



PROC005484987 2016-11-30

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

1^η ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ**ΕΘΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ**

ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

Πληροφορίες: Τσουκαλά Χριστίνα

Email: ekaprom1@eka-hosp.gr

Τηλ: 2132015353, FAX: 2132015348

Ήλιον: 30-11-2016

Αρ. Πρωτ.: 6624

ΘΕΜΑ: Πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος για την παροχή υπηρεσιών σίτισης των χώρων του Εθνικού Κέντρου Αποκατάστασης

Το ΔΣ του Νοσοκομείου στην 26/22-11-2016, Θέμα ΙΙ.6, συνεδρίασή του αποφάσισε να αναθέσει απευθείας τις υπηρεσίες Σίτισης του ΕΚΑ για χρονικό διάστημα τριών (3) μηνών, από 01/01/2017 έως 31/03/2017, μέχρι να συναφθούν ατομικές συμβάσεις παροχής των συγκεκριμένων υπηρεσιών με ιδιώτες, συναφθεί άλλη από την 1^η ΥΠΕ Αττικής ή από διαγωνιστική διαδικασία ή από άλλο ανώτερο κρατικό φορέα.

Με αυτό το δεδομένο καλούνται εταιρείες που δραστηριοποιούνται στο χώρο, να καταθέσουν προσφορά για να αναλάβουν με απευθείας ανάθεση το έργο της παροχής υπηρεσιών σίτισης των χώρων του ΕΚΑ για το αναφερόμενο χρονικό διάστημα. Η πρόσκληση θα αναρτηθεί επίσης στο Πρόγραμμα Διαύγεια και στον ιστότοπο του Νοσοκομείου ΚΑΤ.

Προβλεπόμενη μηνιαία δαπάνη 6.996,87 € με ΦΠΑ 24%.

Οι ενδιαφερόμενοι θα καταθέσουν τις προσφορές τους στο Πρωτόκολλο του ΕΚΑ την Δευτέρα 05/12/2016 έως τις 12:00μμ σε σφραγισμένο φάκελο.

Οι προσφορές θα ανοιχθούν από την αρμόδια Επιτροπή παρουσία των εκπροσώπων των εταιρειών και τα αποτελέσματα θα υποβληθούν στο Διοικητικό Συμβούλιο του Νοσοκομείου.

Επισημαίνεται:

Α) ότι οι προσφορές θα υπολογιστούν βάσει του ωρομισθίου εργαζομένου άγαμου, άνω των 25 ετών και ελάχιστο αποδεκτό διοικητικό κόστος και εργολαβικό όφελος 1% αντίστοιχα,

Β) θα συνοδεύονται από Υπεύθυνη Δήλωση του Ν. 1599/1986 ότι αποδέχονται τους όρους της πρόσκλησης εκδήλωσης ενδιαφέροντος

16PROC005484987-2016-11-00

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΟΥ ΕΚΑ

Α) 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 τέσσερα (4) άτομα**, τα οποία θα απασχολούνται σε πλήρες και κυκλικό ωράριο, καθημερινά και τις αργίες, ανάλογα με τις ανάγκες του Τμήματος Διατροφής (**επί ποινή αποκλεισμού**).

Συγκεκριμένα:

Θέσεις υπηρεσιών σίτισης, άτομα και βάρδιες Διάρκεια τρεις (3) μήνες	
Θέση	Άτομα και βάρδιες
Κεντρική διανομή	3 άτομα πρωί –απόγευμα: 7ωρης απασχόλησης
Βοηθός Μαγείρου	1 άτομο πρωί: 6ωρης απασχόλησης

-**Τρία (3) άτομα στο χώρο κεντρικής διανομής, που θα απασχολούνται καθημερινά και τις αργίες σε πρωινό ή απογευματινό ωράριο (επτά ημέρες εβδομαδιαίως), επτά (7) ώρες ημερησίως, ανάλογα με τις ανάγκες του Τμήματος Διατροφής**

- **Ένα (1) άτομο με ειδικότητα Βοηθού Μαγείρου, που θα απασχολείται καθημερινά και τις αργίες σε πρωινό ωράριο (επτά ημέρες εβδομαδιαίως), έξι (6) ώρες ημερησίως.**

Η κατανομή των 4 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)

3.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.

4.Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να έχουν ηλικία μέχρι 55 ετών, να είναι αρτιμελείς και υγιείς

5.Το προσωπικό οφείλει να διαθέτει βιβλιάριο υγείας εργαζομένου στα τρόφιμα, στο οποίο να φαίνεται ότι εξετάστηκαν το τελευταίο τρίμηνο και είναι υγιείς (επί ποινή αποκλεισμού).

6.Τα άτομα θα πρέπει να έχουν εμβολιαστεί για τον ιό της ηπατίτιδας Β

7.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).

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

9. 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.

10. Ο καθαρισμός της στολής δεν θα γίνεται από κάθε ένα εργαζόμενο ξεχωριστά άλλα συνολικά από το συνεργείο / εταιρεία.

11. Το Τμήμα Διατροφής θα προσδιορίζει την ανάγκη χρήσεως γαντιών ή άλλων μέτρων προστασίας και θα επιβαρύνουν την εταιρεία.

Β) ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ/ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΕΙΣ:

Μετά την υπογραφή της σύμβασης 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 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

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.

16PROC005484987 2016-11-30

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

Γ) 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 έχει 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.

16PROC005484987-2016-11-30
2.α) Οι τραπεζοκόμοι της κεντρικής διανομής οφείλουν να ζυγίζουν και να ελέγχουν τις ποσότητες των προϊόντων υγρών 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) Οι τραπεζοκόμοι οφείλουν να συλλέγουν όλα τα σκεύη και τους δίσκους από τους νοσηλευτικούς ορόφους. Τυχόν απώλειες επιβαρύνουν τον εργολάβο

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

Σημειώνεται ότι από τους υπευθύνους του Τμήματος Διατροφής του Νοσοκομείου περιγράφονται λεπτομερώς και με χρονοδιάγραμμα οι υποχρεώσεις του προσωπικού εστίασης.

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.

Επισημαίνεται ότι σε περίπτωση κατά την οποία ολοκληρωθεί ενιαίος διαγωνισμός από νοσοκομείο που υπάγεται στην Υγειονομική Περιφέρεια ή όποιος άλλος διαγωνισμός από κεντρική αναθέτουσα αρχή, η τυχόν υπογεγραμμένη σύμβαση θα διακοπεί.

ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ

Ο Διοικητής

Κοντοδημόπουλος Νικόλαος

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ ΤΟΥ
ΕΚΑ ΑΠΟ 01/01/2017 ΕΩΣ 31/03/2017**

ΕΘΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ	Ατομα	Καθημερινές			Σάββατα			Κυριακές ή αργίες		
		Πρωί κ απόγευμα			Πρωί κ απόγευμα			Πρωί κ απόγευμα		
		Ωρες / μέρα	Μέρες	Ωρες	Ωρες / μέρα	Μέρες	Ωρες	Ωρες / μέρα	Μέρες	Ωρες
ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ	1	7	63	441	7	11	77	7	16	112
	1	7	63	441	7	11	77	7	16	112
	1	7	63	441	7	11	77	7	16	112
ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΟΥ	1	6	63	378	6	11	66	6	16	96
		1.701			297			432		
Σύνολα		1.701			297			432		
		2.430								