ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΔΙΟΙΚΗΣΗ 6ΗΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ, ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ, ΗΠΕΙΡΟΥ & ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΟ ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΑΦΜ: 999426853
ΚΩΔΙΚΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗΣ ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗΣ:
1015.E00226.0001

ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΤΕΑ ΣΤΟ UHI

Ιωάννινα 16-11-2026
Αριθ. Πρωτ.30487

Γραφείο : Προμηθειών
Ταχ. Δ/νση : Λ. Στ. Νιάρχου
: 45500 ΙΩΑΝΝΙΝΑ
Τηλέφωνο : 26510 99321

Πληροφορίες : Π.Μιχαλοπούλου
E-mail : pmichalopoulou@uhi.gr

ΠΡΟΣ: **IFS-IPIROTIKI FACILITY SERVICES AE**

Κοιν. : Γραμματεία Νοσοκομείου**.**

ΘΕΜΑ : **Πρόσκληση υποβολής προσφοράς σε διαδικασία απ' ευθείας ανάθεσης με συλλογή κλειστών προσφορών για την Ανάθεση υπηρεσιών Εστίασης Μάγειρα για ένα (1) μήνα.**

ΣΧΕΤ.:
α. Ν.2955/2001
β. Ν. 2286/ 1995 άρθρο 2 παρ. 1 έως 11.
γ. Ν. 3329/2005 όπως ισχύει σήμερα
δ. Ν. 3580/2007 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει σήμερα με το Ν. 3846/2012
ε. Το άρθρο 118 και 32 παρ. γ του Ν. 4412/2016
στ. Ν.4782/2021 όπως ισχύει
ζ. Τα άρθρα 43, 44 & 45 του Ν.4605/2019
η Ν.5218/2025
θ Ν.4865/2025
ι. Η αρ.**547/11-11-2026** αίτηση προμήθειας.
κ.Η αρ.**12256/11-11-2026** (ΑΠΟΦ.ΔΕΣΜΕΥΣΗΣ: 3793/2026, ΑΔΑ: Ψ2ΞΓ46906Η-ΖΔΗ) εντολή προμήθειας.

Προκειμένου το Νοσοκομείο μας να προβεί στην προμήθεια με απ' ευθείας ανάθεση, με τη διαδικασία διαπραγμάτευσης - συλλογής κλειστών προσφορών και κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη βάσει τιμής (χαμηλότερη τιμή), σύμφωνα με τα παραπάνω σχετικά, των ειδών του παρακάτω πίνακα, άκρως απαραίτητων για τη λειτουργία του Νοσοκομείου,παρακαλούμε να κατέθεσετε **έως της 18-11-2026, ημέρα ΤΕΤΑΡΤΗ και ώρα 10.30 π.μ.** σχετική έγγραφη κλειστή προσφορά.

Σημειώνεται ότι :

- Η υποβαλλόμενη προσφορά ισχύει και δεσμεύει τον οικονομικό φορέα για διάστημα ενός (1) μήνα από την επομένη της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής προσφορών.
- Σε περίπτωση που δεν παραδοθούν οι ζητούμενες ποσότητες εντός των παραπάνω χρονικών ορίων θα εφαρμόζονται οι προβλεπόμενες από το Ν. 4412/2016 κυρώσεις για εκπρόθεσμη παράδοση.
- Τον προμηθευτή βαρύνουν κρατήσεις σύμφωνα με τους νόμους 3580/2007,4013/2011,4412/2016 και 4605/2019 όπως ισχύουν.
- Ο χρόνος πληρωμής θα είναι σύμφωνος με το Π.Δ 166/5-06-2003.

Εκτιμώμενη αξία της σύμβασης : 2.046,03€
Πηγή χρηματοδότησης : Τακτικός Προϋπολογισμός

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
6Η Υ.ΠΕ. ΠΕΛ/ΣΟΥ - ΙΟΝ.ΝΗΣ. ΗΠΕΙΡ.&ΔΥΤ.ΕΛΛΑΔΑΣ
ΠΑΝ. ΓΕΝ. ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ ΑΦΜ 999426853

ΕΤΟΣ:	2026
Α/Α ΕΝΤΥΠΟΥ:	12256
ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ:	11/11/2026

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ : ΟΡΙΣΤΙΚΟΠΟΙΗΜΕΝΗ

ΗΜ/ΝΙΑ ΟΡΙΣΤ/ΣΗΣ : 11/11/2026 ΣΕΛΙΔΑ 1

ΕΝΤΟΛΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ				ΗΜ/ΝΙΑ ΣΥΝΤΑΓΗΣ :	

Σας δίνουμε εντολή να προχωρήσετε στην προμήθεια των παρακάτω ειδών

ΤΜΗΜΑ	4411 ΑΠΟΘΗΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΔΙΑΠΙΣΤΩΣΗΣ				
ΑΙΤΗΣΗ ΧΟΡΗΓ.	2026 610	ΑΙΤΗΣΗ ΠΡΟΜ.	2026 547	ΠΑΡΑΚ.	ΟΧΙ
ΤΡΟΠ. ΔΙΕΚΠ.					
Παρατ.Αίτ.Προμ.	ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΑ-1ΜΗΝΑ (20-11-2026 ΕΩΣ 19-12-2026)				
Α/Α ΑΠΟΦΑΣΗΣ		ΑΠΟΦ.ΔΕΣΜΕΥΣΗΣ			
		ΑΔΑ			
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	26 ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΔΙΑΠΙΣΤΩΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΕΠΙΣΚΕΥΩΝ				

ΚΩΔ.ΤΥΠΟΥ ΚΩΔ.ΕΙΔΟΥΣ	ΟΝΟΜΑ ΤΥΠΟΥ ΕΙΔΟΥΣ ΟΝΟΜΑ ΕΙΔΟΥΣ	Μ/Μ ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤ. ΚΩΔ.ΔΗΜ.	ΤΙΜΗ ΜΟΝ. ΠΡΟΒΛ.ΔΑΠΑΝΗ
ΥΠ002126	ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΜΑΓΕΙΡΑ	ΤΕΜ	1,00	1.650,0000
26ΥΠ002126000025	ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΜΑΓΕΙΡΑ ΓΙΑ ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ 12 ΜΗΝΩΝ (ΕΤΟΣ 2026-2027)	24,00	24209890000001	2.046,03

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

ΣΥΝΟΛΟ ΠΡΟΒΛ/ΝΗΣ ΔΑΠΑΝΗΣ: 2.046,03

Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ ΥΠΟΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ

ΚΩΣΤΟΥΛΑΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΜΑΓΕΙΡΑ ΓΙΑ ΕΝΑΝ (1) ΜΗΝΑ

Ο μάγειρας θα πρέπει να είναι κάτοχος πτυχίου Μαγειρικής τέχνης από σχολή διετούς φοίτησης, δημόσια ή ιδιωτικά ΙΕΚ ή άλλη αναγνωρισμένη σχολή. Θα διαθέτουν προϋπηρεσία τουλάχιστον διετή σε θέση μάγειρα, η οποία θα αποδεικνύεται από το βιβλιάριο ενσήμων και από υπεύθυνη δήλωση του ΝΔ 105/69 από τον ίδιο τον εργαζόμενο.
Θα έχει σε ισχύ πιστοποιητικό υγείας.
Θα είναι πλήρως εμβολιασμένος σύμφωνα με την προβλεπόμενη νομοθεσία.
Θα απασχολείται με 6 ωρη εργασία Δευτέρα έως Κυριακή και αργίες 5 ήμερες την εβδομάδα. Για τις Κυριακές και αργίες προβλέπεται να εργάζεται τις μισές Κυριακές και αργίες του έτους.

ΩΡΑΡΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ Πρωί: 7:30- 13:30 Απόγευμα: 12:30- 18:30
Το τμήμα διατροφής δύναται να τροποποιήσει τα ωράρια εργασίας αν συντρέχουν λόγοι, χωρίς να αλλάξει όμως το σύνολο των ημερήσιων ωρών εργασίας που προβλέπονται από τη σύμβαση (6ωρη-εργασία).
Το πρόγραμμα εργασίας θα συντάσσεται σε συνεργασία με το τμήμα διατροφής.

Καθήκοντα μαγείρων
Ο μάγειρας είναι υπεύθυνος για την έγκαιρη και επιμελή παρασκευή του φαγητού που προορίζεται για τους

νοσηλευόμενους, τους εφημερεύοντες, τις δομές που εξυπηρετεί το νοσοκομείο καθώς και τον παιδικό σταθμό.

Διενεργεί απαραιτήτως το σέρβις κατά τη διαδικασία της κεντρικής διανομής (κορδέλα σερβιρίσματος) κατά την πρωινή και απογευματινή βάρδια (11:45 και 17:00 αντίστοιχα) και είναι υπεύθυνος για την ομαλή και έγκαιρη διεκπεραίωση του σέρβις των γευμάτων.

Φροντίζει για την ποσοτική απόδοση όλων των προβλεπόμενων μερίδων, σε ασθενείς δομές εφημερεύοντες, όπως και για την αποθήκευση από τους βοηθούς μαγείρων, των τροφίμων που δεν χρησιμοποιήθηκαν στους προβλεπόμενους χώρους.

Παραλαμβάνει καθημερινά από τον αποθηκάριο, ή τον υπάλληλο διαχείρισης τροφίμων, τις προβλεπόμενες για την παρασκευή γευμάτων ποσότητες τροφίμων, όπως αυτές αποτυπώνονται στην εντολή εξαγωγής τροφίμων και τις έντυπες καταστάσεις και υπογράφει έντυπο παραλαβής, ύστερα από έλεγχο.

Είναι υπεύθυνος για την ορθή χρήση των τροφίμων από το λοιπό προσωπικό του μαγειρείου και φροντίζει για την τήρηση όλων τον κανόνων υγιεινής και ασφάλειας κατά το χειρισμό, την παρασκευή και διατήρηση των τροφίμων.

Τηρεί απαρέγκλιτα τα ασφαλή όρια θερμοκρασιών στα μαγειρευμένα και στα υπό ψύξη τρόφιμα, όπως προβλέπονται από τους ισχύοντες κανονισμούς του ΕΦΕΤ και τον προτύπων ασφάλειας, καθώς και τους ισχύοντες χρονικούς περιορισμούς για τη διάθεση των γευμάτων.

Διενεργεί μακροσκοπικό έλεγχο και εκφράζει τεκμηριωμένη άποψη για την παραλαβή των προμηθειών, κρέατα πουλερικά κλπ.

Είναι υπεύθυνος για την σωστή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού που χρησιμοποιεί φούρνοι, μηχανές κοπής, βραστήρες, μπεν μαρί, και την προστασία και φύλαξη του εξοπλισμού, από φθορές και απώλειες, ενημερώνοντας τον υπεύθυνο του τμήματος .

Εισηγείται συνταγές παρασκευής γευμάτων και σε συνεργασία με διαιτολόγο καταρτίζουν το μενού των νοσηλευομένων.

Συνεργάζεται με τον υπεύθυνο του τμήματος για τη σύνταξη και εφαρμογή πρότυπων συνταγών μαγειρικής, που θα ακολουθεί το νοσοκομείο.

Είναι υπεύθυνοι για την ομαλή λειτουργία του μαγειρείου απόγευμα Σαββατοκύριακο και αργίες.

Τηρεί τις οδηγίες - υποδείξεις του επιστημονικού προσωπικού του τμήματος και συμπληρώνει ή υπογράφει έντυπα προτύπων ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων που διατηρεί το τμήμα και άπτονται των καθηκόντων του.

Στολή: Ο μάγειρας θα πρέπει να φέρει στολή εργασίας, 2 στον αριθμό (παντελόνι με λάστιχο, σακάκι μάγειρα, αντιολισθητικά σαμπό και σκούφο εργασίας) το κόστος των οποίων θα επιβαρύνει τον ανάδοχο.