργείο/ εταιρεία. Η στολή θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή, ενώ η εμφάνιση του προσωπικού θα πρέπει να 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

-Η εκπαίδευση αφορά στο σύνολο του προσωπικού 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 πρέπει να πραγματοποιείται πριν από την έναρξη της συνεργασίας του Νοσοκομείου με τον ανάδοχο και να αποδεικνύεται με σχετική βεβαίωση.

Αντίγραφό 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.

-Η εκπαίδευση των εργαζομένων θα πρέπει να πραγματοποιείται σε πιστοποιημένο φορέα και να βασίζεται στο Πρόγραμμα Εκπαίδευσης του ΕΦΕΤ «Βασικές Αρχές για την υγιεινή και ασφάλεια των Τροφίμων».

-Υπεύθυνος εκπαίδευσης είναι ο ανάδοχος.

-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 της εταιρείας 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 είναι υποχρεωμένη να καλύψει το κενό που δημιουργείται 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.

-Η εταιρία, 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. Η εταιρία επιβαρύνεται για κάθε βλάβη ή καταστροφή που μπορεί να προκληθεί από το προσωπικό της.

-Το προσωπικό της εταιρείας θα είναι σταθερό σε αριθμό και πρόσωπα και εκπαιδευμένο

-Το προσωπικό θα πρέπει να είναι ασφαλισμένο από την ανάδοχο εταιρεία, όπως προβλέπουν οι κείμενες διατάξεις και η ανάδοχος εταιρεία/ επιχείρηση υποχρεούται να προσκομίζει στο Νοσοκομείο μηνιαίες καταστάσεις του ΙΚΑ, όπου να αποδεικνύει τα παραπάνω.

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 τραπεζοκόμοι:

- Τυπώνουν τις δυνάμεις από τον υπολογιστή του τμήματος πριν την πρωινή, μεσημεριανή και βραδινή διανομή.
- Τυπώνουν τα αυτοκόλλητα για τη διατροφή κάθε ασθενούς από τον υπολογιστή του τμήματος πριν τη μεσημεριανή και βραδινή διανομή και διευκρινίζουν τηλεφωνικά αν κάποια δίαιτα είναι απροσδιόριστη σε συνεργασία με τον προϊστάμενο των νοσηλευτικών τμημάτων.
- Εκτελούν βοηθητικές εργασίες στην κουζίνα (π.χ. κόψιμο λεμονιών, προετοιμασία σαλάτας σε μπωλ, τύλιγμα χαρτοπετσέτας, πλύσιμο φρούτων, προετοιμασία κομπόστας σε μπωλ)
- Βοηθούν στη μεριδοποίηση και το στήσιμο των δίσκων στην κεντρική διανομή.
- 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**.
- μετά το πέρας της πρωινής διανομής καθαρίζουν τις κανάτες.
- 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)**
- Δέχονται ελέγχους από την προϊσταμένη της κάθε κλινικής τους για την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, από τους διαιτολόγους και τους επόπτες υγείας, για την τήρηση των διαίτων των ασθενών βάσει του ημερησίου διαιτολογίου.

ΙΙ. ΜΑΓΕΙΡΕΣ

Οι μάγειρες του συνεργείου θα πρέπει να:

- Έχουν πτυχίο μαγειρικής από εγκεκριμένη σχολή και να έχουν περάσει τις εξετάσεις πιστοποίησης (εφόσον προβλέπονται).
- Έχουν τουλάχιστον πενταετή εμπειρία σε χώρους μαζικής εστίασης (π.χ. νοσοκομείο, παιδικός σταθμός κλπ)
- 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 καθώς και στη διανομή γευμάτων στους ιατρούς.
- 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. ΒΟΗΘΗΤΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ

Το βοηθητικό προσωπικό του συνεργείου θα πρέπει να:

- 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.

5. ΩΡΑΡΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Το ωράριο εργασίας του προσωπικού και ο χρόνος διανομής των γευμάτων καθορίζονται μετά από εισήγηση του Τμήματος Διατροφής.

Το συνεργείο θα είναι υπεύθυνο 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. Σε περίπτωση απουσίας προσωπικού για οποιοδήποτε λόγο (π.χ. ασθένεια, κανονική άδεια, ρεπό κλπ.) το άτομο πρέπει αντικαθίσταται από την ανάδοχο εταιρεία.

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

6. ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

Α. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

Βασική υποχρέωση του Νοσοκομείου προς το προσωπικό του Συνεργείου εστίασης 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 Διατροφής καθώς και οι Προϊσταμένες των κλινικών.

Β. 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 το Εξωτερικό Συνεργείο Εστίασης παρουσιάσει μη συμμορφώσεις μετά από συστάσεις, το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να επιβάλει τις νομικές κυρώσεις που προβλέπονται από τη σύμβαση.

Η ΔΙΟΙΚΗΤΡΙΑ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ
α.α.

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΣΤΕΦΑΝΙΔΗΣ

<u>ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ</u>

- Γρ. Προέδρου Δ.Σ.
- Γρ. Διοικήτριας
- Γρ. Αν. Διοικητή
- Δ/νση Διοικ. Υπηρεσίας
- Υποδ/νση Οικονομικού
- Τμήμα Προμηθειών