ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β΄

**ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΦΥΣΙΚΟΥ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟΥ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ**

**ΜΕΡΟΣ Α - ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟΥ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ**

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Η Αναθέτουσα Αρχή είναι η Οργανική Μονάδα του Γενικού Νοσοκομείου Λασιθίου, αποτελεί μη κεντρική αναθέτουσα αρχή, και ανήκει στον Δημόσιο Τομέα. Κύρια Δραστηριότητά της είναι η Υγεία.

Οργανωτική δομή της Α.Α.

Με βάση το αρ. 18 παρ. Β περ ΣΤ΄του ν. 4213/2013 (ΦΕΚ Α΄261) το Γενικό Νοσοκομείο Λασιθίου αποτελεί ενιαίο και αυτοτελές Ν.Π.Δ.Δ. αποτελούμενο από τα κάτωθι αυτοτελή νοσοκομεία του ΕΣΥ:

Γ.Ν. Αγίου Νικολάου

Γ.Ν. – Κ.Υ. Ιεράπετρας

Γ.Ν. – Κ.Υ. Σητείας.

Το εν λόγω Ν.Π.Δ.Δ. φέρει την επωνυμία «Γ.Ν. Λασιθίου» και έδρα του ορίζεται η μεγαλύτερη σε κλίνες νοσοκομειακή μονάδα.

Το ως άνω «Γ.Ν. Λασιθίου» και το «Γ.Ν.- Κ.Υ. Νεαπόλεως «Διαλυνάκειο» (με έδρα την Νεάπολη Λασιθίου), το οποίο αποτελεί ενιαίο και αυτοτελές Ν.Π.Δ.Δ., διασυνδέονται και λειτουργούν εφεξής υπό την εποπτεία ενιαίου συλλογικού οργάνου διοίκησης, με έδρα το μεγαλύτερο σε κλίνες νοσοκο­μείο.

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Απαιτήσεις και Τεχνικές Προδιαγραφές

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ**

**ΣΤΟΥΣ ΑΣΘΕΝΕΙΣ ΤOY Γ.ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΛΑΣΙΘΙΟΥ (ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΕΔΡΑΣ)**

**ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ**

Στους χώρους όπου διανέμονται τρόφιμα όπως είναι τα τμήματα διατροφής των Νοσοκομείων, υπάρχουν διαδικασίες οι οποίες πρέπει να ελέγχονται για τη διασφάλιση της υγιεινής τον παρεχομένων τροφίμων βάση των απαιτήσεων της υγειονομικής Νομοθεσίας.

Το προσωπικό που εργάζεται σε χώρους διανομής τροφίμων είναι δυνατόν να επιμολύνει τα τρόφιμα και να προκαλέσει κινδύνους στους καταναλωτές τροφίμων. Όταν οι καταναλωτές αυτοί είναι ασθενείς, όπως στην περίπτωση μας έχουν μεγαλύτερο κίνδυνο να νοσήσουν από τροφιμογενή νοσήματα σε περίπτωση επιμόλυνσης των τροφίμων ή μη ασφαλούς τήρησης των ορθών πρακτικών.

Επομένως στις περιπτώσεις ανάθεσης υπεργολαβίας διανομής τροφίμων σε

εξωτερικό ανάδοχο πρέπει να τεκμηριώνονται τα εξής σε σχέση με τις απαιτήσεις της υγειονομικής Νομοθεσίας, τις προβλέψεις των προτύπων ασφαλούς διαχείρισης τροφίμων (HACCP) και τις τεχνικές απαιτήσεις του τεχνικού διαγωνισμού επιλογής:

Ο ανάδοχος υποχρεούται:

.

Οι εργαζόμενοι να είναι Έλληνες πολίτες. Για όσους έχουν αποκτήσει την ελληνική ιθαγένεια με πολιτογράφηση θα πρέπει να έχει παρέλθει ένα (1) τουλάχιστον έτος από την απόκτηση της. Εξαίρεση: Δικαιούνται οι υπάλληλοι να είναι και πολίτες των Κρατών της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Για τους πολίτες αυτούς απαιτείται η γνώση της Ελληνικής γλώσσας σε βαθμό επαρκή για την άσκηση των καθηκόντων τους, η οποία αποδεικνύεται με πιστοποιητικό ελληνομάθειας ΕΠΙΠΕΔΟΥ Ά (Ν, 2413/1996 άρθρο 10 παρ.1) που χορηγείται από το Κέντρο Ελληνικής Γλώσσας. Αλλοδαποί μπορούν να εργάζονται μόνο εφόσον έχουν τα απαραίτητα έγγραφα παραμονής και εργασίας στην Ελλάδα.

Να τηρεί όλους τους νόμους με την εργασία (εργατική νομοθεσία), τις αμοιβές, ωράριο εργασίας, κοινωνικές παροχές, αποζημιώσεις, φόρους, υγεία-ασφάλεια εργατών κλπ και θα ευθύνεται έναντι των Ελληνικών Αρχών για την τήρηση κάθε υποχρέωσης που προκύπτει απ' αυτές.

Να εκπληρώνει όλες του τις υποχρεώσεις απέναντι στο Δημόσιο, στους ασφαλιστικούς φορείς και σε κάθε τρίτο.

Να χρησιμοποιηθεί προσωπικό ειδικευμένο, υγιές, Το προσωπικό θα πρέπει να είναι άριστο στο ήθος του, άψογο από πλευράς συμπεριφοράς απέναντι σε τρίτους- ασθενείς και στο προσωπικό του Νοσοκομείου. Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να τηρούν πιστά τους κανόνες υγιεινής HP), αποθηκευτικής και βιομηχανικής πρακτικής, να ενημερώνονται και να εκτελούν ορθά και πιστά τις οδηγίες περί εκτέλεσης των εργασιών τους.

Να τηρεί τις κείμενες διατάξεις με την ασφάλεια των εργαζομένων και να είναι αποκλειστικός και μόνος υπεύθυνος ποινικά και αστικά για κάθε ατύχημα που τυχόν θα προέκυπτε στο προσωπικό του Ό Ανάδοχος υποχρεούται να αποζημιώνει πλήρως το Νοσοκομείο, του υπαλλήλους του , και κάθε τρίτο άτομο για όλα τα έξοδα, απώλειες, ζημίες και δαπάνες. Ακόμη, να καλύπτει όλες τις απαιτήσεις, που πηγάζουν από ή σε σχέση με οποιαδήποτε πράξη ή παράλειψη του Αναδόχου σχετιζόμενη με την παρούσα Σύμβαση. Το ίδιο ισχύει για κάθε παράβαση που πηγάζει ή απορρέει από την εκτέλεση των εργασιών που συντελέστηκαν ή προκλήθηκαν σε σχέση με:

* + 1. Σωματικές βλάβες (συμπεριλαμβανομένων βλαβών που απέβησαν θανατηφόρες), και/ή
    2. Οποιαδήποτε απώλεια ή ζημία της ακίνητης και κινητής περιουσία του Νοσοκομείου.

Να επιβλέπει ο ίδιος ή νόμιμος εκπρόσωπος του (ΕΠΟΠΤΗΣ) το έργο και να επικοινωνεί με τα αρμόδια όργανα του Νοσοκομείου καθ' όλο το εικοσιτετράωρο. Η παρουσία του Επόπτη αντί του Αναδόχου θα γνωστοποιείται στο Νοσοκομείο. Ο Επόπτης δεν θα συμπεριλαμβάνεται στο προσφερόμενο προσωπικό, εκτός εάν εργάζεται ο ίδιος.

Να παρέχει στο προσωπικό τις νόμιμες άδειες, αναπαύσεις και να καλύπτει τα κενά από ασθένειες ή αδικαιολόγητες απουσίες για την εκπλήρωση των αναλαμβανομένων με την παρούσα υποχρεώσεών του έναντι του Νοσοκομείου.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να φροντίζει την καθαριότητα των σκευών που θα χρησιμοποιηθούν για την

διανομή των γευμάτων καθώς επίσης και των χώρων που θα χρησιμοποιηθούν για τον σκοπό αυτό (χώροι προετοιμασίας, διανομής συσσιτίου (office) τραπεζαρία εφημερεύοντος προσωπικού, καρότσια μεταφοράς Κλπ).

Να τηρεί βιβλία επικοινωνίας με τους αρμόδιους του Νοσοκομείου με σκοπό την αναγραφή σ' αυτά τυχόν παραλείψεων όσο και παραπόνων.

Να συμμορφώνεται με τις οδηγίες του υπεύθυνου Διατροφής καθώς και την επιτροπή ενδο- νοσοκομειακών λοιμώξεων του Νοσοκομείου σε ότι αφορά την υγιεινή των τροφίμων. Οι εργαζόμενοι πρέπει υποχρεωτικά να είναι εμβολιασμένοι για Τέτανο και Ηπατίτιδα Β' και να προσκομίσουν στην Αρμόδια Υπηρεσία ενδονοσοκομειακών λοιμώξεων του Νοσοκομείου αντίγραφο της κάρτας εμβολιασμών, αλλιώς δεν θα γίνονται αποδεκτοί. Το προσωπικό που θα χρησιμοποιηθεί να διαθέτει Ατομικό Βιβλιάριο Υγείας εργαζομένου σε χώρους εστίασης θεωρημένο από την Διεύθυνση Δημόσιας Υγιεινής και να έχει παρακολουθήσει σεμινάριο για την ορθή και ασφαλή χρήση τροφίμων.

Να γνωστοποιεί εγγράφως στο απασχολούμενο προσωπικό ότι ουδεμία εξάρτηση ή εργασιακή σχέση έχει με το Νοσοκομείο.

Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε οι υπάλληλοι του να μην φέρνουν στη δουλειά ξένα άτομα ή συγγενικά τους, τα οποία τους καθυστερούν στην εργασία τους.

Οι υπάλληλοι του αναδόχου δεν επιτρέπεται να βλέπουν έγγραφα ή φακέλους του Νοσοκομείου. Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε οι υπάλληλοι του να μην ανακοινώνουν σε κανέναν πράγματα που τους έγιναν γνωστά λόγω της εργασίας τους (ιατρικό απόρρητο κ.λ.π.), Αυτή η υποχρέωση εξακολουθεί να υπάρχει ακόμη και μετά το πέρας της συμβάσεως.

Οι υπάλληλοι του αναδόχου δεν μπορούν να μιλούν με ασθενείς για την ασθένειά τους και την αγωγή που τους χορηγείται για την θεραπεία τους. Επίσης, δεν τους επιτρέπεται να κριτικάρουν τις δραστηριότητες των γιατρών και του βοηθητικού και νοσηλευτικού προσωπικού. Ακόμη δεν μπορούν να δίνουν συμβουλές για θεραπείες στους ασθενείς. Είναι απαγορευμένη η συναναστροφή με τους ασθενείς, όπως και η προμήθεια φαγητών, ποτών, τσιγάρων, φαρμάκων κ.λ.π.

Ο εργοδότης (Νοσοκομείο) έχει το δικαίωμα να διενεργεί ελέγχους ο ίδιος ή κάποιος που αυτός ορίζει. Υγειονομικοί και βακτηριολογικοί έλεγχοι διενεργούνται από άτομα που ορίζει ο εργοδότης. 0 έλεγχος διενεργείται χωρίς προηγούμενη προειδοποίηση.

Τα στοιχεία του προσωπικού και της εκπαίδευσης του πρέπει πάντα να είναι στη διάθεσή τους.

Ο ανάδοχος θα αντικαθιστά άμεσα τους εργαζόμενους που απουσιάζουν για οποιοδήποτε λόγο, με άλλο εκπαιδευμένο προσωπικό, ώστε το σύνολο των εργαζομένων ανά βάρδια να μην μεταβάλλεται

Το προσωπικό του αναδόχου θα είναι σταθερό και εκπαιδευμένο.

Στο τμήμα διατροφής του νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζομένων του αναδόχου, και οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό θα γνωστοποιείται άμεσα στο τμήμα διατροφής.

Σε περίπτωση που ο ανάδοχος παραβαίνει τους παραπάνω όρους το νοσοκομείο δικαιούται, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις να επιβάλει τις κυρώσεις που προβλέπονται από την σύμβαση.

**Οι εργαζόμενοι θα πληρούν τις εξής προϋποθέσεις:**

Να είναι αρτιμελείς και υγιείς (να έχουν βιβλιάριο υγείας στο οποίο να φαίνεται ότι εξετάστηκαν το τελευταίο τρίμηνο και είναι υγιείς). Να έχουν την κατά Νόμο προβλεπόμενη άδεια εργασίας. Τα παραπάνω θα κατατεθούν στην υπηρεσία για έλεγχο με την έναρξη της σύμβασης.

Να υπάρχει επόπτης του αναδόχου (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, το αντίστοιχο τμήμα του Μαγειρείου και τα αντίστοιχα τμήματα διανομής φαγητού.

Η στολή εργασίας θα πρέπει να είναι καθαρή και να αλλάζει τακτικά (κάθε φορά που είναι βρώμικη), σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, ώστε να διασφαλίζεται η προστασία της ασφάλειας των τροφίμων. Η δαπάνη για την στολή θα βαρύνει τον ανάδοχο.

Το προσωπικό του αναδόχου θα είναι σταθερό και κατάλληλα εκπαιδευμένο. Στο Νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζομένων στο Τμήμα Διατροφής, ενώ οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό, θα γνωστοποιείται γραπτώς στο Νοσοκομείο και θα προσκομίζονται τα απαραίτητα δικαιολογητικά.

Σε περίπτωση που ο ανάδοχος δεν συμμορφώνεται με τα παραπάνω, το Νοσοκομείο δικαιούται την επιβολή κυρώσεων, περί μη τήρησης των όρων της σύμβασης, όπως αυτές αναφέρονται στην παρούσα διάταξη.

Το Νοσοκομείο τηρεί το δικαίωμα όπως ζητήσει από τον ανάδοχο την αντικατάσταση υπαλλήλου του, σε περίπτωση που διαπιστωθεί ότι δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του αντικειμένου που του έχει ανατεθεί

Το υπεύθυνο τμήμα θα ελέγχει το πρόγραμμα εργασίας την ώρα προσέλευσης και αποχώρησης, την παρακολούθηση για τη σωστή εκτέλεση των καθηκόντων (υγειονομικός έλεγχος-εφαρμογή διαίτων- συμπεριφορά-συνεργασία με τα αντίστοιχα τμήματα)

Ο υποψήφιος ανάδοχος θα πρέπει να αποδεικνύει και να τεκμηριώνει επαρκώς, με ποινή αποκλεισμού, την τήρηση των παρακάτω ελαχίστων προϋποθέσεων συμμετοχής, υποβάλλοντας τα σχετικά δικαιολογητικά και λοιπά στοιχεία στην τεχνική του προσφορά:

Πρόσφατη κατάσταση προσωπικού της επιχείρησης στην οποία να αναγράφονται ο αριθμός των ατόμων που απασχολεί.

α. Πιστοποιητικό από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα για τη διαχείριση της ποιότητας σύμφωνα με

το διεθνές πρότυπο ISO 9001.

β. Πιστοποιητικό από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα για την Υγιεινή και ασφάλεια σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο OHSAS 18001.

γ. Πιστοποιητικό από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα για τη Διαχείριση της Ασφάλειας Τροφίμων ISO 22000.

δ. Πιστοποιητικό από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα Συστήματος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης ISO 14001.

Όλα τα παραπάνω πιστοποιητικά (α,β,γ,δ) πρέπει να είναι στο θεματικό πεδίο των Υπηρεσιών Εστίασης διανομής γευμάτων έκδοσης προγενέστερης του ενός έτους από την ημερομηνία προκήρυξης του διαγωνισμού.

Θα πρέπει να προσκομιστούν αποσπάσματα συμβάσεων σχετικά με το δημοπρατούμενο έργο από φορείς του Δημοσίου» Νοσοκομεία και άλλα ΝΠΔΔ, επιχειρήσεων ευρύτερου δημόσιου τομέα και ΝΠΙΔ που συμμετέχει το Δημόσιο και ή εποπτεύονται από αυτό. που ο υποψήφιος εκτελεί σήμερα ή εκτέλεσε την τελευταία τριετία. Στο προσκομιζόμενο απόσπασμα θα πρέπει να αναφέρεται σαφώς ο φορέας ανάθεσης, το αντικείμενο, το τίμημα και η διάρκεια. Επίσης για την απόδειξη της επιτυχούς και ποιοτικής εκτέλεσης των δημοπρατούμενων εργασιών να προσκομιστούν και οι αντίστοιχες βεβαιώσεις καλής συνεργασίας ή συστατική επιστολή των Νοσοκομείων.

Τραπεζικά έγγραφα από τα οποία να αποδεικνύεται η πιστοληπτική ικανότητα των συμμετεχόντων ίσου ή μεγαλυτέρου ποσού από αυτό της διακήρυξης με ΦΠΑ.

**Καθήκοντα τραπεζοκόμων**

Είναι υπεύθυνοι για την καλή λειτουργία της κουζίνας του κάθε τμήματος, την τήρηση συνθηκών υγιεινής και τη φύλαξη όλου του εξοπλισμού της κουζίνας (πιάτα, μαχαιροπίρουνα, δίσκων, σκεύη διάφορα κΛπ)

Είναι υπεύθυνοι για την παραλαβή και μεταφορά μαγειρεμένων τροφίμων στους ασθενείς τηρώντας όλους τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.. θα εκτελούν την διανομή του πρωινού, του γεύματος και του δείπνου στους ασθενείς των κλινικών σύμφωνα με το διαιτολόγιο.

Δεν χορηγούν τροφή σε ασθενή χωρίς γραπτή εντολή της Διαιτολόγου και ενημέρωση και καθοδήγηση από την Προϊσταμένη της κλινικής

Μετά το πέρας της διανομής θα συλλέγουν και θα πλένουν τα πιάτα, μαχαιροπήρουνα, δίσκους, φλιτζάνια κλπ.

Θα καθαρίζουν τις ηλεκτρικές συσκευές (ψυγεία- ηλεκτρική κουζίνα) ντουλάπια, πάγκους εργασίας και μετά θα χρησιμοποιούν ειδικό αντισηπτικό που προτείνουν οι ενδονοσοκομειακές λοιμώξεις σύμφωνα με τις οδηγίες που θα δοθούν.

θα καθαρίζουν τα τροχήλατα στον ειδικό διαμορφωμένο χώρο του μαγειρείου και μετά θα χρησιμοποιούν αντισηπτικό σύμφωνα με τις οδηγίες.

Θα δέχονται ελέγχους από την προϊσταμένη της κλινικής για την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, την τήρηση των διαίτων των ασθενών βάσει του ημερήσιου διαιτολογίου.

Το προσωπικό του αναδόχου πρέπει θα πρέπει να εκπαιδευτεί ούτως ώστε να εφαρμόζει άριστα τους κανόνες ατομικής καθαριότητας και υγιεινής καθώς και τις πρακτικές που διασφαλίζουν τα τρόφιμα από επιμολύνσεις.

Ο κυριότερος τρόπος μεταφοράς των μικροοργανισμών από διάφορες πηγές στα τρόφιμα γίνεται μέσω των χεριών του προσωπικού ,όταν δεν εφαρμόζεται υγιεινή των χεριών πριν την επαφή με τα τρόφιμα.

Είναι επομένως κρίσιμης σημασίας να έχουν κατανοήσει οι εργαζόμενοι την σημασία της υγιεινής των χεριών πως και πότε πρέπει να γίνεται .Η υγιεινή των χεριών μπορεί να γίνει είτε με πλύσιμο με απλό σαπούνι και νερό ,είτε με πλύσιμο με νερό και αντισηπτικό ,είτε με τρίψιμο των χεριών με αλκοολούχο διάλυμα έως ότου στεγνώσουν.

Το πλύσιμο των χεριών είναι απαραίτητο :

Πριν την επαφή με τρόφιμα ή με σκεύη σερβιρίσματος

Μετά την επαφή με ωμά τρόφιμα (κρέας ,ψάρι, αυγά ,πουλερικά)

Πριν και μετά την χρήση της τουαλέτας

Όταν είναι βρώμικα ή μολυσμένα μετά από εργασία που ρυπαίνει

Μετά από βήχα φτέρνισμα ή φύσημα της μύτης

Πριν και μετά το διάλλειμα για φαγητό

Μετά την επαφή με δοχεία απορριμμάτων

Μετά από άγγιγμα οποιουδήποτε τμήματος της κεφαλής.

Το προσωπικό δεν θα φορά κοσμήματα στα δάκτυλα, δεν θα έχει τεχνητά ή βαμμένα και μακριά νύχια.

Δεν θα τρώει, δε θα πίνει κατά τον χειρισμό των τροφίμων.

Θα κάνει ντούζ μια φορά την ημέρα και θα έχει καθαρά μαλλιά, που θα είναι πιασμένα πίσω ,εάν είναι μακριά και θα καλύπτονται πλήρως με το σκούφο.

Εφόσον έχει πληγή στο χέρι θα την καλύπτει με αδιάβροχο επίδεσμο έντονου χρώματος που να γίνεται άμεσα αντιληπτή η αποκόλληση του.

Η στολή του θα είναι καθαρή πάντοτε.

Εφόσον δεν νοιώθει καλά ή έχει πυρετό ή συμπτώματα από το γαστρεντερικό σύστημα (εμμετό ή διάρροια) θα το δηλώνει άμεσα στον υπεύθυνο της επιχείρησής μας πριν την έναρξη της εργασίας του.

**Απαιτήσεις Ατομικής Υγιεινής του Προσωπικού που θα απασχολεί ο Ανάδοχος**

Υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους με τρόφιμα και το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο και καθαρό ρουχισμό.

Ο ανάδοχος έχει την ευθύνη της τήρησης από το προσωπικό όλων των κανόνων υγιεινής και των πρακτικών που διασφαλίζουν την υγιεινή του και προστατεύουν τα διανεμόμενα τρόφιμα από ανεπιθύμητες επιμολύνσεις και ρυπάνσεις.

Απαγορεύεται με οποιαδήποτε ιδιότητα η απασχόληση σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου εκ μέρος του αναδόχου, εάν είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες, ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται μέσω των τροφίμων ή ατόμου που έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση και υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

**ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ**

Οι εξετάσεις στις οποίες πρέπει να έχει υποβληθεί το προσωπικό του αναδόχου ώστε να πληροί τις κατάλληλες προϋποθέσεις υγιεινής αναφέρονται στον Κανονισμό 852/2004 ΕΚ.

Οι απαιτούμενες εξετάσεις είναι οι εξής:

• Ακτινογραφία θώρακος

• Γνωμάτευση Παθολόγου

• Έλεγχος για ηπατίτιδα Α,Β και C

• Παρασιτολογική εξέταση και κ/α κοπράνων

• Καλλιέργεια ονύχων γιο μύκητες

Το προσωπικό θα πρέπει να εμβολιαστεί έναντι της ηπατίτιδας Β και έναντι της

Διφθερίτιδας/τετάνου με δαπάνες του αναδόχου.

• Το προσωπικό του αναδόχου πρέπει να είναι υγιές και να διαθέτει τα απαραίτητα βιβλιάρια υγείας, στο οποίο να φαίνεται ότι εξετάστηκε το τελευταίο τρίμηνο και δεν πάσχει από νοσήματα που μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα. Ελλείψεις ή ασάφειες όσον αφορά αυτά τα στοιχεία αποτελούν αιτίες απόρριψης της προσφοράς.

• Επισημαίνεται ότι ο ανάδοχος φέρει αποκλειστικά την ευθύνη για την πλήρη και συνεχή υγειονομική καταλληλότητα του προσωπικού του.

• Δειγματοληπτικό έλεγχο της υγείας του προσωπικού του αναδόχου μπορεί να ζητήσει το νοσοκομείο οποτεδήποτε.

• Ο ανάδοχος θα πρέπει να γνωρίζει καθημερινά και πριν την έναρξη της εργασίας εάν έχει πρόβλημα υγείας το προσωπικό. Σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποιο μεταδιδόμενο νόσημα στο προσωπικό του αναδόχου έχει τη νομική υποχρέωση να πάρει όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κίνδυνου επιμόλυνσης των τροφίμων συμπεριλαμβανομένου του αποκλεισμού από την εργασία για όσο διάστημα κριθεί αναγκαίο και αντικατάστασή του για όσο διάστημα απουσιάζει.

***Γενικά μέτρα καθαριότητας προσωπικού που απασχολεί ο ανάδοχος***

Τα άτομα που εργάζονται στους χώρους διανομής των τροφίμων

πρέπει:

• Να φροντίζουν την καθαριότητα των χεριών τους.

• Να πλένουν τα χέρια τους κάθε φορά που χρειάζεται βάση των οδηγιών του προαπαιτούμενου προγράμματος ατομικής υγιεινής.

• Να μην καπνίζουν, τρώνε, πίνουν, καλλωπίζονται κατά τη διάρκεια της εργασίας τους και κατά τη διαδικασία χειρισμού των τροφίμων αλλά σε προβλεπόμενους χώρους.

• Να καλύπτουν τις πληγές στα χέρια τους με αδιάβροχο επίδεσμο (κατά προτίμηση εντόνου χρώματος, ώστε να αναγνωρίζεται εύκολα αν έχει αποκολληθεί).

• Να μην φορούν κοσμήματα και να μην έχουν ψεύτικα ή βαμμένα νύχια, γιατί αποτελούν κίνδυνο επιμόλυνσης των τροφίμων. Τα νύχια θα πρέπει να είναι κομμένα. Σκουλαρίκια σε τρυπημένα αυτιά, βέρες δακτυλίδια και ρολόγια πρέπει να αφαιρούνται κατά τη διάρκεια της εργασίας.

• Να μην μετακινούνται άσκοπα στους χώρους του Νοσοκομείου και μετά να επιστρέφουν στο χώρο εργασίας τους .

• Να έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω εφόσον είναι μακριά και είναι καλυμμένο πλήρως με κάλυμμα κεφαλής (σκούφο).

**ΣΤΟΛΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**

Η στολή εργασίας θα είναι σύμφωνη με τα σχέδια και χρώματα του Νοσοκομείου και θα αποτελείται από:

• Παντελόνι χωρίς τσέπες (ανοιχτόχρωμο)

• Πουκάμισο ή σακάκι με μακριά μανίκια με μανσέτα χωρίς τσέπες (ανοιχτόχρωμο)

• Κάλυμμα κεφαλής (σκούφο που να καλύπτει πλήρως τα μαλλιά)

• Παπούτσια ή σαμπώ χαμηλά και αθόρυβα κατά το περπάτημα

• Ποδιά με κορδόνι στο λαιμό με κούμπωμα που θα αλλάζεται καθημερινά (ανοιχτόχρωμη)

Η στολή εργασίας Θα πρέπει να αφαιρείται όταν απομακρύνονται για διάφορους λόγους από το χώρο εργασίας τους.

Η στολή θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή και να αλλάζει τακτικά (κάθε φορά που είναι βρώμικη και τουλάχιστον 3 φορές την εβδομάδα) σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, ώστε να διασφαλίζεται η προστασία της ασφάλειας των τροφίμων.

Η δαπάνη για τη στολή και το κόστος καθαρισμού της, θα βαρύνει το ιδιωτικό συνεργείο.

Ειδικές απαιτήσεις στη στολή (μάσκα γάντια) ή και εξ ολοκλήρου ξεχωριστή στολή σε κλινικές ή μονάδες με ανοσοκατασταλμένους ή ιδιαίτερα μολυσματικούς ασθενείς θα προσδιορίζονται από τις αντίστοιχες κλινικές ή μονάδες και θα πρέπει να εφαρμόζονται από τους εργαζόμενους.

• Το προσωπικό που διανέμει τρόφιμα σε ασθενείς υψηλού κινδύνου, π.χ. μεταμοσχευμένους, νεογνά κ.λ.π. θα πρέπει να έχει ειδική εκπαίδευση και να εφαρμόζει με απόλυτη ακρίβεια τους κανόνες προστασίας των τροφίμων από επιμόλυνση ακόμη και με κοινούς μικροοργανισμούς, αλλά επικίνδυνους γι’αυτούς τους ασθενείς.

***Βασικά Κριτήρια***

Οι εργαζόμενοι με ειδικότητα τραπεζοκόμων

Οι εργαζόμενοι να είναι άνω των 25 ετών να έχουν τουλάχιστον απολυτήριο τίτλο Τριτάξιου Γυμνασίου ή ισοδύναμος τίτλος κατώτερης τεχνικής Σχολής του Ν .Δ 580/1970 ή άλλος ισότιμος τίτλος της αλλοδαπής, ώστε να γνωρίζουν την ελληνική γραφή και ανάγνωση και να χρησιμοποιούν σωστά τις γραπτές οδηγίες για την ορθή εκτέλεση των εργασιών τους.

Αλλοδαποί μπορεί να εργάζονται μόνο εφόσον έχουν τα απαραίτητα έγγραφα παραμονής και εργασίας στην Ελλάδα.

Να έχουν εκπαιδευτεί από πιστοποιημένο φορέα για τις απαιτήσεις του συστήματος HACCP και τις ορθές πρακτικές υγιεινής κατά την διανομή των τροφίμων και να υπάρχει σχετική τεκμηρίωση.

Σε περίπτωση που ο ανάδοχος παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το νοσοκομείοδικαιούται σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις να επιβάλλει τις κυρώσεις που προβλέπονται από τη σύμβαση.

***Καθήκοντα Τραπεζοκόμων***

**1.** Σερβίρισμα των κύριων και ενδιάμεσων γευμάτων (σαλάτα, συνοδευτικά τυρί και φρούτο) στους ασθενείς. Ανάλογα με τον τρόπο διανομής των τροφίμων προκύπτουν και οι υποχρεώσεις ετοιμασίας των δίσκων σερβιρίσματος. *Σε* κάθε περίπτωση οι Τραπεζοκόμοι πριν από το σερβίρισμα συμβουλεύονται τον κατάλογο με τα ονόματα και τις δίαιτες των ασθενών.

**2.** Μεταφορά φαγητού προς Τμήματα που δικαιούνται (κλειστά τμήματα, εργαστήρια καινυκτερινά).

**3.** Παρασκευή αλεσμένων γευμάτων σε ασθενείς με ειδικές δίαιτες.

**4.** Τοποθέτηση πλαστικών σκευών στα ράφια και διαχωρισμός πλαστικών πιάτων πριν το σέρβις.

**5.** Από τον υπεύθυνο του Τμήματος περιγράφονται λεπτομερώς και με χρονοδιάγραμμα οι υποχρεώσεις τραπεζοκόμων.

**6.** Η κορδέλα διανομής φαγητού, τα ισοθερμικά τροχήλατα μεταφοράς φαγητού και ο χώρος των τραπεζοκόμων καθαρίζεται από αυτούς.

**7.** Ο τρόπος καθαρισμού και απολύμανσης περιγράφεται λεπτομερώς από τις υπηρεσίες του Νοσοκομείου.

**8.** Όταν τελειώσουν όλες οι εργασίες, η κουζίνα κλειδώνεται και το κλειδί παραδίδεται στη υπηρεσία που ορίζει το Νοσοκομείο.

**9.** Κρίνεται σκόπιμο να αναφερθεί εδώ η απομάκρυνση τροφίμων, έστω και μη κατάλληλων προς διάθεση, από το χώρο του Νοσοκομείου, εκτός του ότι είναι νομικώς κολάσιμη, είναι μερικές φορές και επικίνδυνη.

10. Εκτελεί κάθε άλλη εργασία με υπόδειξη του προϊσταμένου του Τμήματος.

11. Καθαρίζει κ:ιι απολυμαίνει όλες τις επιφάνειες μετά από το γενικό καθαρισμό του

**Προσωπικό και Ωράριο Εργασίας**

**Για την κάλυψη των αναγκών του τμήματος**

**ο ανάδοχος** υποχρεούται να απασχολεί το παρακάτω προσωπικό σε καθημερινή βάση:

**Τρείς (3) Τραπεζοκόμες** με 8ωρη βάρδια Πρωινή: 07:30-15:30 Απογευματινή 13:30-21:30) με σχέση εξαρτημένης εργασίας προκειμένου να επιτύχει την άριστη διανομή των γευμάτων στους ασθενείς του νοσοκομείου καλύπτοντας δύο βάρδιες πρωί-μεσημέρι και μεσημέρι-βράδυ για καθημερινές ημέρες.

**Δύο (2 ) Τραπεζοκόμες** με 8ωρη βάρδια Πρωινή: 07:30-15:30 Απογευματινή 13:30-21:30) με σχέση εξαρτημένης εργασίας προκειμένου να επιτύχει την άριστη διανομή των γευμάτων στους ασθενείς του νοσοκομείου καλύπτοντας δύο βάρδιες πρωί-μεσημέρι και μεσημέρι-βράδυ για αργίες και Σαββατοκύριακα.

Στο Τμήμα Διατροφής του νοσοκομείου θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζομένων του αναδόχου, και οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό θα γνωστοποιείται άμεσα στο τμήμα.

Να απασχολούνται στο ωράριο που καθορίζεται καθημερινά και τις αργίες, ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου και των ειδικών Μονάδων του, ή ιδιαιτερότητες που έχει το Νοσοκομείο, την κάλυψη των αναγκών της Τραπεζαρίας του Προσωπικού κ.λπ. έτσι όπως προβλέπεται από τη διακήρυξη.

Σε περίπτωση που ο ανάδοχος παραβαίνει τους παραπάνω όρους το νοσοκομείο δικαιούται σύμφωνο με τις κείμενες διατάξεις να επιβάλει τις κυρώσεις που προβλέπονται από τη σύμβαση.

**Πρωινή βάρδια**

-Από τις 8,00   έως τις 8.15 θα φορτώνονται στα τροχήλατα, τα   απαραίτητα σκεύη καθώς και τα συσκευασμένα  και  παρασκευασμένα  γεύματα  προς  σίτιση  (τσάι,  κρέμες,  γάλα  κ.λ.π.)  και  μετά ακολουθεί η διανομή στις κλινικές .

-Μετά την ολοκλήρωση της διανομής του πρωινού, τυχόν σκεύη που έχουν παραμείνει από την προηγούμενη, θα συλλέγονται και θα μεταφέρονται, στην κουζίνα για πλύσιμο

-Στις 10.00 θα γίνεται η διανομή του δεκατιανού στο προσωπικό :  των Κλινικών , της  ΜΤΝ, του Χειρουργείου, της Αιμοδοσίας και στο  ΤΕΠ

-Μετά την ολοκλήρωση της διανομής του δεκατιανού,  θα συλλέγονται τα σκεύη του πρωινού από τα τμήματα και θα μεταφέρονται στην κουζίνα για πλύσιμο.

-Από 10,30 έως 12.00 πλύσιμο των σκευών (κούπες κ.λ.π.)

-Από 12.00 έως 12.15 θα ξεκινάει η διανομή φαγητού, στα Τμήματα ως ανωτέρω.

-Μετά την διανομή θα ακολουθεί, η συλλογή των δίσκων (όπου θα ξεκινάει από την Κλινική ή

Τμήμα που σερβιρίστηκε πρώτη)  και η μεταφορά τους στην κουζίνα για πλύσιμο.

-Μετά το πέρας, της συλλογής των δίσκων  και μέχρι τη λήξη της πρωινής βάρδιας θα πραγματοποιείται το πλύσιμο των δίσκων και η φύλαξη  όλου του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού (είδη εστίασης και τροχήλατα) στα κατάλληλα ερμάρια ή χώρους.

**Απογευματινή  βάρδια**

Στις 17.00 θα ξεκινάει η διανομή του βραδινού γεύματος στις Κλινικές – Τμήματα, ως ανωτέρω

Στις 18.00 θα γίνεται το σερβίρισμα των γευμάτων των Ιατρών, στην τραπεζαρία τους.

Μετά την διανομή θα ακολουθεί, η συλλογή των δίσκων (όπου θα ξεκινάει από την Κλινική ή Τμήμα που σερβιρίστηκε πρώτη)  και η μεταφορά τους στην κουζίνα για πλύσιμο.

-Μετά το πέρας, της συλλογής των δίσκων και μέχρι τη λήξη της απογευματινής βάρδιας, θα πραγματοποιείται το πλύσιμο των δίσκων και η φύλαξη  όλου του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού (είδη εστίασης και τροχήλατα) στα κατάλληλα ερμάρια ή χώρους.