

Ενιαίες Προδιαγραφές-Υποχρεώσεις αναδόχου παροχής προσωπικού εστίασης (μαγειρεία – διανομή φαγητού)

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το τμήμα Διατροφής αποτελεί ένα σημαντικό χώρο παροχής υπηρεσιών για κάθε Νοσοκομειακή Μονάδα. Οι δραστηριότητες αφορούν αφενός στη σίτιση των ασθενών και των ιατρών, αφετέρου στη διαμόρφωση ειδικών διατροφικών σχημάτων για τους ασθενείς και τη διατροφική πληροφόρηση / εκπαίδευση αυτών. Στο τμήμα επίσης εντάσσονται οι επιστημονικές οργανωτικές εκπαιδευτικές δραστηριότητες όλων όσων εμπλέκονται με τα τρόφιμα από την παραλαβή τροφίμων ως και τη διανομή των γευμάτων στους ασθενείς.

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

Ακρογωνιαίος λίθος για τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων είναι η υγεία και η ατομική υγιεινή του προσωπικού και η κατάρτισή 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 εκπαίδευση του προσωπικού πέρα από το γεγονός ότι είναι νομική απαίτηση, αυξάνει την υπευθυνότητα στην εργασία.

Το προσωπικό είναι δυνατόν να μεταφέρει στα τρόφιμα επικίνδυνους μικροοργανισμούς που προέρχονται :

- Από επιμόλυνση των ατόμων κατά τις μετακινήσεις τους στα διάφορα τμήματα του Νοσοκομείου και ιδιαίτερα στις τουαλέτες.
- Από επιμόλυνση των ατόμων από τις διάφορες προσωπικές τους συνήθειες, όπως π.χ. να ακουμπούν με τα χέρια τα μαλλιά τους ή τη μύτη τους. Το ανθρώπινο σώμα φιλοξενεί πολλούς μικροοργανισμούς στη μύτη, στο στόμα, στο σάλιο, στα μαλλιά και στον εντερικό σωλήνα. Όλα αυτά αποτελούν εστίες μόλυνσης για τα χέρια του προσωπικού.
- Από λοιμώξεις των ατόμων οφειλόμενες σε παθογόνους μικροοργανισμούς οι οποίοι μεταφέρονται με τα τρόφιμα.

Χρειάζεται επομένως διαρκής εκπαίδευση του προσωπικού, ιδίως των ατόμων που δεν έχουν επαρκή εμπειρία στο χειρισμό των τροφίμων, αλλά και εποπτεία για τη σωστή τήρηση εφαρμογής των κανόνων υγιεινής, ώστε να μη διασπείρονται μικροοργανισμοί στα τρόφιμα.

ΒΑΣΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ

1. **Οι εργαζόμενοι με ειδικότητα τραπεζοκόμου**-να έχουν τουλάχιστον απολυτήριο Λυκείου, ώστε να γνωρίζουν πολύ καλά την ελληνική γραφή και ανάγνωση για να χρησιμοποιούν σωστά τις γραπτές οδηγίες για τις δίαιτες των ασθενών. Να ληφθεί υπόψη τυχόν προϋπηρεσία σε παρεμφερή χώρο εργασίας. Το προσωπικό θα απασχολείται καθημερινά, συμπεριλαμβανομένων Σαββάτων – Κυριακών και αργιών. Οι τραπεζοκόμοι θα απασχολούνται σε κυκλικό ωράριο, καθημερινά και τις αργίες.
2. **Οι εργαζόμενοι με ειδικότητα μαγείρων** – Να έχουν πτυχίο μαγειρικής από αναγνωρισμένη από το κράτος σχολή.

Να έχουν τουλάχιστον απολυτήριο Λυκείου, να γνωρίζουν καλά την ελληνική, ώστε να είναι δυνατή η επικοινωνία τους με τα υπόλοιπα άτομα στο χώρο της κουζίνας και να είναι αρτιμελείς, (πιθανή εμπειρία θα αναγνωριστεί θετικά).

Ο ανάδοχος υποχρεούται:

1. Να τηρεί όλους τους νόμους με την εργασία (εργατική νομοθεσία), τις αμοιβές, ωράριο εργασίας, κοινωνικές παροχές, αποζημιώσεις, φόρους, υγεία-ασφάλεια εργατών κ.λ.π και θα ευθύνεται έναντι των Ελληνικών Αρχών για την τήρηση κάθε υποχρέωσης που προκύπτει απ' αυτές.
2. Να εκπληρώνει όλες του τις υποχρεώσεις απέναντι στο Δημόσιο, στους ασφαλιστικούς φορείς και σε κάθε τρίτο.
3. Να χρησιμοποιηθεί προσωπικό ειδικευμένο, υγιές. Επίσης το προσωπικό θα πρέπει να γνωρίζει άφογα την Ελληνική γλώσσα ώστε να επιτυγχάνεται η καλύτερη δυνατή επικοινωνία με το προσωπικό του Νοσοκομείου και τρίτους. Αλλοδαποί μπορούν να εργάζονται μόνο εφόσον έχουν τα απαραίτητα έγγραφα παραμονής και εργασίας στην Ελλάδα.
4. 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 . Ο 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 :
 - i. Σωματικές βλάβες (συμπεριλαμβανομένων βλαβών που απέβησαν θανατηφόρες), και/ή
 - ii. Οποιαδήποτε απώλεια ή ζημία της ακίνητης και κινητής περιουσία του Νοσοκομείου.
5. 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.

6. 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 υποχρεώσεων του έναντι του Νοσοκομείου.
7. 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 κ.λ.π).
8. Να τηρεί βιβλία επικοινωνίας με τους αρμόδιους του Νοσοκομείου με σκοπό την αναγραφή σ' αυτά τυχόν παραλείψεων όσο και παραπόνων.
9. Να συμμορφώνεται με τις οδηγίες του Προϊσταμένου 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.
10. Να γνωστοποιεί εγγράφως στο απασχολούμενο προσωπικό ότι ουδεμία εξάρτηση ή εργασιακή σχέση έχει με το Νοσοκομείο.
11. Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε οι υπάλληλοί του να μην φέρνουν στη δουλειά ξένα άτομα ή συγγενικά τους, τα οποία τους καθυστερούν στην εργασία τους.
12. Οι υπάλληλοι του αναδόχου δεν επιτρέπεται να βλέπουν έγγραφα ή φακέλους του Νοσοκομείου. Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε οι υπάλληλοί 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.
13. 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.
14. 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. Ο έλεγχος διενεργείται χωρίς προηγούμενη προειδοποίηση.

Οι εργαζόμενοι θα πληρούν τις εξής προϋποθέσεις :

1. 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.
2. 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.
3. Η στολή εργασίας θα είναι σύμφωνη με τη στήλη των τραπεζοκόμων και των μαγείρων του Νοσοκομείου και 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 και το κόστος καθαρισμού της θα βαρύνει τον ανάδοχο. Ο ανάδοχος θα διαθέσει στο προσωπικό του ειδική πλαστικοποιημένη κονκάρδα η οποία θα τοποθετηθεί σε εμφανές σημείο της στολής και θα φέρει τα εξής: 1) φωτογραφία 2) ονοματεπώνυμο 3) ειδικότητα εργασίας 5) επωνυμία και λογότυπο του αναδόχου.
4. 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.
5. 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.
6. 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.

Εκπαίδευση Προσωπικού - Εποπτεία

1. Η εκπαίδευση του προσωπικού αφορά τις βασικές αρχές της υγιεινής των τροφίμων, την καθαριότητα, την μεταφορά, τους κανόνες σερβιρίσματος, τους κανόνες ατομικής καθαριότητας, την εκπαίδευση σε ειδικές δίαιτες, τον καθαρισμό και απολύμανση των χώρων και του εξοπλισμού, την διαχείριση των αποβλήτων (σκουπίδια) και όλα όσα προβλέπονται στην παρούσα Διακήρυξη. Όλα τα παραπάνω θα γίνουν κατόπιν συνεργασίας του αναδόχου με τον Προϊστάμενο Διατροφής και την Επιτροπή Ενδονοσοκομειακών Λοιμώξεων.
2. Μετά την υπογραφή της σύμβασης και πριν την έναρξη των εργασιών, ο ανάδοχος υποχρεούνται να εκπαιδεύει όλο το προσωπικό για τουλάχιστον 30 ώρες, θεωρητικά και πρακτικά. Ο εκπαιδευόμενος υπογράφει σχετική δήλωση εκπαίδευσης. Η δήλωση καταχωρείται στο αρχείο του αναδόχου και είναι στη διάθεση του Νοσοκομείου.

3. Υπεύθυνος εκπαίδευσης είναι ο ανάδοχος. Επίσης είναι υπεύθυνος για την εποπτεία του προσωπικού του , για την σωστή τήρηση των κανόνων, με ιδιαίτερη προσοχή στο νέο προσωπικό που δεν έχει επαρκή εμπειρία στο χειρισμό των τροφίμων αλλά και στους/στις έμπειρους τραπεζοκόμους, για την αποφυγή χαλάρωσης των μέτρων, που πρέπει να εφαρμόζονται με επιμέλεια.
4. Ο έλεγχος του αναδόχου από τα Νοσοκομεία θα γίνεται από τον Προϊστάμενο Διατροφής και την Επιτροπή Ενδοноσοκομειακών Λοιμώξεων.

Καθήκοντα Τραπεζοκόμων

1. Είναι υπεύθυνοι για την καλή λειτουργία της κουζίνας του κάθε τμήματος, την τήρηση συνθηκών υγιεινής και τη φύλαξη όλου του εξοπλισμού της κουζίνας (πιάτα, μαχαιροπέρουνα, δίσκων, σκεύη διάφορα κ.λ.π)
2. Είναι υπεύθυνοι για την παραλαβή και μεταφορά μαγειρεμένων τροφίμων στους ασθενείς τηρώντας όλους τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
3. Δεν χορηγούν τροφή σε ασθενή χωρίς γραπτή εντολή της Διαιτολόγου και ενημέρωση και καθοδήγηση από την Προϊσταμένη της κλινικής.

Αναλυτικά θα εκτελούν τις παρακάτω εργασίες :

1. Θα παραλαμβάνουν το φαγητό από το μαγειρείο του Νοσοκομείου και θα το μεταφέρουν στις κλινικές
2. Θα εκτελούν την διανομή του πρωινού, του γεύματος και του δείπνου στους ασθενείς των κλινικών σύμφωνα με το διαιτολόγιο.
3. Μετά το πέρας της διανομής θα συλλέγουν και θα πλένουν τα πιάτα, μαχαιροπήρουνα, δίσκους, φλιτζάνια κ.λ.π.
4. Θα καθαρίζουν τις ηλεκτρικές συσκευές (ψυγεία- ηλεκτρική κουζίνα) ντουλάπια, πάγκους εργασίας και μετά θα χρησιμοποιούν ειδικό αντισηπτικό που προτείνουν οι ενδοноσοκομειακές λοιμώξεις σύμφωνα με τις οδηγίες που θα δοθούν.
5. Θα μεταφέρουν όλα τα μαγειρικά σκεύη (ταψιά, κατσαρόλες κλπ) στο μαγειρείο με τα καρότσια, προς πλύση.
6. Θα καθαρίζουν τα τροχήλατα στον ειδικό διαμορφωμένο χώρο του μαγειρείου και μετά θα χρησιμοποιούν αντισηπτικό σύμφωνα με τις οδηγίες.
7. Θα δέχονται ελέγχους από την προϊσταμένη της κάθε κλινικής για την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, την τήρηση των διαίτων των ασθενών βάσει του ημερήσιου διαιτολογίου.

8. Το τμήμα Διατροφής 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)

Καθήκοντα μαγείρων

- Εντάσσονται στο ημερήσιο πρόγραμμα του Μαγειρείου βάσει αναγκών.
- Εκτελούν τις διαιτητικές εντολές της διαιτολόγου του τμήματος.
- Να τηρούν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας.
- Πρέπει να φορούν κατάλληλο και καθαρό ρουχισμό.
- Λογοδοτούν στον προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής.

Τα καθήκοντα και οι αρμοδιότητες τροποποιούνται σε περίπτωση που το νοσοκομείο εφαρμόσει άλλο σύστημα προετοιμασίας και τροφοδοσίας του φαγητού ή εφαρμόσει σύστημα διαχείρισης ποιότητας.

Η προσφορά των συμμετεχόντων πρέπει να πληροί τις παρακάτω τεχνικές προδιαγραφές:

1. Πρόσφατη κατάσταση προσωπικού της επιχείρησης στην οποία να αναγράφονται ο αριθμός των ατόμων που απασχολεί, θεωρημένη από την Επιθεώρηση Εργασίας.
2. Πιστοποιητικό ποιότητας κατά ISO 9001:2008 συναφές με το αντικείμενο του διαγωνισμού.
3. Ο μειοδότης εργολάβος υποχρεούται να τηρεί όλους τους Ελληνικούς Νόμους τους σχετικούς με την εργασία (Εργατική Νομοθεσία) και τις διατάξεις για αμοιβές (δηλαδή καταβολή των νομίμων αποδοχών, οι οποίες σε καμία περίπτωση δεν μπορεί να είναι κατώτερες των προβλεπόμενων από την οικεία κλαδική Σ.Σ.Ε), το ωράριο εργασίας και κοινωνικών παροχών (έγκαιρη απόδοση κρατήσεων των εργαζομένων), αποζημιώσεων, όρων υγιεινής και ασφάλειας των εργαζομένων, φόρων κ.λ.π., θα ευθύνεται δε έναντι των Ελληνικών Αρχών για την τήρηση κάθε υποχρέωσης που προκύπτει από αυτές. Επίσης υποχρεούται να εκπληρώνει όλες τους τις υποχρεώσεις απέναντι στο Δημόσιο, στους ασφαλιστικούς φορείς και σε κάθε τρίτο.
4. Επίσης οι συμμετέχοντες θα αναφέρουν επί ποινή αποκλεισμού στην τεχνική τους προσφορά τα εξής:
 - A) Τον αριθμό των εργαζομένων
 - B) Τις ημέρες και ώρες εργασίας
 - Γ) Την συλλογική σύμβαση εργασίας στην οποία υπάγονται οι εργαζόμενοι (να επισυναφθεί αντίγραφο)

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

1. Απαραίτητη προϋπόθεση είναι η εκπαίδευση του προσωπικού σε θέματα υγιεινής και ασφάλεια τροφίμων.
2. Μετά την υπογραφή της σύμβασης και πριν την έναρξη των εργασιών, ο ανάδοχος υποχρεούται να εκπαιδεύσει όλο το προσωπικό για τουλάχιστον τριάντα (30) ώρες.
3. Η υλοποίηση της εκπαίδευσης θα πρέπει να αποδεικνύεται με σχετική βεβαίωση η οποία 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.
4. Υπεύθυνος εκπαίδευσης είναι ο ανάδοχος.
5. Επίσης είναι υπεύθυνος για την εποπτεία του προσωπικού του για την σωστή τήρηση των κανόνων υγιεινής και γενικώς για την εκτέλεση των καθηκόντων τους. Συνεργάζεται και ελέγχεται από το Τμήμα Διατροφής.
6. Το Τμήμα Διατροφής θα διανέμει σε όλο το προσωπικό γραπτές οδηγίες με τις “Βασικές αρχές Υγιεινής για τα Τρόφιμα”.

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ ΚΑΙ ΩΡΑΡΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Αριθμός μαγείρων = 2 μάγειρες σε οκτάωρη – ή σε δύο τετράωρα - απασχόληση, καθημερινά, Σάββατο, Κυριακή και αργίες.

Τραπεζοκόμοι = 4 άτομα σε τετράωρη απασχόληση από τις 16.00μμ – 20.00μμ, καθημερινά, Σάββατο, Κυριακή και αργίες.

Το ωράριο εργασίας θα διαμορφώνεται ανάλογα με την δύναμη και τις ανάγκες του Νοσοκομείου.