STAMATINA GIANNOULI Digitally signed by STAMATINA GIANNOULI
Date: 2026.11.12 14:15:00 +02'00'

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
1η Υ.Πε ΑΤΤΙΚΗΣ
Γ.Ν.Α. «Γ. ΓΕΝΝΗΜΑΤΑΣ»
Λ. ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ 154, Τ.Κ. 115 27
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: Σ. Γιαννούλη
ΤΗΛΕΦΩΝΟ: 213 – 2033931
E-MAIL: s.giannouli@gna-gennimatas.gr

Αθήνα, 12/11/2026
Αρ. Πρωτ.: 35816

Προς τον οικονομικό φορέα:
«ΓΕΝΚΑ FACILITY MANAGEMENT Α.Ε.»
E-mail: info@genka.com.gr

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

Το Νοσοκομείο μας, δυνάμει της υπ' αρ. 35539-11/11/2026 Απόφασης της Διοικήτριας του Νοσοκομείου (ΑΔΑ: Ψ9Ψ04690ΩΝ-ΡΕΘ) και σε εφαρμογή των διατάξεων του Ν. 4412/2016 (Α' 147) «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)» και συγκεκριμένα του άρθρου 32 αυτού «Προσφυγή στη διαδικασία με διαπραγμάτευση χωρίς προηγούμενη δημοσίευση (άρθρο 32 της Οδηγίας 2014/24/ΕΕ)»,

σας απευθύνει πρόσκληση για την υποβολή της τεχνικοοικονομικής σας προσφοράς, για την **παροχή υπηρεσιών διανομής γευμάτων** για την κάλυψη αναγκών σίτισης των ασθενών του ΓΝΑ «Γ. Γεννηματάς» και του ξενώνα ΑΓΓΕΛΙΑ. Οι εν θέματι υπηρεσίες θα παρέχονται πλήρεις σε πρωινό και απογευματινό ωράριο απασχόλησης, σύμφωνα με την ισχύουσα εργατική νομοθεσία και θα αφορούν χρονική περίοδο **ενός (1) μήνα, ήτοι από 01/12/2026 έως 31/12/2026.**

ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

Ο ανάδοχος θα αναλάβει την παροχή υπηρεσιών διανομής γευμάτων στους ασθενείς του Νοσοκομείου και *των ενοίκων του ξενώνα «ΑΓΓΕΛΙΑ».*

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.

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

Ο ενδιαφερόμενος ανάδοχος, είναι υποχρεωμένος να διαθέτει ημερησίως συνολικά:

- **τριάντα επτά (37) άτομα, για την κάλυψη των αναγκών του Νοσοκομείου.**

  Οι βάρδιες θα είναι ως εξής:
  Πρωί από ώρας 07:30 έως 14:00
  Απόγευμα από ώρας 14:00 έως 20:30)
  Κυριακές και αργίες θα απασχολείται ο ίδιος αριθμός ατόμων, τις ίδιες ώρες, όπως και τις καθημερινές.

- **ένα (1) άτομο, για την κάλυψη των αναγκών του ξενώνα «ΑΓΓΕΛΙΑ για έξι (6) ημέρες και έξι (6) ώρες ημερησίως .**

ΒΑΣΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Οι εργαζόμενοι θα πρέπει:

- Να έχουν τουλάχιστον απολυτήριο Γυμνασίου, ώστε να γνωρίζουν πολύ καλά την ελληνική γραφή και ανάγνωση για να χρησιμοποιούν σωστά τις γραπτές οδηγίες για τις δίαιτες των ασθενών.
- Να έχουν ηλικία μέχρι 45 ετών, να είναι αρτιμελείς και υγιείς (με βιβλιάριο υγείας στο οποίο να φαίνεται ότι εξετάστηκαν στο τελευταίο τρίμηνο και να είναι υγιείς).
- Να απασχολούνται σε πλήρες και κυκλικό ωράριο, καθημερινά και τις αργίες, ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου, την κάλυψη των αναγκών της τραπεζαρίας του προσωπικού, των χειρουργείων, του βρεφονηπιακού σταθμού κ.λ.π., έτσι όπως προβλέπεται στη διακήρυξη.
- Να υπάρχει επικεφαλής επόπτης του ιδιωτικού συνεργείου / εταιρείας, με κυκλικό ωράριο, σε κάθε βάρδια και Κυριακές και αργίες, αποκλειστικής απασχόλησης, κατά προτίμηση με ειδικότητα Τεχνολόγου Τροφίμων ή Επόπτη Δημόσιας Υγείας, που θα συνεργάζεται άμεσα με το Τμήμα Διατροφής και τον / την Επόπτη Υγείας του Νοσοκομείου, από τον οποίο θα προσδιορίζεται αναλυτικά η τεχνική εργασίας που θα ακολουθείται.
- Η στολή εργασίας θα είναι σύμφωνη με τα σχέδια και τα χρώματα του Νοσοκομείου. Θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή και να αλλάζει τακτικά (κάθε φορά που είναι βρώμικη και τουλάχιστον 2 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 ένα εργαζόμενο ξεχωριστά, αλλά συνολικά από το συνεργείο / εταιρεία.
- Σε ειδικά τμήματα με ασθενείς υψηλού κινδύνου έτσι όπως το Νοσοκομείο θα προσδιορίζει, θα χρησιμοποιείται ειδική στολή.
- Το Τμήμα Διατροφής θα προσδιορίζει την ανάγκη χρήσεως γαντιών ή άλλων μέτρων προστασίας.
- Για το χώρο αποδυτηρίων του προσωπικού του συνεργείου, θα πρέπει να υπάρχει ειδική πρόβλεψη από το Νοσοκομείο.
- Για κάθε αναίτια, φθορά ή απώλεια από το χώρο των κουζινών του Νοσοκομείου, την ευθύνη φέρει αποκλειστικά και μόνο η ανάδοχος εταιρεία.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΥΓΕΙΑΣ ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

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 τροφίμων, 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 να έχει βιβλιάριο υγείας, 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 πρόσληψη τους. Να γίνεται παρασιτολογική και καλλιέργεια κοπράνων, απαραίτητος 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 παρουσιαστεί κάποιο από τα νοσήματα που αναφέρονται στον πίνακα που συνάπτεται, ο/ 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.

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 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, του Επόπτη Δημόσιας Υγείας και σε συνεργασία με την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων}.

Το προσωπικό της εταιρείας θα είναι σταθερό και εκπαιδευμένο. Δεν θα απασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες της εταιρείας. Στο Νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζομένων στο χώρο των τροφίμων, ενώ οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό, θα γνωστοποιείται γραπτά στο Νοσοκομείο.

Σε περίπτωση που κάποιος εργαζόμενος μεταφερθεί από διατροφική απασχόληση π.χ συνεργείο καθαριότητας στο χώρο των τροφίμων, θα πρέπει να έχει γραπτή γνωμάτευση από γιατρό του Νοσοκομείου για την καταλληλότητα και την ακίνδυνη για τους ασθενείς μετακίνησή του.

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

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 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.

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 καλυμμένα κεφαλής (σκούφο).

Μικρά τραύματα ή εγκαύματα να καλύπτονται με αδιάβροχο έγχρωμο επίδεσμο.

Τα κρύα φαγητά να διατηρούνται σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 7^{ο} C.

Τα φαγητά να μαγειρεύονται καλά σε υψηλή θερμοκρασία (τουλάχιστον 74^{ο} C). Ιδίως εκείνα που μπορεί να είναι μολυσμένα με μικρόβια τροφικών δηλητηριάσεων (πχ κρέας, αυγά, κοτόπουλα).

Τα ζεστά μαγειρεμένα φαγητά να διατηρούνται σε θερμοκρασία 60-70^{ο}C μέχρι να σερβιριστούν. Αν πρόκειται να σερβιριστούν πολλές ώρες μετά, τότε θα πρέπει να κρυώσουν {εντός 3ωρών},να διατηρηθούν στο ψυγείο {κάτω από 7^{ο} C} και να ξαναζεσταθούν τουλάχιστον στους 60^{ο} C λίγο πριν να σερβιριστούν.

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

Να 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 να 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.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Οι τραπεζοκόμοι 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 κάθε Νοσοκομείο ορίζει ως σημείο συλλογής σκουπιδιών για την οριστική απομάκρυνσή τους από το νοσοκομείο.

Εάν χρησιμοποιούνται ως δοχεία απορριμμάτων ειδικοί κάδοι που μέσα τοποθετούνται οι πλαστικοί σάκοι πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να απολυμαίνονται περιοδικά εσωτερικά και εξωτερικά από τους / τις τραπεζοκόμους, σε χώρους που το Νοσοκομείο θα ορίσει και σε καμία περίπτωση στο χώρο διανομής των τροφίμων {κουζίνα}

Τα υγρά απόβλητα θα πρέπει επίσης να απομακρύνονται με τρόπο υγιεινό, σύμφωνα με τους κανόνες που έχει κάθε Νοσοκομείο.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ-ΕΠΟΠΤΕΙΑ

Α. Αντικείμενο της εκπαίδευσης.

Η εκπαίδευση αφορά το νεοδιοριζόμενο και το ήδη υπάρχουν προσωπικό.

Αφορά τις βασικές αρχές της υγιεινής των τροφίμων, της καθαριότητας και την απολύμανση των χώρων και του εξοπλισμού, την αποθήκευση και την μεταφορά των τροφίμων, τους κανόνες ατομικής καθαριότητας, τους κανόνες σερβιρίσματος, ην 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. Στο προσωπικό που εργάζεται σε Ειδικές Μονάδες του Νοσοκομείου θα πρέπει να δίνεται μεγαλύτερη και ειδικότερη εκπαίδευση.

Γ. Υπεύθυνος εκπαίδευσης

Υπεύθυνος εκπαίδευσης είναι η εταιρεία / επιχείρηση επίσης η εταιρεία είναι υπεύθυνη για την εποπτεία του προσωπικού, για τη σωστή τήρηση των κανόνων, με ιδιαίτερη προσοχή στο νέο προσωπικό που δεν έχει επαρκή.
Το προσωπικό θα επιλέγεται ή θα αντικαθίσταται με την σύμφωνη γνώμη του Τμήματος Διατροφής κατόπιν σοβαρής αιτιολογίας.

Συνολικός εκτιμώμενος προϋπολογισμός: 89.687,77 € πλέον ΦΠΑ, ήτοι 111.212,83€ συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ (24%).

Η προσφορά να αποσταλεί ηλεκτρονικά στην e-διεύθυνση: s.giannouli@gna-gennimatas.gr έως και την **18/11/2026, και ώρα 10:00 π.μ.**

Ημερομηνία αξιολόγησης ορίζεται 18/11/2026, και ώρα 10:30 π.μ.

Η Διοικήτρια του Νοσοκομείου
ΑΝΝΑ ΜΑΪΝΑ

ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ

Κοινοποίηση:

1 Γραφείο Διοικητή
2 Προϊσταμένη Διοικητικής Διεύθυνσης
3 Προϊσταμένη Οικονομικής Υποδιεύθυνσης
4 Τμήμα Προμηθειών
5 Τακτικά μέλη επιτροπής διενέργειας:
- Δαστερίδου Θεοδώρα, Προϊσταμένη 2ου Νοσηλευτικού Τομέα
- Μπέλλου Ιωάννα, ΠΕ Διαιτολόγων-Τμήμα Κλινικής Διατροφής
- Διονυσοπούλου Μαρία, ΤΕ Διοικητικού-Λογιστικού, Λογιστήριο

Αναπληρωματικά μέλη επιτροπής διενέργειας:
- ΤΖΙΑΛΛΑΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ - ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ 3ΟΥ ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΟΥ ΤΟΜΕΑ
- ΑΛΕΞΑΝΔΡΙΔΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ-ΤΜΗΜΑ ΚΛΙΝΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
- ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ ΞΑΝΘΗ-ΤΜΗΜΑ Δ.Α.Δ