



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
4^η Υ.ΠΕ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ & ΘΡΑΚΗΣ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΔΙΔΥΜΟΤΕΙΧΟΥ**

Τμήμα: Οικονομικού
Γραφείο: Προμηθειών
Πληρ.: Βαλασίδου Αγγελική
Ταχ.Δ/ση: 25^{ης} Μαΐου 152, 68300
Τηλ.: 25533-50329
e-mail: Promitheies@1132.syzefxis.gov.gr

Προς: ΚΑΘΕ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΜΕΝΟ

ΕΡΕΥΝΑ ΑΓΟΡΑΣ:51/2026

ΘΕΜΑ: «Πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος για την ανάδειξη αναδόχου παροχής Υπηρεσιών μελέτης, εγκατάστασης, εκπαίδευσης και υποστήριξης της εφαρμογής Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (HACCP) (CPV 79132000-8) στο τμήμα διατροφής/μαγειρείου του Γ.Ν. Διδυμοτείχου, σύμφωνα με την ελληνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία (Κανονισμός ΕΚ 852/2004), συνολικής προϋπολογισθείσας δαπάνης 5.000,00€ με ΦΠΑ 24% και με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής».

Σας γνωρίζουμε ότι με την αριθμ. 10334/19-10-2026 απόφαση του Διοικητή του Γενικού Νοσοκομείου, εγκρίθηκε: Α. η σκοπιμότητα και διενέργεια διαγωνιστικής διαδικασίας, με αντικείμενο την παροχή Υπηρεσιών μελέτης, εγκατάστασης, εκπαίδευσης και υποστήριξης της εφαρμογής Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (HACCP) (CPV 79417000-0) στο τμήμα διατροφής/μαγειρείου του Γ.Ν. Διδυμοτείχου, σύμφωνα με την ελληνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία (Κανονισμός ΕΚ 852/2004). Συνολικής προϋπολογισθείσας δαπάνης 5.000,00€ με ΦΠΑ 24% και με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής. Β. Την έγκριση των τεχνικών προδιαγραφών όπως κατατέθηκαν από την αρμόδια επιτροπή σύνταξης.

Η πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος θα δημοσιευθεί στην ιστοσελίδα του Νοσοκομείου www.did-hosp.gr, στο πρόγραμμα διαύγεια www.et.diavgeia.gov.gr καθώς και στο Κ.Η.Μ.Δ.Η.Σ. www.eprocurement.gov.gr.

Κριτήριο Κατακύρωσης του αποτελέσματος του διαγωνισμού και για την τελική επιλογή του αναδόχου είναι η χαμηλότερη τιμή στο σύνολο της υπηρεσίας.

Ημερομηνία λήξης υποβολής προσφορών: την ημέρα Παρασκευή 30-10-2026 και ώρα 14:30μ.μ. στο Γραφείο Προμηθειών του Νοσοκομείου αφού προηγουμένως πρωτοκολληθεί από την Γραμματεία.

Το άνοιγμα των προσφορών θα διενεργηθεί την ημέρα Δευτέρα 02-11-2026 ώρα 10:00π.μ. στο γραφείο προμηθειών. Οι ενδιαφερόμενοι που υπέβαλαν προσφορά μπορούν να παρευρίσκονται στη διαδικασία του ανοίγματος των προσφορών.

Προσφορές που κατατίθενται μετά την παραπάνω ημερομηνία και ώρα είναι εκπρόθεσμες και επιστρέφονται χωρίς να αποσφραγισθούν.

Η προσφορά σας πρέπει να κατατεθεί σε σφραγισμένο φάκελο, ο οποίος θα φέρει τα στοιχεία σας και την ένδειξη «ΠΡΟΣΦΟΡΑ για την παροχή υπηρεσιών μελέτης, εγκατάστασης, εκπαίδευσης και υποστήριξης της εφαρμογής Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (HACCP) στο Γ.Ν. Διδυμοτείχου»

Η προσφορά να αποστέλλετε στην ταχυδρομική διεύθυνση: Γ.Ν. Διδυμοτείχου, Γραφείο Προμηθειών, 25^{ης} Μαΐου 152, Τ.Κ. 68300 Διδυμότειχο.

Με την υποβολή της προσφοράς, ο υποψήφιος ανάδοχος να αποδείξει τη μη συνδρομή των λόγων αποκλεισμού των παρ. 1 και 2 του άρθ. 73 και του αρ. 74 του Νόμου 4412/2016, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει. Προς απόδειξη τούτου ο ανάδοχος θα πρέπει να προσκομίσει τα παρακάτω σχετικά δικαιολογητικά έγγραφα:

1) Απόσπασμα Ποινικού Μητρώου τελευταίου τριμήνου.

Η υποχρέωση προσκόμισης ποινικού μητρώου αφορά ιδίως:

- (1) στις περιπτώσεις εταιρειών περιορισμένης ευθύνης (Ε.Π.Ε.), ιδιωτικών κεφαλαιουχικών εταιρειών (Ι.Κ.Ε.) και προσωπικών εταιρειών (Ο.Ε. και Ε.Ε.), τους διαχειριστές
- (2) στις περιπτώσεις ανωνύμων εταιρειών (Α.Ε.), τον Διευθύνοντα Σύμβουλο, καθώς και όλα τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου
- (3) στις περιπτώσεις των συνεταιρισμών τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου

2) Ασφαλιστική Ενημερότητα

3) Φορολογική Ενημερότητα.

4) Υπεύθυνη δήλωση του Ν 1599/86, υπογεγραμμένη με ημερομηνία εντός των τελευταίων τριάντα ημερολογιακών ημερών προ της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής των προσφορών και στην οποία θα αναγράφονται τα στοιχεία του διαγωνισμού στον οποίο συμμετέχουν οι προσφέροντες και να δηλώνεται ότι:

- ☐ αποδέχεστε πλήρως και ανεπιφύλακτα όλους τους όρους της παρούσας πρόσκλησης.
- ☐ η προσφορά συντάχθηκε σύμφωνα με τους όρους της παρούσας πρόσκλησης κι έχετε λάβει πλήρη και ανεπιφύλακτη γνώση αυτών.
- ☐ παραιτείται από κάθε δικαίωμα αποζημίωσης του σχετικά με οποιαδήποτε απόφαση του Νοσοκομείου για αναβολή ή ακύρωση ή ματαίωση του διαγωνισμού, σύμφωνα με το άρθρο 106 του Ν.4412/2016.
- ☐ δεν έχουν επιβληθεί πράξεις επιβολής προστίμου σε βάρος του οικονομικού φορέα σε χρονικό διάστημα δύο (2) ετών πριν την ημερομηνία λήξης της προθεσμίας υποβολής προσφοράς, σύμφωνα με την περ. γ του άρθρου 73 του Ν.4412/2016 όπως τροποποιήθηκε με το Ν.4488/2017.
- ☐ συμμετέχετε με μία μόνο προσφορά στο διαγωνισμό.
- ☐ ο χρόνος ισχύος της προσφοράς εκατόν είκοσι (120) ημερών.

5) Ο υποψήφιος ανάδοχος (Σύμβουλος/ Εταιρεία) πρέπει, επί ποινή απόρριψης να διαθέτει:

- Αποδεδειγμένη εμπειρία στην ανάπτυξη συστημάτων HACCP/ISO 22000, κατά προτίμηση σε χώρους μαζικής εστίασης υγείας (νοσοκομεία, κλινικές, γηροκομεία).
- Επιστημονική ομάδα έργου αποτελούμενη από εξειδικευμένους επιστήμονες (π.χ. Τεχνολόγους Τροφίμων, Κτηνιάτρους, Γεωπόνους ή Επόπτες Δημόσιας Υγείας). Σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα (όπως το ISO 22000) και τους κανόνες του Codex Alimentarius, η Ομάδα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (Ομάδα HACCP) ενός νοσοκομείου πρέπει να είναι πολυεπιστημονική. Αυτό διασφαλίζει ότι υπάρχουν οι κατάλληλες γνώσεις για τη διαχείριση των ιδιαίτερων κινδύνων που διατρέχουν οι ασθενείς.

Ακολουθούν τα απαιτούμενα προσόντα, οι ειδικότητες και οι ρόλοι των μελών της ομάδας για ένα μικρό νοσοκομείο:

1. Γενικά & Οριζόντια Προσόντα (Για όλα τα μέλη)

Κάθε μέλος της ομάδας, ανεξαρτήτως ειδικότητας, πρέπει να διαθέτει:

- **Πιστοποιημένη κατάρτιση στις αρχές του HACCP** και στην υγιεινή των τροφίμων (π.χ. σεμινάρια ΕΦΕΤ ή αναγνωρισμένων φορέων).
- **Καλή γνώση της λειτουργίας του νοσοκομείου** και των ροών εργασίας στο τμήμα διατροφής.
- **Βασικές γνώσεις της σχετικής νομοθεσίας** (Κανονισμός ΕΚ 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων).

6) ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Η τεχνική προσφορά θα πρέπει να καλύπτει όλες τις **απαιτήσεις και τις προδιαγραφές** που έχουν τεθεί από την αναθέτουσα αρχή στο Παραρτήματα Α' της πρόσκλησης περιγράφοντας ακριβώς πώς οι συγκεκριμένες απαιτήσεις και προδιαγραφές πληρούνται.

Προς απόδειξη των τεχνικών απαιτήσεων θα πρέπει να κατατεθεί αναλυτικό φύλλο **συμμόρφωσης** (σύμφωνα με το ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β'), με το οποίο δίνονται αναλυτικές απαντήσεις σε όλα τα σημεία των Τεχνικών Προδιαγραφών-Απαιτήσεων (παράρτημα Α'), καθώς και σε κάθε άλλη τεχνική απαίτηση του Νοσοκομείου, σύμφωνα με όσα αναλυτικά ορίζονται στην πρόσκληση.

8) ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Στην **ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ** σας να αναγράφονται η προσφερόμενη τιμή δίνεται για το σύνολο των ζητούμενων υπηρεσιών.

Στην τιμή περιλαμβάνονται οι υπέρ τρίτων κρατήσεις, ως και κάθε άλλη επιβάρυνση, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α., για την παροχή των υπηρεσιών στον τόπο και με τον τρόπο που προβλέπεται στα έγγραφα της σύμβασης

Οι υπέρ τρίτων κρατήσεις υπόκεινται στο εκάστοτε ισχύον αναλογικό τέλος χαρτοσήμου και στην επ' αυτού εισφορά υπέρ ΟΓΑ

Οι προσφερόμενες τιμές είναι σταθερές καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης και δεν αναπροσαρμόζονται

Γενικοί όροι:

Οι υποβαλλόμενες προσφορές ισχύουν και δεσμεύουν τους οικονομικούς φορείς για διάστημα **εκατὸν εἴκοσι (120)** ημερών από την επόμενη της διενέργειας του διαγωνισμού

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

Η κατακύρωση γίνεται με απόφαση του Δ.Σ. του Νοσοκομείου ή του Διοικητή. Η ανακοίνωση της κατακύρωσης του διαγωνισμού γίνεται εγγράφως προς τον επιλεγέντα. Από την ανακοίνωση του αποτελέσματος της διαγωνισμού στον ανάδοχο, η Σύμβαση θεωρείται ότι έχει συναφθεί το δε έγγραφο (Σύμβαση) που ακολουθεί έχει μόνον αποδεικτικό χαρακτήρα.

Η δαπάνη για την παροχή υπηρεσιών θα βαρύνει τον ΑΛΕ 24209890000001 (ΚΑΕ 0419). του προϋπολογισμού εξόδων του Γ.Ν. Διδυμοτείχου.

Το Νοσοκομείο θα έχει το δικαίωμα μονομερούς λύσης της σύμβασης στην περίπτωση κατάργησης ή ριζικής διαφοροποίησης των συνθηκών επί των οποίων είχε στηριχθεί η υπογραφή της. Σε περίπτωση που το Υπουργείο Υγείας ή Υ.Πε ή άλλη Υπερκείμενη Αρχή ή άλλος φορέας παρέχει τη σχετική Υπηρεσία στο Ίδρυμα με οποιοδήποτε τρόπο (σύμβαση, κ.λ.π.) που καλύπτει στο σύνολο ή κατά ένα μέρος τις ανάγκες του, μονομερώς το Νοσοκομείο και χωρίς δικαίωμα για αποζημίωση από μέρους του αναδόχου. Καμία αποζημίωση ή άλλη χρηματική καταβολή, δεν θα δικαιούται ο ανάδοχος στις περιπτώσεις αδράνειας, παύσης κλπ. της σύμβασης, ιδίως δε γιατί δεν παρουσιάστηκε ανάγκη χρησιμοποίησης των συμβατικών υπηρεσιών.

Για ότι δεν προβλέπεται από την παρούσα πρόσκληση ισχύουν οι περί προμηθειών του Δημοσίου Νόμοι και διατάξεις και οι τροποποιήσεις αυτών, όπως ισχύουν κάθε φορά.

Η Δ/ΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ

ΠΑΠΑΔΗΜΟΥ ΣΟΦΙΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α'
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ - ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

Ο ανάδοχος θα αναλάβει την πλήρη ανάπτυξη και θέση σε λειτουργία του συστήματος HACCP. Το έργο περιλαμβάνει τις εξής φάσεις:

Φάση 1: Αποτύπωση Υφιστάμενης Κατάστασης (Gap Analysis).

Επιτόπιος έλεγχος στις υποδομές του μαγειρείου, καταγραφή του εξοπλισμού, των ροών εργασίας (παραλαβή, αποθήκευση, προετοιμασία, μαγείρεμα, διανομή) και εντοπισμός αποκλίσεων από τις ορθές βιομηχανικές και υγειονομικές πρακτικές.

Φάση 2: Σχεδιασμός και Μελέτη HACCP. Προσδιορισμός των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (CCPs) και των Λειτουργικών Προσπατούμενων Προγραμμάτων (OPRPs) βάσει των 7 αρχών του Codex Alimentarius.

Φάση 3: Σύνταξη Εγχειριδίου και Διαδικασιών. Δημιουργία όλης της απαραίτητης τεκμηρίωσης (φόρμες καταγραφής, οδηγίες εργασίας).

Φάση 4: Εκπαίδευση Προσωπικού. Κατάρτιση των εργαζομένων στην κουζίνα και των μελών της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων.

Φάση 5: Πιλοτική Εφαρμογή και Επιθεώρηση. Υποστήριξη κατά την έναρξη εφαρμογής και διενέργεια εσωτερικού ελέγχου ετοιμότητας.

2. ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΤΕΑ

2.1 Προσπατούμενα Προγράμματα Υγιεινής (PRPs)

Πριν την εφαρμογή των αρχών HACCP, ο ανάδοχος πρέπει να συντάξει και να προδιαγράψει διαδικασίες για:

- Υγιεινή και ατομική καθαριότητα του προσωπικού (χρήση στολών, πλύσιμο χεριών, ιατρικά πιστοποιητικά).
- Προγράμματα Καθαρισμού και Απολύμανσης (χρονικά προγράμματα, εγκεκριμένα χημικά, δοσολογίες).
- Πρόγραμμα Μυοκτονίας και Απεντόμωσης (σε συνεργασία με εξωτερικό συνεργάτη).
- Συντήρηση εξοπλισμού και βαθμονόμηση οργάνων (π.χ. θερμόμετρα ψυγείων, θερμοθαλάμων).
- Διαχείριση απορριμμάτων και αποβλήτων μαγειρείου.
-

2.2 Μελέτη HACCP (Ανάλυση Κινδύνων)

Η μελέτη πρέπει να περιλαμβάνει:

- **Συγκρότηση Ομάδας HACCP** (καθορισμός ρόλων εντός του νοσοκομείου).
- **Περιγραφή Προϊόντων/Γευμάτων:** Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στον διαχωρισμό των γευμάτων (π.χ. κανονική δίαιτα, άναλη, πολτοποιημένα, γεύματα ανοσοκατεσταλμένων).
- **Διαγράμματα Ροής:** Αναλυτικά σχεδιαγράμματα για κάθε κατηγορία γεύματος (από την παραλαβή των πρώτων υλών έως το σερβίρισμα στους θαλάμους).
- **Προσδιορισμός Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (CCPs):** Καθορισμός κρίσιμων ορίων (π.χ. θερμοκρασίες μαγειρέματος $>75^{\circ}\text{C}$, θερμοκρασίες ψύξης $\leq 4^{\circ}\text{C}$).

2.3 Τεκμηρίωση και Αρχεία (Φάκελος HACCP)

Ο ανάδοχος θα παραδώσει σε έντυπη και ηλεκτρονική μορφή:

- Το **Εγχειρίδιο HACCP**.
- Γραπτές Διαδικασίες και Οδηγίες Εργασίας.

- **Έντυπα Καταγραφών** (Φόρμες παραλαβής πρώτων υλών, έλεγχοι θερμοκρασιών ψυγείων/καταψυκτών, έντυπα καθαριότητας, έντυπα θερμικής επεξεργασίας, έντυπα διανομής γευμάτων στους θαλάμους). Διαδικασίες Διαχείρισης Μη Συμμορφώσεων και Διορθωτικών Ενεργειών (τι γίνεται αν ένα ψυγείο χαλάσει ή ένα φαγητό δεν πιάσει τη σωστή θερμοκρασία).
- Διαδικασία Ιχνηλασιμότητας και Ανάκλησης Προϊόντων.

2.4 Εκπαίδευση Προσωπικού

- Διενέργεια σεμιναρίου εκπαίδευσης για όλο το προσωπικό της κουζίνας (τραπεζοκόμοι, μάγειρες, βοηθοί). Η θεματολογία θα καλύπτει τις βασικές αρχές υγιεινής τροφίμων και τον τρόπο συμπλήρωσης των εντύπων HACCP.
- Παροχή πιστοποιητικού ή βεβαίωσης παρακολούθησης.

3. ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΕΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΑΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Η μελέτη πρέπει υποχρεωτικά να λάβει υπόψη ότι οι καταναλωτές ανήκουν σε **ευπαθείς ομάδες** (ασθενείς). Επομένως, οι προδιαγραφές πρέπει να προβλέπουν:

- Αυστηρό έλεγχο επιμολύνσεων κατά τη μεταφορά των γευμάτων από το μαγειρείο στους θαλάμους (χρήση κλειστών ισοθερμικών δίσκων/καροτσιών).
- Διαδικασίες για την αποφυγή επιμολύνσεων από αλλεργιογόνα.
- Διαχείριση των δειγμάτων φαγητού (κράτηση δειγμάτων κάθε γεύματος για 48 ώρες στο ψυγείο για περίπτωση τροφικής δηλητηρίασης).

4. ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

Ο υποψήφιος ανάδοχος (Σύμβουλος/Εταιρεία) πρέπει να διαθέτει:

- Αποδεδειγμένη εμπειρία στην ανάπτυξη συστημάτων HACCP/ISO 22000, κατά προτίμηση σε χώρους μαζικής εστίασης υγείας (**νοσοκομεία, κλινικές, γηροκομεία**).
- Επιστημονική ομάδα έργου αποτελούμενη από εξειδικευμένους επιστήμονες (π.χ. Τεχνολόγους Τροφίμων, Κτηνιάτρους, Γεωπόνους ή Επόπτες Δημόσιας Υγείας). Σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα (όπως το ISO 22000) και τους κανόνες του Codex Alimentarius, η **Ομάδα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (Ομάδα HACCP)** ενός νοσοκομείου πρέπει να είναι **πολυεπιστημονική**. Αυτό διασφαλίζει ότι υπάρχουν οι κατάλληλες γνώσεις για τη διαχείριση των ιδιαίτερων κινδύνων που διατρέχουν οι ασθενείς.

Ακολουθούν τα απαιτούμενα προσόντα, οι ειδικότητες και οι ρόλοι των μελών της ομάδας για ένα μικρό νοσοκομείο:

1. Γενικά & Οριζόντια Προσόντα (Για όλα τα μέλη)

Κάθε μέλος της ομάδας, ανεξαρτήτως ειδικότητας, πρέπει να διαθέτει:

- **Πιστοποιημένη κατάρτιση στις αρχές του HACCP** και στην υγιεινή των τροφίμων (π.χ. σεμινάρια ΕΦΕΤ ή αναγνωρισμένων φορέων).
- **Καλή γνώση της λειτουργίας του νοσοκομείου** και των ροών εργασίας στο τμήμα διατροφής.
- **Βασικές γνώσεις της σχετικής νομοθεσίας** (Κανονισμός ΕΚ 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων).

2. Ειδικά Προσόντα ανά Ρόλο/Ειδικότητα

Η ομάδα ενός μικρού νοσοκομείου μπορεί να είναι ευέλικτη (ακόμα και 3–5 άτομα), αλλά πρέπει να καλύπτει τις εξής ειδικότητες:

Α. Συντονιστής της Ομάδας HACCP (HACCP Team Leader)

Είναι ο υπεύθυνος για τη διαχείριση της ομάδας και τη διασφάλιση της ορθής εφαρμογής του συστήματος.

Ειδικότητα: Συνήθως **Τεχνολόγος Τροφίμων, Γεωπόνος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Κτηνίατρος ή Επόπτης Δημόσιας Υγείας.**

Προσόντα:

Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (ΑΕΙ/ΤΕΙ) σε συναφές αντικείμενο με τα τρόφιμα.

Αποδεδειγμένη εμπειρία στην ανάπτυξη, εφαρμογή ή επιθεώρηση συστημάτων HACCP/ISO 22000.

Δεξιότητες διοίκησης, οργάνωσης και επικοινωνίας.

Β. Υπεύθυνος Κλινικής Διατροφής / Διαιτολόγος

Κρίσιμος ρόλος στο νοσοκομείο, καθώς καθορίζει τις ανάγκες των ευπαθών ομάδων.

Ειδικότητα: **Κλινικός Διαιτολόγος - Διατροφολόγος.**

Προσόντα:

Πτυχίο Διαιτολογίας και άδεια ασκήσεως επαγγέλματος.

Γνώση των αλλεργιογόνων, των ειδικών κλινικών διαιτών (π.χ. πολτοποιημένα γεύματα, γεύματα για νεφροπαθείς, διαβητικούς) και των κινδύνων επιμόλυνσης κατά τη διανομή στους θαλάμους.

Γ. Υπεύθυνος Παραγωγής / Κουζίνας

Ο άνθρωπος που γνωρίζει την καθημερινή πρακτική εφαρμογή στο πεδίο.

Ειδικότητα: **Σεφ / Αρχιμάγειρας (Chef)** του νοσοκομείου.

Προσόντα:

Πτυχίο σχολής τουριστικών/επισιτιστικών επαγγελμάτων.

Πολύχρονη εμπειρία σε κουζίνες μαζικής εστίασης (ιδανικά σε νοσοκομείο ή κλινική).

Πλήρης γνώση των σταδίων παραγωγής (παραλαβή, αποθήκευση, προετοιμασία, μαγείρεμα, μεριδοποίηση).

Δ. Υπεύθυνος Νοσοκομειακών Λοιμώξεων ή Επόπτης Υγείας

Διασφαλίζει τη σύνδεση της ασφάλειας των τροφίμων με τη γενικότερη υγιεινή του νοσοκομείου.

Ειδικότητα: **Επόπτης Δημόσιας Υγείας ή Νοσηλεύτης Λοιμώξεων.**

Προσόντα:

Εξειδίκευση στη μικροβιολογία, τις λοιμώξεις και τις διαδικασίες απολύμανσης.

Γνώση της διαχείρισης ιατρικών και αστικών αποβλήτων.

Ε. Υπεύθυνος Τεχνικής Υπηρεσίας / Συντήρησης

Είναι απαραίτητος για τη διατήρηση της ορθής λειτουργίας των υποδομών.

Ειδικότητα: **Μηχανολόγος / Ηλεκτρολόγος Μηχανικός** ή ο επικεφαλής τεχνικός του νοσοκομείου.

Προσόντα:

Γνώση της λειτουργίας και συντήρησης του εξοπλισμού (ψυγεία, πλυντήρια, φούρνοι, κλιματισμός, δίκτυο νερού).

Υπεύθυνος για το πρόγραμμα βαθμονόμησης των οργάνων (θερμόμετρα, μανόμετρα).

3. Χρήση Εξωτερικού Συμβούλου

Σε ένα **μικρό νοσοκομείο**, επειδή το εσωτερικό προσωπικό μπορεί να μην διαθέτει όλες τις παραπάνω εξειδικεύσεις (π.χ. έλλειψη μόνιμου Τεχνολόγου Τροφίμων), η νομοθεσία επιτρέπει τη **συμμετοχή εξωτερικού εξειδικευμένου συμβούλου** στην ομάδα, ο οποίος θα καθοδηγεί επιστημονικά τα υπόλοιπα μέλη.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β΄

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΦΥΛΛΟΥ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ