


ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
1^η Υ.ΠΕ. ΑΤΤΙΚΗΣ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ «ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ»
 ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ – ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ
 ΥΠΟΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ
 ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
 Ταχ. Δ/ση: Βασ. Σοφίας 114
 Τ.Κ.: 115 27
 Πληροφορίες: Η. Πολίτης
 Τηλέφωνο: 2132088715
 Email: Ilias.politis@hippocratio.gr

Αναρτητέα στο διαδίκτυο

Καταχωριστέα στο ΚΗΜΔΗΣ

Αθήνα, 21/10/2022
 Α.Π.: 18101

ΠΡΟΣ: MYSERVICES SECURITY AND FACILITY AE
 email: tenders@myservices.gr

ΘΕΜΑ: «Υπ. αρ. Φ180/2022 πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος για την ανάδειξη αναδόχου για την ανάθεση υπηρεσιών ενίσχυσης του προσωπικού του μαγειρείου (CPV: 55322000-3, Υπηρεσίες παρασκευής γευμάτων) χρονικής διάρκειας τριών (3) μηνών και προϋπολογισθείσας δαπάνης 14.169,48€ συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ, με κριτήριο ανάθεσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά (βάσει τιμής)»

Το ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ «ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ»

Έχοντας υπόψη:

1. Το ν.4915/2022 (ΦΕΚ 63/Α'/24.03.2022), άρθρο 79, «Εγκρίσεις σκοπιμότητας για την εκπόνηση μελετών, υλοποίηση έργων και παροχή τεχνικών και λοιπών συναφών επιστημονικών υπηρεσιών για τη βελτίωση και ανάπτυξη κτιριακών υποδομών της Κεντρικής Υπηρεσίας του Υπουργείου Υγείας, των εποπτευόμενων φορέων, του Αιγινήτειου Νοσοκομείου, του Αρεταίειου Νοσοκομείου και του Ευγενίδειου Θεραπευτηρίου και για την προμήθεια υγειονομικού υλικού, αναλώσιμου υλικού και αγαθών ή υπηρεσιών».
2. Το ν.4782/2021 (ΦΕΚ 36/Α'/09.03.2021) «Εκσυγχρονισμός, 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» όπως ισχύει.
3. Τον ν.4412/8-8-16 (Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών [προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ].
4. Το υπ. αρ. 4963/05.10.2016 έγγραφο της ΕΠΥ με θέμα «Προμήθειες από τους φορείς της παραγράφου 1 του άρθρου 9 του ν.3580/2007 – Καθορισμός ΚΑΑ».
5. Τον Ν.4270/2014 (ΦΕΚ 143/Α'/28.06.2014) «Αρχές δημοσιονομικής διαχείρισης και εποπτείας (εσωμάτωση της Οδηγίας 2011/85/ΕΕ)-δημόσιο λογιστικό και άλλες διατάξεις.
6. Τον Ν.4250/2014 (ΦΕΚ 74/Α'/26.03.2014), «Διοικητικές απλουστεύσεις – Καταργήσεις, Συγχωνεύσεις Νομικών Προσώπων και Υπηρεσιών του Δημοσίου Τομέα – Τροποποίηση Διατάξεων του π.δ.318/1992 (Α' 161) και λοιπές ρυθμίσεις».
7. Τον Ν.4155/2013 (ΦΕΚ 120/Α'/29.05.13) «Εθνικό Σύστημα Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων και άλλες Διατάξεις».
8. Τον Ν. 4013/2011 (ΦΕΚ 204/Α'/2011) «Σύσταση ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων και Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων – Αντικατάσταση του έκτου κεφαλαίου του ν. 3588/2007 (πρωτεύον κώδικας) Προπρωτεύον διαδικασία εξυγίανσης και άλλες διατάξεις».
9. Τον Ν.3918/2011 (ΦΕΚ 31/τ.Α'/02-03-2011) «Διαρθρωτικές Αλλαγές στο Σύστημα Υγείας και Άλλες διατάξεις» όπως ισχύει.
10. Τον Ν.3861/2010 (ΦΕΚ 112/Α'/13.07.2010) «Ενίσχυση της διαφάνειας με την υποχρεωτική ανάρτηση νόμων...και άλλες διατάξεις» όπως ισχύει.
11. Τον ν.3846/(ΦΕΚ 66Α'/11-05-2010), άρθρο 24 που αφορά τροποποιήσεις σχετικών άρθρων του ν.3580/07.
12. Τον ν.3580/07(ΦΕΚ/134 Α /18-06-2007) Περί Προμηθειών των Νοσοκομείων.

13. Τον ν.3329/2005 (ΦΕΚ /81 Α/ 2005) «Περιφερειακή Συγκρότηση του Εθνικού Συστήματος Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης».
14. Την υπ. αρ. Υ4α/11974/2013 (Β' 299) Κ.Υ.Α σχετικά με τον «Οργανισμό του Γ.Ν.Α «ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ», όπως ισχύει.
15. Την υπ. αριθμ. Γ4β/Γ.Π.:88838/19 Απόφαση του Υπουργείου Υγείας «Διορισμός νέου Διοικητή στο Γ.Ν.Α. "Ιπποκράτειο"» (ΦΕΚ 16/ΥΟΔΔ/14.01.2020).
16. Την υπ. αρ. ΑΔΣ. 19/12-10-2022 (θέμα 14^ο), έγκρισης όρων και τεχνικών προδιαγραφών. (ΑΔΑ: ΨΒΟΕ4690ΩΣ-Ξ9Ε, ΑΔΑΜ: 22REQ011437899 2022-10-18).
17. Το γεγονός ότι από την παρούσα προκαλείται δαπάνη, η οποία θα ανέρχεται συνολικά έως του ποσού των 14.169,48€ συμπεριλαμβανομένου του αναλογούντος Φ.Π.Α. και θα καλυφθεί από τον Τακτικό Προϋπολογισμό του Γενικού Νοσοκομείου Αθηνών «ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ» σύμφωνα με την υπ. αρ. 2011/17-10-2022 Απόφαση ανάληψης υποχρέωσης (ΑΔΑ: ΩΑΣΦ4690ΩΣ-ΘΒΒ, ΑΔΑΜ: 22REQ011437919 2022-10-18).

ΠΡΟΣΚΑΛΕΙ

1. Την εταιρεία Myservices security and facility ΑΕ, να υποβάλει έγγραφη σφραγισμένη προσφορά για την παροχή των υπηρεσιών του Παραρτήματος Α' της παρούσης, σε κλειστό φάκελο, ο οποίος θα φέρει την ένδειξη **«Υπ. αρ. Φ180/2022 πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος για την ανάδειξη αναδόχου για την ανάθεση υπηρεσιών ενίσχυσης του προσωπικού του μαγειρείου (CPV: 55322000-3, Υπηρεσίες παρασκευής γευμάτων) χρονικής διάρκειας τριών (3) μηνών και προϋπολογισθείσας δαπάνης 14.169,48€ συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ, με κριτήριο ανάθεσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά (βάσει τιμής),** στο Τμήμα Γραμματείας (Πρωτόκολλο) του Νοσοκομείου μέχρι την **26^η Οκτωβρίου 2022, ημέρα Τετάρτη και ώρα 9:00π.μ.** Η αποσφράγιση και αξιολόγηση της προσφοράς θα γίνει στο Τμήμα Προμηθειών του Νοσοκομείου στις **26 Οκτωβρίου 2022, ημέρα Τετάρτη και ώρα 11:00π.μ.** Η προσφορά που θα υποβληθεί στην Υπηρεσία ΕΚΠΡΟΘΕΣΜΑ δεν θα ληφθεί υπόψη.
2. Ο υποψήφιος ανάδοχος θα υποβάλει προσφορά για το σύνολο των υπηρεσιών. Τμηματικές ή εναλλακτικές προσφορές δεν γίνονται δεκτές και απορρίπτονται.
3. Περιεχόμενο προσφοράς: Ο ενδιαφερόμενος θα πρέπει να καταθέσει μία και μοναδική προσφορά σε κλειστό φάκελο, στον οποίο θα εμπεριέχονται:
 - 3.1. Υπεύθυνη Δήλωση του προσφέροντος στην οποία θα δηλώνεται ότι: α) αποδέχεται τους όρους της παρούσας πρόσκλησης και η προσφορά του συντάχθηκε σύμφωνα με αυτούς β) οι προσφερόμενες υπηρεσίες ικανοποιούν τις παρατιθέμενες στην παρούσα πρόσκληση τεχνικές απαιτήσεις και γ) ο χρόνος ισχύος της προσφοράς είναι 120 ημέρες από την λήξη της προθεσμίας υποβολής προσφοράς.
 - 3.2. Οικονομική Προσφορά του προσφέροντος στην οποία θα δηλώνεται κατ' ελάχιστον η τιμή του προσφέροντος για κάθε υπηρεσία με τη συμπλήρωση του Πίνακα του Παραρτήματος Β, που αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της παρούσας.
 - 3.3. Καθώς και τα κάτωθι δικαιολογητικά:
 1. απόσπασμα του ποινικού μητρώου ή, ελλείψει αυτού, ισοδύναμο έγγραφο που εκδίδεται από αρμόδια δικαστική ή διοικητική αρχή του κράτους-μέλους ή της χώρας καταγωγής ή της χώρας όπου είναι εγκατεστημένος ο εν λόγω οικονομικός φορέας, από το οποίο προκύπτει ότι δεν συντρέχει λόγος αποκλεισμού από τους αναφερόμενους στην παρ. 1 του άρθρου 73 του Ν. 4412/2016. Απόσπασμα ποινικού μητρώου, ή ελλείψει αυτού, άλλο ισοδύναμο έγγραφο, προσκομίζεται για τα μέλη του διοικητικού, διευθυντικού ή εποπτικού οργάνου του οικονομικού φορέα στον οποίο πρόκειται να γίνει η κατακύρωση ή των προσώπων που έχουν εξουσία εκπροσώπησης, λήψης απόφασης ή ελέγχου σε αυτόν. Συγκεκριμένα, σε περίπτωση που ο προσφέρων είναι νομικό πρόσωπο, το απόσπασμα ή άλλο ισοδύναμο έγγραφο υποβάλλεται για τον ή τους Διαχειριστές, όταν το νομικό πρόσωπο είναι Ο.Ε, Ε.Ε ή Ε.Π.Ε, για τον Διευθύνοντα Σύμβουλο, καθώς και όλα τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου, όταν το νομικό πρόσωπο είναι Α.Ε.

2. πιστοποιητικό της κατά περίπτωση αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής της χώρας εγκατάστασής του, από το οποίο να προκύπτει ότι είναι ενήμερος ως προς τις υποχρεώσεις του όσον αφορά στην καταβολή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης, σύμφωνα με τις διατάξεις τόσο της χώρας εγκατάστασής του όσο και του ελληνικού δικαίου. Ειδικά για την περίπτωση που ο οικονομικός φορέας είναι Έλληνας πολίτης ή έχει την εγκατάστασή του στην Ελλάδα, οι υποχρεώσεις που αφορούν στις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης, καλύπτουν τόσο την κύρια όσο και την επικουρική ασφάλιση.

3. πιστοποιητικό της κατά περίπτωση αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής της χώρας εγκατάστασής του, από το οποίο να προκύπτει ότι είναι ενήμερος ως προς τις φορολογικές υποχρεώσεις του όσον αφορά στην πληρωμή των φόρων και τελών, σύμφωνα με τις διατάξεις τόσο της χώρας εγκατάστασής του όσο και του ελληνικού δικαίου.

4. πιστοποιητικό ότι είναι εγγεγραμμένος στο οικείο Επιμελητήριο.

4. Παραδοτέα / Χρονοδιάγραμμα: Για την παροχή των υπηρεσιών θα συναφθεί σύμβαση σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν. 4412/16 (ΦΕΚ147/8-8-2016) «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών», όπως ισχύουν. Σε περίπτωση μη εκτέλεσης εντός των χρονικών ορίων που παρέχονται στον ανάδοχο έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Ν.4412/16.

5. Προϋπολογισμός δαπάνης: Η συνολική δαπάνη για την ανάθεση της υπηρεσίας διάρκειας 3 μηνών δεν δύναται να υπερβεί το ποσό των 14.169,48€ συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α.

6. Η κατακύρωση του αναδόχου θα γίνει με κριτήριο ανάθεσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομικής άποψης προσφορά βάσει τιμής (χαμηλότερη τιμή).

7. Η πληρωμή του αναδόχου θα γίνεται τμηματικά (μηνιαίως) και μετά την πλήρη ποιοτική και ποσοτική παραλαβή της υπηρεσίας, η οποία θα πιστοποιείται με το αντίστοιχο πρωτόκολλο παραλαβής της αρμόδιας προς τούτο επιτροπής και την προσκόμιση των σχετικών παραστατικών.

8. Η παρούσα θα αναρτηθεί στο ΔΙΑΥΓΕΙΑ, στο ΚΗΜΔΗΣ και στην ιστοσελίδα του Νοσοκομείου στην διαδρομή www.hippocratio.gr ⇒ Τμήμα Προμηθειών ⇒ Διαγωνισμοί - Διαπραγματεύσεις.

Ο ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ

ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΑΡΟΥΖΟΣ

Συνημμένα: Πέντε (5) σελίδες

- Παράρτημα Α: Τεχνικές προδιαγραφές
- Παράρτημα Β: Υπόδειγμα Οικονομικής Προσφοράς

Εσωτερική διανομή:

- Υποδιεύθυνση Οικονομικού
- Τμήμα Προμηθειών

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α: ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Ο ενδιαφερόμενος ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να διαθέτει στο Νοσοκομείο συνολικά ΔΥΟ (2) άτομα εβδομαδιαία που το καθένα θα απασχολείται σε εξάωρη ανά ημέρα (6 ώρες) εργασία.

Συγκεκριμένα, η ανάδοχος εταιρεία θα παρέχει ΕΝΑ (1) άτομο ΔΕ Μαγειρών την εβδομάδα για έξι (6) ώρες την ημέρα, σε πρωινή ή απογευματινή βάρδια και ΕΝΑ (1) άτομο ΥΕ Βοηθών Μαγειρών την εβδομάδα για έξι (6) ώρες την ημέρα σε πρωινή ή απογευματινή βάρδια, ανάλογα με το εβδομαδιαίο πρόγραμμα εργασίας που θα διαμορφώνεται από το Τμήμα Διατροφής.

Οι εργαζόμενοι του αναδόχου θα συμπεριλαμβάνονται στο υπάρχον πρόγραμμα εργασίας του μαγειρείου και αυτό θα αποστέλλεται κάθε τελευταία εργάσιμη της προηγούμενης εβδομάδας με φαξ ή θα ανακοινώνεται σε άτομο της εταιρείας το οποίο θα έχει προκαθοριστεί από την εταιρεία ότι θα συνεννοείται με το Τμήμα Διατροφής και θα είναι υπεύθυνο για οποιαδήποτε ενημέρωση αφορά στους εργαζόμενους αυτής στο μαγειρείο.

ΠΡΟΣΟΝΤΟΛΟΓΙΟ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ

Οι ΔΕ Μάγειροι θα πρέπει να έχουν πτυχίο ή δίπλωμα ή απολυτήριο τίτλο ειδικότητας Μαγειρικής Τέχνης ή να είναι Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης ή Τεχνίτης Μαγειρικής Τέχνης ή Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef) ή αντίστοιχο πτυχίο ή δίπλωμα ή απολυτήριο τίτλο των παρακάτω σχολικών μονάδων: ΙΕΚ ή Επαγγελματικού Λυκείου ή Τεχνικού Επαγγελματικού Λυκείου ή Σχολής Επαγγελματικής Κατάρτισης ή Επαγγελματικής Σχολής ή Τεχνικής Επαγγελματικής Σχολής δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης ή σχολής μαθητείας του ΟΑΕΔ του Ν. 1346/1983 ή Ν. 3475/2006 ή άλλος ισότιμος τίτλος σχολικής μονάδας της ημεδαπής ή αλλοδαπής, αντίστοιχης ειδικότητας.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: οι κάτοχοι πτυχίων Βασικής Εκπαίδευσης του Οργανισμού Τουριστικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (ΟΤΕΚ) του τμήματος του β.δ 151/1971 (ΦΕΚ 52Α') Μαγειρικής Τέχνης διευτούς κύκλου σπουδών υποχρεούνται να προσκομίσουν και απολυτήριο τίτλο τουλάχιστον Γ. Γυμνασίου.

Οι Βοηθών Μαγειρών να έχουν απολυτήριο τίτλο τουλάχιστον υποχρεωτικής εκπαίδευσης (δηλαδή απολυτήριο τίτλο τριταξίου Γυμνασίου ή για όσους έχουν αποφοιτήσει μέχρι και το έτος 1980 απολυτήριο τίτλο Δημοτικού Σχολείου) ή ισοδύναμο απολυτήριο τίτλο Κατώτερης Τεχνικής σχολής του Ν.Δ.580/1970 ή απολυτήριο τίτλο Εργαστηρίων Εδικής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και κατάρτισης του άρθρου 1 του Ν.2817/2000 της ημεδαπής ή άλλο ισότιμο τίτλο της αλλοδαπής.

Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να:

1) είναι αρτιμελείς και υγιείς, χωρίς σοβαρά οστικά, μυϊκά (με βιβλιάριο υγείας στο ποίο να φαίνεται ότι εξετάστηκαν το τελευταίο τρίμηνο) και ψυχιατρικά νοσήματα, ώστε να δύνανται να ανταποκρίνονται στις χειρονακτικές εργασίες στο χώρο του Μαγειρείου και να συνεργάζονται αρμονικά με το προσωπικό εργασίας.

2) πληρούν τις προϋποθέσεις εργασίας σύμφωνα με την Ελληνική Νομοθεσία.

3) απασχολούνται σε εξάωρο ωράριο (6 ώρες), καθημερινά και τις αργίες, έτσι όπως θα προβλέπεται στη διακήρυξη, σε ωράριο πρωινό ή απογευματινό και εργασία εξαήμερη, όπως θα ορίζεται κάθε εβδομάδα από το πρόγραμμα εργασίας του Μαγειρείου.

4) ακολουθούν και εφαρμόζουν το εβδομαδιαίο πρόγραμμα εργασίας του Μαγειρείου, το οποίο θα εκπονείται σε εβδομαδιαία βάση από το Τμήμα Διατροφής κάθε τελευταία εργάσιμη ημέρα της προηγούμενης εβδομάδας και θα υπογράφεται από τον Προϊστάμενο του τμήματος. Το Τμήμα Διατροφής μπορεί να μεταβάλλει το εβδομαδιαίο πρόγραμμα κατά τη διάρκεια της εβδομάδας οπότε και οι εργαζόμενοι του αναδόχου θα πρέπει να προσαρμοστούν παρακολουθώντας το τροποποιημένο πρόγραμμα.

5) υπογράφουν καθημερινά σε παρουσιολόγιο που θα έχει και θα προσυπογράφει ο Προϊστάμενος του Τμήματος Διατροφής κατά την είσοδο και έξοδο από το χώρο εργασίας. Σε περίπτωση αιφνίδιας απουσίας εργαζομένου (ασθένεια, έκτακτο γεγονός κ.τ.λ.) η εταιρεία είναι υποχρεωμένη να καλύψει το κενό άμεσα με άλλον εργαζόμενο.

6) φορούν στολή εργασίας σύμφωνη με τα σχέδια και χρώματα του Νοσοκομείου. Υποχρεωτικά κάθε εργαζόμενος θα έχει σε εμφανές σημείο στο στήθος πλαστικοποιημένη ταυτότητα με ευκρινή τα στοιχεία: ειδικότητα-ονοματεπώνυμο και το διακριτικό σήμα της εταιρείας. Η στολή εργασίας θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή και σιδερωμένη 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 δε θα γίνεται από κάθε ένα εργαζόμενο ξεχωριστά, αλλά συνολικά από το συνεργείο/εταιρεία. Η εταιρεία οφείλει να χορηγεί τις στολές εργασίας και τις αδιάβροχες ποδιές για τις καθημερινές ανάγκες εργασίας του προσωπικού. Επίσης, οφείλει να χορηγεί γάντια μιας χρήσεως (κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα) και σκούφους.

7) εφαρμόζουν τις οδηγίες περί ατομικής υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και να παρακολουθούν τις ανάγκες χρήσης γαντιών και άλλων μέτρων προστασίας.

8) διακατέχονται από πνεύμα καλής συνεργασίας με τους συναδέλφους όλων των ειδικοτήτων με τους οποίους συνεργάζονται, προκειμένου για την αρμονική διεξαγωγή των εργασιών και την ευημερία του προσωπικού εργασίας.

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

Η εταιρεία σε περίπτωση ανάληψης έργου αναλαμβάνει την αποκλειστική ευθύνη να παίρνει όλα τα απαιτούμενα 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. Η εταιρεία επιβαρύνεται για κάθε βλάβη ή καταστροφή που μπορεί να προκληθεί από το προσωπικό της.

Το προσωπικό της εταιρείας θα είναι σταθερό σε αριθμό και πρόσωπα και εκπαιδευμένο. Θα υπάρχει μια δοκιμαστική περίοδος ενός (1) μήνα κατά την οποία το προσωπικό θα εκπαιδευτεί και θα προσαρμοστεί στην εργασία του στους χώρους του νοσοκομείου, με τη δυνατότητα να αλλάξει σε περίπτωση που δεν πληρεί τις προϋποθέσεις ή δεν αποδίδει το αναμενόμενο, αλλά μετά το πέρας αυτής της περιόδου δεν επιτρέπονται περαιτέρω αλλαγές προσωπικού, παρά μόνο κατόπιν υπόδειξης για λόγους εργασιακούς από το Τμήμα Διατροφής.

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. Στο νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικό κατάλογος των εργαζομένων στο χώρο των τροφίμων, ο οποίος θα είναι θεωρημένος από την Επιθεώρηση εργασίας, ενώ οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό, θα γνωστοποιείται γραπτά στο νοσοκομείο.

Απαγορεύεται η με οποιοδήποτε τρόπο απασχόληση εργαζομένων που μεταφέρονται από διαφορετική απασχόληση π.χ. από το συνεργείο καθαριότητας στο χώρο των τροφίμων.

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

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

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

Για το χώρο των Αποδυτηρίων του Προσωπικού του συνεργείου, θα πρέπει να υπάρχει ειδική πρόβλεψη από το Νοσοκομείο.

ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΜΑΓΕΙΡΑ ΚΑΙ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ

Προετοιμασία και παρασκευή γευμάτων σύμφωνα με το ημερήσιο πρόγραμμα που καθορίζεται από το Τμήμα Διατροφής του νοσοκομείου. Διανομή τροφίμων στο Οικονομείο. Εκτέλεση των εντολών του υπεύθυνου μαγείρου της βάρδιας.

Ο χώρος εργασίας των Μαγείρων και Βοηθών Μαγείρων θα είναι στα Μαγειρεία. Τόσο ο Μάγειρας όσο και οι Βοηθοί Μαγείρων εκτός των καθηκόντων τους που αφορούν στην προετοιμασία και μαγείρεμα των τροφίμων για τους ασθενείς και τους εφημερεύοντες ιατρούς του νοσοκομείου, θα πρέπει να ανταποκρίνονται ανάλογα με τις ανάγκες του διαμορφούμενου προγράμματος εργασίας του Μαγειρείου και στις ανάγκες του Οικονομείου, διανέμοντας τα διάφορα τρόφιμα στις τραπεζοκόμες των αντίστοιχων κλινικών, σύμφωνα με τις ημερήσιες καταστάσεις των μαγειρείων. Η εκπαίδευση θα πραγματοποιηθεί από τους ήδη εργαζόμενους στο Μαγειρείο.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΓΕΙΑΣ

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

Σύμφωνα με απόφαση του Υπουργείου Υγείας Πρόνοιας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης με αρ. Πρωτ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.35797 (ΦΕΚ 1199/τ.β'/11-04-2012 και ΑΔΑ Β4ΩΝΘ-14Ι), τα βιβλιάρια υγείας εργαζομένων σε καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος καταργούνται και αντ' αυτών εκδίδονται Πιστοποιητικά Υγείας από γιατρούς του Δημοσίου και Ιδιωτικού τομέα. Το προσωπικό της εταιρείας θα πρέπει απαραίτητα να έχει αυτό το Πιστοποιητικό Υγείας που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα που μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα. Υποχρεωτική είναι η ακτινογραφία θώρακος καθώς και η καλλιέργεια και παρασιτολογική κοπράνων.

Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιαστεί κάποιο από τα παραπάνω νοσήματα ο/οι υπεύθυνοι της εταιρείας έχουν την νομική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης τροφίμων. Τα μέτρα περιλαμβάνουν αποκλεισμό από την εργασία για όσο διάστημα κριθεί αναγκαίο και αντικατάστασή του για όσο διάστημα απουσιάζει. Για να επιστρέψει στην εργασία του μετά από ασθένεια απαιτείται ιατρική βεβαίωση.

Ο υπεύθυνος του προσωπικού της εταιρείας πρέπει να ενημερώνεται καθημερινά από τους εργαζόμενους, στην αρχή της βάρδιας, για τυχόν ύπαρξη προβλημάτων υγείας. Σε περίπτωση που η εταιρεία/επιχείρηση παραβαίνει τους

παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις να της επιβάλει κυρώσεις.

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

ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

Για τη διασφάλιση της υγιεινής των 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 της ασφάλειας των τροφίμων από επικίνδυνες ουσίες, τρωκτικά και έντομα, απαιτήσεις παροχών νερού, ατμού, πάγου, ηλεκτρικού, εξαερισμού κ.λπ.

Ακρογωνιαίος λίθος για τη 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.

Είναι απαραίτητη η παραμονή του προσωπικού, κατά το ωράριο εργασίας του, εντός του χώρου του Μαγειρείου και η αποφυγή μετακινήσεων εκτός αυτού, προκειμένου για την ελαχιστοποίηση του κινδύνου μεταφοράς μικροβιακού φορτίου από χώρους εκτός Μαγειρείου. Σε περίπτωση ανάγκης μετακίνησης και με ενημέρωση και έγκριση από τον Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής, ο εργαζόμενος θα πρέπει να φέρει την πολιτική του ενδυμασία και όχι τη στολή εργασίας του για το χρονικό διάστημα απουσίας από το χώρο του Μαγειρείου.

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.
- 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.

Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα και το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο και καθαρό ρουχισμό. Η εταιρεία και ο επόπτης έχουν την ευθύνη της τήρησης από το προσωπικό όλων των κανόνων υγιεινής και των πρακτικών που διασφαλίζουν την υγιεινή των ατόμων που προστατεύουν τα τρόφιμα από τις επιμολύνσεις.

Α) Γενικά μέτρα καθαριότητας

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

- Να φροντίζουν την καθαριότητα των χεριών τους και εν γένει να φροντίζουν την ατομική τους υγιεινή.
- Να πλένουν τα χέρια τους κάθε φορά που χρειάζεται.
- Να μην καπνίζουν, τρώνε, πίνουν, καλλωπίζονται στα μαγειρεία και τις κουζίνες κατά τη διάρκεια της εργασίας τους και κατά τη διαδικασία χειρισμού των τροφίμων.
- Να καλύπτουν τις πληγές στα χέρια τους με αδιάβροχο επίδεσμο (κατά προτίμηση εντόνου χρώματος, ώστε να αναγνωρίζεται εύκολα αν έχει αποκολληθεί).
- Να μην φορούν κοσμήματα και να μην έχουν ψεύτικα ή βαμμένα νύχια, γιατί αποτελούν κίνδυνο επιμόλυνσης των τροφίμων. Τα νύχια θα πρέπει να είναι κομμένα. Σκουλαρίκια σε τρυπημένα αυτιά, βέρες δακτυλίδια και ρολόγια πρέπει να αφαιρούνται.
- Να μην μετακινούνται άσκοπα στους χώρους του Νοσοκομείου και μετά να επιστρέφουν στο χώρο εργασίας τους (κουζίνες).
- Να έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω εφόσον είναι μακριά και είναι καλυμμένα πλήρως με κάλυμμα κεφαλής (σκούφο).
- Η στολή εργασίας θα πρέπει να αφαιρείται όταν απομακρύνονται για διάφορους λόγους από το χώρο εργασίας τους.
- Το προσωπικό που παρασκευάζει και διανέμει τρόφιμα σε ασθενείς υψηλού κινδύνου, π.χ. μεταμοσχευμένους, νεογνά κ.λ.π., θα πρέπει να έχει ειδική εκπαίδευση και να εφαρμόζει με απόλυτη ακρίβεια τους κανόνες προστασίας των τροφίμων από επιμόλυνση ακόμη και με «αθώους» μικροοργανισμούς, αλλά επικίνδυνους γι' αυτούς τους ασθενείς.

Β) Πλύσιμο χεριών

Απαραίτητο είναι το πλύσιμο των χεριών:

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

Γ) Αυστηρός περιορισμός επισκέψεων

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

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Τα τρόφιμα δεν πρέπει να πιάνονται με τα χέρια, παρά μόνο όταν είναι απολύτως αναγκαίο και πάντα με χρήση γαντιών μιας χρήσεως.
- Δεν χειρίζονται τρόφιμα άτομα που έχουν δερματικές βλάβες ή κάποια μεταδοτική ασθένεια ή υπάρχει σχετική ιατρική σύσταση. Μικρά τραύματα ή εγκαύματα καλύπτονται με αδιάβροχο έγχρωμο επίδεσμο.
- Τα κρύα φαγητά διατηρούνται σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 7⁰ C .
- Τα φαγητά μαγειρεύονται καλά σε υψηλή θερμοκρασία (τουλάχιστον 74⁰ C), ιδίως εκείνα που μπορεί να είναι μολυσμένα με μικρόβια τροφικών δηλητηριάσεων (π.χ. κρέας, αυγά, κοτόπουλα).
- Τα ζεστά μαγειρεμένα φαγητά διατηρούνται σε θερμοκρασία 60-70⁰ C μέχρι να σερβιριστούν. Αν πρόκειται να σερβιριστούν πολλές ώρες μετά, τότε θα πρέπει να κρυώσουν (εντός 3 ωρών), να διατηρηθούν στο ψυγείο (κάτω από 7⁰ C) και να ξαναζεσταθούν τουλάχιστον στους 60⁰ C λίγο πριν να σερβιριστούν.
- Τα τρόφιμα καλύπτονται ώστε να προστατεύονται από μύγες και άλλα έντομα.
- Χρησιμοποιούνται διαφορετικοί πάγκοι, εργαλεία και σκεύη για τα ωμά τρόφιμα και διαφορετικοί για τα μαγειρεμένα ή για τρόφιμα που θα καταναλωθούν χωρίς ψήσιμο.
- Οι πάγκοι, τα τραπέζια, τα μηχανήματα και οι συσκευές κοπής και επεξεργασίας τροφίμων καθαρίζονται σχολαστικά μετά τη χρήση, ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα τροφών, ενώ απαιτείται απολύμανση όλων των σκευών που χρησιμοποιήθηκαν με τρόπο που το Νοσοκομείο θα υποδείξει.
- Η καθαριότητα της στολής εργασίας και του σκούφου πρέπει να τηρείται με σχολαστικότητα.
- Πρέπει να υπάρχει επάρκεια σε καθαρές πετσέτες και απορροφητικό χαρτί μιας χρήσης.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ-ΕΠΟΠΤΕΙΑ

Α) Αντικείμενο της εκπαίδευσης.

Η εκπαίδευση αφορά το νεοδιοριζόμενο και το ήδη υπάρχον προσωπικό.

Αφορά τις βασικές αρχές της υγιεινής των τροφίμων, την καθαριότητα και την απολύμανση των χώρων και του εξοπλισμού, την αποθήκευση και τη μεταφορά των τροφίμων, τους κανόνες ατομικής καθαριότητας, τους κανόνες σερβιρίσματος, την εκπαίδευση σε ειδικές δίαιτες, τη διαχείριση των αποβλήτων (σκουπιδιών) και όλα όσα προβλέπονται στη διακήρυξη και στη σύμβαση με το Νοσοκομείο.

Β) Χρόνος εκπαίδευσης.

Μετά την υπογραφή της σύμβασης και πριν την έναρξη εργασιών, η εταιρεία υποχρεούται να εκπαιδεύσει όλο το προσωπικό για 30 τουλάχιστον ώρες, θεωρητικά και πρακτικά. Ο εκπαιδευόμενος υπογράφει δήλωση ότι εκπαιδεύτηκε. Η δήλωση καταχωρείται στο αρχείο της εταιρείας και είναι στη διάθεση του Νοσοκομείου.

Απαιτείται το προσωπικό της εταιρείας να έχει παρακολουθήσει την 5νθήμερη εκπαίδευση του Ε.Φ.Ε.Τ. ή άλλου πιστοποιημένου φορέα

Για το ήδη υπάρχον προσωπικό καθώς και για κάθε νεοδιοριζόμενο υποχρεούται η εταιρεία να προσκομίζει βεβαίωση εκπαίδευσης.

Γ) Έλεγχος της εταιρείας.

Ο έλεγχος της εταιρείας από το Νοσοκομείο ανατίθεται στο Τμήμα Διατροφής και την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων. Τα στοιχεία του προσωπικού και της εκπαίδευσής τους πρέπει πάντα να είναι στη διάθεσή τους.

ΠΑΝΔΗΜΙΑ COVID-19

Στα πλαίσια της πανδημίας COVID-19, όλοι οι υπάλληλοι του συνεργείου υποχρεούνται να πραγματοποιούν συστηματικά, σε συνεννόηση με το Τμήμα Διατροφής, ελέγχους (test COVID-19), για την προστασία του προσωπικού και ελαχιστοποίηση της πιθανότητας μετάδοσης του ιού, καθώς και να εκπαιδεύονται από την Επιτροπή Λοιμώξεων του Νοσοκομείου για τη διασφάλιση της εφαρμογής των ορθών πρακτικών προστασίας από τη μετάδοση της νόσου.

Παράρτημα Β': Υπόδειγμα Οικονομικής Προσφοράς

Επωνυμία εταιρίας	
Έδρα	
ΑΦΜ	
Όνομα προσφέροντος	
Στοιχεία επικοινωνίας	
Διάρκεια ισχύος προσφοράς	120 ημέρες από την ημερομηνία διενέργειας του Διαγωνισμού.
Υπογραφή	
Σφραγίδα	

Οι προσφορές θα πρέπει να συνταχθούν σύμφωνα και με τις διατάξεις του Ν.4144/2013 (ΦΕΚ 88 Α) επί ποινή απόρριψης.

Οι οικονομικές προσφορές των συμμετεχόντων θα υποβληθούν με τη συμπλήρωση του παρακάτω πίνακα:

α/α	Προσφερόμενη υπηρεσία	Μονάδα Μέτρησης	Ποσότητα	Τιμή Μονάδας	ΜερικόΣύνολο (πλέον ΦΠΑ)	Ποσοστό ΦΠΑ	Σύνολο δαπάνης με ΦΠΑ	Κωδικός Παρατηρητηρίου Τιμών
1	Περιγραφή							