

«ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΣΤΟΥΣ ΑΣΘΕΝΕΙΣ ΚΑΙ ΤΟ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝ ΙΑΤΡΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ Γ.Ν.ΑΡΤΑΣ ΓΙΑ ΈΝΑ (1) ΕΤΟΣ ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΖΟΜΕΝΗΣ ΔΑΠΑΝΗΣ 177.842,16 € χωρίς ΦΠΑ, ΚΑΙ 220.524,24 € συμπ. ΦΠΑ

Οι όροι των τεχνικών προδιαγραφών της παρούσας αποτελούν τα **ελάχιστα αναγκαία χαρακτηριστικά της υπηρεσίας που απαιτούνται**, προκειμένου αυτή να προσδιορισθεί αντικειμενικά με τρόπο που να ανταποκρίνεται στις ανάγκες του Νοσοκομείου, **είναι απαράβατοι και η οποιαδήποτε μη συμμόρφωση προς αυτούς συνεπάγεται απόρριψη της προσφοράς**, σύμφωνα με την κρίση της αρμόδιας Επιτροπής Αξιολόγησης. Στην περίπτωση αναδόχου, αυτός θα πρέπει να **προσαρμόζεται σε κάθε μεταβολή των Κανονισμών Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων** που προβλέπονται από το εθνικό και κοινοτικό δίκαιο, καθώς, επίσης, και να διασφαλίζει τη συμμόρφωση των υπαλλήλων του.

Σε ότι αφορά τον τρόπο κάλυψης των αναγκών σε προσωπικό στην εστίαση και την διανομή γευμάτων λαμβάνοντας υπόψη την ισχύουσα νομοθεσία θεωρούμε ότι υπάρχουν οι εξής δυνατότητες για το Νοσοκομείο

- a. Η διενέργεια διαγωνιστικής διαδικασίας για την ανάδειξη αναδόχου υπηρεσιών εστίασης – σίτισης με απασχόληση 8 ατόμων με βωρη πενθήμερη απασχόληση καθώς ο προϋπολογισμός δεν πρέπει να ξεπερνάει το ποσό των 220.524,24 € συμπ.**
- b. η κάλυψη αυτών των αναγκών για το Νοσοκομείο να γίνει με την ένταξη του Νοσοκομείου στο πρόγραμμα 55 άνω της ΔΥΠΑ.**

Τα στοιχεία του προγράμματος που είναι σε ισχύ περιγράφονται εδώ:

«ΣΚΟΠΟΣ

Η δημιουργία 26.500 θέσεων εργασίας πλήρους απασχόλησης για ανέργους ηλικίας 55 ετών και άνω.

ΔΙΚΑΙΟΥΧΟΙ

Το πρόγραμμα απευθύνεται σε:

- α)κάθε είδους Νομικά Πρόσωπα Δημοσίου Δικαίου (ΝΠΔΔ), τους ΟΤΑ α' και β' βαθμού, τις Αποκεντρωμένες Διοικήσεις, αποκεντρωμένες Υπηρεσίες ή/και περιφερειακές Διευθύνσεις των φορέων Κεντρικής Διοίκησης,**
- β) επιχειρήσεις, φορείς και οργανισμούς του δημοσίου τομέα, που ασκούν τακτικά οικονομική δραστηριότητα,**
- γ) επιχειρήσεις της τοπικής αυτοδιοίκησης πρώτου και δεύτερου βαθμού (Δήμων και Περιφερειών) του ν.3852/2010 (Α' 87) που ασκούν τακτικά οικονομική δραστηριότητα.**

ΩΦΕΛΟΥΜΕΝΟΙ

Άνεργοι, εγγεγραμμένοι στο Ψηφιακό Μητρώο της Δ.ΥΠ.Α. οι οποίοι διαθέτουν συμπληρωμένο Ψηφιακό Ατομικό Σχέδιο Δράσης, ηλικίας άνω των 55 ετών.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΣΑ ΕΠΙΧΟΡΗΓΗΣΗΣ

Η διάρκεια του προγράμματος είναι 12 μήνες, με δυνατότητα επέκτασης για άλλους 12 μήνες, και το ποσό της μηνιαίας επιχορήγησης ανέρχεται στο 75% του μισθολογικού και μη μισθολογικού κόστους με ανώτατο όριο τα 750 ευρώ.»

Με βάση τα στοιχεία αυτά, το Νοσοκομείο ως ΝΠΔΔ είναι δικαιούχος, αποκτά ευελιξία στην κατάρτιση του προγράμματος βαρδιών και εργασίας καθώς οι θέσεις αυτές είναι πλήρους απασχόλησης και όχι βωρες, αποκτά προσωπικό για 24 μήνες οπότε μειώνει το διοικητικό κόστος των διαγωνιστικών διαδικασιών ανά έτος, επιδοτείται με 750,00 ευρώ ανά μήνα για κάθε εργαζόμενο ως εκ' τούτου το κόστος για τις υπηρεσίες αυτές πέφτει κατακόρυφα. Το Νοσοκομείο για ένα εργαζόμενο ΔΥΠΑ που ανήκει στο συγκεκριμένο πρόγραμμα, δαπανά περίπου 600,00 ανά μήνα πέρα του επιδοτούμενου από τη ΔΥΠΑ ποσού, ως εκ' τούτου ακόμη και για 10 εργαζόμενους 8ωρης απασχόλησης που θα καλύψουν μεγαλύτερες ανάγκες από αυτές της διανομής γευμάτων, οι δαπάνες του Νοσοκομείου για ένα έτος θα είναι της τάξης των 72.000,00 ευρώ ανά έτος.

Ακολουθούν οι τεχνικές προδιαγραφές για την περίπτωση της διενέργειας διαγωνιστικής διαδικασίας για την ανάδειξη αναδόχου υπηρεσιών.

Στην περίπτωση της επιλογής της κάλυψης των αναγκών του Νοσοκομείου με ένταξη του στο πρόγραμμα 55 Άνω της ΔΥΠΑ, οι γενικές τεχνικές προδιαγραφές είναι ίδιες στην ουσία τους, εξαιρουμένων αυτών που

αναφέρονται αποκλειστικά στον ανάδοχο. Σε ότι αφορά δε το πλήθος των εργαζόμενων από το πρόγραμμα της ΔΥΠΑ, και προκειμένου να καλυφθούν οι ανάγκες, θεωρούμε ότι 10 εργαζόμενοι 8ωρης απασχόλησης επαρκούν.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΤΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

ΩΡΑΡΙΟ

Στην περίπτωση αναδόχου προτείνεται 6ωρη απασχόληση, σε καθημερινή βάση, σε πρωινή βάρδια από 7: 45 π.μ. έως 1:45 μ.μ. (4 άτομα), σε απογευματινή βάρδια από 2.30 μ.μ. έως 8.30μ.μ. (3 άτομα), και από 16:00 μ.μ ως 10:00μμ (1 άτομο για την Τραπεζαρία των Ιατρών).

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

- Ο Ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει στο Νοσοκομείο προσωπικό για όλες τις ημέρες της εβδομάδας, όλες τις ημέρες του έτους, συμπεριλαμβανομένων των Σαββάτων-Κυριακών και Αργιών.
- Να τηρεί τους όρους της Σύμβασης
- Να τηρεί τους σχετικούς Νόμους για την εργασία (εργατική Νομοθεσία), τις αμοιβές, ωράρια εργασίας, κοινωνικές παροχές, αποζημιώσεις, φόρους, υγεία-ασφάλεια εργατών κλπ και θα ευθύνεται έναντι των Ελληνικών Αρχών για την τήρηση κάθε υποχρέωσης που προκύπτει από αυτές.
- Να εκπληρώνει όλες του τις υποχρεώσεις απέναντι στο Δημόσιο, στους ασφαλιστικούς οργανισμούς και σε κάθε τρίτο.
- Να αποκαθιστά κάθε είδους ζημιά ή βλάβη που θα προκληθεί στο προσωπικό ή στις κτιριακές και άλλες εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου ή σε οποιονδήποτε τρίτο, εφ' όσον αυτή οφείλεται σε υπαιτιότητα του προσωπικού του ή των εργασιών του.
- Να χρησιμοποιεί Προσωπικό, ειδικευμένο, υγιές, άριστο στο είδος του, άψογο από πλευράς εργατικότητας, συνέπειας, ήθους, συμπεριφοράς απέναντι σε τρίτους και στο προσωπικό του Νοσοκομείου.
- Να τηρεί τις κείμενες διατάξεις σχετικά με την ασφάλεια των εργαζομένων και να είναι αποκλειστικός και μόνος υπεύθυνος ποινικώς και αστικώς για κάθε ατύχημα που τυχόν προκύψει 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 εργαζόμενο του αναδόχου να εργαστεί, εάν δεν αποδείξει ο Ανάδοχος ότι είναι ασφαλισμένος, υποχρεούμενου του Αναδόχου να εφοδιάζει το Νοσοκομείο με τα σχετικά επίσημα έγγραφα.
- Να τηρούνται οι κανόνες πυρασφαλείας και ασφάλειας στους χώρους εργασίας τους, 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 υποχρέωση του έναντι του Νοσοκομείου.
- Να συμμορφώνεται με τις οδηγίες των αρμοδίων οργάνων του Νοσοκομείου σε κάθε θέμα που έχει σχέση με τις εκτελούμενες εργασίες, τα οποία είναι και αρμόδια για την επίβλεψη και διαπίστωση της εκτέλεσης των σχετικών εργασιών.
- Να γνωστοποιεί εγγράφως στο απασχολούμενο από αυτόν στο Νοσοκομείο Προσωπικό, ότι ουδεμία εξάρτηση ή εργασιακή σχέση έχει με το Νοσοκομείο και να δέχεται τον έλεγχο από τα αρμόδια όργανα.
- Τα αρμόδια όργανα του Νοσοκομείου, έχουν το δικαίωμα να αξιώσουν την απομάκρυνση κάθε μέλους του προσωπικού του Αναδόχου, αν αυτό δείξει ολιγωρία ή δεν πειθαρχεί στις διαταγές-οδηγίες του.
- Το προσωπικό που απασχολεί ο Ανάδοχος, θα πρέπει να υπακούει στις υποδείξεις των αρμοδίων υπαλλήλων που θα ορίσει το Νοσοκομείο για την εποπτεία και τον έλεγχο των υπηρεσιών εστίασης. Τέτοιοι είναι οι Διευθυντές και Προϊστάμενοι των αρμοδίων τμημάτων και κλινικών, καθώς και οι αρμόδιες επιτροπές διαπίστωσης και ελέγχου των εργασιών.
- Εάν παρατηρηθεί αμέλεια του Αναδόχου σχετικά με τις συμβατικές του υποχρεώσεις η οποία διαρκεί παρά την όχληση των οργάνων εποπτείας τότε η Διοίκηση του Νοσοκομείου μπορεί να αναθέσει τις εργασίες αυτές σε άλλο συνεργείο καταλογίζοντας σε βάρος του αναδόχου την δαπάνη την οποία θα παρακρατήσει είτε από την πιστοποίηση πληρωμής είτε από την εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης.
- Ο Ανάδοχος φροντίζει ώστε οι υπάλληλοι του να μη φέρουν στη δουλειά ξένα άτομα, συμπεριλαμβανομένων και των τέκνων και λοιπών συγγενών.
- Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να χρησιμοποιεί προσωπικό που έχει εμπειρία στο αντικείμενο εργασίας και να μπορεί να εγγυηθεί ότι δεν θα υπάρξει κανένα κώλυμα κατά τη διάρκεια των εργασιών του. Οι υπάλληλοι του δεν επιτρέπεται να βλέπουν έγγραφα ή φακέλους του Νοσοκομείου. Ο Ανάδοχος φροντίζει ώστε οι υπάλληλοι του με γραπτή τους δήλωση, να βεβαιώσουν πως δεν θα ανακοινώσουν σε κανένα πράγματα που τους έγιναν γνωστά λόγω της εργασίας τους (ιατρικό απόρρητο κλπ). Αυτή η υποχρέωση εξακολουθεί να υπάρχει ακόμη και μετά τη λήξη της σύμβασης.

- Οι υπάλληλοι του Αναδόχου δεν επιτρέπεται να συνομιλούν 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 γιατρών και του βοηθητικού και νοσηλευτικού προσωπικού. Ακόμη δεν μπορούν να δίνουν συμβουλές για θεραπείες στους ασθενείς. Επίσης απαγορεύεται η συναναστροφή τους με τους ασθενείς, όπως και η προμήθεια σε αυτούς ποτών, σιγάρων, φαρμάκων κλπ.
- Μεταξύ Εργοδότη και Αναδόχου θα πρέπει να υπάρχει τακτική ενημέρωση. Για αυτό το σκοπό ο Ανάδοχος υποχρεούται να συνεργάζεται με την επιτροπή ελέγχου του Νοσοκομείου.
- Ο Εργοδότης δεν ευθύνεται για φθορές από φυσικές καταστροφές και ανωτέρω βία.

ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

Προσωπικό

Το προσωπικό του αναδόχου καθώς και οι εκτελούμενες από αυτό εργασίες θα πρέπει να είναι σύμφωνες με τις ισχύουσες υγειονομικές και άλλες σχετικές διατάξεις.

Οι εργαζόμενοι, θα πρέπει να είναι καθαροί, να έχουν κομμένα νύχια και περιποιημένη και καθαρή κόμη και εφόσον διατηρούν τέτοια, γενειάδα και γενικά να έχουν άψογη εμφάνιση (άρθρο 36, ΥΔ Αιβ/8577/83).

Επίσης το προσωπικό εστίασης θα πρέπει να είναι υγιές και θα έχει εφοδιαστεί με βιβλιάριο υγείας, στο οποίο θα βεβαιώνονται ότι ο κάτοχος του πέρασε από ιατρική εξέταση και δεν βρέθηκε να πάσχει από μεταδοτικό ή άλλο νόσημα, μη συμβατό με την απασχόλησή του.

Κανόνες υγιεινής:

Τα άτομα που εργάζονται 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 το 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 μη 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.

Πλύσιμο χεριών

Απαραίτητο είναι το πλύσιμο χεριών :

- _ Πριν φορέσουμε στολή εργασίας και γάντια.
- _ Πριν αρχίσουμε την εργασία μας και πριν να αγγίξουμε οποιαδήποτε τροφή.
- _ Μετά τη χρήση τουαλέτας.
- _ Όταν είναι βρώμικα ή μολυσμένα.
- _ Μετά την κατανάλωση τροφής ή το κάπνισμα.
- _ Μετά από βήχα, φτέρνισμα, φύσημα μύτης.
- _ Μετά από άγγιγμα οποιουδήποτε τμήματος της κεφαλής.
- _ Όταν έχουμε πιάσει ωμά τρόφιμα (κρέας, ψάρι, αυγά, πουλερικά) ή οποιοδήποτε μολυσμένο τρόφιμο.
- _ Μετά τη χρήση δοχείων απορριμμάτων.
- _ Μετά την επαφή με χημικά καθαριστικά και τον καθαρισμό του εξοπλισμού.
- _ Γενικά, τακτικά κατά τη διάρκεια της εργασίας.

Χειρισμός τροφίμων

- _ Τα τρόφιμα δεν πιάνονται με τα χέρια, παρά μόνο όταν είναι απολύτως αναγκαίο.
- _ 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.
- _ Τα κρύα φαγητά διατηρούνται σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 7° C°.

_ 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.

- Θα απομακρύνεται αμέσως και θα αντικαθίσταται ο εργαζόμενος ο οποίος είναι άρρωστος με συμπτώματα:

- Διάρροιας, οποιασδήποτε διάρκειας και εντάσεως
- Βήχα, καταρροή με πυρετό
- Εξάνθημα δερματικό, πληγές, δοθιήνες
- Εγκαύματα και διαταραχές δερματικές

Σε τέτοιες περιπτώσεις θα επισκέπτεται τον ιατρό και θα επιστρέφει στην εργασία μόνο όταν αναρρώσει.

- Γενικότερα θα επιμελείται την ατομική του καθαριότητα.
- **Απαγορεύεται αυστηρά το κάπνισμα κατά τη διάρκεια της εργασίας καθώς και στους χώρους των κτιριακών εγκαταστάσεων του Νοσοκομείου.**

Ο ανάδοχος επιβαρύνεται με όλα τα έξοδα, όπως οι στολές προσωπικού (θα πρέπει να χορηγούνται 2 στολές εργασίας και ένα ζευγάρι αντιολισθητικά παπούτσια /άτομο τον χρόνο) εκτός των δαπανών ύδρευσης, ηλεκτρικού ρεύματος, θέρμανσης, κλιματισμού και καυσίμων, τα οποία βαρύνουν το Νοσοκομείο, με την προϋπόθεση της εύλογης χρήσης και κατανάλωσης αυτών από τον ανάδοχο.

Οι στολές θα πρέπει να είναι σύμφωνες με τα σχέδια και τα χρώματα του Νοσοκομείου, πάντα καθαρές και σιδερωμένες και θα πρέπει υποχρεωτικά κάθε εργαζόμενος να έχει σε εμφανές μέρος στο στήθος, πλαστικοποιημένη ταυτότητα με ευκρινή τα στοιχεία: ειδικότητα – ονοματεπώνυμο και το διακριτικό σήμα της εταιρείας).

• **Το Νοσοκομείο διαθέτει σκεύη μαγειρικής και σερβιρίσματος.** Θα συνταχθεί λεπτομερής κατάλογος, όλων των σκευών και γενικότερα του εξοπλισμού, και θα παραδοθεί στο ανάδοχο, με πρωτόκολλο παράδοσης-παραλαβής υπογεγραμμένο και από τα δύο μέρη.

Ο ανάδοχος με τη λήξη της σύμβασης οφείλει να επιστρέψει στο Νοσοκομείο, ότι παρέλαβε σε είδος και ποσότητα, καθώς και στην ίδια κατάσταση που τα παρέλαβε. • **Προδιαγραφές για τα σκεύη σερβιρίσματος που θα αντικατασταθούν σε περίπτωση καταστροφής:**

Δεν θα περιέχουν συστατικά που είναι επικίνδυνα για την υγεία και θα έχουν όλα τα εχέγγυα για το σκοπό που προορίζονται (εργοστασιακή εγγύηση). Τα ανοξείδωτα είδη να είναι και να δηλώνονται υπεύθυνα inox 18/10.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να επισυνάψει υπεύθυνη δήλωση ότι τα σκεύη που θα προσκομίσει θα πληρούν τις ζητούμενες τεχνικές προδιαγραφές. Στη συνέχεια, εφ' όσον κατά τη διάρκεια της σύμβασης προκύψει ανάγκη αναπλήρωσης των σκευών του Νοσοκομείου με σκεύη του αναδόχου, ο τελευταίος οφείλει να προσκομίσει στο τμήμα Διατροφής και τα ανωτέρω αποδεικτικά για την καταλληλότητά τους.

Απαγορεύεται στον ανάδοχο να διακόψει για οιονδήποτε λόγο την παροχή της σίτισης. Για το λόγο αυτό ο ανάδοχος υποβάλλει μαζί με την προσφορά του εναλλακτικό σχέδιο λειτουργίας σε περίπτωση μη ομαλής λειτουργίας του μαγειρείου του Νοσοκομείου (όπως λ.χ. σε περίπτωση πυρκαγιάς, σεισμού, πανδημίας, κλπ). Η ανάδοχος εταιρεία θα πρέπει να διαθέτει Διαδικασία

Διαχείρισης Κρίσεων-Καταστάσεων έκτακτης Ανάγκης και Ατυχημάτων με συγκροτημένη Ομάδα Διαχείρισης Κρίσεων.

Απαγορεύεται στον ανάδοχο η με οιονδήποτε τρόπο εκχώρηση ή μεταβίβαση προς τρίτους των δικαιωμάτων και των υποχρεώσεων που απορρέουν από την παρούσα σύμβαση.

Οι εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου δεν θα χρησιμοποιούνται για την κάλυψη άλλων επιχειρηματικών δραστηριοτήτων του αναδόχου.

Τεχνική και επαγγελματική ικανότητα (Άρθρο 75 παρ. 4 ν. 4412/2016, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.)

Όσον αφορά στην τεχνική και επαγγελματική ικανότητα για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης, ο οικονομικός φορέας θα πρέπει:

- να έχει εκτελέσει τουλάχιστον μία (1) παρόμοια σύμβαση.

Ως παρόμοια σύμβαση λογίζεται η με αντικείμενο Παροχής υπηρεσιών Διανομής Γευμάτων. Ως στοιχείο τεκμηρίωσης καταθέτονται οι σχετικές συμβάσεις.

Επίσης, να προσκομίσει βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης των συμβατικών του υποχρεώσεων στο αντικείμενο της εστίασης.

Πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και πρότυπα περιβαλλοντικής διαχείρισης

Ο οικονομικός φορέας για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης οφείλει:

- Να εφαρμόζει τις αρχές του HACCP και να πληρεί όλες τις απαιτήσεις (γενικές και ειδικές) της Εθνικής και Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις κείμενες υγειονομικές και κτηνιατρικές διατάξεις.
- Να προσαρμόζεται σε κάθε μεταβολή των Κανονισμών Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων που προβλέπονται από το εθνικό, κοινοτικό δίκαιο και να εξασφαλίζει τη συμμόρφωση των υπαλλήλων του.

Η καλή συνεργασία αποδεικνύεται με:

- Βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης των συμβατικών υποχρεώσεων του ή/και συστατικές επιστολές στο αντικείμενο εστίασης Δημόσιων ή Ιδιωτικών Νοσοκομείων, υπογεγραμμένες από τον νόμιμο εκπρόσωπο των φορέων που ο προσφέρων παρέχει σήμερα ή παρείχε υπηρεσίες εστίασης (ανάλογες με αυτές που περιγράφονται στις προδιαγραφές).

Πλήθος διαθέσιμου προσωπικού απασχολούμενου στην επιχείρηση αποδεικνύεται προσκομίζοντας αθροιστικά:

- Το αποδεικτικό κατάθεσης ΑΠΔ του τελευταίου τριμήνου από την καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών.
- Τα αντίστοιχα γραμμάτια καταβολής εισφορών ΙΚΑ.
- Την τελευταία κατάσταση προσωπικού επικυρωμένη από την Επιθεώρηση

Εργασίας. Λαμβάνεται υπόψη για την αξιολόγηση το πλήθος των απασχολούμενων στην επιχείρηση εργαζομένων διαφόρων ειδικοτήτων σε σύγκριση με το απαιτούμενο κατά τη διακήρυξη για τις δημοπρατούμενες εργασίες προσωπικό.

- Η εμπειρία του προσωπικού αποδεικνύεται βάσει της ως άνω κατάστασης προσωπικού της Επιθεώρησης Εργασίας και του αναδόχου.
- Η κατάρτιση στο αντικείμενο αποδεικνύεται με την υποβολή τουλάχιστον ενός αποδεικτικού εκπαίδευσης στο αντικείμενο υπογεγραμμένο από τον φορέα εκπαίδευσης και από τον υπάλληλο και συγκεκριμένα το εκπαιδευτικό πρόγραμμα τεκμηριώνεται με την κατάθεση των

παρακάτω παραστατικών:

- Σε περίπτωση υλοποίησης της εκπαίδευσης από την ίδια την επιχείρηση:

Υπεύθυνη Δήλωση η οποία να συνοπογράφεται από τον Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας και Υγιεινής Τροφίμων και τον Νόμιμο Εκπρόσωπο της Εταιρείας (ή τον ασκούντα/ες κατά τεκμήριο τα ανωτέρω καθήκοντα) από την οποία να προκύπτει ο χρόνος, ο τόπος, η διάρκεια, τα στοιχεία των εργαζομένων, η θεματολογία, το εκπαιδευτικό υλικό και τα στοιχεία του εκπαιδευτή/ών.

(Ονοματεπώνυμο, Α.Φ.Μ. και τα έγγραφα που αποδεικνύουν τα τυπικά προσόντα).

- Σε περίπτωση υλοποίησης της εκπαίδευσης από εκπαιδευτικό φορέα (Φυσικό ή Νομικό Πρόσωπο που τεκμηριώνει την ικανότητα να διεξάγει την εκπαίδευση και την καταλληλότητα του χώρου), Βεβαίωση του Εκπαιδευτικού Φορέα από την οποία να προκύπτει ο χρόνος, ο τόπος, η διάρκεια, τα στοιχεία των εργαζομένων, η θεματολογία, το εκπαιδευτικό υλικό και τα στοιχεία του εκπαιδευτή/ών.
(Ονοματεπώνυμο, Α.Φ.Μ. και τα έγγραφα που αποδεικνύουν τα τυπικά προσόντα).

Πρέπει στην τεχνική προσφορά να συμπεριληφθούν τα κάτωθι:

- Πλήθος, ωράρια και κατανομή προσφερόμενου προσωπικού – Αναλυτική περιγραφή του προτεινόμενου τρόπου υλοποίησης του παρόντος έργου – Περιγραφή θέσεως εργασίας – Ευθύνες και αρμοδιότητες - Οδηγίες εργασίας.
- Τεχνικές προδιαγραφές για τις ανάγκες αξιολόγησης του διαγωνισμού.
- Περιγραφή σχεδίων αντιμετώπισης εκτάκτων γεγονότων που θα διασφαλίσουν την ομαλή και απρόσκοπτη σίτιση ασθενών και ιατρών του Νοσοκομείου.

Αποδεικτικά εκπαίδευσης

Ο ανάδοχος είναι υπεύθυνος για τη συνεχή ενημέρωση και εκπαίδευση του προσωπικού του, σε θέματα που αφορούν στην τεχνολογία και την υγιεινή, προκειμένου να υλοποιηθεί η νομική απαίτηση που αφορά στην υποχρεωτική εκπαίδευση του προσωπικού στην Υγιεινή και Ασφάλεια των τροφίμων, σύμφωνα με το επίπεδο που αντιστοιχίσει κάθε ειδικότητα. Τα έξοδα εκπαίδευσης βαρύνουν αποκλειστικά τον ανάδοχο.

Κατάθεση προγράμματος εκπαίδευσης ανά ειδικότητα (θεματολογία, διάρκεια, εγχειρίδια, μεθοδολογία, ιδιότητα εκπαιδευτή).

Υποβολή αποδεικτικού εκπαίδευσης από τον φορέα και τον υπάλληλο. Η διάρκεια και το ελάχιστο περιεχόμενο εκπαίδευσης ανά ειδικότητα, καθορίζεται από τη νομοθεσία (ΚΥΑ 14708/17-8-2007).

Εάν ο φορέας είναι η ίδια η επιχείρηση, υπεύθυνη δήλωση από τον υπεύθυνο διασφάλισης ποιότητας και το νόμιμο εκπρόσωπο της εταιρείας.

Εάν ο φορέας είναι φυσικό ή νομικό πρόσωπο, απαιτείται βεβαίωση του εκπαιδευτικού φορέα.

Γενικοί όροι υποβολής προσφορών

Οι προσφορές υποβάλλονται με βάση τις απαιτήσεις που ορίζονται στην παρούσα διακήρυξη και τα παραρτήματα της για τις περιγραφόμενες υπηρεσίες.

Δεν επιτρέπονται εναλλακτικές προσφορές.

Παρακολούθηση της σύμβασης

- Η παρακολούθηση της εκτέλεσης της Σύμβασης, θα διενεργηθεί από την επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής που συγκροτείται με απόφαση της Α.Α, η οποία και θα εισηγείται στο αρμόδιο αποφαινόμενο όργανο για όλα τα ζητήματα που αφορούν στην προσήκουσα εκτέλεση όλων των όρων της σύμβασης και στην εκπλήρωση των υποχρεώσεων του αναδόχου, στη λήψη των επιβεβλημένων μέτρων λόγω μη τήρησης των ως άνω όρων και ιδίως για ζητήματα που αφορούν σε τροποποίηση του αντικειμένου και παράταση της διάρκειας της σύμβασης, υπό τους όρους του άρθρου 132 του ν. 4412/2016, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
- Για την προσήκουσα και έγκαιρη παραλαβή των υπηρεσιών τηρείται από τον ανάδοχο ημερολόγιο στο οποίο καταγράφονται η τμηματική εκτέλεση του αντικειμένου της σύμβασης, η καθημερινή απασχόληση του προσωπικού σε αριθμό και ειδικότητα, έκτακτα συμβάντα και άλλα στοιχεία που σχετίζονται με την εκτέλεση της σύμβασης.

Οι καταγραφές αποτελούν στοιχείο για την παραλαβή του αντικειμένου της σύμβασης από την επιτροπή παραλαβής.

Παραλαβή του αντικειμένου της σύμβασης (Άρθρο 219 του ν.4412/2016, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.)

1. Η παραλαβή των παρεχόμενων υπηρεσιών γίνεται από επιτροπή παραλαβής που συγκροτείται, σύμφωνα με την παρ. 3 και την περ. δ της παραγράφου 11 του άρθρου 221 του ν.4412/2016, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
2. Κατά τη διαδικασία παραλαβής διενεργείται ο απαιτούμενος έλεγχος, σύμφωνα με τα οριζόμενα στη σύμβαση, μπορεί δε να καλείται να παραστεί και εκπρόσωπος του αναδόχου.
3. α) Στην περίπτωση που διαπιστωθεί ότι, δεν επηρεάζεται η καταλληλότητα, με αιτιολογημένη απόφαση του αρμόδιου αποφαινόμενου οργάνου, μπορεί να εγκριθεί η παραλαβή των εν λόγω παρεχόμενων υπηρεσιών, με έκπτωση επί της συμβατικής αξίας, η οποία θα πρέπει να είναι ανάλογη προς τις διαπιστωθείσες παρεκκλίσεις. Μετά την έκδοση της ως άνω απόφασης, η επιτροπή παραλαβής υποχρεούται να προβεί στην οριστική παραλαβή των παρεχόμενων υπηρεσιών της σύμβασης και να συντάξει σχετικό πρωτόκολλο οριστικής παραλαβής, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στην απόφαση.
β) Αν διαπιστωθεί ότι επηρεάζεται η καταλληλότητα, με αιτιολογημένη απόφαση του αρμόδιου αποφαινόμενου οργάνου απορρίπτονται οι παρεχόμενες υπηρεσίες με την επιφύλαξη των οριζόμενων στο άρθρο 220.
γ) Αν παρέλθει χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των τριάντα (30) ημερών από την ημερομηνία υποβολής του παραδοτέου από τον οικονομικό φορέα και δεν έχει εκδοθεί πρωτόκολλο παραλαβής ή πρωτόκολλο με παρατηρήσεις, θεωρείται ότι η παραλαβή έχει συντελεσθεί αυτοδίκαια.

δ) Ανεξάρτητα από την, κατά τα ανωτέρω, αυτοδίκαιη παραλαβή και την πληρωμή του αναδόχου, πραγματοποιούνται οι προβλεπόμενοι από τη σύμβαση έλεγχοι από επιτροπή που συγκροτείται με απόφαση του αρμοδίου αποφαινόμενου οργάνου, στην οποία **δεν μπορεί να συμμετέχουν ο πρόεδρος και τα μέλη της επιτροπής της που συγκροτήθηκε, σύμφωνα με την παρ. 3 και την περ. δ της παραγράφου 11 του άρθρου 221 του ν. 4412/2016, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.**

Η παραπάνω επιτροπή παραλαβής προβαίνει σε όλες τις διαδικασίες παραλαβής που προβλέπονται από την σύμβαση και συντάσσει τα σχετικά πρωτόκολλα.

Οι εγγυητικές επιστολές προκαταβολής και καλής εκτέλεσης δεν επιστρέφονται πριν την ολοκλήρωση όλων των προβλεπομένων από τη σύμβαση ελέγχων και τη σύνταξη των σχετικών πρωτοκόλλων.

Αναπροσαρμογή τιμής (Άρθρο 53 παρ. 10 του ν. 4412/2016, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.)

Οι προσφερόμενες τιμές είναι σταθερές καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης και δεν αναπροσαρμόζονται.

Κατ' εξαίρεση σε περίπτωση αύξησης του κατώτατου ημερομισθίου η σύμβαση αναπροσαρμόζεται υποχρεωτικά σύμφωνα με τα ειδικότερα οριζόμενα από την εκάστοτε νομοθεσία.

Το προσωπικό που θα απασχοληθεί θα πρέπει :

_ Να γνωρίζει καλά την Ελληνική γλώσσα (ικανότητα γραπτού και προφορικού λόγου) και να έχουν απολυτήριο Υποχρεωτικής Εκπαίδευσης.

_ Να είναι **αρτιμελές, με το αντίστοιχο Πιστοποιητικό Υγείας** εν ισχύ.

_ Να απασχολείται σε **βωρο ωράριο**, καθημερινά και τις αργίες, ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου.

_ **Να υπάρχει ανά βάρδια, υπεύθυνος βάρδιας .**

Ορίζεται ως υπεύθυνος βάρδιας ένας από τους υπαλλήλους της βάρδιας, ο οποίος θα έχει την ευθύνη της φύλαξης του αναλώσιμου υλικού του νοσοκομείου.

Οι αρμόδιοι του Νοσοκομείου που ασκούν υγειονομικό έλεγχο μπορούν να απαγορεύσουν, πρόσκαιρα ή οριστικά, την εργασία σε όποιο άτομο κρίνουν επικίνδυνο για την δημόσια υγεία, είτε γιατί πάσχει από μεταδοτικό νόσημα ή είναι φορέας τέτοιου νοσήματος, είτε γιατί επανειλημμένα έχει διαπιστωθεί ότι δεν φροντίζει για την ατομική του καθαριότητα.

Το προσωπικό του αναδόχου θα υπογράφει καθημερινά σε παρουσιολόγιο, κατά την είσοδο και έξοδο από το χώρο εργασίας. Σε περίπτωση απουσίας εργαζομένου (ασθένεια, έκτακτο γεγονός κ.λ.π.), ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να καλύψει το κενό που δημιουργείται άμεσα με άλλον εργαζόμενο.

Το προσωπικό του αναδόχου θα είναι εκπαιδευμένο και σταθερό σε αριθμό και συγκεκριμένα πρόσωπα που θα εργάζονται. Θα υπάρχει μια δοκιμαστική περίοδος δύο (2) εβδομάδων κατά την οποία το προσωπικό θα εκπαιδευτεί και θα εγκλιματιστεί στην εργασία του και στους χώρους του νοσοκομείου, με τη δυνατότητα να αλλάξει σε περίπτωση που δεν πληρεί τις προϋποθέσεις ή δεν αποδίδει το αναμενόμενο. Μετά το πέρας αυτής της περιόδου δεν

επιτρέπονται περαιτέρω αλλαγές προσωπικού, εκτός και αν συντρέχει σοβαρός λόγος. Σε περίπτωση συστηματικής απουσίας προσωπικού και μη τήρησης του προβλεπόμενου προγράμματος, το νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα καταγγελίας της σύμβασης και κήρυξης του αναδόχου ως έκπτωτου. Ο ανάδοχος θα πρέπει να καταθέσει στα δικαιολογητικά του και υπεύθυνη δήλωση ότι το προσωπικό δεν απασχολείται σε άλλη επιχειρηματική δραστηριότητα.

Στο νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζομένων στο χώρο των τροφίμων, ο οποίος θα είναι θεωρημένος από την Επιθεώρηση Εργασίας, ενώ οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό θα γνωστοποιείται γραπτά στο Νοσοκομείο.

Επίσης, απαγορεύεται η με οποιονδήποτε τρόπο απασχόληση εργαζομένων που μεταφέρονται από διαφορετική απασχόληση, π.χ. από το συνεργείο καθαριότητας στο χώρο της παρασκευής και διανομής τροφίμων.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΤΕΛΟΥΜΕΝΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΝΑ ΒΑΡΔΙΑ ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΚΑΛΥΨΗ.

Από την προϊστάμενη του Τμήματος Διατροφής του Νοσοκομείου περιγράφονται

λεπτομερώς και με χρονοδιάγραμμα οι υποχρεώσεις των τραπεζοκόμων και του υπεύθυνου της βάρδιας .

Οι δίσκοι των φαγητών μετά την μεριδοποίηση, θα τοποθετούνται πάντα μέσα στα ειδικά τροχήλατα μεταφοράς, απαγορεύεται η τοποθέτηση δίσκων επάνω στα τροχήλατα. Και θα οδηγούνται πάντα μόνο μέσω του ειδικού ανελκυστήρα στις κουζίνες των ορόφων. Κατά την μεταφορά και διανομή του φαγητού στις κλινικές, οι πόρτες των τροχήλατων θα παραμένουν κλειστές. Η συλλογή των σκευών μετά την σίτιση των ασθενών, θα πραγματοποιείται με τα ίδια τροχήλατα. Τα τροχήλατα θα οδηγούνται από το ειδικό ανελκυστήρα στον χώρο του πλυντηρίου, όπου θα αδειάζονται τα υπολείμματα των τροφίμων στους ειδικούς κάδους.

Απαγορεύεται η απομάκρυνση τροφών, έστω και μη κατάλληλων προς διάθεση, από το χώρο του Νοσοκομείου. Ο ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει το έργο της παροχής υπηρεσιών ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου και μέσα στα χρονικά όρια και με τον τρόπο που ορίζει η σύμβαση στο χώρο του Νοσοκομείου και με το δικό του προσωπικό.

Στους σιτιζόμενους του Νοσοκομείου **καθημερινά** προσφέρονται, σύμφωνα με την εντολή σίτισης που δέχεται ο ανάδοχος:

α) Πρωινό β) Δεκατιανό πρόγευμα γ) Μεσημεριανό (Γεύμα) δ) Απογευματινό πρόγευμα ε) Βραδινό (Δείπνο).

ΠΡΩΙΝΗ ΒΑΡΔΙΑ

1. Γίνεται η προετοιμασία για την πρωινή διανομή.
2. Έλεγχος και έναρξη λειτουργίας πλυντηρίου δίσκων και πιάτων
3. Προετοιμασία τροφίμων (πλύσιμο και καθαρισμό λαχανικών και φρούτων, τεμαχισμό και κοπή λαχανικών, κοπή τυροκομικών).
4. Προετοιμασία και μεριδοποίηση σαλάτας.
5. Άνοιγμα κομπόστας και σερβίρισμα στα ατομικά μπολ, όπως και τις κρέμες και ζελέ.
6. Αλέθουν τα τρόφιμα που προορίζονται για ειδικές δίαιτες (π.χ. σίτιση με Levin).

7. Γίνεται η διανομή του πρωινού στους ασθενείς στις κλινικές. Μετά το πρωινό μαζεύουν τους δίσκους, ελέγχοντας για την ορθή επιστροφή των σκευών και των μαχαιροπήρουνων.
8. Κατεβαίνουν από τις κλινικές, κάνουν διανομή τα πρωινά σάντουιτς των κλειστών Τμημάτων (του προσωπικού της Μ.Ε.Θ. , του Χειρουργείου, της Μεσογειακής Αναιμίας).
9. Κάνουν διανομή τα σάντουιτς της πρώτης βάρδιας του MTN.
10. Στη συνέχεια επιστρέφοντας στο χώρο των μαγειρειών, πλένουν τα σκεύη τους, τα τοποθετούν στο πλυντήριο πιάτων, και τακτοποίησή τους στους χώρους αποθήκευσης.
11. Προετοιμασία – κοπή άρτου.
12. Γίνεται καθαριότητα του Εστιατορίου του Προσωπικού, (εφημερεύοντες ιατροί) και του εξοπλισμού της τραπεζαρίας.
13. Μέχρι τη μεσημεριανή διανομή πρέπει να αντιγράψουν τις δίαιτες των ασθενών από τις καταστάσεις σίτισης.
14. Γίνεται καθαριότητα στην κουζίνα (τροχήλατα μεταφοράς φαγητού, ψυγεία, τροχήλατα που βάζουν σκεύη για τη διανομή)
15. Φροντίδα για την σχολαστική διατήρηση συνθηκών υγιεινής στους χώρους εργασίας τους, τηρώντας όλους τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων κατά τον χειρισμό τους.
16. Υπογραφή στο πλάνο καθαριότητας και όσα έγγραφα χρειάζονται από το σύστημα HACCP.
17. Προετοιμασία κορδέλας για διανομή του γεύματος (γιαούρτια, κρέμες, ζελέ, σαλάτες, κ.λ.π.).
18. Συμμετοχή στη διανομή και τοποθέτηση σε δίσκους ότι προβλέπει το ημερήσιο μενού σε συμπληρώματα (σαλάτα, φρούτο, κ.λπ.) σύμφωνα με την ατομική δίαιτα του ασθενή.
19. Φροντίζουν για την καθαριότητα του ψυγείου ημέρας σε συνεργασία με το προσωπικό του τμήματος.
20. Φροντίδα για την σχολαστική διατήρηση συνθηκών υγιεινής στους χώρους εργασίας τους, τηρώντας όλους τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων κατά τον χειρισμό τους.
21. Φροντίζουν για την καθαρή καθημερινή τους εμφάνιση και τηρούν τους κανόνες υγιεινής.
22. Συμμετοχή στην τακτή απολύμανση του τμήματος Διατροφής.

ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΗ ΒΑΡΔΙΑ

Πραγματοποιείται η προετοιμασία σε σαλάτες, φρούτα, κομπόστες, τοποθέτηση των σκευών στη θέση που χρειάζεται για τη διανομή, τοποθέτηση των πιάτων στους διανεμητές.

1. Γίνεται η κεντρική κορδέλα, τοποθετούνται τα φαγητά στους δίσκους και φορτώνονται τα ισοθερμικά καρότσια με τα φαγητά για τη διανομή του γεύματος στους ασθενείς. Το φαγητό μένει στους ασθενείς σαράντα λεπτά περίπου και έπειτα οι τραπεζοκόμοι μαζεύουν τους δίσκους και κατεβάζουν τα καρότσια στα Μαγειρεία, ελέγχοντας για την ορθή επιστροφή των σκευών και των μαχαιροπήρουνων.
2. Κάνουν διανομή τα σάντουιτς της δεύτερης βάρδιας του MTN.
3. Επιστρέφοντας εισέρχονται από την είσοδο των ακαθάρτων, κάνουν πρόχειρο καθαρισμό των σεβίτσιων από τα υπολείμματα των τροφών, τοποθετούν τα προς πλύση σκεύη στο πλυντήριο και πλένουν με καυτό νερό και σαπουνάδα ο καθένας το καρότσι που χρησιμοποίησε.
4. Αποχωρεί η πρωινή βάρδια.
5. Τοποθετούνται τα φαγητά από την απογευματινή βάρδια στο Εστιατόριο του Προσωπικού, (εφημερεύοντες ιατροί) και στη συνέχεια σεβίρεται το μεσημεριανό από το κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό του αναδόχου που θα έχει ως αποκλειστική υποχρέωση το σεβίρισμα στο συγκεκριμένο χώρο, καθώς και την καθαριότητα του χώρου και του εξοπλισμού χωρίς να γίνονται οι παραπάνω εργασίες ταυτόχρονα, όπως εξάλλου προβλέπεται από τον οδηγό υγιεινής για τη μαζική εστίαση.
6. Αλέθουν τα τρόφιμα που προορίζονται για ειδικές δίαιτες (π.χ. σίτιση με Levin).
7. Υπογραφή στο πλάνο καθαριότητας και όσα έγγραφα χρειάζονται από το σύστημα HACCP.
8. Δεν επιτρέπεται να μένουν δίσκοι με φαγητό στην κλινική με το πέρας της διανομής. Περιπτώσεις ασθενών που δεν δείπνησαν και επιθυμούν να κρατήσουν το γεύμα, υποχρεούνται να το αναφέρουν στον υπεύθυνο νοσηλεύτη της κλινικής

ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΗ ΒΑΡΔΙΑ

1. Ετοιμάζουν τα απογευματινά γεύματα για ασθενείς με ειδικές δίαιτες και στη συνέχεια τα μοιράζουν. Εκείνη την ώρα παίρνουν από τις κλινικές όποιες αλλαγές υπάρχουν στη δηλωμένη σίτιση και να ενημερώνονται για τυχόν εισαγωγές που θα πρέπει να φάνε το βράδυ.
2. Κάνουν διανομή τα σάντουιτς της τρίτης βάρδιας του MTN.
3. Γίνεται η προετοιμασία για τη διανομή του δείπνου.
4. Γίνεται η κεντρική διανομή του φαγητού στην κεντρική κορδέλα και φορτώνονται τα ισοθερμικά καρότσια με τους δίσκους για την διανομή του δείπνου στους ασθενείς. Το φαγητό μένει στους ασθενείς για σαράντα λεπτά περίπου και στη συνέχεια οι τραπεζοκόμοι μαζεύουν τους δίσκους, ελέγχοντας για την ορθή επιστροφή των σκευών και των μαχαιροπήρουνων.
5. Στη συνέχεια, επιστρέφοντας στο χώρο των μαγειρειών, πλένουν τα σκεύη τους, τα τοποθετούν στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίζουν και απολυμαίνουν όλα τα σκεύη διανομής φαγητού, τους πάγκους, τα ντουλάπια, τις θερμοτράπεζες και τα καρότσια μεταφοράς τροφίμων.
6. Τέλος τοποθετούνται τα φαγητά στο Εστιατόριο του Προσωπικού, (εφημερεύοντες ιατροί) και στη συνέχεια σερβίρεται το βραδινό από το κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό του αναδόχου που θα έχει ως αποκλειστική υποχρέωση το σερβίρισμα στο συγκεκριμένο χώρο, καθώς και την καθαριότητα του χώρου και του εξοπλισμού χωρίς να γίνονται οι παραπάνω εργασίες ταυτόχρονα, όπως εξάλλου προβλέπεται από τον οδηγό υγιεινής για τη μαζική εστίαση.
7. Αλέθουν τα τρόφιμα που προορίζονται για ειδικές δίαιτες (π.χ. σίτιση με Levin).
8. Υπογραφή στο πλάνο καθαριότητας και όσα έγγραφα χρειάζονται από το σύστημα HACCP.
9. Δεν επιτρέπεται να μένουν δίσκοι με φαγητό στην κλινική με το πέρας της διανομής. Περιπτώσεις ασθενών που δεν δείπνησαν και επιθυμούν να κρατήσουν το γεύμα, υποχρεούνται να το αναφέρουν στον υπεύθυνο νοσηλεύτη της κλινικής

Πλύσιμο σκευών τραπεζοκόμων

Τα σκεύη θα πλένονται στο πλυντήριο ως εξής: Αφού απαλλαγούν από τα υπολείμματα φαγητών κλπ. θα τοποθετούνται στις ειδικές παλέτες, στη συνέχεια θα πραγματοποιείται πρόπλυση με ζεστό νερό υπό πίεση και κατόπιν θα οδηγούνται στο πλυντήριο.

Μετά το πλύσιμο θα τοποθετούνται στις ειδικές προθήκες ώστε να προφυλάσσονται από ρύπους.

Όσα σκεύη δεν εξέρχονται από το πλυντήριο στεγνά, θα σφουγγίζονται με καθαρές ανοιχτόχρωμες πετσέτες. Τα υπολείμματα φαγητών θα αδειάζονται στους ανοξείδωτους κάδους με ποδομόχλειο και σκέπαστρο στους οποίους πάντοτε θα εμπεριέχονται μαύροι σάκοι, ποτέ στο δάπεδο.

Καθαρισμός-Απολύμανση

Τα τροχήλατα μεταφοράς θα πλένονται και θα απολυμαίνονται στον χώρο πλύσης τους κάθε φορά, μετά την συλλογή των σκευών σίτισης.

Τα πλυντήρια και οι πάγκοι στις κουζίνες και στον χώρο προετοιμασίας στα μαγειρεία, θα καθαρίζονται από το προσωπικό εστίασης και παραμένουν πάντα καθαρά.

Σε συνεργασία με το συνεργείο καθαριότητας, οι χώροι πλύσης των μαγειρειών, ο χώρος της μεριδοποίησης και του πλυντηρίου, οι κουζίνες, ο ανελκυστήρας μεταφοράς φαγητού, θα παραμένουν πάντοτε καθαροί.

Για κάθε πρόβλημα στην λειτουργία των πλυντηρίων θα ειδοποιείται αμέσως το τμήμα διατροφής ή η τεχνική υπηρεσία για την αποκατάσταση της βλάβης.

Τα υλικά καθαρισμού, θα χορηγούνται από το νοσοκομείο.

Σε περίπτωση ανάγκης του Τμήματος, θα πραγματοποιούνται κατά την πρωινή βάρδια και οι βοηθητικές εργασίες στο χώρο των μαγειρειών.

ΒΟΗΘΗΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΙΑ

A.

- Προετοιμάζουν τον εξοπλισμό μαγειρέματος.
- Προετοιμασία τροφίμων που μαγειρεύονται (πλύσιμο και καθαρισμό λαχανικών και φρούτων, τεμαχισμό και κοπή λαχανικών για μαγείρεμα, κοπή τυροκομικών).
- Προετοιμασία και μεριδοποίηση σαλάτας.
- Ανοιγμα κομπόστας και σερβίρισμα στα ατομικά μπολ, όπως και τις κρέμες και ζελέ.
- Αλέθουν τα τρόφιμα που προορίζονται για ειδικές δίαιτες (π.χ. σίτιση με Levin).
- Προετοιμασία κορδέλας για διανομή δείπνου (γιαούρτια, κρέμες, ζελέ, σαλάτες, κ.λ.π.).
- Συμμετοχή στη διανομή και τοποθέτηση σε δίσκους ότι προβλέπει το ημερήσιο μενού σε συμπληρώματα (σαλάτα, φρούτο, κ.λπ.) σύμφωνα με την ατομική διαίτα του ασθενή.
- Φροντίζουν για την καθαριότητα του ψυγείου ημέρας σε συνεργασία με το προσωπικό του τμήματος.
- Φροντίδα για την σχολαστική διατήρηση συνθηκών υγιεινής στους χώρους εργασίας τους, τηρώντας όλους τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων κατά τον χειρισμό τους.
- Φροντίζουν για την καθαρή καθημερινή τους εμφάνιση και τηρούν τους κανόνες υγιεινής.
- Συμμετοχή στην τακτή απολύμανση του τμήματος Διατροφής.
- Υπογραφή στο πλάνο καθαριότητας και όσα έγγραφα χρειάζονται από το σύστημα HACCP.

B.

- Πλύσιμο καζανιών και σκευών που χρησιμοποιήθηκαν.
- Καθαρισμός φούρνων και εξαρτημάτων και λοιπού μηχανολογικού εξοπλισμού.
- Καθαρισμός πάγκων εργασίας, τεφλόν κοπής, κορδέλας διανομής, μπεν μαρί και λοιπών επιφανειών εργασίας.
- Τοποθέτηση των χρησιμοποιηθέντων καθαρών σκευών του μαγειρείου στις προβλεπόμενες θέσεις.
- Πλύσιμο πλυντηρίων και νεροχυτών.
- Καθαριότητα και απολύμανση του χώρου εργασίας τους (λάντζα).
- Φροντίζουν για την καθαριότητα των ψυγείων σε συνεργασία με το προσωπικό του τμήματος.
- Φροντίδα για την σχολαστική διατήρηση συνθηκών υγιεινής στους χώρους εργασίας τους.
- Φροντίζουν για την καθαρή καθημερινή τους εμφάνιση και τηρούν τους κανόνες υγιεινής.
- Συμμετοχή στην τακτή απολύμανση του τμήματος Διατροφής.
- Υπογραφή στο πλάνο καθαριότητας και όσα έγγραφα χρειάζονται από το σύστημα HACCP.

Σε ότι αφορά τον τρόπο κάλυψης των αναγκών σε προσωπικό στην εστίαση και την διανομή γευμάτων αποφασίζουμε ομόφωνα και προτείνουμε εναλλακτικά τα εξής:

- Την διενέργεια διαγωνιστικής διαδικασίας με τις ανωτέρω αναφερόμενες τεχνικές προδιαγραφές για την ανάδειξη αναδόχου υπηρεσιών εστίασης – σίτισης με απασχόληση 8 ατόμων με βωρη πενθήμερη απασχόληση καθώς ο προϋπολογισμός δεν πρέπει να ξεπερνάει το ποσό των 220.524,24 € συμπ. ΦΠΑ οι οποίες δύνανται να τεθούν σε δημόσια διαβούλευση.

εναλλακτικά της διαγωνιστικής διαδικασίας για παροχή υπηρεσιών από ανάδοχο

- προτείνουμε την κάλυψη αυτών των αναγκών με την ένταξη του Νοσοκομείου στο πρόγραμμα 55 άνω της ΔΥΠΑ.

Τα στοιχεία του προγράμματος που είναι σε ισχύ περιγράφονται εδώ:

«ΣΚΟΠΟΣ

Η δημιουργία 26.500 θέσεων εργασίας πλήρους απασχόλησης για ανέργους ηλικίας 55 ετών και άνω.

ΔΙΚΑΙΟΥΧΟΙ

Το πρόγραμμα απευθύνεται σε:

α)κάθε είδους Νομικά Πρόσωπα Δημοσίου Δικαίου (ΝΠΔΔ), τους ΟΤΑ α' και β' βαθμού, τις Αποκεντρωμένες Διοικήσεις, αποκεντρωμένες Υπηρεσίες ή/και περιφερειακές Διευθύνσεις των φορέων Κεντρικής Διοίκησης, β) επιχειρήσεις, φορείς και οργανισμούς του δημοσίου τομέα, που ασκούν τακτικά οικονομική δραστηριότητα, γ) επιχειρήσεις της τοπικής αυτοδιοίκησης πρώτου και δεύτερου βαθμού (Δήμων και Περιφερειών) του ν.3852/2010 (Α' 87) που ασκούν τακτικά οικονομική δραστηριότητα.

ΩΦΕΛΟΥΜΕΝΟΙ

Άνεργοι, εγγεγραμμένοι στο Ψηφιακό Μητρώο της Δ.ΥΠ.Α. οι οποίοι διαθέτουν συμπληρωμένο Ψηφιακό Ατομικό Σχέδιο Δράσης, ηλικίας άνω των 55 ετών.

Δ

ΙΑΡΚΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΣΑ ΕΠΙΧΟΡΗΓΗΣΗΣ

Η διάρκεια του προγράμματος είναι 12 μήνες, με δυνατότητα επέκτασης για άλλους 12 μήνες, και το ποσό της μηνιαίας επιχορήγησης ανέρχεται στο 75% του μισθολογικού και μη μισθολογικού κόστους με ανώτατο όριο τα 750 ευρώ.»

Με βάση τα στοιχεία αυτά, το **Νοσοκομείο** ως ΝΠΔΔ είναι **δικαιούχος**, αποκτά ευελιξία στην κατάρτιση του προγράμματος βαρδιών και εργασίας καθώς οι θέσεις αυτές **είναι πλήρους απασχόλησης και όχι βωρες**, αποκτά **προσωπικό για 24 μήνες** οπότε μειώνει το διοικητικό κόστος των διαγωνιστικών διαδικασιών ανά έτος, επιδοτείται **με 750,00 ευρώ ανά μήνα για κάθε εργαζόμενο** ως εκ' τούτου το **κόστος** για τις υπηρεσίες αυτές **πέφτει κατακόρυφα**. Το Νοσοκομείο για ένα εργαζόμενο ΔΥΠΑ που ανήκει στο συγκεκριμένο πρόγραμμα, δαπανά περίπου 600,00 ανά μήνα πέρα του επιδοτούμενου από τη ΔΥΠΑ ποσού, ως εκ' τούτου ακόμη και για 10 εργαζόμενους 8ωρης απασχόλησης **οι δαπάνες για ένα έτος θα είναι της τάξης των 72.000,00 ευρώ** ανά έτος.