



Spitalul de Recuperare "Sf.Gheorghe" Botoșani



BOTOȘANI, Calea Națională, nr. 2, Telefon : 0231- 512822, Fax : 0231 – 513560
e-mail : recuperarebt@gmail.com; web: spitalbt-sfgheorghe.ro

R O M Â N I A

Înscris în Registrul de Evidență a Prelucrărilor de Date cu Caracter Personal sub numărul 36096

Nr. 6625/ 25.11.2025

ANUNT

privind ocuparea prin transfer, la cerere, a unei functii contractuale vacante în cadrul Comp.
Bloc alimentar

Spitalul de Recuperare „Sf. Gheorghe” Botoșani anunță ocuparea prin transfer, la cerere, a unui post de BUCĂTAR- cu normă întreagă, pe durată nedeterminată, cu program de lucru de 8 ore/ zi.

.Precizăm faptul că ocuparea unui post vacant din din statul de funcții se poate face prin transfer, dacă se realizează pe un post din sistemul bugetar, similar sau echivalent.

Etapele ocupării postului prin transfer sunt: Selecția dosarelor și Interviu.

Nr. crt.	Activități	Data
1.	Publicarea anuntului	25.11.2025
2.	Data limită pentru depunerea dosarelor de transfer	04.12.2025, ora 15.00
3.	Selecția dosarelor de către membrii comisiei de concurs	05.12.2025, ora 10.00
4.	Afișarea rezultatelor selecției dosarelor	05.12.2025, ora 12.00
7.	Susținerea interviului de selecție	08.12.2025, ora 10.00
8.	Afișarea rezultatului interviului de selecție	08.12.2025, ora 14.00
9	Afisarea rezultatului final	09.12.2025, ora 10.00

Poate ocupa un post vacant prin transfer persoana care îndeplinește condițiile prevăzute de Legea nr. [53/2003](#) - [Codul muncii](#), republicată, cu modificările și completările ulterioare, și cerințele specifice prevăzute la art. 542 alin. (1) și (2) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. [57/2019](#) privind Codul administrativ, cu modificările și completările ulterioare:

a) are cetățenia română sau cetățenia unui alt stat membru al Uniunii Europene, a unui stat parte la Acordul privind Spațiul Economic European (SEE) sau cetățenia Confederației Elvețiene;

b) cunoaște limba română, scris și vorbit;

c) are capacitate de muncă în conformitate cu prevederile Legii nr. [53/2003](#) - [Codul muncii](#), republicată, cu modificările și completările ulterioare;

d) are o stare de sănătate corespunzătoare postului pentru care candidează, atestată pe baza adeverinței medicale eliberate de medicul de familie sau de unitățile sanitare abilitate;

e) îndeplinește condițiile de studii, de vechime în specialitate și, după caz, alte condiții specifice potrivit cerințelor postului scos la concurs, inclusiv condițiile de exercitare a profesiei;

f) nu a fost condamnată definitiv pentru săvârșirea unei infracțiuni contra securității naționale, contra autorității, contra umanității, infracțiuni de corupție sau de serviciu, infracțiuni de fals ori contra înfăptuirii justiției, infracțiuni săvârșite cu intenție care ar face o persoană candidată la post incompatibilă cu exercitarea funcției contractuale pentru care candidează, cu excepția situației în care a intervenit reabilitarea;

g) nu execută o pedeapsă complementară prin care i-a fost interzisă exercitarea dreptului de a ocupa funcția, de a exercita profesia sau meseria ori de a desfășura activitatea de care s-a folosit pentru săvârșirea infracțiunii sau față de aceasta nu s-a luat măsura de siguranță a interzicerii ocupării unei funcții sau a exercitării unei profesii;

h) nu a comis infracțiunile prevăzute la art. 1 alin. (2) din Legea nr. [118/2019](#) privind Registrul național automatizat cu privire la persoanele care au comis infracțiuni sexuale, de exploatare a unor persoane sau asupra minorilor, precum și pentru completarea Legii nr. [76/2008](#) privind organizarea și funcționarea Sistemului Național de Date Genetice Judiciare, cu modificările ulterioare, pentru domeniile prevăzute la art. 35 alin. (1) lit. h) din Hotărârea Guvernului nr. [1336/2022](#) pentru aprobarea Regulamentului-cadru privind organizarea și dezvoltarea carierei personalului contractual din sectorul bugetar plătit din fonduri publice.

CONDIȚII DE PARTICIPARE:

- I. Condiții specifice necesare pentru postul de Bucătar:
 - o Nivel de studii : Generale
 - o Certificat de studii care atestă calificarea în meseria de bucătar sau absolvent al unei școli profesionale de bucătari sau al altor cursuri de calificare specifice;
 - o Vechime în funcția de bucătar de minim 6 luni.

În vederea înscrierii pentru transfer, candidatul va depune la unitatea care a publicat anunțul pentru transfer un dosar cuprinzând următoarele documente:

- a) cererea de transfer a candidatului,;
- b) acordul de transfer al unitatii de la care se transfera;
- c) adeverință eliberată de instituția de la care se transferă, din care să reiasă calitatea de angajat, funcția și gradul profesional deținut, precum și adeverință privind vechimea în muncă și specialitate;
- d) acordul privind prelucrarea datelor cu caracter personal, conform modelului tip existent la Serviciul Financiar-Contab.- R.U.N.O.S.;
- e) copia actului de identitate sau orice alt document care atestă identitatea, potrivit legii, aflate în termen de valabilitate;
- f) copia certificatului de căsătorie sau a altui document prin care s-a realizat schimbarea de nume, după caz;
- g) copia de pe diploma/ curs bucătar;
- h) copiile documentelor care atestă nivelul studiilor și ale altor acte care atestă efectuarea unor specializări, precum și copiile documentelor care atestă îndeplinirea condițiilor specifice ale postului solicitat de autoritatea sau instituția publică;

- i) copia carnetului de muncă, a adeverinței eliberate de angajator pentru perioada lucrată, care să ateste vechimea în muncă și în specialitatea studiilor solicitate pentru ocuparea postului;
- j) certificat de cazier judiciar sau, după caz, extrasul de pe cazierul judiciar;
- k) certificatul de integritate comportamentală;
- l) adeverință medicală care să ateste starea de sănătate corespunzătoare, eliberată de către medicul de familie al candidatului sau de către unitățile sanitare abilitate cu cel mult 6 luni anterior derulării concursului;
- m) curriculum vitae, model comun European.

Copiile de pe actele prevăzute mai sus se prezintă însoțite de documentele originale, care se certifică cu mențiunea "conform cu originalul" de către secretarul comisiei de concurs.

Relații suplimentare la Serviciul Financiar-Contabilitate-R.U.N.O.S..

La prezentul anunț se anexează Tematica, bibliografia și Fișa postului.

MANAGER,

BIBLIOGRAFIE ȘI TEMATICA

BIBLIOGRAFIE:

Pentru ocuparea postului vacant de muncitor calificat-bucatar:

1. ORDINUL nr. 1761 din 3 septembrie 2021 pentru aprobarea [Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private](#), evaluarea eficacității procedurilor de curățenie și dezinfecție efectuate în cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinfecția mâinilor în funcție de nivelul de risc, precum și metodele de evaluare a derulării procesului de sterilizare și controlul eficienței acestuia.
2. ORDINUL NR. 976 din 16 decembrie 1998 (actualizat) pentru aprobarea Normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul și desfacerea alimentelor .
3. H.G nr. 924 din 11 august 2005 , publicat in M.O.nr. 804 din 5 septembrie 2005 – privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare .
4. LEGEA nr.319 /14 iulie 2006 (actualizata), a securitatii si sanatatii in munca.

TEMATICA:

Pentru ocuparea postului vacant de muncitor calificat-bucatar:

1. ORDINUL nr. 1761 din 3 septembrie 2021 pentru aprobarea [Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private](#), evaluarea eficacității procedurilor de curățenie și dezinfecție efectuate în cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinfecția mâinilor în funcție de nivelul de risc, precum și metodele de evaluare a derulării procesului de sterilizare și controlul eficienței acestuia

– ANEXA 1 –Norme tehnice : CAP . I, CAP II, CAP. III.

– ANEXA 3 – Proceduri recomandate pentru dezinfectia mainilor .

2.ORDINUL NR. 976 din 16 decembrie 1998 (actualizat) pentru aprobarea Normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul și desfacerea alimentelor :

– Norme de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul și desfacerea alimentelor (CAP. 1, Norme generale; CAP. 2, Norme privind producția (industria alimentară); CAP. 3. Norme privind prepararea alimentelor (alimentația publică și colectivă); CAP. 4.Norme privind depozitarea și transportul alimentelor)

3.H.G nr. 924 din 11 august 2005 , publicat in M.O.nr. 804 din 5 septembrie 2005 – privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare

– Cerinte generale de igiena: CAP . II-Obligațiile operatorilor cu activitate în domeniul alimentar;

Anexa 1: CAPITOLUL II: Recomandări pentru ghiduri de bune practici de igienă;

Anexa 2 : -CAPITOLUL II: Cerințe specifice pentru încăperile unde sunt preparate, tratate sau procesate produse alimentare

-CAPITOLUL V: Cerințe pentru echipamente;

-CAPITOLUL VIII: Igiena personalului;

-CAPITOLUL IX: Prevederi aplicabile produselor alimentare

4.LEGEA nr.319/14 iulie 2006 (actualizata), a securitatii si sanatatii in munca .

– CAP IV- Obligatiile lucratorilor.

COMISIA DE CONCURS,

SPITALUL DE RECUPERARE „SF. GHEOEGHE,, BOTOSANI

Aprobat,
Manager

FIȘA POSTULUI

Anexa la contractul individual de munca nr.

I. Nume:

II. Prenume:

III. COR: 512001

CNP:

Tipul contractului de munca : contract individual de munca pe durata nedeterminată

Postul: BUCATAR –Bloc alimentar

IV. Elemente de identificare a postului

Secția/ Compartimentul: Bloc alimentar			
Nivelul postului			Specialitatea și gradul/ treapta profesională aferentă: MUNCITOR
Conducere		Execuție	X - BUCATAR
Sfera de relații	1. Relații: Relații ierarhice: -subordonat față de: dietetician, asistent medical șef, medic șef secție, director medical, manager -superior pentru:- Relații funcționale: - Relații de colaborare: - cu tot personalul din sectiile si compartimentele unitatii in scopul indeplinirii sarcinilor de serviciu Relații de control:- Relații de reprezentare:-		
	2. Grad de solicitare: - din partea structurilor interne ale unității: mediu - din partea structurilor externe (autorități și instituții publice, organizații internaționale,persoane juridice private): - - din partea pacientilor unității: mediu		

V. Obiectivul postului/ scopul postului/ responsabilitatea postului:

Asigurarea nevoilor de furnizare de servicii de preparare a hranei pentru bolnavii internati

VI. Cerințele postului

A.Pregătirea profesională	1. Studii medii: Absolvent de școală generală, școală profesională sau liceu
	Perfecționări/ specializări: Calificare – certificat de calificare profesionala – bucatar
	1. Cunoștințe de operare calculator: -
	2. Limbi străine și nivelul de cunoaștere: -
	3. Cunoștințe specifice: Cunoașterea tehnicilor de igienizare, alimentație, transport, de dezinfecție.

	4. Autorizații speciale pentru exercitarea atribuțiilor: -
B.Experiență	1. Vechimea în muncă: minim 6 luni
	2. Vechimea necesară în specialitate/ profesie: minim 6 luni
C.Starea sănătății necesară ocupării postului	Aptitudine pentru muncă, stabilită de Cabinetul de medicina muncii: Apt fizic și psihic pentru acordarea îngrijirilor și asigurarea nevoilor pacientului.
D.Dificultatea operațiunilor specifice postului	1. Complexitatea (diversitatea) operațiunilor specifice postului: - Activitate medicală: tehnici de îngrijire a pacienților (igienă, alimentație, mobilizare, transport, supravegherea stării generale) - Activitate de suport: Asigurarea igienei zonei pacientului (pat, noptiere, stative de perfuzie, cadru de deplasat, etc.)
	2. Gradul de autonomie în acțiune: sub supravegherea asistentului medical și îndrumarea asistentei șefe de secție
	3. Efortul intelectual caracteristic efectuării operațiunilor specifice postului: minim
	4. Efortul fizic caracteristic efectuării operațiunilor specifice postului: mare
E. Alte cerințe specifice	Aptitudini: -aptitudini de comunicare cu colegii si sefii ierarhici superiori ; -aptitudini pentru rezolvarea in mod eficient a problemelor de serviciu si individuale -rezistență la stres, rezistență la efort fizic; -disponibilitate la lucrul in echipa
	Calități: Flexibilitate, Toleranță, Responsabilitate Promptitudine, Disponibilitate Adaptabilitate, Stabilitate emoțională Capacitate de autoperfectiune ; Capacitate de stabilire a priorităților

VII. Unități și elemente de competență

A.Competențe generale	1. Asigurarea condițiilor igienico-sanitare la locul de muncă	Urmărirea realizării igienizării generale și a curățeniei în spațiile de lucru
		Purtarea unui echipament de protecție adecvat (curat) prevăzut de regulamentul de ordine interioară, care va fi schimbat ori de câte ori este nevoie, pentru păstrarea igienei și a aspectului estetic personal
		Asigurarea îndeplinirii condițiilor privind igiena individuală și starea de sănătate proprie (igiena echipamentului, igiena mâinilor- unghii scurte, fără ceas și brățări)
	2. Comunicarea interactivă la locul de muncă	Menținerea unui dialog politic, direct, bazat pe respect cu personalul din cadrul unității sanitare
		Participarea la discuții pe teme profesionale
	3. Dezvoltare profesională	Își autoevaluează activitatea desfășurată
		Identificarea necesităților de perfecționare profesională
		Participarea la instruiți/cursuri de pregătire/ perfecționare organizate de spital sau în afara acestuia
	4. Munca în echipă	Implicarea individuală în realizarea sarcinilor echipei
		Menținerea unui climat de muncă neconflictual
		Respectarea relațiilor ierarhice și funcționale

		Disponibilitate pentru suportul altor activități din cadrul spitalului, la solicitarea superiorilor ierarhici
	5. Planificarea activității proprii	Îndeplinirea activităților cuprinse în graficul zilnic de activități din Programul de lucru al Blocului alimentar și/ sau preluate de la șeful ierarhic
		Evaluează și adaptează programul zilnic în funcție de nevoi
		Replanificarea activităților cu înștiințarea și aprobarea șefilor ierarhici superiori
	6. Prevenirea apariției focarelor de infecție	Respectarea circuitelor funcționale în cadrul spitalului (personal sanitar/ hrana/ lenjerie/ deșeuri).
		Identificarea, anunțarea și aplicarea măsurilor de izolare a surselor de infecție, conform recomandărilor SPIAAM
		Aplicarea normelor de supraveghere, prevenire și control al infecțiilor asociate activității medicale (curătenie, dezinfectie, sterilizare, neutralizarea cailor de transmitere)
		Respectă îndeplinirea condițiilor de igiena individuală efectuând controlul periodic al stării de sănătate pentru prevenirea bolilor transmise și înlăturarea pericolului declanșării unor epidemii (viroze respiratorii, infecții cutanate, diaree, tuberculoza, etc.).
	7. Respectarea NPM și PSI	Anunțarea asistentei șef/dieteticianului de orice îmbolnăvire acută pe care o prezintă precum și bolile transmise apărute la membrii familiei sale
		Aplicarea normelor de protecție a muncii
		Aplicarea normelor PSI
	8. Asigurarea protecției datelor și a confidențialității	Aplicarea procedurilor de intervenție
		Mentținerea confidențialității Are obligația păstrării confidențialității asupra tuturor datelor și informațiilor obținute în executare sarcinilor de serviciu sau în legătura cu serviciul.

VIII. Descrierea atribuțiilor/ activităților corespunzătoare postului

A. Activități generale

1. Respectă programul de lucru și programarea concediului de odihnă;
2. La începutul și sfârșitul programului de lucru semnează condica de prezență;
3. Se prezintă la serviciu cu deplină capacitate de muncă pentru a efectua servicii la parametrii de calitate impusi de secție;
4. Poartă echipamentul de protecție prevăzut de regulamentul intern care va fi schimbat ori de câte ori este nevoie pentru păstrarea corespunzătoare a igienei și a aspectului estetic personal;
5. Respectă normele privind vestimentația și igiena personală;
6. Este interzisă purtarea la locul de muncă a bijuteriilor de tipul inelelor, brățărilor, ceasurilor de mână în scopul prevenirii și limitării transmiterii infecției asociate asistenței medicale sau a accesoriilor de orice fel care pot incomoda desfășurarea activității;
7. Este interzisă venirea în serviciu sub influența băuturilor alcoolice sau introducerea și consumarea lor în unitate în timpul orelor de muncă;
8. Respectă ordinea și disciplina la locul de muncă, folosește integral și cu maximă eficiență timpul de muncă;
9. Respectă confidențialitatea tuturor aspectelor legate de locul de muncă indiferent de natura acestora;

10. Are obligația de a aduce la cunoștință asistentei șefe/dieteticianului orice neregulă, defectiune, anomalie sau altă situație de natură de a constitui un pericol și orice încălcare a normelor de securitate și sănătate în muncă și de prevenire a incendiilor, constatate în timpul activității;

11. Părăsirea locului de muncă se poate face numai cu avizul asistentei șefe/dieteticianului, medicului de gardă interdicție valabilă și la terminarea programului de lucru atunci când întârzie sau nu se prezintă schimbul;

12. Anunță asistenta șefa/dieteticianul în cazul în care beneficiază de concediu medical din prima zi de incapacitate de muncă urmând a preda, în timp util, serviciului RUNOS certificatul medical;

13. Aduce la cunoștință șefilor ierarhici accidente de muncă suferite de propria persoană;

14. Nu face nici o declarație publică cu referire la locul de muncă fără acordul conducerii.

15. Se va abține de la orice faptă care ar putea aduce prejudicii instituției.

16. Răspunde de bunurile materialele din dotare;

17. Adoptă o atitudine civilizată și de bună credință față de tot personalul unității pentru bunul mers al activității și prestigiul acesteia;

18. Respecta confidentialitatea și anonimatului pacienților, a datelor cu caracter personal, precum și drepturile pacienților, conform Legii nr.46/2003, cu modificările și completările ulterioare;

19. Planifică activitatea proprie în funcție de reglementările date de normele interne (Regulamentul de ordine interioară)

20. Respectă circuitele stabilite și aprobate în cadrul spitalului

21. Raspunde de respectarea normelor de igiena si antiepidemice in scopul prevenirii infectiilor asociate activitatii medicale;

22. Are obligatia efectuării controlului medical periodic;

23. Semnalarea neregularitatilor:

-Cu privire la semnalarea neregularitatilor, in afara comunicarii pe care le are in legatura cu obiectivele fata de care este responsabil, fiecare salariat are posibilitatea si obligatia de a semnala unele neregularitati despre care a aflat, fara ca aceste semnalari sa atraga un tratament inechitabil si discriminatoriu.

- Semnalarea neregularitatilor se face catre seful ierarhic superior, care are sarcina de a lua masurile care se impun pentru rezolvarea problemelor semnalate si a informa conducerea spitalului.

24. Este interzis fumatul in unitatile sanitare;

25. Îndeplinește orice alte sarcini stabilite pe cale ierarhic superioară, în conformitatea cu legislația în vigoare, în limita competențelor profesionale;

26. Se va supune măsurilor administrative în ceea ce privește neîndeplinirea la timp și întocmai a sarcinilor prevăzute în Fișa postului.

B. Activități specifice

-cunoaste structura si organizarea blocului alimentar;

-raspunde efectiv de activitatea ce se desfasoara in blocul alimentar;

- bucatarul lucreaza sub indrumarea directa a dieteticianului in tot ce priveste partea tehnica a activitatilor cat si in problemele de igiena a bucatariei si a dependentelor apartinatoare;

- primeste produsele necesare efectuării meniului zilnic, verificand calitatea si cantitatea lor , raspunde efectiv de corecta lor pregatire si pastrare si pregateste meniul zilei;

- raspunde de respectarea meniurilor si a normelor dietetice, precum si de pregatirea la timp a mancarurilor;

-are obligatia de a sterge sau rectifica pe lista de alimente, alimentele care nu se gasesc in magazie, in prezenta asistentei/ dieteticianului;

-va aduce in magazie alimentele necesare pregatirii hranei, numai pentru o singura zi;

-face prelucrările preliminare gatitului-sorteaza, curata, spala, divizeaza;

-raspunde de pregatirea la timp a mesei si de calitatea mancarurilor;

-asigura pregatirea meniurilor cu respectarea prescriptiilor dietetice, retetelor;

-raspunde de corecta impartire a meniurilor pe portii;

-raspunde de restituirea cu forme legale la magazine a alimentelor nepreparate si care au ramas nefolosite;

- respecta orarul de distribuire a mesei de la bucatarie spre sectii;
- asigura respectarea cerintelor igienico-sanitare in bucatarie si dependinte;
- efectueaza curatarea si dezinfectia veselei, meselor de lucru, ustensilelor, utilajelor, echipamentelor frigorifice si a dulapurilor de alimente din blocul alimentar ;
- participa la intocmirea meniului alaturi de dietetician si dozeaza toate produsele alimentare scoase pe fisa zilnica de alimentatie in meniu ;
- urmareste incadrarea in cota zilnica de alimentatie ;
- nu are voie sa sustraga alimente din bucatarie;
- nu intretine discutii in bucatarie sau anexele acesteia cu persoane din alte sectoare de activitate si nu permite accesul in aceste sectoare decat persoanelor care sunt nominalizate de conducerea unitatii ;
- poarta intreaga raspundere de tot ceea ce inseamna bunul mers in blocul alimentar;
- raspunde de pastrarea in bune conditii a inventarului dat in folosinta (ustensile, aparatura, etc.), precum si igienizarea si pastrarea lor;
- are obligatia sa cunoasca modul de functionare a utilajelor din dotare (masina de gatit, cuptoare, marmite , masina de tocat carne, robot de bucatarie, sistem de ventilatie, etc.);
- nu permite intrarea persoanelor straine in bucatarie;
- preda zilnic si saptamanal ambalajele primite cu alimente ,curate ,deschide evidenta cu miscarea ambalajelor;
- respecta normele de gestionare a deseurilor menajere;
- tine cont de perisabilitatea produselor, a termenelor de garantie;
- participa la conservarea legumelor pentru iarna ;
- efectueaza si mentine curatenia in blocul alimentar ,camera de curatat cartofi , hol, etc. ;
- intretine si pastreaza curate vasele si celelalte obiecte de pregatire a hranei din bucatarie , respectand normele igienico-sanitare si de dezinfectie ale acestora ;
- se supune periodic examenelor clinice si de laborator recomandate si/sau obligatorii, conform normelor epidemiologice;
- recolteaza si pastreaza in conditii de siguranta probele de alimente preparate ,conform normelor epidemiologice, pe care le pastreaza la frigider, ingrijindu-se ca probele sa fie luate numai din alimentele pregatite si servite pacientilor ;
- respecta circuitul functional igienic al produselor folosite la prepararea hranei si preparatelor rezultate in timpul prelucrarii;
- urmareste si pastreaza intacta starea de igiena a produselor folosite pe tot parcursul prepararii hranei, evitand contaminarea accidentala pana la predarea catre oficiile salilor de mese;
- respecta toate deciziile date de catre conducerea unitatii si executa si alte sarcini trasate de catre aceasta, daca interesele unitatii o cer.
- va anunta seful ierarhic superior si/sau conducerea unitatii despre orice accident, poluare accidentala sau incendiu cunoscute in incinta spitalului; toate situatiile periculoase de munca si orice abatere care ar putea provoca incendii sau avarii;

C.Responsabilitati privind sistemul de management al calitatii:

- sa cunoasca si sa respecte documentele Sistemului de Management de Calitate aplicabile in activitatea depusa;
- sa participe activ la realizarea obiectivelor generale de calitate stabilite de managementul de calitate si a obiectivelor specifice locului de munca.

D.Legat de disciplina muncii, raspunde de:

1. Raspunde disciplinar, patrimonial, contravențional sau penal, potrivit legislației în vigoare pentru neîndeplinirea sau îndeplinirea necorespunzătoare a atribuțiilor ce îi revin ;
2. Raspunde de păstrarea confidențialității datelor la care are acces prin natura funcției pe care o deține, păstrarea secretelor de serviciu cu respectarea reglementărilor în vigoare ;
3. Raspunde pentru nerespectarea dispozițiilor legale, precum și a celor prevăzute în Contractul colectiv de muncă, Regulamentul de Organizare și Funcționare și Regulamentul intern ;
4. Raspunde de realizarea tuturor sarcinilor și lucrărilor ce fac obiectul sarcinilor din fișa postului, de calitatea acestora și de termenele stabilite pentru realizarea lor ;
5. Se preocupă de actualizarea cunoștințelor profesionale, prin studiu individual sau alte forme de educație;
6. Raspunde patrimonial, în temeiul normelor și principiilor răspunderii civile contractuale, pentru pagubele materiale produse angajatorului din vina și în legătură cu munca lor.
7. Să sesizeze orice deficiențe în activitatea pe care o desfășoară .

IX. Obligații și responsabilități care derivă din legislația/ normele în vigoare:

Domeniu	Lege/ Ordin/ Normă	Obligații/ reponsabilități
Regulamentul de organizare și funcționare al Spitalului de Recuperare „Sf. Gheorghe,,		Cunoaște și respectă normele R.O.F.
Regulamentul de ordine internă al Spitalului		Cunoaște și respectă normele R.O.I.
Supravegherea, prevenirea și limitarea infecțiilor asociate asistenței medicale	O.M.S. nr. 1101/2016	Respectă precauțiunile universale (spălarea mâinilor, echipamentul de protecție, etc.) Respectă măsurile minim obligatorii pentru prevenirea și limitarea infecțiilor asociate asistenței medicale Respectă îndeplinirea condițiilor de igienă individuală efectuând controlul periodic al stării de sănătate pentru prevenirea bolilor transmisibile și înlăturarea pericolului declanșării unor epidemii
Curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare, procedurile recomandate pentru dezinfectia mâinilor în funcție de nivelul de risc	OMS nr. 1761/2021	Conform atribuțiilor specifice nivelului postului
Gestionarea deșeurilor	O.M.S. nr. 1226 /2012	Transportă pe circuitul stabilit rezidurile alimentare în condiții corespunzătoare, răspunde de depunerea lor corectă în recipiente, curată și dezinfectează pubelele în care se păstrează și se transportă acestea;
Drepturile pacienților, cu modificările și completările ulterioare	Legea nr. 46/2003	Respectă confidențialitatea tuturor aspectelor legate de locul de muncă indiferent de natura acestora Orice declarație publică cu referire la locul de muncă fiind interzisă, fără acordul conducerii. Se va abține de la orice faptă care ar putea aduce prejudicii instituției
Managementul calității	Standardul ISO 9001	Cunoaște politicile de calitate derulate la nivelul Spitalului de Recuperare „Sf. Gheorghe,, Respectă procedurile și protocoalele în vigoare. Se preocupă de asigurarea calității în desfășurarea activității specifice.

		Participă la instruirile prevăzute pentru categoria profesională
Paza obiectivelor, bunurilor, valorilor si protectia persoanelor	Lege nr. 333/2003 republicată 2014	Participă la punerea în aplicare a Planului de pază a obiectivului
Protecția datelor	Legea nr. 190 / 2018	Răspunde de păstrarea secretului de serviciu precum și de păstrarea secretului datelor și al informațiilor cu caracter personal deținute, sau la care are acces ca urmare a executării atribuțiilor de serviciu Nu are dreptul să dea relații privind starea pacientului Nu transmite documente, date sau orice informații confidențiale fără avizul managerului spitalului Nu folosește numele spitalului în acțiuni sau discuții pentru care nu are acordul managerului instituției.
Interzicerea fumatului	O.G. 13/ 2003	Se interzice complet fumatul în unitățile sanitare, de stat și private

Protecția civilă- Legea nr. 481/2004 -Obligații și responsabilități:

- Participă la sesiunile de instruire periodică privind protecția muncii
- Aduce la cunoștința conducerii unității problemele care afectează nivelul de protecție al sectorului de activitate privind apărarea împotriva incendiilor și urmărește modul de soluționare
- Nu efectuează manevre nepermise sau modificări neautorizate ale sistemelor și instalațiilor de aparare împotriva incendiilor
- Participă la aplicarea prevederilor Planului Alb
- Respectă normele PSI
 - cunoaște amplasarea mijloacelor tehnice din dotare la loc vizibil și ușor accesibil
 - cunoaște modul de manipulare a mijloacelor de stingere a incendiilor
 - menține căile de acces și evacuare libere
 - participă la acțiunile cuprinse în organizarea evacuării în caz de incendiu
 - participă la salvarea și evacuarea pacienților și bunurilor: asistenta de serviciu secondează organizarea intervenției în caz de incendiu

Apărarea împotriva incendiilor -Legea nr. [307 din 12 iulie 2006](#) Republicare*)

Fiecare salariat are, la locul de muncă, următoarele obligații principale:

- a) să respecte regulile și măsurile de apărare împotriva incendiilor, aduse la cunoștință, sub orice formă, de administrator sau de conducătorul instituției, după caz;
- b) să utilizeze substanțele periculoase, instalațiile, utilajele, mașinile, aparatura și echipamentele, potrivit instrucțiunilor tehnice, precum și celor date de administrator sau de conducătorul instituției, după caz;
- c) să nu efectueze manevre nepermise sau modificări neautorizate ale sistemelor și instalațiilor de apărare împotriva incendiilor;
- d) să comunice, imediat după constatare, conducătorului locului de muncă orice încălcare a normelor de apărare împotriva incendiilor sau a oricărei situații stabilite de acesta ca fiind un pericol de incendiu, precum și orice defecțiune sesizată la sistemele și instalațiile de apărare împotriva incendiilor;
- e) să coopereze cu salariații desemnați de administrator, după caz, respectiv cu cadrul tehnic specializat, care are atribuții în domeniul apărării împotriva incendiilor, în vederea realizării măsurilor de apărare împotriva incendiilor;
- f) să acționeze, în conformitate cu procedurile stabilite la locul de muncă, în cazul apariției oricărui pericol iminent de incendiu;
- g) să furnizeze persoanelor abilitate toate datele și informațiile de care are cunoștință, referitoare la producerea incendiilor.

Securitate și sănătate în muncă -Legea nr. 319/2006

Atributii si raspunderi privind securitatea –sanatatea in munca

a) Fiecare lucrător trebuie să își desfășoare activitatea, în conformitate cu pregătirea și instruirea sa, precum și cu instrucțiunile primite din partea angajatorului, astfel încât să nu expună la pericol de accidentare sau îmbolnăvire profesională atât propria persoană, cât și alte persoane care pot fi afectate de acțiunile sau omisiunile sale în timpul procesului de muncă.

a) Fiecare lucrător trebuie să utilizeze corect mașinile, aparatura, uneltele, substanțele periculoase, echipamentele de transport și alte mijloace de producție;

b) Fiecare lucrător trebuie să utilizeze corect echipamentul individual de protecție acordat și, după utilizare, să îl înapoieze sau să îl pună la locul destinat pentru păstrare;

c) se interzice să procedeze la scoaterea din funcțiune, la modificarea, schimbarea sau înlăturarea arbitrară a dispozitivelor de securitate proprii, în special ale mașinilor, aparaturii, uneltelor, instalațiilor tehnice și clădirilor, și trebuie să utilizeze corect aceste dispozitive;

d) Fiecare lucrător trebuie să comunice imediat angajatorului și/sau lucrătorilor desemnați orice situație de muncă despre care au motive întemeiate să o considere un pericol pentru securitatea și sănătatea lucrătorilor, precum și orice deficiență a sistemelor de protecție;

e) lucrătorul are obligația să aducă la cunoștință conducătorului locului de muncă și/sau angajatorului accidentele suferite de propria persoană;

f) lucrătorul are obligația să coopereze cu angajatorul și/sau cu lucrătorii desemnați, atât timp cât este necesar, pentru a face posibilă realizarea oricăror măsuri sau cerințe dispuse de către inspectorii de muncă și inspectorii sanitari, pentru protecția sănătății și securității lucrătorilor;

g) lucrătorul are obligația să coopereze, atât timp cât este necesar, cu angajatorul și/sau cu lucrătorii desemnați, pentru a permite angajatorului să se asigure că mediul de muncă și condițiile de lucru sunt sigure și fără riscuri pentru securitate și sănătate, în domeniul său de activitate;

h) lucrătorul are obligația să își însușească și să respecte prevederile legislației din domeniul securității și sănătății în muncă și măsurile de aplicare a acestora;

i) lucrătorul are obligația să dea relațiile solicitate de către inspectorii de muncă și inspectorii sanitari.

X. Standardul de performanță

Cantitativ	1. Încadrare în orarul de desfășurare al activităților
	2. Încadrarea în normativele de consum
	3. Numărul de mp pentru care asigură curățenia
	4. Propuneri pentru ameliorarea activității specifice
	5. Numărul de sesizări, reclamații, plângeri, sancțiuni
	6. Participarea la instruirile cuprinse în <i>Planul de instruire anual</i>
	7. Participarea la instruirile specifice locului de muncă pentru însușirea modului de utilizare a echipamentelor/ dotărilor/ dispozitivelor
	8. Disponibilitate la sarcini
Calitativ	1. Respectarea nivelului de competență indus de <i>Fișa postului</i> (excepție: situațiile care pun în pericol viața pacientului)
	2. Respectarea procedurilor și protocoalelor specifice domeniului de activitate
	3. Calitatea lucrărilor executate
	4. Complexitatea lucrărilor executate
	5. Asigurarea unui mediu de spitalizare sigur pentru pacienți
	6. Asigurarea unui mediu de lucru sigur pentru echipă/ personalul medical
	7. Îndeplinirea indicatorilor de calitate a serviciilor medicale
	8. Asigurarea unui climat de muncă etic, neconflictual
	9. Asumarea responsabilității pentru acțiunile întreprinse
	10. Păstrarea confidențialității informațiilor referitoare la pacient

Timp	1. Promptitudine în executarea sarcinilor
	2. Gestionarea eficientă a situațiilor la risc
	3. Utilizarea eficientă a timpului de muncă

XI. Criterii de evaluare a performanțelor profesionale individuale conform Ordinului nr. 974 din 2 iunie 2020

Pentru funcțiile de execuție

- a) cunoștințe și experiența profesională;
- b) promptitudine și operativitate în realizarea atribuțiilor de serviciu;
- c) calitatea lucrărilor executate și a activităților desfășurate;
- d) asumarea responsabilităților prin receptivitate, disponibilitate la efort suplimentar, perseverență, obiectivitate, disciplină, asigurarea calității;
- e) intensitatea implicării în utilizarea echipamentelor și a materialelor cu încadrarea în normative de consum;
- f) adaptarea la complexitatea muncii, inițiativă și creativitate;
- g) condiții de muncă.

XII. Condiții specifice postului

Locul de muncă	BLOC ALIMENTAR	X permanent ☐ temporar
Program de lucru	8 ore/ zi, 2 ture, (6.00-14.00/12.00-20.00) sărbători legale, conform graficului	
Condiții de muncă	normale	
Riscurile implicate	Conf. Registrului riscurilor	
Compensări	Sporuri pentru condiții de muncă și riscurile implicate de post, conform prevederilor legale	
Inlocuiește	Alte bucătărești, care se afla în CO, CM, etc.	
Inlocuit	Alte bucătărești din blocul alimentară	