ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

«Υπηρεσιών Παροχής Γευμάτων» (CPV: 55320000-9), για την κάλυψη των αναγκών του Π. Γ. Ν. Τρίπολης και των δομών παροχής υπηρεσιών ψυχικής υγείας της 6ηΔ.Υ.Πε-Πε.Δ.Υ.Ψ.Υ. ΤΡΙΠΟΛΗΣ.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Σύνθεση προσωπικού
2. Γενικές απαιτήσεις
3. Επιλογή προσωπικού
   Εκπαίδευση προσωπικού
   Ενδυμασία προσωπικού
   Πιστοποίηση υγείας προσωπικού
4. Υποχρεώσεις της εταιρείας
5. Καθήκοντα ανά ειδικότητα
6. Κανόνες υγιεινής

1. ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Ο αριθμός, οι ώρες εργασίας και οι ειδικότητες των εργαζομένων έχουν ως εξής:

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	**ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΤΟΜΩΝ**	**ΩΡΕΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ**
ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ –ΛΑΝΤΖΕΡΗΔΕΣ (που θα απασχολούνται στο Νοσοκομεία, τα οικοτροφεία και τους ξενώνες του Ψυχιατρικού το Τομέα)	**5 άτομα**	**7,5 ώρες**
ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ – ΛΑΝΤΖΕΡΗΔΕΣ	**5 άτομα**	**5 ώρες**
ΜΑΓΕΙΡΕΣ (που θα απασχολούνται στο Νοσοκομείο, τα οικοτροφεία και τους ξενώνες του Ψυχιατρικού Τομέα, πρωί και απόγευμα)	**3 άτομα**	**6 ώρες**
ΒΟΗΘΗΤΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ **Β. ΜΑΓΕΙΡΕΣ – ΛΑΝΤΖΕΡΗΔΕΣ** (που θα απασχολούνται στο Νοσοκομείο, τα οικοτροφεία και τους ξενώνες του Ψυχιατρικού Τομέα πρωί και απόγευμα)	**3 άτομα**	**6 ώρες**

Όλα τα άτομα θα απασχολούνται καθημερινά επί 7 ημέρες/εβδομάδα, για 365 ημέρες το χρόνο (συμπεριλαμβανομένων και όλων των αργιών, συμπεριλαμβανομένης και της τοπικής αργίας 22η Μαΐου).

Αναλυτικά οι ώρες εργασίας περιγράφονται παρακάτω.

Το διάλειμμα των τραπεζοκόμων της πρωινής βάρδιας θα είναι 30 λεπτά, θα γίνεται στη μέση της βάρδιας (προτεινόμενη ώρα: 10:50 - 11:20) και δε θα αποτελεί χρόνο εργασίας. Ο χρόνος του διαλείμματος θα αναπληρώνεται στο τέλος της βάρδιας.

Το διάλειμμα των τραπεζοκόμων της απογευματινής βάρδιας θα είναι 20 λεπτά, θα γίνεται στη μέση της βάρδιας (προτεινόμενη ώρα: 20:00 – 20:20) και δε θα αποτελεί χρόνο εργασίας. Ο χρόνος του διαλείμματος θα αναπληρώνεται στο τέλος της βάρδιας. Η τραπεζοκόμος που θα είναι στην τραπεζαρία των ιατρών θα κάνει 20 λεπτά διάλειμμα (προτεινόμενη ώρα : 17: 00 – 17:20).

Το διάλειμμα των μαγείρων και των βοηθών μαγείρων – λαντζέρηδων της πρωινής βάρδιας θα είναι 20 λεπτά, θα γίνεται στη μέση της βάρδιας (προτεινόμενη ώρα: 11 : 00 – 11 : 20) και δε θα αποτελεί χρόνο εργασίας. Ο χρόνος του διαλείμματος θα αναπληρώνεται στο τέλος της βάρδιας.

Το διάλειμμα των μαγείρων και των βοηθών μαγείρων – λαντζέρηδων της απογευματινής βάρδιας θα είναι 20 λεπτά, θα γίνεται στη μέση της βάρδιας (προτεινόμενη ώρα: 17 : 00 – 17 : 20) και δε θα αποτελεί χρόνο εργασίας. Ο χρόνος του διαλείμματος θα αναπληρώνεται στο τέλος της βάρδιας.

ΤΟΠΟΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ : Νοσοκομείο και Δομές παροχής υπηρεσιών Ψυχικής Υγείας της 6^{η}Δ.Υ.Πε-Πε.Δ.Υ.Ψ.Υ. Τρίπολης.					
Ο αριθμός, οι ώρες εργασίας και οι ειδικότητες των εργαζομένων έχουν ως εξής:					
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΤΟΜΩΝ	ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΚΑΘΕ ΗΜΕΡΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΓΙΑ ΕΝΑ ΕΤΟΣ	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΓΙΑ ΕΝΑ ΕΤΟΣ και ΕΝΑ ΕΤΟΣ ΠΡΟΑΙΡΕΣΗ
ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ - ΛΑΝΤΖΕΡΗΔΕΣ	5 άτομα	7,5 ώρες	37,5		
ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ - ΛΑΝΤΖΕΡΗΔΕΣ	5 άτομα	5 ώρες	25		
ΜΑΓΕΙΡΕΣ	3 άτομο	6 ώρες	18		
ΒΟΗΘΗΤΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ Β. ΜΑΓΕΙΡΕΣ – ΛΑΝΤΖΕΡΗΔΕΣ	3 άτομα	6 ώρες	18		

- **Στις ανωτέρω ώρες απασχόλησης δεν συμπεριλαμβάνονται τα διαλείμματα.**

Το πρόγραμμα εργασίας για όλες τις ειδικότητες θα είναι εντός των ωρών από 7:00 π. μ. έως και 22:00 μ. μ.

Στο Νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζομένων του συνεργείου που θα απασχολούνται στο Αυτοτελές Τμήμα Κλινικής Διατροφής , ο οποίος θα ενημερώνεται για κάθε αλλαγή στη σύνθεσή του και θα γνωστοποιείται στο Αυτοτελές Τμήμα Κλινικής Διατροφής.

2. ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Στους χώρους όπου παραλαμβάνονται, παρασκευάζονται και διανέμονται τρόφιμα όπως είναι τα τμήματα διατροφής των νοσοκομείων, υπάρχουν διαδικασίες παραγωγής οι οποίες πρέπει να ελέγχονται για τη διασφάλιση της υγιεινής των παρεχομένων γευμάτων βάση της υγειονομικής Νομοθεσίας (ΕΚ852/2004, ΚΥΑ 15523/20.8.2006 ΥΠΑΝ , Υ1γ/ Γ.Π. / ΟΙΚ. 47829/2017 - ΦΕΚ 2161/Β /23.6.17). Στις διαδικασίες παραγωγής εφαρμόζεται έλεγχος των κρίσιμων σημείων, τεκμηρίωση της αποτελεσματικότητας των διαδικασιών και διόρθωσή τους όταν παρεκκλίνουν από τα καθορισμένα όρια όπως ορίζονται από τις απαιτήσεις των ισχυόντων προτύπων HACCP. Ο ανάδοχος θα πρέπει να διαθέτει τα :

• ISO 22000:2018 (Ασφάλεια Τροφίμων) ή ισοδύναμο
• ISO 9001:2015 (Διαχείριση Ποιότητας) ή ισοδύναμο
• ISO 45001:2018 (Υγεία & Ασφάλεια στην Εργασία) ή ισοδύναμο

Το προσωπικό που εργάζεται σε χώρους παρασκευής και διανομής τροφίμων είναι δυνατόν να επιμολύνει τα τρόφιμα και να προκαλέσει κινδύνους στους καταναλωτές τροφίμων. Όταν οι καταναλωτές είναι ασθενείς, όπως στην περίπτωσή μας, έχουν μεγαλύτερο κίνδυνο να νοσήσουν από τροφιμογενή νοσήματα σε περίπτωση επιμόλυνσης των τροφίμων ή μη ασφαλούς τήρησης των ορθών πρακτικών παραγωγής τους.

Για τα παραπάνω, ο ανάδοχος πρέπει να εφαρμόζει τα εξής σε σχέση με τις απαιτήσεις της υγειονομικής Νομοθεσίας, τις προβλέψεις των προτύπων ασφαλούς διαχείρισης τροφίμων (HACCP) και τις τεχνικές απαιτήσεις του διαγωνισμού:

1. Ο ανάδοχος θα πρέπει να έχει ένα παρόμοιο έργο σε υγειονομική μονάδα (Δημόσιο ή Ιδιωτικό Νοσοκομείο) με σύμβαση ετήσιας τουλάχιστον διάρκειας, και με αξία τουλάχιστον 50% της εκτιμώμενης αξίας της διακήρυξης του Νοσοκομείου μας
2. Τεκμηριωμένη εφαρμογή συστήματος ποιότητας βάση προτύπων ISO εκ μέρους του υποψηφίου αναδόχου στις αναλαμβανόμενες υπηρεσίες.
3. Συστηματικός και τεκμηριωμένος έλεγχος της υγείας του προσωπικού εκ μέρους του αναδόχου, πριν από την ανάληψη των καθηκόντων του, για την ασφαλή διαχείριση των τροφίμων (Κανονισμός 852/2004 ΕΚ).
4. Συνεχής και τεκμηριωμένη εκπαίδευση του προσωπικού εκ μέρους του ανάδοχου για την ασφαλή διαχείριση των τροφίμων, πριν από την ανάληψη των καθηκόντων του.
5. Συνεχής εποπτεία για τη σωστή τήρηση των κανόνων υγιεινής εκ μέρους του ανάδοχου ώστε να μην διασπείρονται οι μικροοργανισμοί στα τρόφιμα.

Το νοσοκομείο μέσω διαδικασίας εσωτερικών επιθεωρήσεων, θα επιβεβαιώνει και την τήρηση των γενικών αυτών απαιτήσεων εκ μέρους του αναδόχου.

3. ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Οι εργαζόμενοι θα πρέπει :

α) Να έχουν Ελληνική Υπηκοότητα και ηλικία άνω των 18 ετών. Να είναι απόφοιτοι Υποχρεωτικής Εκπαίδευσης, ώστε να γνωρίζουν πολύ καλά την Ελληνική γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) για να εκτελούν σωστά τις γραπτές οδηγίες για τις δίαιτες των ασθενών αλλά και για την όσο το δυνατόν καλύτερη επικοινωνία με τους ασθενείς και το υπόλοιπο προσωπικό του νοσοκομείου .

Να είναι άριστοι στην ποιότητα εργασίας τους, άψογοι από πλευράς συμπεριφοράς απέναντι σε τρίτους και στο προσωπικό του Νοσοκομείου και να τηρούν πιστά τους κανόνες λειτουργίας του Νοσοκομείου.

Σε περίπτωση που το προσωπικό είναι αλλοδαπής προέλευσης πρέπει να γνωρίζει πολύ καλά την Ελληνική γλώσσα και να διαθέτει Πιστοποιητικό Ελληνομάθειας επιπέδου Β2.

β) Να διαθέτουν Πιστοποιητικό Υγείας προκειμένου να διασφαλίζεται η υγεία τους, των υπολοίπων εργαζομένων και ασθενών αλλά και η ποιότητα των παραγόμενων γευμάτων.

γ) Να τηρούν τους όρους και τις προϋποθέσεις για τον ασφαλή χειρισμό των Τροφίμων, όπως αυτές ορίζονται από την ισχύουσα Υγειονομική νομοθεσία (τήρηση βασικών αρχών του Η.Α.Α.C.P. και οδηγιών Ορθής Πρακτικής για τους χώρους Μαζικής Εστίασης του ΕΦΕΤ).

δ) Να είναι εκπαιδευμένοι από πιστοποιημένο φορέα για τις ορθές πρακτικές κατά την επεξεργασία , την παραγωγή, την διακίνηση και την αποθήκευση τη διανομή των τροφίμων και να διαθέτουν την αντίστοιχη βεβαίωση.

ε) Να φορούν στολή εργασίας (ένδυμα, υπόδημα, κάλλυμα κεφαλής και αντιολισθητικά παπούτσια).

Η εταιρεία θα πρέπει :

▪ να καταρτίζει εβδομαδιαίο πρόγραμμα εργασίας του προσωπικού της που θα κοινοποιεί εγγράφως δύο ημέρες πριν την έναρξή του στο Αυτοτελές Τμήμα Κλινικής Διατροφής του νοσοκομείου.
Σε χώρο που θα ορισθεί από το νοσοκομείο θα υπάρχει δελτίο παρουσίας όπου ο κάθε εργαζόμενος θα υπογράφει καθημερινά κατά την ώρα άφιξής του και κατά την ώρα αποχώρησής του.
Κάθε τροποποίηση στο πρόγραμμα εργασίας αλλά και κάθε αλλαγή στη σύνθεση του προσωπικού θα πρέπει να γνωστοποιείται έγκαιρα στο Τμήμα Διατροφής του νοσοκομείου.

▪ να ορίσει υπεύθυνο σε κάθε βάρδια ο οποίος θα φέρει την πλήρη και αποκλειστική ευθύνη για τις κάτωθι ενέργειες:

α) Θα συνεργάζεται με το Αυτοτελές Τμήμα Κλινικής Διατροφής του Νοσοκομείου για την τήρηση του προγράμματος εργασίας και την εκτέλεση του συνόλου των εντολών και οδηγιών, των σχετικών με τη σίτιση των ασθενών, αλλά και για την τήρηση των κανόνων υγιεινής.

β) Θα έχει στην κατοχή του τα κλειδιά για το άνοιγμα και το ασφαλές κλείδωμα των ντουλαπιών και των πάσης φύσεως αποθηκευτικών χώρων του Τμ. Διατροφής.

γ) Θα εξάγει, θα καταγράφει και θα διανέμει το απαραίτητο υλικό και εξοπλισμό.

δ) Θα ενημερώνει την προϊστάμενη του Τμήματος Διατροφής σε περίπτωση απώλειας, φθοράς ή αδικαιολόγητης έλλειψης υλικών κατά τη διάρκεια της βάρδιάς του.

▪ να ενημερώνει δύο ημέρες νωρίτερα το τμήμα διατροφής για τις επισκέψεις του ελεγκτικού προσωπικού του το οποίο θα φορά προστατευτικό ρουχισμό αλλά και κάλυμμα κεφαλής στους χώρους παρασκευής αλλά και διανομής φαγητού.

▪ να επιβαρύνεται με την αντικατάσταση για κάθε υλική φθορά και βλάβη που θα υποστεί ο εξοπλισμός, η οποία θα προκληθεί από το προσωπικό της .

<u>Διευκρινίζουμε ότι οι ανωτέρω υπεύθυνοι είναι από το ζητούμενο προσωπικό και όχι επιπλέον προσωπικό.</u>

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Η εκπαίδευση αφορά στο σύνολο του προσωπικού που θα απασχοληθεί στον τομέα της σίτισης των ασθενών και στόχο έχει να καταστήσει τα άτομα αυτά ικανά ώστε :

- να γνωρίζουν τα πρωτόκολλα των διαιτών που εφαρμόζονται στο νοσοκομείο
- να χειρίζονται με ασφάλεια τα τρόφιμα
- να επιμελούνται την καθαριότητα των σκευών, των χώρων και του εξοπλισμού
- να γνωρίζουν τους κανόνες παραλαβής, μεταφοράς, αποθήκευσης και διατήρησης των τροφίμων
- να γνωρίζουν τους κανόνες ατομικής υγιεινής
- να γνωρίζουν τους κανόνες σερβιρίσματος
- να διαχειρίζονται τα αστικά απόβλητα

- Υπεύθυνος για την εκπαίδευση είναι ο ανάδοχος.
- Η υλοποίηση της εκπαίδευσης των εργαζομένων θα πρέπει να πραγματοποιείται από τον ανάδοχο πριν από την ανάληψη της εργασίας τους και να αποδεικνύεται με σχετική βεβαίωση.
- Η εκπαίδευση των εργαζομένων θα πρέπει να πραγματοποιείται από πιστοποιημένο φορέα και να βασίζεται στο Πρόγραμμα Εκπαίδευσης του ΕΦΕΤ «Βασικές Αρχές για την υγιεινή και ασφάλεια των Τροφίμων».

Αντίγραφο αυτής και τα πιστοποιητικά υγείας των εργαζομένων θα κατατίθενται και θα τηρούνται στο Τμήμα Διατροφής και στον Επόπτη Δημόσιας Υγείας του Νοσοκομείου, ώστε να είναι διαθέσιμα σε κάθε έλεγχο των κρατικών φορέων.

- Όλοι οι εργαζόμενοι (μάγειρες, β. μάγειρες - λαντζέρηδες, τραπεζοκόμοι – λαντζέρηδες) θα υπογράφουν υπεύθυνη δήλωση ότι εκπαιδεύτηκαν και μπορούν να αναλάβουν υπηρεσία στις κλινικές, στο μαγειρείο του Νοσοκομείου, στις δομές και στα οικοτροφεία του Ψυχιατρικού Τομέα ανάλογα την ειδικότητά τους.
- Η εκπαίδευση του προσωπικού θα συνεχίζεται και εντός του Νοσοκομείου, με προφορικές και γραπτές οδηγίες από το Τμήμα Διατροφής, από το Νοσηλευτή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων και τον Επόπτη Δημόσιας Υγείας.

ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

- Η στολή εργασίας (ένδυμα, υπόδημα, κάλυμμα κεφαλής) θα πρέπει να είναι σύμφωνη με το σχέδιο και το χρώμα που θα ορίσει το Νοσοκομείο και η δαπάνη της θα βαρύνει την εταιρεία.
- Η στολή θα πρέπει να είναι ανοιχτόχρωμη και πάντα καθαρή , ενώ η εμφάνιση του προσωπικού θα πρέπει να διέπεται από τους κανόνες ευπρέπειας.
- Η στολή θα αποτελείται από: παντελόνι χωρίς τσέπες, μπλούζα με μανίκια χωρίς τσέπες και κουμπιά, σκούφο που θα καλύπτει όλα τα μαλλιά, χαμηλά παπούτσια ή σαμπό με αντιολισθητική σόλα και αθόρυβα κατά το περπάτημα, ποδιά ολόσωμη με κορδόνι που θα αλλάζει καθημερινά.
- Η στολή εργασίας πρέπει να αλλάζει καθημερινά και όποτε λερωθεί. Η δαπάνη καθαρισμού των στολών θα βαρύνει τον ανάδοχο.

Θα πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον τρείς πλήρεις στολές που θα φυλάσσονται σε ερμάρια που θα υποδειχθούν σε χώρο του Νοσοκομείου.
Το προσωπικό Σίτισης του ανάδοχου θα φέρει υποχρεωτικά κατά την άσκηση των καθηκόντων του εντός του Νοσοκομείου το προβλεπόμενο από το νόμο ειδικό δελτίο ταυτότητας καθώς και ειδικό διακριτικό σήμα (κονκάρδα) στη στολή του, όπου θα αναγράφονται τα στοιχεία της επιχείρησης και το ονοματεπώνυμο του υπαλλήλου.
Το Νοσοκομείο θα προσδιορίζει την ανάγκη χρήσεως γαντιών μιας χρήσης κατάλληλων για τρόφιμα, προστατευτικού σκούφου μιας χρήσεως, ποδιάς μιας χρήσεως, μάσκας ή άλλου είδους προστασίας που κρίνεται απαραίτητη για τη διασφάλιση της Δημόσιας Υγείας και ο ανάδοχος θα παραδίδει τα εν λόγω είδη στον υπεύθυνο της εταιρείας , ο οποίος θα μοιράζει ενυπόγραφα τα είδη ατομικής προστασίας σε όλους τους εργαζόμενους και θα παραδίδει αντίγραφο της ενυπόγραφης λίστας στο Τμ. Διατροφής. Η παροχή όλων των παραπάνω θα βαρύνει τον ανάδοχο.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΥΓΕΙΑΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Το προσωπικό εστίασης θα πρέπει να έχει Πιστοποιητικό Υγείας.
Το Πιστοποιητικό Υγείας αποτελεί ρητή προϋπόθεση για την απασχόληση οποιουδήποτε εργάζεται στον τομέα της εστίασης του Νοσοκομείου. Απαραίτητες για την έκδοσή του είναι οι παρακάτω εργαστηριακές εξετάσεις: παρασιτολογική κοπράνων, καλλιέργεια κοπράνων, ακτινογραφία θώρακος.
Επιπλέον απαιτείται γνωμάτευση παθολόγου, δερματολόγου και ψυχίατρου. Το προσωπικό θα πρέπει να έχει εμβολιαστεί για την Ηπατίτιδα και τον τέτανο.
Σε περίπτωση που παρουσιαστεί κατά την διάρκεια της εργασίας, νόσημα που μπορεί να επιμολύνει τα τρόφιμα (όπως φυματίωση, γαστρεντερίτιδα δερματολογικά προβλήματα κ.α.) η εταιρεία έχει νομική υποχρέωση να λάβει όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη αφ’ ενός του κινδύνου επιμόλυνσης των τροφίμων, αφ’ ετέρου την πρόληψη διασποράς της νόσου στο υπόλοιπο προσωπικό. Τα μέτρα αυτά μπορεί να είναι η απομάκρυνση από την εργασία για όσο χρόνο συνιστάται από τον θεράποντα ιατρό, έως και τον αποκλεισμό από την εργασία, εφ’ όσον αυτό κριθεί επιβεβλημένο. Σε κάθε περίπτωση η αντικατάσταση του νοσούντος είναι αναγκαία από τον ανάδοχο. Ο υπεύθυνος του ανάδοχου είναι υποχρεωμένος να ενημερώνεται καθημερινά και να ενημερώνει το Τμήμα Διατροφής πριν από την έναρξη κάθε βάρδιας για προβλήματα υγείας που υπάρχουν και να παίρνει τα απαραίτητα μέτρα για κάθε περίπτωση π.χ. παραπομπή για ιατρική εκτίμηση, απομάκρυνση του ατόμου από την εργασία κλπ. Η ίδια τακτική πρέπει να ακολουθείται και στην περίπτωση που ένα άτομο νοσήσει αιφνίδια κατά την διάρκεια της βάρδιας. Το άτομο αυτό απομακρύνεται από το χώρο εργασίας του και παραπέμπεται για ιατρική εκτίμηση. Η επάνοδος στην εργασία του γίνεται ύστερα από πλήρη αποκατάσταση της υγείας του.
Σε περίπτωση που δεν τηρούνται οι προαναφερθέντες όροι, το Νοσοκομείο δικαιούται να επιβάλλει κυρώσεις.
Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να πραγματοποιήσει έλεγχο π.χ. για φυματίωση ή να ζητήσει καλλιέργεια κοπράνων, φαρυγγικού επιχρίσματος ή άλλη εξέταση όταν αυτό κριθεί

σκόπιμο, σε οποιαδήποτε χρονική στιγμή, προκειμένου να διασφαλιστεί η υγεία των σιτιζομένων και του προσωπικού του και να συστηθούν όλα τα αναγκαία μέτρα.
Για την προστασία από την πανδημία του COVID-19 θα ακολουθούνται πιστά οι οδηγίες που δίνονται από τον ΕΟΔΥ και την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων.

4. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

- Ο ανάδοχος θα δραστηριοποιηθεί στους χώρους εστίασης και σίτισης του Νοσοκομείου σε συνεργασία με το μόνιμο προσωπικό του Τμήματος Διατροφής.

Τα καθήκοντα, η ροή εργασίας, το ωράριο εργασίας καθώς και ο τρόπος εργασίας θα ορίζονται από τον Προϊστάμενο του Αυτοτελούς Τμήματος Κλινικής Διατροφής.

- Ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση να εξασφαλίζει ανελλιπώς το συμφωνημένο αριθμό προσωπικού για τις υπηρεσίες σίτισης του Νοσοκομείου και να αναπληρώνει χωρίς καθυστέρηση τους υπαλλήλους που απουσιάζουν για οποιοδήποτε λόγο (άδεια, ασθένεια κλπ)
- Συμφωνείται ρητά ότι από την εκτέλεση της παρούσας σύμβασης καμία έννομη σχέση δεν δημιουργείται μεταξύ του Νοσοκομείου και του προσωπικού του αναδόχου, σύμφωνα με τις διατάξεις της εργατικής, ασφαλιστικής και λοιπής ειδικής νομοθεσίας. Ο ανάδοχος οφείλει να γνωστοποιεί εγγράφως στο απασχολούμενο από αυτόν προσωπικό ότι ουδεμία εξάρτηση ή εργασιακή σχέση έχει με το Νοσοκομείο.
- Ο ανάδοχος πρέπει να έχει ασφαλιστήριο συμβόλαιο για την έναντι τρίτων αστική ευθύνη για υλικές ζημίες και σωματικές βλάβες που οφείλονται σε τυχόν πλημμελή εκτέλεση των καθηκόντων του προσωπικού του, καθώς και ότι θα θέσει στη διάθεση του Νοσοκομείου αντίγραφο του σχετικού ασφαλιστηρίου συμβολαίου μαζί με τους συνημμένους σε αυτό γενικούς και ειδικούς ασφαλιστικούς όρους και παραρτήματα, το οποίο θα προσκομίσει με την έναρξη εφαρμογής της σύμβασης.
- Το προσωπικό σίτισης δεν επιτρέπεται να βλέπει έγγραφα ή φακέλους του Νοσοκομείου. Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε οι υπάλληλοί του με γραπτή δήλωσή τους να βεβαιώσουν πως θα τηρούν εχεμύθεια για πληροφορίες που τους έγιναν γνωστές, λόγω της εργασίας τους (ιατρικό απόρρητο κλπ). Αυτή η υποχρέωση εξακολουθεί να υπάρχει ακόμη και μετά το πέρας της σύμβασης.
- Το προσωπικό σίτισης δεν επιτρέπεται να μιλά με ασθενείς για την ασθένειά τους και την αγωγή που τους χορηγείται για την θεραπεία τους. Επίσης δεν τους επιτρέπεται να κριτικάρουν τις δραστηριότητες των Ιατρών, του Νοσηλευτικού και βοηθητικού προσωπικού.
- Ο ανάδοχος δε θα μπορεί να κάνει αντικατάσταση στο προσωπικό χωρίς σχετική ενημέρωση και συνεννόηση με τον προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής.
- Το πρόγραμμα εργασίας των εργαζομένων θα εκδίδεται από την ανάδοχη εταιρεία και θα κοινοποιείται δύο τουλάχιστον ημέρες πριν την έναρξή του στο Τμήμα Διατροφής.
- Το προσωπικό που θα χρησιμοποιείται να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας. Επισημαίνεται ιδιαίτερα, η πλήρης υγειονομική καταλληλότητα του προσωπικού του αναδόχου, ο οποίος φέρει προς τούτο αποκλειστικά την ευθύνη.
- Ο ανάδοχος πρέπει να έχει ασφαλίσει όλο το προσωπικό του και να εφαρμόζει όλες τις εργατικές και ασφαλιστικές νομοθεσίες. Το Νοσοκομείο δεν θα επιτρέπει σε κανένα υπάλληλο του αναδόχου να εργάζεται αν δεν είναι ασφαλισμένος.
- Το Νοσοκομείο δεν έχει καμιά αστική ή ποινική ευθύνη έναντι οιουδήποτε μισθωτού του αναδόχου, η υποχρέωση δε αυτού (Νοσοκομείου) εξαντλείται πλήρως με την καταβολή της κατά μήνα αμοιβής προς τον ανάδοχο.

- Το Νοσοκομείο δύναται να ζητήσει από τον ανάδοχο να προσλάβει και άλλους υπαλλήλους, αν κρίνει ότι η σύνθεση του προσωπικού τόσο αριθμητικά όσο και κατά ειδικότητες δεν επαρκεί για την εξυπηρέτηση του Νοσοκομείου και των Δομών του Τομέα Ψυχικής Υγείας.
- Το Νοσοκομείο διατηρεί παράλληλα και το δικαίωμα καταγγελίας της σύμβασης και κήρυξης του αναδόχου έκπτωτου σε περίπτωση που γίνεται παράβαση κάποιων υποχρεώσεων του αναδόχου.

5. ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΑΝΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Ι. ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ

α. Σερβίρισμα του πρωινού, του μεσημεριανού , του βραδινού και των ενδιάμεσων γευμάτων στους ασθενείς , στο εφημερεύον προσωπικό και στους εργαζόμενους των Κλειστών Τμημάτων.

β. Συλλογή των άπλυτων σερβίτσιων και σκευών, πλύσιμο, στέγνωμα και αποθήκευση σε καθαρά ντουλάπια τα οποία καθαρίζονται τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα από τους / τις Τραπεζοκόμους /μες και όποτε κρίνεται αναγκαίο.

γ. Ο χώρος της κουζίνας (kitchen office), οι πάγκοι, οι νεροχύτες, τα μπεν μαρί, οι τροχήλατες ντουλάπες, τα τροχήλατα καρότσια, τα ψυγεία καθαρίζονται καθημερινά σε κάθε βάρδια. Ο τρόπος καθαρισμού και απολύμανσης περιγράφεται λεπτομερώς από τις υπηρεσίες του Νοσοκομείου.

δ. Τα καθαριστικά, απολυμαντικά και είδη καθαρισμού χορηγούνται από το Νοσοκομείο και χρησιμοποιούνται από τους εργαζόμενους σύμφωνα με τις οδηγίες της Επιτροπής Νοσοκομειακών Λοιμώξεων.

ε. Μεταφορά σκουπιδιών στους βοηθητικούς χώρους των τμημάτων και στον ψυκτικό θάλαμο αστικών στερεών απορριμμάτων του Νοσοκομείου.

στ. Όταν τελειώσουν όλες οι εργασίες, και κατά την απουσία των τραπεζοκόμων από την κουζίνα, η κουζίνα κλειδώνεται και το κλειδί παραδίδεται στην προϊσταμένη ή υπεύθυνη του τμήματος.

ζ. Κρίνεται σκόπιμο να αναφερθεί ότι η απομάκρυνση τροφίμων, έστω και μη κατάλληλων προς διάθεση, από το χώρο του Νοσοκομείου, εκτός του ότι είναι νομικώς κολάσιμη, είναι μερικές φορές και επικίνδυνη.

η. Από τους υπεύθυνους του Τμήματος Διατροφής του Νοσοκομείου περιγράφονται λεπτομερώς και με χρονοδιάγραμμα οι υποχρεώσεις των Τραπεζοκόμων και ενημερώνονται για τις δίαιτες των ασθενών από την προϊσταμένη του κάθε τμήματος.

θ. Οι τραπεζοκόμοι φροντίζουν για την ακεραιότητα και την ορθή χρήση του υλικού που χειρίζονται ενημερώνοντας τον υπεύθυνο βάρδιας για οποιοδήποτε πρόβλημα παρουσιαστεί.

ι. Αποφεύγουν τις άσκοπες μετακινήσεις πέραν των προβλεπόμενων.

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

λ. Κλειδώνουν με το πέρας του ωραρίου τους και παραδίδουν το κλειδί στην υπηρεσία που ορίζει το Νοσοκομείο.

ΕΚΤΕΛΟΥΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΚΑΘΕ ΒΑΡΔΙΑ

ΠΡΩΙΝΗ ΒΑΡΔΙΑ

- Προσέλευση στις 7: 30 π. μ.
- Φορούν την στολή τους αφήνοντας τα προσωπικά τους είδη στα ερμάρια των αποδυτηρίων και ανεβαίνουν στα office διανομής των τμημάτων, ετοιμάζουν τους βραστήρες νερού, κοιτάζουν για ελλείψεις , ελέγχουν τα τρόφιμα στο ψυγείο (π.χ. ημερομηνίες λήξεως) και παίρνουν το διαιτολόγιο των ασθενών το οποίο παραδίδουν στο γραφείο σίτισης .
- Γίνεται η προετοιμασία για τη διανομή του πρωινού.
- Παραλαβή των τροφίμων από τον αποθηκάριο, τοποθέτηση των ευπαθών τροφίμων στα ψυγεία, προετοιμασία των γευμάτων νεφροπαθών και ογκολογικών ασθενών.
- Στις 8:15 π. μ., ανεβαίνουν στις κλινικές και διανέμουν το πρωινό των ασθενών σύμφωνα με την καρτέλα τροφής που λαμβάνουν από τις προϊστάμενες των τμημάτων. Ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου οι τραπεζοκόμοι σερβίρουν διπλές κλινικές σύμφωνα με τις οδηγίες που λαμβάνουν από το Τμήμα Διατροφής . Στη συνέχεια , καθαρίζουν τα ψυγεία των office διανομής, τους βραστήρες, τα ντουλάπια και τα συρτάρια . Τέλος, μαζεύουν τα χρησιμοποιημένα σερβίτσια των ασθενών, και καθαρίζουν τους πάγκους εργασίας και το νεροχύτη της κουζίνας. Τα σερβίτσια πλένονται στο πλυντήριο τούνελ και το τροχήλατο μεταφοράς πλένεται και απολυμαίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες που δίνονται από το Τμήμα Διατροφής.
- Ετοιμάζουν και μοιράζουν το πρόγευμα των ασθενών που έχουν ειδικές δίαιτες σύμφωνα με τις οδηγίες που λαμβάνουν.
- Ετοιμάζουν τα τρόφιμα για τη μεσημεριανή διανομή και συγκεκριμένα : πλένουν τα φρούτα και τα λεμόνια , συσκευάζουν το ψωμί , τις φρυγανιές και τα φρούτα σε ατομικό σακουλάκι , μεριδοποιούν τα λεμόνια και το τυρί, παρασκευάζουν τη σαλάτα και τη φρουτοσαλάτα και πολτοποιούν τα γεύματα των ασθενών. Πλένουν και απολυμαίνουν στο πλυντήριο τούνελ τα σερβίτσια , τα σκεύη και τον κάδο και τους κόπτες του πολτοποιητή των τροφίμων.
- Καθαρίζουν τους πάγκους εργασίας, τα ντουλάπια, τα συρτάρια και τα ψυγεία του χώρου της μεριδοποίησης και του χώρου προετοιμασίας των γευμάτων καθώς και τους πάγκους εργασίας και το πλυντήριο τούνελ στο χώρο πλύσης των σερβίτσιων. Τέλος, πλένουν και απολυμαίνουν τα τροχήλατα μεταφοράς σκευών .
- Λαμβάνουν από τους προϊστάμενους των τμημάτων το διαιτολόγιο των ασθενών, παραγγέλνουν τις δίαιτες των ασθενών στον υπεύθυνο διανομής ,τοποθετούν τα σερβίτσια και τα συνοδευτικά στους δίσκους και τα μεταφέρουν με τα κλειστά τροχήλατα μεταφοράς στους ασθενείς.
- Διανέμουν το μεσημεριανό γεύμα στους ασθενείς σύμφωνα με την καρτέλα διανομής που παίρνουν από τον/την προϊστάμενο/η του τμήματος. Το φαγητό μένει στους ασθενείς για 30 και όχι περισσότερο από 45 λεπτά. Ενημερώνουν το νοσηλευτικό προσωπικό εάν κάποιος ασθενής δε δεχθεί το φαγητό.
- Μαζεύουν τα σερβίτσια από τους ασθενείς και τα μεταφέρουν στο χώρο πλύσης σκευών για να πλυθούν στο πλυντήριο τούνελ.
- Καθαρίζουν και απολυμαίνουν:

α) τα ερμάρια και τοποθετούν σε αυτά τα πλυμένα σερβίτσια και σκεύη.

β) τους πάγκους στο χώρο πλύσης σκευών .

γ) τις τροχήλατες ντουλάπες μεταφοράς των δίσκων .

δ) τους πάγκους εργασίας του χώρου προετοιμασίας των γευμάτων και του χώρου πλύσης των σκευών.

ε) τα τροχήλατα μεταφοράς σκευών.

στ) το πλυντήριο τούνελ εξωτερικά, αδειάζουν το νερό και κλείνουν το διακόπτη λειτουργίας του.

- Τέλος , μεταφέρουν τα απορρίμματα στον ψυκτικό θάλαμο.

ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΗ ΒΑΡΔΙΑ (τραπεζαρία ιατρών)

- Προσέλευση στις 13:30
- Φορούν την στολή τους και αφήνουν τα προσωπικά τους είδη στα ερμάρια των αποδυτηρίων .
- Καθαρίζουν και απολυμαίνουν τα τραπέζια , τα καθίσματα και τους πάγκους της τραπεζαρίας. Παρασκευάζουν τη σαλάτα, μεριδοποιούν τα τρόφιμα και ετοιμάζουν τα σερβίτσια για τη διανομή του φαγητού σύμφωνα με το πρόγραμμα διατροφής των ιατρών. Η τραπεζαρία λειτουργεί από τις 14:00 έως τις 17:00 . Μαζεύουν και πλένουν στο πλυντήριο τα σερβίτσια και τα σκεύη που χρησιμοποιήθηκαν. Μετά το πέρας του ωραρίου λειτουργίας της τραπεζαρίας καθαρίζουν και απολυμαίνουν τα τραπέζια, τους πάγκους, τα ψυγεία της τραπεζαρίας των ιατρών , τον ψύκτη νερού, τα ντουλάπια και τα συρτάρια της τραπεζαρίας.

ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΗ ΒΑΡΔΙΑ (κλινικές)

- Προσέλευση στις 16 : 40
- Φορούν την στολή τους και αφήνουν τα προσωπικά τους είδη στα ερμάρια των αποδυτηρίων .
- Ανεβαίνουν στα office διανομής των τμημάτων, ετοιμάζουν τους βραστήρες νερού, κοιτάζουν για ελλείψεις σε τρόφιμα , ελέγχουν τα τρόφιμα στο ψυγείο (ποσότητες και ημερομηνίες λήξεως) και παίρνουν το διαιτολόγιο των ασθενών από τις/τους προϊστάμενες/νους των τμημάτων . Διανέμουν τα ενδιάμεσα γεύματα των ασθενών που έχουν ειδικές δίαιτες σύμφωνα με τις οδηγίες που λαμβάνουν. Οι τραπεζοκόμοι δύναται να διανέμουν το δείπνο σε δύο ή και περισσότερα τμήματα ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου και σύμφωνα με τις οδηγίες που λαμβάνουν από το Τμήμα Διατροφής.
- Ετοιμάζουν τα τρόφιμα για τη βραδινή διανομή και συγκεκριμένα : πλένουν τα φρούτα και τα λεμόνια , συσκευάζουν το ψωμί , τις φρυγανιές και τα φρούτα σε ατομικό σακουλάκι, μεριδοποιούν τα λεμόνια και το τυρί, παρασκευάζουν τη σαλάτα και τη φρουτοσαλάτα για τους ασθενείς του ψυχιατρικού τμήματος και πολτοποιούν τα γεύματα των ασθενών.
- Παραγγέλνουν τις δίαιτες των ασθενών στον υπεύθυνο διανομής, τοποθετούν τα σερβίτσια και τα συνοδευτικά στους δίσκους και τα μεταφέρουν με τα κλειστά τροχήλατα μεταφοράς στους ασθενείς.
- Διανέμουν το βραδινό στους ασθενείς σύμφωνα με την καρτέλα διανομής . Το φαγητό μένει στους ασθενείς για 30 και όχι περισσότερο από 45 λεπτά. Ενημερώνουν το νοσηλευτικό προσωπικό εάν κάποιος ασθενής δε δεχθεί το φαγητό του .
- Μαζεύουν τα σερβίτσια από τους ασθενείς και τα μεταφέρουν στο χώρο πλύσης σκευών για να πλυθούν στο πλυντήριο τούνελ.
- Καθαρίζουν και απολυμαίνουν:

α) τα ερμάρια και τοποθετούν σε αυτά τα πλυμένα σερβίτσια και σκεύη.

β) τους πάγκους στο χώρο πλύσης σκευών .

γ) τις τροχήλατες ντουλάπες μεταφοράς των δίσκων .

δ) τους πάγκους εργασίας του χώρου προετοιμασίας των γευμάτων και του χώρου πλύσης των σκευών.

ε) τα τροχήλατα μεταφοράς σκευών.

στ) το πλυντήριο τούνελ εξωτερικά, αδειάζουν το νερό και κλείνουν το διακόπτη λειτουργίας του.

- Τέλος, μεταφέρουν τα απορρίμματα στον ψυκτικό θάλαμο.

Από τις 20:00 έως τις 21:30 λειτουργεί η τραπεζαρία των ιατρών, οπότε μία τραπεζοκόμος εξυπηρετεί τη συγκεκριμένη θέση. Μεριδοποιούν τα τρόφιμα και ετοιμάζουν τα σερβίτσια για τη διανομή του φαγητού σύμφωνα με το πρόγραμμα διατροφής των ιατρών. Μαζεύουν

και πλένουν στο πλυντήριο τα σερβίτσια και τα σκεύη που χρησιμοποιήθηκαν. Μετά το πέρας του ωραρίου λειτουργίας της τραπεζαρίας καθαρίζουν - απολυμαίνουν τα τραπέζια και τους πάγκους της τραπεζαρίας των ιατρών.
Το παραπάνω χρονοδιάγραμμα μπορεί να αλλάξει ανάλογα με τις ανάγκες του νοσοκομείου.

ΙΙ. ΜΑΓΕΙΡΕΣ
Οι μάγειρες του συνεργείου θα πρέπει να:
- Έχουν πτυχίο μαγειρικής από εγκεκριμένη σχολή.
- Εντάσσονται στο ημερήσιο πρόγραμμα του Μαγειρείου του Νοσοκομείου και των Οικοτροφείων του Ψυχιατρικού Τομέα βάσει αναγκών.
- Εκτελούν τις διαιτητικές εντολές.
- Συνεργάζονται άψογα με όλους τους εμπλεκόμενους του Τμ. Διατροφής και της Αποθήκης Τροφίμων.
- Εφαρμόζουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων αλλά και τους κανόνες ατομικής υγιεινής και ασφάλειας.
- Δέχονται ελέγχους από τον Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής, από τον Επόπτη Δημόσιας Υγείας και τον Υπεύθυνο των Νοσοκομειακών Λοιμώξεων για την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.

ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ
1) ελέγχει τα εισερχόμενα για παρασκευή τρόφιμα από ποσοτική άποψη και γνωμοδοτεί για την ποιότητά τους.
2) υποδεικνύει τρόπους παρασκευής σύμφωνα με τις εντολές του διαιτολόγου.
3) έχει το γενικό έλεγχο της διανομής του φαγητού και συνεργάζεται με τις τραπεζοκόμες.
4) είναι υπεύθυνος για την τήρηση όλων των διαιτητικών εντολών.
5) είναι υπεύθυνος για την τήρηση του υγειονομικού κανονισμού στους χώρους του μαγειρείου.
6) ελέγχει την καθαριότητα των χώρων και των σκευών.
7) είναι υπεύθυνος για την ομαλή λειτουργία του μαγειρείου από τεχνικής άποψης και ενημερώνει για τυχόν βλάβες και τεχνικά προβλήματα του μαγειρείου.
8) εκτελεί τις βασικές διατροφικές συνθέσεις (ελεύθερη δίαιτα, ειδική δίαιτα κλπ) με βάση τον ημερήσιο καταμερισμό εργασίας και καταγράφει τις θερμοκρασίες των μαγειρεμένων φαγητών.
9) παραλαμβάνει από τον αποθηκάριο τα προς παρασκευή τρόφιμα και είναι υπεύθυνος γι' αυτά μέχρι και τη διανομή του φαγητού.
10) φροντίζει για την έγκαιρη τακτοποίηση των προμηθευομένων τροφίμων στον κατάλληλο χώρο αποθήκευσης αυτών, καταγράφει τις θερμοκρασίες των ψυγείων και των μπεν μαρί και μεριμνά για την διατήρηση της τάξης και της καθαριότητας του χώρου αυτού π.χ. ψυγεία, ράφια, καρότσια μεταφοράς.
11) συμμετέχει στη μεριδοποίηση του φαγητού σεβόμενος το χρονοδιάγραμμα του νοσοκομείου.
Για τη μεσημβρινή διανομή πρέπει να είναι έτοιμα τα φαγητά και τοποθετημένα στο μπεν μαρί μέχρι τις 11:45 π. μ. και να έχουν μεριδοποιηθεί μέχρι και τις 12.30. Για τη βραδινή διανομή πρέπει να είναι έτοιμα τα φαγητά και τοποθετημένα στα μπεν μαρί μέχρι τις 17.45 και να έχουν μεριδοποιηθεί μέχρι τις 18.30.
12) φροντίζει για τη καθημερινή εμφάνιση όλων των εργαζομένων στα μαγειρεία και φροντίζει να τηρούνται οι κανόνες υγιεινής.
13) έχει την ευθύνη για τη σωστή λειτουργία και συντήρηση των μηχανημάτων του μαγειρείου.
14) καθαρίζει και προετοιμάζει τα προς μαγείρεμα τρόφιμα.

15) κάνει τον πρόχειρο καθαρισμό στους πάγκους εργασίας.
16) φροντίζει για τη μεταφορά στη λάντζα τα προς καθαρισμό σκεύη του μαγειρείου.
17) φροντίζει για την πλύση και απολύμανση των μηχανημάτων ιδιαίτερης προσοχής και επιμέλεια.
18) προτείνει την λήψη κάθε μέτρου που θεωρεί απαραίτητο για την καλή λειτουργία του μαγειρείου.
19) είναι αποκλειστικά υπόλογος/η για τα μαγειρικά σκεύη και λοιπά είδη εστιάσεως που χρησιμοποιεί και οφείλει να ελέγχει την καλή συντήρηση και καθαριότητα αυτών, καθώς και του χώρου του μαγειρείου, και έχει την ευθύνη για κάθε απώλεια ή αδικαιολόγητη καταστροφή τους.
20) εκτελεί κάθε άλλη εργασία ο ίδιος, σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης ώστε να εξασφαλιστεί η ομαλή λειτουργία του μαγειρείου.

Ο μάγειρας των οικοτροφείων έχει **επιπλέον** τα εξής καθήκοντα:
1. παραλαμβάνει τα προς παρασκευή τρόφιμα και είναι υπεύθυνος γι' αυτά μέχρι και τη διανομή του φαγητού.
2. προετοιμάζει και σερβίρει το πρωινό και το κολατσιό στους ασθενείς, μαζεύει και πλένει τα σερβίτσια και τα σκεύη που χρησιμοποιήθηκαν.
3. προετοιμάζει το μεσημεριανό και βραδινό φαγητό σύμφωνα με το πρόγραμμα διατροφής του οικοτροφείου και τις οδηγίες που λαμβάνει από την προϊστάμενη , λαμβάνοντας υπόψη του τις διατροφικές ανάγκες των ασθενών. Σερβίρει το μεσημεριανό, μαζεύει και πλένει τα σερβίτσια και τα σκεύη.
4. καθαρίζει και απολυμαίνει τα τραπέζια , τους πάγκους εργασίας , τις εστίες και το νεροχύτη καθημερινά και τον φούρνο μετά από κάθε χρήση.
5. καθαρίζει και απολυμαίνει τα ερμάρια , τα συρτάρια , τα ψυγεία, τα φίλτρα του απορροφητήρα και τις καρέκλες της τραπεζαρίας ανά τακτά χρονικά διαστήματα ώστε να διατηρούνται σε άψογη κατάσταση .

ΙΙΙ. ΒΟΗΘΗΤΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ – ΛΑΝΤΖΕΡΗΔΩΝ
Το βοηθητικό προσωπικό του αναδόχου θα πρέπει να:
- Εντάσσεται στο ημερήσιο πρόγραμμα του Μαγειρείου βάσει αναγκών για την υποστήριξη όλων των σταδίων της παραγωγικής διαδικασίας.
- Ακολουθεί τις οδηγίες και εντολές του βασικού μάγειρα της βάρδιας.
- Εφαρμόζει τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, αλλά και τους κανόνες ατομικής υγιεινής και ασφάλειας.
- Δέχεται ελέγχους από τον Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής, από τον Επόπτη Δημόσιας Υγείας και από την Επιτροπή των Νοσοκομειακών Λοιμώξεων για την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.

Τα βασικά καθήκοντα αφορούν την υγιεινή του μαγειρείου ώστε να αποτελεί ασφαλές περιβάλλον για την προετοιμασία γευμάτων. Ειδικότερα:
- Προετοιμασία γευμάτων και συμμετοχή τους στη διανομή.
- Μεριδοποίηση και πακετάρισμα φαγητών προς αποστολή.
- Πλύσιμο μαγειρικών σκευών και εξασφάλιση έγκαιρης χρήσης τους.
- Απολύμανση και καθαριότητα των: πάγκων εργασίας, ερμαρίων, ραφιών αποθήκευσης τροφίμων, συσκευών (ψυγείων , φούρνων, εστιών, απορροφητήρων κλπ). Η καθαριότητα και η απολύμανση θα εφαρμόζεται σύμφωνα με τα πρωτόκολλα του Τμ. Διατροφής.
- Σωστή αποθήκευση εξοπλισμού κουζίνας.
- Ανακύκλωση και διαχείριση απορριμμάτων.
- Οργάνωση των χώρων του μαγειρείου.

Το χρονοδιάγραμμα που δίνεται περιγράφει τις βασικές εργασίες που θα πρέπει να εκτελούν οι εργαζόμενοι, είναι ενδεικτικό και μπορεί να τροποποιηθεί ανάλογα με τις ανάγκες του τμήματος.

Μετά το πέρας των βασικών εργασιών και μέχρι τη λήξη του ωραρίου τους οι εργαζόμενοι θα ακολουθούν τις οδηγίες της προϊστάμενης του Τμήματος Διατροφής και θα εκτελούν συναφείς εργασίες με τα καθήκοντά τους ανάλογα με τις ανάγκες του Τμήματος Διατροφής.

ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

Το προσωπικό εστίασης σίτισης πρέπει να τηρεί τους κάτωθι κανόνες υγιεινής:
1.Να φροντίζουν την καθαριότητα των χεριών τους.

Να πλένουν και να απολυμαίνουν τα χέρια τους βάση των οδηγιών του προαπαιτούμενου προγράμματος ατομικής υγιεινής.

Απαραίτητο είναι το πλύσιμο χεριών:

- Μετά τη χρήση τουαλέτας.
- Όταν είναι βρώμικα ή μολυσμένα.
- Μετά από βήχα φτέρνισμα ή φύσημα μύτης.
- Μετά από άγγιγμα οποιουδήποτε τμήματος της κεφαλής.
- Πριν να αγγίξουν οποιαδήποτε τροφή.
- Μετά τη διαχείριση απορριμμάτων.

2. Να φοράνε γάντια όταν αγγίζουν τρόφιμα.
3. Να μην φορούν κοσμήματα (δακτυλίδια, βραχιόλια, βέρες, ρολόγια κλπ) .
4. Να μην έχουν μακριά, τεχνητά ή βαμμένα νύχια .
5. Να μην χειρίζονται τα τρόφιμα ή τα σκεύη των τροφίμων όταν έχουν πληγές, τραύματα ή εγκαύματα. Θα πρέπει να καλύπτουν καλά μικρά τραύματα ή εγκαύματα με αδιάβροχο επίδεσμο έντονου χρώματος και με γάντι.
6. Να διατηρούν καθαρό το σώμα τους και τα μαλλιά τους. Τα μακριά μαλλιά θα πρέπει να είναι δεμένα πίσω και καλυμμένα μέσα στο σκούφο.
7. Να μην τρώνε , πίνουν , καλλωπίζονται στους χώρους του μαγειρείου , των κουζινών και γενικότερα στους χώρους διανομής γευμάτων.
8. Η στολή εργασίας θα πρέπει να είναι καθαρή και συστήνεται να αλλάζει καθημερινά. Η στολή εργασίας θα πρέπει να αφαιρείται όταν οι εργαζόμενοι απομακρύνονται για διαφόρους λόγους από το χώρο της εργασίας τους.
9. Να μην μετακινούνται άσκοπα στους χώρους του Νοσοκομείου και μετά να επιστρέφουν στο χώρο του Μαγειρείου .

Ο εργαζόμενος που είναι άρρωστος με συμπτώματα:

διάρροιας , βήχα, καταρροής με πυρετό, εγκαύματα και δερματικές βλάβες θα απομακρύνεται αμέσως και θα αντικαθίσταται . Σε τέτοιες περιπτώσεις θα επισκέπτεται τον ιατρό και θα επιστρέφει στην εργασία του, μόνο όταν αναρρώσει. Απαγορεύεται αυστηρά το κάπνισμα κατά τη διάρκεια της εργασίας και γενικότερα στους εσωτερικούς και εξωτερικούς χώρους του νοσοκομείου.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Απαγορεύεται να γίνεται καθαρισμός των σερβιτσιών και σκευών στις κλινικές. Ο δίσκος των ασθενών συλλέγεται από τις τραπεζοκόμες και ο καθαρισμός γίνεται στο χώρο πλύσης του τμήματος Διατροφής. Οι τραπεζοκόμες μετά τη διανομή των γευμάτων , αδειάζουν τα υπολείμματα τροφών στους κάδους που είναι τοποθετημένοι στο χώρο του πλυντηρίου τούνελ. Απαγορεύεται η διακίνηση απορριμμάτων καθώς υπάρχει κίνδυνος διασποράς μικροβίων. Τα απορρίμματα συλλέγονται σε κατάλληλους πλαστικούς μαύρους σάκους καλά κλεισμένους και μεταφέρονται στον ψυκτικό θάλαμο των απορριμμάτων. Απαγορεύεται αυστηρά στο προσωπικό του ανάδοχου η λήψη, ιδιοποίηση ή η μεταφορά οποιουδήποτε είδους τροφίμου ή ποτού από τους χώρους του νοσοκομείου. Η απαγόρευση αυτή ισχύει καθολικά και περιλαμβάνει τόσο τα συσκευασμένα ή μη προϊόντα του νοσοκομείου, όσο και τα πάσης φύσεως υπολείμματα γευμάτων ή πλεονάσματα σίτισης. Για λόγους δημόσιας υγείας, υγιεινής και ασφάλειας, η διαχείριση και η απόρριψη των υπολειμμάτων τροφίμων γίνεται αποκλειστικά βάσει του προβλεπόμενου υγειονομικού πρωτοκόλλου του νοσοκομείου. Οποιαδήποτε παρέκκλιση από τον όρο αυτό συνιστά σπουδαίο λόγο καταγγελίας της σύμβασης λόγω πλημμελούς εκτέλεσης και παραβίασης των κανόνων ασφαλείας.