

ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
1^η ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ Ν. ΙΩΝΙΑΣ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΕΙΟ -ΠΑΤΗΣΙΩΝ

Αρ. Σύμβασης 144/15

ΣΥΜΒΑΣΗ

Ποσού 28.413,00 € για την διανομή γευμάτων στους ασθενείς του Νοσοκομείου, για το χρονικό διάστημα από 1-7-2015 έως και 31-7-2015.

Ν. Ιωνία σήμερα την 30-7-2015 μεταξύ των συμβαλλομένων :

1.Περικλής Λύγκος Διοικητής του Κωνσταντοπούλειου Γενικού Νοσοκομείου Ν. Ιωνίας και η εταιρεία

2.ΔΙΟΝΥΣΙΟΣ ΠΑΛΑΙΟΛΟΓΟΣ & ΣΙΑ Ο.Ε. Π.Π.Ν.Π. Ρίου Πάτρα τηλ 2610990274 – 6939077677 φαξ 2610224208 ΑΦΜ 999909709 , καλούμενη στο εξής «εταιρεία»

συμφώνησαν και έκαναν αποδεκτά τα παρακάτω:

Ο δεύτερος των συμβαλλομένων ύστερα από την από 30/07/2015 (10^η Συν Θέμα Α10) απόφαση Διοικητικού Συμβουλίου του Νοσοκομείου αναλαμβάνει την υποχρέωση να διαθέσει έντεκα (11) άτομα, επί 8 ώρες σε καθημερινή βάση, συμπεριλαμβανομένων αργιών και Σαββατοκύριακα, για την παροχή υπηρεσιών διανομής γευμάτων στους ασθενείς του Νοσοκομείου, αντί του ποσού των Είκοσι τριών χιλιάδων εκατό ευρώ (23.100,00 €) πλέον Φ.Π.Α 23 %.

Ισχύς σύμβασης : **Από 1-7-2015 έως 31-7-2015.**

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

1.Οι εργαζόμενοι θα είναι Έλληνες πολίτες. Για όσους έχουν αποκτήσει την ελληνική ιθαγένεια με πολιτογράφηση θα πρέπει να έχει παρέλθει ένα (1) τουλάχιστον έτος από την απόκτηση της. *Εξαίρεση:* Δικαιούνται οι υπάλληλοι να είναι και πολίτες των Κρατών της Ευρωπαϊκής Ενώσεως. Για τους πολίτες αυτούς απαιτείται η γνώση της Ελληνικής γλώσσας σε βαθμό επαρκή για την άσκηση των καθηκόντων τους, η οποία αποδεικνύεται με πιστοποιητικό ελληνομάθειας ΕΠΙΠΕΔΟΥ Α' (Ν.2413/1996 άρθρο 10 παρ.1) που χορηγείται από το Κέντρο Ελληνικής Γλώσσας.

2.Οι εργαζόμενοι θα έχουν τουλάχιστον απολυτήριο τίτλο Τριταξίου Γυμνασίου ή ισοδύναμος τίτλος κατώτερης Τεχνικής Σχολής του Ν.Δ. 580/1970 ή άλλος ισότιμος τίτλος της αλλοδαπής, ώστε να γνωρίζουν την ελληνική γραφή και ανάγνωση και να χρησιμοποιούν σωστά τις γραπτές οδηγίες για τις δίαιτες των ασθενών.

3.Οι εργαζόμενοι θα έχουν ηλικία μέχρι 45 ετών.

4.Οι εργαζόμενοι θα είναι υγιείς, αρτιμελείς και να έχουν φυσική καταλληλότητα για την εκτέλεση των καθηκόντων τους.

5.Οι εργαζόμενοι θα απασχολούνται σε πλήρες κυκλικό ωράριο, καθημερινά και τις αργίες, ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου, για την κάλυψη των αναγκών των κλινικών, της τραπεζαρίας, του εφημερίου, των χειρουργείων, του βρεφονηπιακού σταθμού, κλπ., έτσι όπως προβλέπεται στη διακήρυξη.

6.Η πρωινή βάρδια είναι 08:00-15:30 και η απογευματινή 13:00- 21:00.

7.Θα υπάρχει επικεφαλής επόπτης της εταιρείας με κυκλικό ωράριο, σε κάθε βάρδια (συμπεριλαμβανομένου Κυριακών και αργιών) αποκλειστικής απασχόλησης και κατά προτίμηση με ειδικότητα Τεχνολόγου Τροφίμων, που θα συνεργάζεται άμεσα με το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου, από τον οποίο θα προσδιορίζεται αναλυτικά η τεχνική εργασία που θα ακολουθείται.

8. Η στολή εργασίας να είναι σύμφωνη με τα σχέδια και τα χρώματα του Νοσοκομείου.
9. Η στολής εργασίας θα είναι πάντα καθαρή και να αλλάζεται τακτικά (κάθε φορά που είναι βρώμικη και τουλάχιστον 2 φορές την εβδομάδα) σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής. Η δαπάνη για τη στολή και το κόστος καθαρισμού αυτής θα επιβαρύνει την εταιρεία .
10. Ο καθαρισμός της στολής δεν θα γίνεται από κάθε ένα εργαζόμενο ξεχωριστά αλλά συνολικά από την εταιρεία.
11. Το Τμήμα Διατροφής θα προσδιορίζει την ανάγκη χρήσης γαντιών, σκούφων μιας χρήσεως ή άλλων μέτρων προστασίας.
12. Το Νοσοκομείο θα παρέχει χώρο αποδυτηρίων του προσωπικού της εταιρείας .
13. Το προσωπικό της εταιρείας να είναι σταθερό και εκπαιδευμένο και δεν θα απασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες της εταιρείας.
14. Στο Νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζομένων στο χώρο των τροφίμων, ενώ οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό να γνωστοποιείται γραπτά στο νοσοκομείο.

2. ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΓΕΙΑΣ

1. Το προσωπικό θα πρέπει να έχει βιβλιάριο υγείας, το οποίο να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα που μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα. Το βιβλιάριο υγείας αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για την πρόσληψη του προσωπικού, ενώ θα πρέπει να βρίσκεται σε ισχύ (και φυσικά να ανανεώνεται, όταν αυτό λήξει).
2. Απαγορεύεται η, με οποιαδήποτε ιδιότητα απασχόληση σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται μέσω 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.
3. Ο υπεύθυνος του προσωπικού της εταιρείας θα πρέπει να ενημερώνεται καθημερινά από τους εργαζομένους στην αρχή της βάρδιας για τυχόν ύπαρξη προβλημάτων υγείας.
4. Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιαστεί κάποιο από τα νοσήματα που μπορεί να μεταδοθεί στα τρόφιμα, ο υπεύθυνος της εταιρείας έχει τη νομική υποχρέωση να λάβει 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.
5. Για την εφαρμογή της υγιεινής, υπεύθυνη απέναντι στο νοσοκομείο είναι η εταιρεία. Το δειγματοληπτικό έλεγχο υγείας τους προσωπικού δύναται να ασκεί το Νοσοκομείο (με το τμήμα Διατροφής σε συνεργασία με την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων).
6. Σε περίπτωση που η εταιρεία παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις να επιβάλει τις κυρώσεις που προβλέπονται από το ΠΔ 118/07 "Κανονισμός Προμηθειών Δημοσίου".

3. ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ- ΕΠΟΠΤΕΙΑ

3.1 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, την αποθήκευση και τη μεταφορά των τροφίμων, τους κανόνες ατομικής καθαριότητας, τους κανόνες σερβιρίσματος την εκπαίδευση σε

ειδικές δίαιτες, τη διαχείριση των αποβλήτων (σκουπιδιών) και όλα όσα στη σύμβαση με το Νοσοκομείο αναφέρονται.

3.2 Χρόνος εκπαίδευσης

Με την υπογραφή της σύμβασης και πριν την έναρξη των εργασιών, η εταιρεία υποχρεούται να εκπαιδεύσει όλο το προσωπικό για 30 τουλάχιστον ώρες, θεωρητικά και πρακτικά, εάν αυτό δεν είναι ήδη εκπαιδευμένο. Στον εκπαιδευόμενο χορηγείται πιστοποιητικό εκπαίδευσης. Το ήδη εκπαιδευμένο προσωπικό πρέπει να έχει εκπαιδευτεί πρόσφατα (τον τελευταίο χρόνο) και να έχει επίσης πιστοποιητικό εκπαίδευσης. Τα πιστοποιητικά εκπαίδευσης καταχωρούνται στα αρχεία της εταιρείας και είναι στη διάθεση του Νοσοκομείου.

3.3 Υπεύθυνος της εκπαίδευσης

Υπεύθυνος της εκπαίδευσης είναι η εταιρεία. Επίσης, η τελευταία είναι υπεύθυνη για την εποπτεία του προσωπικού, για τη σωστή τήρηση των κανόνων, με ιδιαίτερη προσοχή στο νέο προσωπικό που δεν έχει επαρκή εμπειρία στο χειρισμό των τροφίμων.

3.4 Έλεγχος

Ο έλεγχος της εταιρείας από το Νοσοκομείο ανατίθενται στο Τμήμα Διατροφής και την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων. Τα στοιχεία του προσωπικού και της εκπαίδευσης τους πρέπει να είναι πάντα στη διάθεση τους.

4. ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΩΝ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ

Τα καθήκοντα των τραπεζοκόμων είναι τα παρακάτω:

1. Παραλαβή των τροφίμων (πρωινού, κυρίων γευμάτων, φρούτων και λαχανικών) από το σημείο που ορίζεται από κάθε τμήμα και κατά τις προβλεπόμενες ώρες διανομής αυτών.
2. Πλύσιμο των ωμών λαχανικών και φρούτων.
3. Σερβίρισμα των κυρίων και ενδιάμεσων γευμάτων στους ασθενείς. Ανάλογα με τον τρόπο διανομής προκύπτουν και οι υποχρεώσεις προετοιμασίας των δίσκων. Σε κάθε περίπτωση οι τραπεζοκόμοι υποχρεούνται πριν από το σερβίρισμα να συμβουλευθούν τον κατάλογο με τα ονόματα και τις δίαιτες των ασθενών.
4. Στη συνέχεια μαζεύουν τα άπλυτα σκεύη σερβιρίσματος, τα πλένουν, τα στεγνώνουν και τα αποθηκεύουν σε καθαρά ντουλάπια, τα οποία τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα καθαρίζονται από τους τραπεζοκόμους.
5. Οι τραπεζοκόμοι φροντίζουν για την ακεραιότητα του υλικού τους (πιάτα, δίσκοι, μαχαιροπήρουνα, ποτήρια, κλπ.) και τη σωστή συντήρηση των συσκευών της κουζίνας (πχ. ψυγείο, πλυντήριο πιάτων, κλπ.)
6. Τα άπλυτα σκεύη, τα οποία χρησιμοποιήθηκαν για τη μεταφορά των τροφίμων στις κλινικές επιστρέφονται σε χώρους που ορίζονται για αυτό το σκοπό, ώστε να επιστραφούν στα μαγειρεία.
7. Απαγορεύεται η απομάκρυνση τροφίμων από τους τραπεζοκόμους για ιδιωτική χρήση, έστω και ακατάλληλων προς βρώση, από το χώρο της κουζίνας.
8. Η κουζίνα, οι πάγκοι, το πάτωμα, τα πλακάκια, οι θερμοτράπεζες τα ψυγεία, τα τροχήλατα καρότσια και γενικά ο χώρος της κουζίνας καθαρίζονται από τους τραπεζοκόμους. Ο τρόπος καθαρισμού και απολύμανσης περιγράφεται λεπτομερώς από τις υπηρεσίες του Νοσοκομείου. Η δαπάνη για τα καθαριστικά και απολυμαντικά σκεύη καθαρισμού βαρύνει το Νοσοκομείο.
9. Από τους υπεύθυνους του τμήματος Διατροφής του Νοσοκομείου περιγράφονται λεπτομερώς και με χρονοδιάγραμμα οι υποχρεώσεις των τραπεζοκόμων και του επόπτη του ιδιωτικού συνεργείου.

10.Όταν τελειώσουν οι εργασίες, η κουζίνα κλειδώνεται και το κλειδί παραδίδεται στην υπηρεσία που ορίζεται από το Νοσοκομείο.

5. ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται και στο χειρισμό των τροφίμων. Πιο συγκεκριμένα:

- 1.Τα τρόφιμα δεν πιάνονται με τα χέρια, παρά μόνο όταν είναι απολύτως απαραίτητο.
- 2.Δεν χειρίζονται τα τρόφιμα άτομα που έχουν δερματικές βλάβες κάποια μεταδοτική ασθένεια ή υπάρχει σχετική ιατρική σύσταση. Μικρά τραύματα ή εγκαύματα καλύπτονται με αδιάβροχο έγχρωμο επίδεσμο.
- 3.Τα κρύα φαγητά διατηρούνται σε θερμοκρασία μικρότερη των 7 °C
- 4.Τα ζεστά μαγειρεμένα τρόφιμα διατηρούνται σε θερμοκρασία 60 - 70 °C. Αν πρόκειται να σερβιριστούν πολλές ώρες μετά, τότε θα πρέπει να κρυώσουν (εντός 3 ωρών), να διατηρηθούν στο ψυγείο (κάτω από 7 °C) και να ξαναζεσταθούν τουλάχιστον στους 60 °C λίγο πριν σερβιριστούν.
- 5.Τα τρόφιμα καλύπτονται ώστε να προστατεύονται από σκόνη, μύγες και άλλα έντομα.
- 6.Χρησιμοποιούνται διαφορετικοί πάγκος εργαλεία, σκεύη για τα ωμά τρόφιμα και διαφορετικοί για τα μαγειρεμένα ή για τρόφιμα που θα καταναλωθούν χωρίς ψήσιμο.
- 7.Οι πάγκοι, τα τραπέζια, τα μηχανήματα και οι συσκευές κοπής και επεξεργασίας των τροφίμων καθαρίζονται σχολαστικά μετά τη χρήση ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα τροφών, ενώ απαιτείται η απολύμανση όλων των σκευών που χρησιμοποιήθηκαν με τρόπο που θα υποδείξει το Νοσοκομείο.
- 8.Η καθαριότητα της στολής εργασίας και του σκούφου πρέπει να τηρείται με σχολαστικότητα.

6. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΑΗΤΩΝ

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 στο σημείο που το Νοσοκομείο ορίζει ως σημείο συλλογής σκουπιδιών για την οριστική απομάκρυνση τους από αυτό.

Τα υγρά απόβλητα θα πρέπει να απομακρύνονται με τρόπο υγιεινό, σύμφωνα με τους κανόνες του Νοσοκομείου.

7. ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ

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 πρακτικών που διασφαλίζουν την υγιεινή των ατόμων και προστατεύουν τα τρόφιμα από επιμολύνσεις.

7.1 Γενικά μέτρα καθαριότητας

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

- 1.Να φροντίζουν για την καθαριότητα των χεριών τους.
- 2.Να πλένουν τα χέρια τους κάθε φορά που χρειάζεται.
- 3.Να μην καπνίζουν, τρώνε, πίνουν, καλλωπίζονται στο χώρο των τροφίμων και κατά το χειρισμό των τροφίμων.

4. Να καλύπτουν τις πληγές στα χέρια τους με αδιάβροχο επίδεσμο, κατά προτίμηση έντονου χρώματος για να αναγνωρίζεται εύκολα αν *έχει αποκολληθεί.
5. Να μη φορούν κοσμήματα (πχ. σκουλαρίκια, βέρες δακτυλίδια, ρολόγια) και να μην έχουν τεχνητά ή βαμμένα νύχια, γιατί αποτελούν κίνδυνο επιμόλυνσης των τροφίμων. Τα νύχια θα πρέπει να είναι κομμένα.
6. Να έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω εφόσον είναι μακριά και είναι καλυμμένα πλήρως με κάλυμμα κεφαλής (σκούφο).
7. Να μην -μετακινούνται άσκοπα στους χώρους του Νοσοκομείου και μετά να επιστρέφουν στο χώρο των τροφίμων.
8. Η στολής εργασίας θα πρέπει να αφαιρείται όταν απομακρύνονται για διαφόρους λόγους από το χώρο εργασίας τους.

7.2 Πλύσιμο χεριών

Απαραίτητο είναι το πλύσιμο των χεριών:

1. Μετά τη χρήση τουαλέτας
2. Όταν είναι βρώμικα ή μολυσμένα
3. Μετά από βήχα, φτέρνισμα, φύσημα μύτης
4. Μετά από άγγιγμα οποιουδήποτε τμήματος της κεφαλής
5. Πριν αγγίξουμε οποιαδήποτε τροφή
6. Όταν έχουμε πιάσει ωμά τρόφιμα (κρέας, ψάρι, αυγά, πουλερικά) ή οποιοδήποτε μολυσμένο τρόφιμο.
7. Μετά τη χρήση δοχείων απορριμμάτων.

7.3 Αυστηρός περιορισμός επισκέψεων

Απαγορεύεται η είσοδος στις κουζίνες των κλινικών σε άτομα που δεν έχουν εργασία. Οι επισκέπτες που μόνα όταν είναι ανάγκη εισέρχονται στους χώρους των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένου του προσωπικού συντήρησης, θα πρέπει να φορούν προστατευτικό ρουχισμό και κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (σκούφο) _y όπως και κάλυμμα υποδημάτων αν υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων.

8. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

1. Η εταιρεία υποχρεούται να τηρεί τις ισχύουσες διατάξεις που σχετίζονται με την υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων και είναι αποκλειστικός και μοναδικός υπεύθυνος για κάθε ατύχημα του προσωπικού του.
 2. Η εταιρεία είναι υπεύθυνη για την αποκατάσταση κάθε είδους ζημιάς ή βλάβης που θα προκληθεί στο προσωπικό και στις εγκαταστάσεις ή σε οποιοδήποτε τρίτο εφ' όσον αυτή οφείλετε σε υπαιτιότητα των υπαλλήλων του ιδίου ή των εργασιών του.
 3. Η εταιρεία υποχρεούται να έχει ασφαλίσει όλο το προσωπικό στο ΙΚΑ – TEAM. Το Νοσοκομείο δεν θα επιτρέπει σε κανένα εργαζόμενο του αναδόχου να εργάζεται αν δεν είναι ασφαλισμένος. Το Νοσοκομείο δεν έχει καμία αστική ή ποινική ευθύνη για κάθε αξίωση εκ μέρους οποιουδήποτε μισθωτού του αναδόχου και η υποχρέωση του εξαντλείται πλήρως με την καταβολή της εκάστοτε μηνιαίας αμοιβής του αναδόχου.
 4. Η εταιρεία υποχρεούται να γνωστοποιεί εγγράφως στο προσωπικό του ότι ουδέ μία εξάρτηση ή εργασιακή σχέση έχει με το νοσοκομείο.
- Η εταιρεία για την καλή εκτέλεση των όρων της σύμβασης κατέθεσε την αριθμ Εγγυητική επιστολή Τράπεζας η οποία θα επιστραφεί στο δικαιούχο μετά την εκπλήρωση όλων των συμβατικών του υποχρεώσεων.
- Εκτός των νομίμων και συμβατικών απαγορεύσεων, απαγορεύεται στον προμηθευτή να εκχωρήσει την χορηγία σε οποιονδήποτε τρίτο, να ενεχυριάσει ή να μεταβιβάσει

οποιαδήποτε απαίτηση απορρέει από την παρούσα σύμβαση χωρίς προηγούμενη γραπτή συναίνεση του νοσοκομείου.

Από την απαγόρευση αυτή εξαιρούνται οι τράπεζες που λειτουργούν νόμιμα στην Ελλάδα και οι Α.Ε διαχείρισης απαιτήσεων που διέπονται από τις διατάξεις του Ν 1905/90 ΦΕΚ 147/15-11-90.

Στις περιπτώσεις που εκδοθεί ένταλμα και επιταγή στο όνομα του προμηθευτή, υποχρεούται ο προμηθευτής να αποδώσει τα ποσά των τιμολογίων που έχει εισπράξει κα είναι εκχωρημένα, στις τράπεζες και στις Α.Ε διαχείρισης απαιτήσεων που διέπονται από τις διατάξεις του παραπάνω νόμου, με τους οποίους έχει συναφθεί η μεταξύ τους σύμβαση εκχώρησης. Στην περίπτωση που τα τιμολόγια είναι ενεχυριασμένα να αναγράφεται η τράπεζα ή το πιστωτικό ίδρυμα που έχουν ενεχυριασθεί σε εμφανές σημείο του τιμολογίου.

2. Η "Εταιρεία" δηλώνει και συνομολογεί ότι έλαβε γνώση όλων των όρων και περιορισμών της σύμβασης αυτής και ότι με βάση αυτούς και της διακήρυξης του διαγωνισμού και μόνο, θα λύνεται κάθε διαφορά ή αμφισβήτηση και κάθε διένεξη για οποιοδήποτε λόγο ή αιτία.

Επίσης συμφωνείται ότι για κάθε τροποποίηση όρου της σύμβασης, πρόσθετη συμφωνία, παροχή διευκόλυνσης, παράταση χρόνου εκτέλεσης κ.λ.π. δεν μπορούν να αποδειχθούν παρά μόνο έγγραφα και αποκλείεται κάθε άλλο μέσο απόδειξης.

Η σύμβαση αυτή συντάχθηκε σε δύο όμοια πρωτότυπα διαβάστηκε από τους συμβαλλόμενους και υπογράφεται από τους δύο.

ΠΛΗΡΩΜΗ

Η πληρωμή της εταιρείας θα γίνει εντός τριών (3) μηνών από την έκδοση του τιμολογίου βάσει.

1. Πρωτοκόλου παραλαβής της επιτροπής.
2. Τιμολογίου της εταιρείας.
3. Προσφάτου αποδεικτικού φορολογικής ενημερότητας.

ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ

1. Ποσοστό 2 % επί της καθαρής αξίας Ν 3580/07.
2. 0,10 % υπέρ ΕΑΑΔΗΣΥ.
3. Φόρος 8% για παροχή υπηρεσιών.

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ

Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ

ΠΕΡΙΚΛΗΣ ΛΥΓΚΟΣ