



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
1^η Υ.ΠΕ. ΑΤΤΙΚΗΣ
ΓΝΑ ΚΑΤ
ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ
ΓΙΑ ΤΟΝ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ

ΚΗΦΙΣΙΑ 21/7/2014

Προς:
Δημόσια Διαβούλευση

Σε εκτέλεση της απόφασης ΔΣ 25/16-07-2014 (θέμα 1^ο) με θέμα: «Διαγωνισμός υπηρεσιών σίτισης. Τροποποίηση τεχνικών προδιαγραφών (ΑΠ ΔΣ 611/01-07-2014), εξ αναβολής ΔΣ 24/09-07-2014, θέμα 10» η Επιτροπή Τροποποίησης Τεχνικών Προδιαγραφών για τον διαγωνισμό παροχής υπηρεσιών σίτισης, όπως ορίστηκε στην 1487/03-02-2014 απόφαση Διοικητή, αποτελούμενη από:

Πρόεδρο: ΛΑΠΠΑ ΘΕΟΔΩΡΑ

Μέλη: ΑΡΓΥΡΗ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ
ΣΥΡΙΓΟΥ ΣΤΑΜΑΤΙΝΑ

συνεδρίασε και προτείνει τα παρακάτω:

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ

Οι συμμετέχοντες υποχρεωτικά θα συμπεριλάβουν στην Τεχνική προσφορά:

1.1. Κατάλογο των κυριότερων υπηρεσιών που έχουν παράσχει κατά την τελευταία τριετία στον οποίο θα φαίνεται η αξία, ο χρόνος και ο αποδέκτης των υπηρεσιών, συνοδευμένος και από το αντίστοιχο πιστοποιητικό ή βεβαίωση προκειμένου να στοιχειοθετήσουν την εμπειρία τους στην παροχή υπηρεσιών σίτισης.

1.2. Πιστοποιητικά ορθής εκτέλεσης των υπηρεσιών, προκειμένου να τεκμηριωθεί η προηγούμενη συμπεριφορά τους και αξιοπιστία τους.

2. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ

Οι συμμετέχοντες υποχρεωτικά θα συμπεριλάβουν στην Τεχνική προσφορά:

2.1. Αναλυτική κατάσταση στην οποία θα φαίνονται: ο αριθμός των εργαζομένων και η κατανομή τους σε τμήματα/χώρους, οι ημέρες και οι ώρες εργασίας τους, προκειμένου να εκτελούνται οι απαιτούμενες εργασίες, έτσι όπως αυτές περιγράφονται στην παράγραφο 3.3 και στο άρθρο 6 για το ΓΝΑ ΚΑΤ, καθώς και η συλλογική σύμβαση εργασίας στην οποία τυχόν υπάγονται οι εργαζόμενοι.

2.2. Αναλυτική κατάσταση στην οποία θα φαίνονται: ο αριθμός των εργαζομένων και η κατανομή τους σε τμήματα/χώρους, οι ημέρες και οι ώρες εργασίας τους, προκειμένου να εκτελούνται οι απαιτούμενες εργασίες, έτσι όπως αυτές περιγράφονται στην παράγραφο 3.3 και στο άρθρο 8 για το ΕΚΑ, καθώς και η συλλογική σύμβαση εργασίας στην οποία τυχόν υπάγονται οι εργαζόμενοι.

3. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

3.1. Η εργολήπτρια εταιρεία υποχρεούται να διαθέτει επικεφαλής **επόπτη** με ωράριο 12.00-20.00, αποκλειστικής απασχόλησης, για επίβλεψη του έργου, ο οποίος θα συνεργάζεται άμεσα με το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου, από όπου θα προσδιορίζεται αναλυτικά η τεχνική εργασία που θα ακολουθείται. Οφείλει δε να αναφέρει τον τρόπο εποπτείας του προγράμματος εργασίας και την μέθοδο αντιμετώπισης εκτάκτων αναγκών.

3.2. Το προσωπικό που προσφέρει ο ανάδοχος θα πρέπει:

1. Να είναι υποχρεωτικής εκπαίδευσης, ώστε να γνωρίζει καλά την ελληνική γραφή και ανάγνωση, προκειμένου να χρησιμοποιούνται σωστά οι γραπτές οδηγίες για τις δίαιτες των ασθενών.

- II. Να είναι αρτιμελές και υγιές.
- III. Να διαθέτει **βιβλιάριο υγείας εργαζομένου στα τρόφιμα**, στο οποίο να φαίνεται ότι εξετάστηκε το τελευταίο τρίμηνο και είναι υγιές. Το βιβλιάριο υγείας θεωρείται προαπαιτούμενο για την πρόσληψη των εργαζομένων.
- IV. Να έχει εμβολιαστεί για τον ιο της ηπατίτιδας Β.
- V. Να διαθέτει πιστοποιητικό εκπαίδευσης σε θέματα HACCP.
- VI. Να διαθέτει στολή σύμφωνα με το χρώμα και το σχέδιο του νοσοκομείου, η οποία να αλλάζεται τακτικά (κάθε φορά που είναι βρώμικη και τουλάχιστον 3 φορές/εβδομάδα), σύμφωνα με τους κανόνες ατομικής υγιεινής. Η δαπάνη για τη στολή και το κόστος καθαρισμού θα βαρύνει τον ανάδοχο.
- VII. Να χρησιμοποιεί γάντια μίας χρήσεως, σκούφο ή άλλα μέτρα προστασίας, σύμφωνα με τις υποδείξεις του Τμήματος Διατροφής. Η δαπάνη για τα γάντια, τους σκούφους και τα λοιπά μέτρα προστασίας βαρύνουν τον ανάδοχο.
- VIII. Να τηρεί όλους του κανόνες ατομικής υγιεινής που προβλέπονται από το εγχειρίδιο του ΕΦΕΤ.
- IX. Να φέρει επιστήθια κάρτα με το διακριτικό σήμα της εταιρείας και τα προσωπικά του στοιχεία.
- X. Να τηρεί τις κείμενες διατάξεις σχετικά με την ασφάλεια του και να τηρεί τους κανόνες πυρασφάλειας. Ο ανάδοχος είναι αποκλειστικά και μόνος υπεύθυνος ποινικά και αστικά για κάθε ατύχημα που τυχόν προκύψει από υπαιτιότητα του προσωπικού του.

3.3. Το προσωπικό του ιδιωτικού συνεργείου θα αναλάβει τη διανομή των γευμάτων (πρωινό, μεσημεριανό, βραδινό) στους ασθενείς του νοσοκομείου και θα απασχολείται καθημερινά, μη εξαιρουμένων των Κυριακών και των αργιών. **Σε περίπτωση ασθένειας του εργαζομένου ή έκτακτης απουσίας του, η εταιρεία οφείλει να τον αντικαθιστά και να ενημερώνει το Τμήμα Διατροφής.**

ΓΝΑ ΚΑΤ: Το πρωινό αρχίζει να διανέμεται στα τμήματα στις 8.00 π.μ., το μεσημεριανό και το βραδινό σερβίρεται σταδιακά στα νοσηλευτικά τμήματα, λαμβάνοντας υπόψη ότι το νοσοκομείο πραγματοποιεί κεντρική διανομή, η οποία ξεκινά στις 12.00 το μεσημέρι και στις 6.00 το απόγευμα, αντίστοιχα, με διάρκεια περίπου μίας ώρας. Ο κάθε ασθενής έχει χρονικό διάστημα 30 λεπτών για να πάρει το πρωινό του και 45 λεπτών για να ολοκληρώσει το γεύμα και το δείπνο του.

ΔΙΑΝΟΜΗ ΣΤΟΥΣ ΟΡΟΦΟΥΣ	Διάρκεια διανομής φαγητού σε ασθενείς	Ολοκλήρωση Συλλογής Δίσκων στον όροφο
Πρωινό	30 λεπτά	9:00 πμ
Μεσημεριανό	30 λεπτά	45 λεπτά μετά το σερβίρισμα του τελευταίου ασθενούς στο εκάστοτε τμήμα
Βραδινό	30 λεπτά	
ΛΟΙΠΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ:		
ΜΑΓΕΙΡΕΙΑ/ Κ.ΔΙΑΝΟΜΗ/ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ		
ΑΠΟΘΗΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
	Ωράριο	
ΕΠΟΠΤΗΣ	12.30-20.30	

Επειδή στο παρατηρητήριο τιμών το κόστος διανομής γευμάτων ορίζεται ως: *ποσό x ημέρες νοσηλείας*, σημειώνεται ότι, για το 2013 οι ημέρες νοσηλείας ανήλθαν στις 178.308, οι οποίες επιμερίζονται αναλυτικά στους μήνες στην παράγραφο 6.

ΕΚΑ: Το πρωινό διανέμεται στους ασθενείς το αργότερο στις 7.30 π.μ., το μεσημεριανό και το βραδινό σερβίρεται σταδιακά στα νοσηλευτικά τμήματα, λαμβάνοντας υπόψη ότι το νοσοκομείο πραγματοποιεί κεντρική διανομή στο χώρο των μαγειρειών, η οποία ξεκινά στις 12.30 το μεσημέρι και στις 17.30 το απόγευμα, αντίστοιχα, με διάρκεια περίπου μισής ώρας.

ΔΙΑΝΟΜΗ ΣΤΟΥΣ ΟΡΟΦΟΥΣ	Διάρκεια διανομής φαγητού σε ασθενείς
Πρωινό	1 ώρα
Μεσημεριανό	1,5 ώρα
Βραδινό	1,5 ώρα
ΛΟΙΠΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ:	
ΜΑΓΕΙΡΕΙΑ/ Κ.ΔΙΑΝΟΜΗ/ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ	
ΑΠΟΘΗΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
	Ωράριο
ΕΠΟΠΤΗΣ	12.30-20.30

Επειδή στο παρατηρητήριο τιμών το κόστος διανομής γευμάτων ορίζεται ως: *ποσό χ ημέρες νοσηλείας*, σημειώνεται ότι, για το 2013 οι ημέρες νοσηλείας ανήλθαν στις 35.000.

ΓΝΑ ΚΑΤ: Οι χώροι εργασίας στους οποίους θα αναλάβει την ευθύνη διανομής του φαγητού η εργολήπτρια εταιρεία περιγράφονται στον πίνακα που ακολουθεί. Η συνεργασία με το Τμήμα Διατροφής θα είναι άμεση και καθημερινή. Η κατανομή των ατόμων στα Τμήματα θα πραγματοποιηθεί ανάλογα με τις ανάγκες του Τμήματος Διατροφής. Σε περίπτωση έκτακτων αναγκών ο ανάδοχος υποχρεούται να συνεργαστεί με το Τμήμα Διατροφής, προκειμένου να μην υπάρξει κώλυμα στη διαδικασία σίτισης των ασθενών.

ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΤΙΡΙΟ	ΜΕΓΙΣΤΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΛΙΝΩΝ	ΟΡΟΦΟΣ
ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΑ ΤΜΗΜΑΤΑ		
Β' & ΣΤ ΟΡΘΟΠΕΔΙΚΗ	52	2 ^{0Σ}
Α' & Δ' ΟΡΘΟΠΕΔΙΚΗ	52	3 ^{0Σ}
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΗ ΟΡΘΟΠΕΔΙΚΗ	49	4 ^{0Σ}
ΦΙΑΠ / Ε' ΟΡΘΟΠΕΔΙΚΗ	58	5 ^{0Σ}
ΔΙΑΤΟΜΕΑΚΟ ΤΜΗΜΑ 6 ^{0Υ}	39	6 ^{0Σ}
ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ ΙΑΤΡΩΝ & ΜΑΓΕΙΡΕΙΑ		7 ^{0ς}
ΒΡΥΩΝΕΙΟ		
ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΑ ΤΜΗΜΑΤΑ		
ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΗ & ΝΕΥΡΟΧΕΙΡΟΥΡΓΙΚΗ ΚΛΙΝΙΚΗ	38	2 ^{0Σ}
Γ' ΟΡΘΟΠΕΔΙΚΗ & ΝΕΥΡΟΛΟΓΙΚΗ ΚΛΙΝΙΚΗ	27	3 ^{0Σ}
ΚΑΡΔΙΟΛΟΓΙΚΗ, ΜΕΘ ΚΑΡΔ. & ΔΙΑΤΟΜΕΑΚΟ ΒΡ. Δ'	45	4 ^{0Σ}
ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ		7 ^{0Σ}
ΝΕΑ ΠΤΕΡΥΓΑ		
ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΑ ΤΜΗΜΑΤΑ		
ΜΕΘ Α' & Β'	21	2 ^{0Σ}
Α' & Β' ΓΕΝΙΚΗ ΧΕΙΡΟΥΡΓΙΚΗ	53	3 ^{0Σ}
ΠΛΑΣΤΙΚΗ	25	4 ^{0Σ}
ΗΡΩΝ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟΥ		
ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΑ ΤΜΗΜΑΤΑ		
ΑΓΓΕΙΟΧΕΙΡΟΥΡΓΙΚΗ & ΡΕΥΜΑΤΟΛΟΓΙΚΗ ΚΛΙΝΙΚΗ	48	2 ^{0Σ}
ΜΙΚΡΟΧΕΙΡΟΥΡΓΙΚΗ/ΓΝΑΘΟΧΕΙΡΟΥΡΓΙΚΗ/ ΘΩΡΑΚΟΧΕΙΡΟΥΡΓΙΚΗ	35	3 ^{0Σ}

ΕΚΑ: Οι χώροι εργασίας στους οποίους θα αναλάβει την ευθύνη διανομής του φαγητού η εργολήπτρια εταιρεία περιγράφονται στον πίνακα που ακολουθεί. Η συνεργασία με το Τμήμα Διατροφής θα είναι άμεση και καθημερινή. Η κατανομή των ατόμων στα Τμήματα θα πραγματοποιηθεί ανάλογα με τις ανάγκες του Τμήματος Διατροφής. Σε περίπτωση

έκτακτων αναγκών ο ανάδοχος υποχρεούται να συνεργαστεί με το Τμήμα Διατροφής, προκειμένου να μην υπάρξει κώλυμα στη διαδικασία σίτισης των ασθενών.

	ΜΕΓΙΣΤΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΛΙΝΩΝ	ΟΡΟΦΟΣ
ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΑ ΤΜΗΜΑΤΑ		
Α' ΦΙΑΠ	67	2 ^{ος}
Β' ΦΙΑΠ	61	1 ^{ος}
ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ, ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ & ΜΑΓΕΙΡΕΙΑ		υπόγειο

3.4. Το προσωπικό της εργολήπτριας εταιρείας - εκτός της διανομής - θα κληθεί να προσφέρει και βοηθητικές εργασίες και περιγράφονται αναλυτικά στο άρθρο 5. Θα απασχολείται, επίσης, καθημερινά, μη εξαιρουμένων των Κυριακών και των αργιών.

3.5. Το προσωπικό της εργολήπτριας εταιρείας θα πρέπει να είναι σταθερό και εκπαιδευμένο και δεν θα απασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες της εταιρείας. Ειδικά, για τους βοηθούς μάγειρα θα πρέπει να γνωρίζουν την τέχνη της μαγειρικής ή να έχουν εμπειρία σε παρόμοια θέση.

3.6. Το προσωπικό οφείλει να συμπεριφέρεται με ευγένεια προς τους ασθενείς και το λοιπό προσωπικό του Νοσοκομείου. Η ανάρμοστη συμπεριφορά προς τους ασθενείς θεωρείται παράπτωμα με τις επακόλουθες συνέπειες.

3.7. Στο Νοσοκομείο θα πρέπει να υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζομένων στο χώρο των τροφίμων, ενώ οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό, θα γνωστοποιείται γραπτά στο Νοσοκομείο.

3.8. Ο ανάδοχος πρέπει να καταρτίζει σε συνεργασία με το Τμήμα Διατροφής και να τηρεί ονομαστικό πρόγραμμα εργασίας για το προσωπικό του.

3.9. Ο ανάδοχος είναι υπεύθυνος για την άμεση αποκατάσταση κάθε φθοράς ή βλάβης (π.χ. απώλεια ή σπάσιμο σκευών, απώλεια μαχαιροπήρουνων, φθορές στον εξοπλισμό) που θα προκληθεί με υπαιτιότητα του προσωπικού του.

4. ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΥΓΕΙΑΣ - ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ:

Μετά την υπογραφή της σύμβασης και σε διάστημα 30 ημερών ο ανάδοχος θα πρέπει να προσκομίσει στο Τμήμα Διατροφής : α) τα βιβλιάρια υγείας β) τη βεβαίωση εμβολιασμού για την ηπατίτιδα Β και γ) τις βεβαιώσεις εκπαίδευσης του προσωπικού

4.1. ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΥΓΕΙΑΣ

Απαγορεύεται η, με οποιαδήποτε ιδιότητα, απασχόληση, σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται δια των τροφών, ή ατόμου που έχει διάρροια ή μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση και υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

Το προσωπικό πρέπει:

I. Να έχει βιβλιάριο υγείας, που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα που μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα. **Το βιβλιάριο υγείας θα πρέπει να αποτελεί προϋπόθεση για την πρόσληψή τους**

II. Να έχει εμβολιαστεί για τον ιό της ηπατίτιδας Β.

Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιαστεί κάποιο από τα νοσήματα που προαναφέρονται ο / οι υπεύθυνοι της εταιρείας έχουν την νομική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων. Τα μέτρα περιλαμβάνουν αποκλεισμό από την εργασία για όσο διάστημα κριθεί αναγκαίο και αντικατάστασή του για όσο διάστημα απουσιάζει. Η επάνοδος του εν λόγω εργαζόμενου θα πρέπει απαραίτητα να συνοδεύεται από ιατρική γνωμάτευση που να βεβαιώνει ότι, πράγματι, είναι σε θέση να επανέλθει στα καθήκοντά του.

Ο υπεύθυνος του προσωπικού της εταιρείας πρέπει να ενημερώνεται καθημερινά από τους εργαζόμενους, στην αρχή της βάρδιας, για τυχόν ύπαρξη προβλημάτων υγείας. Σε περίπτωση που η εταιρεία / επιχείρηση παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις να επιβάλει κυρώσεις.

Για την εφαρμογή της υγιεινής, υπεύθυνη απέναντι στο Νοσοκομείο είναι η εταιρεία. Το δειγματοληπτικό έλεγχο υγείας του προσωπικού της εταιρείας δύναται να ασκεί το Νοσοκομείο (με το Τμήμα Διατροφής, τον Επόπτη Δημόσιας Υγείας και σε συνεργασία με την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων).

4.2. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ – ΕΠΟΠΤΕΙΑ

I. Αντικείμενο της εκπαίδευσης

Η εκπαίδευση αφορά τις βασικές αρχές της υγιεινής των τροφίμων, την καθαριότητα και την απολύμανση των χώρων και του εξοπλισμού, την αποθήκευση και τη μεταφορά των τροφίμων, τους κανόνες ατομικής καθαριότητας, τους κανόνες σερβιρίσματος και διανομής του φαγητού στους ασθενείς καθώς και την εκπαίδευση σε ειδικές δίαιτες.

II. Χρόνος εκπαίδευσης

Μετά την υπογραφή της σύμβασης, η εταιρεία υποχρεούται να εκπαιδεύσει όλο το προσωπικό για 30 τουλάχιστον ώρες, θεωρητικά και πρακτικά. Ο εκπαιδευόμενος υπογράφει δήλωση ότι εκπαιδεύτηκε. Σε αντίθετη περίπτωση, η εταιρεία υποχρεούται είτε να τον εκπαιδεύσει είτε να τον αντικαταστήσει με άλλον ήδη εκπαιδευμένο.

Η δήλωση καταχωρείται στο αρχείο της εταιρείας και είναι στη διάθεση του Νοσοκομείου.

III. Υπεύθυνος εκπαίδευσης

Υπεύθυνος εκπαίδευσης είναι η εταιρεία / επιχείρηση. Επίσης η εταιρεία είναι υπεύθυνη για την εποπτεία του προσωπικού, για τη 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.

IV. Έλεγχος της εταιρείας

Ο έλεγχος της εταιρείας από το Νοσοκομείο ανατίθεται στο Τμήμα Διατροφής, την Επιτροπή Ελέγχου Λοιμώξεων και την Υγειονολόγο του Νοσοκομείου. Τα στοιχεία του προσωπικού και της εκπαίδευσης τους πρέπει πάντα να είναι στη διάθεσή τους

5. ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

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, κ.λ.π.

Βασική προϋπόθεση για τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων είναι η υγεία και ατομική υγιεινή του προσωπικού και η κατάρτισή του σε θέματα που αφορούν τη διαχείριση των τροφίμων στο Νοσοκομείο.

Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας, από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα και το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο και καθαρό ρουχισμό. **Η εταιρεία και ο επόπτης έχουν την ευθύνη της τήρησης από το προσωπικό όλων των κανόνων υγιεινής και των πρακτικών που διασφαλίζουν την υγιεινή των ατόμων και προστατεύουν τα τρόφιμα από επιμολύνσεις.**

Ο χειρισμός των τροφίμων δεν γίνεται με γυμνά χέρια, παρά μόνο όταν είναι απολύτως αναγκαίο, ενώ δεν χειρίζονται τρόφιμα άτομα που έχουν δερματικές βλάβες ή κάποια μεταδοτική ασθένεια ή υπάρχει σχετική ιατρική σύσταση. Μικρά τραύματα ή εγκαύματα καλύπτονται με αδιάβροχο έγχρωμο επίδεσμο και γάντια. Τα γάντια παρέχονται από τον ανάδοχο.

6. ΕΚΤΕΛΟΥΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΓΝΑ ΚΑΤ

6.1 ΕΠΟΠΤΗΣ

I. Κατάρτιση του προγράμματος του προσωπικού της εργολήπτριας εταιρείας ανάλογα με τις ανάγκες που θα προσδιορίζονται από το Τμήμα Διατροφής.

II. Έλεγχος του ωραρίου.

- III. Έλεγχος του αριθμού των σκευών και δίσκων που επιστρέφουν στο χώρο της διανομής από του ορόφους. Τυχόν απώλειες βαρύνουν την εργολήπτρια εταιρεία.
- IV. Έλεγχος του ορθού χειρισμού των σκευών και του εξοπλισμού, έτσι ώστε να μην υπάρχουν φθορές. Τυχόν ζημιές βαρύνουν την εργολήπτρια εταιρεία.
- V. Έλεγχος της εφαρμογής των κανόνων ατομικής υγιεινής του προσωπικού του.
- VI. Έλεγχος της εφαρμογής των σχετικών διαδικασιών ποιότητας.

6.2. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ ΣΤΟΥΣ ΟΡΟΦΟΥΣ

Πρωινή διανομή:

- I. Πρωινή παρουσία στον όροφό τους για ενημέρωση της κάρτας ασθενών.
- II. Παραλαβή όλων των απαιτούμενων υλικών για το σερβίρισμα του πρωινού από τα μαγειρεία με βάση την ημερήσια δύναμη των ασθενών της/των κλινικών που εξυπηρετούν.
- III. Διανομή πρωινού στην κλινική.
- IV. Επάνοδος στον 7^ο όροφο με τους προς πλύση δίσκους, πλύσιμο στο πλυντήριο και καθαρισμός τροχήλατων.

Μεσημεριανή διανομή:

- I. Παρουσία στον όροφό τους για ενημέρωση της κάρτας ασθενών πριν τη μεσημεριανή διανομή και αντίστοιχη σύνταξη των ημερήσιων δελτίων διαίτης, τα οποία παραδίδονται στον «εκφωνητή» της κεντρικής διανομής. Καταγραφή του αριθμού των διαιτών σε έντυπο που τους χορηγεί το Γραφείο Διαιτολόγων.
- II. Φόρτωμα του τροχήλατου με τους έτοιμους δίσκους.
- III. Μεταφορά των τροχήλατων στον όροφο
- IV. Διανομή μεσημεριανού γεύματος στον όροφό, συλλογή όλων των δίσκων και σκευών.
- V. Μεταφορά τροχήλατων και επάνοδος στον 7^ο όροφο για καθαρισμό των σκευών/δίσκων από τα υπολείμματα τροφής. Μεταφορά των κάδων απορριμμάτων σε κατάλληλο χώρο.
- VI. Καθαρισμός τροχήλατων.

Απογευματινή διανομή:

- I. Παρουσία στον όροφό τους για ενημέρωση της κάρτας ασθενών πριν την απογευματινή διανομή και αντίστοιχη σύνταξη των ημερήσιων δελτίων διαίτης, τα οποία παραδίδονται στον «εκφωνητή» της κεντρικής διανομής. Καταγραφή του αριθμού των διαιτών σε έντυπο που τους χορηγεί το Γραφείο Διαιτολόγων.
- II. Φόρτωμα του τροχήλατου με τους έτοιμους δίσκους.
- III. Μεταφορά των τροχήλατων στον όροφο
- IV. Διανομή βραδινού γεύματος στον όροφό, συλλογή όλων των δίσκων και σκευών.
- V. Μεταφορά τροχήλατων και επάνοδος στον 7^ο όροφο για καθαρισμό των σκευών/δίσκων από τα υπολείμματα τροφής. Μεταφορά των κάδων απορριμμάτων σε κατάλληλο χώρο.
- VI. Καθαρισμός τροχήλατων.

6.3. ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΙΑ, ΣΤΗΝ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ & ΣΤΗΝ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ ΤΩΝ ΙΑΤΡΩΝ

Μαγειρεία/ Κεντρική διανομή:

- I. Ζύγισμα και έλεγχος των τροφίμων που παραδίδονται από την αποθήκη τροφίμων.
- II. Παρασκευή, μεριδοποίηση και διανομή στις τραπεζοκόμες των τμημάτων των απαιτούμενων τροφίμων για το πρωινό των ασθενών.
- III. Προετοιμασία κρύων πιάτων που απαιτούνται για την έναρξη της κεντρικής διανομής φαγητού (μεσημεριανής και απογευματινής).
- IV. Προετοιμασία πρώτων υλών που απαιτούνται για την παρασκευή του φαγητού.
- V. Προετοιμασία των πολτών που απαιτούνται για το πρωινό, το μεσημεριανό και το βραδινό.
- VI. Παρασκευή τοστ προσωπικού (165 τεμ. ημερησίως) και φαγητού, σύμφωνα με το ημερήσιο πρόγραμμα διατροφής και τις υποδείξεις του μάγειρα.

- VII. Προετοιμασία του χώρου για την έναρξη της κεντρικής διανομής (μεσημεριανής και απογευματινής).
- VIII. Εκφώνηση και συμμετοχή στην κορδέλα μεταφοράς του φαγητού, συμπλήρωση των δίσκων με τα απαιτούμενα τρόφιμα, βάσει του δελτίου διαίτης του ασθενούς και τελικός έλεγχός τους (κατά την μεσημεριανή και απογευματινή διανομή).
- IX. Παραλαβή των προς πλύση δίσκων και σκευών και πλύσιμο στο πλυντήριο.
- X. Τακτοποίηση των καθαρών σκευών και του χώρου της κεντρικής διανομής.
- XI. Καθαρισμός εξοπλισμού, ψυγείων.
- XII. Έλεγχος θερμοκρασίας ψυκτικών θαλάμων.
- XIII. Εφαρμογή των υποδείξεων του μάγειρα.
- XIV. Εφαρμογή των σχετικών διαδικασιών ποιότητας.
- XV. Διασφάλιση της ασφάλειας και της ποιότητας των παρεχόμενων γευμάτων και υπηρεσιών μαζικής εστίασης.
- XVI. Μετά το πέρας των εργασιών ο χώρος της κεντρικής διανομής & των μαγειρείων κλειδώνεται και το κλειδί παραδίδεται στην υπηρεσία που ορίζει το νοσοκομείο.

Τραπεζαρία Ιατρών (ωράριο λειτουργίας: 13.30-21.30):

- I. Προετοιμασία των κρίων πιάτων για την τραπεζαρία των ιατρών, παραλαβή φαγητού από τα μαγειρεία και σερβίρισμα προσωπικού (100 μερίδες ημερησίως).
- II. Πλύσιμο των σκευών - τροχήλατων
- III. Τακτοποίηση του χώρου και των καθαρών σκευών.

6.4. ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- I. Συμμετοχή στην παραλαβή και αποθήκευση των α' υλών.
- II. Διανομή πρώτων υλών στα μαγειρεία και στην κεντρική διανομή.
- III. Διανομή πρώτων υλών σε τμήματα του νοσοκομείου, εφόσον απαιτείται.
- IV. Καταμέτρηση υλικών αποθήκης τροφίμων πριν τη παράδοση στη κεντρική διανομή, τα μαγειρεία, και τα τμήματα του νοσοκομείου.
- V. Διασφάλιση των σωστών διαδικασιών παραλαβής/αποθήκευσης/συντήρησης (FIFO)/επιστροφής.
- VI. Συμμετοχή στην διαδικασία της κεντρικής διανομής εφόσον απαιτηθεί.

Αναφέρεται ότι, η απομάκρυνση τροφίμων, έστω και μη κατάλληλων προς διάθεση, από το χώρο του Νοσοκομείου, είναι νομικώς κολάσιμη και απαγορεύεται.

7. ΗΜΕΡΕΣ ΝΟΣΗΛΕΙΑΣ/ΜΗΝΑ ΓΙΑ ΤΟ ΈΤΟΣ 2013

ΜΗΝΙΑΙΑ ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΗΜΕΡΩΝ ΝΟΣΗΛΕΙΑΣ ΈΤΟΥΣ 2013	
ΜΗΝΑΣ	ΗΜΕΡΕΣ
ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ	14222,00
ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ	13306,00
ΜΑΡΤΙΟΣ	14277,00
ΑΠΡΙΛΙΟΣ	14693,00
ΜΑΙΟΣ	14048,00
ΙΟΥΝΙΟΣ	14514,00
ΙΟΥΛΙΟΣ	14568,00
ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ	11782,00
ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ	14362,00
ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ	17196,00
ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ	18163,00
ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ	17177,00
ΣΥΝΟΛΟ	173308,00

8. ΕΚΤΕΛΟΥΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΚΑ

8.1 ΕΠΟΠΤΗΣ

- I. Κατάρτιση του προγράμματος του προσωπικού της εργολήπτριας εταιρείας ανάλογα με τις ανάγκες που θα προσδιορίζονται από το Τμήμα Διατροφής.
- II. Έλεγχος του ωραρίου.
- III. Έλεγχος του αριθμού των σκευών και δίσκων που επιστρέφουν στο χώρο της διανομής από του ορόφους. Τυχόν απώλειες βαρύνουν την εργολήπτρια εταιρεία.
- IV. Έλεγχος του ορθού χειρισμού των σκευών και του εξοπλισμού, έτσι ώστε να μην υπάρχουν φθορές. Τυχόν ζημιές βαρύνουν την εργολήπτρια εταιρεία.
- V. Έλεγχος της εφαρμογής των κανόνων ατομικής υγιεινής του προσωπικού του.
- VI. Έλεγχος της εφαρμογής των σχετικών διαδικασιών ποιότητας.

8.2. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ ΣΤΟΥΣ ΟΡΟΦΟΥΣ & ΤΗΝ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ

- I. Πρωινή παρουσία στον όροφό τους για ενημέρωση της κάρτας ασθενών.
- II. Παραλαβή όλων των απαιτούμενων υλικών για το σερβίρισμα του πρωινού από τα μαγειρεία με βάση την ημερήσια δύναμη των ασθενών της/των κλινικών που εξυπηρετούν.
- III. Διανομή πρωινού στην κλινική.
- IV. Επιστροφή σε μαγειρεία- τραπεζαρία με τους προς πλύση δίσκους, πλύσιμο στο πλυντήριο.
- V. Σερβίρισμα στην τραπεζαρία του πρωινού σε ασθενείς οικοτροφείου (8.30-9.30).
- VI. Παράδοση δεκατιανού για τα σχολεία (Γυμνάσιο- Λύκειο- ΤΕΕ).
- VII. Καθαρισμός τροχήλατων.
- VIII. Παρουσία στον όροφό τους για ενημέρωση της κάρτας ασθενών πριν τη μεσημεριανή διανομή και αντίστοιχη σύνταξη των ημερήσιων δελτίων διαίτης, τα οποία παραδίδονται στο βοηθό μάγειρα της κεντρική διανομής.
- IX. Φόρτωμα του τροχήλατου με τους έτοιμους δίσκους.
- X. Διανομή μεσημεριανού γεύματος στον όροφό, συλλογή όλων των δίσκων και σκευών.
- XI. Επιστροφή σε μαγειρεία- τραπεζαρία για καθαρισμό των σκευών/δίσκων από τα υπολείμματα τροφής.
- XII. Σερβίρισμα απογευματινού (15.15) σε διαβητικούς.
- XIII. Καθαρισμός τροχήλατων.
- XIV. Παρουσία στον όροφό τους για ενημέρωση της κάρτας ασθενών πριν τη βραδινή διανομή και αντίστοιχη σύνταξη των ημερήσιων δελτίων διαίτης, τα οποία παραδίδονται στον «εκφωνητή» της κεντρική διανομής.
- XV. Φόρτωμα του τροχήλατου με τους έτοιμους δίσκους.
- XVI. Διανομή βραδινού γεύματος στον όροφο, συλλογή όλων των δίσκων και σκευών.
- XVII. Επιστροφή σε μαγειρεία- τραπεζαρία για καθαρισμό των σκευών/δίσκων από τα υπολείμματα τροφής.
- XVIII. Σερβίρισμα προ ύπνου σνακ (20.15) σε διαβητικούς.
- XIX. Καθαρισμός τροχήλατων.

8.3. ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΙΑ, ΣΤΗΝ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ & ΣΤΗΝ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ ΤΩΝ ΙΑΤΡΩΝ

- I. Ζύγισμα και έλεγχος των τροφίμων που παραδίδονται από την αποθήκη τροφίμων.
- II. Μεριδοποίηση και διανομή στις τραπεζοκόμες των τμημάτων των απαιτούμενων τροφίμων για το πρωινό των ασθενών.
- III. Προετοιμασία κρύων πιάτων που απαιτούνται για την έναρξη της κεντρικής διανομής φαγητού (μεσημεριανής και απογευματινής).
- IV. Προετοιμασία πρώτων υλών για μαγείρεμα-ψήσιμο.
- V. Προετοιμασία των πολτών που απαιτούνται για το πρωινό, το μεσημεριανό και το βραδινό.
- VI. Συμμετοχή στην προετοιμασία των γευμάτων, σύμφωνα με τις υποδείξεις του μάγειρα.

- VII. Προετοιμασία του χώρου για την έναρξη της κεντρικής διανομής (μεσημεριανής και απογευματινής).
- VIII. Εκφώνηση και συμμετοχή στην κορδέλα μεταφοράς του φαγητού, συμπλήρωση των δίσκων με τα απαιτούμενα τρόφιμα, βάσει του δελτίου διαίτης του ασθενούς και τελικός έλεγχός τους (κατά την μεσημεριανή και απογευματινή διανομή).
- IX. Παραλαβή των προς πλύση δίσκων και σκευών και πλύσιμο στο πλυντήριο.
- X. Σερβίρισμα στην τραπεζαρία των ιατρών. Σερβίρισμα στην τραπεζαρία νοσηλευομένων (οικοτροφείο, αυτοϊππηρέτηση) μετά την διανομή – μεσημεριανή, βραδινή, κατά τις ώρες λειτουργίας αυτής (13:00-14:30 και 18:00-19:30). Πλύσιμο των σκευών.
- XI. Τακτοποίηση του χώρου (μαγειρεία, κ. διανομή, τραπεζαρία) και των καθαρών σκευών. Καθαρισμός εξοπλισμού, ψυγείων .
- XII. Έλεγχος θερμοκρασίας ψυκτικών θαλάμων.
- XIII. Μετά το πέρας των εργασιών ο χώρος της κεντρική διανομής & των μαγειρειών κλειδώνεται και το κλειδί παραδίδεται στην υπηρεσία που ορίζει το νοσοκομείο.
- XIV. Διασφάλιση της ασφάλειας και της ποιότητας των παρεχόμενων γευμάτων και υπηρεσιών μαζικής εστίασης.
- XV. Εφαρμογή των σχετικών διαδικασιών ποιότητας.
- XVI. Εφαρμογή των υποδείξεων του μάγειρα.

8.4. ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- I. Συμμετοχή στην παραλαβή και αποθήκευση των α' υλών.
- II. Διανομή πρώτων υλών στα μαγειρεία και στην κεντρική διανομή.
- III. Διανομή πρώτων υλών σε τμήματα του νοσοκομείου, εφόσον απαιτείται.
- IV. Καταμέτρηση υλικών αποθήκης τροφίμων πριν τη παράδοση στη κεντρική διανομή, τα μαγειρεία, και τα τμήματα του νοσοκομείου.
- V. Μεριδοποίηση υλικών για το πρωινό των ασθενών.
- VI. Διασφάλιση των σωστών διαδικασιών παραλαβής/αποθήκευσης/συντήρησης/ (FIFO)/επιστροφής.
- VII. Συμμετοχή στην διαδικασία της κεντρικής διανομής εφόσον απαιτηθεί.

Αναφέρεται ότι, η απομάκρυνση τροφίμων, έστω και μη κατάλληλων προς διάθεση, από το χώρο του Νοσοκομείου, είναι νομικώς κολάσιμη και απαγορεύεται.

Η επιτροπή

Η Πρόεδρος

Τα Μέλη

ΛΑΠΠΑ ΘΕΟΔΩΡΑ

ΑΡΓΥΡΗ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ

ΣΥΡΙΓΟΥ ΣΤΑΜΑΤΙΝΑ