

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ
ΣΤΟΥΣ ΑΣΘΕΝΕΙΣ ΤΩΝ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΩΝ ΠΑ.Γ.Ν.Η. και Γ.Ν. «ΒΕΝΙΖΕΛΕΙΟ»**

Προϋπολογισθείσα δαπάνη με Φ.Π.Α. 738.230,38 €.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ

Στους χώρους όπου 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 τροφίμων βάση των απαιτήσεων της υγειονομικής Νομοθεσίας (ΕΚ852/2004 ΚΥΑ 15523/20.8.2006 ΥΠΑΝ). Στις διαδικασίες παραγωγής εφαρμόζεται έλεγχος των κρίσιμων σημείων, τεκμηρίωση της αποτελεσματικότητας των διαδικασιών και διόρθωση τους όταν παρεκκλίνουν από τα προκαθορισμένα όρια όπως ορίζονται από τις απαιτήσεις των ισχυόντων προτύπων HACCP (π.χ.. ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005). Οι απαιτήσεις για την υγιεινή των τροφίμων συνοψίζονται σε:

- Απαιτήσεις για την προμήθεια ασφαλών πρώτων υλών
- Απαιτήσεις για τους χώρους αποθήκευσής τους
- Απαιτήσεις για την προστασία των τροφίμων από ρύπανση με επικίνδυνες ουσίες, από παρουσία υγειονομικών παρασίτων στις φάσεις παραγωγής μετά την αποθήκευση.
- Απαιτήσεις ασφάλειας όσον αφορά τις παροχές νερού, ατμού, πάγου, ηλεκτρικού, εξαερισμού.
- Απαιτήσεις σε ότι αφορά την υγεία και τις ορθές 'υγειονομικές πρακτικές του προσωπικού καθώς και την κατάρτιση του σε θέματα που αφορούν την ασφαλή διαχείριση και παραγωγή των τροφίμων στο νοσοκομείο.

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 αυτοί είναι ασθενείς, όπως στην περίπτωση μας έχουν μεγαλύτερο κίνδυνο να νοσήσουν από τροφιμογενή νοσήματα σε περίπτωση επιμόλυνσης των τροφίμων ή μη ασφαλούς τήρησης των ορθών πρακτικών παραγωγής τους.

Επομένως στις περιπτώσεις ανάθεσης υπεργολαβίας παρασκευής, διανομής τροφίμων σε εξωτερικό ανάδοχο πρέπει να τεκμηριώνονται τα εξής σε σχέση με τις απαιτήσεις της υγειονομικής Νομοθεσίας, τις προβλέψεις των προτύπων ασφαλούς διαχείρισης τροφίμων (HACCP) και τις τεχνικές απαιτήσεις του τεχνικού διαγωνισμού επιλογής:

1) Γενικές Απαιτήσεις

- Επισημαίνεται ότι ο υποψήφιος ανάδοχος θα πρέπει **επί ποινή αποκλεισμού** να έχει 1 παρόμοιο έργο διανομής γευμάτων σε υγειονομική μονάδα (Δημόσιο ή Ιδιωτικό Νοσοκομείο), με σύμβαση ετήσιας τουλάχιστον διάρκειας.
- Τεκμηριωμένη εφαρμογή συστήματος ποιότητας βάση προτύπων ISO εκ μέρους του υποψηφίου αναδόχου στις αναλαμβανόμενες υπηρεσίες.
- Συστηματικός και τεκμηριωμένος έλεγχος της υγείας του προσωπικού εκ μέρους του αναδόχου που εμπλέκεται σε οποιοδήποτε στάδιο των εργασιών του Τμήματος Διατροφής (Κανονισμός 852/2004 ΕΚ).

- Συνεχής τεκμηριωμένη εκπαίδευση του προσωπικού εκ μέρους του αναδόχου στην ασφαλή διαχείριση των τροφίμων πριν από την ανάληψη των καθηκόντων του και μετέπειτα περιοδικές εκπαιδεύσεις εφόσον απαιτείται (π.χ. νέο προσωπικό).
- Συνεχής εποπτεία για τη σωστή τήρηση των κανόνων υγιεινής εκ μέρους του αναδόχου ώστε να μην διασπείρονται οι μικροοργανισμοί στα τρόφιμα και τεκμηρίωση βάση οργανωμένου προγράμματος καταγραφής των διαδικασιών εξυγίανσης χώρων παραγωγής, εργαλείων και σκευών (με τη χρήση διαδικασιών ελέγχου επιφανειών με μεθόδους βιοφωταύγειας ή άλλες ενζυμικές μεθόδους εκτίμησης της αποτελεσματικότητας των εξυγιάνσεων).
- Το νοσοκομείο μέσω διαδικασίας εσωτερικών επιθεωρήσεων, εκτός των άλλων, θα επιβεβαιώνει την τήρηση των γενικών αυτών απαιτήσεων εκ μέρους του αναδόχου.

2) Απαιτήσεις Ατομικής Υγιεινής του Προσωπικού που θα απασχολεί ο Ανάδοχος

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. Ο ανάδοχος και ο εσωτερικός υπεύθυνος ελέγχου του αναδόχου έχουν την ευθύνη της τήρησης από το προσωπικό όλων των κανόνων υγιεινής και των πρακτικών που διασφαλίζουν την υγιεινή του και προστατεύουν τα παραγόμενα και διανεμόμενα τρόφιμα από ανεπιθύμητες επιμολύνσεις και ρυπάνσεις.

Απαγορεύεται με οποιαδήποτε ιδιότητα η απασχόληση σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου εκ μέρους του αναδόχου, εάν είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες, ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται μέσω των τροφίμων ή ατόμου που έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση και υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς. Οι εξετάσεις στις οποίες πρέπει να έχει υποβληθεί το προσωπικό του αναδόχου ώστε να πληροί τις κατάλληλες προϋποθέσεις υγιεινής αναφέρονται στον Κανονισμό 852/2004 ΕΚ.

Οι απαιτούμενες εξετάσεις είναι οι εξής:

- Ακτινογραφία θώρακος
- Γνωμάτευση Παθολόγου
- Έλεγχος για ηπατίτιδα Α, Β και C
- Παρασιτολογική εξέταση και κ/α κοπράνων
- Καλλιέργεια ονύχων γιό μύκητες

Το προσωπικό θα πρέπει να εμβολιαστεί έναντι της ηπατίτιδας Β και έναντι της Διφθερίτιδας/τετάνου με δαπάνες του αναδόχου.

- Το προσωπικό του αναδόχου πρέπει να είναι υγιές και να διαθέτει τα απαραίτητα βιβλιάρια υγείας, στο οποίο να φαίνεται ότι εξετάστηκε το τελευταίο τρίμηνο και δεν πάσχει από νοσήματα που μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα. Ελλείψεις ή ασάφειες όσον αφορά αυτά τα στοιχεία αποτελούν αιτίες απόρριψης της προσφοράς.
- Επισημαίνεται ότι ο ανάδοχος φέρει αποκλειστικά την ευθύνη για την πλήρη και συνεχή υγειονομική καταλληλότητα του προσωπικού του.
- Δειγματοληπτικό έλεγχο της υγείας του προσωπικού του αναδόχου μπορεί να ζητήσει το νοσοκομείο οποτεδήποτε.

- Ο υπεύθυνος του προσωπικού του αναδόχου θα πρέπει να γνωρίζει καθημερινά και πριν την έναρξη της εργασίας εάν έχει πρόβλημα υγείας το προσωπικό. Σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποιο μεταδιδόμενο νόσημα στο προσωπικό του αναδόχου, ο υπεύθυνος του προσωπικού έχει τη νομική υποχρέωση να πάρει όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου επιμόλυνσης των τροφίμων συμπεριλαμβανομένου του αποκλεισμού από την εργασία για όσο διάστημα κριθεί αναγκαίο και αντικατάστασή του για όσο διάστημα απουσιάζει.

A) Γενικά μέτρα καθαριότητας προσωπικού που απασχολεί ο ανάδοχος

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

- Να φροντίζουν την καθαριότητα των χεριών τους.
- Να πλένουν τα χέρια τους κάθε φορά που χρειάζεται βάση των οδηγιών του προαπαιτούμενου προγράμματος ατομικής υγιεινής.
- Να μην καπνίζουν, τρώνε, πίνουν, καλλωπίζονται στα μαγειρεία και τις κουζίνες κατά τη διάρκεια της εργασίας τους και κατά τη διαδικασία χειρισμού των τροφίμων αλλά σε προβλεπόμενους χώρους.
- Να καλύπτουν τις πληγές στα χέρια τους με αδιάβροχο επίδεσμο (κατά προτίμηση εντόνου 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 κατά τη διάρκεια της εργασίας.
- Να μην μετακινούνται άσκοπα στους χώρους του Νοσοκομείου και μετά να επιστρέφουν στο χώρο εργασίας τους (κουζίνες).
- Να έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω εφόσον είναι μακριά και είναι καλυμμένο 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, π.χ. μεταμοσχευμένους, νεογνά κ.λ.π. θα πρέπει να έχει ειδική εκπαίδευση και να εφαρμόζει με απόλυτη ακρίβεια τους κανόνες προστασίας των τροφίμων από επιμόλυνση ακόμη και με κοινούς μικροοργανισμούς, αλλά επικίνδυνους γι'αυτούς τους ασθενείς.

B) Πλύσιμο χεριών

Απαραίτητο είναι το πλύσιμο των χεριών:

- Μετά την χρήση τουαλέτας.
- Όταν είναι βρώμικα ή μολυσμένα μετά από εργασία που ρυπαίνει
- Μετά από βήχα, φτέρνισμα, φύσημα μύτης.
- Μετά από άγγιγμα οποιουδήποτε τμήματος της κεφαλής.
- Πριν να αγγίξουμε οποιαδήποτε τροφή
- Πριν και μετά το διάλειμμα
- Μετά τη χρήση δοχείων απορριμμάτων.

Γ) Αυστηρός περιορισμός επισκέψεων λοιπού προσωπικού του αναδόχου

Το ελεγκτικό προσωπικό του αναδόχου όταν εισέρχεται στους χώρους παρασκευής; και διανομής τροφίμων θα πρέπει να φορά προστατευτικό ρουχισμό και κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (σκούφο).

3) Εκπαίδευση του Προσωπικού - Εποπτεία

Α) Αντικείμενο της εκπαίδευσης.

Η εκπαίδευση αφορά το νεοδιοριζόμενο και το ήδη υπάρχον προσωπικό. Αφορά τις βασικές αρχές της υγιεινής των τροφίμων, την καθαριότητα και την απολύμανση των χώρων και του εξοπλισμού, την αποθήκευση και τη μεταφορά των τροφίμων, τους κανόνες ατομικής καθαριότητας, τους κανόνες σερβιρίσματος, την εκπαίδευση σε ειδικές δίαιτες, τη διαχείριση των αποβλήτων (σκουπιδιών) και όλα όσα προβλέπονται στη διακήρυξη και στη σύμβαση με το Νοσοκομείο.

Β) Χρόνος εκπαίδευσης.

Μετά την υπογραφή της σύμβασης και πριν την έναρξη εργασιών, η εταιρεία υποχρεούται να εκπαίδευση όλο το Προσωπικό για 30 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 στο Τμήμα Διατροφής, την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων και τη Μονάδα Μικροβιολογίας Τροφίμων, Ύδατος και Περιβάλλοντος της Ιατρικής Σχολής του Πανεπιστημίου Κρήτης . Τα στοιχεία του προσωπικού και της εκπαίδευσης του πρέπει πάντα να είναι στη διάθεσή τους.

4) Βασικά Κριτήρια

Οι εργαζόμενοι θα πρέπει :

1. Να είναι άνω των 25 ετών.
2. Να έχουν τουλάχιστον απολυτήριο Γυμνασίου, ώστε να γνωρίζουν πολύ καλά την ελληνική γραφή **και** ανάγνωση για να χρησιμοποιούν σωστά τις γραπτές οδηγίες για τις δίαιτες των ασθενών.
3. Οι Μάγειρες Β θα πρέπει να έχουν την απαιτούμενη 5ετή προϋπηρεσία, όπως καθορίζεται από την εκάστοτε ισχύουσα κλαδική σύμβαση εργασίας και η οποία θα αποδεικνύεται από το βιβλιário ενσήμων και από υπεύθυνη δήλωση του **ΝΔ 105/69** από τον εργαζόμενο.
4. Οι Βοηθοί Μαγείρων θα πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον 1ετή προϋπηρεσία και η οποία θα αποδεικνύεται από το βιβλιário ενσήμων και από υπεύθυνη δήλωση του **ΝΔ 105/69** από τον εργαζόμενο

5. Να είναι αρτιμελείς και υγιείς (με βιβλιάριο υγείας στο ποίο να φαίνεται ότι εξετάστηκαν το τελευταίο τρίμηνο).
 6. Να έχουν εκπαιδευτεί από πιστοποιημένο φορέα για τις απαιτήσεις του συστήματος HACCP και τις ορθές πρακτικές υγιεινής κατά την παραγωγή και διανομή των τροφίμων και να υπάρχει σχετική τεκμηρίωση.
 7. Να απασχολούνται στο ωράριο που καθορίζεται από το Παράρτημα Α που ακολουθεί καθημερινά και τις αργίες, ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου και των ειδικών Μονάδων του, ή ιδιαιτερότητες που έχει το Νοσοκομείο, την κάλυψη των αναγκών της Τραπεζαρίας του Προσωπικού, των βρεφονηπιακών σταθμών κ.λπ. έτσι όπως προβλέπεται από τη διακήρυξη.
 8. Να υπάρχει επικεφαλής επόπτης του ιδιωτικού συνεργείου/εταιρείας, που θα συνεργάζεται άμεσα με το Τμήμα Διατροφής από το οποίο θα προσδιορίζεται αναλυτικά η εργασία που ακολουθείται. Η στολή εργασίας θα είναι σύμφωνη με τα σχέδια και χρώματα του Νοσοκομείου και θα αποτελείται από:
 - Παντελόνι χωρίς τσέπες (ανοιχτόχρωμο)
 - Πουκάμισο ή σακάκι με μακριά μανίκια με μανσέτα χωρίς τσέπες (ανοιχτόχρωμο)
 - Κάλυμμα κεφαλής (σκούφο που να καλύπτει πλήρως τα μαλλιά)
 - Παπούτσια ή σαμπώ χαμηλά και αθόρυβα κατά το περπάτημα
 - Ποδιά με κορδόνι στο λαιμό με κούμπωμα που θα αλλάζεται καθημερινά (ανοιχτόχρωμη)
- Η στολή 9α πρέπει να είναι πάντα καθαρή και να αλλάζει τακτικά (κάθε φορά που είναι βρώμικη και τουλάχιστον 3 φορές την εβδομάδα) σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, ώστε να διασφαλίζεται η προστασία της ασφάλειας των τροφίμων. Η δαπάνη για τη στολή και το κόστος καθαρισμού της, θα βαρύνει το ιδιωτικό συνεργείο.
- Ειδικές απαιτήσεις στη στολή (μάσκα γάντια) ή και εξ ολοκλήρου ξεχωριστή στολή σε κλινικές ή μονάδες με ανοσοκατασταλμένους ή ιδιαίτερα μολυσματικούς ασθενείς θα προσδιορίζονται από τις αντίστοιχες κλινικές ή μονάδες και θα πρέπει να εφαρμόζονται από τους εργαζόμενους.
9. Σε περίπτωση που ο ανάδοχος παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το νοσοκομείο δικαιούται σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις να επιβάλλει τις κυρώσεις που προβλέπονται από τη σύμβαση.

5) Καθήκοντα Προσωπικού

Καθήκοντα μαγειρών

1. Είναι υπεύθυνος για το μαγειρείο, για την επιμελημένη και έγκαιρη παρασκευή του φαγητού σύμφωνα με το διαιτολόγιο.
2. Επιμελείται ιδιαιτέρως για την τήρηση όλων των όρων υγιεινής στους χώρους παρασκευής φαγητού, εισηγούμενος κάθε σχετικό μέτρο.
3. Παραλαμβάνει καθημερινά από τον διαχειριστή την αναγκαία ποσότητα υλικών για το ημερήσιο φαγητό με βάση το διαιτολόγιο και φροντίζει το σχετικό δελτίο.
4. Φροντίζει για το σερβίρισμα του προγεύματος και του μεσημβρινού γεύματος και είναι αποκλειστικά υπόλογος για την καθαριότητα, συντήρηση, σωστή χρήση και φύλαξη των μαγειρικών σκευών και λοιπών ειδών εστίασεως ως και για την καθαριότητα των χώρων

του Μαγειρείου, ευθυνόμενος για κάθε απώλεια ή αδικαιολόγητη καταστροφή. Προτείνει τη λήψη κάθε μέτρου που θεωρεί απαραίτητο για την καλή λειτουργία του Μαγειρείου.

5. Φροντίζει για την έγκαιρη, τακτοποίηση των προμηθευόμενων τροφίμων στους κατάλληλους χώρους αποθήκευσης και είναι υπεύθυνος για την καθαριότητα και τάξη του χώρου αποθήκευσης αυτών.
6. Στις παραπάνω εργασίες βοηθείται από τον βοηθό μαγείρου ή από το προσωπικό καθαριότητας με υπόδειξη του προϊσταμένου.

Καθήκοντα Βοηθών Μαγείρων

1. Εκτελεί όλες τις βοηθητικές εργασίες που απαιτούνται για την παρασκευή των κυρίως καθώς και των δευτερευόντων γευμάτων (σούπες, κοπή λαχανικών, τυριών και κρέατος).
2. Βοηθά τον μάγειρα ή την μαγείρισσα σε ότι χρειαστεί και σε περίπτωση που ο μάγειρας ή μαγείρισσα απουσιάζει ή κωλύεται ο βοηθός θα εκτελεί και όλα τα καθήκοντα του μαγείρου.
3. Φροντίζει για την διανομή του φαγητού και για την συγκέντρωση των ειδών εστίασης μετά το τέλος του γεύματος.
4. Εκτελεί κάθε άλλη εργασία σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης με υπόδειξη του προϊσταμένου του Τμήματος.

Καθήκοντα Τραπεζοκόμων

1. Σερβίρισμα των κύριων και ενδιάμεσων γευμάτων (σαλάτα, συνοδευτικά τυρί και φρούτο) στους ασθενείς. Ανάλογα με τον τρόπο διανομής των τροφίμων σε κάθε Νοσοκομείο, προκύπτουν και οι υποχρεώσεις ετοιμασίας των δίσκων σερβιρίσματος. Σε κάθε περίπτωση οι Τραπεζοκόμοι πριν από το σερβίρισμα συμβουλευονται τον κατάλογο με τα ονόματα και τις δίαιτες των ασθενών.
2. Μεταφορά φαγητού προς Τμήματα που δικαιούνται (κλειστά τμήματα, εργαστήρια και νυκτερινά).
3. Παρασκευή αλεσμένων γευμάτων σε ασθενείς με ειδικές δίαιτες.
4. Τοποθέτηση πλαστικών σκευών στα ράφια και διαχωρισμός πλαστικών πιάτων πριν το σέρβις.
5. Από τους υπεύθυνους του Τμήματος Διατροφής του κάθε Νοσοκομείου περιγράφονται λεπτομερώς και με χρονοδιάγραμμα οι υποχρεώσεις των Τραπεζοκόμων και του Επόπτη του ιδιωτικού συνεργείου.
6. Η κορδέλα διανομής φαγητού, τα ισοθερμικά τροχήλατα μεταφοράς φαγητού και ο χώρος των τραπεζοκόμων καθαρίζεται από αυτούς.
7. Ο τρόπος καθαρισμού και απολύμανσης περιγράφεται λεπτομερώς από τις υπηρεσίες του Νοσοκομείου.
8. Όταν τελειώσουν όλες οι εργασίες, η κουζίνα κλειδώνεται και το κλειδί παραδίδεται στη υπηρεσία που ορίζει το Νοσοκομείο.
9. Κρίνεται σκόπιμο να αναφερθεί εδώ 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

Καθήκοντα Λαντζιέρων

1. Καθαρίζει και απολυμαίνει τα σκεύη και τον ακίνητο και κινητό εξοπλισμό των χώρων του Τμήματος (κεντρική κουζίνα, θάλαμοι προετοιμασίας και επεξεργασίας τροφίμων, πάγκοι, φούρνοι κ.λπ.).
2. Καθαρίζει και απολυμαίνει όλες τις επιφάνειες μετά από το γενικό καθαρισμό του Τμήματος, μετά από εντομοκτονία/μυοκτονία, αλλά και όποτε άλλοτε κριθεί απαραίτητο.
3. Καθαρίζει, απολυμαίνει και τακτοποιεί τους χώρους της λάντζας και του μηχανολογικού εξοπλισμού αυτής (π.χ. πλυντήριο σκευών, κλπ)

Καθήκοντα Εργάτη Αποθήκης

1. Βοηθά τον αποθηκάριο ή το βοηθό αποθηκαρίου σε όλα τα καθήκοντά του και σε περίπτωση που ο βοηθός αποθηκαρίου απουσιάζει ή κωλύεται ο εργάτης εκτελεί όλα τα καθήκοντά του.
2. Μεταφέρει όλα τα προϊόντα και υλικά που παραλαμβάνει το Τμήμα και τα τοποθετεί στις εκάστοτε αποθήκες.
3. Εκτελεί κάθε άλλη εργασία σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης με υπόδειξη του προϊσταμένου του Τμήματος

Προσωπικό και Ωράριο Εργασίας

Για την κάλυψη των αναγκών του τμήματος Διατροφής του ΠΑΓΝΗ ο ανάδοχος υποχρεούται να απασχολεί το παρακάτω προσωπικό σε καθημερινή βάση:

- **3 Μάγειρες** με 6ωρη βάρδια (Πρωινή: 07:00-13:00, Απογευματινή 13:00-19:00)
- **7 Βοηθούς Μαγείρων** με 6ωρη βάρδια (Πρωινή 07:15 – 13:15., Απογευματινή 13:30 19:30)
- **26 Τραπεζοκόμες** με 8ωρη βάρδια {Κουζίνα (Πρωινή: 07:45-13:30, Απογευματινή 17:45-20:00) και Τραπεζαρία (Πρωινή: 07:30-15:30 Απογευματινή 13:30-21:30)}
- **7 Λαντζιέρες** με 8ωρη βάρδια (Πρωινή: 07:15-15:15, Απογευματινή 13:30-21:30)

*Σημειώνεται ότι κάθε ημέρα θα πρέπει 1 Λαντζιέρα να εργάζεται με ωράριο απογευματινής βάρδιας 14:00-22:00.

- **1 Εργάτης Αποθήκης** με 6ωρη βάρδια (Πρωινή: 07:00 13:00)
- **1 Επόπτης με 8ωρη βάρδια**

με σχέση εξαρτημένης εργασίας προκειμένου να επιτύχει την άριστη διανομή των γευμάτων στους ασθενείς του νοσοκομείου καλύπτοντας δύο βάρδιες πρωί-μεσημέρι και μεσημέρι-βράδυ για επτά ημέρες την εβδομάδα (καθημερινές, αργίες και Σαββατοκύριακα).

>Ο ανάδοχος οφείλει, να αντικαθιστά άμεσα τους εργαζόμενους που απουσιάζουν για οποιοδήποτε λόγο με άλλο εκπαιδευμένο προσωπικό, ώστε το σύνολο των εργαζομένων ανά βάρδια να μη μεταβάλλεται.

>Το προσωπικό του αναδόχου θα είναι, σταθερό και εκπαιδευμένο.

- > Στο Τμήμα Διατροφής του νοσοκομείου θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζομένων του αναδόχου, και οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό θα γνωστοποιείται άμεσα στο τμήμα.
- > Σε περίπτωση που ο ανάδοχος παραβαίνει τους παραπάνω όρους το νοσοκομείο δικαιούται σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις να επιβάλει τις κυρώσεις που προβλέπονται από τη σύμβαση.