

**Τεχνικές προδιαγραφές παροχής υπηρεσιών διανομής γευμάτων (εστίασης) στους ασθενείς του Γενικού Νοσοκομείου ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ.**

**ΕΡΓΟ ΠΟΥ ΘΑ ΑΝΑΛΑΒΕΙ – ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ για την παροχή υπηρεσιών διανομής γευμάτων (εστίασης) στους ασθενείς του Γενικού Νοσοκομείου ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ.**

**ΒΑΣΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ**

Οι εργαζόμενοι:

- ❖ Θα έχουν τουλάχιστον απολυτήριο **πρωτοβάθμιας εκπαίδευσης** ώστε να γνωρίζουν πολύ καλά την Ελληνική γραφή και ανάγνωση για να χρησιμοποιούν σωστά τις γραπτές οδηγίες για τις δίαιτες των ασθενών.
- ❖ Θα πρέπει να μην πέφτουν σε παραπτώματα εν ώρα εργασίας στους χώρους του Νοσοκομείου. Το Νοσοκομείο μπορεί να ζητήσει οποτεδήποτε κατάσταση με την πορεία του κάθε εργαζόμενου, όπως και την απομάκρυνση και αντικατάστασή του όταν κρίνει ότι δείχνει ολιγωρία ή δεν πειθαρχεί στις οδηγίες και στους κανόνες του Νοσοκομείου.
- ❖ Θα πρέπει να έχουν την κατάλληλη γνώση κι εμπειρία για την παροχή υπηρεσιών εστίασης, ώστε να εγγυηθεί την ομαλή λειτουργία και την ολοκλήρωση της εργασίας.
- ❖ Δεν επιτρέπεται να βλέπουν έγγραφα ή φακέλους του Νοσοκομείου. Με την σύναψη της σύμβασης τόσο ο ίδιος ο Ανάδοχος, όσο κι οι υπάλληλοι του με γραπτή δήλωσή τους θα βεβαιώσουν πως δε θα ανακοινώσουν σε κανένα πράγματα που τους έγιναν γνωστά λόγω της εργασίας τους( ιατρικό απόρρητο, προσωπικά δεδομένα ασθενών και εργαζομένων καθώς και απόρρητα δεδομένα της υπηρεσίας κ.λ.π.)
- ❖ Δεν επιτρέπεται να μιλά με ασθενείς για την ασθένειά τους και την αγωγή που τους χορηγείται για τη θεραπεία τους. Επίσης δεν τους επιτρέπεται να κριτικάρουν τις δραστηριότητες των Ιατρών, του Νοσηλευτικού και λοιπού βοηθητικού προσωπικού. Ακόμη δεν μπορεί να δίνει συμβουλές για θεραπείες στους ασθενείς, στους συνοδούς τους ή στο παραϊατρικό προσωπικό, όπως απαγορεύεται ρητά η παροχή η ανάθεση φαγητών ποτών τσιγάρων φαρμάκων κ.λπ. εκτός του προκαθορισμένου γεύματος.
- ❖ Θα απασχολούνται ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου σε κυκλικό ωράριο που θα ορίζεται από το τμήμα προσωπικού του ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ, συμπεριλαμβανομένων Κυριακών και Αργιών.
- ❖ Ο ανάδοχος θα επιβλέπει το έργο ο ίδιος ή ο νόμιμος εκπρόσωπός του ( επόπτης του έργου που θα επικοινωνεί με τα αρμόδια όργανα του Νοσοκομείου). **Ο ΕΠΟΠΤΗΣ δεν θα συμπεριλαμβάνεται στα ζητούμενα από την παρούσα διακήρυξη άτομα για την εστίαση του Νοσοκομείου και η παρουσία του αντί του αναδόχου θα γνωστοποιηθεί στο Νοσοκομείο με την υπογραφή της σύμβασης.**
- ❖ 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.
- ❖ Ο καθαρισμός της στολής δεν θα γίνεται από κάθε ένα εργαζόμενο ξεχωριστά άλλα συνολικά από το συνεργείο / εταιρεία.
- ❖ Σε όλους τους χώρους του Νοσοκομείου θα χρησιμοποιούνται ειδικά προστατευτικά μέτρα, τα οποία θα καθορίζονται από το Νοσοκομείο και θα επιβαρύνουν την εταιρία. Το Τμήμα Διατροφής ή η Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων θα προσδιορίζει την ανάγκη χρήσεως γαντιών ή άλλων μέτρων προστασίας που θα επιβαρύνουν την εταιρία.
- ❖ Για το χώρο αποδυτηρίων του προσωπικού του συνεργείου υπάρχει ειδική πρόβλεψη από το Νοσοκομείο. **Τα απασχολούμενα άτομα τα οποία θα διαθέσει η εταιρία στο Νοσοκομείο θα είναι στο σύνολό τους δεκατέσσερα (14) (εκ των οποίων 10 διανομείς φαγητού, 2 ΔΕ Μάγειροι και 2 βοηθοί μάνιρα) και θα εργάζονται όπως περιγράφεται στον παρακάτω πίνακα, σε βάρδιες βάσει προγράμματος που θα ορίζεται από τον επόπτη σε συνεργασία με το τμήμα προσωπικού.**

**ΠΙΝΑΚΑΣ**

ΗΜΕΡΕΣ	Διανομείς Φαγητού	ΔΕ Μάγειρες – Β. Μάγειρα	ΩΡΕΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ	7	3(+1 ανάλογα με τις καθημερινές ανάγκες)	6
ΣΑΒΒΑΤΑ- ΚΥΡΙΑΚΕΣ - ΑΡΓΙΕΣ – ΠΕΡΙΟΔΟΙ ΑΔΕΙΩΝ	6	3	6

**ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ 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 να έχει πιστοποιητικό υγείας (ΦΕΚ 1199 Β' – 11/04/2012), που θα πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα που μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα . Το πιστοποιητικό υγείας θα πρέπει να αποτελεί προϋπόθεση για την πρόσληψη τους. Θα πρέπει να είναι εμβολιασμένοι για Τέτανο και Ηπατίτιδα

Β'. Θα γίνεται παρασιτολογική κοπράνων, α/α θώρακος, έλεγχος για HbsAg, HCV, PCR (αν είναι αρνητικός να γίνεται εμβολιασμός), και ό,τι επιπλέον κρίνει η Διεύθυνση Υγείας της Ν.Α Ροδόπης. Η παρασιτολογική κοπράνων θα επαναλαμβάνεται ετησίως με ευθύνη της εταιρείας. Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιαστεί κάποιο από τα παρακάτω νοσήματα: α) διάρροια /εμετός, β) άσχημο κρύωμα, γ) ανοικτές πληγές, δ) ερεθισμένο λαιμό ή ακόμα αν κάποιο μέλος της οικογένειας παρουσιάζει συμπτώματα τροφικής δηλητηρίασης, 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 αντικατάσταση του για όσο διάστημα απουσιάζει. Η νοσηλεύτρια της επιτροπής νοσοκομειακών λοιμώξεων θα ενημερώνεται καθημερινά από τους εργαζόμενους, στην αρχή της βάρδιας, για τυχόν ύπαρξη προβλημάτων υγείας. Για την εφαρμογή της υγιεινής, υπεύθυνη απέναντι στο Νοσοκομείο είναι η εταιρεία. Τον δειγματοληπτικό έλεγχο υγείας του προσωπικού της εταιρείας δύναται να ασκεί το Νοσοκομείο (με το Ιατρό Εργασίας, τον Τεχνολόγο Τροφίμων και σε συνεργασία με την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων).

- ❖ Το προσωπικό της εταιρείας θα είναι σταθερό και εκπαιδευμένο. Δεν θα απασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες της εταιρείας.
- ❖ Στο Νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζομένων στο χώρο των τροφίμων θεωρημένος από την επιθεώρηση εργασίας, ενώ οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό ή αλλαγή στις βάρδιες θα γνωστοποιείται γραπτά στο Νοσοκομείο.
- ❖ Το προσωπικό θα είναι ασφαλισμένο σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και η ανάδοχος εταιρία οφείλει να προσκομίζει μηνιαίες καταστάσεις του ΙΚΑ Σε περίπτωση που η εταιρεία / επιχείρηση παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις να επιβάλει τις κυρώσεις που προβλέπονται, από τη σύμβαση.

#### **ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Β. ΜΑΓΕΙΡΩΝ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ**

- ❖ Θα υπάρχει υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας, από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα και το οποίο θα 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.
- ❖ **α) Γενικά μέτρα καθαριότητας.** Τα άτομα που εργάζονται στους χώρους παρασκευής και διανομής των τροφίμων:
  - ✓ · Δεν θα καπνίζουν, τρώνε, πίνουν καλλωπίζονται στο χώρο των τροφίμων και κατά το χειρισμό των τροφίμων.
  - ✓ · Θα καλύπτουν τις πληγές στα χέρια τους με αδιάβροχο επίδεσμο (κατά προτίμηση έντονου χρώματος, ώστε να αναγνωρίζεται εύκολα αν έχει αποκολληθεί).
  - ✓ · Δεν θα φορούν κοσμήματα και δεν θα 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.
  - ✓ · Δεν θα μετακινούνται άσκοπα στους χώρους του Νοσοκομείου και μετά να επιστρέφουν στο χώρο τροφίμων.
  - ✓ Θα έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω εφόσον είναι μακριά και να είναι καλυμμένα πλήρως με κάλυμμα κεφαλής (σκούφο).
  - ✓ Η στολή εργασίας θα αφαιρείται όταν απομακρύνονται για διάφορους λόγους από το χώρο εργασίας τους.
  - ✓ Το προσωπικό που παρασκευάζει και διανέμει τρόφιμα σε ασθενείς υψηλού κινδύνου π.χ. μεταμοσχευμένους, νεογνά κ.λ.π., θα έχει ειδική εκπαίδευση και να εφαρμόζει με απόλυτη ακρίβεια τους κανόνες προστασίας των τροφίμων από επιμόλυνση ακόμη και με «αθώους» μικροοργανισμούς, αλλά επικίνδυνους γι αυτούς τους ασθενείς.
  - ✓ · Θα φροντίζουν για την καθαριότητα των χεριών τους.
  - ✓ · Θα πλένουν τα χέρια τους κάθε φορά που χρειάζεται όπως περιγράφεται παρακάτω:
- ❖ **β) Πλύσιμο χεριών.**
  - ✓ Το πλύσιμο χεριών θα γίνεται απαραίτητα:
    - ✓ · Μετά τη χρήση τουαλέτας,
    - ✓ · Όταν είναι βρώμικα ή μολυσμένα.
    - ✓ · Μετά από βήχα, φτέρνισμα, φύσημα μύτης.
    - ✓ · Μετά από άγγιγμα οποιοδήποτε τμήματος της κεφαλής.
    - ✓ · Πριν να αγγίξουμε οποιαδήποτε τροφή.
    - ✓ · Όταν έχουμε πιάσει ωμά τρόφιμα (κρέας, ψάρι, αυγά, πουλερικά) ή οποιοδήποτε μολυσμένο τρόφιμο.
    - ✓ · Μετά τη χρήση δοχείων απορριμμάτων.
    - ✓ · Μετά το διάλειμμα, τσιγάρο, καφέ κτλ.
- ❖ **γ) Αυστηρός περιορισμός επισκέψεων.** Οι επισκέπτες που μόνο όταν είναι ανάγκη εισέρχονται στους χώρους παρασκευής και διανομής τροφίμων, συμπεριλαμβανομένου του προσωπικού συντήρησης, θα πρέπει να φορούν προστατευτικό ρουχισμό και κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (σκούφο) όπως και κάλυμμα υποδημάτων αν υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων.

#### **ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

- ❖ · Τα τρόφιμα δεν θα πιάνονται με τα χέρια.

- ❖ · Δεν θα χειρίζονται τρόφιμα άτομα που έχουν δερματικές βλάβες ή κάποια μεταδοτική ασθένεια ή υπάρχει σχετική ιατρική σύσταση.
- ❖ · Μικρά τραύματα ή εγκαύματα θα καλύπτονται με αδιάβροχο έγχρωμο επίδεσμο.
- ❖ · Τα κρύα φαγητά θα διατηρούνται σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 7°C
- ❖ · Τα φαγητά θα μαγειρεύονται καλά σε υψηλή θερμοκρασία (τουλάχιστον 75° C), ιδίως εκείνα που μπορεί να είναι μολυσμένα με μικρόβια τροφικών δηλητηριάσεων (π.χ κρέας, αυγά, κοτόπουλα).
- ❖ · Τα ζεστά μαγειρεμένα φαγητά θα διατηρούνται σε θερμοκρασία από 65 °C και πάνω μέχρι να σερβιριστούν. Αν πρόκειται να σερβιριστούν πολλές ώρες μετά, τότε θα πρέπει να κρυώσουν (εντός 3 ωρών), να διατηρηθούν στο ψυγείο (κάτω από 5°C) και να ξαναζεσταθούν τουλάχιστον στους 75° C λίγο πριν να σερβιριστούν.
- ❖ · Τα τρόφιμα θα καλύπτονται ώστε να προστατεύονται από μύγες και άλλα έντομα.
- ❖ · Θα χρησιμοποιούνται διαφορετικοί πάγκοι, εργαλεία και σκεύη για τα ωμά τρόφιμα και διαφορετικοί για τα μαγειρεμένα ή για τρόφιμα που θα καταναλωθούν χωρίς ψήσιμο.
- ❖ · Οι πάγκοι, τα τραπέζια, τα μηχανήματα και οι συσκευές κοπής και επεξεργασίας τροφίμων θα καθαρίζονται σχολαστικά μετά τη χρήση, ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα τροφών, ενώ απαιτείται απολύμανση όλων των σκευών που χρησιμοποιήθηκαν με τρόπο που το Νοσοκομείο θα υποδείξει.
- ❖ · Η καθαριότητα της στολής εργασίας και του σκούφου θα τηρείται με σχολαστικότητα.
- ❖ · Θα υπάρχει επάρκεια σε καθαρές πετσέτες και απορροφητικό χαρτί μιας χρήσης.

#### **ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ**

- ❖ Οι τραπεζοκόμοι στο τέλος κάθε γεύματος θα φροντίζουν για την απομάκρυνση των υπολειμμάτων των γευμάτων από τους χώρους διανομής των τροφίμων. Θα συλλέγουν τα υπολείμματα και θα τα τοποθετούν σε κατάλληλους πλαστικούς σάκους καλά κλεισμένους, όπως ορίζεται από τον εγκεκριμένο κανονισμό της Επιτροπής Νοσοκομειακών Λοιμώξεων.
- ❖ Τα υγρά απόβλητα θα πρέπει επίσης να απομακρύνονται με τρόπο υγιεινό, όπως ορίζεται από τον εγκεκριμένο κανονισμό της Επιτροπής Νοσοκομειακών Λοιμώξεων.
- ❖ **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, την εκπαίδευση σε ειδικές δίαιτες, τη διαχείριση των αποβλήτων (σκουπιδιών).
- ❖ β) Εκπαίδευση- Υπεύθυνος εκπαίδευσης.
- ✓ Η εταιρεία θα καταρτίζει το προσωπικό που ασχολείται με τον χειρισμό τροφίμων. Υπεύθυνος εκπαίδευσης είναι η εταιρεία / επιχείρηση σε συνεργασία με τον Τεχνολόγο Τροφίμων και την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων.
- ❖ γ) Επόπτης
- ✓ 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 εφαρμόζονται με επιμέλεια.
- ❖ ε) Έλεγχος της εταιρείας
- ✓ Ο έλεγχος της εταιρείας από το Νοσοκομείο ανατίθεται στο Τμήμα Προσωπικού, τον Τεχνολόγο Τροφίμων και την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων. Τα στοιχεία του προσωπικού και της εκπαίδευσης τους πρέπει πάντα να είναι στη διάθεση τους.

#### **ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΩΝ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ**

- ❖ · Σερβίρισμα των κύριων και ενδιάμεσων γευμάτων στους ασθενείς. Ανάλογα με τον τρόπο διανομής των τροφίμων στο Νοσοκομείο, προκύπτουν και οι υποχρεώσεις ετοιμασίας των δίσκων σερβιρίσματος. Σε κάθε περίπτωση οι τραπεζοκόμοι πριν από το σερβίρισμα συμβουλευούνται τον κατάλογο με τα ονόματα και τις δίαιτες των ασθενών.
- ❖ · Στη συνέχεια θα μαζεύουν τα άπλυτα σκεύη, θα τα πλένουν, θα τα στεγνώνουν και θα τα αποθηκεύουν σε καθαρά ντουλάπια τα οποία τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα καθαρίζονται από τους / τις τραπεζοκόμους.
- ❖ · Από τους υπευθύνους του Τμήματος Προσωπικού του Νοσοκομείου ή την Διαιτολόγο θα περιγράφονται λεπτομερώς και με χρονοδιάγραμμα οι υποχρεώσεις των τραπεζοκόμων.
- ❖ · Η κουζίνα, οι πάγκοι, οι θερμοτράπεζες και τα τροχήλατα καρότσια θα καθαρίζονται από τους/τις τραπεζοκόμους. Ο τρόπος καθαρισμού και απολύμανσης θα περιγράφεται λεπτομερώς από τις υπηρεσίες του Νοσοκομείου. Η δαπάνη για τα καθαριστικά, απολυμαντικά και σκεύη καθαρισμού θα βαρύνει το Νοσοκομείο.
- ❖ · Όταν τελειώσουν όλες οι εργασίες, η κουζίνα θα κλειδώνεται και το κλειδί θα παραδίδεται στη υπηρεσία που ορίζει το τμήμα Προσωπικού. · Κρίνεται σκόπιμο να αναφερθεί εδώ ότι η απομάκρυνση τροφίμων, έστω και μη κατάλληλων προς διάθεση, από το χώρο του Νοσοκομείου, εκτός του ότι απαγορεύεται, είναι μερικές φορές και επικίνδυνη.
- ❖ Σε περίπτωση που γίνει κάτι τέτοιο αντιληπτό ο υπάλληλος θα απολύεται και η ζημιά θα βαρύνει τον ανάδοχο.

#### **ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΩΝ ΔΕ ΜΑΓΕΙΡΩΝ**

- ❖ Ελέγχει τα εισερχόμενα για παρασκευή τρόφιμα από ποιοτική και ποσοτική άποψη
- ❖ Υποδεικνύει τρόπους παρασκευής σύμφωνα με τις εντολές των Διατολόγων ή του Τεχνολόγου Τροφίμων
- ❖ Έχει τον γενικό έλεγχο της διανομής του φαγητού

- ❖ Είναι υπεύθυνος για την υλοποίηση όλων των διαιτητικών εντολών και διατροφικών συνθέσεων και γευμάτων (πρωινό, μεσημεριανό και βραδινό)
- ❖ Είναι υπεύθυνος για την τήρηση του υγειονομικού κανονισμού στους χώρους των μαγειριών
- ❖ Φροντίζει για τη σχολαστική καθαριότητα των χώρων και των σκευών

#### **ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΩΝ Β.ΜΑΓΕΙΡΩΝ**

- ❖ Συνεργάζονται με το μάγειρα και εκτελούν τις βασικές συνθέσεις και τις ειδικές δίαιτες σύμφωνα με τις εντολές των διαπολύγων.
- ❖ Εκτελούν απλούστερες συνθέσεις ( καθαρισμός κρεμμυδιών, πατάτας κ.λ.π.) με βάση το ημερήσιο καταμερισμό εργασίας του μάγειρα.
- ❖ Φροντίζουν για την παρασκευή του πρωινού.
- ❖ Φροντίζουν για την διανομή επιδορπίων στα κεσεδάκια διανομής.
- ❖ Πλένουν μετά από κάθε παρασκευή τα ακίνητα σκεύη των μαγειρειών.
- ❖ Οι πάγκοι τα τραπέζια , τα μηχανήματα και οι συσκευές κοπής και επεξεργασίας τροφίμων καθαρίζονται σχολαστικά μετά τη χρήση, ώστε να υπάρχουν υπολείμματα τροφών , ενώ απαιτείται απολύμανση όλων των σκευών που χρησιμοποιήθηκαν με τρόπο που το Νοσοκομείο θα υποδείξει.
- ❖ Θα φροντίζουν για την απομάκρυνση των υπολειμμάτων των γευμάτων από τους χώρους διανομής των τροφίμων. Θα συλλέγουν τα υπολείμματα και θα τα τοποθετούν σε κατάλληλους πλαστικούς σάκους καλά κλεισμένους, όπως ορίζεται από τον εγκεκριμένο κανονισμό της Επιτροπής Νοσοκομειακών Λοιμώξεων.
- ❖ Τα υγρά απόβλητα θα πρέπει επίσης να απομακρύνονται με τρόπο υγιεινό, σύμφωνα με τον εγκεκριμένο κανονισμό της Επιτροπής Νοσοκομειακών Λοιμώξεων
- ❖ Λογοδοτούν στον προϊστάμενο του τμήματος Προσωπικού
  - ✓ Σε ειδικές περιπτώσεις με ευθύνη του προϊστάμενου τμήματος Προσωπικού και σε συνεργασία με τον Ανάδοχο δύναται κάποιος εργαζόμενος από το μαγειρείο να εκτελέσει καθήκοντα τραπεζοκόμου και αντίθετα για μικρό χρονικό διάστημα.
  - ✓ Τα καθήκοντα και οι αρμοδιότητες τροποποιούνται σε περίπτωση που το Νοσοκομείο εφαρμόσει άλλο σύστημα ή εφαρμόσει σύστημα διαχείρισης ποιότητας.

#### **ΕΥΘΥΝΕΣ**

- ❖ Το ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ δεν ευθύνεται για κλοπή ή φθορά αντικειμένων ιδιοκτησίας του αναδόχου και του προσωπικού του.
- ❖ Αυτό ισχύει ανάλογα και για φθορές από φυσικές καταστροφές και ανώτερη βία.
- ❖ Ο ανάδοχος αναλαμβάνει πλήρως την ευθύνη για το προσωπικό που θα χρησιμοποιήσει, ως προς την συνέπεια, την συμπεριφορά, την εργατικότητα, την τιμιότητα, την ευσυνειδησία, την φιλοτιμία, ώστε να διασφαλίζεται υψηλό επίπεδο ποιότητας στην παροχή υπηρεσιών εστίασης.
- ❖ Η υποχρέωση του ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ εξαντλείται πλήρως με την καταβολή της κατά μήνα αμοιβής του ΑΝΑΔΟΧΟΥ. Το Νοσοκομείο δεν έχει καμία αστική ή ποινική ευθύνη που τυχόν προκύψει μεταξύ εταιρείας και εργαζομένων.
- ❖ Ο ανάδοχος είναι υπεύθυνος για την αποκατάσταση κάθε είδους ζημιάς ή βλάβης που θα προκληθεί στο προσωπικό και στις εγκαταστάσεις του ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ή σε οιονδήποτε τρίτο, εφ' όσον αυτή οφείλεται σε υπαιτιότητα του αναδόχου και του προσωπικού του.
- ❖ Ο ανάδοχος υποχρεούται στην τήρηση των διατάξεων της εργατικής νομοθεσίας (καταβολή νομίμων αποδοχών, οι οποίες δεν μπορεί να είναι κατώτερες των προβλεπόμενων από την οικεία ΣΣΕ, τήρηση του νομίμου ωραρίου, ασφαλιστική κάλυψη, βασικοί όροι ασφάλειας και υγιεινής εργαζομένων κλπ.). Σε περίπτωση που διαπιστωθεί αμετάκλητα, επανειλημμένη σοβαρή παράβαση του παρόντος όρου, το Νοσοκομείο μπορεί να καταγγείλει τη σύμβαση.
- ❖ Ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί όλους τους σχετικούς 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.
- ❖ Να εκπληρώνει όλες τις υποχρεώσεις απέναντι στο Δημόσιο, στους ασφαλιστικούς φορείς και σε κάθε τρίτο.
- ❖ Να τηρεί τις κείμενες διατάξεις σχετικά 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.
- ❖ Να χρησιμοποιεί αποκλειστικά το εργατικό προσωπικό του, που είναι ασφαλισμένο από αυτόν στο αρμόδιο ασφαλιστικό ταμείο ή οργανισμό. Το νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να απαγορεύει σε εργαζόμενου του αναδόχου να εργαστεί, αν δεν αποδείξει ο Ανάδοχος ότι είναι ασφαλισμένος.
- ❖ Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρέχει στο προσωπικό τις νόμιμες άδειες, αναπαύσεις και να καλύπτει τα κενά από ασθένειες ή αδικαιολόγητες απουσίες για την εκπλήρωση των αναλαμβανόμενων με την παρούσα υποχρεώσεων του έναντι του Νοσοκομείου.
- ❖ Ο εργαζόμενος είναι υποχρεωμένος να συμμορφώνεται με τις οδηγίες του Προϊσταμένου των τεχνολόγων τριφύμων καθώς και την επιτροπή ενδονοσοκομειακών λοιμώξεων του Νοσοκομείου σε κάθε θέμα που έχει σχέση με την υγιεινή των τροφίμων.
- ❖ Ο ανάδοχος θα πρέπει να διαθέτει το απαραίτητο προσωπικό ασφαλείας, ώστε να καλύπτονται κενά από άδειες, ρεπό, ασθένειες.
- ❖ Θα πρέπει μέσα στην τεχνική προσφορά επί ποινή αποκλεισμού να αναφέρονται τα εξής:
  - ✓ Αριθμός εργαζομένων
  - ✓ Ημέρες και ώρες εργασίας
  - ✓ Σύμβαση εργασίας στην οποία υπάγονται οι εργαζόμενοι ( να επισυναφθεί επί ποινή αποκλεισμού αντίγραφο)

- ❖ Θα πρέπει να υπάρχει πιστοποιητικό ποιότητας κατά ISO 9001:2008 συναφές με το αντικείμενο του διαγωνισμού.
- ❖ Θα πρέπει να υπάρχει πιστοποιητικό σε ισχύ που έχει εκδοθεί από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα για τη διαχείριση της Υγείας και της ασφάλειας στη εργασία σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ 1801 ή το OHSAS 18001.
- ❖ Θα πρέπει να υπάρχει πρόσφατη κατάσταση προσωπικού της επιχείρησης θεωρημένη από την επιθεώρηση εργασίας στην οποία να φαίνεται ότι απασχολεί τουλάχιστον 14 άτομα.

#### **ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ**

- ❖ Το ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ έχει το δικαίωμα να ελέγχει τις συμβατικές υποχρεώσεις του αναδόχου και οι παρατηρήσεις να γίνονται γραπτώς ή προφορικά.
- ❖ Το ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ έχει το δικαίωμα να καλεί τα Αρμόδια Όργανα Υπηρεσιών ( Επόπτη Εργασίας – Ελεγκτές του ΕΟΠΥΥ κ.λ.π) για το καλύτερο και πληρέστερο έλεγχο της παροχής Υπηρεσιών εστιατορίου και διανομής φαγητού από τον Ανάδοχο.
- ❖ **Απαγορεύεται στον ανάδοχο να διακόψει για οποιοδήποτε λόγο την παροχή των υπηρεσιών του. Για το λόγο αυτό ο ανάδοχος δηλώνει στην προσφορά του ότι αναλαμβάνει την υποχρέωση συνεχούς παροχής υπηρεσιών συμπεριλαμβανομένης και της περίπτωσης απεργίας.**

#### **ΚΥΡΩΣΕΙΣ ΣΕ ΒΑΡΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ**

Σε περίπτωση μη εφαρμογής των όρων της σύμβασης, το Δ.Σ. του ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ μπορεί να επιβάλει πρόστιμο η είσπραξη του οποίου θα γίνει από την εγγύηση καλής εκτέλεσης. Εάν ο ανάδοχος για δεύτερη φορά δεν τηρήσει τους όρους της σύμβασης, το Δ.Σ. του Νοσοκομείου μπορεί να κηρύξει τον ανάδοχο έκπτωτο και να αναθέσει το έργο στους υπόλοιπους που είχαν λάβει μέρος στον διαγωνισμό ή να προκηρύξει νέο διαγωνισμό και η τυχόν προκύπτουσα διαφορά από την συμβατική τιμή να επιβαρύνει τον ανάδοχο. Η προκύπτουσα διαφορά θα εισπραχθεί με μερική ή ολική κατάπτωση της εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης της παρούσας σύμβασης.

Για την επίλυση τυχόν διαφορών αρμόδια είναι τα δικαστήρια της Κομοτηνής

Εκτός από τις κυρώσεις που προβλέπονται στον Κ.Π.Δ. ο Ανάδοχος θα βαρύνεται και για κάθε ζημιά που τυχόν θα προκύψει στο Νοσοκομείο από την μη εκτέλεση ή κακή εκτέλεση της σχετικής σύμβασης.

Αν ο ανάδοχος διακόψει χωρίς τη συναίνεση του ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ την παροχή υπηρεσιών εστίασης πριν την ημερομηνία λήξεως του χρόνου της σύμβασης, υποχρεούται στην καταβολή ποινικής ρήτρας, η οποία ορίζεται σε ποσό ίσο με το διπλάσιο του υπολειπόμενου μέχρι την λήξη της σύμβασης χρηματικού ποσού που θα εδικαιούτο, παράλληλα με την αξίωση του ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ για κατάπτωση της εγγυητικής καλής εκτέλεσης υπέρ αυτού.

Σε μια τέτοια περίπτωση το ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ θα δικαιούται ελεύθερα να προσλάβει τρίτο ανάδοχο με ελεύθερη τιμή και θα δικαιούται να αξιώσει από τον έκπτωτο ανάδοχο την τυχόν προσήκουσα διαφορά τιμής παράλληλα με την αξίωση του Γ.Ν.Κ για κατάπτωση της εγγυητικής καλής εκτέλεσης υπέρ αυτού.

Εκτός από τις κυρώσεις που προβλέπονται στον Κ.Π.Δ. ο ανάδοχος θα βαρύνεται και για κάθε ζημιά που τυχόν θα προκύψει στο ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ από την μη εκτέλεση ή κακή εκτέλεση της σχετικής σύμβασης. Σε περίπτωση που ο αριθμός του προσωπικού του αναδόχου είναι λιγότερος από εκείνον που αναγράφεται στο πρόγραμμα εργασίας, θα επιβάλλονται οι παρακάτω ποινές:

**Πρόστιμο 100€ για την απουσία κάθε ατόμου στην βάρδια.**

**Πρόστιμο 150€ αν απουσιάζουν 2 άτομα μέσα σε ένα 24ωρο.**

**Πρόστιμο 400€ αν απουσιάζουν περισσότερα από 2 άτομα μέσα σ' ένα 24ωρο.**

Ο ανάδοχος υποχρεούται να αποκαθιστά αμέσως κάθε έλλειψη ή παράλειψη ή πλημμελή παροχή υπηρεσιών εστίασης που θα παρατηρείται και γνωστοποιείται σ' αυτόν από το ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ Εάν ο ανάδοχος δεν φροντίσει άμεσα για την αποκατάσταση της έλλειψης ή παράλειψης ή πλημμελούς παροχής υπηρεσιών εστίασης, θα επιβάλλεται από το ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ποινική ρήτρα από 100€ μέχρι και 500€, ανάλογα με την υπηρεσία και το μέγεθος της κάθε περίπτωσης, παρακρατούμενης από την μηνιαία αμοιβή. Σε περίπτωση υποτροπής η πιο πάνω ρήτρα διπλασιάζεται, ενώ το ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ διατηρεί το δικαίωμα καταγγελίας της σύμβασης και κήρυξης του αναδόχου έκπτωτου, παράλληλα με την αξίωση του ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ για κατάπτωση της εγγυητικής καλής εκτέλεσης υπέρ αυτού.

- ❖ Θα πρέπει να υπάρχει πιστοποιητικό ποιότητας κατά ISO 9001:2008 συναφές με το αντικείμενο του διαγωνισμού.
- ❖ Θα πρέπει να υπάρχει πιστοποιητικό σε ισχύ που έχει εκδοθεί από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα για τη διαχείριση της Υγείας και της ασφάλειας στη εργασία σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ 1801 ή το OHSAS 18001.

**Τα ανωτέρω πιστοποιητικά πρέπει να είναι πρωτότυπα ή νομίμως επικυρωμένα αντίγραφα.**