



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
1<sup>η</sup> Υ.Πε ΑΤΤΙΚΗΣ  
Γ.Ν.Α. «Γ. ΓΕΝΝΗΜΑΤΑΣ»  
Λ. ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ 154, Τ.Κ. 115 27  
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ  
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: Ε. ΡΕΠΠΑ  
ΤΗΛΕΦΩΝΟ: 213-2033933, 213-2032169  
E-MAIL: [e.reppa@gna-gennimatas.gr](mailto:e.reppa@gna-gennimatas.gr)

Αθήνα, 15/04/2026  
Αρ. Πρωτ.: 11541

**Προς τον οικονομικό φορέα:**

**«GENKA FACILITY MANAGEMENT A.E.»**  
E-mail: [info@genka.com.gr](mailto:info@genka.com.gr)

### **ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ**

Το Νοσοκομείο μας, δυνάμει της υπ' αρ. 11/07-04-2026 (Θέμα 7) Απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου του Νοσοκομείου ( ΑΔΑ: Ψ53Μ4690ΩΝ-Τ1Σ), και σε εφαρμογή των διατάξεων :

- του άρθρου 32 του Ν. 4412/2016,
- του άρθρου 120, του Ν.4412/16,
- του άρθρου 68 του Ν. 3863/2010,
- του Ν.4782/21 (ΦΕΚ Α 36/9.3.2021) «Εκσυγχρονισμός, απλοποίηση και αναμόρφωση του ρυθμιστικού πλαισίου των δημοσίων συμβάσεων, ειδικότερες ρυθμίσεις προμηθειών στους το μείς της άμυνας και της ασφάλειας και άλλες διατάξεις για την ανάπτυξη, τις υποδομές και την υγεία»,

σας απευθύνει πρόσκληση για την υποβολή της τεχνικοοικονομικής σας προσφοράς, για την **παροχή υπηρεσιών προετοιμασίας γευμάτων** για την κάλυψη αναγκών σίτισης των ασθενών του Νοσοκομείου καθώς και των δομών αρμοδιότητας του, συγκεκριμένα τεσσάρων (4) μαγείρων ΔΕ και τεσσάρων (4) Βοηθών Μαγείρων ΥΕ **από 01/05/2026 έως 31/05/2026.**

Για την οικονομική σας προσφορά, το προσφερόμενο κόστος θα υπολογιστεί Υποχρεωτικά Επί Ποινή Απόρριψης για εργαζόμενο άγαμο με 0-3 έτη προϋπηρεσίας και θα πρέπει να υποβληθούν όλα τα στοιχεία του άρθρου 68 Ν. 3863/2010 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει σήμερα, συνοδευόμενο με πλήρη και λεπτομερή ανάλυση του τρόπου – μεθοδολογίας υπολογισμού του εργατικού κόστους της οικονομικής σας προσφοράς.

Για την σύνταξη των οικονομικών προσφορών να λάβετε υπόψη σας ένα ημερολογιακό έτος, με 252 καθημερινές, 52 ημέρες Σαββάτου, 52 ημέρες Κυριακής και 9 ημέρες επίσημης αργίας.

#### **ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ**

Ο ανάδοχος θα αναλάβει την παροχή υπηρεσιών (8) ατόμων και συγκεκριμένα τέσσερις (4) Μάγειρες ΔΕ και τέσσερις (4) Βοηθοί Μαγείρων ΥΕ, για την παροχή υπηρεσιών προετοιμασίας γευμάτων, προς κάλυψη των αναγκών σίτισης του ΓΝΑ Γ.ΓΕΝΝΗΜΑΤΑ, των ενοίκων του Οικοτροφείου «ΤΟ ΣΠΙΤΙ ΤΟΥ ΗΛΙΟΥ» και των ενοίκων του ξενώνα «ΑΓΓΕΛΙΑ».

#### **ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΣΥΜΒΑΣΗΣ - ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ**

Αντικείμενο της σύμβασης είναι η Παροχή υπηρεσιών (8) ατόμων και συγκεκριμένα τέσσερις (4) Μάγειρες ΔΕ και τέσσερις (4) Βοηθοί Μαγείρων ΥΕ, για την παροχή υπηρεσιών προετοιμασίας γευμάτων προς κάλυψη των αναγκών σίτισης του ΓΝΑ Γ.ΓΕΝΝΗΜΑΤΑ, των ενοίκων του Οικοτροφείου «ΤΟ ΣΠΙΤΙ ΤΟΥ ΗΛΙΟΥ» και των ενοίκων του ξενώνα ΑΓΓΕΛΙΑ.

Θα είναι πλήρους απασχόλησης σε πρωινό και απογευματινό ωράριο σύμφωνα με την ισχύουσα εργατική νομοθεσία.

Για τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων υπάρχουν γενικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής, επεξεργασίας και φύλαξης των τροφίμων, εξοπλισμού για την αποθήκευση, διατήρηση και μεταφορά των τροφίμων, απαιτήσεις για την προστασία της ασφάλειας των τροφίμων από επικίνδυνες ουσίες, τρωκτικά και έντομα, απαιτήσεις παροχών νερού, ατμού, πάγου, ηλεκτρικού, εξαερισμού κ.λ.π.

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

**ΓΕΝΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ****ΒΑΣΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ**

Οι εργαζόμενοι θα πρέπει :

Να είναι πτυχιούχοι Μαγειρικής Τέχνης από σχολές Ι ,Τ.Ε.Σ. ό ΤΕ.Ε. ό ΕΠΑ.Σ. ό 1.Ε.Κ. και να έχουν πιστοποιημένη διειτή προϋπηρεσία ( κυρίως στον κλάδο της μαζικής εστίασης).

Να πληρούν τις προϋποθέσεις εργασίας σύμφωνα με την Ελληνική Νομοθεσία.

Να έχουν ηλικία μέχρι 55 ετών, να είναι αρτιμελείς, χωρίς σοβαρά οστικά και μυϊκά νοσήματα, υγιείς (με βιβλιάριο υγείας ή ιατρικό πιστοποιητικό τελευταίου τριμήνου στο οποίο να φαίνεται ότι εξετάσθηκαν και είναι υγιείς).

Να απασχολούνται σε κυκλικό ωράριο καθημερινά και τις αργίες, ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου, έτσι όπως θα προβλέπεται στη διακήρυξη.

Να υπάρχει επικεφαλής επόπτης του ιδιωτικού συνεργείου εταιρείας, που θα συνεργάζεται άμεσα με το Τμήμα Διατροφής, από το οποίο και θα προσδιορίζεται αναλυτικά η τεχνική εργασίας που θα ακολουθείται

Η στολή εργασίας θα είναι σύμφωνη με τα σχέδια και τα χρώματα του Νοσοκομείου μας. Υποχρεωτικά κάθε εργαζόμενος θα έχει σε εμφανές μέρος στο στήθος, πλαστικοποιημένη ταυτότητα με ευκρινή τα στοιχεία : ειδικότητα - ονοματεπώνυμο και το διακριτικό σήμα της εταιρείας. Θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή και σιδερωμένη ώστε να διασφαλίζεται η προστασία της ασφάλειας των τροφίμων. Η στολή και το κόστος καθαρισμού της θα επιβαρύνει το ιδιωτικό συνεργείο.

Η εταιρεία οφείλει να χορηγεί 4 στολές εργασίας και 4 αδιάβροχες ποδιές / άτομο τον χρόνο.

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

Οι χώροι εργασίας του προσωπικού καθορίζονται από τον Υπεύθυνο Μάγειρα και Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου.

**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

Το προσωπικό πρέπει απαραίτητα να έχει βιβλιάριο υγείας (σύμφωνα με τη νομοθεσία Υ.Α. 487/ Φ,Ε.Κ. 1219Β/4-10-2000, Κώδικας Υγειονομικής Νομοθεσίας), που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα που μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα. Το βιβλιάριο υγείας θα πρέπει να αποτελεί προϋπόθεση για την πρόσληψή των. Να γίνεται παρασιτολογική και καλλιέργεια κοπράνων, α/α θώρακος, έλεγχος για ηπατίτιδα Α και Β, (αν είναι αρνητικός να γίνεται εμβολιασμός), ηπατίτιδα C και γνωματεύσεις παθολόγου, δερματολόγου, ορθοπεδικού και Ψυχιάτρου

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

**ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ**

Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας, από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα και το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο 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 και προστατεύουν τα τρόφιμα από επιμολύνσεις (υποχρεωτική η συμμόρφωση στους κανονισμούς της Κ.Υ.Α. 487/Φ.Ι.Ε.Κ.4-10-2000).

#### Α) Γενικά μέτρα καθαριότητας

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

- Να φροντίζουν για την καθαριότητα των χεριών τους
- Να πλένουν τα χέρια τους κάθε φορά που χρειάζεται
- Να μην καπνίζουν, τρώνε, πίνουν, καλλωπίζονται στο χώρο των τροφίμων και κατά το 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.
- Να έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω, εφόσον είναι μακριά και να είναι καλυμμένα πλήρως με κάλυμμα κεφαλής (σκούφο).
- Η στολή εργασίας θα πρέπει να αφαιρείται, όταν απομακρύνονται για διάφορους λόγους από το χώρο εργασίας τους.
  - Το προσωπικό που παρασκευάζει τρόφιμα θα πρέπει 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 χεριών:

- Πριν φορέσουμε στολή εργασίας και γάντια.
- Πριν αρχίσουμε την εργασία μας και πριν να αγγίξουμε οποιαδήποτε τροφή.
- Μετά τη χρήση του αλεξάντρου.
- Όταν είναι βρώμικα ή μολυσμένα.
- Μετά την κατανάλωση τροφής ή το κάπνισμα.
  - Μετά από βήχα, φτέρνισμα, φύσημα μύτης
    - Μετά από άγγιγμα οποιουδήποτε τμήματος της κεφαλής
    - όταν έχουν πιεί ωμά τρόφιμα
    - γενικά, τακτικά κατά την διάρκεια της εργασίας

#### ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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

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 7C.

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

Συνολικός εκτιμώμενος προϋπολογισμός: 19.305,39€ πλέον ΦΠΑ, ήτοι 23.938,68€ συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ (24%).

Η προσφορά να αποσταλεί ηλεκτρονικά στην e-διεύθυνση: [e.reppa@gna-gennimatas.gr](mailto:e.reppa@gna-gennimatas.gr) έως και την **20/04/2026 , και ώρα 10:00 π.μ.**

Ημερομηνία αξιολόγησης ορίζεται η **20/04/2026 και ώρα 10:30 π.μ.**

**Η Διοικήτρια του Νοσοκομείου**

**ANNA MAÏNA**

ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ

Η ΤΜΗΜΑΤΑΡΧΗΣ ΤΗΣ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑΣ

Κοινοποίηση:

- 1 Γραφείο Διοικητή
- 2 Προϊσταμένη Διοικητικής Διεύθυνσης
- 3 Προϊσταμένη Οικονομικής Υποδιεύθυνσης
- 4 Τμήμα Προμηθειών
- 5 Επιτροπή Διενέργειας

ΤΑΚΤΙΚΑ ΜΕΛΗ

- 1) ΜΑΓΟΥΛΑ ΆΝΝΑ, ΤΜΗΜΑ ΚΛΙΝΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
- 2) ΓΕΩΡΓΟΓΑΛΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ, ΑΠΟΘΗΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
- 3) ΜΠΕΛΛΟΥ ΙΩΆΝΝΑ – ΈΛΕΝΑ, ΤΜΗΜΑ ΚΛΙΝΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΑΝΑΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ ΜΕΛΗ

- 1) ΡΑΧΙΩΤΗ ΘΕΟΔΩΡΑ, ΤΟΜΕΆΡΧΗΣ 5<sup>ΟΥ</sup> ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΟΥ ΤΟΜΈΑ
- 2) ΧΑΤΖΗΓΙΆΝΝΗΣ ΑΝΑΣΤΆΣΙΟΣ, ΑΠΟΘΗΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
- 3) ΑΛΕΞΑΝΔΡΊΔΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ, ΤΜΗΜΑ ΚΛΙΝΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ