



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
ΨΥΧΙΑΤΡΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΤΤΙΚΗΣ
«ΔΡΟΜΟΚΑΪΤΕΙΟ»
ΙΕΡΑ ΟΔΟΣ 343-124 61, ΧΑΪΔΑΡΙ
ΤΗΛ.213 2046321

ΑΡ. ΠΡΩΤ. 8002/21-03-2022

Χαϊδάρι, Μάρτιος 2022

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΑΝΟΙΚΤΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΑΝΩ ΤΩΝ ΟΡΙΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΑΝΑΔΟΧΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ «ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ - ΣΙΤΙΣΗΣ» ΜΕ ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ ΤΗΝ ΠΛΕΟΝ ΣΥΜΦΕΡΟΥΣΑ ΑΠΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΠΟΨΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΒΑΣΕΙ ΤΙΜΗΣ (ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΤΙΜΗ)

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ = ΕΝΑ (1) ΕΤΟΣ ΜΕ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΠΡΟΑΙΡΕΣΗΣ ΓΙΑ ΕΝΑ (1) ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΕΤΟΣ

ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΕΤΗΣΙΑΣ ΔΑΠΑΝΗΣ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΟΥ ΤΟΥ ΦΠΑ=520.000€

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΣΗΣ-ΣΙΤΙΣΗΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

Ο Ανάδοχος θα παρέχει στο Νοσοκομείο, σε καθημερινή βάση, για 365 ημέρες το χρόνο, προσωπικό, το οποίο θα εργάζεται : α) στον χώρο των μαγειρειών του Νοσοκομείου και θα βοηθά το μόνιμο προσωπικό στην παρασκευή και διανομή των γευμάτων στα τμήματα (τρία γεύματα ημερησίως) και β) στα νοσηλευτικά τμήματα για να προετοιμάζει και μοιράζει τα γεύματα στους ασθενείς και στο προσωπικό βάρδιας που το δικαιούται και στη συνέχεια να καθαρίζει τον εξοπλισμό και τους χώρους εστίασης (κουζίνα και τραπεζαρίες). Οι διανεμόμενες μερίδες είναι 290 έως 330, ανά γεύμα ημερησίως.

Συγκεκριμένα, ο Ανάδοχος θα διαθέτει, συνεχώς σε ετήσια βάση, τουλάχιστον, 14 εργαζομένους πλήρους απασχόλησης (40 ωρών εβδομαδιαίως) και 9 εργαζομένους τριαντάωρης εβδομαδιαίας απασχόλησης, σύμφωνα με τις ειδικότητες, τα προγράμματα και την ανάλυση, που αναφέρονται σε ειδικούς πίνακες που παρατίθενται στη συνέχεια του κειμένου. Η διάθεση του ελάχιστου αυτού αριθμού, η οποία ισοδυναμεί με διάθεση 20,75 εργαζομένων πλήρους απασχόλησης, σε ετήσια βάση, είναι υποχρεωτική.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

ΒΑΣΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Άρθρο 1

ΠΡΟΥΠΟΘΕΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ

Οι εργαζόμενοι πρέπει:

- Να είναι Έλληνες πολίτες. Γίνονται δεκτοί και πολίτες που προέρχονται από χώρες-μέλη της Ε.Ε. ή και από χώρες εκτός Ε.Ε., με την προϋπόθεση να διαθέτουν άδεια

παραμονής και εργασίας ή να έχουν αποκτήσει την ελληνική ιθαγένεια με πολιτογράφηση. Για τους πολίτες αυτούς, απαιτείται η γνώση της Ελληνικής γλώσσας σε βαθμό επαρκή για την άσκηση των καθηκόντων τους, η οποία αποδεικνύεται με Πιστοποιητικό Ελληνομάθειας ΕΠΙΠΕΔΟΥ Α(Ν.2413/ /1996 άρθρο 10 παρ.1), που χορηγείται από το Κέντρο Ελληνικής Γλώσσας.

- Να πληρούν τις προϋποθέσεις εργασίας, σύμφωνα με την Ελληνική Νομοθεσία. Να έχουν ηλικία από 20 έως 60 ετών, να είναι υγιείς, αρτιμελείς, για την εκτέλεση των καθηκόντων τους, χωρίς σοβαρά οστικά και μυϊκά νοσήματα.
- **Να έχουν συναφή προϋπηρεσία τουλάχιστον δύο ετών, αποδεικνυόμενη από ένσημα και βεβαιώσεις εργοδοτών.**
- Να απασχολούνται σε ωράριο σύμφωνα με το επισυναπτόμενο πρόγραμμα (6ωρο ή 5,5 ωρών πρωινό ωράριο, 3ωρο ή 2,5 ωρών απογευματινό ωράριο, καθημερινά, συμπεριλαμβανομένων Κυριακών και λοιπών Αργιών, ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου, έτσι όπως προβλέπεται στη Διακήρυξη (βλέπε πίνακα Απαιτούμενου Ανθρώπινου Δυναμικού)).
- Να διαθέτουν απολυτήριο τίτλο υποχρεωτικής εκπαίδευσης (δηλαδή απολυτήριο τριταξίου Γυμνασίου ή για υποψήφιους που έχουν αποφοιτήσει μέχρι και το 1980 απολυτήριο Δημοτικού Σχολείου). **Για τις ειδικότητες του Βοηθού Μάγειρα, εναλλακτικά, είναι αποδεκτός ισοδύναμος απολυτήριο τίτλος Κατώτερης Τεχνικής Σχολής του Ν.Δ. 580/1970 ή απολυτήριο τίτλος Εργαστηρίων Ειδικής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης του άρθρου 1 του Ν. 2817/2000 της ημεδαπής ή άλλος ισότιμος τίτλος της αλλοδαπής.**
- Να τηρούν πιστά τους κανόνες υγιεινής και αποθηκευτικής πρακτικής (σύμφωνα με το πρόγραμμα εκπαίδευσης τους), να ενημερώνονται και να εκτελούν ορθά και πιστά τις οδηγίες περί εκτέλεσης των εργασιών τους.

Άρθρο 2

ΥΓΙΕΙΝΗ & ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΓΕΙΑΣ

Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας, από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα. Το προσωπικό εστίασης- τραπεζοκομίας πρέπει να φορά κατάλληλη και πάντα καθαρή στολή εργασίας. Ο ανάδοχος έχει 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 (υποχρεωτική η συμμόρφωση στους κανονισμούς της ΚΥΑ 487/ΦΕΚ/ 4-10-2000)

Οι εργαζόμενοι πρέπει να υποβληθούν υποχρεωτικά στις προβλεπόμενες ιατρικές εξετάσεις προκειμένου να προσκομίσουν πιστοποιητικό υγείας σε ισχύ, σύμφωνα με την υγειονομική διάταξη υπ'αριθμ.Υ1γ/Γ.Π.οικ.35797/4-4-2012 (ΦΕΚ.1199/Β'/11-4-2012) του Υπουργείου Υγείας.

Το πιστοποιητικό υγείας αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για την πρόσληψη του προσωπικού, πρέπει να βρίσκεται σε ισχύ και να ανανεώνεται εγκαίρως πριν την λήξη του.

Απαγορεύεται, η με οποιαδήποτε ιδιότητα απασχόληση οιασδήποτε ατόμου, σε χώρους εργασίας με τρόφιμα, το οποίο είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες, ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται μέσω τροφών ή ατόμου που έχει διάρροια ή μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση και υφίστανται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιαστεί κάποιο από τα νοσήματα της προηγούμενης παραγράφου, θα ενημερώνεται άμεσα και αρμοδίως η Υπηρεσία. Ο ανάδοχος έχει την νομική υποχρέωση να λαμβάνει όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων. Τα μέτρα περιλαμβάνουν αποκλεισμό του εργαζόμενου από την εργασία, για όσο διάστημα κριθεί αναγκαίο και αντικατάστασή του για όσο διάστημα απουσιάζει.

Ο υπεύθυνος προσωπικού του αναδόχου πρέπει να ενημερώνεται καθημερινά από

τους εργαζομένους, στην αρχή της βάρδιας, για τυχόν ύπαρξη προβλημάτων υγείας. Σε περίπτωση που ο ανάδοχος παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις να επιβάλει κυρώσεις.

Άρθρο 3

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ - ΕΠΟΠΤΕΙΑ

Το προσωπικό το απασχολούμενο στη σίτιση, είναι πιθανό να προκαλέσει σοβαρή επιμόλυνση των τροφίμων. Για το λόγο αυτό, πρέπει να εκπαιδεύεται αφ' ενός στους κανόνες υγιεινής, ασφάλειας και χειρισμού τροφίμων, εξοπλισμού και χώρων σίτισης και αφ' ετέρου, στην απολύμανση χώρων, διαχείριση αποβλήτων και την ορθή εφαρμογή της διαιτητικής θεραπείας των ασθενών.

Σύμφωνα με τις διατάξεις της υπ' αρ.14708/2007/ΥΑ(ΦΕΚ/1616,τ.Β'/17-8-2007), καθίσταται υποχρεωτική η εκπαίδευση του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων, ακολουθώντας τα προγράμματα που έχει εκπονήσει και εγκρίνει ο ΕΦΕΤ, του ΥΠ. ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ και ΤΡΟΦΙΜΩΝ.

α. Υποχρεωτική Εκπαίδευση

Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να αποδεικνύουν ότι έχουν ολοκληρώσει επιτυχώς σε πιστοποιημένο φορέα το πρόγραμμα εκπαίδευσης του ΕΦΕΤ, επιπέδου 1, τουλάχιστον 10 ωρών. Αντίγραφα των βεβαιώσεων εκπαίδευσης θα προσκομιστούν στο Νοσοκομείο εντός 30 ημερών από την έναρξη της σύμβασης. Από την παραπάνω εκπαίδευση ή κατάρτιση εξαιρείται μόνο το προσωπικό το οποίο διαθέτει τίτλο σπουδών (απολυτήριο τίτλο, πτυχίο ή δίπλωμα) επιπέδου δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης, μεταδευτεροβάθμιας και τριτοβάθμιας εκπαίδευσης, από τον οποίο να προκύπτει σαφώς ότι ο εργαζόμενος είναι επαρκώς καταρτισμένος σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας ή άλλου καταλλήλου κατά περίπτωση τομέα των τροφίμων. Οι τίτλοι σπουδών είναι αυστηρώς προσωπικοί, ανήκουν στο χειριστή τροφίμων και όχι στον ανάδοχο.

β. Συνεχιζόμενη εκπαίδευση

Το Τμήμα Διατροφής και η Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων, μπορούν να εκπαιδεύουν το προσωπικό, με δύο τρόπους:

(1) Με οδηγίες προφορικές ή γραπτές, καθημερινά ή όταν αυτό κρίνεται αναγκαίο.

(2) Με πρόγραμμα που θα καταρτίσουν ώστε η εκπαίδευση αυτή, να αφορά στην εμπέδωση των μέτρων που πρέπει να εφαρμόζονται με επιμέλεια.

Ο ανάδοχος, είναι υποχρεωμένος να συνεργάζεται, να εξασφαλίζει την συμμετοχή των απασχολούμενων στις εκπαιδευτικές διαδικασίες και να ελέγχει την εφαρμογή των γνώσεων που αποκτήθηκαν και την εφαρμογή των συστάσεων, που σε κάθε περίπτωση απαιτούνται στις διάφορες κατηγορίες χειριστών τροφίμων.

Το πιστοποιητικό εκπαίδευσης καταχωρείται στο αρχείο εκπαίδευσης του Τμήματος Επιστασίας και Τμήματος Διατροφής. Αν δεν προσκομισθούν τα πιστοποιητικά εκπαίδευσης ως ανωτέρω, οι υπάλληλοι του Αναδόχου δεν θα μπορούν να αναλάβουν καθήκοντα στις κουζίνες των Νοσηλευτικών Τμημάτων του Νοσοκομείου. Για κάθε αντικατάσταση εργαζομένου και πρόσληψη νέου, απαιτείται την ημέρα ανάληψης υπηρεσίας, να προσκομιστεί το πιστοποιητικό υγείας και το πιστοποιητικό εκπαίδευσης.

Υπεύθυνος εκπαίδευσης

Υπεύθυνος εκπαίδευσης είναι ο Ανάδοχος. Το κόστος της εκπαίδευσης βαρύνει τον Ανάδοχο. Ο Ανάδοχος είναι υπεύθυνος για την εποπτεία του προσωπικού και για την σωστή τήρηση των κανόνων Υγιεινής και Ασφάλειας των τροφίμων.

Εποπτεία

Ο ανάδοχος θα ορίσει επόπτη ή επόπτες (οι οποίοι δεν θα συμπεριλαμβάνονται στα άτομα που ζητούνται από το Νοσοκομείο, παρά μόνο εάν παράλληλα εργάζονται σε μία από τις ζητούμενες θέσεις εργασίας και ασκούν την εποπτεία εκτός του ωραρίου εργασίας), για την καθημερινή, συνεχή και άμεση επίβλεψη των εργαζομένων, τη ρύθμιση κάθε

εκκρεμότητας, απουσίας ή έκτακτης ανάγκης που τυχόν προκύψει στο προσωπικό και την παρακολούθηση της εκτέλεσης του έργου (καθηκοντολόγιο εργαζομένων, διανομή φαγητού στα νοσηλευτικά τμήματα, τήρηση προγράμματος εργασίας και εκτέλεση του συνόλου των εντολών και οδηγιών, σύμφωνα με τους όρους της σύμβασης).

Στον επόπτη θα απευθύνεται ο κάθε προϊστάμενος του Τμήματος και θα είναι υπεύθυνος για την επίλυση προβλημάτων και τη διασφάλιση της ομαλής και με ασφάλεια διανομής του φαγητού. Ο επόπτης μπορεί να ορίζει συγκεκριμένα άτομα εκ των υπηρετούντων ανά βάρδια, τα οποία θα αποτελούν τα άτομα αναφοράς κατά τις ώρες που δεν ευρίσκεται στο Νοσοκομείο. Οι προϊστάμενοι των Τμημάτων Διατροφής και Επιστασίας του Νοσοκομείου έχουν την αρμοδιότητα να τροποποιούν τα προγράμματα εργασίας και, επίσης, να παρακολουθούν και να ελέγχουν τις υποχρεώσεις του προσωπικού και του επόπτη του Αναδόχου.

Σε περίπτωση απουσίας του επόπτη, η εταιρεία υποχρεούται να καλύπτει το κενό που δημιουργείται.

Άρθρο 4 **ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ**

Ο Ανάδοχος έχει την ευθύνη της τήρησης όλων των κανόνων της υγιεινής και των πρακτικών από το προσωπικό, έτσι ώστε να διασφαλίζονται και προστατεύονται τα τρόφιμα από επιμολύνσεις.

Οι κανόνες Υγιεινής που προβλέπονται από τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις ή ειδικά έχει θεσπίσει το Νοσοκομείο (αρχεία ELOT ISO 22000:2005), πρέπει να τηρούνται με σχολαστικότητα.

Το προσωπικό του αναδόχου οφείλει να διατηρεί υψηλό επίπεδο ατομικής υγιεινής και καθαριότητας, να φέρει δε καθαρή και ευπαρουσίαστη στολή.

Κανόνες ατομικής υγιεινής

Ο Ανάδοχος και ο επόπτης του έχουν την ευθύνη της τήρησης, από το προσωπικό, όλων των κανόνων και πρακτικών που διασφαλίζουν την υγιεινή των ατόμων και προστατεύουν τα τρόφιμα από επιμολύνσεις (υποχρεωτική η συμμόρφωση στους κανονισμούς της ΚΥΑ 487/ΦΕΚ/4-10-2000)

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

Να φροντίζουν για την υγιεινή 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 μη 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.

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

Να έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω, εφόσον είναι μακριά **και να είναι καλυμμένα πλήρως με κάλυμμα κεφαλής (σκούφο)**, καθ' όλη την διάρκεια παραμονής σε κάθε χώρο του Τμήματος ή κατά την ώρα της παρασκευής των γευμάτων.

Απαγορεύεται να εξέρχεται ο εργαζόμενος με τη στολή εργασίας πέραν του ωραρίου, εκτός του χώρου εργασίας του.

Το προσωπικό που παρασκευάζει και διανέμει τρόφιμα στους ασθενείς υψηλού

κινδύνου, θα πρέπει να έχει ειδική εκπαίδευση και να εφαρμόζει με απόλυτη ακρίβεια τους κανόνες προστασίας των τροφίμων από διασταυρούμενη επιμόλυνση, ακόμη και με «αθώους» μικροοργανισμούς, αλλά επικίνδυνους για τους ασθενείς.

Πλύσιμο Χεριών

Απαραίτητο είναι το πλύσιμο των χεριών:

Μετά τη χρήση τουαλέτας.

Όταν είναι ρυπαρά ή μολυσμένα.

Μετά από βήχα, φτάρνισμα, φύσημα μύτης.

Μετά από άγγιγμα οποιουδήποτε τμήματος της κεφαλής.

Πριν να αγγίξουν οποιαδήποτε τροφή.

Όταν έχουν έλθει σε επαφή με ωμά τρόφιμα (κρέας, ψάρι, αυγά, πουλερικά) ή οποιοδήποτε μολυσμένο τρόφιμο.

Μετά τη χρήση των κάδων απορριμμάτων.

Χειρισμός Τροφίμων

Ο χειρισμός των τροφίμων δεν θα γίνεται με ακάλυπτα χέρια.

Δεν χειρίζονται τρόφιμα, άτομα που έχουν δερματικές βλάβες ή κάποιο μεταδοτικό νόσημα ή υπάρχει σχετική ιατρική σύσταση.

Μικρά τραύματα ή εγκαύματα καλύπτονται με αδιάβροχο έγχρωμο επίδεσμο.

Χρησιμοποιούνται διαφορετικοί πάγκοι, εργαλεία και σκεύη για τα ωμά τρόφιμα και διαφορετικοί για τα μαγειρεμένα ή τα τρόφιμα που θα καταναλωθούν χωρίς ψήσιμο.

Οι πάγκοι, τα τραπέζια, τα ψυγεία 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 και σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης του Τμήματος.

Για το τρόπο συντήρησης των μαγειρευμένων φαγητών, από την ώρα παραλαβής τους έως και το σερβίρισμα στους ασθενείς, θα γίνει ενημέρωση και εκπαίδευση από αρμόδια τμήματα του Νοσοκομείου, όπως επίσης, θα ισχύουν και οι γραπτές οδηγίες που υπάρχουν στο χώρο.

Τα τρόφιμα καλύπτονται, ώστε να προστατεύονται από μύγες και άλλα έντομα.

Απαγορεύεται η απομάκρυνση τροφών, έστω και μη κατάλληλων προς διάθεση, από το χώρο του Νοσοκομείου.

Αυστηρός περιορισμός επισκέψεων

Οι επισκέπτες, μόνο όταν είναι ανάγκη, εισέρχονται στους χώρους παρασκευής, διανομής τροφίμων και στις κουζίνες νοσηλευτικών τμημάτων. Στη περίπτωση αυτή, θα πρέπει να φορούν προστατευτικό ρουχισμό και κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (σκούφο), όπως και κάλυμμα υποδημάτων, ώστε να περιορίζεται ο κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων.

Στολή Εργασίας - Μέσα Ατομικής Προστασίας(ΜΑΠ)

Ο Ανάδοχος θα προμηθεύει το προσωπικό του με Μέσα Ατομικής Προστασίας (ΜΑΠ), στολή εργασίας, συμπεριλαμβανομένων και γαντιών (μιας χρήσης) για την παρασκευή, διανομή και την αποκομιδή των τροφίμων. Το Τμήμα Επιστάσις, το Τμήμα Διατροφής ή και η Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων, θα προσδιορίσει την ποσότητα γαντιών, μάσκας ή άλλου είδους μέσου προστασίας, το οποίο κρίνεται απαραίτητο για την ασφάλεια της σίτισης των ασθενών αλλά και την προστασία του προσωπικού.

Η στολή εργασίας, θα είναι ομοιόμορφη από πλευράς ποιότητας και χρώματος, σύμφωνα με τις επιλογές του Νοσοκομείου. Θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή και θα αλλάζει τακτικά (3 φορές την εβδομάδα). Η προμήθεια, η συντήρηση και το κόστος καθαρισμού της στολής βαρύνει αποκλειστικά τον ανάδοχο. Επίσης, ο ανάδοχος θα διαθέσει, σε κάθε εργαζόμενο ατομικά, τουλάχιστον δύο (2) στολές εργασίας, οι οποίες θα φέρουν σε εμφανές σημείο ειδική πλαστικοποιημένη κονκάρδα, η οποία θα φέρει τα εξής: 1)φωτογραφία, 2)όνομα - επώνυμο, 3)ειδικότητα εργασίας, 4) τμήμα, 5)επωνυμία και

λογότυπο του αναδόχου. Ο καθαρισμός- πλύσιμο της στολής, δεν θα πρέπει να γίνεται από κάθε εργαζόμενο ξεχωριστά, αλλά συνολικά από τον εργοδότη.

Η δαπάνη προμήθειας και καθαρισμού των στολών θα βαρύνει τον ανάδοχο.

Οι στολές θα φυλάσσονται σε ερμάρια που θα υποδειχθούν από τα νοσηλευτικά τμήματα του Νοσοκομείου.

Οι στολές εργασίας περιγράφονται ως εξής:

A1. ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ ΓΥΝΑΙΚΕΣ:

Κοστούμι αποτελούμενο από σακάκι και παντελόνι

Σακάκι λευκό κοντομάνικο με κουμπιά, κάτω από την πατιλέτα. Στο λευκό σακάκι να υπάρχει ροζ ή σομόν σιρίτι, πάχους 5 χιλιοστών στο ρεβέρ των: (γιακά, πέτο, μανικιών, πάνω μέρος της τσέπης). Παντελόνι με λάστιχο στη μέση, σε ίσια γραμμή σε χρώμα λευκό Σαμπό εργασίας χρώματος λευκού, αντιολισθητικό.

Ζακέτα σκούρο μπλε, με κουμπιά χωρίς λάστιχο στο κάτω μέρος.

Κάλυμμα κεφαλής μαλλιών, από διάτρητο συνθετικό υλικό με λάστιχο στο πίσω μέρος, χρώματος λευκού.

A.2 ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ ΑΝΔΡΕΣ:

Κοστούμι αποτελούμενο από σακάκι και παντελόνι

Σακάκι αντρικό λευκό, με πέτο γιακά λευκό κοντό μανίκι με κουμπιά, κάτω από την πατιλέτα. Παντελόνι με λάστιχο στη μέση, σε ίσια γραμμή σε χρώμα λευκό.

Σαμπό εργασίας χρώματος λευκού, αντιολισθητικό.

Ζακέτα σκούρο μπλε, με κουμπιά χωρίς λάστιχο στο κάτω μέρος

Κάλυμμα κεφαλής μαλλιών, από διάτρητο συνθετικό υλικό, με λάστιχο στο πίσω μέρος, χρώματος λευκού.

B. ΜΑΓΕΙΡΟΥ, ΠΛΥΝΤΩΝ – ΛΑΝΤΖΕΡΗΔΩΝ, ΚΑΘΑΡΙΣΤΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ, ΔΙΑΝΟΜΕΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Κοστούμι αποτελούμενο από σακάκι και παντελόνι

Σακάκι λευκό με κοντό μανίκι με αποσπώμενα κουμπιά bull σε λευκό χρώμα. Να φέρει δυο τσέπες κάτω δεξιά & αριστερά

Παντελόνι σαλβάρι σε χρώμα μπλε σκούρο η μαύρο. Παπούτσια δετά, ασφαλείας

Ζακέτα σκούρο μπλε, με κουμπιά, χωρίς λάστιχο στο κάτω μέρος.

Κάλυμμα κεφαλής μαλλιών, από διάτρητο συνθετικό υλικό, με λάστιχο στο πίσω μέρος, χρώματος λευκού.

Οι στολές του προσωπικού πρέπει να είναι καθαρές και ευπρεπείς

Άρθρο 5

ΚΑΘΗΚΟΝΤΟΛΟΓΙΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΩΝ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΤΡΑΠΕΖΟΜΩΝ

A. Καθήκοντα προσωπικού παροχής υπηρεσιών διανομής γευμάτων:

Σερβίρισμα των κύριων και ενδιάμεσων γευμάτων στους ασθενείς και το εφημερεύον προσωπικό, όπως ορίζεται από τον τρόπο διανομής των τροφίμων του Νοσοκομείου.

Συλλογή των άπλυτων σκευών, πλύσιμο, στέγνωμα και αποθήκευση σε καθαρά ντουλάπια, τα οποία καθαρίζονται από τους/τις τραπεζοκόμους, τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα.

Η κουζίνα, οι πάγκοι, οι θερμοτράπεζες και τα τροχήλατα καρότσια καθαρίζονται καθημερινά και σε κάθε βάρδια από τους/τις τραπεζοκόμους.

Ο τρόπος καθαρισμού και απολύμανσης περιγράφεται λεπτομερώς από το Γραφείο Επιτροπής Νοσοκομειακών Λοιμώξεων. Η δαπάνη για τα καθαριστικά, απολυμαντικά και λοιπά υλικά καθαρισμού βαρύνει τον ανάδοχο..

Όταν τελειώσουν όλες οι εργασίες και κατά την απουσία των τραπεζοκόμων από την κουζίνα για οποιοδήποτε λόγο (π.χ. διανομή γευμάτων), η κουζίνα κλειδώνεται και το κλειδί παραδίδεται στην υπεύθυνη του νοσηλευτικού τμήματος, όπου ανήκει.

Τα Τμήματα Επιστάσις, Διατροφής και η Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων του Νοσοκομείου καθορίζουν λεπτομερώς τις υποχρεώσεις των τραπεζοκόμων.

Ενημερώνονται από το νοσηλευτικό προσωπικό για το πλάνο με τις δίαιτες των ασθενών.

Β. ΕΚΤΕΛΟΥΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΚΑΘΕ ΒΑΡΔΙΑ

Προσωπικό παροχής υπηρεσιών διανομής γευμάτων:

Πρωινή βάρδια:

Παραλαβή από το αυτοκίνητο διανομής τροφίμων ή το μαγειρείο του Νοσοκομείου των απαιτούμενων για το πρωινό τροφίμων ή ροφημάτων, ταξινόμηση σε δίσκους του πρωινού γεύματος και διανομή στους ασθενείς, σύμφωνα με τις οδηγίες που θα τους δοθούν, συγκέντρωση και καθαρισμός ακάθαρτων σκευών και δίσκων πρωινού, παραλαβή φρούτων, λαχανικών κλπ ειδών για μεσημεριανή διανομή, προετοιμασία σαλατών και φρούτων (σχολαστικό πλύσιμο, κοπή, κλπ).

Παραλαβή μεσημεριανού γεύματος από το αυτοκίνητο διανομής τροφίμων ή το μαγειρείο, ταξινόμηση σε δίσκους, διανομή, συγκέντρωση και καθαρισμός ακάθαρτων σκευών και δίσκων του μεσημεριανού, καθαρισμός των τροχηλάτων παραλαβής και διανομής του φαγητού, γενικός καθαρισμός κουζίνας, αποκομιδή απορριμμάτων.

Απογευματινή βάρδια:

Παραλαβή από το αυτοκίνητο διανομής τροφίμων ή το μαγειρείο, προετοιμασία και διανομή βραδινού γεύματος, συγκέντρωση και καθαρισμός ακάθαρτων σκευών και δίσκων, καθαρισμός τροχηλάτων παραλαβής και διανομής του φαγητού, γενικός καθαρισμός κουζίνας, αποκομιδή απορριμμάτων.

Γ. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Οι τραπεζοκόμοι στο τέλος κάθε γεύματος φροντίζουν για την απομάκρυνση των απορριμμάτων, από τους χώρους διανομής των τροφίμων(κουζίνα). Αφού συλλέξουν τα απορρίμματα σε κατάλληλους πλαστικούς σάκους καλά κλεισμένους (με σκοινί), τα μεταφέρουν στον εξωτερικό χώρο του τμήματος και τα απορρίπτουν στους δημοτικούς κάδους απορριμμάτων.

Εάν χρησιμοποιούνται ως δοχεία απορριμμάτων κάδοι που μέσα τοποθετούνται οι πλαστικοί σάκοι, οι κάδοι αυτοί θα καθαρίζονται τακτικά και θα απολυμαίνονται περιοδικά εσωτερικά και εξωτερικά από τους / τις τραπεζοκόμους, σε χώρους που το Νοσοκομείο θα ορίσει και σε καμία περίπτωση στο χώρο διανομής των τροφίμων (κουζίνα).

Δ. ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ - ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ

➤ **Δάπεδα**

Σκούπισμα με μέθοδο που δεν διασπείρει σκόνη στο περιβάλλον. Το σφουγγάρισμα να γίνεται με τη μέθοδο του διπλού κουβά.

➤ **Τοίχοι**

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. Η εργασία αυτή γίνεται με τη βοήθεια σφουγγαριού και νερού. Το νερό που χρησιμοποιείται πρέπει να είναι χλιαρό, όχι θερμό, γιατί η υψηλή θερμοκρασία μετουσιώνει τις πρωτεΐνες και τις προσκολλά στις επιφάνειες. Στο δεύτερο στάδιο γίνεται

πλύσιμο με ζεστό 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 απορρυπαντικό και κάθε εξάμηνο αφαιρούνται οι σχάρες των εξαεριστήρων πλένονται και επανατοποθετούνται.

Η γενική καθαριότητα γίνεται μία φορά το μήνα. Καθαρίζονται όλοι οι χώροι και οι επιφάνειες 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. Η πρέσα στυψίματος, τοποθετείται στον κόκκινο κουβά. Δοσολογία νερού 8 λίτρα.

Τεχνική διπλού κουβά

Στην αρχή η σφουγγαρίστρα είναι 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

Δεν αναμειγνύονται τα απορρυπαντικά με τα απολυμαντικά.

- 1.** Η ετοιμασία των διαλυμάτων των απορρυπαντικών και των απολυμαντικών γίνεται λίγο πριν την έναρξη του σφουγγαρίσματος.
- 2.** Μετά το τέλος της εργασίας η σφουγγαρίστρα πλένεται καλά με απορρυπαντικό και απολυμαίνεται με απολυμαντικό υγρό. Ξεβγάζεται, στύβεται και τοποθετείται ανάποδα για να στεγνώσει.
- 3.** Η σφουγγαρίστρα δεν αφήνεται ποτέ στον κουβά, μετά το τέλος του σφουγγαρίσματος
- 4.** 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.
- 5.** Οι κουβάδες πλένονται με απορρυπαντικό και τοποθετούνται σε θέση που να είναι εφικτό το στέγνωμα τους.

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΑ:

Υπεύθυνος για την παρασκευή των διαιτητικών σχημάτων, σύμφωνα με τις οδηγίες του μαγείρου/υπεύθυνουβάρδιας.

Εκτελεί όλες τις βοηθητικές εργασίες προκειμένου ο μάγειρας να έχει έτοιμη προς χρήση την πρώτη ύλη.

Παρασκευάζει σαλάτες, επιδόρπια και μενού διαιτών και οτιδήποτε άλλο απαιτείται σύμφωνα με το ημερήσιο πρόγραμμα διατροφής. Εκτελεί οποιαδήποτε προπαρασκευαστική ή συναφή εργασία με τα ανωτέρω.

Παραδίδει στους διανομείς τροφίμων, τα γεύματα των ασθενών και τοποθετεί σε συγκεκριμένο χώρο τα γεύματα, του εφημερεύοντος ιατρικού προσωπικού.

Φροντίζει για την σχολαστική τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων στο Μαγειρείο.

Τα καθαριστικά απολυμαντικά που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά στο χώρο της κουζίνας με τον τρόπο και το προγραμματισμό, που θα υποδείξει η Επιτροπή Λοιμώξεων και ο Επόπτης Δημόσιας Υγείας.

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

Απαγορεύεται η μεταφορά φαγητών ή υπολειμμάτων, πέρα από το χώρο του Μαγειρείου.

Οι εργαζόμενοι οφείλουν να ενημερώνουν εγκαίρως, τον Τμηματάρχη του Τμήματος Διατροφής για οποιοδήποτε πρόβλημα υγείας, ώστε ο τελευταίος να λάβει μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης τροφίμων και εξοπλισμού(άμεση ή διασταυρούμενη επιμόλυνση).

Απαγορεύεται η είσοδος στο χώρο του μαγειρείου σε άτομα που δεν έχουν σχέση με την εργασία ή δεν αποτελούν μέρος του προσωπικού.

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΠΛΥΝΤΩΝ - ΛΑΝΤΖΕΡΗΔΩΝ

Πλένει και αποκαθιστά, μετά από κάθε παρασκευή **τον κινητό εξοπλισμό** (χύτρες, ταψιά, καρότσια), καθώς και **τον ακίνητο εξοπλισμό** (μεταλλικές επιφάνειες εργασίας, λέβητες βρασμού τροφίμων, βραστήρες κ.α.). Καθαρίζει - απολυμαίνει, επιφάνειες στο χώρο ευθύνης του και ότι άλλο απαιτείται σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαρισμού – απολύμανσης.

Εκτελεί όλες τις βοηθητικές εργασίες (μεταφορά, προετοιμασία, πλύσιμο, καθάρισμα) που απαιτούνται για την παρασκευή γευμάτων, προκειμένου ο μάγειρας να έχει έτοιμη προς χρήση την πρώτη ύλη.

Εκτελεί ότι άλλο του υποδειχτεί από τον Υπεύθυνο βάρδιας του Μαγειρείου.

Ταξινομεί τα σκεύη, τον ιματισμό και τον λοιπό εξοπλισμό εστίασης στους ειδικούς αποθηκευτικούς χώρους.

Φροντίζει για την σχολαστική τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, στο χώρο του Μαγειρείου.

Χρησιμοποιεί τα καθαριστικά απολυμαντικά στο χώρο του Μαγειρείου, με τον τρόπο και το προγραμματισμό που θα υποδείξει η Επιτροπή Επιτήρησης Λοιμώξεων και ο Επόπτης Δημόσιας Υγείας.

Απαγορεύεται η μεταφορά φαγητών ή υπολειμμάτων, πέρα από το χώρο του Μαγειρείου.

Οι εργαζόμενοι οφείλουν να ενημερώνουν εγκαίρως τον Τμηματάρχη του Τμήματος για οποιοδήποτε πρόβλημα υγείας, ώστε ο τελευταίος να λάβει μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης τροφίμων και εξοπλισμού(άμεση ή διασταυρούμενη επιμόλυνση).

Απαγορεύεται η είσοδος στο χώρο του Μαγειρείου σε άτομα που δεν έχουν σχέση με την εργασία ή δεν αποτελούν μέρος του προσωπικού

Απαγορεύεται η με οποιαδήποτε ιδιότητα απασχόληση σε χώρους εργασίας, στους οποίους γίνεται παρασκευή ή διανομή γευμάτων, οποιουδήποτε ατόμου το οποίο πάσχει ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται μέσω τροφών ή ατόμου που έχει διάρροια ή μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση και, λόγω αυτού, υφίστανται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Παραλαμβάνει, πλένει και τεμαχίζει όλα τα είδη λαχανικών, που είναι απαραίτητα για την παρασκευή των γευμάτων. Τοποθετεί και μεταφέρει τα πλυμένα – τεμαχισμένα λαχανικά σε πλαστικά τροχήλατα δοχεία, προς συντήρηση στο ψυκτικό θάλαμο του Μαγειρείου, πάντα σύμφωνα με τις οδηγίες των μαγείρων.

Πλένει και αποκαθιστά, μετά από κάθε εργασία, **τον κινητό εξοπλισμό** (πλαστικά δοχεία τροφίμων, διάφορα σκεύη), καθώς και **τον ακίνητο εξοπλισμό** (μεταλλικές επιφάνειες εργασίας, πατατομηχανή, κ.α.). Καθαρίζει - απολυμαίνει, επιφάνειες στο χώρο του καθαριστηρίου λαχανικών και ότι άλλο απαιτείται σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαρισμού – απολύμανσης.

Ταξινομεί τα σκεύη και τον λοιπό εξοπλισμό εστίασης στους ειδικούς αποθηκευτικούς χώρους. Φροντίζει για την σχολαστική τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, στο χώρο του Μαγειρείου.

Χρησιμοποιεί τα καθαριστικά απολυμαντικά στο χώρο του Μαγειρείου, με τον τρόπο και τον προγραμματισμό που θα υποδείξει η Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων και ο Επόπτης Δημόσιας Υγείας.

Απαγορεύεται η μεταφορά φαγητών ή υπολειμμάτων, πέρα από το χώρο του Μαγειρείου.

Οι εργαζόμενοι οφείλουν να ενημερώνουν εγκαίρως τον Τμηματάρχη του Τμήματος για οποιοδήποτε πρόβλημα υγείας, ώστε ο τελευταίος να λάβει μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης τροφίμων και εξοπλισμού(άμεση ή διασταυρούμενη επιμόλυνση).

Απαγορεύεται η είσοδος στο χώρο του Μαγειρείου σε άτομα που δεν έχουν σχέση με την εργασία ή δεν αποτελούν μέρος του προσωπικού

Απαγορεύεται η με οποιαδήποτε ιδιότητα απασχόληση σε χώρους εργασίας, στους οποίους γίνεται παρασκευή ή διανομή γευμάτων, οποιουδήποτε ατόμου το οποίο πάσχει ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται μέσω τροφών ή ατόμου που έχει διάρροια ή μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση και, λόγω αυτού, υφίστανται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΔΙΑΝΟΜΕΑ – ΜΕΤΑΦΟΡΕΑ (ΓΕΥΜΑΤΩΝ και ΤΡΟΦΙΜΩΝ)

Παραλαμβάνει και μεταφέρει, τις εκάστοτε δίαιτες, σε κλειστά ανοξείδωτα σκεύη, από τον χώρο του Μαγειρείου, καθώς το πρωινό-μεσημβρινό και βραδινό γεύμα των ασθενών, στα νοσηλευτικά τμήματα του Νοσοκομείου, πάντα σύμφωνα με τις οδηγίες των μαγείρων και του τμήματος Διατροφής.

Τοποθετεί και διανέμει, σε ειδικά πλαστικά δοχεία ή τελάρα αρτοσκευάσματα, γαλακτοκομικά και οπωρολαχανικά προϊόντα, για τα νοσηλευτικά τμήματα, σύμφωνα με τις οδηγίες του τμήματος Διατροφής.

Η τοποθέτηση και η μεταφορά των γευμάτων και τροφίμων, πραγματοποιείται από κλειστό αυτοκίνητο του Νοσοκομείου, που φέρει ειδικό θάλαμο και μεταλλικά ράφια για την τοποθέτηση των σκευών και ταψιών.

Πλένει και αποκαθιστά, μετά από κάθε εργασία, **τον ακίνητο εξοπλισμό** (επιφάνειες, δάπεδο, μεταλλικά ράφια, που υπάρχει στον εσωτερικό θάλαμο του αυτοκινήτου διανομής τροφίμων, κ.α.). Καθαρίζει - απολυμαίνει, τις επιφάνειες στον θάλαμο του αυτοκινήτου και ότι άλλο απαιτείται σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαρισμού – απολύμανσης, της Επιτροπής Νοσοκομειακών Λοιμώξεων και του Επόπτη Δημόσιας Υγείας.

Απαγορεύεται η μεταφορά φαγητών ή υπολειμμάτων, πέρα από το χώρο του Μαγειρείου.

Οι εργαζόμενοι οφείλουν να ενημερώνουν εγκαίρως τον Τμηματάρχη του Τμήματος για οποιοδήποτε πρόβλημα υγείας, ώστε ο τελευταίος να λάβει μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης τροφίμων και εξοπλισμού (άμεση ή διασταυρούμενη επιμόλυνση).

Απαγορεύεται η είσοδος στον χώρο του Μαγειρείου σε άτομα που δεν έχουν σχέση με την εργασία ή δεν αποτελούν μέρος του προσωπικού.

Απαγορεύεται η με οποιαδήποτε ιδιότητα απασχόληση σε χώρους εργασίας, στους οποίους γίνεται παρασκευή ή διανομή γευμάτων, οποιουδήποτε ατόμου το οποίο πάσχει ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται μέσω τροφών ή ατόμου που

έχει διάρροια ή μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση και, λόγω αυτού, υφίστανται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

Άρθρο 6

ΤΗΡΗΣΗ ΚΑΝΟΝΙΣΜΩΝ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Καθ' όλη τη διάρκεια της Σύμβασης, ο Ανάδοχος πρέπει να συμμορφώνεται με τους Κανονισμούς Υγιεινής και Ασφάλειας Ν.1568/85 που προβλέπονται από το ισχύον εθνικό, κοινοτικό και διεθνές δίκαιο ή έχει ειδικά θεσπίσει το Νοσοκομείο, βάσει Οδηγών Ορθής Υγιεινής Πρακτικής και να προσαρμόζεται στο πρότυπο ISO 45001/2018 για το σύστημα διαχείρισης υγιεινής και ασφάλειας στην εργασία.

Ο Ανάδοχος, είναι υπόχρεος να τηρεί τους Κανονισμούς Υγιεινής και Ασφάλειας, υποχρεούται να ανακοινώνει αμέσως στην Υπηρεσία τυχόν οδηγίες που απευθύνονται ή κοινοποιούνται σε αυτόν κατά τη διάρκεια της Σύμβασης και τα έγγραφα των διάφορων Αρμόδιων Αρχών σχετικά με τους εν λόγω Κανονισμούς.

Τόσο η Υπηρεσία, όσο και κάθε Αρμόδια Αρχή δικαιούνται να παρακολουθούν και να ελέγχουν τη συμμόρφωση του Αναδόχου με τους Κανονισμούς Υγιεινής και Ασφάλειας στην εργασία.

Άρθρο 7

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

Ο Ανάδοχος είναι υπεύθυνος για τη συνεχή ενημέρωση και εκπαίδευση του προσωπικού του για θέματα που αφορούν την Υγιεινή και την Ασφάλεια των Τροφίμων σε όλες τις διαδικασίες παρασκευής και διάθεσης, ώστε να υλοποιούνται οι νομοθετικές απαιτήσεις.

Ο Ανάδοχος υποχρεούται στην απαρτέγκλιτη τήρηση της εκάστοτε ισχύουσας εργατικής και ασφαλιστικής νομοθεσίας, αναφορικά με την παροχή εργασίας του προσωπικού του, ιδίως δε ως προς την καταβολή των αποδοχών, οι οποίες σε καμία περίπτωση δεν μπορεί να είναι κατώτερες των προβλεπομένων από την ισχύουσα Εθνική Γενική Συλλογική Σύμβαση Εργασίας και των αναφερομένων στην προσφορά του. Επιπλέον, υποχρεούται στην καταβολή αποζημίωσης για τυχόν υπερωρίες και απασχόληση κατά τις Κυριακές και αργίες και στην τήρηση του νόμιμου ωραρίου και των όρων υγιεινής και ασφάλειας. Παράβαση της υποχρέωσης αυτών δίνει το δικαίωμα στο Νοσοκομείο για μονομερή καταγγελία της συμβάσεως και κήρυξη του αναδόχου ως εκπτώτου.

Επίσης, το προσωπικό του αναδόχου πρέπει να πληρώνεται μέσω τράπεζας και ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση να προσκομίζει στο Νοσοκομείο τις αποδείξεις πληρωμής και κατάθεσης της μισθοδοσίας στους τραπεζικούς λογαριασμούς των εργαζομένων του. Ειδικότερα, μαζί με το τιμολόγιο παροχής υπηρεσιών της κάθε περιόδου, θα προσκομίζει τα προγράμματα εργασίας και τις μισθοδοτικές καταστάσεις της αντίστοιχης περιόδου. Παράλληλα, θα προσκομίζει τα αποδεικτικά στοιχεία κατάθεσης της μισθοδοσίας στους τραπεζικούς λογαριασμούς των εργαζομένων της αμέσως προηγούμενης περιόδου. Ειδικά, με τα τιμολόγια που αντιστοιχούν: α) στον μήνα Ιανουάριο, θα προσκομίζει τις μισθοδοτικές καταστάσεις και τις καταστάσεις πίστωσης των τραπεζικών λογαριασμών του δώρου Χριστουγέννων, β) στον μήνα Μάιο, τις αντίστοιχες καταστάσεις του δώρου Πάσχα και γ) στον μήνα Σεπτέμβριο, τις καταστάσεις του επιδόματος αδείας.

Ο Ανάδοχος υποχρεούται να ασφαλίσει το προσωπικό του σύμφωνα με τις διατάξεις της Ελληνικής Εργατικής Νομοθεσίας όπως αυτές ισχύουν ανά πάσα χρονική στιγμή και να τηρεί την εκάστοτε ισχύουσα Συλλογική/Κλαδική Σύμβαση Εργασίας για το προσωπικό που απασχολεί.

Σε περίπτωση που το προσωπικό του Αναδόχου δεν υπάγεται σε διατάξεις της ισχύουσας Νομοθεσίας, αυτός υποχρεούται να το ασφαλίσει έναντι ατυχημάτων σε ασφαλιστικές εταιρείες.

Το προσωπικό εστίασης - σίτισης υποχρεούται να τηρεί τις κείμενες διατάξεις σχετικά με την Υγιεινή και Ασφάλεια της εργασίας και ο ανάδοχος είναι αποκλειστικός και μόνος υπεύθυνος ποινικά και αστικά για κάθε ατύχημα που τυχόν προκύψει.

Στο Νοσοκομείο θα παραδοθούν αποδεικτικά ασφάλισης όλων των εργαζομένων στον ασφαλιστικό οργανισμό ΕΦΚΑ. Το Νοσοκομείο μπορεί να ζητήσει οποτεδήποτε, οποιαδήποτε πληροφορία για την εργασιακή σχέση του προσωπικού με τον ανάδοχο.

Το προσωπικό που θα απασχοληθεί θα πρέπει να γνωρίζει πολύ καλά την Ελληνική γλώσσα (ικανότητα γραπτού και προφορικού λόγου), να είναι άριστο στο ήθος του, άψογο από πλευράς συμπεριφοράς απέναντι σε τρίτους, στους ασθενείς και στο προσωπικό του Νοσοκομείου και των φορέων.

Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να ζητήσει από τον Ανάδοχο την απομάκρυνση εργαζομένων από την εργασία που κρίνει, ότι δεν ανταποκρίνονται στις υποχρεώσεις τους, δεν συμμορφώνονται στο καθηκοντολόγιο τους ή δεν πειθαρχούν στις οδηγίες και τους κανόνες λειτουργίας των τμημάτων Επιστάσις και Διατροφής. Ο εργαζόμενος δεν έχει καμία αξίωση για το λόγο αυτό από το Νοσοκομείο.

Ο Ανάδοχος και το προσωπικό που θα χρησιμοποιήσει κατά την εκτέλεση του έργου, δεν έχουν καμία απολύτως σχέση εξαρτημένης εργασίας με το Νοσοκομείο, οι δε μισθοί και αμοιβές τους, 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.

Ο Ανάδοχος θα πρέπει να εξασφαλίσει ότι τα ανωτέρω τηρούνται και από τους πάσης φύσεως συμβούλους, συνεργάτες και υπεργολάβους αυτού. Οι ασφαλίσεις δεν απαλλάσσουν ούτε περιορίζουν καθ' οιονδήποτε τρόπο τις υποχρεώσεις και ευθύνες του αναδόχου που απορρέουν από την παρούσα Σύμβαση. Σε κάθε περίπτωση, ο Ανάδοχος ευθύνεται πλήρως για όλους τους κινδύνους που απορρέουν ή σχετίζονται με την παροχή των υπηρεσιών του και παραμένει αποκλειστικά και εξ ολοκλήρου υπεύθυνος για την πλήρη και έγκαιρη αποκατάσταση ζημιών σε πρόσωπα ή / και πράγματα, ανεξάρτητα εάν και σε ποιο βαθμό καλύπτονται από ασφαλιστικές συμβάσεις ή αποζημιώνονται από τους ασφαλιστές, ακόμη και πέραν των ποσών κάλυψης των εν λόγω συμβάσεων.

Ο Ανάδοχος θα απασχολεί το προσωπικό του όπως ορίζεται από τους επισυναπτόμενους πίνακες κατανομής του προσωπικού, ανά βάρδια με τον αριθμό ατόμων που ορίζεται από την σύμβαση.

Ο Ανάδοχος υποχρεούται στην παροχή της υποχρεωτικής εβδομαδιαίας ανάπαυσης (ρεπό) των νόμιμων αδειών ή οποιασδήποτε μορφής άδειας. Ο Ανάδοχος επίσης οφείλει να καλύπτει τις κενές θέσεις που προκύπτουν από ασθένεια και αδικαιολόγητες απουσίες με τέτοιο τρόπο, έτσι ώστε καθημερινά να απασχολείται ο προαναφερθείς αριθμός ατόμων και να διασφαλίζεται η συνεχής και ομαλή σίτιση των ασθενών και του προσωπικού του Νοσοκομείου.

Οι εργαζόμενοι θα απασχολούνται σε ωράριο, καθημερινά και τις αργίες, ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου, έτσι όπως προβλέπεται στη Διακήρυξη και απαγορευμένης ρητά της απασχόλησης του ιδίου ατόμου σε δύο συνεχείς βάρδιες, που υπερβαίνουν συνολικά το νόμιμο ωράριο εργασίας. Επίσης, όλοι οι εργαζόμενοι θα απασχολούνται σε πενήνήμερο εβδομαδιαίο πρόγραμμα εργασίας.

Το μηνιαίο πρόγραμμα εργασίας προσωπικού θα παραδίδεται, θα ελέγχεται και θα εγκρίνεται από τον Προϊστάμενο του Τμήματος Επιστάσις, το αργότερο την 25η ημέρα του προηγούμενου μήνα. Επίσης, θα κατατίθεται και εβδομαδιαίο πρόγραμμα όπου θα αναγράφεται το προσωπικό, το πόστο εργασίας και το ωράριο στο οποίο εργάζεται.

Ο Ανάδοχος μετά την ανάρτηση προγραμμάτων απασχόλησης στο ΠΣ του ΣΕΠΕ «Εργάνη» θα κοινοποιεί στο Νοσοκομείο το εβδομαδιαίο πρόγραμμα του προσωπικού, το οποίο θα αναρτάται στο πίνακα ανακοινώσεων του Τμήματος Επιστάσις. Σε περίπτωση

αλλαγής στο πρόγραμμα ο ανάδοχος θα καταθέτει εγκαίρως και σύμφωνα με την νομοθεσία το τροποποιημένο πρόγραμμα (το οποίο θα είναι γνωστοποιημένο στο Πληροφοριακό Σύστημα ΕΡΓΑΝΗ) και αυτό θα φυλάσσεται στο φάκελο Προσωπικού Εστίασης – Σίτισης που θα βρίσκεται στο Τμήμα Επιστασίας, μαζί με το αρχικά κατατεθειμένο πρόγραμμα.

Το προσωπικό θα είναι μόνιμο, δεν θα μετακινείται κατά τη διάρκεια της βάρδιας και δεν θα εναλλάσσεται. Αλλαγές θα γίνονται μόνο με τη σύμφωνη γνώμη του Προέδρου του Νοσοκομείου, ή μετά από εξουσιοδότηση, με τον προϊστάμενο του Τμήματος Επιστασίας.

Το προσωπικό της εταιρείας θα υπογράφει καθημερινά σε παρουσιολόγιο και θα προσυπογράφει ο Προϊστάμενος του Τμήματος, κατά την είσοδο και έξοδο από το χώρο εργασίας.

Η απασχόληση του προσωπικού θα γίνεται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Κατά τη διάρκεια της σύμβασης και μετά τη λήξη της, ο ανάδοχος και το προσωπικό του, 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 ή νοσηλευτικό απόρρητο.

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

Σε περίπτωση προκληθείσας βλάβης στους χώρους ή στον εξοπλισμό του Νοσοκομείου από το προσωπικό του αναδόχου, αυτός υποχρεούται, με δική του δαπάνη, να αποκαταστήσει άμεσα τη βλάβη και να αντικαταστήσει ή παραδώσει τον εξοπλισμό στην ίδια κατάσταση που είχε παραληφθεί.

Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιαστεί κάποιο νόσημα που μεταδίδεται με τα τρόφιμα ή κάποια ίωση, οι υπεύθυνοι έχουν τη 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 αντικατάστασή του για όσο διάστημα απουσιάζει. Σε περίπτωση τραυμάτων, θα πρέπει να καλύπτονται πάντα από αδιάβροχο ελαστικό επίδεσμο εντόνου χρώματος, ώστε να ανιχνευτεί εύκολα όταν αυτός ξεκολλήσει.

Αν μάλιστα, κάποιο άτομο έχει διάρροια, κάνει εμετούς έχει μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση και υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς, το Νοσοκομείο μετά από εισήγηση της Νοσηλεύτριας Λοιμώξεων ή του Επόπτη Δημόσιας Υγείας, δύναται να ζητήσει εξέταση ή εμβολιασμό του προσωπικού από γιατρούς του Νοσοκομείου.

Απαγορεύεται η με οποιονδήποτε τρόπο απασχόληση των εργαζομένων που μεταφέρονται από διαφορετική εργασία, π.χ. συνεργείο καθαριότητας, στο χώρο των τροφίμων.

Απαγορεύεται ρητά στους εργαζόμενους η λήψη φωτογραφιών χώρων, πάγκων παρασκευής και γενικότερα όλων των εγκαταστάσεων του Τμήματος. Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να ζητήσει από τον ανάδοχο την απομάκρυνση εργαζομένων από την εργασία, όταν διαπιστώνει τη μη συμμόρφωση αυτών.

Οι εργαζόμενοι υποχρεούνται, να υπογράφουν καθημερινά τόσο κατά την προσέλευση όσο και κατά την αποχώρηση τους στο Τμήμα, βάσει του εγκεκριμένου προγράμματος εργασίας.

Για το χώρο των αποδυτηρίων του προσωπικού του Αναδόχου θα πρέπει να υπάρχει ειδική πρόβλεψη από το Νοσοκομείο.

Οι χώροι εργασίας του προσωπικού καθορίζονται από τον Προϊστάμενο του Τμήματος Επιστασίας, ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου.

Στον χώρο εργασίας θα συμπληρώνεται καθημερινά έντυπο κατανομής εργασιών από το Τμήμα Επιστασίας με την συνεργασία του επόπτη, που έχει ορίσει ο ανάδοχος, για

καλύτερο προγραμματισμό και έλεγχο.

Ο Ανάδοχος αναλαμβάνει την αποκλειστική ευθύνη να παίρνει όλα τα απαραίτητα μέτρα για την ασφάλεια του προσωπικού που απασχολεί και για την πρόληψη ατυχημάτων ή ζημιών σε οποιαδήποτε πρόσωπα ή πράγματα και να εφαρμόζει την Εργατική Νομοθεσία. Ο Ανάδοχος επιβαρύνεται για κάθε βλάβη ή καταστροφή που μπορεί να προκληθεί από το προσωπικό της.

Το προσωπικό θα παραμένει σταθερό και μόνιμο και δεν θα απασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες της εταιρείας, έτσι ώστε να διασφαλίζεται η καλή του απόδοση και να αποφεύγεται η κόπωση με συνέπεια την εμφάνιση εργατικών ατυχημάτων. Η εταιρεία θα πρέπει να καταθέσει στα δικαιολογητικά της και υπεύθυνη δήλωση ότι το προσωπικό της δεν απασχολείται σε άλλη επιχειρηματική δραστηριότητα, πέραν της σαραντάωρης (40), συνολικά, εβδομαδιαίας εργασίας του.

Σε περίπτωση που ο Ανάδοχος παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις, να επιβάλει τις κυρώσεις που προβλέπονται από τη διακήρυξη και τη σύμβαση και να κηρύσσει έκπτωτη την εταιρεία.

Η Επιτροπή Αξιολόγησης του εν λόγω διαγωνισμού, μπορεί να επισκέπτεται χώρους όπου ο Ανάδοχος παρέχει υπηρεσίες παρασκευής & διανομής γευμάτων Νοσοκομείων, για να έχει σαφή εικόνα της παροχής υπηρεσιών του. Η Επιτροπή Αξιολόγησης δύναται να συνοδεύεται από μέλη της Επιτροπής Νοσοκομειακών Λοιμώξεων και από τον Επόπτη Δημόσιας Υγείας και δικαιούται να λαμβάνει πληροφορίες από τους αποδέκτες των υπηρεσιών για το ποιοτικό επίπεδο παροχής υπηρεσιών του αναδόχου και, επίσης, να ζητήσει από τον Ανάδοχο, δείγματα των υλικών και ειδών που χρησιμοποιεί.

Ο Ανάδοχος θα πρέπει να προσαρμόζεται στις υποδείξεις που προκύπτουν έπειτα από ελέγχους, είτε του Νοσοκομείου είτε άλλων δημόσιων φορέων (π.χ. Σώμα Επιθεωρητών Υπηρεσιών Υγείας και Πρόνοιας, Δ/νση Δημόσιας Υγείας της Περιφέρειας Αττικής κ.τ.λ.).

Ο Ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί τα προβλεπόμενα του Ν.3850/2010 (Κώδικας νόμων για την Υγιεινή και Ασφάλεια των Εργασιών) και ειδικότερα στην υποχρέωσή του να χρησιμοποιεί τις υπηρεσίες Τεχνικού Ασφαλείας και Ιατρού Εργασίας, αναλόγως του αριθμού του απασχολούμενου προσωπικού του.

Άρθρο 8

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ - ΕΠΙ ΠΟΙΝΗ ΑΠΟΚΛΕΙΣΜΟΥ

Ο Ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικά, σε ισχύ, των συστημάτων διαχείρισης **ISO 9001 2008 για το σύστημα διαχείρισης ποιότητας**, πρότυπο **ISO 22000:2005, για το σύστημα διαχείρισης τροφίμων** (παραγωγή, διάθεση τροφίμων και υπηρεσίες παροχής σίτισης και εστίασης, σε Δημόσια και ιδιωτικά Νοσοκομεία) **και το πρότυπο ISO 45001/2018 για το σύστημα διαχείρισης υγιεινής και ασφάλειας στην εργασία, όπου απαιτείται.**

Ο Ανάδοχος πρέπει επίσης να προσκομίσει βεβαιώσεις καλής συνεργασίας με άλλα δημόσια και ιδιωτικά νοσοκομεία άνω των 200 κλινών, εντός της τελευταίας **τριετίας**. Το νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να διασταυρώσει την ορθή πιστοποίηση αυτών των βεβαιώσεων από τα Τμήματα Διατροφής και Επιστασίας, των αντίστοιχων Νοσοκομείων.

Ο Ανάδοχος θα πρέπει να καταθέσει υπεύθυνη δήλωση ότι εναρμονίζεται πλήρως με τις απαιτούμενες από τη Διακήρυξη τεχνικές προδιαγραφές και δεσμεύεται για την τήρησή τους.

Επίσης, οι συμβάσεις του προσωπικού, που απασχολεί, θα είναι γνωστοποιημένες και υπογεγραμμένες στο Πληροφοριακό Σύστημα ΕΡΓΑΝΗ) και αντίγραφο της γνωστοποίησης αυτής θα κατατεθεί στο Νοσοκομείο.

Η μη τήρηση και εφαρμογή της υπάρχουσας εργατικής νομοθεσίας και του νόμιμου ωρομισθίου αποτελεί λόγο καταγγελίας της σύμβασης. Οποιαδήποτε μεταβολή στην ισχύουσα νομοθεσία που διέπει την παρούσα σύμβαση αφενός είναι δεσμευτική για τον ανάδοχο, ο οποίος και οφείλει να την εφαρμόσει άμεσα και αφετέρου δεν δύναται σε καμία

περίπτωση, η μεταβολή αυτή να προκαλέσει οποιαδήποτε πρόσθετη οικονομική επιβάρυνση για το Νοσοκομείο.

Η μισθοδοσία του προσωπικού θα πρέπει να κατατίθεται διατραπεζικά, ώστε το Νοσοκομείο να μπορεί να ελέγξει την ορθή πληρωμή των εργαζομένων, με βάση την κείμενη νομοθεσία. Θα πρέπει λοιπόν, να παραδίδεται μηνιαίως αντίγραφο των παραστατικών μισθοδοσίας των εργαζομένων της εταιρείας από την τράπεζα στο Νοσοκομείο.

Ο Ανάδοχος θα πρέπει να γνωστοποιεί, τους όρους εργασίας των εργαζομένων του (Π.Δ. 156/94), με κατατεθειμένες τις συμβάσεις των εργαζομένων, τα πτυχία τους καθώς και τα πιστοποιητικά υγείας κατά τοστάδιο υπογραφής της σύμβασης.

Ο Ανάδοχος θα διατηρεί το προσωπικό του σταθερό – μετά από τον πρώτο μήνα δοκιμαστικής εργασίας και εφόσον κριθεί αυτό κατάλληλο για την θέση εργασίας που προσλήφθηκε - καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης με το Νοσοκομείο, χωρίς άνευ ουσιωδών λόγων απολύσεις. Οι επαναλαμβανόμενες, άνευ σοβαρών αιτιών, απολύσεις προσωπικού συνιστούν λόγο για καταγγελία της σύμβασης.

Τέλος, σημειώνεται, ότι δεν επιτρέπονται αποκλίσεις στους υπολογισμούς των εργασιακών (γενικό ετήσιο σύνολο εργατικών με εργοδοτικές εισφορές), μεταξύ των προσφορών των εταιρειών που θα συμμετέχουν στο διαγωνισμό. Με δεδομένο ότι οι υπολογισμοί γίνονται για τον ίδιο αριθμό εργαζομένων, των οποίων το ωρομίσθιο είναι συγκεκριμένο και ορισμένο από την κείμενη νομοθεσία, κατά ανάλογο τρόπο και οι εξισώσεις που αφορούν τους υπολογισμούς του συνόλου των εργατικών με τις εργοδοτικές εισφορές (όπως το ωρομίσθιο, τα δώρα Χριστουγέννων και Πάσχα, το επίδομα αδείας και οι εργοδοτικές εισφορές) είναι κοινές για όλες τις εταιρείες, οπότε δεν αναμένεται να υπάρχουν διαφορές στους υπολογισμούς. Επίσης στις προσφορές θα πρέπει να τεκμηριώνονται αναλυτικά τα λοιπά κόστη (π.χ. για εξοπλισμό και αναλώσιμα, διοικητικής υποστήριξης) και το εργολαβικό κέρδος. Οι προσφορές θα ελέγχονται ως προς την ορθότητά τους.

Άρθρο 9

ΚΥΡΩΣΕΙΣ – ΠΟΙΝΙΚΕΣ ΡΗΤΡΕΣ

Ο Ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί απαρέγκλιτα τις απαιτήσεις οι οποίες αναγράφονται στην παρούσα διακήρυξη (περιλαμβανομένων και των παραρτημάτων της), τους όρους της προσφοράς του, καθώς και τις υποχρεώσεις της σύμβασης που θα υπογραφεί μετά την κατακύρωση του έργου. Στην αντίθετη περίπτωση, θα υπάρχουν κυρώσεις όπως αναφέρεται σχετικά παρακάτω:

Η παρακολούθηση της καλής εκτέλεσης των εργασιών και η παραλαβή αυτών, καθώς και η σύνταξη κάθε μήνα του πρακτικού ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής, ανατίθεται **στην Επιτροπή Παρακολούθησης της καλής εκτέλεσης και Παραλαβής Εργασιών, που ορίζεται προς τούτο από τον Πρόεδρο του Νοσοκομείου.**

Για κάθε παράβαση όρου σύμβασης, όπως πχ. ελλείψεις προσωπικού, παραλείψεις πλημμελούς εργασίας κ.α., επιβάλλεται στον ανάδοχο ποινική ρήτρα, από 3% έως 10% της μηνιαίας αποζημίωσης, ανάλογα με την βαρύτητα της παράβασης, σύμφωνα με την ανέλεγκτη κρίση του ΔΣ του Νοσοκομείου.

Σε κάθε περίπτωση το ΔΣ μπορεί ταυτόχρονα να καταγγείλει την σύμβαση και να κηρύξει έκπτωτο τον ανάδοχο.

Όλες οι παραπάνω κυρώσεις επιβάλλονται από το Δ.Σ. του Νοσοκομείου μετά από προηγούμενη κλήση προς απολογία του αναδόχου και αφού έχει συνταχθεί για κάθε περίπτωση πρακτικό της Επιτροπής Παρακολούθησης και Παραλαβής Εργασιών που να διαπιστώνει κατά τρόπο επαρκή την παράβαση (Πρακτικά Παράβασης από το αρμόδιο Τμήμα Επιστάσις, τη Νοσηλεύτρια Ελέγχου Λοιμώξεων, τον Επόπτη Δημόσιας Υγείας, αναφορές άλλων Τμημάτων, κλπ).

Για τους λόγους που αναφέρονται παραπάνω καταπίπτουν ταυτόχρονα οι ποινικές ρήτρες που προβλέπονται από την κείμενη νομοθεσία. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί

απαρέγκλιτα τις διατάξεις της εργατικής νομοθεσίας (καταβολή νομίμων αποδοχών, οι οποίες δεν μπορεί να είναι κατώτερες των προβλεπόμενων από την οικεία Ε.Σ.Σ.Ε.,(ΦΕΚ--/23-6-2021τ.β'., όπως αυτή διαμορφώνεται μελλοντικά), να διασφαλίζει την τήρηση του νομίμου ωραρίου, την ασφαλιστική κάλυψη, τους βασικούς όρους ασφάλειας και υγιεινής εργαζομένων κλπ, καθώς και την εφαρμογή του Ν.3863/2010 άρθρο 68 «Συμβάσεις εργολαβίας εταιρειών παροχής υπηρεσιών», παράγραφος 1,2 και 4 (ΦΕΚ 115/Α/15-7-2010). Σε περίπτωση που διαπιστωθεί αμετάκλητα, επανειλημμένη σοβαρή παράβαση του παρόντος όρου, το Νοσοκομείο μπορεί να καταγγείλει τη σύμβαση, με τη διαδικασία και τις προϋποθέσεις των ανωτέρω παραγράφων (άρθρο 203 του Ν.4412/2016).

Οι παραπάνω επιβαλλόμενες κυρώσεις επιβάλλονται ανεξαρτήτως της άσκησης ποινικής δίωξης κατά του αναδόχου, εάν η παράβασή του αποτελεί και αξιόποιο αδίκημα.

Το μηνιαίο-ετήσιο τίμημα παροχής της Υπηρεσίας Εστίασης και Διανομής Γευμάτων, παραμένει σταθερό μέχρι τη λήξη της σύμβασης και δεν υπόκεινται σε καμία αναπροσαρμογή ή αύξηση, λόγω ανατίμησης στην αγορά ή για οποιοδήποτε λόγο ή αιτία συμπεριλαμβανομένων και εκείνων του άρθρου 388 Α.Κ. και των επομένων του.

Άρθρο 10

Απαιτήσεις σε προσωπικό και ώρες εργασίας

Στους πίνακες που ακολουθούν παρουσιάζονται οι ανάγκες του Νοσοκομείου σε προσωπικό και ώρες εργασίας. Τα ωράρια που ακολουθούν μπορούν να τροποποιούνται μετά από υπόδειξη του Τμήματος Διατροφής ή του Τμήματος Επιστασίας, χωρίς να επηρεάζεται ο συνολικός ετήσιος αριθμός ωρών. Σύμφωνα με τον τελευταίο πίνακα, απαιτούνται τουλάχιστον δεκατέσσερις (14) εργαζόμενοι πλήρους απασχόλησης και εννέα εργαζόμενοι μερικής απασχόλησης τριάντα ωρών εβδομαδιαίως (πέντε ημέρες επί έξι ώρες) σε ετήσια βάση, για να καλύψουν τα προγράμματα εργασίας. **Επομένως, η διάθεση τουλάχιστον δεκατεσσάρων (14) εργαζομένων πλήρους απασχόλησης και εννέα (9) εργαζομένων τριάντα ωρών (30) εβδομαδιαίας εργασίας για όλο το έτος, είναι υποχρεωτική.**

ΗΜΕΡΗΣΙΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΝΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ										
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΕΣ	Καθημερινές					Σάββατο – Κυριακή-Αργία				
	Πρωί	Ωρες	Απόγευμα	Ωρες	Σύνολο Ωρών	Πρωί	Ωρες	Απόγευμα	Ωρες	Σύνολο Ωρών
Τραπεζοκόμοι ¹	8	5,5	8	2,5	64	8	5,5	8	2,5	64
Β. Μαγείρων	3	6			18	3	6			18
Καθαριστής Λαχανικών	1	6			6	1	6			6
Πλύντης-Λαντζέρης	1	6			6	1	6			6
Διανομέας-Μεταφορέας τροφίμων	2	6	1	2	14	2	6	1	2	14
Σύνολο Ωρών ημέρας		86		22	108		86		22	108

Σημείωση:

<p>1. Α. Κατανομή των τραπεζοκόμων όσο αφορά τις βάρδιες στα Νοσηλευτικά Τμήματα είναι η εξής:1 άτομο/βάρδια: ΒΕΛΙΣΣΑΡΕΙΟ-ΑΓ.ΜΑΡΚΕΛΛΑ-ΓΕΜΕΛΕΙΟ-ΕΥΕΡΓΕΤΩΝ-ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΟ-ΝΕΥΡΟΛΟΓΙΚΟ-ΤΑΡΣΗ-ΣΥΓΓΡΕΙΟ-ΕΛΛ.ΑΜΕΡΙΚΗΣ-ΚΟΥΝΤΟΥΡΙΩΤΕΙΟ-ΞΕΝΩΝΑΣ 16 ατόμων-ΞΕΝΩΝΑΣ 50 ατόμων-ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΗΜΕΡΑΣ-ΕΦΗΜΕΡΙΟ ΟΙΚΟΤΡΟΦΕΙΟ: ΧΑΛΑΝΔΡΙ. Β. ΜΑΓΕΙΡΕΙΑ: Όπως αναγράφεται στον πίνακα.</p>
<p>2. Καθημερινό ωράριο– Πρωινή βάρδια: 86 ώρες. Απογευματινή βάρδια:22 ώρες. Σύνολο: 108 ώρες. Σάββατο – Κυριακή, Αργίες: Πρωινή βάρδια: 86 ώρες, Απογευματινή βάρδια: 22 ώρες. Σύνολο: 108 ώρες.</p>

ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΑΝΑ ΒΑΡΔΙΑ ΑΝΑ ΗΜΕΡΑ							
ΧΩΡΟΣ	1			2			3
	ΑΤΟΜΑ	ΩΡΑΡΙΟ		ΑΤΟΜΑ	ΩΡΑΡΙΟ		ΩΡΑΡΙΟ
ΤΑΡΣΗ - ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΟ	1	08:00-13:30		1	17:30-20:00		
ΓΕΜΕΛΕΙΟ ΓΗΡΟΨΥΧΙΑΤΡΙΚΟ	1	08:00-13:30		1	17:30-20:00		
ΣΥΓΓΡΕΙΟ	1	08:00-13:30		1	17:30-20:00		
ΕΛΛΗΝΩΝ - ΚΟΥΝΤΟΥΡΙΩΤΕΙΟ	1	08:00-13:30		1	17:30-20:00		
				1			
ΑΓ. ΜΑΡΚΕΛΛΑ- ΠΡΟΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ	1	08:00-13:30		1	17:30-20:00		
ΕΥΕΡΓΕΤΩΝ	1	08:00-13:30		1	17:30-20:00		
ΜΑΓΕΙΡΕΙΑ	7	08:00-14:00		1	17:30-19:30		
ΟΙΚΟΤΡΟΦΕΙΟ ΧΑΛΑΝΔΡΙΟΥ	1	08:00-13:30		1	17:30-20:00		
ΒΕΛΙΣΣΑΡΕΙΟ - 16 ΑΤΟΜΩΝ	1	08:00-13:30		1	17:30-20:00		
ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΔΙΩΝ	15			10			
ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΤΗΣΙΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΣΕ ΑΡΙΘΜΟ ΩΡΩΝ ΚΑΙ ΑΡΙΘΜΟ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ							
	ΑΝΑ ΗΜΕΡΑ		ΑΝΑ ΕΤΟΣ		ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΔΙΩΝ	ΣΥΝ. ΩΡΩΝ	ΕΡΓΑΖ. ΓΣΕΕ
	ΣΑΒ-ΚΥΡ-ΑΡ	ΔΕΥ-ΠΑΡ	ΚΥΡ-ΑΡΓ	ΔΕΥ-ΣΑΒ			
8ΩΡΑ	9,00	9,00	549	2.736	3.285	26.280	14
6ΩΡΑ	6,00	6,00	366	1.824	2.190	13.140	9
ΣΥΝΟΛΟ			915	4.560	5.475	39.420	23,0
ΕΡΓΑΣΙΑ ΕΞΑΙΡ. ΗΜΕΡΩΝ ΑΜΟΙΒ. ΜΕ ΠΡΟΣΔΥΞ.	ΚΥΡ. ΑΡΓΙΑ		ΕΤΗΣΙΩΣ				
ΗΜΕΡΕΣ ΑΡΓΙΩΝ & ΚΥΡΙΑΚΩΝ 8ΩΡΩΝ	9,00		549				
ΗΜΕΡΕΣ ΑΡΓΙΩΝ & ΚΥΡΙΑΚΩΝ 6ΩΡΩΝ	6,00		366				

(Όπου αναφέρεται Ημέρες Αργιών κλπ. υπονοείται Ημέρες Εργασίας)

Άρθρο 11 **ΕΛΕΓΧΟΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ**

Ο έλεγχος του αναδόχου από το Νοσοκομείο ανατίθεται στην Επιτροπή Παρακολούθησης και Βεβαίωσης καλής εκτέλεσης των υπηρεσιών, στο Τμήματα Επιστασίας, Διατροφής, στον Επόπτη Δημόσιας Υγείας και στη Νοσηλεύτρια Ελέγχου Λοιμώξεων. Ο ποιοτικός έλεγχος ενεργείται με οποιοδήποτε ενδεικνυόμενο τρόπο, κατά την κρίση των ανωτέρω οργάνων.

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.

Άρθρο 12

Η οικονομική προσφορά θα περιέχει τον παρακάτω πίνακα, σύμφωνα με το άρθρο 68 του Ν. 3863/2010, (ΦΕΚ Α'115/15-7-2010), επί ποινή απόρριψης. Τα στοιχεία που ζητούνται θα πρέπει να συμπληρωθούν σύμφωνα με τις απαιτήσεις του νόμου και τις οδηγίες που παρατίθενται.

ΠΙΝΑΚΑΣ 1
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΣΙΤΙΣΗΣ - ΕΣΤΙΑΣΗΣ

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΤΟΜΩΝ(*1)	ΜΗΝΙΑΙΑ ΔΑΠΑΝΗ ΚΑΤΑ ΑΤΟΜΟ	ΜΗΝΙΑΙΑ ΔΑΠΑΝΗ ΣΥΝΟΛΗ	ΔΑΠΑΝΗ ΓΙΑ 12 ΜΗΝΕΣ
1	Μικτές αποδοχές προσωπικού Τουλάχιστον 20,75 άτομα πλήρους απασχόλησης (40 ώρες/εβδομάδα)				
2	Εισφορές ΕΦΚΑ εργοδότη				
3	Κόστος επιδόματος αδείας (περιλαμβανομένων και εισφορών ΕΦΚΑ του εργοδότη)				
4	Κόστος δώρων Πάσχα -Χριστουγέννων (περιλαμβανομένων και εισφορών ΕΦΚΑ του εργοδότη)				
5	Επιπλέον κόστος Κυριακών - λοιπών Αργιών (περιλαμβανομένων και εισφορών ΕΦΚΑ του εργοδότη)				
6	Κόστος αντικαταστατών εργαζομένων σε κανονική άδεια				
7	Επιπλέον κόστος νυχτερινών (περιλαμβανομένων και εισφορών ΕΦΚΑ του εργοδότη)				
8	Κόστος ειδών ατομικής υγιεινής για τις ανάγκες του προσωπικού του αναδόχου				
9	Κόστος διοικητικής υποστήριξης, εγγυητικών επιστολών, ασφάλειας & υγιεινής (ΜΑΠ), λοιπά έξοδα**				
10.	ΛΟΙΠΑ ΕΞΟΔΑ (Να αναφερθούν αναλυτικά και να τεκμηριωθούν κατά την κρίση κάθε υποψηφίου αναδόχου)				
11.	Εργολαβικό κέρδος				
12.	Νόμιμες κρατήσεις επί της αξίας τιμολογίου				
13.	ΣΥΝΟΛΑ ΚΑΘΑΡΩΝ ΑΞΙΩΝ (άνευ Φ.Π.Α.)				
14.	Αξία Φ.Π.Α.				
15	ΣΥΝΟΛΑ ΑΞΙΩΝ (με Φ.Π.Α.)				
* Σημείωση 1 : Ως Αριθμός Ατόμων προσδιορίζεται το Πλήθος Εργαζομένων (περιλαμβανομένων των ατόμων ρεπό) που αντιστοιχεί στις απαιτούμενες εργατοώρες και είναι κοστολογικά ισοδύναμο και εκφρασμένο σε άτομα πλήρους απασχόλησης.					
** Σημείωση 2 : Στο μηνιαίο κόστος διοικητικής υποστήριξης, εγγυητικών επιστολών, ασφάλειας & υγιεινής (ΜΑΠ), λοιπά έξοδα, συμπεριλαμβάνεται και το ποσό που αντιστοιχεί στην επιβάρυνση ειδών ένδυσης – υπόδησης, γαντιών μιας χρήσης για τις Παρασκευή, διανομή και αποκομιδή των υπολειμμάτων από τις τροφές.					

****Σημείωση 3 : Να δοθούν επιπλέον πίνακες ανάλυσης, εφόσον υπάρχουν διαφοροποιήσεις στη μισθοδοσία κάποιων ειδικοτήτων.**

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ:

Η συμπλήρωση του πίνακα είναι υποχρεωτική. Με ποινή απόρριψης, τα πεδία του παραπάνω πίνακα θα περιέχουν μια και μοναδική τιμή, έκαστο, και επιπλέον, με ποινή απόρριψης, θα συνυποβληθεί κατάσταση στην οποία **θα αναλύεται επαρκώς και με σαφήνεια ο τρόπος – μέθοδος υπολογισμού – προσδιορισμού κάθε τιμής (θα περιλαμβάνονται α) αναλυτική κατάσταση των μηχανημάτων, εξοπλισμού, αναλωσίμων, με ποσότητα και τιμή μονάδας και β) κατάσταση στην οποία θα αναγράφεται η μεθοδολογία που ακολουθήθηκε και θα παρατίθεται ο αναλυτικός προσδιορισμός του μισθολογικού κόστους)**. Οι συμμετέχοντες στο διαγωνισμό υποχρεούνται, ΕΠΙ ΠΟΙΝΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗΣ, να αναφέρουν το κόστος του ωρομισθίου (αναλυτικά για καθημερινές και αργίες, πρωινές και νυκτερινές βάρδιες) βάσει των οποίων υπολόγισαν την προσφορά τους. Επίσης, υποχρεούνται να αναφέρουν τα ποσοστά των εργοδοτικών εισφορών, τον τρόπο υπολογισμού των δώρων Χριστουγέννων και Πάσχα, του Επιδόματος Αδείας, κλπ.

Το κόστος των εργατικών δεν θα πρέπει (με ποινή αποκλεισμού) να υπολείπεται του ελάχιστου προβλεπόμενου νόμιμου κόστους. Προσφορά που δεν έχει υπολογιστεί σύμφωνα με τις οδηγίες της παρούσης παραγράφου δεν λαμβάνεται υπόψη και δεν αξιολογείται.

Εκτός των προαναφερομένων και βάσει του άρθρου 68 του Ν.3863/2010 «Συμβάσεις εργολαβίας εταιρειών παροχής υπηρεσιών», παράγραφος 1,2 και 4 (ΦΕΚ 115/Α/15-7-2010), οι συμμετέχουσες εταιρείες υποχρεούνται εντός της προσφοράς τους ΕΠΙ ΠΟΙΝΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗΣ:

1. Να αναφέρουν ότι αποδέχονται πλήρως όλους του όρους της σύμβασης
2. Να αναγράφουν τη συλλογική σύμβαση, στην οποία υπάγονται οι εργαζόμενοί τους και να περικλείουν αντίγραφο της σύμβασης αυτής.
3. Να δηλώσουν ότι θα εφαρμόζουν πλήρως τις διατάξεις της εργατικής και ασφαλιστικής νομοθεσίας και της νομοθεσίας περί υγείας και ασφάλειας των εργαζομένων και πρόληψης του επαγγελματικού κινδύνου.
4. Να δηλώσουν εάν τους έχουν επιβληθεί πρόστιμα, όπως αυτά τα οποία αναφέρονται στην παράγραφο 2(γ) του ως άνω άρθρου.
5. Να παραθέσουν όλα τα επιβαλλόμενα, από το άρθρο 68 του ως άνω νόμου, στοιχεία, όπως αυτό ισχύει σήμερα.
6. Να αποδεχθούν ότι τα στοιχεία του διαγωνισμού (Προκήρυξη, παραρτήματα, τεύχη που τη συνοδεύουν, διευκρινήσεις κατά την διαδικασία διαγωνισμού, πρόσθετες πληροφορίες, αποφάσεις, προσφορά αναδόχου κλπ) θα αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της Σύμβασης και ενιαίο με αυτήν κείμενο.
7. Να δηλώσουν ότι οποιαδήποτε μεταβολή στην ισχύουσα νομοθεσία που διέπει την σύμβαση, αφενός θα είναι δεσμευτική για τον Ανάδοχο, ο οποίος και οφείλει να την εφαρμόσει άμεσα, αφετέρου, δεν δύναται σε καμία περίπτωση μεταβολή αυτή να προκαλέσει οποιαδήποτε πρόσθετη οικονομική επιβάρυνση για το Νοσοκομείο.

(ΟΙ ΑΝΩΤΕΡΩ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΣΥΜΠΛΗΡΩΘΗΚΑΝ - ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΘΗΚΑΝ ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΠΡΟΕΓΚΡΙΘΗΚΑΝ ΑΠΟ ΤΟ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ, ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΑΠΟΦΑΣΙΣΕ ΝΑ ΤΕΘΟΥΝ ΣΕ

ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΗ. ΤΟ ΑΡΧΙΚΟ ΚΕΙΜΕΝΟ ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΡΙΣΘΕΙΣΑ ΠΡΟΣ ΤΟΥΤΟ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

ΣΕΡΜΠΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ
ΛΑΓΟΥΔΗΣ ΗΛΙΑΣ
ΣΚΑΡΜΕΑ ΔΕΣΠΟΙΝΑ