



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ & ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ
ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ
4^η Υ.Π.Ε Μακεδονίας & Θράκης
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΚΑΒΑΛΑΣ
Υποδ/ση Οικονομικού
Τμήμα Προμηθειών

TAX. Δ/ΝΣΗ : Περιοχή Βασιλακη
TAX.ΚΩΔΙΚΑΣ : 65500 Καβάλα
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ : Ζ.Παπάκη
ΤΗΛΕΦΩΝΟ : 2513501560
EMAIL : z.papaki@kavalahospital.gr

Προς :

ΙΠΙΡΟΤΙΚΙ FACILITY SERVICES
ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΠΑΡΟΧΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ, ΕΜΠΟΡΙΚΗ
ΚΑΙ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΩΝ
με δ.τ. «**IFS ΙΠΙΡΟΤΙΚΙ FACILITY**
SERVICES S.A.»
E mail: tender@ifs.gr

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ

Το Γενικό Νοσοκομείο Καβάλας σύμφωνα με την υπ' αριθμ. 804/16-06-2023 Απόφαση Διοικητή Γ.Ν.Καβάλας προκειμένου να προβεί σε διαγωνισμό, για την προμήθεια υπηρεσιών για την παροχή «Υπηρεσιών παράδοσης γευμάτων (προσωπικό εστίασης) στους ασθενείς και στο εφημερεύον ιατρικό προσωπικό για την κάλυψη των αναγκών του τμήματος διατροφής του Γενικού Νοσοκομείου Καβάλας», προϋπολογιστικής δαπάνης 15.000,00€ χωρίς Φ.Π.Α. 24%, με CPV 55521200-0, για δώδεκα (12) ημέρες, με τη διαδικασία της απευθείας ανάθεσης σύμφωνα με τα άρθρα 2 παρ. 31 και 118 του Ν.4412/2016, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει σύμφωνα με το άρθρο 50 παρ. 1 του Ν.4782/2021 και υπό τον όρο ότι σε περίπτωση ολοκλήρωσης του νέου Ανοικτού Διεθνούς Ηλεκτρονικού Διαγωνισμού με αρ. 10/2023 η σύμβαση που θα συναφθεί δυνάμει της διαδικασίας της απευθείας ανάθεσης θα πάψει να ισχύει αζημίως για το Νοσοκομείο.

Το Γενικό Νοσοκομείο Καβάλας έχοντας υπόψη:

- του ν. 4412/2016 (Α' 147) "Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)"
- του ν. 4622/19 (Α' 133) «Επιτελικό Κράτος: οργάνωση, λειτουργία & διαφάνεια της Κυβέρνησης, των κυβερνητικών οργάνων & της κεντρικής δημόσιας διοίκησης» και ιδίως του άρθρου 37

- του ν. 4700/2020 (Α' 127) «Ενιαίο κείμενο Δικονομίας για το Ελεγκτικό Συνέδριο, ολοκληρωμένο νομοθετικό πλαίσιο για τον προσυμβατικό έλεγχο, τροποποιήσεις στον Κώδικα Νόμων για το Ελεγκτικό Συνέδριο, διατάξεις για την αποτελεσματική απονομή της δικαιοσύνης και άλλες διατάξεις» και ιδίως των άρθρων 324-337
- του ν. 4013/2011 (Α' 204) «Σύσταση ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων και Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων...»,
- του άρθρου 4 του π.δ. 118/07 (Α' 150)
- του ν. 3548/2007 (Α' 68) «Καταχώριση δημοσιεύσεων των φορέων του Δημοσίου στο νομαρχιακό και τοπικό Τύπο και άλλες διατάξεις»,
- του ν. 4601/2019 (Α' 44) «Εταιρικοί μετασχηματισμοί και εναρμόνιση του νομοθετικού πλαισίου με τις διατάξεις της Οδηγίας 2014/55/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Απριλίου 2014 για την έκδοση ηλεκτρονικών τιμολογίων στο πλαίσιο δημόσιων συμβάσεων και λοιπές διατάξεις»
- του ν. 3310/2005 (Α' 30) «Μέτρα για τη διασφάλιση της διαφάνειας και την αποτροπή καταστρατηγήσεων κατά τη διαδικασία σύναψης δημοσίων συμβάσεων», του π.δ/τος 82/1996 (Α' 66) «Ονομαστικοποίηση μετοχών Ελληνικών Ανωνύμων Εταιρειών που μετέχουν στις διαδικασίες ανάληψης έργων ή προμηθειών του Δημοσίου ή των νομικών προσώπων του ευρύτερου δημόσιου τομέα», της κοινής απόφασης των Υπουργών Ανάπτυξης και Επικρατείας με αρ. 20977/2007 (Β' 1673) σχετικά με τα «Δικαιολογητικά για την τήρηση των μητρώων του ν.3310/2005, όπως τροποποιήθηκε με το ν.3414/2005», καθώς και των υπουργικών αποφάσεων, οι οποίες εκδίδονται, κατ' εξουσιοδότηση του άρθρου 65 του ν. 4172/2013 (Α'167) για τον καθορισμό: α) των μη «συνεργάσιμων φορολογικά» κρατών και β) των κρατών με «προνομιακό φορολογικό καθεστώς».
- του π.δ. 39/2017 (Α' 64) «Κανονισμός εξέτασης προδικαστικών προσφυγών ενώπιων της Α.Ε.Π.Π.»
- του άρθρου 68 του ν. 3863/2010 (Α' 115)
- της υπ' αριθμ. 57654/22.05.2017 Απόφασης του Υπουργού Οικονομίας και Ανάπτυξης με θέμα : «Ρύθμιση ειδικότερων θεμάτων λειτουργίας και διαχείρισης του Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων (ΚΗΜΔΗΣ)» (Β' 1781)
- της αριθμ. 63446/2021 Κ.Υ.Α. (Β' 2338/02.06.2020) «Καθορισμός Εθνικού Μορφότυπου ηλεκτρονικού τιμολογίου στο πλαίσιο των Δημοσίων Συμβάσεων».
- της αριθμ. Κ.Υ.Α. οικ. 14900/21 (Β' 466) «Έγκριση σχεδίου Δράσης για τις Πράσινες Δημόσιες Συμβάσεις» (ΑΔΑ: ΨΡΤΟ46ΜΤΛΡ-Χ92).
- του ν. 3419/2005 (Α' 297) «Γενικό Εμπορικό Μητρώο (Γ.Ε.ΜΗ.) και εκσυγχρονισμός της Επιμελητηριακής Νομοθεσίας»

- του ν. 4635/2019 (Α'167) « Επενδύω στην Ελλάδα και άλλες διατάξεις» και ιδίως των άρθρων 85 επ.
- του ν. 4270/2014 (Α' 143) «Αρχές δημοσιονομικής διαχείρισης και εποπτείας (ενσωμάτωση της Οδηγίας 2011/85/ΕΕ) – δημόσιο λογιστικό και άλλες διατάξεις»
- του π.δ. 80/2016 (Α' 145) «Ανάληψη υποχρεώσεων από τους Διατάκτες»
- της παρ. Ζ του Ν. 4152/2013 (Α' 107) «Προσαρμογή της ελληνικής νομοθεσίας στην Οδηγία 2011/7 της 16.2.2011 για την καταπολέμηση των καθυστερήσεων πληρωμών στις εμπορικές συναλλαγές»,
- του ν. 4314/2014 (Α' 265) «Α) Για τη διαχείριση, τον έλεγχο και την εφαρμογή αναπτυξιακών παρεμβάσεων για την προγραμματική περίοδο 2014–2020, Β) Ενσωμάτωση της Οδηγίας 2012/17 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 13ης Ιουνίου 2012 (ΕΕ L 156/16.6.2012) στο ελληνικό δίκαιο, τροποποίηση του ν. 3419/2005 (Α' 297) και άλλες διατάξεις»
- του ν. 4727/2020 (Α' 184) «Ψηφιακή Διακυβέρνηση (Ενσωμάτωση στην Ελληνική Νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2016/2102 και της Οδηγίας (ΕΕ) 2019/1024) – Ηλεκτρονικές Επικοινωνίες (Ενσωμάτωση στο Ελληνικό Δίκαιο της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/1972 και άλλες διατάξεις»,
- του π.δ 28/2015 (Α' 34) «Κωδικοποίηση διατάξεων για την πρόσβαση σε δημόσια έγγραφα και στοιχεία»
- του ν. 2859/2000 (Α' 248) «Κύρωση Κώδικα Φόρου Προστιθέμενης Αξίας»
- του ν.2690/1999 (Α' 45) «Κύρωση του Κώδικα Διοικητικής Διαδικασίας και άλλες διατάξεις» και ιδίως των άρθρων 1,2, 7, 11 και 13 έως 15,
- του ν. 2121/1993 (Α' 25) «Πνευματική Ιδιοκτησία, Συγγενικά Δικαιώματα και Πολιτιστικά Θέματα»,
- του Κανονισμού (ΕΕ) 2016/679 του ΕΚ και του Συμβουλίου, της 27ης Απριλίου 2016, για την προστασία των φυσικών προσώπων έναντι της επεξεργασίας των δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα και για την ελεύθερη κυκλοφορία των δεδομένων αυτών και την κατάργηση της οδηγίας 95/46/ΕΚ (Γενικός Κανονισμός για την Προστασία Δεδομένων) (Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ) OJ L 119,
- του ν. 3548/2007 (Α' 68) «Καταχώριση δημοσιεύσεων των φορέων του Δημοσίου στο νομαρχιακό και τοπικό Τύπο και άλλες διατάξεις»,
- της υπ' αριθμ. 57654/22.05.2017 Απόφασης του Υπουργού Οικονομίας και Ανάπτυξης με θέμα : “Ρύθμιση ειδικότερων θεμάτων λειτουργίας και διαχείρισης του Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων (ΚΗΜΔΗΣ)” (Β' 1781)
- του ν. 4624/2019 (Α' 137) «Αρχή Προστασίας Δεδομένων Προσωπικού Χαρακτήρα, μέτρα εφαρμογής του Κανονισμού (ΕΕ) 2016/679 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Απριλίου 2016 για την προστασία των φυσικών προσώπων έναντι της επεξεργασίας δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα και ενσωμάτωση στην εθνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ)

2016/680 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Απριλίου 2016 και άλλες διατάξεις»,

- Το Ν. 4782/09-03-2021/ΦΕΚ 36, σχετικά με «Εκσυγχρονισμό, απλοποίηση και αναμόρφωση του ρυθμιστικού πλαισίου των δημοσίων συμβάσεων, ειδικότερες ρυθμίσεις προμηθειών στους τομείς της άμυνας και της ασφάλειας και άλλες διατάξεις για την ανάπτυξη, τις υποδομές και την υγεία»

Καθώς και τα κάτωθι:

1. Τον Διεθνή Δημόσιο Ηλεκτρονικό Διαγωνισμό άνω των ορίων για την παροχή **«Υπηρεσιών παράδοσης γευμάτων (προσωπικό εστίασης) στους ασθενείς και στο εφημερεύον ιατρικό προσωπικό για την κάλυψη των αναγκών του τμήματος διατροφής του Γενικού Νοσοκομείου Καβάλας»**, ΔΙΑΚΗΡΥΞΗ ΑΡ.10/2023, ΣΥΣΤΗΜΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΣΗΔΗΣ: 191933, CPV: 55521200-0, συνολικής προϋπολογιστικής δαπάνης 468.991,42 € ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΚΑΙ 581.549,36€ ΜΕ Φ.Π.Α 24%, για ένα (1) έτος και δικαίωμα σύμβασης για ένα (1) επιπλέον έτος,
2. Την υπ' αριθμ. 804/16-06-2023 Απόφαση Διοικητή Γ.Ν.Καβάλας (ΑΔΑ: 9ΠΥΠ4690ΒΓ-Ο51)
3. Το με αρ.πρωτ. 28826/13-12-2023 πρωτογενές αίτημα του Τμήματος Διατροφής (ΑΔΑΜ: 23REQ013960105)
4. Την με αρ. 2051/21-12-2023 Δέσμευση πίστωσης του Οικονομικού Τμήματος (ΑΔΑ: Ψ89Ε4690ΒΓ-5ΘΑ), (ΑΔΑΜ: 23REQ014022146), ΚΑΕ: 0419

Προσκαλεί

Την εταιρία **«IFS IPIROTIKI FACILITY SERVICES S.A.»** για την υποβολή οικονομικής προσφοράς για την προμήθεια παροχής **«Υπηρεσιών παράδοσης γευμάτων (προσωπικό εστίασης) στους ασθενείς και στο εφημερεύον ιατρικό προσωπικό για την κάλυψη των αναγκών του τμήματος διατροφής του Γενικού Νοσοκομείου Καβάλας»**, προϋπολογιστικής δαπάνης 15.000,00€ χωρίς Φ.Π.Α. 24%, με CPV 55521200-0, για δώδεκα (12) ημέρες, με τη διαδικασία της απευθείας ανάθεσης σύμφωνα με τα άρθρα 2 παρ. 31 και 118 του Ν.4412/2016, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει σύμφωνα με το άρθρο 50 παρ. 1 του Ν.4782/2021 και υπό τον όρο ότι σε περίπτωση ολοκλήρωσης του νέου Ανοικτού Διεθνούς Ηλεκτρονικού Διαγωνισμού με αρ. 10/2023 η σύμβαση που θα συναφθεί δυνάμει της διαδικασίας της απευθείας ανάθεσης θα πάψει να ισχύει αζημίως για το Νοσοκομείο.

Κατάθεση προσφοράς **έως στις 27-12-2023 ημέρα Τετάρτη και ώρα 10:00»**.

Το άνοιγμα αυτής θα πραγματοποιηθεί στις 27-12-2023 ημέρα Τετάρτη και ώρα 11:00

1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ-ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ-ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αντικείμενο της πρόσκλησης είναι η παροχή **Υπηρεσιών παράδοσης γευμάτων (προσωπικό εστίασης) στους ασθενείς και στο εφημερεύον ιατρικό προσωπικό για την κάλυψη των αναγκών του τμήματος διατροφής του Γενικού Νοσοκομείου Καβάλας** και υπό τον όρο ότι σε περίπτωση ολοκλήρωσης του νέου Ανοικτού Διεθνούς Ηλεκτρονικού Διαγωνισμού με αρ. 10/2023 η σύμβαση που θα συναφθεί δυνάμει της διαδικασίας της απευθείας ανάθεσης θα πάψει να ισχύει αζημίως για το Νοσοκομείο.

Η προς προμήθεια υπηρεσία κατατάσσεται στους ακόλουθους κωδικούς του Κοινού Λεξιλογίου δημοσίων συμβάσεων (CPV) : 55521200-0.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Στο Παράρτημα αναφέρονται αναλυτικά οι τεχνικές προδιαγραφές για την παροχή υπηρεσιών προσωπικού είκοσι οχτώ (28) θέσεων, εξάωρης (6)ωρης απασχόλησης

ΠΡΟΘΕΣΜΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

Η καταληκτική ημερομηνία παραλαβής των προσφορών είναι η έως στις 27-12-2023 ημέρα Τετάρτη και ώρα 10:00».

ΤΟΠΟΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

Η προσφορά κατατίθεται με ηλεκτρονική μορφή στο e mail του Γραφείου Προμηθειών του Γ.Ν.Καβάλας ως εξής:

Στο διαβιβαστικό της προσφοράς θα φέρει να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις:

1. Την λέξη «ΠΡΟΣΦΟΡΑ» με κεφαλαία γράμματα.
2. Τον αριθμός πρωτοκόλλου της παρούσας πρόσκλησης.
3. Τον τίτλο της παρούσας πρόσκλησης.
4. Τον πλήρη τίτλο της Υπηρεσίας (Τμήμα Προμηθειών του Γ.Ν.Καβάλας υπόψη Ζ.Παπάκη)
5. Την ημερομηνία-προθεσμία υποβολής των προσφορών.
6. Τα πλήρη στοιχεία του υποβολέα.

2. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

Η προσφορά υποβάλλεται στην ελληνική γλώσσα

Στην Προσφορά πρέπει να αναγράφονται ευκρινώς:

- Η λέξη ΠΡΟΣΦΟΡΑ και ο τίτλος του Διαγωνισμού.

- Ο πλήρης τίτλος της αρμόδιας Υπηρεσίας (Αναθέτουσας Αρχής) που διενεργεί τον διαγωνισμό.

- Ο αριθμός πρωτοκόλλου της πρόσκλησης.

- Η καταληκτική ημερομηνία (ημερομηνία λήξης) προθεσμίας υποβολής προσφορών του διαγωνισμού.

- Τα στοιχεία του αποστολέα (οικονομικού φορέα)

Η Προσφορά περιλαμβάνει δύο (2) επιμέρους φακέλους και ειδικότερα τους εξής:

α) Τον **Φάκελο Δικαιολογητικών - Τεχνικής Προσφοράς**

β) Τον **φάκελο της Οικονομικής Προσφοράς**

2.1. Ο ΦΑΚΕΛΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΝΔΕΙΞΗ «ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ-ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ»:

Στον φάκελο Δικαιολογητικών - Τεχνικής προσφοράς θα πρέπει να περιλαμβάνονται τα δικαιολογητικά, τα στοιχεία και η περιγραφή των προσφερόμενων υπηρεσιών βάσει των απαιτήσεων των Τεχνικών Προδιαγραφών και Συμπληρωμένοι Πίνακες Συμμόρφωσης. Προσφορά στην οποία δεν θα υπάρχουν τα ανωτέρω δικαιολογητικά θα απορρίπτεται ως απαράδεκτη.

2.2. Ο ΦΑΚΕΛΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΝΔΕΙΞΗ «ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ» ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ:

- ΤΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ τοποθετούνται σε ξεχωριστό σφραγισμένο φάκελο, μέσα στον κυρίως Φάκελο προσφοράς, με την ένδειξη «**ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ**». Ο φάκελος «**Οικονομική Προσφορά**» πρέπει να περιλαμβάνει επί ποινή απόρριψης την οικονομική προσφορά.

- Η τιμή θα δίδεται ως εξής:

I. Τιμή με κρατήσεις χωρίς Φ.Π.Α. (θα λαμβάνεται για τη σύγκριση των προσφορών.)

II. Τιμή με ποσοστό Φ.Π.Α. επί τοις %, στο οποίο υπάγεται το είδος (Σε περίπτωση που αναφέρεται εσφαλμένος Φ.Π.Α., αυτός θα διορθώνεται από την Υπηρεσία).

- Προσφορές που δεν δίνουν τις τιμές σε ΕΥΡΩ ή που καθορίζουν σχέση ΕΥΡΩ προς ξένο νόμισμα θα απορρίπτονται ως απαράδεκτες.

-Η συνολική προσφερόμενη τιμή της οικονομικής προσφοράς δεν θα πρέπει να ξεπερνά την προϋπολογισθείσα δαπάνη.

Επισημαίνουμε ότι οι οικονομικοί φορείς υποχρεούνται να καταθέσουν προσφορά για το σύνολο της Υπηρεσίας.

Στο στάδιο αυτό να προσκομισθούν και τα δικαιολογητικά κατακύρωσης σύμφωνα με το Ν. 4412 ως κάτωθι:

Δικαιολογητικά Κατακύρωσης:

- Απόσπασμα ποινικού μητρώου. Η υποχρέωση αφορά: 1) τους διαχειριστές, στις περιπτώσεις εταιρειών περιορισμένης ευθύνης (Ε.Π.Ε.) και προσωπικών εταιρειών (Ο.Ε. και Ε.Ε.) και 2) το Διευθύνοντα Σύμβουλο, καθώς και όλα τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου, στις περιπτώσεις ανωνύμων εταιρειών (Α.Ε.).
- Πιστοποιητικό Πρωτοδικείου ότι η εταιρεία δεν τελεί υπό πτώχευση.
- Αποδεικτικά έγγραφα νομιμοποίησης του προσφέροντος ή του υποψηφίου νομικού προσώπου.
- Το παραστατικό εκπροσώπησης, αν οι οικονομικοί φορείς συμμετέχουν με αντιπρόσωπό τους.
- Βεβαίωση Ασφαλιστικής και Φορολογικής Ενημερότητας.
- Υπεύθυνη δήλωση όπου δηλώνονται οι ασφαλιστικοί φορείς στους οποίους καταβάλλονται εισφορές για το απασχολούμενο προσωπικό.
- Πιστοποιητικό Επιμελητηρίου με τα οποία πιστοποιείται εγγραφή της επιχείρησης στο Μητρώο του Επιμελητηρίου.
- Υπεύθυνη Δήλωση του Ν. 1599/86 στην οποία δηλώνεται ότι:
 - α) Η επιχείρηση δεν υπόκειται σε τυχόν νομικούς περιορισμούς λειτουργίας.
 - β) Δεν έχει αποκλειστεί η συμμετοχή της σε διαγωνισμό, με αμετάκλητη απόφαση.
 - γ) Δεν έχει υποπέσει σε σοβαρό παράπτωμα κατά την άσκηση της επαγγελματικής της δραστηριότητας.
 - δ) Η επιχείρηση είναι συνεπής στην εκπλήρωση τόσο των συμβατικών της υποχρεώσεων όσο και των υποχρεώσεών της εν γένει προς το Δημόσιο τομέα, ε) Δεν έχει κάνει ψευδείς ή ανακριβείς δηλώσεις κατά την παροχή πληροφοριών που ζητούνται από την Υπηρεσία.

Τα δικαιολογητικά γίνονται αποδεκτά όταν είναι σύμφωνα με το άρθρο 80 παρ. 12, 13 του 4412/2016, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

Χρόνος έκδοσης και διάρκεια ισχύος των αποδεικτικών μέσων

- Το απόσπασμα ποινικού μητρώου, θα πρέπει να έχει εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν την υποβολή του.
- Τα πιστοποιητικά της φορολογικής και ασφαλιστικής ενημερότητας θα πρέπει να είναι εν ισχύ κατά την υποβολή τους, άλλως, στην περίπτωση που δεν αναφέρεται χρόνος ισχύος, να έχουν εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν την υποβολή τους.
- Οι Υπεύθυνες Δηλώσεις να έχουν συνταχθεί μετά την κοινοποίηση της παρούσας. Οι Υπεύθυνες Δηλώσεις του Ν. 1599/86 δεν απαιτείται να φέρουν θεώρηση του γνησίου της υπογραφής και υπογράφονται από τον νόμιμο εκπρόσωπο του οικονομικού φορέα (για νομικά πρόσωπα - εταιρείες).

ΧΡΟΝΟΣ ΙΣΧΥΟΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ: Οι υποβαλλόμενες προσφορές ισχύουν και δεσμεύουν τους οικονομικούς φορείς για διάστημα των 180 ημερών από την επομένη της διενέργειας της διαδικασίας ανάθεσης.

Προσφορά η οποία ορίζει χρόνο ισχύος μικρότερο από τον ανωτέρω προβλεπόμενο απορρίπτεται.

3. ΑΠΟΣΦΡΑΓΙΣΗ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

Η αποσφράγιση και η αξιολόγηση των προσφορών θα γίνει σε ενιαίο στάδιο από την επιτροπή παραλαβής και αξιολόγησης των προσφορών. Αποσφραγίζεται ο κυρίως φάκελος προσφοράς, ο φάκελος των δικαιολογητικών συμμετοχής, ο φάκελος της τεχνικής προσφοράς και ο φάκελος της οικονομικής προσφοράς, μονογράφονται από την επιτροπή όλα τα δικαιολογητικά, η τεχνική προσφορά και η οικονομική προσφορά ανά φύλλο. Το αρμόδιο όργανο προβαίνει στον έλεγχο των δικαιολογητικών και στην αξιολόγηση της τεχνικής προσφοράς, σύμφωνα με τους όρους των εγγράφων της σύμβασης. Εν συνεχεία, η επιτροπή ελέγχει τις οικονομικές προσφορές, συντάσσει πίνακα τιμών και σειράς κατάταξης των προσφορών και γνωμοδοτεί για τον προσωρινό ανάδοχο. Για την αξιολόγηση των ανωτέρω, η επιτροπή συντάσσει πρακτικό το οποίο θα επικυρωθεί με απόφαση της αναθέτουσας αρχής.

4. ΛΟΓΟΙ ΑΠΟΡΡΙΨΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

Η αναθέτουσα αρχή με βάση τα αποτελέσματα του ελέγχου και της αξιολόγησης των προσφορών, απορρίπτει, σε κάθε περίπτωση, προσφορά:

- α) η οποία δεν υποβάλλεται εμπρόθεσμα, με τον τρόπο και με το περιεχόμενο που ορίζεται στην παρούσα πρόσκληση,

- β) η οποία περιέχει ατέλειες, ελλείψεις, ασάφειες ή σφάλματα, εφόσον αυτά δεν επιδέχονται συμπλήρωση ή διόρθωση ή εφόσον επιδέχονται συμπλήρωση ή διόρθωση, δεν έχουν αποκατασταθεί κατά την αποσαφήνιση και την συμπλήρωσή της,
- γ) για την οποία ο προσφέρων δεν έχει παράσχει τις απαιτούμενες εξηγήσεις, εντός της προκαθορισμένης προθεσμίας ή η εξήγηση δεν είναι αποδεκτή από την αναθέτουσα αρχή σύμφωνα με το άρθρο 102 του ν. 4412/2016,
- δ) η οποία είναι εναλλακτική προσφορά,
- ε) η οποία υποβάλλεται από έναν προσφέροντα που έχει υποβάλλει δύο ή περισσότερες προσφορές,
- ζ) η οποία είναι υπό αίρεση,
- η) η οποία θέτει όρο αναπροσαρμογής,
- θ) η οποία παρουσιάζει ελλείψεις ως προς τα δικαιολογητικά που ζητούνται από τα έγγραφα της παρούσης πρόσκλησης και αποκλίσεις ως προς τους όρους και τις τεχνικές προδιαγραφές της σύμβασης.

Διευκρινήσεις:

- Διάρκεια σύμβασης: η διάρκεια ισχύος της σύμβασης ορίζεται σε δώδεκα (12) ημέρες, **από 03-01-2024 έως 14-01-2024**
- Για ότι δεν προβλέπεται από την παρούσα πρόσκληση, ισχύουν οι διατάξεις του δημοσίου, όπως ισχύουν κάθε φορά.

Το κείμενο της παρούσης είναι αναρτημένο στο Κεντρικό Ηλεκτρονικό Μητρώο Δημοσίων Συμβάσεων (ΚΗΜΔΗΣ).

Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ
ΓΕΡΟΠΟΥΛΟΣ ΑΧΙΛΛΕΥΣ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Εισαγωγικά για την διασφάλιση της υγιεινής τροφίμων υπάρχουν γενικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής, επεξεργασίας και φύλαξης των τροφίμων, απαιτήσεις εξοπλισμού για την αποθήκευση, διατήρηση και μεταφορά τροφίμων, απαιτήσεις για την προστασία, την ασφάλεια των τροφίμων από επικίνδυνες ουσίες, τρωκτικά και έντομα

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

Το προσωπικό που εργάζεται στους χώρους τροφίμων είναι δυνατόν να αποτελεί κίνδυνο επιμόλυνσης για τα τρόφιμα και γι' αυτό θα πρέπει να εκπαιδεύεται σε κανόνες υγιεινής και οδηγίες εργασίας, ανάλογα με τη θέση και την υπευθυνότητα που έχει στην όλη διακίνηση των τροφίμων.

Η εκπαίδευση του προσωπικού πέρα από το γεγονός ότι είναι νομική απαίτηση, αυξάνει την υπευθυνότητα στην εργασία.

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

- ☒ Από επιμόλυνση των ατόμων κατά τις μετακινήσεις τους στα διάφορα τμήματα του Νοσοκομείου και ιδιαίτερα στις τουαλέτες.
- ☒ Από επιμόλυνση των ατόμων από τις διάφορες προσωπικές τους συνήθειες, όπως π.χ. να ακουμπούν με τα χέρια τα μαλλιά τους ή τη μύτη τους. Το ανθρώπινο σώμα φιλοξενεί πολλούς μικροοργανισμούς στη μύτη, στο στόμα, στο σάλιο, στα μαλλιά και στον εντερικό σωλήνα.

Όλα αυτά αποτελούν εστίες μόλυνσης για τα χέρια του προσωπικού.

- ☒ Από λοιμώξεις των ατόμων οφειλόμενες σε παθογόνους μικροοργανισμούς, οι οποίοι μεταφέρονται με τα τρόφιμα.

Χρειάζεται επομένως διαρκής εκπαίδευση του προσωπικού **ιδίως των ατόμων που δεν έχουν επαρκή εμπειρία στο χειρισμό τροφίμων**, αλλά και εποπτεία για την σωστή τήρηση εφαρμογής των κανόνων υγιεινής, ώστε να μη διασπείρονται μικροοργανισμοί στα τρόφιμα.

1. Περιγραφή Εργασιακού Αντικειμένου

Το εξωτερικό συνεργείο εστίασης θα δραστηριοποιηθεί στο χώρο σίτισης των ασθενών και των εφημερευόντων ιατρών του Νοσοκομείου σε συνεργασία με το μόνιμο προσωπικό του Τμήματος Διαιτολογίας Διατροφής. Τα καθήκοντα, η ροή εργασίας, το ωράριο εργασίας καθώς και ο τρόπος εργασίας θα ορίζονται από τον Προϊστάμενο του Τμήματος Διαιτολογίας Διατροφής.

2. Προϋποθέσεις και Υποχρεώσεις Αναδόχου

2.1. Γενικές Προϋποθέσεις και Υποχρεώσεις

Το εξωτερικό συνεργείο εστίασης θα πρέπει να πληροί τις παρακάτω γενικές προϋποθέσεις:

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Τα άτομα τα οποία θα το στελεχώσουν

1. θα πρέπει να έχουν ηλικία 25 ετών και άνω,
2. να είναι απόφοιτοι Υποχρεωτικής (Τραπεζοκόμες, Βοηθοί Μάγειρα) ή Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης (Μάγειρες), ώστε να γνωρίζουν πολύ καλά την Ελληνική γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) για την όσο το δυνατόν καλύτερη επικοινωνία με τους ασθενείς αλλά και το υπόλοιπο προσωπικό,
3. οι μάγειρες θα έχουν αναγνωρισμένο πτυχίο «Αρχιμάγειρα»
4. οι εργαζόμενοι να είναι υγιείς, αρτιμελείς και να έχουν **φυσική καταλληλότητα** για την εκτέλεση των καθηκόντων τους. Θα υπάρχει, πρόσφατη (το τελευταίο τρίμηνο), σχετική βεβαίωση από παθολόγο.
5. Το προσωπικό της εταιρίας να είναι σταθερό και εκπαιδευμένο και δεν θα απασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες της εταιρείας.
6. Οι μάγειρες να έχουν τουλάχιστον πενταετή προϋπηρεσία όπως καθορίζεται από την εκάστοτε ισχύουσα κλαδική σύμβαση εργασίας και η οποία θα αποδεικνύεται από το βιβλιάριο ενσήμων και από υπεύθυνη δήλωση του Ν. 105/69 από τον εργαζόμενο.
7. Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι το προσωπικό (τραπεζοκόμες, β. μαγείρες) που θα προσλάβει να έχει προηγούμενη εμπειρία στο Τμ. Διαιτολογίας Διατροφής του Γ.Ν.Καβάλας. Με αυτόν τον τρόπο θα διασφαλιστεί η συνέχεια της ροής εργασίας στον τομέα της σίτισης.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ

1. Θα πρέπει να παρέχει υποχρεωτικά πιστοποιητικό υγείας για όλο το προσωπικό του, προκειμένου να διασφαλίζεται η υγεία των υπολοίπων εργαζομένων και ασθενών αλλά και η ποιότητα των παραγόμενων γευμάτων.
2. Θα πρέπει να τηρεί τους όρους και τις προϋποθέσεις για τον ασφαλή χειρισμό των Τροφίμων, όπως αυτές ορίζονται από την ισχύουσα Υγειονομική νομοθεσία (τήρηση βασικών αρχών του Η.Α.Σ.Α.Π και οδηγιών Ορθής Πρακτικής για τους χώρους Μαζικής Εστίασης του ΕΦΕΤ)
3. Να διαθέτει όλα τα απαιτούμενα πιστοποιητικά ISO για τις προσφερόμενες υπηρεσίες (πιστοποιητικό διασφάλισης ποιότητας ISO 9001/2008 (ή ISO 9001/2015) «Συστήματα διαχείρισης της ποιότητας – απαιτήσεις» στον τομέα των υπηρεσιών, τραπεζοκομίας και για συμβουλευτικές και εκπαιδευτικές υπηρεσίες και όλα αυτά πιστοποιημένα από πιστοποιημένο φορέα πιστοποίησης, πιστοποιητικό ΕΛΟΤ 1801: 2002 «Σύστημα διαχείρισης υγείας & ασφάλειας στην εργασία».

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ/ ΕΠΟΠΤΗΣ ΣΥΝΕΡΓΕΙΟΥ

1. Στο Νοσοκομείο να υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζομένων στο χώρο, ενώ οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό να γνωστοποιείται γραπτά στο Τμήμα Διαιτολογίας Διατροφής.
2. Θα πρέπει να οριστεί επόπτης, ο οποίος θα συμπεριλαμβάνεται στα άτομα που ζητούνται από το Νοσοκομείο. Ο επόπτης θα συνεργάζεται με το Τμήμα Δ. Διατροφής του Νοσοκομείου και τα αντίστοιχα τμήματα διανομής φαγητού, για την τήρηση του προγράμματος εργασίας και την εκτέλεση του συνόλου των εντολών και οδηγιών των σχετικών με τη σίτιση των ασθενών και του εφημερεύοντος ιατρικού προσωπικού.
3. Το πρόγραμμα εργασίας των εργαζομένων θα συντάσσεται από τον/την επόπτη της αναδόχου εταιρίας και θα τίθεται υπόψη του Νοσοκομείου, κατόπιν υποδείξεως των αναγκών από τον Προϊστάμενο του Τμήματος Δ. Διατροφής. Το ονομαστικό πρόγραμμα εργασίας (βάρδια ανά κλινική) θα πρέπει να κοινοποιείται εγκαίρως και σε εβδομαδιαία βάση στο Τμήμα Δ. Διατροφής.
4. Για κάθε απογευματινή βάρδια και τα Σαββατοκύριακα θα ορίζεται από τον επόπτη υπεύθυνος βάρδιας ο οποίος θα λογοδοτεί για την τήρηση των κανόνων υγιεινής, την τήρηση του ωραρίου από το προσωπικό του συνεργείου κλπ.
5. Το προσωπικό θα υπογράφει καθημερινά δελτίο παρουσίας στο τμήμα Διατροφής.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ-ΑΛΛΑΓΕΣ -ΦΘΟΡΕΣ

1. Σε περίπτωση που ο ανάδοχος επιθυμεί να προχωρήσει σε αντικατάσταση μέλους του προσωπικού, αυτή θα πρέπει να είναι άκρως τεκμηριωμένη και εγκεκριμένη από την Διοίκηση του Νοσοκομείου.
2. Σε περίπτωση αλλαγής των προς απασχόληση ατόμων λόγω απόλυσης ή παραίτησης ή ασθένειας και εν γένει κωλύματος, το σχετικό πρόγραμμα θα ανασκευάζεται και θα κοινοποιείται έγκαιρα από την ανάδοχο εταιρεία στο Τμήμα Δ. Διατροφής.
3. Ο ανάδοχος είναι υπεύθυνος για την άμεση αποκατάσταση κάθε φθοράς ή βλάβης (π.χ. απώλεια ή σπάσιμο σκευών, απώλεια μαχαιροπίρουνων, φθορές στον εξοπλισμό) που θα προκληθεί με υπαιτιότητα του προσωπικού του.
4. Θα πρέπει να επιβαρύνεται με την αντικατάσταση για κάθε βλάβη που θα υποστεί ο εξοπλισμός, η οποία θα προκληθεί από το προσωπικό του και δεν είναι εφικτό να επισκευαστεί από το εξειδικευμένο προσωπικό του Νοσοκομείου.

ΜΕΣΑ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ

1. Ο εργολάβος θα πρέπει να παρέχει στο προσωπικό του την ενδεδειγμένη στολή εργασίας (ένδυμα, υπόδημα, καπελάκι).
2. Στους/στις μάγειρες, βοηθούς μάγειρα και λαντζιέριδες/σες θα παρέχεται **από τον εργολάβο**, από ένα ζευγάρι πυρίμαχα γάντια (**Χαρακτηριστικά: Μήκος 38 cm. Πυρίμαχα γάντια για τον**

φούρνο και υψηλών θερμοκρασιών και γενικά για τις ζεστές λαμαρίνες με δάχτυλα. Γάντι άκαυστο, άσχηστο και άφλεκτο Εγκρίσεις PPE cat. 3 - EN 388, 2,4,4,3-EN 407, 4,3,X,X,4,X

3. Στους/στις μάγειρες, βοηθούς μάγειρα και λαντζιέριδες/σες θα παρέχεται **από τον εργολάβο** και από ένα ζευγάρι γυαλιά ασφαλείας.
4. Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να χρησιμοποιούν γάντια μιας χρήσεως, μάσκες κλπ σύμφωνα με τις υποδείξεις του Τμήματος Δ. Διατροφής, τα οποία θα παρέχονται από το νοσοκομείο
5. Το Τμήμα Δ. Διατροφής θα προσδιορίσει την ανάγκη χρήσης γαντιών μιας χρήσης, μάσκας ή άλλου είδους προστασίας το οποίο κρίνεται απαραίτητο για την ασφάλεια της σίτισης αλλά και την προστασία του προσωπικού από ασθενείς οι οποίοι πάσχουν από μεταδιδόμενα νοσήματα.
6. Πρέπει να τηρούνται τα μέτρα προστασίας της δημόσιας υγείας από τον κίνδυνο περαιτέρω διασποράς του κορονοϊού COVID 19 όπως ισχύουν για τα νοσοκομεία κάθε φορά.

2.2. Ειδικές Προϋποθέσεις

2.2.1. Πιστοποίηση Υγείας

1. Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να έχουν εκδώσει το ειδικό έντυπο-πιστοποιητικό υγείας, το οποίο πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα που μεταδίδονται μέσω τροφίμων. Το πιστοποιητικό υγείας αποτελεί **απαραίτητη προϋπόθεση για την πρόσληψη του προσωπικού**, ενώ θα πρέπει να βρίσκεται σε ισχύ (και φυσικά να ανανεώνεται, όταν αυτό λήξει).

Για την έκδοση του πιστοποιητικού υγείας είναι απαραίτητες οι ακόλουθες εργαστηριακές εξετάσεις με συνημμένη γνωμάτευση ιατρού:

- Παρασιτολογική κοπράνων -καλλιέργεια κοπράνων
- Ακτινογραφία θώρακος
- Επιπλέον απαιτείται γνωμάτευση ιατρού

2. Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να έχουν εμβολιαστεί για τον ιό της ηπατίτιδας Β.
3. Οι εργαζόμενοι θα ελεγχθούν για ηπατίτιδα Α, HbsAg, HCV, RPR (αν είναι αρνητικός, να γίνεται εμβολιασμός).
4. Ο ανάδοχος υποχρεούται να καταθέσει στο Τμήμα Διατροφής, εντός ενός μηνός από την υπογραφή της τα πιστοποιητικά υγείας, τα αποτελέσματα των παραπάνω ελέγχων και τις βεβαιώσεις εμβολιασμού.
5. Η παρασιτολογική και καλλιέργεια κοπράνων πρέπει να επαναλαμβάνεται ετησίως με ευθύνη της εταιρείας.
6. 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 υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

7. Ο υπεύθυνος του προσωπικού της εταιρείας θα πρέπει να ενημερώνεται καθημερινά από τους εργαζομένους στην αρχή της βάρδιας για τυχόν ύπαρξη προβλημάτων υγείας.

8. Στην περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιαστεί κάποιο από τα νοσήματα που μπορεί να μεταδοθεί στα τρόφιμα (α) διάρροια /εμετός, β) άσχημο κρύωμα, γ) ανοικτές πληγές, δ) ερεθισμένο λαιμό ή ακόμα αν κάποιο μέλος της οικογένειας παρουσιάζει συμπτώματα τροφικής δηλητηρίασης,), ο υπεύθυνος της εταιρείας έχει τη νομική υποχρέωση να λάβει όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων. Τα μέτρα περιλαμβάνουν αποκλεισμό από την εργασία για όσο διάστημα κριθεί αναγκαίο και **αντικατάσταση του για όσο διάστημα απουσιάζει.**

9. Για την εφαρμογή της υγιεινής, υπεύθυνη απέναντι στο νοσοκομείο είναι η εταιρεία.

10. Το δειγματοληπτικό έλεγχο υγείας τους προσωπικού δύναται να ασκεί το Νοσοκομείο, από το τμήμα Διατροφής σε συνεργασία με την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων.

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

2.2.2. Ενδυμασία

1. Η στολή εργασίας παρέχεται από τον εργολάβο (ένδυμα, υπόδημα, καπελάκι) και θα πρέπει να είναι σύμφωνη με το σχέδιο και το χρώμα που θα ορίσει το Νοσοκομείο.

2. Η στολή εργασίας θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή και να αλλάζει τακτικά (κάθε φορά που είναι βρώμικη και τουλάχιστον 3 φορές την εβδομάδα) σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής ώστε να διασφαλίζεται, η προστασία της ασφάλειας των τροφίμων. Η δαπάνη για τη στολή και το κόστος καθαρισμού της, **θα επιβαρύνει το ιδιωτικό συνεργείο.** Ο καθαρισμός της στολής δεν θα γίνεται από κάθε εργαζόμενο ξεχωριστά, αλλά συνολικά από το συνεργείο/εταιρεία.

3. Η στολή εργασίας θα πρέπει να είναι τουλάχιστον τρία (3) σετ προς εξυπηρέτηση των αναγκών πλυσίματος και συντήρησης αυτών.

4. Κάθε χρόνο πρέπει να δίνεται καινούργιο σετ στολής εργασίας (ένδυμα, υπόδημα, καπελάκι).

5. Σε ειδικά τμήμα με ασθενείς υψηλού κινδύνου θα χρησιμοποιείται ειδική στολή, έτσι όπως το νοσοκομείο θα προσδιορίζει.

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

2.2.3. Εκπαίδευση Προσωπικού

Όλο το προσωπικό (τραπεζοκόμες, μάγειρες, βοηθοί μάγειρα) πρέπει να έχουν, σε ισχύ, πιστοποιητικό επιπέδου 1 του Ε.Φ.Ε.Τ «Βασικές Αρχές για την Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων» (σύμφωνα με την ΥΑ

14708/2007) ή βεβαίωση από πιστοποιημένο φορέα πως έχει γίνει η εκπαίδευση και εκκρεμούν οι γραπτές εξετάσεις.

Εντός ενός (1) μήνα από την υπογραφή της σύμβασης, όλο το προσωπικό (**ασχέτως αν έχει πιστοποιητικό του ΕΦΕΤ επιπέδου 1**, θα εκπαιδευτεί με ευθύνη της αναδόχου εταιρείας. Η εκπαίδευση θα πραγματοποιηθεί από πιστοποιημένο εισηγητή (θα ανήκει στο μητρώο εκπαιδευτών του Ε.Φ.Ε.Τ), επί δέκα ώρες πάνω στις βασικές αρχές υγιεινής τροφίμων (ύλη όπως ορίζεται από τον Ε.Φ.Ε.Τ. για την εκπαίδευση επιπέδου 1. Η εκπαίδευση θα πραγματοποιηθεί εκτός ωραρίου εργασίας και θα επαναλαμβάνεται κάθε χρόνο.

Ο εκπαιδευόμενος θα υπογράφει δήλωση ότι εκπαιδεύτηκε. Η δήλωση θα καταχωρείται στο αρχείο της εταιρείας και θα είναι στην διάθεση του νοσοκομείου

Το κόστος της εκπαίδευσης δεν βαρύνει του εργαζομένου της επιχείρησης σε καμιά περίπτωση (Π.Δ. υπ' αριθ. 17/1996 ΦΕΚ 11/Α/1996 άρθρο 12).

Η ανάδοχος εταιρεία είναι υποχρεωμένη να εκπαιδεύσει όλο το προσωπικό, εκτός ωραρίου, τουλάχιστον 3 φορές το χρόνο για μία (1) ώρα σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων με έμφαση στις ιδιαίτερες ανάγκες που μπορεί να προκύψουν και θα προσδιορίζονται κάθε φορά από το τμήμα Δ. Διατροφής. Η εκπαίδευση θα πραγματοποιείται από κατάλληλο επιστημονικό προσωπικό.

Το προσωπικό θα είναι υποχρεωμένο, εντός ωραρίου, να παρακολουθεί ενημερώσεις και εκπαιδεύσεις πάνω σε θέματα υγιεινής, ασφάλειας, καθαριότητας/απολύμανσης, τρόπου σερβιρίσματος, πρωτόκολλα, ειδικές δίαιτες, διαχείριση των αποβλήτων (σκουπιδιών) και όλα όσα προβλέπονται στη διακήρυξη και στη σύμβαση με το Νοσοκομείο.

Τα πιστοποιητικά εκπαίδευσης καταχωρούνται στα αρχεία της εταιρείας και είναι στη διάθεση του Νοσοκομείου. Η εκπαίδευση του προσωπικού θα συνεχίζεται και εντός του Νοσοκομείου, τόσο βάσει οδηγιών προφορικών αλλά και γραπτών όσο και βάσει προγράμματος το οποίο θα καταρτίζεται από το Τμήμα Διατροφής σε συνεργασία με την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων.

Το προσωπικό θα εκπαιδεύεται σε θέματα ασφάλειας στον εργασιακό χώρο από τον Τεχνικό Ασφαλείας της εταιρείας/επιχείρησης όπως ορίζει ο νόμος.

Στο προσωπικό που εργάζεται σε ειδικές μονάδες υψηλού κινδύνου του νοσοκομείου, θα πρέπει να παρέχεται μεγαλύτερη και ειδικότερη εκπαίδευση.

Υπεύθυνος της εκπαίδευσης Υπεύθυνος της εκπαίδευσης είναι η εταιρεία/επιχείρηση. Επίσης, η τελευταία είναι υπεύθυνη για την εποπτεία του προσωπικού, για τη σωστή τήρηση των κανόνων, με ιδιαίτερη προσοχή στο νέο προσωπικό που δεν έχει επαρκή εμπειρία στο χειρισμό των τροφίμων.

Έλεγχος: Ο έλεγχος της εταιρείας από το Νοσοκομείο ανατίθενται στο Τμήμα Διαιτολογίας Διατροφής, τον επόπτη υγείας και την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων. Τα στοιχεία του προσωπικού και της εκπαίδευσης τους πρέπει να είναι πάντα στη διάθεση τους.

2.2.4. Χειρισμός Τροφίμων

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται και στο χειρισμό των τροφίμων. Πιο συγκεκριμένα:

1. Τα τρόφιμα δεν πιάνονται με τα χέρια, παρά μόνο όταν είναι απολύτως απαραίτητο.
2. Δεν χειρίζονται τα τρόφιμα άτομα που έχουν δερματικές βλάβες κάποια μεταδοτική ασθένεια ή υπάρχει σχετική ιατρική σύσταση. Μικρά τραύματα ή εγκαύματα καλύπτονται με αδιάβροχο έγχρωμο επίδεσμο.
3. Τα κρύα φαγητά διατηρούνται σε θερμοκρασία μικρότερη των 7 °C
4. Τα ζεστά μαγειρεμένα τρόφιμα διατηρούνται σε θερμοκρασία 60 - 70 °C. Αν πρόκειται να σερβιριστούν πολλές ώρες μετά, τότε θα πρέπει να κρυώσουν (εντός 3 ωρών), να διατηρηθούν στο ψυγείο (κάτω από 7 °C) και να ξαναζεσταθούν τουλάχιστον στους 60 °C λίγο πριν σερβιριστούν.
5. Τα τρόφιμα καλύπτονται ώστε να προστατεύονται από σκόνη, μύγες και άλλα έντομα.
6. Χρησιμοποιούνται διαφορετικοί πάγκος εργαλεία, σκεύη για τα ωμά τρόφιμα και διαφορετικοί για τα μαγειρεμένα ή για τρόφιμα που θα καταναλωθούν χωρίς ψήσιμο.
7. Οι πάγκοι, τα τραπέζια, τα μηχανήματα και οι συσκευές κοπής και επεξεργασίας των τροφίμων καθαρίζονται σχολαστικά μετά τη χρήση ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα τροφών, ενώ απαιτείται η απολύμανση όλων των σκευών που χρησιμοποιήθηκαν με τρόπο που θα υποδείξει το Νοσοκομείο.
8. Τα φαγητά μαγειρεύονται καλά σε υψηλή θερμοκρασία (τουλάχιστον 75°C)

2.2.5. Διαχείριση Αποβλήτων

Οι τραπεζοκόμοι, βοηθοί μάγειρα, μάγειρες στο τέλος κάθε γεύματος/εργασίας φροντίζουν για την απομάκρυνση των σκουπιδιών από τους χώρους επεξεργασίας, προετοιμασίας, μεριδοποίησης κλπ των τροφίμων. Αφού συλλέξουν τα σκουπίδια σε κατάλληλους πλαστικούς σάκους καλά κλεισμένους, τα σφραγίζουν και τα μεταφέρουν στο σημείο που το Νοσοκομείο ορίζει ως σημείο συλλογής σκουπιδιών για την οριστική απομάκρυνση τους από αυτό. Τα υγρά απόβλητα θα πρέπει να απομακρύνονται με τρόπο υγιεινό, σύμφωνα με τους κανόνες του Νοσοκομείου.

2.2.6. Ατομική Υγιεινή Προσωπικού

Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας, από κάθε άτομο που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα και το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο και καθαρό ρουχισμό. Η εταιρεία και ο υπεύθυνος/επόπτης έχουν την ευθύνη της τήρησης από το προσωπικό όλων των κανόνων υγιεινής και πρακτικών που διασφαλίζουν την υγιεινή των ατόμων και προστατεύουν τα τρόφιμα από επιμολύνσεις. Μη συμμόρφωση του προσωπικού με τους κανόνες ατομικής υγιεινής/καθαριότητας κλπ μπορεί να οδηγήσει σε αντικατάσταση τους με ευθύνη της εταιρείας.

2.2.7. Γενικά Μέτρα Καθαριότητας

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

1. Να φροντίζουν για την καθαριότητα των χεριών τους.
2. Να πλένουν τα χέρια τους κάθε φορά που χρειάζεται.
3. Να μην καπνίζουν, τρώνε, πίνουν, μασάνε τσίχλες, καλλωπίζονται στο χώρο των τροφίμων και κατά το χειρισμό των τροφίμων.
4. Να καλύπτουν τις πληγές στα χέρια τους με αδιάβροχο επίδεσμο, κατά προτίμηση έντονου χρώματος για να αναγνωρίζεται εύκολα αν έχει αποκολληθεί.
5. Να μη φορούν κοσμήματα (πχ. σκουλαρίκια, βέρες, δακτυλίδια, ρολόγια) και να μην έχουν τεχνητά ή βαμμένα νύχια, γιατί αποτελούν κίνδυνο επιμόλυνσης των τροφίμων. Τα νύχια θα πρέπει να είναι κομμένα.
6. Να έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω εφόσον είναι μακριά και είναι καλυμμένα πλήρως με κάλυμμα κεφαλής (σκούφο).
7. Να μην μετακινούνται άσκοπα στους χώρους του Νοσοκομείου και μετά να επιστρέφουν στο χώρο των τροφίμων.
8. Η στολή εργασίας θα πρέπει να αφαιρείται όταν απομακρύνονται για διαφόρους λόγους από το χώρο εργασίας τους. Επίσης απαγορεύεται η προσέλευση του προσωπικού στην εργασία φορώντας την στολή του. Η στολή φοριέται μόνο μέσα στα αποδυτήρια που προβλέπονται.
9. Μη συμμόρφωση του προσωπικού με τους κανόνες ατομικής υγιεινής/καθαριότητας κλπ μπορεί να οδηγήσει σε αντικατάσταση τους με ευθύνη της εταιρείας.

2.2.8. Πλύσιμο Χεριών

Απαραίτητο είναι το πλύσιμο των χεριών:

1. Μετά τη χρήση τουαλέτας
2. Όταν είναι βρώμικα ή μολυσμένα
3. Μετά από βήχα, φτέρνισμα, φύσημα μύτης
4. Μετά από άγγιγμα οποιουδήποτε τμήματος της κεφαλής
5. Πριν αγγίξουμε οποιαδήποτε τροφή
6. Όταν έχουμε πιάσει ωμά τρόφιμα (κρέας, ψάρι, αυγά, πουλερικά) ή οποιοδήποτε μολυσμένο τρόφιμο.
7. Μετά τη χρήση δοχείων απορριμμάτων.

2.2.9. Αυστηρός Περιορισμός Επισκέψεων

Απαγορεύεται η είσοδος στις κουζίνες των κλινικών σε άτομα που δεν έχουν εργασία. Επισκέπτες εισέρχονται στους χώρους των τροφίμων μόνο όταν είναι ανάγκη, συμπεριλαμβανομένου του προσωπικού συντήρησης, θα πρέπει να φορούν προστατευτικό ρουχισμό και κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (σκούφο/καπέλο) όπως και κάλυμμα υποδημάτων αν υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων.

2.2.10. Άλλες Υποχρεώσεις

Ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί τις ισχύουσες διατάξεις που σχετίζονται με την υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων και είναι αποκλειστικός και μοναδικός υπεύθυνος για κάθε ατύχημα του προσωπικού του.

1. Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει ασφαλίσει όλο το προσωπικό στο ΙΚΑ – ΕΤΑΜ. Το Νοσοκομείο δεν θα επιτρέψει σε κανένα εργαζόμενο του αναδόχου να εργάζεται αν δεν είναι ασφαλισμένος. Το Νοσοκομείο δεν έχει καμία αστική ή ποινική ευθύνη για κάθε αξίωση εκ μέρους οποιουδήποτε μισθωτού του αναδόχου και η υποχρέωση του εξαντλείτε πλήρως με την καταβολή της εκάστοτε μηνιαίας αμοιβής του αναδόχου.

2. Ο ανάδοχος υποχρεούται να γνωστοποιεί εγγράφως στο προσωπικό του ότι ουδέ μία εξάρτηση ή εργασιακή σχέση έχει με το νοσοκομείο.

3. Σύνοψη Προσωπικού

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ	ΩΡΕΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ
ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ/ΜΕΣ (ΥΕ)	22	6 ώρες/ ημέρα 5 ημέρες την εβδομάδα (30 ώρες/εβδομάδα)
ΜΑΓΕΙΡΕΣ (ΔΕ)	2	6 ώρες/ ημέρα 5 ημέρες την εβδομάδα (30 ώρες/εβδομάδα)
ΒΟΗΘΟΙ ΜΑΓΕΙΡΩΝ	2	6 ώρες/ ημέρα 5 ημέρες την εβδομάδα (30 ώρες/εβδομάδα)
ΛΑΝΤΖΙΕΡΗΣ/ΙΣΑ	2	6 ώρες/ ημέρα 5 ημέρες την εβδομάδα (30 ώρες/εβδομάδα)

- Τουλάχιστον ένδεκα (11) τραπεζοκόμοι/μες θα απασχολούνται κάθε Κυριακή και τις αργίες.
- Τουλάχιστον ένας (1) μάγειρας, ένας (1) βοηθός μάγειρα και ένας (1) λαντζιέρης θα απασχολούνται κάθε Κυριακή και τις αργίες.
- Στο Νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζομένων του συνεργείου που θα απασχολούνται στο Τμήμα Δ. Διατροφής, ο οποίος θα ενημερώνεται για κάθε αλλαγή στη σύνθεσή του και θα γνωστοποιείται στο Τμήμα Διατροφής.

4. Καθηκοντολόγιο ανά ειδικότητα

4.1. Τραπεζοκόμοι

Είναι υπεύθυνοι για:

- Την καλή λειτουργία της κουζίνας (office φαγητού) του κάθε τμήματος, την τήρηση των συνθηκών υγιεινής και τη φύλαξη όλου του εξοπλισμού της κουζίνας (πιάτα, μαχαιροπήρουνα, δίσκων, σκεύη διάφορα κ.λ.π.)
- Την παραλαβή και μεταφορά μαγειρεμένων τροφίμων στους ασθενείς και στο εφημερεύον ιατρικό προσωπικό τηρώντας όλους τους προβλεπόμενους από τη νομοθεσία κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Τη χορήγηση τροφής στους ασθενείς με βάση τη γραπτή εντολή των Διαιτολόγων του Νοσοκομείου και με ταυτόχρονη ενημέρωση και καθοδήγηση από την Προϊσταμένη της κλινικής.

Αναλυτικότερα οι τραπεζοκόμοι:

- Προετοιμάζουν τις σαλάτες (πλύσιμο, κοπή) και τα φρούτα (πλύσιμο, κοπή)
- Συμμετέχουν στη μεριδοποίηση του φαγητού και των σαλάτων.
- Παραλαμβάνουν το φαγητό από το μαγειρείο του Νοσοκομείου σύμφωνα με το εκδιδόμενο από το Γραφείο Διατροφής έντυπο, ανά κλινική και το μεταφέρουν στις κλινικές.
- Σερβίρισμα του εφημερεύοντος ιατρικού προσωπικού σύμφωνα με το πρόγραμμα σίτισης.
- Εκτελούν την διανομή του πρωινού, του γεύματος και του δείπνου στους ασθενείς των κλινικών σύμφωνα με το διαιτολόγιο και την κατάσταση διανομής.
- Μετά το πέρας της διαμονής συλλέγουν και πλένουν τα πιάτα, μαχαιροπήρουνα, δίσκους, φλιτζάνια κλπ. στα οποία γίνεται καταμέτρηση και παράδοση-παραλαβή σε κάθε βάρδια.
- Φροντίζουν για την τήρηση του FIFO στα ψυγεία των office φαγητού.
- Ακολουθούν το πρόγραμμα καθαριότητας (για τα office φαγητού, τραπεζαρία και λοιπούς χώρους αρμοδιότητάς τους) το οποίο έχει συνταχθεί από το Τμήμα Διαιτολογίας Διατροφής,
- Καθαρίζουν τα τροχήλατα στον ειδικό διαμορφωμένο χώρο του μαγειρείου και τα απολυμαίνουν.

- Στο τέλος κάθε γεύματος φροντίζουν για την απομάκρυνση των σκουπιδιών από τους χώρους διανομής των τροφίμων. Αφού συλλέξουν τα σκουπίδια σε κατάλληλους πλαστικούς σάκους καλά κλεισμένους, τα μεταφέρουν σε σημείο που το Νοσοκομείο ορίζει ως σημείο συλλογής σκουπιδιών για την οριστική απομάκρυνσή τους από το Νοσοκομείο.
- Δέχονται ελέγχους από την προϊσταμένη της κάθε κλινικής τους για την τήρηση των διαιτών των ασθενών βάσει του ημερήσιου διαιτολογίου και την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων καθώς και από το τμήμα Δ. Διατροφής για την τήρηση των διαιτών των ασθενών βάσει του ημερήσιου διαιτολογίου και την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων αντίστοιχα.

4.2. Μάγειρες

Οι μάγειρες θα πρέπει να:

- Εντάσσονται στη ημερήσιο πρόγραμμα του Μαγειρείου βάσει αναγκών.
- Εκτελούν τις διαιτητικές εντολές.
- Τηρούν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, αλλά και τους κανόνες ατομικής υγιεινής και ασφάλειας.
- Δέχονται ελέγχους από το Τμήμα Δ. Διατροφής για την τήρηση των διαιτών των ασθενών του ημερήσιου διαιτολογίου και την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων αντίστοιχα.

4.3. Βοηθητικό Προσωπικό Μαγειρείων

Το βοηθητικό προσωπικό μαγειρείου θα πρέπει:

- Να εντάσσεται στη ημερήσιο πρόγραμμα του Μαγειρείου βάσει αναγκών για την υποστήριξη όλων των σταδίων της παραγωγικής διαδικασίας (λάντζα κλπ.)
- Να ακολουθεί τις οδηγίες και εντολές του βασικού μάγειρα της βάρδιας.
- Να τηρεί του κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, αλλά και τους κανόνες ατομικής υγιεινής και ασφάλειας.
- Δέχεται ελέγχους από Τμήμα Δ. Διατροφής για την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.

Αναλυτικότερα ο **Βοηθός Μάγειρα**:

Βοηθάει τους εργαζόμενους που ασχολούνται με την προετοιμασία φαγητών πραγματοποιώντας οποιοδήποτε συνδυασμό των εξής καθηκόντων:

1. Μεριδοποιεί τις πρώτες ύλες (καθαρίζει, κόβει και αλέθει τα κρέατα, τα πουλερικά, τα θαλασσινά, λαχανικά, κασέρια κ.λπ.)

2. Ανακατεύει σούπες και σαλάτες .
3. Ζυγίζει και μετρά τα συστατικά.
4. Μεταφέρει τηγάνια, βραστήρες και δίσκους φαγητού από και προς τους χώρους εργασίας.
5. Αποθηκεύει τρόφιμα σε καθορισμένες περιοχές.
6. Καθαρίζει χώρους εργασίας, εξοπλισμό και σκεύη, διαχωρίζει, αφαιρεί και απομακρύνει τα σκουπίδια.
7. Τακτοποιεί τα σκεύη.
8. Μπορεί να εκτελέσει απλές παρασκευές υπό την επίβλεψη του μάγειρα.
9. Παίρνει μέρος στη μεριδοποίηση των φαγητών.
10. Προετοιμάζει ότι χρειάζεται από την κρύα κουζίνα.

4.4. Λαντζιέρης/ισα

Το βοηθητικό προσωπικό μαγειρείου θα πρέπει:

- Να εντάσσεται στη ημερήσιο πρόγραμμα του Μαγειρείου βάσει αναγκών για την υποστήριξη όλων των σταδίων της παραγωγικής διαδικασίας (λάντζα κλπ.)
- Να ακολουθεί τις οδηγίες και εντολές του βασικού μάγειρα της βάρδιας.
- Να τηρεί του κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, αλλά και τους κανόνες ατομικής υγιεινής και ασφάλειας.
- Δέχεται ελέγχους από Τμήμα Δ. Διατροφής για την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.

Αναλυτικότερα ο/η **Λαντζιέρης/ρिसα**:

Βοηθάει τους εργαζόμενους που ασχολούνται με την προετοιμασία φαγητών πραγματοποιώντας οποιοδήποτε συνδυασμό των εξής καθηκόντων:

1. Καθαρίζει χώρους εργασίας, εξοπλισμό και σκεύη, διαχωρίζει, αφαιρεί και απομακρύνει τα σκουπίδια.
2. Μεταφέρει τηγάνια, βραστήρες και δίσκους φαγητού από και προς τους χώρους εργασίας.
3. Τακτοποιεί τα σκεύη.
4. Ζυγίζει και μετρά τα συστατικά.

5. Μεριδοποιεί τις πρώτες ύλες (καθαρίζει, κόβει και αλέθει τα κρέατα, τα πουλερικά, τα θαλασσινά, λαχανικά, κασέρια κ.λπ.)
6. Ανακατεύει σούπες και σαλάτες .
7. Αποθηκεύει τρόφιμα σε καθορισμένες περιοχές.
8. Παίρνει μέρος στη μεριδοποίηση των φαγητών.
9. Προετοιμάζει ότι χρειάζεται από την κρύα κουζίνα.

5. Ωράριο Εργασίας

Το ωράριο εργασίας του προσωπικού και ο χρόνος διανομής των γευμάτων καθορίζονται μετά από εισήγηση του Τμήματος Διατροφής (πρωί ή απόγευμα ανάλογα με τις ανάγκες του τμήματος).

Το Τμήμα Δ. Διατροφής θα ελέγχει το πρόγραμμα εργασίας καθώς και την ώρα προσέλευσης και αποχώρησης του προσωπικού, όπως ισχύει και για το μόνιμο προσωπικό του Νοσοκομείου.

6. Αρμοδιότητες Νοσοκομείου

6.1. Υποχρεώσεις Νοσοκομείου

Βασική υποχρέωση του Νοσοκομείου προς το προσωπικό του Συνεργείου εστίασης είναι η παροχή των μέσων, προϋποθέσεων, υλικών καθαρισμού και απολύμανσης, σκευών και εξοπλισμού για την αποτελεσματικότερη εκτέλεση των καθηκόντων του. Για την ικανοποίηση των παραπάνω αναγκών υπεύθυνος κατά περίπτωση είναι ο προϊστάμενος του Τμήματος Διατροφής καθώς και οι Προϊστάμενοι των κλινικών.

6.2. Έλεγχος

Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να διενεργεί με εξουσιοδοτημένα άτομα και χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, ελέγχους για:

- Την τήρηση των κανόνων Υγιεινής και ασφαλείας.
- Την ορθή και αποτελεσματική εκτέλεση των βασικών ανά ειδικότητα εργασιών, όπως αυτές περιγράφονται στην παράγραφο 4.
- Την παρουσία όλων όσων περιλαμβάνονται στο ημερήσιο πρόγραμμα εργασίας.
- Την πλήρη ανάρρωση των εργαζομένων οι οποίοι νόσησαν και επέστρεψαν στο εργασιακό περιβάλλον. Ειδικότερα, το Νοσοκομείο μέσω της επιτροπής Νοσοκομειακών Λοιμώξεων, έχει το δικαίωμα όποτε κρίνει σκόπιμο, να ζητήσει δειγματοληπτικό έλεγχο υγείας με τη διενέργεια εργαστηριακών εξετάσεων.

Με βάση τα αποτελέσματα των παραπάνω ελέγχων, στην περίπτωση που το Εξωτερικό Συνεργείο Εστίασης δεν συμμορφώνετε στις συστάσεις, το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να επιβάλλει τις νομικές κυρώσεις που προβλέπονται από τη σύμβαση.