

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Το ιδιωτικό συνεργείο που θα αναλάβει την κάλυψη των αναγκών του τμήματος διατροφής θα πρέπει να πληροί τις παρακάτω προϋποθέσεις προκειμένου το αποτέλεσμα να είναι το επιθυμητό για το Νοσοκομείο μας.

1. Οι εργαζόμενοι στη διανομή φαγητού (τραπεζοκόμοι) θα πρέπει να έχουν τουλάχιστον Απολυτήριο Γυμνασίου και να γνωρίζουν πολύ καλά την ελληνική γραφή και ανάγνωση, για να χρησιμοποιούν σωστά τις γραπτές οδηγίες των διαιτολογίων. Να ληφθεί υπόψη τυχόν προϋπηρεσία σε παρεμφερή χώρο εργασίας.

Ελάχιστος αριθμός απασχολούμενου προσωπικού 25 άτομα καθημερινά συμπεριλαμβανομένων Σαββάτων- Κυριακών και αργιών.

2. Η αύξηση του αριθμού από 23 σε 25 προτείνεται λόγω της συνταξιοδότησης μεγάλου αριθμού μονίμων τραπεζοκόμων (έχουν παραμείνει μόνο 8 άτομα από το μόνιμο προσωπικό) και της ανάγκης για παραχώρηση ακόμα μιας κλινικής (Νεφρολογικής) στο συνεργείο.

3. Οι εργαζόμενοι στη λάντζα του νοσοκομείου θα πρέπει να γνωρίζουν καλά την ελληνική, ώστε να είναι δυνατή η επικοινωνία τους με τα υπόλοιπα άτομα στο χώρο της κουζίνας και να είναι αρτιμελείς. Θα πρέπει να ακολουθούν τις συστάσεις του Αρχιμάγειρα και να περιορίζονται αυστηρά στα καθήκοντα της λάντζας.

Ελάχιστος αριθμός απασχολούμενου προσωπικού 2 άτομα καθημερινά, συμπεριλαμβανομένων Σαββάτων- Κυριακών και αργιών.

4. Οι εργαζόμενοι ως βοηθοί μαγείρων θα πρέπει να έχουν τουλάχιστον δυο (2) έτη προϋπηρεσίας σε αντίστοιχη θέση, να γνωρίζουν καλά την ελληνική γλώσσα, ώστε να είναι δυνατή η επικοινωνία τους με τα υπόλοιπα άτομα στο χώρο της κουζίνας και να είναι αρτιμελείς. **Ελάχιστος αριθμός απασχολούμενου προσωπικού 2 άτομα καθημερινά, συμπεριλαμβανομένων Σαββάτων- Κυριακών και αργιών.**

5. Οι 21 τραπεζοκόμοι θα απασχολούνται σε πλήρες και κυκλικό ωράριο, δηλαδή 7.30-14.00 και 13.30-20.00 καθημερινά και τις αργίες (6.5 ώρες καθημερινά), στις κλινικές και 10.00-16.30 και 15.00 με 21.30 στην Τραπεζαρία των γιατρών. Το γραφείο Διαιτολόγων και η υπεύθυνη του προγράμματος των τραπεζοκόμων θα έχει πλέον τη δυνατότητα να καλύπτει όλες τις κλινικές με τις τραπεζοκόμους του

συνεργείου, σύμφωνα με τις ανάγκες του Τμήματος, κρατώντας βέβαια, όσο γίνεται, ένα σταθερό αριθμό καθημερινά κλινικών, ώστε να μην γίνονται συχνά αλλαγές και να υπάρχει καλύτερος έλεγχος της δουλειάς τους.

6. Οι δύο (2) λαντζιέρηδες θα απασχολούνται σε δύο ωράρια: **6.00 - 13.30** (πρωινή βάρδια) και **10.00 - 17.30** (απογευματινή βάρδια). Οι δύο (2) βοηθοί μαγειρών θα απασχολούνται σε δύο πιθανά ωράρια: **6.00 - 13.30** (πρωινή βάρδια) και **10.00 - 17.30** (απογευματινή βάρδια), ανάλογα με τις ανάγκες της κουζίνας και σε πρόγραμμα που θα καθορίζεται από τον Αρχιμάγειρα.

7. Η ανάδοχος εταιρία υποχρεούται στην παροχή των νόμιμων αδειών και αναπαύσεων (ρεπό) στο προσωπικό του και στην κάλυψη των κενών θέσεων που προκύπτουν από ασθένειες και αδικαιολόγητες απουσίες με τέτοιο τρόπο ώστε καθημερινά να απασχολείται ο προαναφερθείς αριθμός ατόμων.

8. Το προσωπικό αυτό θα είναι σταθερό και εκπαιδευμένο από τους διαιτολόγους, και δεν θα πρέπει να απασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες της εταιρείας. Οποιαδήποτε μεταβολή θα γνωστοποιείται εγκαίρως **γραπτά** στο Νοσοκομείο.

9. Κάθε νέο άτομο που πρόκειται να απασχοληθεί πρέπει υποχρεωτικά να ενημερώνεται από το Τμήμα Διατροφής **πριν** αναλάβει υπηρεσία, ενώ το συνεργείο για ένα μήνα από την ανάληψη υπηρεσίας του ατόμου αυτού υποχρεούται να το απασχολεί σε πρωινή βάρδια, για να υπάρχει καλύτερος έλεγχος από Τμήμα Διατροφής.

10. Η συνέπεια στα ωράρια, η συμπεριφορά προς τους ασθενείς και η σωστή εκτέλεση έργου θα παρακολουθείτε, σε μηνιαία βάση, από 5μελή επιτροπή που θα καθορίζεται από το Νοσοκομείο, σε ετήσια βάση.

11. Όλοι οι εργαζόμενοι (σε λάντζα και κουζίνες) θα πρέπει να είναι αρτιμελείς, να έχουν πιστοποιητικό υγείας, στο οποίο να φαίνεται ότι εξετάστηκαν, να μιλούν την ελληνική γλώσσα και είναι υγιείς. Ο ανάδοχος υποχρεούται να γνωστοποιεί εγγράφως και με φωτοαντίγραφα των καρτελών εργασίας ότι όλοι οι εργαζόμενοι είναι ασφαλισμένοι στο ΙΚΑ -TEAM και ότι κατά τακτά χρονικά διαστήματα πληρώνονται οι εργοδοτικές εισφορές. Τα βιβλιάρια υγείας των εργαζομένων θα παραμένουν στο Νοσοκομείο και υπεύθυνος για τα βιβλιάρια είναι ο Τεχνολόγος Τροφίμων του Λαϊκού.

12. Να υπάρχει ένας υπεύθυνος του ιδιωτικού συνεργείου που θα συνεργάζεται άμεσα με το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου για το πρόγραμμα εργασίας των Τραπεζοκόμων.

13. Το προσωπικό πρέπει να είναι άψογο από πλευράς συμπεριφοράς απέναντι σε ασθενείς, σε τρίτους και στο προσωπικό του Νοσοκομείου και να τηρεί πιστά τις διαδικασίες των Κρατικών αρχών και του Νοσοκομείου. Ο ανάδοχος υποχρεούται να αντικαθιστά άμεσα κάθε έλλειψη και παράλειψη ή πλημμελή εργασία που θα παρατηρείται και θα γνωστοποιείται από τους υπεύθυνους του Νοσοκομείου. Επίσης οποιοδήποτε αλλαγή στο προσωπικό θα πρέπει να πραγματοποιείται μετά από ενημέρωση των υπευθύνων του νοσοκομείου και το νέο προσωπικό να πληροί τις προδιαγραφές στο σύνολό τους πριν την ανάληψη υπηρεσίας.

14. Η ανάδοχος εταιρία υποχρεούται να χορηγήσει στο προσωπικό φόρμες εργασίας, ομοιόμορφες από πλευράς ποιότητας και χρώματος, το οποίο να είναι σύμφωνα με τις συστάσεις του ΕΦΕΤ, καθώς και γάντια για το πλύσιμο των πιάτων. Οι στολές των βοηθών μαγειρών θα είναι λευκές, οι στολές των λαντζιέρηδων να είναι ανοιχτόχρωμες, διαφορετικές από το λοιπό προσωπικό καθαριότητας και το προσωπικό εστίασης και να τυγχάνει έγκρισης από το Νοσοκομείο. Οι δε στολές των τραπεζοκόμων να είναι ομοιόμορφες με των μονίμων τραπεζοκόμων. Η εμφάνιση του προσωπικού θα πρέπει να είναι άριστη και να τηρούνται πιστά οι κανόνες υγιεινής, όπως αυτοί περιγράφονται στον κανονισμό του ΕΦΕΤ.

15. Την τελευταία εβδομάδα κάθε μήνα θα πρέπει να κατατίθεται μηνιαίο και ονομαστικό πρόγραμμα των εργαζομένων στο Τμήμα Διατροφής για τον μήνα που ακολουθεί. Παράλληλα, η παρουσία των εργαζομένων και η σωστή εκτέλεση του έργου θα ελέγχεται από την αρμόδια επιτροπή του Νοσοκομείου.

16. Το νέο προσωπικό στη λάντζα θα πρέπει να εκπαιδευτεί κατά την ανάληψη υπηρεσίας από τον Τεχνολόγο Τροφίμων για τους κανόνες σωστού χειρισμού των σκευών σίτισης. Επίσης κάθε νέο άτομο που τυχόν θα απασχολείται θα πρέπει να εκπαιδευτεί πριν αναλάβει υπηρεσία.

17. Το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου θα έχει την γενική εποπτεία του συνεργείου.

Πρόταση για τη συνήθη κατανομή στα τμήματα- με δυνατότητα μετακίνησης τους σε όποια άλλη κλινική χρειαστεί:

ΚΛΙΝΙΚΕΣ	ΠΡΩΙ	ΑΠΟΓΕΥΜΑ	ΣΥΝΟΛΟ
-----------------	-------------	-----------------	---------------

ΝΕΦΡΟΛΟΓΙΚΗ	1	1	2
ΑΠΚ-ΚΑΡΔ- ΜΟΝ. ΕΜΦΡΑΓΜΑΤΩΝ	2	2	4
ΑΧΑ-ΑΧΒ	1	1	2
ΠΦ	1	1	2
ΑΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΗ & ΘΕΣΕΙΣ	1	1	2
ΟΥΡΟΛΟΓΙΚΗ & ΜΕΛ	1	1	2
ΑΠΠΚ	1	1	2
ΓΥΝΑΙΚ-ΩΡΛ- ΟΦΘ	1	1	2
ΤΡΕΙΣ (3) ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ για τις ανάγκες άλλων κλινικών	3 άτομα ανάλογα με τις ημερήσιες ανάγκες και τις άδειες-απουσίες-ασθένειες, με κατανομή πρωί και απόγευμα που θα ορίζεται από το τμήμα και κάλυψη της Τραπεζαρίας των γιατρών		3 <hr/> 21 ΑΤΟΜΑ + 2 λαντζιέρηδες + 2 βοηθοί μαγειρών = 25 άτομα

18. Τα καθημερινά καθήκοντα των τραπεζοκόμων θα είναι:

- Στις 8.00-8.15 ξεκινά το σερβίρισμα του πρωινού γεύματος : Σερβίρουν το γάλα-τοαΐ-χαμομήλι, τα οποία παρασκευάζονται στην κεντρική κουζίνα, ετοιμάζουν το τροχήλατο καρότσι με τα είδη του πρωινού και σερβίρουν στους ασθενείς το πρωινό σε δίσκο, συμβουλευόμενοι τον κατάλογο με το όνομα του αρρώστου και τη διαίτα του.
- Στη συνέχεια μαζεύουν τα άπλυτα σκεύη του πρωινού, τα πλένουν και τα τακτοποιούν στα ντουλάπια.

- Επίσης τακτοποιούν τα προς διανομή τρόφιμα που έρχονται στην κουζίνα του κάθε τμήματος (από την κεντρική κουζίνα-μαγειρείο) στα ντουλάπια και στο ψυγείο (ανάλογα με το είδος).
- Στις **10.00** βγαίνουν πάλι για διανομή, στους ασθενείς, μικρογευμάτων, όπως κρέμας, κομπόστας, φρούτου, ανάλογα με τη διαίτα κάθε ασθενούς. Μαζεύουν, πλένουν και τακτοποιούν τα σκεύη.
- Στις **10.30** προσέρχονται στο μαγειρείο για παραλαβή των οπωρολαχανικών ώστε να προετοιμάσουν τις σαλάτες εγκαίρως (αυτό αφορά τα καλοκαιρινά μενού όπου χρειάζεται ειδική προετοιμασία των σαλατών-και όχι το χειμερινό όπου οι σαλάτες είναι έτοιμες).
- Στις **11.30** προσέρχονται στο μαγειρείο, με συγκεκριμένη σειρά, η οποία ορίζεται από την υπεύθυνη των τραπεζοκόμων και παραλαμβάνουν όλα τα τρόφιμα και φαγητά για τη μεσημεριανή διανομή. Τα φαγητά τοποθετούνται σε κλειστό τροχήλατο καρότσι και μεταφέρονται στα τμήματα. Τα φαγητά στη συνέχεια τοποθετούνται στη θερμοτράπεζα (που υπάρχει στην κουζίνα του Νοσηλευτικού Τμήματος), η οποία θα πρέπει να έχει ζεσταθεί επί 1 ώρα για να παραμείνουν ζεστά. Το σερβίρισμα του φαγητού γίνεται σε δίσκο, ο οποίος ετοιμάζεται στην κουζίνα σύμφωνα με τη διαίτα του ασθενούς.
- Στη **12.30-13.00** γίνεται η διανομή του φαγητού στους αρρώστους. Στη συνέχεια μαζί με την απογευματινή βάρδια μαζεύουν τους δίσκους, τους μεταφέρουν στην κουζίνα, πλένουν και τακτοποιούν στα ντουλάπια τα πλυμένα σκεύη. Η πρωινή βάρδια σφουγγαρίζει την κουζίνα, καθαρίζει τους πάγκους και τη θερμοτράπεζα.
- Τα καθαριστικά απολυμαντικά, ο κουβάς και η σφουγγαρίστρα θα δίνονται από το Νοσοκομείο και θα χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και αυστηρά στο χώρο της κουζίνας με τον τρόπο που θα υποδείξει η Επιτροπή Λοιμώξεων. Παράβαση των ανωτέρω υποδείξεων θα τιμωρείται αυστηρά.
- Στις **16.30** προσέρχονται στο μαγειρείο για παραλαβή των φαγητών για τη βραδινή διανομή. Τα φαγητά τοποθετούνται στη θερμοτράπεζα η οποία πρέπει να έχει ζεσταθεί επί 1 ώρα. Οι τραπεζοκόμες κόβουν τις σαλάτες στη κουζίνα. Το σερβίρισμα του φαγητού γίνεται σε δίσκο, ο οποίος ετοιμάζεται στην κουζίνα σύμφωνα με τη διαίτα του ασθενούς.
- Στις **18.00** ξεκινά η βραδινή διανομή. Κατόπιν η κάθε τραπεζοκόμος μαζεύει τους δίσκους από τους θαλάμους, πλένει και τακτοποιεί τα σκεύη.

- Στις **19.30** μοιράζει ένα μικρό γεύμα (συνήθως ένα γιαούρτι) στους διαβητικούς ασθενείς.
- Καθαρίζει τους πάγκους και τη θερμοτράπεζα και σφουγγαρίζει την κουζίνα.
- Στις **20.00** κλειδώνει την κουζίνα, παραδίδει το κλειδί στο γραφείο Προϊσταμένης του Τμήματος και αποχωρεί.
- Όταν καλύπτεται η Τραπεζαρία των γιατρών από τις τραπεζοκόμους του συνεργείου, θα τηρούνται οι ώρες λειτουργίας της τραπεζαρίας, όπως αναφέρονται παραπάνω.
- Το συνεργείο τραπεζοκόμων χρεώνεται όλα τα υλικά που υπάρχουν στις κουζίνες τα οποία αντικαθιστά σε περίπτωση που χαλάσουν ή χαθούν με ευθύνη του.
- Τα ωράρια των διανομών πρέπει να τηρούνται αυστηρά.

Ρητά αναφέρεται ότι εάν το Νοσοκομείο εφαρμόσει στο μέλλον Σύστημα Κεντρικής Διανομής από τα Μαγειρεία - τηρουμένου του ίδιου κυκλικού ωραρίου για τους εργαζόμενους του ιδιωτικού συνεργείου - θα αλλάξει κατά την απόλυτη επιλογή του, όλο το περιεχόμενο του παρόντος καθηκοντολογίου.