

A) ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Ο Εργολάβος που θα αναδειχθεί υποχρεούται να απασχολεί συνεργείο που να καλύπτει: καθημερινά και επί τριακόσιες εξήντα πέντε (365) ημέρες:			
ΤΜΗΜΑΤΑ/ ΕΡΓΑΣΙΑ	ΑΤΟΜΑ	ΩΡΕΣ ΗΜΗΡΕΣΙΩΣ ΑΝΑ ΑΤΟΜΟ	ΩΡΑΡΙΟ
ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΕΣ ΤΜΗΜΑΤΩΝ	9	5,5	8:00-13:30
ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΕΣ ΤΜΗΜΑΤΩΝ	9	2,5	17:30-20:00

Ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου και μετά από συνεννόηση με τον Ανάδοχο μπορεί να υπάρχει ευελιξία ανάμεσα στις ειδικότητες και το ωράριο.

1. Παρεχόμενες υπηρεσίες από Τραπεζοκόμους

Εκτελούν τις απαραίτητες εργασίες προκειμένου:

- (α) να προετοιμάσουν τη διανομή τροφίμων στο Τμήμα,
- (β) να διανείμουν τα τρόφιμα σε ασθενείς και/ή εφημερεύον προσωπικό,
- (γ) να περισυλλέξουν τα σκεύη διανομής φαγητού και τα απόβλητα τροφίμων,
- (δ) να καθαρίσουν και αποθηκεύσουν τα σκεύη διανομής φαγητού και
- (ε) να απομακρύνουν τα απορρίμματα της εστίασης.

Πιο συγκεκριμένα:

- Παραλαμβάνουν τα προς διανομή τρόφιμα, ενώ, αφού συμβουλευτούν τον κατάλογο με τα ονόματα και τις δίαιτες των ασθενών, μεριδοποιούν τα προς διανομή τρόφιμα και συνθέτουν το γεύμα κάθε ασθενούς, σύμφωνα με τα τηρούμενα στο Νοσοκομείο διαιτολόγια.
- Διανέμουν τα γεύματα στους θαλάμους των κλινικών που νοσηλεύονται οι ασθενείς, σύμφωνα με το διαιτολόγιο των τμημάτων.
- Διανέμουν τα γεύματα στους εφημερεύοντες ιατρούς του Νοσοκομείου, σύμφωνα με το εκάστοτε μηνιαίο πρόγραμμα φαγητού ασθενών και εφημερευόντων ιατρών του Νοσοκομείου.
- Συλλέγουν, καθαρίζουν και απολυμαίνουν όλα τα σκεύη διανομής φαγητού, τους πάγκους, τα ψυγεία, τα ντουλάπια, τις ηλεκτρικές συσκευές στις κουζίνες των τμημάτων και στην τραπεζαρία των ιατρών, τις θερμοτράπεζες και τα τροχήλατα καρότσια μεταφοράς τροφίμων.
- Απομακρύνουν τα απορρίμματα από τους χώρους διανομής των τροφίμων στο τέλος κάθε γεύματος. Αφού συλλέξουν τα απορρίμματα σε κατάλληλους πλαστικούς σάκους καλά κλεισμένους, τα μεταφέρουν σε σημείο που το Νοσοκομείο ορίζει ως σημείο συλλογής απορριμμάτων. Τα δοχεία

απορριμμάτων (ειδικοί κάδοι που μέσα τοποθετούνται οι πλαστικοί σάκοι) πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να απολυμαίνονται περιοδικά εσωτερικά και εξωτερικά, σε χώρο που το Νοσοκομείο θα ορίσει και σε καμία περίπτωση στο διανομείο (κουζίνα) τροφίμων. Τα υγρά απόβλητα θα πρέπει επίσης να απομακρύνονται με τρόπο που το Νοσοκομείο υποδεικνύει.

- Κλειδώνουν το διανομείο (κουζίνα) με το πέρας του ωραρίου τους (εφόσον το διανομείο μένει κενό από προσωπικό με την αποχώρησή τους) και παραδίδουν το κλειδί στην υπηρεσία που ορίζει το Νοσοκομείο.

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

ΣΥΝΤΑΞΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

ΒΑΣΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ

Οι εργαζόμενοι θα πρέπει:

- Να έχουν τουλάχιστον απολυτήριο Γυμνασίου ή ισότιμου σχολείου του εξωτερικού, ώστε να γνωρίζουν την ελληνική γραφή και ανάγνωση για να χρησιμοποιούν σωστά τις γραπτές οδηγίες για τις δίαιτες των ασθενών.
- Να είναι αρτιμελείς και υγιείς με **ατομικό βιβλιάριο υγείας** θεωρημένο από την Διεύθυνση Δημόσιας Υγείας.
- Να απασχολούνται, καθημερινά και τις αργίες ανάλογα με τις ανάγκες του νοσοκομείου, έτσι όπως προβλέπεται στη διακήρυξη.
- Να υπάρχει επικεφαλής επόπτης του ιδιωτικού συνεργείου (εντός των ατόμων) σε κάθε βάρδια και Κυριακές και αργίες, αποκλειστικής απασχόλησης, που θα συνεργάζεται άμεσα με το τμήμα Διατροφής και το γραφείο Επιστάσις. Η πιθανή αμοιβή του επόπτη δε θα επιβαρύνει τον προϋπολογισμό του διαγωνισμού, ούτε και την Αναθέτουσα Αρχή.
- Η στολή εργασίας θα είναι ομοιόμορφη. Θα πρέπει να είναι καθαρή και να αλλάζει τακτικά (κάθε φορά που είναι βρώμικη και τουλάχιστον 2 φορές την εβδομάδα), σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, ώστε να διασφαλίζεται η προστασία της ασφάλειας των τροφίμων.
- Ο καθαρισμός της στολής δεν θα γίνεται από κάθε ένα εργαζόμενο ξεχωριστά, αλλά συνολικά από το συνεργείο - εταιρεία.
- Το τμήμα Διατροφής και τα νοσηλευτικά τμήματα θα προσδιορίζουν την ανάγκη χρήσεων γαντιών ή άλλων μέτρων προστασίας.

- Για το χώρο αποδυτηρίων του προσωπικού του συνεργείου, θα πρέπει να υπάρχει ειδική πρόβλεψη από το Νοσοκομείο.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΓΕΙΑΣ

Απαγορεύεται η με οποιαδήποτε ιδιότητα, απασχόληση, σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου που πάσχει ή υπάρχουν υπόνοιες για νόσημα που μεταδίδεται δια των τροφών, ή ατόμου που έχει διάρροια ή μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση και υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

Το προσωπικό θα πρέπει να έχει βιβλιάριο υγείας, που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα που μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα. Το βιβλιάριο υγείας θα πρέπει να αποτελεί προϋπόθεση για την πρόσληψή των. Να γίνεται παρασιτολογική και καλλιέργειες κοπράνων, α/α θώρακος, έλεγχος για Ηπατίτιδα Α και Β, (αν είναι αρνητικός να γίνεται εμβολιασμός), Ηπατίτιδα C και γνωματεύσεις παθολόγου, δερματολόγου.

Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιασθεί κάποιο από τα νοσήματα που προαναφέρθηκαν, ο-οι υπεύθυνος - οι της εταιρείας έχουν την νομική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων. Τα μέτρα περιλαμβάνουν αποκλεισμό από την εργασία για όσο διάστημα κριθεί αναγκαίο και αντικατάσταση του για όσο διάστημα απουσιάζει.

Ο υπεύθυνος του προσωπικού της εταιρείας πρέπει να ενημερώνεται καθημερινά από τους εργαζόμενους στην αρχή της βάρδιας για τυχόν ύπαρξη προβλημάτων υγείας. Σε περίπτωση που η εταιρεία - επιχείρηση παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις, να της επιβάλει κυρώσεις.

Για την εφαρμογή της υγιεινής, υπεύθυνη απέναντι στο Νοσοκομείο είναι η εταιρεία. Το δειγματοληπτικό έλεγχο υγείας του προσωπικού της εταιρείας θα ασκεί και το Νοσοκομείο (με το Τμήμα Διατροφής, τον Επόπτη Δημόσιας Υγείας και σε συνεργασία με την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων).

Το προσωπικό της εταιρείας θα είναι σταθερό και εκπαιδευμένο. Δεν θα απασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες της εταιρείας. Στο Νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των

εργαζομένων στο τμήμα Επιστάσεως, ο οποίος θα είναι θεωρημένος από την Επιθεώρηση εργασίας, ενώ οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό, θα γνωστοποιείται γραπτά στο Νοσοκομείο.

Το προσωπικό θα πρέπει να είναι ασφαλισμένο από την ανάδοχο εταιρεία, όπως προβλέπουν οι κείμενες διατάξεις και η ανάδοχος εταιρεία – επιχείρηση υποχρεούται να προσκομίζει στο Νοσοκομείο μηνιαίες καταστάσεις του ΙΚΑ, όπου να αποδεικνύει τα παραπάνω.

Απαγορεύεται η με οποιονδήποτε τρόπο απασχόληση εργαζομένων στην εστίαση από διαφορετική απασχόληση π.χ. συνεργείο καθαριότητας κλπ.

Σε περίπτωση που η εταιρεία – επιχείρηση παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις, να επιβάλει τις κυρώσεις που προβλέπονται από τη διακήρυξη και τη σύμβαση.

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ 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 ρουχισμό. Η εταιρεία και ο επόπτης 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 μολύνσεις.

A) Γενικά μέτρα καθαριότητας

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

- Να φροντίζουν για την καθαριότητα των χεριών τους
- Να πλένουν τα χέρια τους κάθε φορά που χρειάζεται
- Να μην καπνίζουν, τρώνε, πίνουν, καλλωπίζονται στο χώρο των τροφίμων και κατά τον χειρισμό των τροφίμων
- Να καλύπτουν τις πληγές στα χέρια τους με αδιάβροχο επίδεσμο (κατά προτίμηση έντονου 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..
- Να μην μετακινούνται άσκοπα στους χώρους του Νοσοκομείου και μετά να επιστρέφουν στο χώρο τροφίμων.
- Να έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω, εφόσον είναι μακριά και να είναι καλυμμένα 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 θα πρέπει να έχει ειδική εκπαίδευση και να εφαρμόζει με απόλυτη ακρίβεια τους κανόνες προστασίας των τροφίμων από επιμόλυνση, ακόμη και με « αθώους » μικροοργανισμούς, αλλά επικίνδυνους για αυτούς τους ασθενείς.

Β) Πλύσιμο χεριών

Απαραίτητο είναι το πλύσιμο των χεριών :

- Μετά τη χρήση τουαλέτας
- Όταν είναι βρώμικα και μολυσμένα
- Μετά από βήχα, φτέρνισμα, φύσημα μύτης
- Μετά από άγγιγμα οπουδήποτε τμήματος της κεφαλής
- Πριν να αγγίξουμε οποιαδήποτε τροφή
- Όταν έχουμε πιάσει ωμά τρόφιμα (κρέας, ψάρι, αυγά, πουλερικά) ή
- Μετά τη χρήση δοχείων απορριμμάτων

Γ) Αυστηρός περιορισμός επισκέψεων

Οι επισκέπτες που μόνο όταν είναι ανάγκη εισέρχονται στους χώρους παρασκευής και διανομής τροφίμων, συμπεριλαμβανομένου του προσωπικού συντήρησης, θα πρέπει να φορούν προστατευτικό ρουχισμό και κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (σκούφο), όπως και κάλυμμα υποδημάτων, αν υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων.

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα τρόφιμα δεν πιάνονται με τα χέρια, παρά μόνο όταν είναι απολύτως αναγκαίο.

Δεν χειρίζονται τρόφιμα άτομα με δερματικές βλάβες ή κάποια μεταδοτική ασθένεια ή υπάρχει σχετική ιατρική σύσταση.

Μικρά τραύματα ή εγκαύματα καλύπτονται με αδιάβροχο έγχρωμο επίδεσμο.

Τα κρύα φαγητά διατηρούνται σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 7° C

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 τα τρόφιμα που θα καταναλωθούν χωρίς ψήσιμο.

Οι πάγκοι, τα τραπέζια, τα μηχανήματα και οι συσκευές κοπής και επεξεργασίας τροφίμων καθαρίζονται σχολαστικά μετά τη χρήση, ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα τροφών, ενώ απαιτείται απολύμανση όλων των σκευών που χρησιμοποιήθηκαν, με τρόπο που το Νοσοκομείο θα υποδείξει.

Η καθαριότητα της στολής εργασίας και του σκούφου πρέπει να τηρείται με σχολαστικότητα.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ - ΕΠΟΠΤΕΙΑ

A) 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 της κουζίνας αποκλειστικά και μόνο και όχι άλλων χώρων και του εξοπλισμού, την αποθήκευση και τη μεταφορά των τροφίμων, τους κανόνες ατομικής καθαριότητας, τους κανόνες σερβιρίσματος, την εκπαίδευση σε ειδικές δίαιτες και σε όλα όσα προβλέπονται στη διακήρυξη.

B) Χρόνος εκπαίδευσης

Μετά την υπογραφή της σύμβασης και πριν την έναρξη εργασιών, η εταιρεία υποχρεούται να εκπαιδεύσει 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 - Επιστασίας, τους Επόπτες Δημόσιας Υγείας και την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων. Τα στοιχεία του προσωπικού και της εκπαίδευσής τους, να είναι πάντα στη διάθεσή τους.

ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΩΝ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ

- Σερβίρισμα των κυρίων και ενδιάμεσων γευμάτων στους ασθενείς.

Ανάλογα με τον τρόπο διανομής των τροφίμων στο 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 μία φορά την εβδομάδα καθαρίζονται από τους / τις τραπεζοκόμους.
- Από τους υπεύθυνους του τμήματος Διατροφής και του γραφείου Επιστασίας του Νοσοκομείου, περιγράφονται λεπτομερώς και με χρονοδιάγραμμα οι υποχρεώσεις των τραπεζοκόμων και του επόπτη του ιδιωτικού συνεργείου.
- Η κουζίνα, οι πάγκοι της κουζίνας, οι θερμοτράπεζες και τα τροχήλατα καρότσια καθαρίζονται από τους / τις τραπεζοκόμους. Ο τρόπος καθαρισμού και απολύμανσης περιγράφεται λεπτομερώς από τις υπηρεσίες του Νοσοκομείου.

ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

➤ Δάπεδα που αφορούν την κουζίνα

Σκούπισμα με μέθοδο που δεν διασπείρει σκόνη στο περιβάλλον

Το σφουγγάρισμα να γίνεται με τη μέθοδο του διπλού κουβά .

➤ Τοίχοι που αφορούν τους χώρους της κουζίνας

Η καθαριότητα των τοίχων των επιφανειών γίνεται με θερμό διάλυμα απορρυπαντικού. Καθημερινά καθαρίζονται τοπικά οι λεκέδες και ανά εβδομάδα όλη η επιφάνεια μέχρι τα δύο μέτρα από το πάτωμα.

➤ Ράφια

Καθημερινά γίνεται υγρό καθάρισμα με απορρυπαντική διάλυση

➤ Ντουλάπια

Καθημερινά υγρό καθάρισμα της εξωτερικής επιφάνειας. Εβδομαδιαία καθάρισμα και της εσωτερικής επιφάνειας με απορρυπαντική διάλυση.

➤ Πάγκοι εργασίας

Καθαριότητα με απολυμαντική διάλυση μετά από κάθε εργασία σχετική με την επεξεργασία τροφίμων. Αρχικά απομακρύνονται τυχόν τεμάχια ιστών λίπους και γενικά οι χονδροειδείς ακαθαρσίες. Το νερό που χρησιμοποιείται γι αυτή πρέπει να είναι χλιαρό, όχι θερμό γιατί η υψηλή θερμοκρασία μετουσιώνει τις πρωτεΐνες και τις προσκολλά στις επιφάνειες. Στο δεύτερο στάδιο γίνεται πλύσιμο με καυτό νερό και απορρυπαντικό. Ξεπλένεται η επιφάνεια και στο τέλος απολυμαίνεται. Η απολυμαντική διάλυση πρέπει να δράσει για 15΄ και μετά ξεπλένεται με νερό βρύσης.

➤ Οροφές – Εξοπλισμός οροφών

Οι μεταλλικές επιφάνειες του εξοπλισμού της οροφής (αν υπάρχουν) εβδομαδιαία καθαρίζονται με ένα απορρυπαντικό και κάθε εξάμηνο αφαιρούνται οι σχάρες των εξαεριστήρων πλένονται και επανατοποθετούνται.

Η γενική καθαριότητα γίνεται μία φορά το μήνα. Καθαρίζονται όλοι οι χώροι της κουζίνας και ο εξοπλισμός με την καθοδήγηση και την επίβλεψη του προϊστάμενου.

➤ Ψυγεία

Τα ψυγεία καθαρίζονται σε εβδομαδιαία βάση με απολυμαντική διάλυση, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

➤ **Σφουγγάρισμα με τη μέθοδο του διπλού κουβά**

Οδηγίες χρήσης

Κόκκινος κουβάς ξεβγάλματος (περιέχει νερό βρύσης).

Μπλε κουβάς σφουγγαρίσματος (περιέχει τη διάλυση απορρυπαντικού ή απολυμαντικού διαλύματος με νερό).

Το στιφτήρι τοποθετείται στον κόκκινο κουβά.

Δοσολογία νερού 8 λίτρα.

➤ **Τεχνική διπλού κουβά**

- Στην αρχή βουτάμε τη σφουγγαρίστρα στον μπλε κουβά και τη στύβουμε όσο χρειάζεται στον κόκκινο κουβά.
- Σφουγγαρίζουμε μικρό τμήμα του δαπέδου
- Ξεπλένουμε και στύβουμε τη σφουγγαρίστρα στον κόκκινο κουβά
- Στη συνέχεια βουτάμε τη σφουγγαρίστρα στον μπλε κουβά
- Στη συνέχεια βουτάμε τη σφουγγαρίστρα στον μπλε κουβά και τη στύβουμε στον κόκκινο κουβά για να συνεχίσουμε το σφουγγάρισμα.

ΠΡΟΣΟΧΗ

1. Δεν αναμειγνύονται τα απορρυπαντικά με τα απολυμαντικά.
2. Η ετοιμασία των διαλυμάτων των απορρυπαντικών και των απολυμαντικών γίνεται λίγο πριν την έναρξη του σφουγγαρίσματος.
3. Μετά το τέλος της εργασίας η σφουγγαρίστρα πλένεται καλά με απορρυπαντικό και απολυμαίνεται με χλωρίνη. Ξεβγάζεται, στύβεται και τοποθετείται ανάποδα για να στεγνώσει.
4. Η σφουγγαρίστρα δεν αφήνεται ποτέ στον κουβά μετά το τέλος του σφουγγαρίσματος

Οι σφουγγαρίστρες δύσκολα στεγνώνουν, κρατάνε στο εσωτερικό τους νερό και γίνονται δεξαμενή μικροβίων, όταν αφήνονται να στεγνώσουν για πολλές ώρες ειδικά όταν προηγουμένως δεν έχουν απολυμανθεί.

Οι κουβάδες πλένονται με απορρυπαντικό και τοποθετούνται σε θέση που να είναι εφικτό το στέγνωμα τους.

Όταν τελειώσουν όλες οι εργασίες, η κουζίνα κλειδώνεται και το κλειδί παραδίδεται στην υπηρεσία που ορίζει το Νοσοκομείο.

Απαγορεύετε αυστηρά η απομάκρυνση τροφίμων, έστω και μη κατάλληλων προς διάθεση, από το χώρο του Νοσοκομείου.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει το έργο της παροχής υπηρεσιών διανομής ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου και μέσα στα χρονικά όρια και με τον τρόπο που ορίζει η σύμβαση στο χώρο του Νοσοκομείου και με το δικό του προσωπικό.

Ο ανάδοχος κηρύσσεται έκπτωτος σε περίπτωση που δεν αρχίσει να παρέχει το έργο μετά την επόμενη της υπογραφής της σύμβασης.

Η πιστοποίηση καλής εκτέλεσης των υπηρεσιών, πραγματοποιείται κάθε μήνα από την επιτροπή που διενεργεί τον ποιοτικό έλεγχο.

Ο ποιοτικός έλεγχος εφόσον δεν ορίζεται διαφορετικά στην σύμβαση, ενεργείται με οποιοδήποτε ενδεικνυόμενο τρόπο, κατά την κρίση της επιτροπής.