

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗΣ

1. Ο Ανάδοχος/Προμηθευτής :

Πρέπει να δραστηριοποιείται στο χώρο της παροχής ετοιμών γευμάτων, το οποίο θα αποδεικνύεται με την κατάθεση στο φάκελο των δικαιολογητικών, του Πιστοποιητικού Επιμελητηρίου. Πρέπει να τηρεί όλους τους όρους και τις προϋποθέσεις για τον ασφαλή χειρισμό των τροφίμων, όπως αυτές απορρέουν από την ισχύουσα Υγειονομική νομοθεσία, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις οδηγίες Ε.Φ.Ε.Τ. Πρέπει να τηρεί σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2018, ISO 45001:2018, ISO 14001:2015.

Ο ανάδοχος πρέπει να τηρεί όλες τις αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες *Ορθής Υγιεινής Πρακτικής (πρότυπο HACCP)*, τόσο στη μονάδα παραγωγής αλλά και σε κάθε βήμα μέχρι την τελική παράδοση των υπό προμήθεια ειδών. Ειδικότερα δε, όσον αφορά στην πρόληψη των τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελώσεων. Ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίζει ασφαλιστήριο συμβόλαιο αστικής ευθύνης για περιπτώσεις δηλητηριάσεων.

Θα είναι υπεύθυνος και θα επιβαρύνεται με κάθε βλάβη ή καταστροφή ή απώλεια εξοπλισμού (ιδιοκτησίας Νοσοκομείου) που θα προκληθεί από το προσωπικό του συνεργείου του

Θα συμμορφώνεται προς όλες τις γραπτές υποδείξεις, που ορίζονται από την αρμόδια Επιτροπή του Νοσοκομείου.

Θα ελέγχεται καθημερινά για την καλή εκτέλεση των εργασιών του, από την Επιτροπή που θα οριστεί από το Διοικητή του Νοσοκομείου και την Επιτροπή Λοιμώξεων.

Θα πρέπει να είναι υπεύθυνος έναντι του Νοσοκομείου για την εφαρμογή της υγιεινής (ατομικής, τροφίμων, σκευών, εξοπλισμού και χώρων σίτισης). Για το λόγο αυτό το προσωπικό της εταιρείας πρέπει να διαθέτει πιστοποιητικό υγείας. Ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέσει έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό καθώς επίσης απαιτείται και πρέπει να αποδεικνύεται η εκπαίδευση του προσωπικού, σε γενικούς και ειδικούς κανόνες υγιεινής, ανάλογα με τη θέση εργασίας του, σύμφωνα με πρόγραμμα που θα έχει υλοποιηθεί.

Θα πρέπει να διαθέτει μεθοδολογία (π.χ. έντυπα ερωτηματολόγια) βάση της οποίας θα διασφαλίζεται, θα αποδεικνύεται και θα είναι μετρήσιμη η ικανοποίηση των ασθενών, καθώς και μεθοδολογία σε έντυπη μορφή ενημέρωσης της επιτροπής ελέγχου του νοσοκομείου για το επίπεδο ικανοποίησης των ασθενών, η οποία θα κατατίθεται ανά τρίμηνο. Ήδη πριν από το χρονικό σημείο υπογραφής της σύμβασης, από το στάδιο υποβολής των προσφορών, θα πρέπει να δηλώνεται από τους υποψήφιους οικονομικούς φορείς η επιβολή ή μη προστίμων ή ποινών από αναθέτουσα ή άλλη δημόσια αρχή στο πλαίσιο εκτέλεσης δημόσιας σύμβασης.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να καταθέσει:

1.1. Βεβαίωση προηγούμενης απασχόλησης του εξειδικευμένου προσωπικού του στο αντικείμενο.

1.2. Πλήρη περιγραφή θέσεως εργασίας για κάθε ειδικότητα (καθήκοντα εργαζομένων). Ευθύνες και αρμοδιότητες.

1.3. Ο ανάδοχος είναι υπεύθυνος για την συνεχή ενημέρωση και εκπαίδευση του προσωπικού του για θέματα που αφορούν την τεχνολογία, υγιεινή και την παρασκευή των προϊόντων σίτισης ώστε να υλοποιείται η νομοθετική απαίτηση όσον

αφορά την υποχρεωτική εκπαίδευση του προσωπικού. Τα έξοδα αυτά βαρύνουν αποκλειστικά τον ανάδοχο.

1.4. Ο ανάδοχος υποχρεούται στην απαρέγκλιτη τήρηση της εκάστοτε ισχύουσας εργατικής και ασφαλιστικής νομοθεσίας, αναφορικά με την παροχή εργασίας του προσωπικού του.

1.5. Το προσωπικό που θα απασχολείται από τον ανάδοχο πρέπει να είναι υγιές, γεγονός που αποδεικνύεται με την προσκόμιση βιβλιαρίου υγείας εν ισχύ, θεωρημένου από τις αρμόδιες αρχές. Επιπροσθέτως πρέπει να αποδεικνύεται ο εμβολιασμός έναντι της Ηπατίτιδας Β (HBV) και Τετάνου (DpT).

1.6. Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να ζητήσει από τον ανάδοχο την απομάκρυνση εργαζομένων από την εργασία στο συγκεκριμένο χώρο, που κρίνει ότι δεν ανταποκρίνονται στις υποχρεώσεις τους, ή δείχνουν ολιγωρία ή δεν πειθαρχούν στις οδηγίες και τους κανόνες του Νοσοκομείου αποδεδειγμένα. Ο εργαζόμενος δεν έχει καμία αξίωση για το λόγο αυτό από το Νοσοκομείο.

1.7. Ο ανάδοχος, οι προστεθέντες αυτού και το λοιπό προσωπικό που θα χρησιμοποιήσει κατά την εκτέλεση του έργου δεν έχουν καμία απολύτως σχέση εξαρτημένης εργασίας με το Νοσοκομείο, οι δε μισθοί και αμοιβές των ως άνω, καθώς και οποιεσδήποτε άλλες υποχρεώσεις, οι οποίες επιβάλλονται από την εργατική και ασφαλιστική νομοθεσία, βαρύνουν αποκλειστικά τον ανάδοχο, ο οποίος είναι ο μόνος υπεύθυνος έναντι αυτών με τους οποίους συνδέεται με εργασιακή ή άλλη σχέση καθώς και έναντι τρίτων εξ' αφορμής των σχέσεων αυτών.

1.8. Το Νοσοκομείο δύναται να ζητήσει από τον ανάδοχο να προσλάβει επιπλέον υπαλλήλους, αν κρίνει ότι η σύνθεση του προσωπικού τόσο αριθμητικά όσο και κατά ειδικότητες δεν επαρκεί για την εξυπηρέτηση των σιτιζομένων χωρίς μεταβολή στην τιμή της προσφοράς.

1.9. Η αποζημίωση του αναδόχου για την έκτακτη απασχόληση επιπλέον ατόμων που διαθέτει, ούτως ώστε να εξυπηρετηθεί το Νοσοκομείο, για την κάλυψη εκτάκτων ή επείγουσών αναγκών του, περιλαμβάνεται στην τιμή της προσφοράς.

1.10. Ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέσει αν χρειαστεί Τεχνολόγο Τροφίμων ή σχετικής επιστήμης άτομο, Διαιτολόγο, με εξειδίκευση σε θέματα Ασφάλειας και Υγιεινής τροφίμων - Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας για εποπτεία - επιτήρηση υποστήριξη της σωστής εφαρμογής του συστήματος HACCP, των ορθών εργασιακών πρακτικών σε όλες τις διεργασίες, του τρόπου παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου και της παραγωγής ασφαλών τροφίμων.

1.11. Θα διασφαλίζεται η ομαλή σίτιση όλων των σιτιζομένων ανεξαρτήτως απρόσμενων γεγονότων (για παράδειγμα έκτακτης απουσίας ή ασθένειας δηλωμένου προσωπικού βάρδιας), θα έχει προβλεφθεί και θα υπάρχει δυνατότητα άμεσης αναπλήρωσης από τον ανάδοχο. Σε κάθε περίπτωση και ανεξάρτητα από το αν οφείλεται σε υπαιτιότητα του Αναδόχου ή άλλης αιτίας, ο Ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να διασφαλίσει την κανονική σίτιση των ασθενών και εφημερευόντων ιατρών, με κάθε μέσο, τηρουμένων των κανόνων.

1.12. Κατά την διάρκεια της σύμβασης και μετά την λήξη της, ο ανάδοχος και οι προστεθέντες αυτού αναλαμβάνουν την υποχρέωση να τηρούν εμπιστευτικά όλα τα στοιχεία, που τους έγιναν γνωστά λόγω της εργασίας τους, σχετικά με τις δραστηριότητες και τους χώρους του Νοσοκομείου. Η παραπάνω υποχρέωση αφορά ιδίως τα στοιχεία σχετικά με την κατάσταση υγείας των ασθενών και γενικά κάθε στοιχείο που μπορεί να θεωρηθεί ότι εμπίπτει στο ιατρικό απόρρητο.

1.13. Ο ανάδοχος και το προσωπικό αυτού οφείλει να τηρεί αυστηρά τους κανόνες πρόληψης ατυχημάτων για την προσωπική ασφάλεια κάθε εργαζομένου. Την ευθύνη για την τήρηση των κανόνων αυτών έχει ο ανάδοχος.

1.14. Το προσωπικό του αναδόχου οφείλει να διατηρεί υψηλό επίπεδο ατομικής υγείας και υγιεινής.

1.15. 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.

1.16. Βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης τουλάχιστον των τελευταίων δύο ετών των συμβατικών υποχρεώσεων του στο αντικείμενο σίτισης Δημόσιων ή ιδιωτικών Νοσοκομείων ή άλλων φορέων, όπου παρείχε υπηρεσίες χρησιμοποιώντας εγκαταστάσεις και μηχανήματα για την παρασκευή των γευμάτων υπογεγραμμένες από τον νόμιμο εκπρόσωπο των φορέων, που ο προσφέρων παρέχει σήμερα ή παρείχε υπηρεσίες σίτισης.

1.17. Ο ανάδοχος οφείλει να παρέχει με δική του επιβάρυνση όλα τα αναγκαία είδη αναλωσίμων ή μη, για το σερβίρισμα των γευμάτων (όπως χαρτοπετσέτες, πλαστικά ποτήρια, πιάτα, μπου-είδη μιας χρήσεως, κουτάλια και μαχαιροπίρουνα μίας χρήσεως αρίστης ποιότητας και αντοχής και γενικά πάσης φύσεως ειδών-υλικών εστίασης, σκεύη covid) εγκεκριμένα από την κείμενη νομοθεσία.

1.18. Τα προμηθευόμενα τρόφιμα και γενικά όλα τα προμηθευόμενα είδη θα είναι αρίστης ποιότητας, υποχρεωτικά πρώτης ποιότητας.

1.19. Οι προμήθειες θα γίνονται αποκλειστικά από τους αποδεδειγμένα εγκεκριμένους προμηθευτές του αναδόχου με δαπάνη του τελευταίου. Οι προμηθεύτριες εταιρείες υποχρεούνται να αποδεικνύουν με έγγραφα ότι λειτουργούν ορθώς σύμφωνα με τους κανόνες Υγιεινής και ασφάλειας και πληρούν όλες τις απαιτήσεις (γενικές και ειδικές) της Νομοθεσίας.

1.20. Τα προϊόντα και η διακίνησή τους θα πρέπει να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, και τις ισχύουσες αγορανομικές, υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις.

1.21. Ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει, εφόσον του ζητηθεί από το Νοσοκομείο, τα πιστοποιητικά μυοκτονίας και εντομοκτονίας των εγκαταστάσεων του.

1.22. Αναλυτική περιγραφή του προτεινόμενου τρόπου υλοποίησης του παρόντος έργου: προμήθεια πρώτων υλών, υλικών συσκευασίας, καθαριστικών, παρασκευή των γευμάτων για ασθενείς και ιατρούς, παρασκευή ειδικών διαιτών - πολτών, μεριδοποίηση και μεταφορά γευμάτων στο Νοσοκομείο.

1.23. Ο ανάδοχος, σε περίπτωση που κάνει χρήση οποιουδήποτε εξοπλισμού του Νοσοκομείου, θα παραλάβει ενυπογράφως την καλή λειτουργία των εν λόγω ειδών-εξοπλισμού για το σκοπό της σίτισης των ασθενών και του προσωπικού, και με την λήξη της σύμβασης θα τα παραδώσει στην ίδια καλή κατάσταση στην οποία τα παρέλαβε συντάσσοντας σχετικό πρωτόκολλο παραλαβής και παράδοσης του εξοπλισμού (πιάτα, σερβίτσια, δίσκους, θερμοτράπεζες, χύτρες μαγειρέματος, τρόλεϊ μεταφοράς των γευμάτων κλπ).

Οι εταιρείες είναι υποχρεωμένες να παρέχουν τις υπηρεσίες τους ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα. Ο ανάδοχος υποχρεούται να παραθέσει πρόταση – σχέδιο για περιπτώσεις εκτάκτων αναγκών που θα εξασφαλίζει την απρόσκοπτη σίτιση του νοσοκομείου σε κάθε περίπτωση.

2. Γενικές προδιαγραφές – Υποχρεώσεις προμηθευτή

2.1. Ο προμηθευτής θα πρέπει να τηρεί όλες τις αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων και ιδιαίτερα αυτές που αφορούν για την πρόληψη τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελώσεων.

2.2. Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε χώρο που θα ορίζει το Νοσοκομείο και στη σωστή κατά περίπτωση θερμοκρασία αναλόγως των αναγκών ζεστών ή κρύων εδεσμάτων.

2.3. Οι σαλάτες εποχής (τομάτα, μαρούλι, λάχανο κλπ.) θα κόβονται μία (1) ώρα πριν τη διανομή του φαγητού ώστε να είναι κατά το δυνατό φρέσκιες και να μην έχουν χάσει τις βιταμίνες τους.

2.4. Το φαγητό θα πρέπει να παρασκευάζεται την ίδια ημέρα και να μεταφέρεται σε κατάλληλα σκεύη βάσει της κείμενης νομοθεσίας. Οι σαλάτες εποχής και το τριμμένο τυρί θα μεταφέρονται επίσης σε καλυμμένα σκεύη ή σε μπολ, ώστε να διατηρούνται στην κατάλληλη θερμοκρασία.

2.5. Η μεριδοποίηση ανά ασθενή δύναται να γίνεται στον χώρο του προμηθευτή με την προϋπόθεση να σερβίρονται ζεστά.

2.6. Ο προμηθευτής θα πρέπει να εξασφαλίσει δικό του χώρο φύλαξης των σκευών που χρησιμοποιεί.

2.7. Οι ώρες παράδοσης του φαγητού από τον προμηθευτή στο Νοσοκομείο θα καθοριστούν από την αρμόδια επιτροπή με κοινοποίηση στον ανάδοχο.

2.8. Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα αφορά μαγειρεμένη ποσότητα τροφίμου.

2.9. Αφεψήματα (τσάι, γάλα, χαμομήλι, καφές) - γιαούρτι – κρέμα – γλυκίσματα δεν συνιστούν μερίδες.

2.10. Η επιτροπή έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών του προμηθευτή, χωρίς καμιά ειδοποίηση, προκειμένου να σχηματίσει άποψη κατά πόσο τηρείται η απαιτούμενη διαδικασία ποιοτικής – υγιεινής παρασκευής των γευμάτων.

2.11. Το εβδομαδιαίο μενού των ασθενών και των εφημερευόντων ιατρών-προσωπικού θα καθορίζεται από την αρμόδια επιτροπή του Νοσοκομείου. Για την οποιαδήποτε αλλαγή στο μενού που ενδεχομένως προκύψει θα ενημερώνεται εγκαίρως ο προμηθευτής, έτσι ώστε να μπορεί να προετοιμαστεί ανάλογα.

2.12. Το μενού δεν θα πρέπει να επαναλαμβάνεται μεσημέρι – βράδυ.

2.13. Το νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να διακόψει την προμήθεια των φαγητών και πριν τη λήξη της σύμβασης εάν οι ανάγκες λειτουργίας του Νοσοκομείου το επιβάλλουν, χωρίς την συγκατάθεση του προμηθευτή εάν προσληφθεί το απαραίτητο προσωπικό στα μαγειρεία και δημιουργηθούν οι κατάλληλες υποδομές.

2.14. Ανά δεκαπενθήμερο, συντάσσεται πρόγραμμα σίτισης από τον ανάδοχο σε συνεργασία με την αρμόδια επιτροπή.

2.15. Η σύνθεση του προσωπικού που θα δηλωθεί στην προσφορά του αναδόχου θα πρέπει απαραίτητα να περιλαμβάνει: 1) Επιθεωρητή Ασφαλείας Τροφίμων, 2) Υπεύθυνο Προϊστάμενο, 3) Καθαρίστρια. Επίσης υποχρεούται να συνεργάζεται με Διαιτολόγο, ο οποίος θα συνεργάζεται με το Νοσοκομείο, για θέματα που υπόκεινται

στην ειδικότητά του. Σε κάθε περίπτωση η σύνθεση του προσωπικού τόσο αριθμητικά όσο και κατά ειδικότητες θα πρέπει να καλύπτει τις ανάγκες των σιτιζομένων στο νοσοκομείο.

2.16. Απαγορεύεται η είσοδος και παραμονή στους χώρους εργασίας, ατόμων άσχετων, συμπεριλαμβανομένων και των συγγενών των εργαζομένων.

3. Παραγγελία – παράδοση – παραλαβή φαγητών

3.1. Η παραγγελία των φαγητών, η ποσότητα των μερίδων, καθώς και διάφορες οδηγίες για την παρασκευή τους, βάσει του εβδομαδιαίου προγράμματος (σίτισης) όπως αυτό καθορίζεται από την αρμόδια επιτροπή, θα δίνονται στον προμηθευτή καθημερινά εγγράφως με e-mail μέχρι τις 12:00μ.μ.

3.2 Το κυρίως γεύμα θα σερβίρεται σε πιάτα, τα οποία θα προμηθεύσει ο ανάδοχος και αποτελούν μέρος του εξοπλισμού σερβιρίσματος. Τα γεύματα πρέπει να σερβίρονται σκεπασμένα για να προστατεύονται και να διατηρούνται ζεστά.

3.3. Ο απαραίτητος αριθμός μερίδων φαγητού που οφείλει να παρέχει ο ανάδοχος/προμηθευτής σε ημερήσια βάση και σύμφωνα με τις παρούσες συνθήκες ανέρχεται στις εκατό είκοσι (120). Ο αριθμός αυτός συνιστά το κυρίως πιάτο των γευμάτων και προκύπτει από τον αριθμό κλινών του νοσοκομείου. Διάφορα συμπληρώματα των γευμάτων όπως σούπες, ρύζι κτλ, δεν προσμετρούνται ως μερίδες. Επισημαίνεται ότι το νοσοκομείο δεν δεσμεύεται για τον ακριβή αριθμό των σιτιζομένων αφού σταδιακά ενεργοποιούνται νέα νοσηλευτικά τμήματα, ως εκ τούτου δεν μπορεί να εκτιμηθεί με ακρίβεια ο αριθμός αυτός. Για το λόγο αυτό ο ανάδοχος/προμηθευτής υποχρεούται να μπορεί να καλύψει μια αύξηση αριθμού σιτιζομένων της τάξεως του είκοσι τις εκατό (20%), ανάλογα με τις καθημερινές ανάγκες σίτισης του νοσοκομείου. Οι αριθμοί αυτοί αντιστοιχούν για κάθε ημέρα της εβδομάδας, για κάθε ημέρα του έτους. Λόγω ιδιαιτερότητας των νοσοκομειακών αναγκών, ο ανάδοχος υποχρεούται να καλύπτει τη σίτιση και εκτάκτων εισαγωγών σε όλη τη διάρκεια της ημέρας, που ενδεχομένως προκύπτουν.

3.4. Ο ανάδοχος προμηθευτής πρέπει επίσης να διαθέτει θερμοτράπεζα εντός των εγκαταστάσεων του Νοσοκομείου για την διατήρηση σταθερής θερμοκρασίας των γευμάτων, μέχρι να ολοκληρωθεί η διαδικασία διανομής των γευμάτων.

3.5. Κατά τους χειρισμούς μεταφοράς-μεριδοποίησης-διανομής των τροφίμων θα πρέπει να εφαρμόζονται ορθές εργασιακές Πρακτικές Αποθήκευσης, Υγιεινής συντήρησης (ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων), Προετοιμασίας γευμάτων, Θερμικής επεξεργασίας, σερβιρίσματος τροφίμων και υγιεινής χώρων. Οι συνταγές και ο τρόπος ετοιμασίας των γευμάτων θα πρέπει να συμφωνεί με τους κανόνες της διαιτητικής και της σύγχρονης μαγειρικής τέχνης. Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε τα προσφερόμενα γεύματα να είναι εύγευστα και ευπαρουσίαστα και να μην υστερούν σε θρεπτική αξία, γεύση και εμφάνιση. Τα μη αποδεκτά τελικά προϊόντα από άποψη οργανοληπτικής αποδοχής απορρίπτονται, από την αρμόδια επιτροπή παραλαβής του συσσιτίου.

3.6. Η μεταφορά των φαγητών στο Νοσοκομείο θα γίνεται σε κατάλληλο για το σκοπό αυτό πιστοποιημένο όχημα που θα απολυμαίνεται συστηματικά, και σε θερμομονωτικά κουτιά που θα είναι σε καλή κατάσταση και θα καθαρίζονται καθημερινά.

3.7. Η παραλαβή του φαγητού θα πραγματοποιείται από την αρμόδια επιτροπή του Νοσοκομείου με σύνταξη πρωτοκόλλου ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής, με την παρουσία του προμηθευτή ή νόμιμου εκπροσώπου του που θα προσυπογράφει μαζί

με την επιτροπή το σχετικό πρωτόκολλο και θα ελέγχεται εάν η παράδοση των φαγητών έγινε σύμφωνα με τους συμφωνηθέντες όρους σε μηνιαία βάση.

3.8. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο Νοσοκομείο ή παραλείψει να φέρει μέρος από εκείνα που του παραγγέλθηκαν, ή δεν τα παραδώσει καθόλου, ή σε περίπτωση απόρριψης των ειδών από την αρμόδια επιτροπή και της μη αντικατάστασής τους σε ταχθείσα προθεσμία εντός μίας ώρας το αργότερο, τότε το Νοσοκομείο μπορεί να προμηθευτεί τα είδη αυτά ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο, οπότε η τυχόν επιπλέον διαφορά τιμής μεταξύ της συμβατικής και της εκ του ελευθέρου εμπορίου αγοράς, καθώς και οποιαδήποτε άλλη πρόσθετη δαπάνη που θα προκύψει από την αιτία αυτή, βαρύνουν τον προμηθευτή και καταλογίζονται σε βάρος αυτού μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης.

4. Μενού

Το μενού πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον τα πιο κάτω γεύματα και συμπληρώματα - συνοδευτικά, τα οποία ο ανάδοχος οφείλει να βελτιώνει τόσο ποσοτικά όσο και ποιοτικά.

4.1.

Το Πρωινό περιλαμβάνει:

- Γάλα φρέσκο (παστεριωμένο) ή τσάι ή χαμομήλι
- Ζάχαρη, μέλι ή μαρμελάδα (σε ατομική συσκευασία – μερίδα)
- Βούτυρο (σε ατομική συσκευασία – μερίδα)
- Αυγό βρασμένο ή τυρί κασέρι (περίπου 60 γραμμάρια) ή άναλο τυρί (ανθότυρο, 90 γραμμάρια).
- Ψωμί κατ'επιλογήν, σε ειδικές παθήσεις (καλαμπόκι, σίκαλης, λευκό, άναλο, φρυγανιά)
- Καφέ στιγμιαίο σε φακελάκια ή καφέ φίλτρου (εφόσον επιτρέπεται)

Το κυρίως πιάτο (μεσημεριανό ή βραδινό) περιλαμβάνει :

- Γεύμα με μοσχαρίσιο κρέας που θα προέρχεται από το στήθος ή το μπούτι του ζώου αποστεωμένο, νουά, ελιά (δύο φορές την εβδομάδα) τουλάχιστον 200 γραμμάρια μαγειρεμένο.
- Γεύμα με κοτόπουλο, μπούτι, σπάλα (δύο φορές την εβδομάδα) τουλάχιστον 250 γραμμάρια μαγειρεμένο.
- Γεύμα με φιλέτο γαλοπούλας (μία φορά την εβδομάδα) περίπου 200 γραμμάρια.
- Γεύμα με ψάρι φέτα (ξιφίας, βακαλάος, συναγρίδα, σφυρίδα, γαλέος, πέρκα) περίπου μία έως δύο φορές την εβδομάδα, τουλάχιστον 250 γραμμάρια μαγειρεμένο.
- Καλαμαράκια περίπου 115 γραμμάρια (μία φορά στις 15 ημέρες).
- Γεύμα με κιμά για παράδειγμα: γιουβαρλάκια ή παστίσιο ή ρολό ή κιμά σάλτσα για μακαρόνια (τρεις έως πέντε φορές την εβδομάδα) τουλάχιστον 150 γραμμάρια μαγειρεμένο.
- Γεύμα με λαδερά λαχανικά ή ζυμαρικά ή πατάτα (τα υπόλοιπα γεύματα της εβδομάδος) περίπου 250 γραμμάρια μαγειρεμένα, τα οποία απαραίτητα συνοδεύονται από μερίδα τυριού (φέτα ή ανθότυρο ή κίτρινο τυρί).
- Όσπρια (συνοδεύονται με τόνο και ελιές).

Το κυρίως πιάτο (μεσημεριανό και βραδινό) συνοδεύεται με ποικιλίες γαρνιτούρας (ενδεικτικά αναφέρεται: ριζότο, πατάτες, ζυμαρικά, βραστά ή λαδερά λαχανικά) και επιπλέον:

- Σαλάτα εποχής (ωμή ή βρασμένη) ή τυρί φέτα
- Φρούτο εποχής ή κομπόστα φρούτου
- Σούπα για τους ασθενείς κατ' επιλογήν
- Γιαούρτι ή κρέμα άνθος αραβοσίτου με γάλα ή ρυζόγαλο
- Ψωμί κατ' επιλογήν, σε ειδικές παθήσεις (καλαμπόκι, σίκαλης, λευκό, άναλο, φρυγανιά)
- Μισό λίτρο (0,5 lt νερό) εμφιαλωμένο νερό.

Επιπλέον για τις ανάγκες τμημάτων του Νοσοκομείου (Αιμοδοσία, Μονάδα Τεχνητού Νεφρού και Χειρουργείων) είναι αναγκαία σε μηνιαία βάση η προμήθεια των εξής:

A) Φρυγανιές συσκευασμένες ανά δύο τεμάχια, 2.500

B) Ατομικές συσκευασίες (μερίδες) από μαρμελάδα 700

Γ) Ατομικές συσκευασίες (μερίδες) από μέλι 700

Δ) Ατομικές συσκευασίες (μερίδες) από βούτυρο 1300

Ε) Ατομικές συσκευασίες τριγωνάκι από τυρί μαλακό 120

ΣΤ) Ατομικοί χυμοί φρούτων πορτοκάλι 790

Z) Μπαγκέτες με τυρί edam ή γκούντα, γαλοπούλα και ντομάτα 25 τεμάχια ημερησίως εκτός Κυριακής (η ποσότητα θα εξαρτηθεί από τον αριθμό των ασθενών που υποβάλλονται σε αιμοκάθαρση ημερησίως).

Στα ανωτέρω είδη Α, Β, Γ, Δ οι ποσότητες συμπεριλαμβάνουν και τις ανάγκες του πρωινού.

5. Ποιοτικές προδιαγραφές

5.1. Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

5.2. Τα φαγητά να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς έντονη προσθήκη σε καρυκεύματα, ζωικά λίπη, ζάχαρη, αλάτι ή συμπυκνωμένους χυμούς.

5.3. Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιείται στην Παρασκευή γευμάτων και σαλατών να είναι ελαιόλαδο extra παρθένο Α' ποιότητας. Όπου απαιτείται η χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιολάδου να χρησιμοποιείται φυτικό λίπος Α' ποιότητας.

5.4. Το κρέας και ο κιμάς να είναι άνευ οστών, Α' ποιότητας, κρέας νωπό, κιμάς νωπός μοσχαρίσιος. Τα νωπά κρέατα Μόσχου πρέπει να είναι Α' ποιότητας, άνευ οστών, νουά, ελιά, αυτοτελή τεμάχια εγχώριας παραγωγής ή από χώρα της Ε. Ε, σύμφωνα με την ισχύουσα Ελληνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία με πρόσφατο χρόνο σφαγής και κατάψυξης (μικρότερο των έξι μηνών) κατάλληλα συσκευασμένα και με σήμανση αναγνώρισης (σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις). Θα πρέπει να προέρχονται από υγιή, μικρής ηλικίας ζώα και η επεξεργασία τους να γίνεται σε εγκεκριμένα σφαγεία και εργαστήρια. Θα φέρουν τις απαιτούμενες σημάσεις όπως προβλέπεται υποχρεωτικά από τις Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές Διατάξεις: Απαιτούμενες σημάσεις: Αριθμός Άδειας Βιοτεχνίας Επεξεργασίας Κρέατος, Μέρος / Κατηγορία / Διάπλαση Κρέατος, Κωδικός Ζώου, Χώρα Γέννησης, Χώρα Εκτροφής, Χώρα Σφαγής, Κωδικός Σφαγείου, Αριθμός Σφαγής Ζώου, Βάρος τμχ- Κιλά, Ημερομηνία Σφαγής, Ημερομηνία Επεξεργασίας (Ημερομηνία Κατάψυξης στην περίπτωση κατεψυγμένων), Ημερομηνία Λήξης. Οβάλ σφραγίδα κτηνιατρικής έγκρισης. Οι ετικέτες πρέπει να είναι μεταφρασμένες στα ελληνικά, ενώ ο κωδικός

ζώου ή της ομάδας των ζώων πρέπει να αναγράφεται και στα συνοδευτικά έγγραφα (τιμολόγια, δελτία αποστολής). Στον μοσχαρίσιο κιμά να δηλώνεται, μεταξύ άλλων, το μέρος του ζώου από το οποίο προέρχεται και η περιεκτικότητά του σε λίπος η οποία θα πρέπει να είναι μικρότερη < 20%.

5.5. Το ψάρι να είναι κατεψυγμένο Α' ποιότητας, μέρος φιλέτου του ψαριού. Αλιεύματα μόνο κατεψυγμένα είναι Α' ποιότητας, φιλέτο ή φέτα (άνευ οστών) συσκευασμένα σε πλαστικό φύλο, εντός χαρτοκιβωτίου σύμφωνα με την ισχύουσα Ελληνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία με πρόσφατο χρόνο σφαγής και κατάψυξης (μικρότερο των έξι μηνών) με τις απαραίτητες ενδείξεις: Ημερομηνία κατάψυξης, Ημερομηνία λήξης, Χώρα προέλευσης, αριθμός Έγκρισης εργαστηρίου σε περίπτωση τεμαχισμού και επεξεργασίας.

5.6. Το κοτόπουλο να είναι νωπό Ποιότητας, χωρίς εντόσθια και οι μερίδες να περιέχουν μόνο στήθος ή μπουτί ξεκοκαλισμένο και όχι φτερούγες και λαιμό, τεμαχισμένο, εγχώριας παραγωγής ή προέλευσης από χώρα της Ε.Ε., από υγιή πτηνά καθώς και από σφαγεία και εργαστήρια επεξεργασίας που θα φέρουν τις απαιτούμενες σημάνσεις, όπως αυτές προβλέπονται από τις Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές Διατάξεις, με πρόσφατο χρόνο σφαγής και κατάψυξης (μικρότερο των έξι μηνών).

5.7. Στα κατεψυγμένα καθαρισμένα τεμαχισμένα λαχανικά (Α' ποιότητας) εκτός της αναγραφής της προέλευσης και της ημερομηνίας λήξης ή και παραγωγής πρέπει να δηλώνεται ο αριθμός έγκρισης του εργαστηρίου τεμαχισμού. Τα κατεψυγμένα λαχανικά να είναι κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής. Σε περιπτώσεις εισαγωγών από τρίτες χώρες απαραίτητη θεωρείται η προσκόμιση, συνοδευτικά των προϊόντων, πιστοποιητικών καταλληλότητας, συνοδευτικά των προϊόντων.

5.8. Τα οπωροκηπευτικά να είναι Α' ποιότητας, πρόσφατης συλλογής, ακέραια, απουσία σοβαρών ελαττωμάτων, σήψης, μυκητιακής ανάπτυξης, εντομολογικών προσβολών, χωρίς μώλωπες, αλλοιώσεις και ζημιές από παγετό.

5.9. Τα συσκευασμένα / τυποποιημένα είδη όπως είδη ζαχαροπλαστικής / επιδόρπια θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής / λήξης).

5.10. Το Γάλα θα διατίθεται φρέσκο, παστεριωμένο σε συσκευασία, πλήρες, ελαφρύ (1,5%) και άλιπο (0%) με ημερομηνίες παραγωγής, λήξης οβάλ σφραγίδα κτηνιατρικής έγκρισης κλπ. Μόνο σε ειδικές κατηγορίες ασθενών θα δίδεται γάλα υψηλής παστερίωσης UHT.

5.11. Τα σάντουιτς – οι μπαγκέτες θα παραδίδονται συσκευασμένα-ες με κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής /λήξης)

5.12. Το ψωμί να είναι φρέσκο ημέρας με κατάλληλες σημάνσεις και σε φρατζόλες.

5.13. Οι μερίδες του κρέατος να καλύπτονται από σάλτσα δεμένη.

5.14. Οι μερίδες του ψητού κοτόπουλου να συνοδεύονται επαρκώς με σάλτσα δεμένη.

5.15. Ο προμηθευτής παρέχει αλάτι, πιπέρι, λεμόνια και ζάχαρη σε όσους ασθενείς το επιτρέπει το διαιτολόγιό τους.

5.16. Τα γιαούρτια που θα χρησιμοποιούνται από τον προμηθευτή δύναται να είναι επιλογής του Νοσοκομείου. Θα διατίθεται σε αεροστεγείς ατομικές συσκευασίες των 200 γραμμαρίων με τις απαραίτητες σημάνσεις, πλήρες, ελαφρύ 1,5 % και άλιπο (0%).

5.17. Ιδιαίτερα όσον αφορά στα προς παρασκευή φαγητά, θα δοθούν από την αρμόδια Επιτροπή του Νοσοκομείου οδηγίες τις οποίες είναι υποχρεωμένος να

ακολουθεί ο προμηθευτής όσον αφορά στον τρόπο παρασκευής τους ώστε να συμβαδίζει με το μοντέλο νοσοκομειακής διατροφής που ακολουθεί το νοσοκομείο.

5.18. Όλες οι προαναφερόμενες προδιαγραφές των προϊόντων να είναι απόλυτα σύμφωνες με όσα ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και την ισχύουσα Εθνική & Κοινοτική νομοθεσία. Επιπλέον όλα τα προμηθευόμενα προϊόντα που χρησιμοποιούνται να προέρχονται από Επώνυμους & Πιστοποιημένους Προμηθευτές οι οποίοι αξιολογούνται καθ' όλη τη διάρκεια της συνεργασίας. Οι ποσότητες των μερίδων να είναι οι μέγιστες προβλεπόμενες από το άρθρο 101 των αγορανομικών διατάξεων.

5.19. Η διαδικασία παραγωγής των γευμάτων, παρασκευής αλλά και η διάθεση του φαγητού στους ασθενείς και στους εφημερεύοντες ιατρούς-προσωπικό του νοσοκομείου να λειτουργήσει σύμφωνα με τη μελέτη των Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας & Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων – ISO 9001:2000, Η.Α.С.С.Р.- που μπορεί να έχει συντάξει ο προμηθευτής καθώς επίσης και να εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας το οποίο ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2008.

5.20. Η πορεία των εργασιών να πραγματοποιείται κάτω από αυστηρές συνθήκες υγιεινής, ώστε να αποτρέπεται απευθείας και διασταυρούμενη μόλυνση των προϊόντων, να εφαρμόζονται οι κατάλληλοι τύποι και μέθοδοι καθαρισμού και να χρησιμοποιούνται τα κατάλληλα απορρυπαντικά.

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Ακρογωνιαίος λίθος για την διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων είναι η υγεία και η ατομική υγιεινή του προσωπικού καθώς και η κατάρτισή του σε θέματα που αφορούν την διαχείριση των τροφίμων στο Νοσοκομείο.

Το προσωπικό που εργάζεται στους χώρους των τροφίμων αποτελεί κίνδυνο επιμόλυνσης για τα τρόφιμα και για αυτό θα πρέπει να εκπαιδευτεί σε κανόνες υγιεινής και οδηγίες εργασίας ανάλογα με την θέση και την υπευθυνότητα που έχει στην όλη διακίνηση από την επιτροπή λοιμώξεων του Νοσοκομείου.

Η εκπαίδευση του προσωπικού είναι νομική απαίτηση αυξάνει την υπευθυνότητα στην εργασία.

Το προσωπικό είναι δυνατόν να μεταφέρει στα τρόφιμα επικίνδυνους μικροοργανισμούς που προέρχονται:

1. Από επιμόλυνση των ατόμων κατά τις μετακινήσεις στα διάφορα τμήματα του Νοσοκομείου και ιδιαίτερα στις τουαλέτες .
2. Από επιμόλυνση των ατόμων από τις διάφορες προσωπικές τους συνήθειες όπως πχ να ακουμπούν με τα χέρια τα μαλλιά τους ή τη μύτη τους.
3. Από λοιμώξεις των ατόμων οφειλόμενες σε παθογόνους μικροοργανισμούς , οι οποίοι μεταφέρονται με τα τρόφιμα.

Επομένως χρειάζεται διαρκής εκπαίδευση του προσωπικού , αλλά και εποπτεία για την σωστή τήρηση εφαρμογής των κανόνων υγιεινής , ώστε να μην διασπείρονται μικροοργανισμοί στα τρόφιμα.

Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε οι υπάλληλοί του να τηρούν αυστηρά το Ιατρικό απόρρητο.

Οι υπάλληλοι του αναδόχου :

1. Δεν επιτρέπεται να μιλούν με ασθενείς για την αγωγή που τους χορηγείται.
2. Να κριτικάρουν τις δραστηριότητες των γιατρών, του νοσηλευτικού και βοηθητικού προσωπικού
3. Δεν μπορούν να δίνουν συμβουλές στους ασθενείς.

Το πρόγραμμα εργασίας τους θα συντάσσεται αποκλειστικά από τον ανάδοχο και με ευθύνη του ιδίου.

Τις πρώτες ημέρες ανάληψης υπηρεσίας το Νοσοκομείο θα παρέχει προσωπικό που θα δείξει τους χώρους στο προσωπικό του αναδόχου.

Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να έχουν επιστήθια κάρτα με το διακριτικό σήμα της εταιρείας και τα προσωπικά τους στοιχεία.

Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε κατά την διάρκεια των διαδικασιών διανομής φαγητού να μην ενοχλούνται προσωπικό και επισκέπτες, και η συμπεριφορά των εργαζόμενων να χαρακτηρίζεται από προθυμία και ευγένεια.

Να γνωρίζουν πολύ καλά την Ελληνική γραφή και ανάγνωση για να χρησιμοποιούν σωστά τις γραπτές οδηγίες για τις δίαιτες των ασθενών και να έχουν την δυνατότητα άμεσης επικοινωνίας με το κοινό. Να έχουν ηλικία μέχρι 65 ετών, να είναι αρτιμελείς και υγιείς με βιβλιάρια υγείας.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΓΕΙΑΣ

Το προσωπικό πρέπει να έχει βιβλιάριο υγείας που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα που μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα.

Το βιβλιάριο υγείας αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για την πρόσληψη τους από τον ανάδοχο.

Το προσωπικό θα είναι εκπαιδευμένο.

Δεν θα ασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες του αναδόχου.

Για την εφαρμογή της υγιεινής απέναντι στο Νοσοκομείο είναι υπεύθυνος ο ανάδοχος.

Στο Νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζόμενων, ενώ οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό θα γνωστοποιείται γραπτά εντός είκοσι τεσσάρων ωρών.

Σε περίπτωση που ο ανάδοχος παραβαίνει τους παραπάνω όρους το Νοσοκομείο επιβάλλει κυρώσεις.

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ- ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

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.

Η εταιρεία και ο επόπτης εργασίας 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 .

Τα άτομα που εργάζονται σε αυτό το χώρο πρέπει:

- Να φροντίζουν την καθαριότητα των χεριών τους.
- Να πλένουν τα χέρια τους κάθε φορά που χρειάζεται.
- Να μην καπνίζουν, τρώνε, πίνουν ή καλλωπίζονται στους χώρους των τροφίμων.

- Τυχόν πληγές πρέπει να καλύπτονται με αδιάβροχο επίδεσμο (κατά προτίμηση έντονου χρώματος) .
- Να μην φορούν κοσμήματα.
- Τα νύχια πρέπει να είναι πάντα καθαρά και κομμένα.
- Να έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω εφόσον είναι μακριά και να είναι καλυμμένα πλήρως με σκούφο.

ΣΤΟΛΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Η στολή εργασίας θα είναι σύμφωνη με τα σχέδια και τα χρώματα που επιλέγει το ίδρυμα θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή και να αλλάζει τακτικά (τουλάχιστον 2 φορές την εβδομάδα) σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, ώστε να διασφαλίζεται η προστασία των τροφίμων.

Η δαπάνη για την στολή και το κόστος καθαρισμού της, θα επιβαρύνει τον ανάδοχο/προμηθευτή.

Γάντια και οποιοδήποτε υλικό χρησιμοποιείται από τους εργαζόμενους για την εκτέλεση των καθηκόντων τους θα είναι αποκλειστική δαπάνη του αναδόχου.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΥΓΕΙΑΣ ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Το προσωπικό πρέπει να έχει βιβλιάριο υγείας που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα που μπορεί να μεταδοθούν με τα τρόφιμα .

Το βιβλιάριο υγείας απαιτεί απαραίτητη προϋπόθεση για την πρόσληψή τους.

Να γίνει παρασιτολογική καλλιέργεια κοπράνων, απαραίτητος έλεγχος για ηπατίτιδα Α και Β (αν είναι αρνητικό να γίνεται εμβολιασμός), ηπατίτιδα C και γνωματεύσεις παθολόγου, δερματολόγου.

ΔΙΑΧΕΙΡΗΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

Το προσωπικό διανομής στο τέλος κάθε γεύματος φροντίζουν για την απομάκρυνση των απορριμμάτων από τους χώρους διανομής των τροφίμων.

Αφού συλλέξουν τα απορρίμματα σε κατάλληλους πλαστικούς σάκους καλά κλεισμένους , τα μεταφέρουν σε σημείο που το Νοσοκομείο ορίζει ως σημείο συλλογής σκουπιδιών για την οριστική απομάκρυνση 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 τραπεζοκόμες σε χώρους που το Νοσοκομείο θα ορίσει και σε καμία περίπτωση στο χώρο διανομής των τροφίμων (κουζίνα).

ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

1. Σερβίρισμα των κύριων και ενδιάμεσων γευμάτων στους ασθενείς . Σε όλες τις περιπτώσεις συμβουλευονται τον κατάλογο με τα ονόματα και τις δίαιτες των ασθενών.
2. Μαζεύουν τα άπλυτα σκεύη, τα πλένουν τα στεγνώνουν και τα φυλάσσουν σύμφωνα με την υπόδειξη του αναδόχου/προμηθευτή.
3. Οι θερμοτράπεζες, οι πάγκοι, τα μηχανήματα και τα τραπέζια , θα πρέπει να καθαρίζονται σχολαστικά μετά την χρήση τους, ενώ απαιτείται απολύμανση όλων των σκευών που χρησιμοποιήθηκαν.

6. Παρακολούθηση και έλεγχος

Για την παρακολούθηση των διαδικασιών της σίτισης θα πρέπει να ακολουθούνται τα εξής:

Ο έλεγχος των διαδικασιών, ο οποίος μπορεί να επιτευχθεί μέσω της τήρησης των αρχείων που επιβάλλονται από το σύστημα διασφάλισης ποιότητας HACCP, είτε από το ίδιο το επιστημονικά αρμόδιο προσωπικό της εταιρίας, είτε από την αρμόδια επιστημονική επιτροπή που θα ορίσει η διοίκηση του νοσοκομείου. Ο έλεγχος γενικότερα θα πρέπει να επιτυγχάνεται με σκοπό την εξασφάλιση της τήρησης των κανονισμών των συμβάσεων αλλά και των αντικειμενικών σκοπών του ιδρύματος. Έτσι, θα εξασφαλίζεται η αποδοτική χρήση των πόρων και η λειτουργία εντός νόμιμων πλαισίων.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να λαμβάνει, να διατηρεί και να συντηρεί ευκρινώς σημασμένα δείγματα από κάθε κατηγορία και παρτίδα παρασκευαζόμενων για τους ασθενείς γευμάτων. Ο ακριβής τρόπος σήμανσης των δειγμάτων, η μέθοδος δειγματοληψίας, ο χρόνος και οι συνθήκες διατήρησης θα καθορισθούν από την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων του Νοσοκομείου.

Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να πραγματοποιεί ελέγχους για την διαπίστωση της τήρησης των όρων της παρούσας σύμβασης, των υγειονομικών διατάξεων κλπ.

Ανεξάρτητα από τους ελέγχους του Νοσοκομείου, θα πρέπει και ο ανάδοχος να διεξάγει διάφορους ελέγχους, για να διαπιστώνει ότι ακολουθείται η σωστή λειτουργία.

Σε περίπτωση που διαπιστωθεί από ελέγχους των υπηρεσιών του Νοσοκομείου ή άλλων Φορέων ότι υπήρξε παρέκκλιση από την ισχύουσα σύμβαση ή παρέκκλιση υγειονομικών, αγορανομικών κλπ. διατάξεων, καλείται η ανάδοχος σε έγγραφη παροχή εξηγήσεων. Το Νοσοκομείο ανάλογα με την παράβαση έχει την δυνατότητα επιβολής ποινής, σύστασης προστίμου, ακόμη και να κηρύξει έκπτωτο τον ανάδοχο.

Εφόσον το Νοσοκομείο διαπιστώσει την μη εκπλήρωση των υποχρεώσεων του ανάδοχου έχει το δικαίωμα να αναθέσει σε άλλον ανάδοχο την διεξαγωγή του έργου αυτού σε βάρος και για λογαριασμό του αναδόχου, μετά από έγγραφη προειδοποίηση του αναδόχου κι εφόσον παρέλθει άπρακτη η τουλάχιστον 20ήμερη προθεσμία που θα πρέπει να του δοθεί για συμμόρφωση. (άρθρο 160 ν.4412/2016).