

A/A 6.

1^η Υ.ΠΕ. ΑΤΤΙΚΗΣ - ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΤΤΙΚΗΣ – Κ. Α. Τ.

ΕΙΔΟΣ : ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

CPV : 55521200-0

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

A) ΓΕΝΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΕΡΓΟΛΗΠΤΡΙΑΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

1. Ο Εργολάβος υποχρεούται στην παροχή υπηρεσιών σίτισης σύμφωνα με όσα αναφέρονται παρακάτω.
2. Ο αριθμός απασχολούμενου προσωπικού πρέπει να ανέρχεται **συνολικά στα 47 άτομα**, τα οποία θα απασχολούνται σε πλήρες και κυκλικό ωράριο, καθημερινά και τις αργίες, ανάλογα με τις ανάγκες του Τμήματος Διατροφής (**επί ποινή αποκλεισμού**).
3. Ο Εργολάβος υποχρεούται να διαθέτει επικεφαλής **επόπτη (και αντικαταστάτη του)** με ωράριο που να ελέγχει και τις δύο βάρδιες, καθημερινά, Κυριακές και αργίες, αποκλειστικής απασχόλησης, για επίβλεψη του έργου, ο οποίος θα συνεργάζεται άμεσα με το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου, από όπου θα προσδιορίζεται αναλυτικά η τεχνική εργασίας που θα ακολουθείται. Οφείλει δε να αναφέρει τον τρόπο εποπτείας του προγράμματος εργασίας και την μέθοδο αντιμετώπισης εκτάκτων αναγκών (**επί ποινή αποκλεισμού**).
4. Οφείλει να διαθέσει κατάλογο με την κατανομή του προσωπικού του ανά ημέρα/βάρδια/ χώρο. (**επί ποινή αποκλεισμού**).
5. Θα θεωρηθούν απαραίτητα τα πιστοποιητικά ποιότητας της εργασίας (ISO) που θα προσκομισθούν από τις εταιρείες. (τα ξενόγλωσσα πιστοποιητικά να είναι επίσημα μεταφρασμένα) (**επί ποινή αποκλεισμού**).
6. ο εργολάβος οφείλει να διαθέσει κατάλογο των εργασιών που έχουν εκτελεστεί κατά την προηγούμενη πενταετία με άλλους φορείς (δημόσιους ή μη) και στον οποίο θα φαίνεται το ποσόν , ο χρόνος και ο τόπος εκτέλεσης των εργασιών, προκειμένου να στοιχειοθετήσει την εμπειρία του στην παροχή υπηρεσιών **σίτισης (επί ποινή αποκλεισμού)**.
7. Ο Εργολάβος υποχρεούται να τεκμηριώσει την προηγούμενη συμπεριφορά του και αξιοπιστία του, μέσα από πρωτότυπα ή νόμιμα επικυρωμένα πιστοποιητικά ορθής εκτέλεσης των σημαντικότερων εργασιών (υπογεγραμμένες από τα νόμιμα Διοικητικά όργανα των επιχειρήσεων). Τα πιστοποιητικά αυτά να αναφέρουν και προσδιορίζουν εάν πραγματοποιήθηκαν σύμφωνα με τους κανόνες της τέχνης και εάν περατώθηκαν κανονικά.

(**επί ποινή αποκλεισμού**).

Σημειώνεται ότι, όλα τα παραπάνω θα πρέπει να περιλαμβάνονται και να αναλύονται στην τεχνική προσφορά, προκειμένου να αξιολογηθούν. Όλα τα ζητούμενα έγγραφα (π.χ. πιστοποιητικά κ. λ. π.) που θα προσκομιστούν πρέπει οπωσδήποτε να είναι πρωτότυπα ή νόμιμα επικυρωμένα φωτοαντίγραφα. **Απλές φωτοτυπίες δεν γίνονται δεκτές και απορρίπτονται ως απαράδεκτες (επί ποινή αποκλεισμού)**.

B) ΕΙΔΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΕΡΓΟΛΗΠΤΡΙΑΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

1. Ο αριθμός απασχολούμενου προσωπικού πρέπει να ανέρχεται **συνολικά στα 47 άτομα**, τα οποία θα απασχολούνται σε πλήρες και κυκλικό ωράριο, καθημερινά και τις αργίες, ανάλογα με τις ανάγκες του Τμήματος Διατροφής. Η κατανομή των 47 ατόμων στα Τμήματα θα πραγματοποιηθεί ανάλογα με τις ανάγκες του Τμήματος Διατροφής. Ημερησίως θα πρέπει να διατίθεται τουλάχιστον ο ελάχιστος αριθμός εργαζομένων που απαιτείται για την κάλυψη των αναγκών του Νοσοκομείου. **Σε περίπτωση ασθένειας του εργαζόμενου ή έκτακτης απουσίας του, η εταιρεία οφείλει να τον αντικαθιστά και να ενημερώνει το Τμήμα Διατροφής (επί ποινή αποκλεισμού)**
2. Τα άτομα θα πρέπει να έχουν τουλάχιστον απολυτήριο Γυμνασίου, ώστε να χειρίζονται πολύ καλά την ελληνική γλώσσα και να γνωρίζουν πολύ καλά την ελληνική γραφή και ανάγνωση, προκειμένου να χρησιμοποιούν σωστά τις γραπτές οδηγίες για τις δίαιτες των ασθενών.
3. Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να έχουν ηλικία μέχρι 55 ετών, να είναι αρτιμελείς και υγιείς
4. Το προσωπικό οφείλει να διαθέτει **βιβλιário υγείας εργαζομένου στα τρόφιμα**, στο οποίο να φαίνεται ότι εξετάστηκαν το τελευταίο τρίμηνο και είναι υγιείς **(επί ποινή αποκλεισμού)**.
5. Τα άτομα θα πρέπει να έχουν εμβολιαστεί για τον ιό της ηπατίτιδας Β
6. Το προσωπικό της εταιρείας θα πρέπει να είναι σταθερό και εκπαιδευμένο, διαθέτοντας βεβαίωση παρακολούθησης σεμιναρίου τραπεζοκομίας και δεν θα απασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες της εταιρείας **(επί ποινή αποκλεισμού)**.
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.
8. Η στολή εργασίας θα είναι σύμφωνη με τα σχέδια και τα χρώματα του Νοσοκομείου . Θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή και να αλλάζει τακτικά (κάθε φορά που είναι βρώμικη και τουλάχιστον 2 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 επιβαρύνει το ιδιωτικό συνεργείο.
9. Ο καθαρισμός της στολής δεν θα γίνεται από κάθε ένα εργαζόμενο ξεχωριστά αλλά συνολικά από το συνεργείο / εταιρεία.
10. Το Τμήμα Διατροφής θα προσδιορίζει την ανάγκη χρήσεως γαντιών ή άλλων μέτρων προστασίας και **θα επιβαρύνουν την εταιρεία**.

Γ) ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΔΙΕΥΚΡΙΝΗΣΕΙΣ:

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

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:

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

β) 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).

2) ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ – ΕΠΟΠΤΕΙΑ.

α) Αντικείμενο της εκπαίδευσης

Η εκπαίδευση αφορά το νεοδιοριζόμενο και το ήδη υπάρχον προσωπικό. 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.

β) Χρόνος εκπαίδευσης

Μετά την υπογραφή της σύμβασης, η εταιρεία υποχρεούται να εκπαιδεύσει όλο το προσωπικό για 30 τουλάχιστον ώρες, θεωρητικά και πρακτικά, μετά από συνεννόηση με τους διαιτολόγους του Τμήματος Διατροφής. 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.

γ) 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.

δ) 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

Δ) ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΩΡΑΡΙΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΗΜΕΡΕΣ

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΩΡΑΡΙΟΥ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ

(07-14:30 ΚΑΙ 13-20:30)

ΟΡΟΦΟΣ-ΚΛΙΝΙΚΕΣ-ΤΜΗΜΑΤΑ	ΚΛΙΝΕΣ	ΠΡΩΙ ΑΤΟΜΑ	ΑΠΟΓΕΥΜΑ ΑΤΟΜΑ	ΑΤΟΜΑ ΣΕ ΡΕΠΟ
Β' Ορθ/κή+ΣΤ' Ορθ/κή+Αθλ. Κακώσεις (2 ^{ος} ΚΚ)	23+29	1	1	1

Α' Ορθ/κή+Δ' Ορθ/κή (3 ^{ος} ΚΚ)	26+26	1	1	1
ΜΣΣ+ΦΙΑΠ +Ε' Ορθ/κή (5 ^{ος} ΚΚ)	30+28	1	1	1
Πολυκλινική 6ου ΚΚ	41	1	1	1
Καρδιολογική κλινική + Βρυώνειο Δ'	24+20	1	1	1
Α' Γενική Χειρουργική (3ος ΝΠ) Β' Γενική Χειρουργική (3ος ΝΠ)	20+29	1	1	1
Πλαστική + μονάδα εγκαύματος	25	1	1	1
ΜΧΧ+Γναθ/κή+Θωρ/κή (2ος ΗΠ)	15+18	1	1	1
Αγγειοχ/κή+Ρευματ/κή (1ος ΗΠ)	20+28	1	1	1
Χώρος Κεντρικής Διανομής		3	3	3
ΣΥΝΟΛΟ		12	12	12

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΩΡΑΡΙΟΥ

α) ΕΠΟΠΤΗ (10:30-18:00)

β) ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ (06-13:30 ΚΑΙ 11:30-19:00)

γ) ΕΡΓΑΤΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (06-13:00 πενθήμερο)

δ) ΕΡΓΑΤΗ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ (11:45-19:15 πενθήμερο)

	ΚΛΙΝΕΣ	ΠΡΩΙ ΑΤΟΜΑ	ΑΠΟΓΕΥΜΑ ΑΤΟΜΑ	ΑΤΟΜΑ ΣΕ ΡΕΠΟ
ΕΠΟΠΤΗΣ		1	-	1
ΜΑΓΕΙΡΕΙΑ		3	2	2
ΑΠΟΘΗΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		1	-	-
ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ		1	-	-
ΣΥΝΟΛΟ		6	2	3

Ε) ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

1. 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.

2. α) Οι τραπεζοκόμοι της κεντρικής διανομής οφείλουν να ζυγίζουν και να ελέγχουν τις ποσότητες των πρώτων υλών που παραλαμβάνουν, να ετοιμάζουν τα κρύα πιάτα, να διεκπεραιώνουν τη διαδικασία της εκφώνησης και πριν το τέλος της βάρδιάς τους να αποθηκεύουν τα καθαρά σκεύη.

β) οι τραπεζοκόμοι των νοσηλευτικών ορόφων αναλαμβάνουν το σερβίρισμα των γευμάτων στους ασθενείς, αφού προηγουμένως έχουν ενημερώσει την καρτέλα διανομής.

γ) Τα τροχήλατα καρότσια καθαρίζονται από τους / τις τραπεζοκόμους μία φορά την εβδομάδα. Ο τρόπος καθαρισμού και απολύμανσης περιγράφεται λεπτομερώς από τις υπηρεσίες του Νοσοκομείου. Η δαπάνη για τα καθαριστικά, απολυμαντικά και σκεύη καθαρισμού βαρύνει το Νοσοκομείο.

δ) οι τραπεζοκόμοι οφείλουν να φέρονται με ευγένεια προς τους συναδέλφους τους, τους ασθενείς και το λοιπό προσωπικό του Νοσοκομείου. Η ανάρμοστη συμπεριφορά προς τους ασθενείς θεωρείται παράπτωμα με τις επακόλουθες συνέπειες.

ε) Το ωράριο πρέπει να τηρείται αυστηρά.

στ) Ο επόπτης του εργολάβου οφείλει να ελέγχει το προσωπικό του για τυχόν πλημμελή εκτέλεση των καθηκόντων του.

ζ) Οι τραπεζοκόμοι οφείλουν να συλλέγουν όλα τα σκεύη και τους δίσκους από τους νοσηλευτικούς ορόφους. Τυχόν απώλειες επιβαρύνουν τον εργολάβο

η) Το προσωπικό των μαγειρείων οφείλει να συμβάλλει στην προετοιμασία των γευμάτων, μετά από υπόδειξη του αρχιμάγειρα.

θ) Οι εργάτες της αποθήκης τροφίμων και της κεντρικής διανομής πρέπει να βοηθούν στη μεταφορά τροχήλατων, στη διευθέτηση των δίσκων και στην τακτοποίηση των σκευών ή όπου αλλού απαιτηθεί.

Σημειώνεται ότι από τους υπευθύνους του Τμήματος Διατροφής του Νοσοκομείου περιγράφονται λεπτομερώς και με χρονοδιάγραμμα οι υποχρεώσεις του προσωπικού εστίασης, καθώς και του επόπτη του ιδιωτικού συνεργείου.

Κρίνεται σκόπιμο να αναφερθεί εδώ ότι η απομάκρυνση τροφίμων, έστω και μη κατάλληλων προς διάθεση, από το χώρο του Νοσοκομείου, αποτελεί νομικό αδίκημα και απαγορεύεται.