

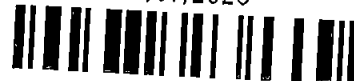


ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΤΕΟ ΣΤΟ ΚΗΜΔΗΣ

ΑΝΑΡΤΗΤΕΟ ΣΤΟ ΔΙΑΥΓΕΙΑ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
1η ΥΠΕ ΑΤΤΙΚΗΣ
Γ.Ν. "ΕΛΕΝΑ ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ - ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ"
Γ.Ν.Μ. "ΕΛΕΝΑ ΕΛ. ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ"
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗΣ-
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ
ΥΠΟΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ.: Χ. Κίκερα
ΤΑΧ. ΔΙΕΥΘ: ΠΛΑΤΕΙΑ ΕΛΕΝΑΣ ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ 2
Τ.Κ: 11521 ΑΜΠΕΛΟΚΗΠΟΙ
Τηλ.: 210 6426319
e-mail : supplies-dept@hospital-elena.gr

Γ.Ν.Μ. Έλενα Βενιζέλου
ΑΡ.ΠΡΩΤ.: 15903
ΗΜ/ΝΙΑ: 16/07/2026



Π ρ ο ς
ΦΑΣΜΑ Α.Ε.
ΑΦΜ 099879178

Νοσοκομείο Φιλικό Προς
Τα Βρέφη
Baby Friendly Hospital

**ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ
ΜΕ ΑΡΙΘΜΟ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗΣ Α.Δ. 44/2026**

Το Γ.Ν. ΕΛΕΝΑ ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ- ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ – ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ Γ.Ν.Μ. ΕΛΕΝΑ ΕΛ. ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ έχοντας υπόψη τις διατάξεις του Ν. 4412/8-8-2016 «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ), έτσι όπως αυτός τροποποιήθηκε και ισχύει μέχρι σήμερα και συγκεκριμένα σε εφαρμογή των διατάξεων:

1. του άρθρου 50 του Ν.4782/2021 «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».
2. του άρθρου 53 του Ν. 4782/2021 «Έναρξη διαδικασίας σύναψης σύμβασης».
3. Τον κωδικό CPV 79620000-6 της κωδικοποίησης παροχής υπηρεσίας, βάσει της ισχύουσας Κοινοτικής Οδηγίας.

Απευθύνει πρόσκληση για την υποβολή της προσφοράς σας, η οποία θα κατατεθεί σε σφραγισμένο φάκελο στην Γραμματεία του Νοσοκομείου (Πρωτόκολλο) στον Δ' Κτίριο.

Ως αντικείμενο της πρόσκλησης εκδήλωσης ενδιαφέροντος ορίζεται το κάτωθι:

A/A	Περιγραφή Είδους	Μονάδα Μέτρησης	Ποσότητα	Προϋπολογιζόμενη Δαπάνη, πλέον ΦΠΑ
1	Παροχή υπηρεσίας δύο (2) τραπεζοκόμων, για χρονικό διάστημα ενός (1) μήνα	Άτομο μηνιαίως	2	4.860,00
2	Παροχή υπηρεσίας ενός (1) εργάτη γενικών καθηκόντων, για χρονικό διάστημα ενός (1) μήνα	Άτομο μηνιαίως	1	2.500,00
Συνολική προϋπολογιζόμενη δαπάνη, πλέον Φ.Π.Α.				7.360,00

Ημερομηνία Λήξης Υποβολής Προσφορών: 23/07/2026 10:00 π.μ.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΣΤΟΥΣ ΑΣΘΕΝΕΙΣ

Για την 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.λ.π.

Ακρογωνιαίος λίθος για την διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων είναι η υγεία και ατομική υγιεινή του προσωπικού και η κατάρτιση 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 δίδεται ιδιαίτερη σημασία στην εκπαίδευση του σε κανόνες υγιεινής 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.

Χρειάζεται επομένως διαρκής εποπτεία για την σωστή τήρηση εφαρμογής των κανόνων υγιεινής, ώστε να μην διασπείρονται μικροοργανισμοί στα τρόφιμα..

1. Προσωπικό διανομής γευμάτων-τραπεζοκόμων

Το ιδιωτικό συνεργείο που θα αναλάβει την κάλυψη των αναγκών του Τμήματος Διατροφής σε τραπεζοκόμους θα πρέπει να διαθέτει καθημερινά 2 άτομα από 6,5 ώρες απασχόλησης σε κυκλικό ωράριο ,καθώς και Κυριακές και αργίες δηλαδή 7.30-14.00 (πρωινή βάρδια) και 14.00 – 20.30 (απογευματινή βάρδια). Η εταιρεία θα αντικαθιστά τους εργαζόμενους που απουσιάζουν για οποιονδήποτε λόγο, με άλλο εκπαιδευμένο προσωπικό ώστε το σύνολο των εργαζόμενων να μην

μεταβάλλεται. Το προσωπικό που θα απασχολείται στο τμήμα θα είναι γυναίκες, λόγω της ιδιαίτερης φύσης του νοσοκομείου (μαιευτήριο).

2. Στολή Προσωπικού διανομής γευμάτων-τραπεζοκόμων

Η δαπάνη της στολής εργασίας του διατιθεμένου προσωπικού θα βαρύνει την εταιρεία.

Η στολή θα αποτελείται από ροζ σακάκι και ροζ παντελόνι και ροζ κάλυμμα κεφαλής.

Θα διατηρείται πάντα καθαρή και θα αλλάζει τακτικά (κάθε φορά που θα είναι βρώμικη και τουλάχιστον δυο (2) φορές την εβδομάδα), σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, ώστε να διασφαλίζεται η προστασία της ασφάλειας των τροφίμων.

Η δαπάνη για την στολή και το κόστος καθαρισμού της θα επιβαρύνει την εταιρεία.

Σε ειδικά τμήματα με ασθενείς υψηλού κινδύνου, θα χρησιμοποιείται ειδική στολή.

Το προσωπικό πρέπει να έχει πιστοποιητικό υγείας, που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα που μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα και πιστοποιητικό εμβολιασμού. Το βιβλιário υγείας και το πιστοποιητικό εμβολιασμού θα πρέπει να αποτελεί προϋπόθεση για την πρόσληψη τους.

Ο ανάδοχος οφείλει να παραδίδει στο τμήμα Διατροφής τα πιστοποιητικά υγείας των εργαζομένων πριν την ανάληψη υπηρεσίας.

3. Υποχρεώσεις αναδόχου

- Το προσωπικό θα συμπεριφέρεται κόσμια τόσο στους προϊσταμένους του όσο και στους υπαλλήλους του Τμήματος Διατροφής και στους ασθενείς.
- Το προσωπικό θα δέχεται εντολές από το Τμήμα Διατροφής και όπου είναι απαραίτητο από τις προϊστάμενες των τμημάτων που υπηρετούν.. Το Τμήμα Διατροφής διατηρεί το δικαίωμα απομάκρυνσης εργαζομένου λόγω ακαταλληλότητας και υποχρεώνει την εταιρεία για την αντικατάστασή του.
- Δεν θα επιτρέπεται η μετακίνηση εργαζομένου από ένα Τμήμα σε άλλο χωρίς την σύμφωνη γνώμη του Τμήματος Διατροφής .
- Ο ανάδοχος θα τηρεί την εργατική νομοθεσία, τις διατάξεις για αμοιβές, ωράριο εργασίας, κοινωνικών παροχών και αποζημιώσεων, ευθύνεται δε έναντι των ελληνικών αρχών για την τήρηση κάθε υποχρέωσης που προκύπτει από αυτές.
- Επίσης θα εκπληρώνει όλες του τις Υποχρεώσεις απέναντι στο Δημόσιο και κάθε τρίτο.
- Ο ανάδοχος θα γνωστοποιεί εγγράφως στο απασχολούμενο υπό αυτόν προσωπικό ότι το Νοσοκομείο δεν έχει καμιά εξάρτηση ή εργασιακή σχέση μαζί τους.
- Ο ανάδοχος θα έχει ασφαλισμένο όλο το προσωπικό της στο ΙΚΑ TEAM. Το Νοσοκομείο δεν θα επιτρέπει σε κανέναν εργαζόμενο να εργάζεται αν δεν είναι ασφαλισμένο. Ονομαστικές μισθολογικές καταστάσεις οι οποίες θα εμφανίζουν όλα τα μισθολογικά στοιχεία του προσωπικού του αναδόχου θα υποβάλλονται στο Νοσοκομείο για έλεγχο ανά μήνα, μαζί με αντίστοιχα αποδεικτικά αγοράς ενσήμων και λοιπά αποδεικτικά τακτοποίησης ασφαλιστικών υποχρεώσεων της εταιρείας.
- Ο ανάδοχος θα τηρεί τις κείμενες διατάξεις σχετικά με την ασφάλεια των εργαζομένων και θα είναι αποκλειστικά και μόνο υπεύθυνος ποινικά και αστικά για κάθε ατύχημα που ήθελε να συμβεί στο προσωπικό του.
- Ο ανάδοχος θα είναι υπεύθυνος για την αποκατάσταση κάθε είδους ζημιάς ή βλάβης που θα προκληθεί στο προσωπικό ή στις εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου εφόσον οφείλεται σε υπαιτιότητα των υπαλλήλων του.
- Η τεχνική εργασία θα γίνεται σε συνεννόηση με το Τμήμα Διατροφής.

4 Καθήκοντα προσωπικού διανομής γευμάτων-τραπεζοκόμων

Τα καθήκοντα τους θα είναι :

- Να κατεβαίνουν στην αποθήκη τροφίμων με το τροχήλατο καρότσι για την παραλαβή των αναγκαίων για το πρωινό.
 - Να ετοιμάζουν το τροχήλατο καρότσι με τα είδη του πρωινού σύμφωνα με τις εντολές που έχουν και σερβίρουν τους αρρώστους το πρωινό την ώρα που ορίζεται από την προϊσταμένη της νοσηλευτικής μονάδας που υπηρετούν.
 - Στην συνέχεια μαζεύουν τα άπλυτα του πρωινού, τα πλένουν και τα τακτοποιούν στα ντουλάπια.
 - Στην συνέχεια σφουγγαρίζεται η κουζίνα, καθαρίζονται και απολυμαίνονται οι πάγκοι .Τηρούνται ενυπόγραφα έντυπα HACCP καθημερινά
 - Ετοιμάζουν τους δίσκους για την μεσημεριανή διανομή, κατεβαίνουν στις 12 για την παραλαβή του μεσημεριανού φαγητού.
 - Το σερβίρισμα γίνεται σε δίσκο ο οποίος ετοιμάζεται στο μαγειρείο αφού η προϊσταμένη της νοσηλευτικής μονάδας τους δώσει εγγράφως εντολές αρχίζει το σερβίρισμα φαγητού στους ασθενείς. Στη συνέχεια μαζεύουν τους δίσκους από τους θαλάμους πλένουν τα πιάτα, τα στεγνώνουν και τα τοποθετούν στα ράφια.
 - Έπειτα σφουγγαρίζεται η κουζίνα, καθαρίζονται και απολυμαίνονται οι πάγκοι . Τηρούνται ενυπόγραφα έντυπα HACCP.
 - Το απόγευμα ετοιμάζονται οι δίσκοι για το βραδινό φαγητό στις 18,00 κατεβαίνουν με τα τροχήλατα για την παραλαβή φαγητού
 - Η διανομή γίνεται όπως το μεσημέρι.
 - Στη συνέχεια μαζεύονται οι δίσκοι από τους θαλάμους, πλένονται τα σκευή και αποθηκεύονται στα ντουλάπια.
 - Στην συνέχεια σφουγγαρίζεται η κουζίνα, καθαρίζονται και απολυμαίνονται οι πάγκοι .Τηρούνται ενυπόγραφα έντυπα HACCP σε καθημερινή βάση και στις 20,30 κλειδώνεται η κουζίνα, παραδίδεται το κλειδί στην υπεύθυνη του τμήματος και αποχωρούν από το Νοσοκομείο.
 - Αν αλλάξει ο τρόπος διανομής του φαγητού από τα μαγειρεία η εάν το απαιτούν οι συνθήκες θα βοηθούν στην μεριδοποίηση σαλάτας, η άλλων παρασκευασμάτων στα μαγειρεία καθώς και ότι άλλο ζητηθεί από το Τμήμα Διατροφής.
 - Υποχρέωση των τραπεζοκόμων είναι να μεταφέρουν τους δίσκους με το φαγητό στο γραφείο της Διοίκησης.
 - Υποχρέωση των τραπεζοκόμων είναι να ειδοποιείται το Τμήμα Διατροφής για διατροφικά προβλήματα που προκύπτουν στις διάφορες κλινικές.
 - Υποχρέωση των τραπεζοκόμων είναι να ενημερώνουν την επόμενη βάρδια για τυχόν οδηγίες ή προβλήματα που έχουν προκύψει σχετικά με την σίτιση των ασθενών.
- Η κατανομή του ανωτέρω προσωπικού των τραπεζοκόμων, που θα διατεθεί από τον ανάδοχο σε καθημερινή βάση θα πραγματοποιείται σύμφωνα με τις ανάγκες και τις υποδείξεις της αρμόδιας υπηρεσίας του Νοσοκομείου.

5 . Γενικές υποχρεώσεις αναδόχου

- Το προσωπικό που θα διαθέσει ο ανάδοχος θα έχει τουλάχιστον απολυτήριο Γυμνασίου, θα γνωρίζει πολύ καλά την ελληνική γραφή και ανάγνωση, προκειμένου να χρησιμοποιεί σωστά τις γραπτές οδηγίες για τις δίαιτες των ασθενών.
- Θα είναι αρτιμελές και υγιές (με βιβλιάριο υγείας) .
- Θα γίνεται χρήση γαντιών ή άλλων μέτρων-μέσων ατομικής προστασίας τα οποία θα παρέχονται από το νοσοκομείο.
- Δεν θα επιτρέπεται , 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 που θα διατεθεί από τον ανάδοχο θα έχει βιβλιάριο υγείας, που θα πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα που μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα.
- Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιάσει κάποιο νόσημα ο/οι υπεύθυνοι του αναδόχου 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 αντικατάσταση του για όσο διάστημα απουσιάζει.
- Ο υπεύθυνος του προσωπικού του αναδόχου θα ενημερώνεται καθημερινά από τους εργαζομένους, στην αρχή της βάρδιας, για τυχόν ύπαρξη προβλημάτων υγείας. Σε περίπτωση που ο ανάδοχος παραβαίνει τους παραπάνω ορούς, το Νοσοκομείο δικαιούται συμφωνά με τις κείμενες διατάξεις να του επιβάλει κυρώσεις.
- Το προσωπικό του αναδόχου θα είναι σταθερό και εκπαιδευόμενο. Δεν θα απασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες
- Δεν θα επιτρέπεται η με οποιονδήποτε τρόπο απασχόληση των εργαζομένων που μεταφέρονται από διαφορετική απασχόληση π.χ συνεργεία καθαριότητας στο χώρο των τροφίμων.
- Προσωπικό που δεν θα συμμορφώνεται με τα ανωτέρω θα απομακρύνεται άμεσα

6. Εκπαίδευση προσωπικού-Εποπτεία

A) 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, τους κανόνες ατομικής καθαριότητας, τους κανόνες σερβιρίσματος, την εκπαίδευση σε ειδικές δίαιτες, την διαχείριση των αποβλήτων (σκουπιδιών) και όλα όσα προβλέπονται στην διακήρυξη και την ισχύουσα νομοθεσία. Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα θα κατατίθεται στο τμήμα Διατροφής όπως και οι πιστοποιήσεις του φορέα που πραγματοποιεί την εκπαίδευση (φορέας-εκπαιδευτές-αναλυτικό πρόγραμμα-εξετάσεις).

B) Χρόνος Εκπαίδευσης

Μετά την υπογραφή της σύμβασης και πριν την έναρξη εργασιών, η εταιρεία υποχρεούται να εκπαιδεύσει όλο το προσωπικό για τουλάχιστον 30 ώρες, θεωρητικά και πρακτικά. Η εταιρεία που θα κάνει την εκπαίδευση θα πρέπει να είναι πιστοποιημένη. Το πιστοποιητικό της εκπαίδευσης καταχωρείται στο αρχείο της εταιρείας και στο Τμήμα διατροφής και είναι στην διάθεση του Νοσοκομείου.

Γ) Υπεύθυνος Εκπαίδευσης

Υπεύθυνος εκπαίδευσης είναι η εταιρεία/επιχείρηση. Επίσης η εταιρεία υποχρεούται να μεριμνά για την συστηματική και περιοδικά επαναλαμβανόμενη εκπαίδευση και επιμόρφωση στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων. Επίσης η εταιρεία είναι υπεύθυνη για την εποπτεία του προσωπικού ως προς την τήρηση του ωραρίου και του προγράμματος, τον έλεγχο των ασθενειών και από κοινού με το Τμήμα Διατροφής, για την σωστή τήρηση των κανόνων έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η σωστή τήρηση των μέτρων που πρέπει να εφαρμόζονται με επιμέλεια.

Δ) Έλεγχος Της Εταιρείας

Ο έλεγχος της εταιρείας από το Νοσοκομείο ανατίθεται στο Τμήμα Διατροφής τους επόπτες Δημόσιας Υγείας και την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων. Τα στοιχεία του προσωπικού και της εκπαίδευσης τους πρέπει να είναι στην διάθεση τους.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΕΡΓΑΤΗ ΓΕΝΙΚΩΝ ΚΑΘΗΚΟΝΤΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΨΗ ΤΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ
ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Το ιδιωτικό συνεργείο που θα αναλάβει την κάλυψη των αναγκών του τμήματος Διατροφής σε εργάτη θα πρέπει να διαθέτει καθημερινά 1 άτομο από 6,5 ώρες απασχόλησης από Δευτέρα έως Κυριακή πρωινή βάρδια 7.00-13.30, στα ρεπό του και στις αργίες θα αντικαθίσταται από προσωπικό της εταιρείας.

Ο εργαζόμενος θα καλύπτει τις ανάγκες μετακίνησης, παραλαβής και διανομής τροφίμων σύμφωνα με τις υποδείξεις του Τμήματος Διατροφής, διασφαλίζοντας την ομαλή λειτουργία του νοσοκομειακού μαγειρείου και την τήρηση των κανόνων υγιεινής.

ΚΑΘΗΚΟΝΤΟΛΟΓΙΟ

- Φορτοεκφόρτωση τροφίμων και πρώτων υλών με την παρουσία κατά τη διάρκεια της εργασίας του υπευθύνου που έχει ορίσει το Τμήμα Διατροφής :
 - Παραλαβή προμηθειών από προμηθευτές ή αποθήκες
 - Έλεγχος ποσότητας και κατάστασης παραδοθέντων προϊόντων
- Μεταφορά τροφίμων στους κατάλληλους χώρους σύμφωνα με τις υποδείξεις του Τμήματος Διατροφής :
 - Μετακίνηση τροφίμων στο μαγειρείο, αποθήκες, ψυγεία ή χώρους προετοιμασίας.
 - Διασφάλιση σωστής διαχείρισης τροφίμων (υγιεινή, θερμοκρασία, αποφυγή επιμόλυνσης).

Το προσωπικό πρέπει να έχει πιστοποιητικό υγείας, που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα που μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα και πιστοποιητικό εμβολιασμού . Το βιβλιάριο υγείας και το πιστοποιητικό εμβολιασμού θα πρέπει να αποτελεί προϋπόθεση για την πρόσληψη τους.

Ο ανάδοχος οφείλει να παραδίδει στο τμήμα Διατροφής τα πιστοποιητικά υγείας των εργαζομένων πριν την ανάληψη υπηρεσίας.

Η ΔΙΟΙΚΗΤΡΙΑ**ΕΛΠΙΝΙΚΗ Α. ΤΑΒΙΑΝΑΤΟΥ**Κοινοποίηση:

1. Γραφείο Διοίκησης
2. Δ.Δ.Ο.Υ.
- 3.Υποδιεύθυνση Οικονομικού/Τμήμα Προμηθειών
4. Δ.Ι.Υ./Τμήμα Διαιτολογίας και Διατροφής

Θεωρήθηκε για την ακρίβεια

Προϊσταμένη Γραμματείας


ΣΤΑΜΑΤΙΑ ΚΡΕΜΕΤΗ