



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
5^η Υ.ΠΕ. ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ & ΣΤΕΡΕΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΜΦΙΣΣΑΣ

ΓΡΑΦΕΙΟ ΔΙΟΙΚΗΤΗ

Ταχ. δ/ση : 33100 Άμφισσα
Τηλ. : (22650) 23012
Fax : (22650) 22086
E-mail : gnnamfis@otenet.gr

Ημ/νία 4/4/2022
Αρ. πρωτ. 2471

ΑΠΟΦΑΣΗ

ΘΕΜΑ: ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΦΑΓΗΤΟΥ

Έχοντας υπόψη:

1. τις διατάξεις
 - 1.1. την με αρ. Γ4β/Γ.Π.οικ.1732/13-01-20 (ΦΕΚ 16 Υ.Ο.Δ.Δ.14-01-2020) απόφαση του Υπουργού Υγείας
 - 1.2. του Ν.4412/2016 (ΦΕΚ 147/Α/08-08-16) «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)»
 - 1.3. του Ν. 3329/2005 (ΦΕΚ 81/Α/04-04-05) «Εθνικό Σύστημα Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και λοιπές διατάξεις»
 - 1.4. του Ν. 2362/1995 (ΦΕΚ 247/Α/27-11-95) «Περί Δημοσίου Λογιστικού, ελέγχου των δαπανών του Κράτους και άλλες διατάξεις»
 - 1.5. του Ν. 3580/2007 (ΦΕΚ 134/Α/18-06-07) «Προμήθειες Φορέων εποπτευομένων από το Υπουργείο Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και άλλες διατάξεις»
 - 1.6. Του Ν. 2955/2001 (Φ.Ε.Κ. Α' 256/02-11-2001) «Προμήθειες Νοσοκομείων και λοιπών μονάδων υγείας των Πε.Σ.Υ. και άλλες διατάξεις», όπως ισχύει σήμερα, σε συνδυασμό με τον Ν.3580/2007(Φ.Ε.Κ. Α' 134/18-06-2007).
 - 1.7. Του Ν.3918/2011 (Φ.Ε.Κ.31/ Α/01-03-2011) "Διαρθρωτικές αλλαγές στο σύστημα υγείας και άλλες διατάξεις".
 - 1.8. Του Ν. 4250/26-03-2014 (ΦΕΚ 74/Α/26-03-2014) "Διοικητικές απλουστεύσεις-καταργήσεις, συγχωνεύσεις Νομικών προσώπων και Υπηρεσιών του Δημοσίου Τομέα".
 - 1.9. Τις διατάξεις του Ν.4782/9-3-2021(Φ.Ε.Κ.36/Α/9-3-2021), "Εκσυγχρονισμός, απλοποίηση και αναμόρφωση του ρυθμιστικού πλαισίου των δημοσίων συμβάσεων, ειδικότερες ρυθμίσεις προμηθειών στους τομείς της άμυνας και της ασφάλειας και άλλες διατάξεις για την ανάπτυξη, τις υποδομές και την υγεία"
2. Τις κενές βάρδιες του προσωπικού των μαγειρειών (τραπεζοκόμων - λαντζέρων)
3. Τις άμεσες ανάγκες της Υπηρεσίας

Αποφασίζουμε

Τη Διενέργεια Πρόσκλησης Εκδήλωσης Ενδιαφέροντος σε δύο (2) Ενδιαφερόμενους, για την Υπηρεσία Διανομής Φαγητού (CPV: 55521200-0) για τους μήνες Απρίλιο και Μάιο 2022, και για τις ελλείψεις που θα δημιουργηθούν από τις κενές βάρδιες του

Προσωπικού των μαγειρειών (τραπεζοκόμων - λαντζέρων), προϋπολογισθείσας δαπάνης 3.200,00€ συμπ. ΦΠΑ 24%, για τις ημερομηνίες από 18/04/2022 μέχρι και 31/05/2022, και σύμφωνα με τις παρακάτω Τεχνικές Προδιαγραφές και πρόγραμμα:

Α) ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΣΤΙΑΣΗΣ (τραπεζοκόμων)

Ο Εργολάβος που θα αναδειχθεί, υποχρεούται να απασχολεί συνεργείο που να καλύπτει τις κενές βάρδιες του προσωπικού των μαγειρειών (τραπεζοκόμων-λαντζέρων), οι οποίες ανέρχονται σε:			
ΤΜΗΜΑΤΑ/ ΕΡΓΑΣΙΑ		ΩΡΕΣ ΗΜΗΡΗΣΙΩΣ ΑΝΑ ΑΤΟΜΟ	ΩΡΑΡΙΟ
ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΕΣ ΤΜΗΜΑΤΩΝ		8 ή 4 ανάλογα με τις ανάγκες κάλυψης του προγράμματος	07:00-15:00
			12:00-20:00 ή 16:00-20:00 ανάλογα με τις ανάγκες κάλυψης του προγράμματος

Στα μαγειρεία σήμερα απασχολούνται (4) υπάλληλοι, (1) εκ των οποίων έως 15.04.2022 λόγω συνταξιοδότησης, ενώ (2) από τους εναπομείναντες απασχολούνται μέσω προγράμματος ΟΑΕΔ και δύνανται να εργαστούν έως (2) αργίες/μήνα.

Για την πλήρη και απρόσκοπτη λειτουργία των μαγειρειών, θα πρέπει να απασχολούνται (1) άτομο στην πρωινή βάρδια και (2) στην απογευματινή (σε συνάρτηση και σε συνεργασία με το υπάρχον προσωπικό).

Ενδεικτικά, για να επιτευχθεί κάτι τέτοιο θα πρέπει να καλυφθούν κατ' ελάχιστο:

- α) κατά το μήνα Απρίλιο (3) βάρδιες σε πλήρες ωράριο και (9) σε 4ωρο ωράριο και
- β) κατά το μήνα Μάιο (10) βάρδιες σε πλήρες ωράριο και (20) σε 4ωρο ωράριο.

Ο Ανάδοχος θα ενημερώνεται κατά το τέλος εκάστου προηγούμενου μηνός για τις ανάγκες κάλυψης (αριθμός ατόμων και ημερομηνίες). Σε περίπτωση έκτακτης απουσίας του προσωπικού του νοσοκομείου, ο ανάδοχος θα πρέπει να μεριμνεί για την κάλυψη του προγράμματος, εφόσον ενημερώνεται εγκαίρως. Όλα τα παρακάτω θα πραγματοποιούνται σε συνεργασία με το υπάρχον προσωπικό:

1. Παρεχόμενες υπηρεσίες από Τραπεζοκόμους

Εκτελούν τις απαραίτητες εργασίες προκειμένου:

- 1.1. να προετοιμάσουν τα συνοδευτικά των γευμάτων (κοπή και ετοιμασία σαλάτας, κοπή τυριών και ψωμιού, ετοιμασία τост)
- 1.2. να προετοιμάσουν τη διανομή τροφίμων
- 1.3. να διανείμουν τα τρόφιμα σε ασθενείς και να ετοιμάσουν τις μερίδες για το εφημερεύον προσωπικό,
- 1.4. να περισυλλέξουν τα σκεύη διανομής φαγητού και τα απόβλητα τροφίμων,
- 1.5. να καθαρίσουν και να αποθηκεύσουν τα σκεύη διανομής φαγητού και
- 1.6. να απομακρύνουν τα απορρίμματα της εστίασης.

Πιο συγκεκριμένα:

- Παραλαμβάνουν τα προς διανομή τρόφιμα, ενώ, αφού συμβουλευτούν τον κατάλογο με τα ονόματα και τις δίαιτες των ασθενών, μεριδοποιούν τα προς διανομή τρόφιμα και συνθέτουν το γεύμα κάθε ασθενούς, σύμφωνα με τα τηρούμενα στο Νοσοκομείο διαιτολόγια
- Διανέμουν τα γεύματα στους θαλάμους των κλινικών που νοσηλεύονται οι ασθενείς, σύμφωνα με το διαιτολόγιο των τμημάτων. Επίσης, σε συγκεκριμένες περιπτώσεις ειδικών αναγκών, διανέμουν τα γεύματα σύμφωνα με τις οδηγίες της Επιτροπής Ενδονοσοκομειακών Λοιμώξεων
- Μεριδοποιούν τα γεύματα για τους εφημερεύοντες ιατρούς του Νοσοκομείου, σύμφωνα με το εκάστοτε μηνιαίο

πρόγραμμα φαγητού ασθενών και εφημερευόντων ιατρών του Νοσοκομείου

- Συλλέγουν, καθαρίζουν και απολυμαίνουν όλα τα σκεύη διανομής φαγητού, τους πάγκους, τα ψυγεία, τα ντουλάπια, τις ηλεκτρικές συσκευές στην τραπεζαρία και την κουζίνα, τις θερμοτράπεζες και τα τροχήλατα καρότσια μεταφοράς τροφίμων
- Ζεσταίνουν το απογευματινό φαγητό μισή ώρα πριν τη διανομή στις εστίες ή τους φούρνους που υπάρχουν στην κουζίνα, πριν πάει στους ορόφους
- Απομακρύνουν τα απορρίμματα από τους χώρους διανομής των τροφίμων στο τέλος κάθε γεύματος. Αφού συλλέξουν τα απορρίμματα σε κατάλληλους πλαστικούς σάκους καλά κλεισμένους, τα μεταφέρουν σε σημείο που το Νοσοκομείο ορίζει ως σημείο συλλογής απορριμμάτων. Τα δοχεία Απορριμμάτων πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να απολυμαίνονται περιοδικά εσωτερικά και εξωτερικά, σε χώρο που το Νοσοκομείο θα ορίσει και σε καμία περίπτωση στο διανομείο (κουζίνα) τροφίμων. Τα υγρά απόβλητα θα πρέπει επίσης να απομακρύνονται με τρόπο που το Νοσοκομείο υποδεικνύει
- Το διανομείο (κουζίνα) κλειδώνεται με το πέρας του ωραρίου τους από το υπηρετούν προσωπικό του νοσοκομείου. Το κλειδί θα φυλάσσεται σε χώρο που ορίζει το νοσοκομείο, ώστε να δύναται να παραληφθεί από την πρωινή βάρδια, σε περίπτωση που τούτη πραγματοποιείται από προσωπικό του συνεργείου.

Ελέγχουν και καταμετρούν τα είδη εστίασης και τον εξοπλισμό που χρησιμοποιούν. Σε περίπτωση απώλειας το αναφέρουν άμεσα στον υπεύθυνο μάγειρα, σε διαφορετική περίπτωση, η απώλεια καταλογίζεται υπέρ του Αναδόχου.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

ΒΑΣΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ

Οι εργαζόμενοι θα πρέπει:

- Να έχουν τουλάχιστον απολυτήριο Γυμνασίου ή ισότιμου σχολείου του εξωτερικού, ώστε να γνωρίζουν την ελληνική γραφή και ανάγνωση για να χρησιμοποιούν σωστά τις γραπτές οδηγίες για τις δίαιτες των ασθενών.
- Να είναι αρτιμελείς και υγιείς, με ατομικό βιβλιάριο υγείας θεωρημένο από την Διεύθυνση Δημόσιας Υγείας.
- Να απασχολούνται καθημερινά και τις αργίες, σε βάρδιες, ανάλογα με τις ανάγκες του νοσοκομείου.
- Η στολή εργασίας θα είναι ομοιόμορφη. Θα πρέπει να είναι 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.
- Ο καθαρισμός της στολής θα γίνεται από κάθε ένα εργαζόμενο ξεχωριστά
- Η Επιτροπή Ενδονοσοκομειακών Λοιμώξεων, θα προσδιορίζει την ανάγκη χρήσεων γαντιών ή άλλων μέτρων προστασίας.
- Για το χώρο αποδυτηρίων του προσωπικού του συνεργείου, θα χρησιμοποιείται ο υπάρχον χώρος που προβλέπεται από το Νοσοκομείο.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΓΕΙΑΣ

Απαγορεύεται η με οποιαδήποτε ιδιότητα, απασχόληση, σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου που πάσχει ή υπάρχουν υπόνοιες για 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 θα πρέπει 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. Να γίνεται παρασιτολογική και καλλιέργειες κοπράνων, α/α θώρακος, έλεγχος για Ηπατίτιδα Α και Β, (αν είναι αρνητικός να γίνεται εμβολιασμός), Ηπατίτιδα C και γνωματεύσεις παθολόγου, δερματολόγου.

Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιασθεί κάποιο από τα νοσήματα που προαναφέρθηκαν, ο- οι υπεύθυνος - οι 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.

ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΠΛΗΡΩΣ ΕΜΒΟΛΙΑΣΜΕΝΟ ΚΑΤΑ ΤΗΣ COVID 19

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 της επιβάλει κυρώσεις.

Για την εφαρμογή της υγιεινής, υπεύθυνη απέναντι στο Νοσοκομείο είναι η εταιρεία. Το δειγματοληπτικό έλεγχο υγείας του προσωπικού της εταιρείας θα ασκεί και το Νοσοκομείο, 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, ενώ οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό, θα γνωστοποιείται γραπτά στο Νοσοκομείο.

Το προσωπικό θα πρέπει να είναι ασφαλισμένο από την ανάδοχο εταιρεία, όπως προβλέπουν οι κείμενες διατάξεις και η ανάδοχος εταιρεία – επιχείρηση υποχρεούται να προσκομίζει στο Νοσοκομείο μηνιαίες καταστάσεις του ΙΚΑ, όπου να αποδεικνύει τα παραπάνω.

Απαγορεύεται η με οποιονδήποτε τρόπο απασχόληση εργαζομένων στην εστίαση από διαφορετική απασχόληση π.χ. συνεργείο καθαριότητας κλπ.

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 διακήρυξη και τη σύμβαση.

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

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 μολύνσεις.

Α) Γενικά μέτρα καθαριότητας

Τα άτομα που εργάζονται στους χώρους παρασκευής και διανομής των τροφίμων πρέπει :

- Να φροντίζουν για την καθαριότητα των χεριών τους
- Να πλένουν τα χέρια τους κάθε φορά που χρειάζεται
- Να μην καπνίζουν, τρώνε, πίνουν, καλλωπίζονται στο χώρο των τροφίμων και κατά τον χειρισμό των τροφίμων
- Να καλύπτουν τις πληγές στα χέρια τους με αδιάβροχο επίδεσμο (κατά προτίμηση έντονου χρώματος, ώστε να αναγνωρίζεται εύκολα αν έχει αποκολληθεί).
- Να μην φορούν κοσμήματα και να μην 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.
- Να μην μετακινούνται άσκοπα στους χώρους του Νοσοκομείου και μετά να επιστρέφουν στο χώρο τροφίμων.
- Να έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω, εφόσον είναι μακριά και να είναι καλυμμένα πλήρως με κάλυμμα κεφαλής(σκούφο)
- Η στολή εργασίας θα πρέπει να αφαιρείται, όταν απομακρύνονται για διάφορους λόγους από το χώρο εργασίας τους.
- Το προσωπικό που παρασκευάζει και διανέμει τρόφιμα σε ασθενείς υψηλού κινδύνου θα πρέπει να 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.

Β) Πλύσιμο χεριών

Απαραίτητο είναι το πλύσιμο των χεριών :

- Μετά τη χρήση τουαλέτας
- Όταν είναι βρώμικα και μολυσμένα

- Μετά από βήχα, φτέρνισμα, φύσημα μύτης
- Μετά από άγγιγμα οπουδήποτε τμήματος της κεφαλής
- Πριν να αγγίξουμε οποιαδήποτε τροφή
- Όταν έχουμε πιάσει ωμά τρόφιμα (κρέας, ψάρι, αυγά, πουλερικά) ή
- Μετά τη χρήση δοχείων απορριμμάτων

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 πιάνονται με τα χέρια, παρά μόνο όταν είναι απολύτως αναγκαίο.

Δεν χειρίζονται τρόφιμα άτομα με δερματικές βλάβες ή κάποια μεταδοτική ασθένεια ή υπάρχει σχετική ιατρική σύσταση.

Μικρά τραύματα ή εγκαύματα καλύπτονται με αδιάβροχο έγχρωμο επίδεσμο. Τα κρύα φαγητά διατηρούνται σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 7ο C.

Τα τρόφιμα καλύπτονται ώστε να προστατεύονται από μύγες και άλλα έντομα.

Χρησιμοποιούνται διαφορετικοί πάγκοι, εργαλεία και σκεύη για τα ωμά τρόφιμα και διαφορετικοί για τα μαγειρεμένα ή για τα τρόφιμα που θα καταναλωθούν χωρίς ψήσιμο.

Οι πάγκοι, τα τραπέζια, τα μηχανήματα και οι συσκευές κοπής και επεξεργασίας τροφίμων 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 πρέπει να τηρείται με σχολαστικότητα.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ - ΕΠΟΠΤΕΙΑ

A) 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 της κουζίνας αποκλειστικά και μόνο και όχι άλλων χώρων και του εξοπλισμού, την αποθήκευση και τη μεταφορά των τροφίμων, τους κανόνες ατομικής καθαριότητας, τους κανόνες σερβιρίσματος, την εκπαίδευση σε ειδικές δίαιτες και σε όλα όσα προβλέπονται στη διακήρυξη.

B) Χρόνος εκπαίδευσης

Μετά την υπογραφή της σύμβασης και πριν την έναρξη εργασιών, η εταιρεία υποχρεούται να εκπαιδεύσει όλο το προσωπικό για 15 τουλάχιστον ώρες, θεωρητικά και πρακτικά. Ο εκπαιδευόμενος υπογράφει δήλωση ότι εκπαιδεύτηκε. 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 στην Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων καθώς και σε μία 3μελή επιτροπή που θα ορίζει το νοσοκομείο ανά 6μηνο. Τα στοιχεία του προσωπικού και της εκπαίδευσής τους, να είναι πάντα στη διάθεσή τους.

ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΩΝ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ

- Σερβίρισμα των κυρίων και ενδιάμεσων γευμάτων στους ασθενείς στις ώρες που θα ορίσει το νοσοκομείο, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία και βάσει των αναγκών με την φαρμακευτική τους αγωγή.
- 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 μαζεύουν τα άπλυτα σκεύη, τα πλένουν, τα στεγνώνουν και τα αποθηκεύουν σε καθαρά ντουλάπια, τα οποία τουλάχιστον μία φορά την εβδομάδα καθαρίζονται από τους / τις τραπεζοκόμους.
- Η κουζίνα, οι πάγκοι της κουζίνας, οι θερμοτράπεζες και τα τροχήλατα καρότσια καθαρίζονται από τους / τις τραπεζοκόμους. Ο τρόπος καθαρισμού και απολύμανσης περιγράφεται λεπτομερώς από τις υπηρεσίες του Νοσοκομείου.

ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

➤ Ράφια

Καθημερινά γίνεται υγρό καθάρισμα με απορρυπαντική διάλυση.

➤ Ντουλάπια

Καθημερινά υγρό καθάρισμα της εξωτερικής επιφάνειας. Εβδομαδιαία καθάρισμα και της εσωτερικής επιφάνειας με απορρυπαντική διάλυση.

➤ Πάγκοι εργασίας

Καθαριότητα με απολυμαντική διάλυση μετά από κάθε εργασία σχετική με την επεξεργασία τροφίμων. Αρχικά απομακρύνονται τυχόν τεμάχια ιστών λίπους και γενικά οι χονδροειδείς ακαθαρσίες. Το νερό που χρησιμοποιείται γι αυτή πρέπει να είναι χλιαρό, όχι θερμό γιατί η υψηλή θερμοκρασία μετουσιώνει τις πρωτεΐνες και τις προσκολλά στις επιφάνειες. Στο δεύτερο στάδιο γίνεται πλύσιμο με καυτό νερό και απορρυπαντικό. Ξεπλένεται η επιφάνεια και στο τέλος απολυμαίνεται. Η απολυμαντική διάλυση πρέπει να δράσει για 15' και μετά ξεπλένεται με νερό βρύσης.

➤ Ψυγεία

Τα ψυγεία καθαρίζονται σε εβδομαδιαία βάση με απολυμαντική διάλυση, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Όταν τελειώσουν όλες οι εργασίες, η κουζίνα κλειδώνεται και το κλειδί παραδίδεται στην υπηρεσία που ορίζει το Νοσοκομείο.

Απαγορεύεται αυστηρά η απομάκρυνση τροφίμων, έστω και μη κατάλληλων προς διάθεση, από το χώρο του Νοσοκομείου.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει το έργο της παροχής υπηρεσιών διανομής ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου και μέσα στα χρονικά όρια και με τον τρόπο που ορίζει η σύμβαση στο χώρο του Νοσοκομείου.

Ο ανάδοχος κηρύσσεται έκπτωτος σε περίπτωση που δεν αρχίσει να παρέχει το έργο μετά την επόμενη της υπογραφής της σύμβασης.

Η πιστοποίηση καλής εκτέλεσης των υπηρεσιών, πραγματοποιείται κάθε μήνα από 3μελή επιτροπή που ορίζεται όπως αναφέρεται παραπάνω και διενεργεί τον ποιοτικό έλεγχο.

Ο ποιοτικός έλεγχος, εφόσον δεν ορίζεται διαφορετικά στην σύμβαση, ενεργείται με οποιοδήποτε ενδεικνυόμενο τρόπο, κατά την κρίση της επιτροπής.

ΑΠΡΙΛΙΟΣ

	οφειλόμενα ρεπό	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		οφειλόμενα ρεπό
		Παρ	Σαβ	Κυρ	Δευ	Τρι	Τετ	Περ	Παρ	Σαβ	Κυρ	Δευ	Τρι	Τετ	Περ	Παρ	Σαβ	Κυρ	Δευ	Τρι	Τετ	Περ	Παρ	Σαβ	Κυρ	Δευ	Τρι	Τετ	Περ	Παρ	Σαβ		
ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΕΣΤΙΑΣΗΣ																																	
ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ																			4-8	4-8	4-8	4-8	4-8	12-8	12-8	4-8	4-8	4-8	4-8		12-8		

ΜΑΪΟΣ

	οφειλόμενα ρεπό	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	οφειλόμενα ρεπό
		Κυρ	Δευ	Τρι	Τετ	Πεμ	Παρ	Σαβ	Κυρ	Δευ	Τρι	Τετ	Πεμ	Παρ	Σαβ	Κυρ	Δευ	Τρι	Τετ	Πεμ	Παρ	Σαβ	Κυρ	Δευ	Τρι	Τετ	Πεμ	Παρ	Σαβ	Κυρ	Δευ	Τρι	
ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΕΣΤΙΑΣΗΣ																																	
ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ		4-8	4-8	4-8	4-8	7-3	7-3	4-8	4-8	4-8	12-8	12-8	12-8	12-8	4-8	7-3	4-8	4-8	4-8	4-8	4-8	7-3	7-3	4-8	4-8	4-8	4-8		4-8	4-8	4-8	12-8	

- Ο -

ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ ΤΟΥ Γ. Ν. ΑΜΦΙΣΣΑΣ

ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΥ ΝΙΚΟΛΑΟΣ