



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΔΙΟΙΚΗΣΗ 3<sup>ης</sup> Υ.ΠΕ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ  
Γ.Ν. «ΜΑΜΑΤΣΕΙΟ-ΜΠΟΔΟΣΑΚΕΙΟ»  
ΦΟΡΕΑΣ Ν. ΚΟΖΑΝΗΣ

Κοζάνη 27-01-2016  
Αρ. Πρωτ :776

Τμήμα : Οικονομικό  
Γραφείο : Προμηθειών  
Πληροφορίες : Κ. Τσιβελή  
Ταχ. Δ/ση : Κ. Μαματσίου 1  
Ταχ. Κωδ. : 50100  
Τηλέφωνο : 2461352639  
Fax : 2461352638  
e-mail : promithies@mamatsio.gr

**Διαβούλευση επί Τεχνικών Προδιαγραφών του διαγωνισμού  
«ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ»**

Το Γ.Ν.ΜΑΜΑΤΣΕΙΟ-ΜΠΟΔΟΣΑΚΕΙΟ ανακοινώνει ότι θέτει σε δημόσια διαβούλευση τις Τεχνικές Προδιαγραφές για την προμήθεια:

CPV	ΕΙΔΟΣ	ΤΡΟΠΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ	ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ
79610000-3	Υπηρεσίες Τοποθέτησης Προσωπικού	Δημόσιος Μειοδοτικός Διαγωνισμός	Χαμηλότερη τιμή

Οι Τεχνικές Προδιαγραφές των ειδών είναι αναρτημένες και μπορείτε να τις αναζητήσετε στην ιστοσελίδα του Γ.Ν. «ΜΑΜΑΤΣΕΙΟ»-«ΜΠΟΔΟΣΑΚΕΙΟ» <http://www.mamatsio.gr> (στην διαδρομή «Προμήθειες – Διαβουλεύσεις») και στο δελτίο τύπου της ιστοσελίδας.

Περίοδος δημόσιας διαβούλευσης: από 27-01-2016 μέχρι 10-02-2016

Οι παρατηρήσεις σας θα γίνονται δεκτές μόνο ηλεκτρονικά στο e-mail του Γραφείου Προμηθειών του Νοσοκομείου: [promithies@mamatsio.gr](mailto:promithies@mamatsio.gr) και μέχρι 10-02-2016 και ώρα 14:30 μ.μ.

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ****ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΚΑΙ ΕΡΓΑΤΟΩΡΕΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ**

Οι ώρες απασχόλησης του προσωπικού θα καλύπτουν τρεις (3) βάρδιες από Δευτέρα έως και Κυριακή, συμπεριλαμβανομένων και των αργιών ενώ **καθημερινά** θα απασχολούνται πέντε (5) άτομα , με 4ωρη απασχόληση και δυο (2) άτομα με 3ωρη απασχόληση.

Αναλυτικά:

**ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ «ΜΑΜΑΤΣΕΙΟ»**

<b>07.00'-11.00' πρωί</b>	<b>12.00'-4.00 μεσημέρι</b>	<b>5.00'-8.00' απόγευμα</b>
2 άτομα	3 άτομα	2 άτομα

**ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ «ΜΠΟΔΟΣΑΚΕΙΟ»**

<b>07.00'-11.00' πρωί</b>	<b>12.00'-4.00 μεσημέρι</b>	<b>5.00'-8.00' απόγευμα</b>
2 άτομα	3 άτομα	2 άτομα

Ο Προσφέρων υποχρεούται:

- Μαζί με την προσφορά του να υποβάλλει πρόγραμμα εργασίας, όλες τις ημέρες της εβδομάδας, όλες τις ημέρες του έτους, συμπεριλαμβανομένων Σαββάτων-Κυριακών και Αργιών. Το τελικό πρόγραμμα θα καθορισθεί πριν την ανάληψη της εργασίας από τον Ανάδοχο σε συνεργασία με τα Νοσοκομείο
- Να τηρεί όλους τους σχετικούς νόμους με την εργασία (εργατική νομοθεσία ), τις αμοιβές, ωράριο εργασίας, κοινωνικές παροχές, αποζημιώσεις, φόρους, υγεία-ασφάλεια εργατών κ.λ.π. και θα ευθύνεται έναντι των Ελληνικών Αρχών για την τήρηση κάθε υποχρέωσης που προκύπτει απ' αυτές.
- Να εκπληρώνει όλες του τις υποχρεώσεις απέναντι στο Δημόσιο, στους ασφαλιστικούς φορείς και σε κάθε τρίτο.
- Να αποκαθιστά κάθε είδους ζημιά, κλοπή ή βλάβη που θα προκληθεί στο προσωπικό ή στις κτιριακές ή άλλες εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου ή σε οποιονδήποτε τρίτο, εφόσον αυτή οφείλεται σε υπαιτιότητα του προσωπικού του ή των εργασιών του.
- Να χρησιμοποιεί προσωπικό αποδεκτό στο Νοσοκομείο, ειδικευμένο, υγιές άριστο στο είδος του, άψογο από πλευράς εργατικότητας, συνέπειας, ήθους, συμπεριφοράς απέναντι στους τρίτους και στο προσωπικό των Νοσοκομείων. Επίσης το προσωπικό θα πρέπει να γνωρίζει άψογα την Ελληνική γλώσσα ώστε να επιτυγχάνεται η καλύτερη δυνατή επικοινωνία με το προσωπικό του Νοσοκομείου και τρίτους. Αλλοδαποί μπορούν να εργάζονται μόνο εφόσον έχουν τα απαραίτητα έγγραφα παραμονής και εργασίας στην Ελλάδα.
- Να αποκαθιστά αμέσως κάθε έλλειψη ή παράλειψη ή πλημμελή εργασία που θα παρατηρείται και θα γνωστοποιείται σ' αυτόν από τα αρμόδια όργανα του Νοσοκομείου.
- Να τηρεί τις κείμενες διατάξεις σχετικά με την ασφάλεια των εργαζομένων και να είναι αποκλειστικός και μόνος υπεύθυνος ποινικά και αστικά για κάθε ατύχημα που τυχόν θα προέκυπτε στο προσωπικό του.
- Να χρησιμοποιεί αποκλειστικά το εργατικό προσωπικό του, που είναι ασφαλισμένο από αυτόν στο αρμόδιο ασφαλιστικό ταμείο ή οργανισμό. Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να απαγορεύει σε εργαζόμενο του Αναδόχου να εργαστεί, αν δεν αποδείξει ο Ανάδοχος ότι είναι ασφαλισμένος, υποχρεούμενου του Αναδόχου να εφοδιάζει το Νοσοκομείο με τα σχετικά επίσημα έγγραφα.
- Να επιβλέπει ο ίδιος ή νόμιμος εκπρόσωπός του (ΕΠΟΠΤΗΣ) το έργο και να επικοινωνεί με τα αρμόδια όργανα των Νοσοκομείων καθόλο το εικοσιτετράωρο. Η παρουσία του Επόπτη αντί του Αναδόχου θα γνωστοποιείται στο Νοσοκομείο. Ο Επόπτης δεν θα συμπεριλαμβάνεται στο προσφερόμενο προσωπικό, εκτός εάν εργάζεται ο ίδιος.

10. Να παρέχει στο προσωπικό τις νόμιμες άδειες, αναπαύσεις και να καλύπτει τα κενά από ασθένειες ή αδικαιολόγητες απουσίες για την εκπλήρωση των αναλαμβανομένων με την παρούσα υποχρεώσεων του έναντι του Νοσοκομείου.
11. Ο ανάδοχος υποχρεούται για την καθαριότητα των σκευών που θα χρησιμοποιηθούν για την διανομή των γευμάτων καθώς επίσης και των χώρων που θα χρησιμοποιηθούν για τον σκοπό αυτό (κουζίνα, μαγειρεία, καρότσια μεταφοράς κ.λπ.), καθώς και για την τακτοποίηση αυτών στους ανάλογους χώρους αποθήκευσης, το μάζεμα των δίσκων από τις κλινικές, τη διανομή των γευμάτων (πρωινό, δεκατιανό, μεσημεριανό, βραδινό) και την προετοιμασία των σερβιριζόμενων γευμάτων (μεριδοποίηση και τοποθέτηση των γευμάτων στους δίσκους σερβιρίσματος με τη βοήθεια των μαγείρων)
12. Να τηρεί βιβλία επικοινωνίας με τους αρμόδιους του Νοσοκομείου με σκοπό την αναγραφή σ'αυτά τυχόν παραλείψεων όσο και παραπόνων.
13. Να συμμορφώνεται με τις οδηγίες του Προϊστάμενου Διατροφής καθώς και την επιτροπή ενδονοσοκομειακών λοιμώξεων του Νοσοκομείου σε κάθε θέμα που έχει σχέση με την υγιεινή των τροφίμων.
14. Να γνωστοποιεί εγγράφως στο απασχολούμενο απ'αυτόν στο Νοσοκομείο προσωπικό ότι ουδεμία εξάρτηση ή εργασιακή σχέση έχει με το Νοσοκομείο και να δέχεται τον έλεγχο από τα αρμόδια όργανα των τυχόν αποσκευών του κατά την αποχώρηση από το Νοσοκομείο.
15. Να διαθέτει το απαραίτητο προσωπικό ασφαλείας, ώστε να καλύπτονται κενά από άδειες, ρεπό, ασθένειες και κάθε είδους απουσίες του τακτικού προσωπικού (π.χ. απεργίες).
16. Οι εργαζόμενοι πρέπει υποχρεωτικά να είναι εμβολιασμένοι για Τέτανο και Ηπατίτιδα Β' και να προσκομίσουν στην Αρμόδια Υπηρεσία ενδονοσοκομειακών λοιμώξεων του Νοσοκομείου αντίγραφο της κάρτας εμβολιασμών, άλλως δεν θα γίνονται αποδεκτοί.
17. Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε οι υπάλληλοί του να μην φέρνουν στη δουλειά ξένα άτομα ή συγγενικά του τα οποία τους καθυστερούν στην εργασία τους.
18. Οι υπάλληλοι του αναδόχου δεν επιτρέπεται να βλέπουν έγγραφα ή φακέλους του Νοσοκομείου. Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε οι υπάλληλοί του να μην ανακοινώνουν σε κανέναν πράγματα που τους έγιναν γνωστά λόγω της εργασίας τους (ιατρικό απόρρητο κ.λ.π.) Αυτή η υποχρέωση εξακολουθεί να υπάρχει ακόμη και μετά το πέρας της συμβάσεως.
19. Οι υπάλληλοι του αναδόχου δεν μπορούν να μιλούν 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. Είναι απαγορευμένη η συναναστροφή με τους ασθενείς, όπως και η προμήθεια φαγητών, ποτών, τσιγάρων, φαρμάκων κ.λ.π.
20. Οι στολές του προσωπικού πρέπει να είναι καθαρές και ευπρεπείς. Τις στολές τις παρέχει ο ανάδοχος. Το χρώμα τους καθορίζεται από το Νοσοκομείο
21. Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να διενεργεί ελέγχους ο ίδιος ή κάποιος που αυτός ορίζει. Υγειονομικοί και βακτηριολογικοί έλεγχοι διενεργούνται από άτομα που ορίζει το Νοσοκομείο (ΕΕΛ). Ο έλεγχος διενεργείται χωρίς προηγούμενη προειδοποίηση.
22. Το προσωπικό που θα χρησιμοποιηθεί να διαθέτει **Ατομικό Βιβλιάριο Υγείας** εργαζομένου σε χώρους εστίασης θεωρημένο από την Διεύθυνση Δημόσιας Υγιεινής και να είναι ασφαλισμένο στο ΙΚΑ-TEAM.

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

### ΒΑΣΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ

Οι εργαζόμενοι θα πρέπει :

- Να είναι αρτιμελής και υγιείς (με βιβλιάριο υγείας στο οποίο να φαίνεται ότι εξετάστηκαν το τελευταίο τρίμηνο και είναι υγιείς).
- Να διατίθεται σε κάθε Νοσοκομείο ο ελάχιστος αριθμός εργαζομένων που απαιτείται για την κάλυψη των αναγκών του Νοσοκομείου.

- Να απασχολούνται καθημερινά, συμπεριλαμβανομένων των Σαββάτο – Κύριακων και των αργιών.
- Να υπάρχει επόπτης του αναδόχου (ο οποίος δεν θα περιλαμβάνεται στα άτομα που ζητούνται από τα Νοσοκομεία, εκτός αν εργάζεται και ο ίδιος) ο οποίος θα συνεργάζεται με τον Προϊστάμενο Διατροφής.
- Η στολή εργασίας θα είναι σύμφωνη με τα σχέδια και χρώματα του Νοσοκομείου. Θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή και να αλλάζει τακτικά (κάθε φορά που είναι βρώμικη και τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα) σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, ώστε να διασφαλίζεται η προστασία της ασφάλειας των τροφίμων. Η δαπάνη για τη στολή και το κόστος καθαρισμού της θα επιβαρύνει τον ανάδοχο.
- Σε ειδικά τμήματα με ασθενείς υψηλού κινδύνου, έτσι όπως το Νοσοκομείο θα προσδιορίζει, θα χρησιμοποιείται ειδική στολή.
- Το τμήμα διατροφής θα προσδιορίζει την ανάγκη χρήσεως γαντιών ή άλλων μέτρων προστασίας.
- Για τον χώρο αποδυτηρίων του προσωπικού του αναδόχου θα πρέπει να υπάρχει ειδική πρόβλεψη από το Νοσοκομείο.
- Το προσωπικό του αναδόχου θα είναι σταθερό και κατάλληλα εκπαιδευμένο. Δεν θα απασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες της εταιρείας. Στο Νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζομένων στο χώρο των τροφίμων, ενώ οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό, θα γνωστοποιείται γραπτά στο Νοσοκομείο.
- Σε περίπτωση που ο ανάδοχος δεν συμμορφώνεται με τα παραπάνω, το Νοσοκομείο δικαιούται την επιβολή κυρώσεων, περί μη τήρησης των όρων της σύμβασης, όπως αυτές αναφέρονται στην παρούσα διακήρυξη.
- Θα παραλαμβάνει το φαγητό από τον χώρο του μαγειρείου του Νοσοκομείου
- Θα διανέμει τα γεύματα (πρωινό-μεσημεριανό-βραδινό) στους θαλάμους των κλινικών που νοσηλεύονται οι ασθενείς, σύμφωνα με το διαιτολόγιο των τμημάτων.
- Θα διανέμει τα γεύματα (πρωινό-μεσημεριανό-βραδινό) στους εφημερεύοντες ιατρούς του Νοσοκομείου.
- Θα συλλέγει και θα καθαρίζει όλα τα μαγειρικά σκεύη, τους πάγκους, τα ψυγεία, τα ντουλάπια και τις ηλεκτρικές συσκευές στις κουζίνες των τμημάτων και στην τραπεζαρία των ιατρών.

#### **ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

- Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας, από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα και το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο και καθαρό ρουχισμό. Ο ανάδοχος και ο επόπτης αυτού έχουν την ευθύνη της τήρησης από το προσωπικό όλων των κανόνων υγιεινής και των πρακτικών που διασφαλίζουν την υγιεινή των ατόμων και προστατεύουν τα τρόφιμα από επιμολύνσεις. Για τον λόγο αυτό θα πρέπει να συνεργάζονται με τον Προϊστάμενο Διατροφής και με την Επιτροπή ενδονοσοκομειακών λοιμώξεων του Νοσοκομείου.

##### **α) Γενικά μέτρα καθαριότητας**

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

- Να φροντίζουν για την καθαριότητα των χεριών τους
- Να μην καπνίζουν, τρώνε, πίνουν και καλλωπίζονται στο χώρο των τροφίμων και κατά το χειρισμό των τροφίμων
- Να καλύπτουν τις πληγές στα χέρια του με αδιάβροχο επίδεσμο, έντονου χρώματος, ώστε να αναγνωρίζετε εύκολα αν έχει αποκολληθεί.
- Να μην φορούν κοσμήματα και να μη έχουν ψεύτικα ή βαμμένα νύχια, γιατί αποτελούν κίνδυνο επιμόλυνσης των τροφίμων. Τα νύχια θα πρέπει να είναι κομμένα. Σκουλαρίκια, βέρες, δακτυλίδια, ρολόγια κ.λπ. θα αφαιρούνται πριν την ανάληψη της εργασίας.
- Να μην μετακινούνται άσκοπα στους χώρους των Νοσοκομείων και μετά να επιστρέφουν στο χώρο των τροφίμων.
- Να έχουν καθαρά μαλλιά. Δεμένα πίσω, εφόσον είναι μακριά, και να είναι καλυμμένα πλήρως με κάλυμμα κεφαλής (σκούφο).
- Η στολή θα πρέπει να αφαιρείται όταν απομακρύνονται για διάφορους λόγους από το χώρο εργασίας τους.

- Το προσωπικό θα πρέπει να έχει ειδική εκπαίδευση και να εφαρμόζει με απόλυτη ακρίβεια τους κανόνες προστασίας τροφίμων από επιμόλυνση, για το λόγο αυτό θα συνεργάζονται με τον Προϊστάμενο Διατροφής και με την Επιτροπή ενδονοσοκομειακών λοιμώξεων του Νοσοκομείου. Η εκπαίδευση του προσωπικού θα πρέπει να αποδεικνύεται με πιστοποιητικό βάσει των Υγειονομικών Διατάξεων του ΕΦΕΤ ΥΑ 14708 ΦΕΚ 1616.

### **β) Πλύσιμο χεριών**

Απαραίτητο είναι το πλύσιμο χεριών:

- Μετά την χρήση της τουαλέτας
- Όταν είναι βρώμικα ή μολυσμένα.
- Μετά από βήχα, φτέρνισμα, φύσημα της μύτης.
- Μετά από άγγιγμα οποιουδήποτε τμήματος της κεφαλής.
- Όταν πιάσει ωμά τρόφιμα ( κρέας, ψάρι, αυγά, πουλερικά) ή οποιοδήποτε τυχόν μολυσμένο τρόφιμο.
- Μετά την χρήση δοχείων απορριμμάτων

### **ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

- 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 καλύπτονται με αδιάβροχο έγχρωμο επίδεσμο.
- Τα κρύα φαγητά διατηρούνται σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 7° C.
- Τα ζεστά μαγειρεμένα φαγητά διατηρούνται σε θερμοκρασία 60-70° C μέχρι να σερβιριστούν. Αν πρόκειται να σερβιριστούν πολλές ώρες μετά, τότε θα πρέπει να κρυώσουν (εντός 3 ωρών), να διατηρηθούν στο ψυγείο (κάτω από 7° C) και να ξαναζεσταθούν τουλάχιστον στους 60° C λίγο πριν να σερβιριστούν.
- Τα τρόφιμα καλύπτονται ώστε να προστατεύονται από μύγες και άλλα έντομα.
- Χρησιμοποιούνται διαφορετικοί πάγκοι, εργαλεία και σκεύη για τα ωμά τρόφιμα και διαφορετικοί για τα μαγειρεμένα ή για τρόφιμα που θα καταναλωθούν χωρίς ψήσιμο.
- Οι πάγκοι, τα τραπέζια, τα μηχανήματα και οι συσκευές κοπής και επεξεργασίας τροφίμων καθαρίζονται σχολαστικά μετά την χρήση, ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα τροφών, ενώ απαιτείται απολύμανση όλων των σκευών που χρησιμοποιήθηκαν με τρόπο που θα υποδείξει το Νοσοκομείο.

### **ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ**

- Το προσωπικό του αναδόχου στο τέλος κάθε γεύματος φροντίζουν για την απομάκρυνση των σκουπιδιών από τους χώρους διανομής των τροφίμων. Αφού συλλέξουν τα σκουπίδια σε κατάλληλους πλαστικούς σάκους καλά κλεισμένους, τα μεταφέρουν σε σημείο που το κάθε Νοσοκομείο ορίζει ως σημείο συλλογής σκουπιδιών για την οριστική απομάκρυνσή τους από το Νοσοκομείο.
- Εάν χρησιμοποιούνται ως δοχεία απορριμμάτων ειδικοί κάδοι που μέσα τοποθετούνται οι πλαστικοί σάκοι, πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να απολυμαίνονται περιοδικά εσωτερικά και εξωτερικά από τους / τις τραπεζοκόμους, σε χώρους που το κάθε Νοσοκομείο θα ορίσει και σε καμία περίπτωση στο χώρο διανομής των τροφίμων (κουζίνα).
- Τα υγρά απόβλητα θα πρέπει επίσης να απομακρύνονται με τρόπο υγιεινό, σύμφωνα με τους κανόνες που έχει κάθε Νοσοκομείο.

### **ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ - ΕΠΟΠΤΕΙΑ**

#### **α) Αντικείμενο εκπαίδευσης**

Η εκπαίδευση αφορά του προσωπικού αφορά τις βασικές αρχές της υγιεινής των τροφίμων, την καθαριότητα, την μεταφορά, τους κανόνες σερβιρίσματος, τους κανόνες ατομικής καθαριότητας, την εκπαίδευση σε ειδικές δίαιτες, τον καθαρισμό και απολύμανση των χώρων και του εξοπλισμού, την διαχείριση των αποβλήτων

(σκουπίδια) και όλα όσα προβλέπονται στην παρούσα Διακήρυξη. Όλα τα παραπάνω θα γίνουν κατόπιν συνεργασίας του αναδόχου με το Προϊστάμενο Διατροφής και την Επιτροπή ενδονοσοκομειακών Λοιμώξεων του Νοσοκομείου.

β) Υπεύθυνος εκπαίδευσης

Υπεύθυνος εκπαίδευσης είναι ο ανάδοχος. Επίσης είναι υπεύθυνος για την εποπτεία του προσωπικού του, για την 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.

γ) Έλεγχος της εταιρείας

Ο έλεγχος του αναδόχου από το Νοσοκομείο θα γίνεται από, τον Προϊστάμενο Διατροφής και την Επιτροπή ενδονοσοκομειακών Λοιμώξεων.

δ) Καθήκοντα των τραπεζοκόμων

- Σερβίρισμα των κυρίων και ενδιάμεσων γευμάτων. 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
- Στη συνέχεια μαζεύουν τα άπλυτα σκεύη, τα πλένουν, τα στεγνώνουν και τα αποθηκεύουν σε καθαρά ντουλάπια τα οποία τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα καθαρίζονται από τους/τις τραπεζοκόμους.
- Η κουζίνα, οι πάγκοι, οι θερμοτράπεζες και τα τροχήλατα καρότσια μεταφοράς τροφίμων θα καθαρίζονται-απολυμαίνονται από τους/τις τραπεζοκόμους. Ο τρόπος καθαρισμού-απολύμανσης περιγράφεται λεπτομερώς από τις υπηρεσίες του Νοσοκομείου. Η δαπάνη για τα καθαριστικά-απολυμαντικά και σκεύη καθαρισμού βαρύνει το Νοσοκομείο. Υπάρχει λεπτομερής οδηγός καθαρισμού των χώρων διαχείρισης τροφίμων στο Νοσοκομείο, που έχει εκπονηθεί από τις επιτροπές ενδονοσοκομειακών Λοιμώξεων.
- Όταν τελειώσουν όλες οι εργασίες, η κουζίνα κλειδώνεται και το κλειδί παραδίδεται στην υπηρεσία που ορίζει το κάθε Νοσοκομείο.
- 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

Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ  
α/α

ΛΑΖΑΡΟΣ ΑΠΟΣΤΟΛΙΔΗΣ  
Δ/ντής Ιατρικής Υπηρεσίας