



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
 Πειραιάς 1925/5-2-2021
 ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
 ΔΙΟΙΚΗΣΗ 2^{ης} ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ
 ΠΕΙΡΑΙΩΣ & ΑΙΓΑΙΟΥ
 Ε.Α.Ν.Π. «ΜΕΤΑΞΑ»
 ΜΠΟΤΑΣΗ 51- 18537 ΠΕΙΡΑΙΑΣ
 Τηλ: 213 2079100
 ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
 ΥΠΟΔ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ
 ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
 Πληρ: Δ.Καφιέρη
 Τηλ: 210 4520835
(ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΕΙΣ)
 Φαξ: 210 4528948
 diavoulefsi@eprocurement.gov.gr
 Email: prommet@yahoo.gr

ΠΡΟΣ: ΕΣΗΔΗΣ

ΘΕΜΑ: «Δημόσια διαβούλευση των τεχνικών προδιαγραφών του διαγωνισμού για την ανάδειξη αναδόχου υπηρεσιών παρασκευής & διανομής γευμάτων του νοσοκομείου (CPV 55320000-9)»
ΣΧΕΤ.: 1. Η υπ' αρ. 1/28-5-2020 (θέμα 16) απόφαση ΔΣ σχετικά με τη ματαίωση και επαναπροκήρυξη του διαγωνισμού και τον ορισμό επιτροπής σύνταξης τεχνικών προδιαγραφών
 2. Το υπ' αρ. 646/15-1-2021 έγγραφο της επιτροπής τεχνικών προδιαγραφών για τις υπηρεσίες παροχής γευμάτων

Το Ειδικό Αντικαρκινικό Νοσοκομείο Πειραιά «Μεταξά», σε εφαρμογή των άρθρων 46 και 47 του Ν.4412/2016 «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)», προκειμένου να διενεργήσει ηλεκτρονικό ανοικτό διαγωνισμό για την ανάδειξη αναδόχου **Υπηρεσιών Παρασκευής & Διανομής Γευμάτων (CPV 55320000-9) πιθανής προϋπολογισθείσας δαπάνης 701.612,90€ χωρίς ΦΠΑ (870.000,00€ με ΦΠΑ) για ένα έτος**, καλεί όλους τους ενδιαφερόμενους οικονομικούς φορείς να υποβάλλουν σχόλια-παρατηρήσεις-απόψεις, επί των τεχνικών προδιαγραφών που τίθενται σε ανοιχτή Δημόσια Διαβούλευση.

Η διάρκεια της διαβούλευσης ορίζεται για χρονικό διάστημα 15 ημερολογιακών ημερών από την ανάρτηση της παρούσας ανακοίνωσης στον ιστότοπο του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ). Μετά το πέρας της ανωτέρω προθεσμίας θα αξιολογηθούν οι εισηγήσεις-προτάσεις που θα κατατεθούν στον ιστότοπο του ΕΣΗΔΗΣ και θα γίνει η τελική διαμόρφωση των προδιαγραφών, οι οποίες θα ενσωματωθούν στο πλήρες σώμα της διακήρυξης, η οποία θα υπάρχει αναρτημένη:

- στον ιστότοπο του Νοσοκομείου: [www.metaxa-hospital .gr](http://www.metaxa-hospital.gr)
- στη διαύγεια και
- στο ΕΣΗΔΗΣ

Οι απόψεις και οι εισηγήσεις που θα κατατεθούν στη δημόσια διαβούλευση οφείλουν να τηρούν τους όρους σχετικά με την υποβολή σχολίων, όπως αναγράφονται στην ιστοσελίδα του ΕΣΗΔΗΣ. Το νοσοκομείο δε δεσμεύεται να υιοθετήσει τις προτάσεις που θα υποβληθούν και θα αποφασίσει για την οριστικοποίηση αυτών με αντικειμενικά κριτήρια, ώστε να επιτευχθεί η μέγιστη δυνατή συμμετοχή προμηθευτών, εξασφαλίζοντας ταυτόχρονα την ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών.

Μετά το πέρας της προθεσμίας της Δημόσιας Διαβούλευσης θα αναρτηθεί στην ιστοσελίδα του νοσοκομείου μας και συγκεκριμένα στη διαδρομή Προμήθειες-Διαβουλεύσεις-Γνωστοποίηση αποτελεσμάτων Τεχνικών Προδιαγραφών, σχετική ανακοίνωση με τα στοιχεία των οικονομικών φορέων που συμμετείχαν στη διαδικασία και τις παρατηρήσεις που κατέθεσαν. Σημειώνεται ότι τα σχόλια των οικονομικών φορέων αναρτώνται αυτούσια στην ηλεκτρονική φόρμα του ΕΣΗΔΗΣ.

Η παρούσα ανακοίνωση θα αναρτηθεί στον ιστότοπο του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ) (<http://www.promitheus.gov.gr>) στο σύνδεσμο

Διαβουλεύσεις και στην ιστοσελίδα του Ειδικού Αντικαρκινικού Νοσοκομείου Πειραιά «Μεταξά» (www.metaxa-hospital.gr) ακολουθώντας την εξής διαδρομή: Προμήθειες-Διαβουλεύσεις-Προσκλήσεις.

Παραμένουμε στη διάθεσή σας για οποιαδήποτε διευκρίνιση

Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ

ΙΩΑΝΝΗΣ
ΚΟΥΡΛΑΣ

Επισυνάπτεται:

Το υπ.αρ.646/15-1-2021 έγγραφο της επιτροπής τεχνικών προδιαγραφών για τις υπηρεσίες παροχής γευμάτων

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ ΔΗΜΟΣΙΟΥ ΑΝΟΙΧΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΑΝΑΔΟΧΟΥ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΣΤΟΥΣ ΑΣΘΕΝΕΙΣ ΚΑΙ ΤΟ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ Ε.Α.Ν. ΠΕΙΡΑΙΑ “ΜΕΤΑΞΑ” ΜΕ ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ ΤΗΝ ΠΛΕΟΝ ΣΥΜΦΕΡΟΥΣΑ ΑΠΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΠΟΨΗ ΒΑΣΕΙ ΒΕΛΤΙΣΤΗΣ ΣΧΕΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-ΤΙΜΗΣ (ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ).

Οι όροι των τεχνικών προδιαγραφών της παρούσας αποτελούν τα **ελάχιστα αναγκαία χαρακτηριστικά της υπηρεσίας που απαιτούνται**, προκειμένου αυτή να προσδιορισθεί αντικειμενικά με τρόπο που να ανταποκρίνεται στις ανάγκες του Νοσοκομείου, **είναι απαράβατοι και η οποιαδήποτε μη συμμόρφωση προς αυτούς συνεπάγεται απόρριψη της προσφοράς**, σύμφωνα με την κρίση της αρμόδιας Επιτροπής Αξιολόγησης.

Σε ορισμένα σημεία στις τεχνικές προδιαγραφές που ακολουθούν και όπου δεν είναι εφικτή η πλήρης τεχνική περιγραφή των ζητούμενων τεχνικών προδιαγραφών ίσως να αναφέρονται ενδεικτικά συγκεκριμένα προϊόντα/ υπηρεσίες/ πρότυπα. Στις περιπτώσεις αυτές τα ζητούμενα προϊόντα/ υπηρεσίες είναι απλώς **αντίστοιχα ή ισοδύναμα των ενδεικτικώς αναφερομένων**. Οι υποψήφιοι οικονομικοί φορείς μπορούν να υποβάλλουν προσφορές τεκμηριώνοντας με τον καλύτερο κατά την κρίση τους τρόπο την αντιστοιχία.

Παρομοίως, ενδεικτικά αναφέρονται ορισμένοι Εθνικοί και Ευρωπαϊκοί Κανονισμοί, όπως ισχύουν μέχρι στιγμής. Ο ανάδοχος οφείλει να εξετάζει και να αξιοποιεί τη δέουσα πληροφόρηση: νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις, τις τροποποιήσεις που τις ακολουθούν, τις απαιτήσεις ασθενών και αναγνωρισμένους οδηγούς εφαρμογής. Ο ανάδοχος πρέπει να **προσαρμόζεται σε κάθε μεταβολή των Κανονισμών Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων** που προβλέπονται από το εθνικό και κοινοτικό δίκαιο, καθώς, επίσης, και να διασφαλίζει τη συμμόρφωση των υπαλλήλων και προσηθθέντων του.

1. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την παρασκευή γευμάτων εντός των χώρων του μαγειρείου του νοσοκομείου με πρώτες ύλες που θα προμηθεύεται από το νοσοκομείο, τη μεριδοποίηση και διανομή τους σε **τετρακόσιους (400)** σιτιζόμενους (ασθενείς και

εφημερεύον προσωπικό), ημερησίως, στις εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου, σε συνεργασία με το υπάρχον μόνιμο προσωπικό, χωρίς το Νοσοκομείο να δεσμεύεται για τον ακριβή αριθμό των προσφερόμενων γευμάτων και σύμφωνα με τους παρακάτω όρους και προϋποθέσεις:

1.1 Τα στάδια παροχής υπηρεσιών του αναδόχου είναι: επεξεργασία των πρώτων υλών, παρασκευή των γευμάτων για ασθενείς και προσωπικό, παρασκευή ειδικών διαιτών - πολτών, μεριδοποίηση και μεταφορά γευμάτων στα Νοσηλευτικά τμήματα, διανομή γευμάτων στους νοσηλευόμενους και σερβίρισμα στην τραπεζαρία του προσωπικού, συλλογή και επιστροφή των σερβίσιων μετά την χρήση τους στην κεντρική κουζίνα, πλύσιμο σερβίσιων-σκευών-τροχηλάτων-επιφανειών-χώρων χρήσης, κ.λ.π., καθώς και η προμήθεια όλων των απαραίτητων υλικών και μέσων ατομικής προστασίας για τις καθημερινές ανάγκες εργασίας του προσωπικού (στολές, γάντια, σκούφους, μάσκες μιας χρήσης), αναλώσιμων και καθαριστικών. Τέλος, εποπτεία όλων των διαδικασιών από υπεύθυνο επόπτη του αναδόχου.

Σε όλα τα στάδια εργασιών ο ανάδοχος υποχρεούται:

1.1.1. Να εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, πιστοποιημένο με διεθνές ή εθνικό πρότυπο (ενδεικτικά σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό και Εθνικό πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 ή/και την μετάβασή του στο ΕΛΟΤ EN ISO22000:2018 ή νεώτερο), σύμφωνα με το οποίο θεσπίζει, εφαρμόζει, διατηρεί και αναθεωρεί πάγιες διαδικασίες που έχουν καταρτιστεί με βάση τους κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας των τροφίμων (ορθές παρασκευαστικές πρακτικές-ΟΠΠ, ορθές πρακτικές υγιεινής-ΟΠΥ, εγκεκριμένους Οδηγούς Υγιεινής).

1.1.2. Να εφαρμόζει τις αρχές του HACCP και να πληροί όλες τις απαιτήσεις (γενικές και ειδικές) της Εθνικής και Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις κείμενες υγειονομικές και αστυκτηνιατρικές διατάξεις.

1.1.3. Να εξετάζει και να αξιοποιεί τη δέουσα πληροφόρηση: νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις, απαιτήσεις ασθενών (ειδικές δίαιτες), αναγνωρισμένους οδηγούς εφαρμογής, αρχές και κώδικες πρακτικής του Codex Alimentarius, εθνικά ή διεθνή ή κλαδικά πρότυπα και συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων.

1.1.4. Να προσαρμόζεται σε κάθε μεταβολή των Κανονισμών Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων που προβλέπονται από το εθνικό, κοινοτικό δίκαιο και να εξασφαλίζει τη συμμόρφωση των υπαλλήλων και προσηθέντων του. Επίσης, πρέπει να συνεργάζεται με προμηθευτές που συμμορφώνονται με τους εν λόγω Κανονισμούς.

1.2Ο ανάδοχος οφείλει να παρουσιάσει στην προσφορά του μελέτη Ανάλυσης Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (βάσει των αρχών του HACCP) σύμφωνα με την οποία:

1.2.1 Εντοπίζονται – καθορίζονται τυχόν πηγές κινδύνου, οι οποίες πρέπει να προληφθούν, να εξαλειφθούν ή να μειωθούν σε αποδεκτά επίπεδα.

1.2.2 Εντοπίζονται τα κρίσιμα σημεία ελέγχου στο ή στα στάδια, στα οποία ο έλεγχος είναι ουσιαστικής σημασίας για την πρόληψη ή την εξάλειψη μιας πηγής κινδύνου ή την μείωση της, σε αποδεκτά επίπεδα.

1.2.3 Καθορίζονται τα κρίσιμα όρια στα κρίσιμα σημεία ελέγχου, με τα οποία χωρίζεται το αποδεκτό από το μη αποδεκτό, όσον αφορά την πρόληψη, την εξάλειψη ή την μείωση των εντοπιζόμενων πηγών κινδύνου.

1.2.4 Καθορίζονται και εφαρμόζονται αποτελεσματικές διαδικασίες παρακολούθησης στα κρίσιμα σημεία ελέγχου.

1.2.5 Καθορίζονται τα διορθωτικά μέτρα όταν διαπιστώνεται κατά την παρακολούθηση ότι ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου δεν βρίσκεται υπό έλεγχο.

1.2.6 Καθορίζονται διαδικασίες, οι οποίες διεξάγονται τακτικά, ώστε να επαληθεύεται ότι τα μέτρα που αναφέρονται στα στοιχεία 1.2.1 έως 1.2.5 λειτουργούν αποτελεσματικά.

1.2.7 Καταρτίζονται έγγραφα και φάκελοι ανάλογα με την παραγωγή, ώστε να αποδεικνύεται η ουσιαστική εφαρμογή των μέτρων που αναφέρονται στα στοιχεία 1.2.1 έως 1.2.6.

1.2.8 Πρότυπα των σχετικών εντύπων που θα χρησιμοποιηθούν για την τεκμηρίωση του ελέγχου των συνθηκών που επηρεάζουν την ασφάλεια, στα πλαίσια παρακολούθησης των μέτρων που αναφέρονται παραπάνω, θα πρέπει να κατατεθούν με την προσφορά.

1.3 Η τήρηση των αρχείων μέσω των οποίων θα αποδεικνύεται η σωστή εφαρμογή του συστήματος HACCP και η παραγωγή ασφαλών προϊόντων είναι υποχρεωτική ώστε και να καθίσταται δυνατός ο επίσημος έλεγχος τροφίμων από τις ελεγκτικές αρχές.

1.4 Τα έγγραφα που θα συμπεριλάβει ο ανάδοχος στην προσφορά του και θα διατηρεί, θα είναι στην ελληνική γλώσσα και τυχόν ξενόγλωσσα θα πρέπει να συνοδεύονται από επίσημη μετάφραση.

1.5 Ο ανάδοχος υποχρεούται: να αποδεικνύει στην αρμόδια αρχή ότι συμμορφώνεται προς την § 1.2, να εξασφαλίζει ότι τα έγγραφα που περιγράφουν τις διαδικασίες που καταρτίζονται σύμφωνα με τις αρχές του HACCP (§ 1.2) είναι ενημερωμένα ανά πάσα στιγμή και να διατηρεί έγγραφα και φακέλους επί κατάλληλο χρονικό διάστημα.

1.6 Επίσης, ο ανάδοχος υποχρεούται να καταθέσει με την προσφορά του:

1.6.1 Στοιχεία πελατών (επωνυμία πελάτη, κύκλος εργασιών, περιγραφή δραστηριοτήτων και χρονική διάρκεια συνεργασίας).

1.6.2 Λίστα με το σύνολο του προσωπικού που θα απασχολείται αποκλειστικά στο νοσοκομείο μας για το συγκεκριμένο έργο και το οποίο θα είναι επαρκές, έτσι ώστε να καλύπτονται ρεπό και άδειες χωρίς να διαταράσσεται η ομαλή λειτουργία του Τμήματος.

1.6.3 Έκθεση Ελέγχου από αρμόδια Κρατική αρχή, εφόσον υπάρχει, με τα αποτελέσματα επιτόπιας Επιθεώρησης που δέχθηκε σε χώρους που παρείχε υπηρεσίες κατά τα τελευταία τρία (3) έτη από την καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών.

1.6.4 Αναλυτική περιγραφή του προτεινόμενου τρόπου υλοποίησης του παρόντος έργου (προμήθεια υλικών, καθαριστικών, παρασκευή των γευμάτων για ασθενείς και προσωπικό, παρασκευή ειδικών διαιτών - πολτών, μεριδοποίηση και μεταφορά γευμάτων στα Νοσηλευτικά Τμήματα, διανομή γευμάτων στους νοσηλευόμενους, καθώς και το σερβίρισμα στην τραπεζαρία του προσωπικού, συλλογή και επιστροφή των σερβίσιων μετά την χρήση τους στην κεντρική κουζίνα, πλύσιμο σερβίσιων, σκευών, τροχηλάτων, επιφανειών - χώρων χρήσης κ.λπ.), άτομα που θα απασχολούνται ανά βάρδια, σχετικές

οδηγίες για τις θέσεις εργασίας, έντυπα παρακολούθησης και τεκμηρίωσης της λειτουργίας - εργασίας στα διάφορα στάδια διεργασιών.

1.6.5 Απαραίτητη ελάχιστη σύνθεση σημαντικών εντύπων τεκμηρίωσης του συστήματος διασφάλισης ποιότητας που θα εφαρμοστεί και θα κατατεθούν:

- ✓ Έντυπα παρακολούθησης των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου.
- ✓ Έντυπο ελέγχου μη συμμορφώσεων (διορθώσεων – διορθωτικών ενεργειών). Περιγραφή τεκμηριωμένης διαδικασίας. Ο ανάδοχος πρέπει να διασφαλίζει ότι όταν παρουσιάζεται απόκλιση από τα κρίσιμα όρια στα κρίσιμα σημεία ελέγχου ή απώλεια ελέγχου στα προαπαιτούμενα προγράμματα, τα προϊόντα που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί, αναγνωρίζονται και ελέγχονται ως προς τη χρήση και την αποδέσμευσή τους, καθώς και αναλαμβάνει και καταγράφει διορθωτικές ενέργειες.

1.6.6 Βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης των συμβατικών υποχρεώσεων του στο αντικείμενο σίτισης Δημόσιων ή Ιδιωτικών Νοσοκομείων (άνω των 200 κλινών την τελευταία τριετία από την καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών), όπου παρείχε υπηρεσίες χρησιμοποιώντας εγκαταστάσεις και μηχανήματα για την παρασκευή των γευμάτων εντός των χώρων των μαγειρείων του Νοσοκομείου, υπογεγραμμένες από τον νόμιμο εκπρόσωπο των φορέων, που ο προσφέρων παρέχει σήμερα ή παρείχε υπηρεσίες σίτισης (ανάλογες με αυτές που περιγράφονται στις προδιαγραφές).

1.7 Ο ανάδοχος επιβαρύνεται με όλα τα έξοδα που αφορούν την παροχή των υπηρεσιών του, όπως:

- ✓ στολές προσωπικού (θα πρέπει να χορηγούνται 4 στολές εργασίας και 4 αδιάβροχες ποδιές/άτομο τον χρόνο και να είναι σύμφωνες με τα σχέδια και τα χρώματα του Νοσοκομείου μας, πάντα καθαρές και σιδερωμένες και θα πρέπει υποχρεωτικά κάθε εργαζόμενος να έχει σε εμφανές μέρος στο στήθος, πλαστικοποιημένη ταυτότητα με ευκρινή τα στοιχεία: ειδικότητα – ονοματεπώνυμο και το διακριτικό σήμα της εταιρείας),
- ✓ υλικά καθαριότητας και απολύμανσης των χώρων που χρησιμοποιεί (π.χ. σαπούνι χεριών, αντισηπτικό χεριών, χειροπετσέτες, χαρτί υγείας, υλικά καθαρισμού, απολυμαντικά, γυαλιστικά για inox, πανάκια καθαρισμού με μικροΐνες, σφουγγαρίστρες, χλωρίνες, απορροφητικές πετσέτες, σκουπάκια) **(Βλέπε Πίνακα Υλικών Καθαρισμού)**,
- ✓ γάντια, σκούφους και μάσκες μιας χρήσης **(Βλέπε ενδεικτικό Πίνακα Υλικών μιας χρήσης)**,
- ✓ σάκους απορριμμάτων,
- ✓ αναλώσιμα υλικά και είδη ατομικής υγιεινής του προσωπικού του,

εκτός των δαπανών ύδρευσης, ηλεκτρικού ρεύματος, θέρμανσης, κλιματισμού και καυσίμων, τα οποία βαρύνουν το Νοσοκομείο, με την προϋπόθεση της εύλογης χρήσης και κατανάλωσης αυτών από τον ανάδοχο.

- Γενικά, όλα τα ζητούμενα είδη πρέπει να είναι **Α΄ Ποιότητας (βλέπε παρακάτω)** και να έχουν πιστοποιητικά καταλληλότητας για τη χρήση που προορίζονται και θα

πρέπει να παραδίδονται στο νοσοκομείο εντός των πρώτων πέντε ημερών του κάθε μήνα.

- **Το Νοσοκομείο διαθέτει σκεύη μαγειρικής και σερβιρίσματος.** Θα συνταχθεί λεπτομερής κατάλογος, όλων των σκευών και γενικότερα του εξοπλισμού, και θα παραδοθεί στο ανάδοχο, με πρωτόκολλο παράδοσης-παραλαβής υπογεγραμμένο και από τα δύο μέρη. Ο ανάδοχος με τη λήξη της σύμβασης οφείλει να επιστρέψει στο Νοσοκομείο, ότι παρέλαβε σε είδος και ποσότητα, καθώς και στην ίδια κατάσταση που τα παρέλαβε. Κατά τη διάρκεια της σύμβασης οφείλει να αναπληρώνει απώλειες, έτσι ώστε ο δίσκος του ασθενούς/προσωπικού να περιέχει όλα τα απαραίτητα σκεύη (πχ. μαχαιροπίρουνα) και με τις προδιαγραφές που ακολουθούν σε επόμενη παράγραφο.
- **Ο ανάδοχος οφείλει να προσκομίσει τον όποιον επιπλέον απαιτούμενο επαγγελματικό εξοπλισμό πιθανά απαιτηθεί** για την καθαριότητα των χώρων που σχετίζονται με την παρεχόμενη σίτιση (για παράδειγμα κουβάδες σφουγγαρίσματος, σύστημα διπλού κουβά, σύστημα πλύσεως δαπέδων - περιστροφική σκούπα καθαρισμού δαπέδου).
- **Προδιαγραφές για τα σκεύη σερβιρίσματος που θα αντικατασταθούν σε περίπτωση καταστροφής:**
 - ✓ Δεν θα περιέχουν συστατικά που είναι επικίνδυνα για την υγεία και θα έχουν όλα τα εχέγγυα για το σκοπό που προορίζονται (εργοστασιακή εγγύηση). Τα ανοξείδωτα είδη να είναι και να δηλώνονται υπεύθυνα inox 18/10.
 - ✓ Ο ανάδοχος υποχρεούται να επισυνάψει υπεύθυνη δήλωση ότι τα σκεύη που θα προσκομίσει θα πληρούν τις ζητούμενες τεχνικές προδιαγραφές. Στη συνέχεια, εφόσον κατά τη διάρκεια της σύμβασης προκύψει ανάγκη αναπλήρωσης των σκευών του Νοσοκομείου με σκεύη του αναδόχου, ο τελευταίος οφείλει να προσκομίσει στο τμήμα Διατροφής και τα ανωτέρω αποδεικτικά για την καταλληλότητά τους.
 - ✓ Όλες οι τεχνικές προδιαγραφές για τα είδη επαγγελματικής νοσοκομειακής πορσελάνης πρέπει να δηλώνονται υπεύθυνα από τον εργοστασιακό οίκο από τον οποίο προέρχονται ώστε να αποδεικνύεται η ποιότητα της πορσελάνης.

Η πορσελάνη πρέπει:

- ✓ να είναι Νοσοκομειακού Τύπου με λείες επιφάνειες, χωρίς σχέδια, για χρήση στο πλυντήριο πιάτων,
- ✓ να έχει μηδενική απορροφητική ικανότητα,
- ✓ αντοχή στις υψηλές θερμοκρασίες έως και 90°C,
- ✓ αντοχή στα χτυπήματα,
- ✓ υψηλότατη αντοχή μεταλλικών αποξέσεων επιφανείας (αντοχή σε γδαρσίματα και χαράγματα),
- ✓ σκληρότητα επιφανείας πάνω από 7 της κλίμακας Mohs,
- ✓ πλήρης απουσία μόλυβδου, καδμίου, ψευδαργύρου, αντιμονίου με πλήρη υάλωση και χαμηλό δείκτη φθοράς γυαλιού επιφανείας (αντοχή υαλώματος κατά την τριβή),

- ✓ τα σκεύη και οι δίσκοι σερβιρίσματος να είναι στοιβαζόμενα με λείες επιφάνειες, χωρίς σχέδια και χωρίς σκαλίσματα ιδιαίτερα στις άκρες.

1.8 Επίσης ο ανάδοχος πρέπει να διαθέτει τα απαραίτητα όργανα μέτρησης και παρακολούθησης παραμέτρων ποιότητας:

- όπως όργανα μέτρησης θερμοκρασίας τροφίμων (ελάχιστη ποσότητα 2) για την ζεστή κουζίνα και για τις παραλαβές,
- διάθεση αυτόματων καταγραφικών παρακολούθησης θερμοκρασίας θαλάμων ψύξης (ελάχιστη ποσότητα 7), για την τήρηση απαίτησης ελέγχου θερμοκρασίας τροφίμων,

1.9 Σε κάθε περίπτωση προκληθείσας βλάβης στους χώρους ή στον εξοπλισμό του Νοσοκομείου (βραστήρες, φούρνους, ψυγεία, πλυντήρια, πολυκοπτικά μηχανήματα κ.ο.κ), από το προσωπικό του αναδόχου, αυτός υποχρεούται, με δική του δαπάνη, να αποκαταστήσει - επισκευάσει άμεσα τη βλάβη.

1.10 Ο ανάδοχος θα παραλάβει ενυπογράφως την καλή λειτουργία των μηχανημάτων και των εγκαταστάσεων για το σκοπό της σίτισης των ασθενών και του προσωπικού, και με την λήξη της σύμβασης θα τα παραδώσει στην ίδια καλή κατάσταση στην οποία τα παρέλαβε συντάσσοντας σχετικό πρωτόκολλο παραλαβής και παράδοσης του εξοπλισμού, των χώρων και ό,τι συμπεριλαμβάνεται σε αυτούς.

1.11 Ο ανάδοχος οφείλει να επισκευάζει άμεσα τις φθορές που θα προκληθούν στους περιμετρικούς τοίχους, πόρτες, κλπ., από τα διερχόμενα καρότσια, μετά από έγκριση και επίβλεψη της Τεχνικής Διεύθυνσης του Νοσοκομείου (υλικά-μέθοδος-προδιαγραφές). Μετά τη λήξη της σύμβασης, οφείλει να παραδώσει τους χώρους στην ίδια κατάσταση που του παραχωρήθηκαν. Σε περίπτωση αδυναμίας αποκατάστασης των ζημιών, το Νοσοκομείο θα προβεί στις αποκαταστάσεις και μπορεί να καταλογίσει τη δαπάνη στον ανάδοχο.

1.12 Απαγορεύεται στον ανάδοχο να διακόψει για οιονδήποτε λόγο την παροχή της σίτισης. Για το λόγο αυτό ο ανάδοχος υποβάλλει μαζί με την προσφορά του εναλλακτικό σχέδιο λειτουργίας σε περίπτωση μη ομαλής λειτουργίας του μαγειρείου του Νοσοκομείου (όπως λ.χ. σε περίπτωση πυρκαγιάς, σεισμού, πανδημίας, κλπ). Η ανάδοχος εταιρεία θα πρέπει να διαθέτει Διαδικασία Διαχείρισης Κρίσεων-Καταστάσεων έκτακτης Ανάγκης και Ατυχημάτων με συγκροτημένη Ομάδα Διαχείρισης Κρίσεων.

1.13 Απαγορεύεται στον ανάδοχο η με οιονδήποτε τρόπο εκχώρηση ή μεταβίβαση προς τρίτους των δικαιωμάτων και των υποχρεώσεων που απορρέουν από την παρούσα σύμβαση.

1.14 Οι εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου θα χρησιμοποιούνται μόνο για τη παρασκευή γευμάτων που απαιτούνται για τις ανάγκες του Νοσοκομείου, και όχι για την κάλυψη άλλων επιχειρηματικών δραστηριοτήτων του αναδόχου.

1.15 Όλα τα παραπάνω τηρούνται υπό την επίβλεψη και συνεργασία των αρμόδιων του Τμήματος Διατροφής του νοσοκομείου, οι οποίοι έχουν τον πρωταρχικό ρόλο στον έλεγχο της αναδόχου εταιρείας, όσων αφορά την τήρηση των απαιτήσεων.

1.16 Απαραίτητα δικαιολογητικά εταιρείας:

- Η εταιρεία θα πρέπει να διαθέτει και να εφαρμόζει το **διεθνές σύστημα ποιότητας ISO 9001:2015** ή ισοδύναμο για παροχή υπηρεσιών καθαρισμού, υλικών και μηχανημάτων καθαρισμού, τραπεζοκομίας, μαγειρικής και συμβουλευτικών και εκπαιδευτικών υπηρεσιών, καθώς και **σύστημα διαχείρισης υγείας και ασφάλειας στην εργασία ΕΛΟΤ 18001:2007** από **πιστοποιημένο φορέα πιστοποίησης**.
- Η εταιρεία θα πρέπει να διαθέτει και να εφαρμόζει το **πρότυπο ISO 22000:2005 ή/και την μετάβασή του στο ISO22000:2018** ή **νεότερο** με αντικείμενο πιστοποίησης την παροχή υπηρεσιών εστίασης (παραγωγή, διάθεση τροφίμων και τραπεζοκομία σε εγκαταστάσεις πελατών) από **πιστοποιημένο φορέα πιστοποίησης**.
- Απαραίτητη είναι η κατάθεση οικονομικής ανάλυσης στην προσφορά.
- Επίσης, η κατάθεση των συμβάσεων του προσωπικού υπογεγραμμένες, καθώς και η μηνιαία κατάθεση μισθολογικών καταστάσεων προσωπικού.
- Η τήρηση και εφαρμογή της υπάρχουσας εργατικής νομοθεσίας με το νόμιμο ωρομίσθιο.
- Η εταιρεία θα πρέπει να καταθέσει πιστοποιητικό ασφαλιστικής συμμόρφωσης με βάση το Ν.4144/2013.
- Όσον αφορά την οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης, οι οικονομικοί φορείς απαιτείται να διαθέτουν: α) γενικό ετήσιο κύκλο εργασιών των τριών (3) τελευταίων διαχειριστικών χρήσεων (ανά χρήση), συναρτήσει της ημερομηνίας δημιουργίας, β) ασφαλιστική κάλυψη έναντι αστικής ευθύνης (συμπεριλαμβανομένων επαγγελματικών κινδύνων) με ανώτατο όριο ευθύνης για όλη τη διάρκεια της ασφάλισης, καθώς και, για σωματικές βλάβες και υλικές ζημιές ανά ζημιολόγο γεγονός, ύψους 500.000€ για υπηρεσίες σίτισης, γ) πιστοληπτική ικανότητα ίση ή μεγαλύτερη των 750.000€.
- Η μισθοδοσία του προσωπικού θα πρέπει να γίνεται διατραπεζικά, ώστε το νοσοκομείο να μπορεί να ελέγξει την ορθή πληρωμή των εργαζομένων, με βάση την κείμενη νομοθεσία και κατ' αναλογία των διατάξεων περί εργοσήμων. Θα πρέπει, λοιπόν, να παραδίδεται μηνιαίως έγγραφο των *extrait* μισθοδοσίας των εργαζομένων της εταιρείας από την τράπεζα στο νοσοκομείο.
- Η εταιρεία θα πρέπει να γνωστοποιεί τους όρους εργασίας των εργαζομένων της (Π.Δ. 156/94), με κατατεθειμένες τις συμβάσεις των εργαζομένων.
- Η εταιρεία θα πρέπει να καταθέσει υπεύθυνη δήλωση ότι το προσωπικό της δεν ασχολείται σε άλλη επιχειρηματική της δραστηριότητα και από τη στιγμή που κρίνεται κατάλληλο, μέσα στον πρώτο μήνα εργασίας, θα παραμένει καθ' όλη τη διάρκεια της ολοκλήρωσης της σύμβασης με το νοσοκομείο. Σε αντίθετη περίπτωση θα επιβάλλονται κυρώσεις αναλόγως του αριθμού των αποχωρήσεων. Η φύση της δουλειάς απαιτεί μονιμότητα και σταθερότητα του προσωπικού σε αριθμό και πρόσωπα, έτσι ώστε να διασφαλίζεται η ομαλότητα και η ορθότητα των

παρεχόμενων υπηρεσιών. Σε αντίθετη περίπτωση θα πρέπει η εταιρεία και κηρύσσεται έκπτωτη.

- Δεν επιτρέπονται αποκλίσεις στους υπολογισμούς των εργατικών (γενικό ετήσιο σύνολο εργατικών με εργοδοτικές εισφορές) μεταξύ των προσφορών των εταιρειών που θα συμμετέχουν στο διαγωνισμό. Με δεδομένο ότι οι υπολογισμοί γίνονται με τον ίδιο αριθμό εργαζομένων συγκεκριμένων ειδικοτήτων των οποίων το ημερομίσθιο προκύπτει με συγκεκριμένο τρόπο από την κείμενη νομοθεσία, κατ' ανάλογο τρόπο και οι εξισώσεις που αφορούν τους υπολογισμούς του συνόλου με τις εργοδοτικές εισφορές (όπως το ωρομίσθιο, η αντικατάσταση υπαλλήλων σε άδειες, τα δώρα Χριστουγέννων και Πάσχα, το επίδομα αδείας και οι εργοδοτικές εισφορές) είναι κοινές για όλες τις εταιρείες και δεν θα πρέπει να προκύπτουν διαφορές στους υπολογισμούς.

2. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

2.1 Ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέσει επαρκές έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό (άρθρο 75, Ν. 4412/2016, Κριτήρια επιλογής), καθώς, επίσης, απαιτείται να αποδεικνύεται η εκπαίδευση του προσωπικού (ΚΥΑ 14708/17-8-2007), σε γενικούς και ειδικούς κανόνες υγιεινής, ανάλογα με τη θέση εργασίας του, σύμφωνα με πρόγραμμα που θα έχει υλοποιηθεί. Η επάρκεια, η εκπαίδευση και η εμπειρία του προσωπικού, τεκμηριώνονται με την κατάθεση παραστατικών, όπως περιγράφονται στις παραγράφους που ακολουθούν.

2.1.1 Αποδεικτικά πλήθους διαθέσιμου προσωπικού:

- ✓ Αποδεικτικό κατάθεσης ΑΠΔ τελευταίου τριμήνου από την καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών.
- ✓ Τα αντίστοιχα γραμμάτια καταβολής εισφορών ΙΚΑ.
- ✓ Τελευταία κατάσταση προσωπικού επικυρωμένη από την Επιθεώρηση Εργασίας.

2.1.2 Αποδεικτικά εμπειρίας. Βάσει της ως άνω κατάστασης, προσκομίζονται:

- ✓ Όσον αφορά τα στελέχη της επιχείρησης, ενυπόγραφα βιογραφικά σημειώματα (στοιχεία προηγούμενης εμπειρίας, καθήκοντα, ουσιαστικά και τυπικά προσόντα, αντίγραφα τίτλων σπουδών). Επιπρόσθετα για τον Ιατρό Εργασίας και τον Τεχνικό Ασφαλείας του αναδόχου θα πρέπει να κατατεθούν και οι συμβάσεις εργασίας τους.
- ✓ Όσον αφορά τους υπαλλήλους σίτισης, βεβαίωση προηγούμενης απασχόλησης στο αντικείμενο των ζητούμενων εργασιών. Πιο συγκεκριμένα:
 - ✓ για τους **Μαγείρους Α'** απαιτείται να είναι **πτυχιούχοι Μαγειρικής Τέχνης από σχολές ΤΕΙ, Τ.Ε.Σ. ή Τ.Ε.Ε. ή ΕΠΑ.Σ. ή Ι.Ε.Κ.** και να έχουν πιστοποιημένη **τετραετή προϋπηρεσία στον κλάδο της μαζικής εστίασης** (με επιθυμητή την πιστοποιημένη εργασία σε νοσοκομεία), με κατάθεση του λογαριασμού του ασφαλισμένου στο ΙΚΑ με τους κωδικούς ΚΑΔ και ειδικότητας. Επίσης, θα πρέπει να διαθέτουν πιστοποίηση από τον ΕΟΠΠΕΠ.

- ✓ για τους **Βοηθούς Μαγείρους** απαιτείται να έχουν τελειώσει τουλάχιστον το **1ο έτος της σχολής Μαγειρικής Τέχνης** από σχολές ΤΕΙ, Τ.Ε.Σ. ή Τ.Ε.Ε. ή ΕΠΑ.Σ. ή Ι.Ε.Κ..

2.1.3 Αποδεικτικά εκπαίδευσης

Ο ανάδοχος είναι υπεύθυνος για τη συνεχή ενημέρωση και εκπαίδευση του προσωπικού του, σε θέματα που αφορούν στην τεχνολογία, την υγιεινή και την παρασκευή προϊόντων σίτισης, προκειμένου να υλοποιηθεί η νομική απαίτηση που αφορά στην υποχρεωτική εκπαίδευση του προσωπικού στην Υγιεινή και Ασφάλεια των τροφίμων, σύμφωνα με το επίπεδο που αντιστοιχεί σε κάθε ειδικότητα. Τα έξοδα εκπαίδευσης βαρύνουν αποκλειστικά τον ανάδοχο.

- ✓ Κατάθεση προγράμματος εκπαίδευσης ανά ειδικότητα (θεματολογία, διάρκεια, εγχειρίδια, μεθοδολογία, ιδιότητα εκπαιδευτή).
- ✓ Υποβολή αποδεικτικού εκπαίδευσης από τον φορέα και τον υπάλληλο. Η διάρκεια και το ελάχιστο περιεχόμενο εκπαίδευσης ανά ειδικότητα, καθορίζεται από τη νομοθεσία (ΚΥΑ 14708/17-8-2007).

Εάν ο φορέας είναι η ίδια η επιχείρηση, υπεύθυνη δήλωση από τον υπεύθυνο διασφάλισης ποιότητας και το νόμιμο εκπρόσωπο της εταιρείας.

Εάν ο φορέας είναι φυσικό ή νομικό πρόσωπο, απαιτείται βεβαίωση του εκπαιδευτικού φορέα.

2.20 ανάδοχος υποχρεούται να καταθέσει:

2.2.1 Αποσπάσματα συμβάσεων σίτισης φορέων του Δημοσίου ή Ιδιωτικού τομέα, όπου πραγματοποιείται σίτιση μεγάλου αριθμού ατόμων (άνω των 200), τελευταίας τριετίας, στο οποίο θα φαίνεται ο φορέας, η διάρκεια και το αντικείμενο, καθώς και οι αντίστοιχες βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης.

2.2.2 Πλήρη περιγραφή θέσεως εργασίας για κάθε ειδικότητα (καθήκοντα εργαζομένων), ευθύνες και αρμοδιότητες.

2.3 Η επιτροπή αξιολόγησης δικαιούται να ζητήσει και να λάβει υπ' όψιν την ύπαρξη τυχόν εγγράφων και δυσμενών κριτικών, για την ποιότητα των παρεχομένων υπηρεσιών του αναδόχου, από τους αποδέκτες των παρεχομένων υπηρεσιών.

Δικαιούται, επίσης, να επισκεφτεί χώρους όπου ο ανάδοχος παρέχει αντίστοιχες υπηρεσίες, προκειμένου να έχει σαφή εικόνα των υπηρεσιών.

2.4 Ο ανάδοχος υποχρεούται στην **απαρέγκλιτη τήρηση της εκάστοτε ισχύουσας εργατικής και ασφαλιστικής νομοθεσίας**, αναφορικά με την παροχή εργασίας του προσωπικού του, ιδίως δε ως προς την καταβολή των αποδοχών, την τήρηση του νόμιμου ωραρίου, των όρων υγιεινής και ασφάλειας, κλπ. Παράβαση της υποχρέωσης αυτής δίνει το δικαίωμα στο νοσοκομείο για μονομερή καταγγελία της σύμβασης και κήρυξη του αναδόχου ως έκπτωτου. Το νοσοκομείο, μέσω των εξουσιοδοτημένων οργάνων του μπορεί να ζητήσει οποτεδήποτε οποιαδήποτε πληροφορία για την εργασιακή σχέση του προσωπικού με τον ανάδοχο.

2.5 Το προσωπικό που θα απασχολείται από τον ανάδοχο πρέπει να είναι υγιές, γεγονός που αποδεικνύεται με την προσκόμιση **Πιστοποιητικού Υγείας** εν ισχύ, θεωρημένου από

τις αρμόδιες αρχές, βάσει της ισχύουσας υγειονομικής διάταξης (ενδεικτικά Κανονισμός 178/2002). Στο πιστοποιητικό θα βεβαιώνεται ότι “ο κάτοχος που υποβλήθηκε σε ιατρικές εξετάσεις και δεν βρέθηκε να πάσχει από μεταδοτικό ή άλλο νόσημα μη συμβατό με την απασχόληση”. Οι χειριστές τροφίμων υποβάλλονται σε καλλιέργεια και παρασιτολογική κοπράνων. Επιπροσθέτως, πρέπει να αποδεικνύεται ο εμβολιασμός έναντι της Ηπατίτιδας Β (HBV) και Τετάνου (DpT).

Σε περίπτωση που το προσωπικό νοσήσει, ο/οι υπεύθυνοι του ανάδοχου έχουν την νομική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων. Τα μέτρα περιλαμβάνουν αποκλεισμό του ατόμου από την εργασία για όσο διάστημα κριθεί αναγκαίο και αντικατάστασή του για όσο διάστημα απουσιάζει. Για να επιστρέψει στην εργασία του μετά από ασθένεια απαιτείται ιατρική βεβαίωση. Ο επόπτης του προσωπικού του αναδόχου πρέπει να ενημερώνεται καθημερινά από τους εργαζόμενους, στην αρχή της βάρδιας, για τυχόν ύπαρξη προβλημάτων υγείας. Σε κάθε περίπτωση ο ανάδοχος πρέπει να αποδεικνύει με εσωτερικές διαδικασίες ότι οι εργαζόμενοι γνωρίζουν τις απαιτήσεις που υπάρχουν για όλα τα παραπάνω θέματα υγείας και προβαίνει σε όλους τους απαραίτητους ελέγχους.

2.6 Το προσωπικό που θα απασχοληθεί θα πρέπει :

- ✓ Να γνωρίζει πολύ καλά την Ελληνική γλώσσα (ικανότητα γραπτού και προφορικού λόγου) και να έχουν απολυτήριο Υποχρεωτικής Εκπαίδευσης.
- ✓ Να έχει ηλικία μέχρι 50 ετών, να είναι αρτιμελές, χωρίς σοβαρά οστικά και μυϊκά νοσήματα και υγιές με το αντίστοιχο Πιστοποιητικό Υγείας εν ισχύ.
- ✓ Να απασχολείται σε **8ωρο ωράριο**, καθημερινά και τις αργίες, ανάλογα με την ειδικότητα και τις ανάγκες του Νοσοκομείου, έτσι όπως θα προβλέπεται στη διακήρυξη (**Βλέπε πίνακα Απαιτούμενου Ανθρώπινου Δυναμικού**).
- ✓ **Να υπάρχει επικεφαλής επόπτης** του αναδόχου, με πενθήμερη 8ωρη αποκλειστική απασχόληση, με ειδικότητα Τεχνολόγου Τροφίμων (ΤΕ ή ΠΕ) ή Διαιτολόγου (ΠΕ ή ΤΕ) που θα συνεργάζεται άμεσα με το Τμήμα Διατροφής, από το οποίο και θα προσδιορίζεται αναλυτικά η τεχνική εργασία που θα ακολουθείται. Ο επόπτης απαιτείται να έχει άδεια ασκήσεως επαγγέλματος και τουλάχιστον τριετή εμπειρία σε ανάλογη θέση στην μαζική εστίαση (που να αποδεικνύεται με βεβαίωση από τους προηγούμενους εργοδότες), κατάρτιση και γνώσεις στον τομέα της ασφάλειας τροφίμων και σίτισης, διότι θα έχει και την ευθύνη της επιλογής και εκπαίδευσης του προσωπικού στους κανόνες της ορθής πρακτικής, της ευγενικής συμπεριφοράς, της προθυμίας, του πνεύματος συνεργασίας και της συμμόρφωσης με τις εκάστοτε οδηγίες. Επίσης, ο επόπτης θα συντάσσει τα εβδομαδιαία προγράμματα εργασίας του προσωπικού σε συνεργασία με το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου, τα οποία τελικά θα προσυπογράφονται από τον Προϊστάμενο του τμήματος. Επιπρόσθετα, θα έχει την ευθύνη της φύλαξης του μόνιμου και αναλώσιμου υλικού του νοσοκομείου που θα του παραδοθεί κατά την ανάληψη των καθηκόντων του. Θα έχει υπό την ευθύνη του τη φροντίδα των σκευών και συσκευών του Τμήματος Διατροφής και την χωρίς φθορές παράδοσή τους μετά το πέρας του έργου. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί η οποιαδήποτε φθορά (π.χ. σπάσιμο γυάλινων πιάτων, απώλεια κουταλομαχαιροπήρουνων, βλάβες ηλεκτρικών συσκευών), ο ανάδοχος θα πρέπει να προχωρήσει άμεσα στην

αναπλήρωση ή επισκευή τους. Τέλος, θα ρυθμίζει για λογαριασμό του αναδόχου κάθε εκκρεμότητα, απουσία ή έκτακτη ανάγκη που τυχόν προκύψει στο προσωπικό της εταιρείας και θα παρακολουθεί άμεσα το σύνολο της εκτέλεσης του έργου. Σε περίπτωση απουσίας του, ο ανάδοχος υποχρεούται να καλύπτει το κενό που δημιουργείται.

2.7 Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να ζητήσει από τον ανάδοχο την απομάκρυνση εργαζομένων από την εργασία στο συγκεκριμένο χώρο, που κρίνει ότι δεν ανταποκρίνονται στις υποχρεώσεις τους, ή δείχνουν ολιγωρία ή δεν πειθαρχούν στις οδηγίες και τους κανόνες του Νοσοκομείου. Ο εργαζόμενος δεν έχει καμία αξίωση για το λόγο αυτό από το Νοσοκομείο.

2.8 Ο ανάδοχος, οι προστηθέντες αυτού και το λοιπό προσωπικό που θα χρησιμοποιήσει κατά την εκτέλεση του έργου δεν έχουν καμία απολύτως σχέση εξαρτημένης εργασίας με το Νοσοκομείο, οι δε μισθοί και αμοιβές των ως άνω, καθώς και οποιεσδήποτε άλλες υποχρεώσεις, οι οποίες επιβάλλονται από την εργατική και ασφαλιστική νομοθεσία, βαρύνουν αποκλειστικά τον ανάδοχο, ο οποίος είναι ο μόνος υπεύθυνος έναντι αυτών με τους οποίους συνδέεται με εργασιακή ή άλλη σχέση, καθώς και έναντι τρίτων εξ' αφορμής των σχέσεων αυτών.

2.9 Ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέτει **Τεχνολόγο Τροφίμων** (ή σχετικής επιστήμης άτομο με εξειδίκευση σε θέματα Ασφάλειας και Υγιεινής τροφίμων) - Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας για εποπτεία - επιτήρηση και υποστήριξη: της σωστής εφαρμογής του συστήματος HACCP, των ορθών εργασιακών πρακτικών σε όλες τις διεργασίες, του τρόπου παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου και της παραγωγής ασφαλών τροφίμων. Επίσης, ο επόπτης και ο Τεχνολόγος Τροφίμων του αναδόχου θα αποτελούν τον σύνδεσμο Κανονισμών, διαδικασιών και επικοινωνίας με το Τμήμα Διατροφής.

2.10 Οι βάρδιες του προσωπικού και οι ώρες αναπληρωματικής ανάπαυσης (repos) θα εναλλάσσονται με τέτοιο τρόπο, ώστε να διασφαλίζεται η ομαλή σίτιση όλων των σιτιζομένων. Ομαλή σίτιση θα διασφαλίζεται ανεξαρτήτως απρόσμενων γεγονότων (για παράδειγμα έκτακτης απουσίας ή ασθένειας δηλωμένου προσωπικού βάρδιας), θα έχει προβλεφθεί και θα υπάρχει δυνατότητα άμεσης αναπλήρωσης.

2.11 Κατά την διάρκεια της σύμβασης και μετά την λήξη της, ο ανάδοχος και οι προστηθέντες αυτού αναλαμβάνουν την υποχρέωση να τηρούν εμπιστευτικά όλα τα στοιχεία, που τους έγιναν γνωστά λόγω της εργασίας τους, σχετικά με τις δραστηριότητες και τους χώρους του Νοσοκομείου. Η παραπάνω υποχρέωση αφορά ιδίως τα στοιχεία σχετικά με την κατάσταση υγείας των ασθενών και γενικά κάθε στοιχείο που μπορεί να θεωρηθεί ότι εμπίπτει στο ιατρικό απόρρητο.

2.12 Ο ανάδοχος και το προσωπικό αυτού οφείλει να τηρεί αυστηρά τους κανόνες πρόληψης ατυχημάτων για την προσωπική ασφάλεια κάθε εργαζομένου. Την ευθύνη για την τήρηση των κανόνων αυτών έχει ο ανάδοχος, καθώς και για την παρακολούθηση του προσωπικού του από **Ιατρό εργασίας**.

2.13 Το προσωπικό του αναδόχου υποχρεούται να φέρει κατά την ώρα της εργασίας του καθαρή και ευπαρουσίαστη στολή. Η προμήθεια, η συντήρηση και το πλύσιμο των στολών βαρύνουν αποκλειστικά τον ανάδοχο. Το προσωπικό οφείλει να διατηρεί υψηλό επίπεδο ατομικής υγείας και υγιεινής.

2.14 Οι αρμόδιοι του Νοσοκομείου που ασκούν υγειονομικό έλεγχο μπορούν να απαγορεύσουν, πρόσκαιρα ή οριστικά, την εργασία σε όποιο άτομο κρίνουν επικίνδυνο για την δημόσια υγεία, είτε γιατί πάσχει από μεταδοτικό νόσημα ή είναι φορέας τέτοιου νοσήματος, είτε γιατί επανειλημμένα έχει διαπιστωθεί ότι δεν φροντίζει για την ατομική του καθαριότητα.

2.15 Το προσωπικό του αναδόχου θα υπογράφει καθημερινά σε παρουσιολόγιο που θα έχει και θα προσυπογράφει ο Προϊστάμενος του Τμήματος Διατροφής κατά την είσοδο και έξοδο από το χώρο εργασίας. Σε περίπτωση αιφνίδιας απουσίας εργαζομένου (ασθένεια, έκτακτο γεγονός κ.λ.π.), ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να καλύψει το κενό που δημιουργείται άμεσα με άλλον εργαζόμενο.

2.16 Στο χώρο εργασίας θα συμπληρώνεται καθημερινά έντυπο κατανομής εργασιών από το Τμήμα Διατροφής, με την συνεργασία του επόπτη για καλύτερο προγραμματισμό και έλεγχο.

2.17 Το προσωπικό του αναδόχου θα είναι εκπαιδευμένο και σταθερό σε αριθμό και συγκεκριμένα πρόσωπα που θα εργάζονται. Θα υπάρχει μια δοκιμαστική περίοδος ενός (1) μήνα κατά την οποία το προσωπικό θα εκπαιδευτεί και θα εγκλιματιστεί στην εργασία του και στους χώρους του νοσοκομείου, με τη δυνατότητα να αλλάξει σε περίπτωση που δεν πληρεί τις προϋποθέσεις ή δεν αποδίδει το αναμενόμενο. Μετά το πέρας αυτής της περιόδου δεν επιτρέπονται περαιτέρω αλλαγές προσωπικού, εκτός και αν συντρέχει σοβαρός λόγος. Σε περίπτωση συστηματικής απουσίας προσωπικού και μη τήρησης του προβλεπόμενου προγράμματος, το νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα καταγγελίας της σύμβασης και κήρυξης του αναδόχου ως έκπτωτου. Το προσωπικό θα παραμένει σταθερό και μόνιμο και δεν θα απασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες του αναδόχου, έτσι ώστε να διασφαλίζεται η καλή του απόδοση και να αποφεύγεται η κόπωση με συνέπεια την εμφάνιση εργατικών ατυχημάτων. Ο ανάδοχος θα πρέπει να καταθέσει στα δικαιολογητικά του και υπεύθυνη δήλωση ότι το προσωπικό δεν απασχολείται σε άλλη επιχειρηματική δραστηριότητα. Στο νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζομένων στο χώρο των τροφίμων, ο οποίος θα είναι θεωρημένος από την Επιθεώρηση Εργασίας, ενώ οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό θα γνωστοποιείται γραπτά στο Νοσοκομείο.

Επίσης, απαγορεύεται η με οποιονδήποτε τρόπο απασχόληση εργαζομένων που μεταφέρονται από διαφορετική απασχόληση, π.χ. από το συνεργείο καθαριότητας στο χώρο της παρασκευής και διανομής τροφίμων.

2.18 Ο ανάδοχος υποχρεούται να διασφαλίζει την υγεία και ασφάλεια των εργαζομένων ως προς όλες τις πτυχές της εργασίας. Ιδιαίτερως, πρέπει να λαμβάνει μέτρα για την προστασία της υγείας και ασφάλειας των εργαζομένων στους χώρους εργασίας και την πρόληψη διάδοσης του κορωνοϊού SARS-COV-2. Τα μέτρα και συναφείς οδηγίες εκκινούν από τις βασικές αρχές και πρόνοιες του υφιστάμενου θεσμικού πλαισίου για την προστασία της υγείας και ασφάλειας των εργαζομένων, ιδίως δε του Κώδικα Νόμων για την Υγεία και Ασφάλεια των εργαζομένων (ΚΝΥΑΕ), Ν.3850/2020 (ΦΕΚ84Α'), καθώς και τις οδηγίες και κατευθύνσεις του ΕΟΔΥ, της Εθνικής Επιτροπής Προστασίας Δημόσιας Υγείας και αποφάσεις αρμόδιων φορέων, ιδίως δε της ΚΥΑ Δ1α/ΓΠ.οικ.27815/3-5-2020 (ΦΕΚ 1647 Β'), σχετικών Οδηγών που εξέδωσε ο ΕΦΕΤ για τη μαζική εστίαση (Μάιος 2020), βάσει διεθνών συστάσεων. Ενδεικτικά, “ COVID-19 Οδηγός Επανεκκίνησης για τη μαζική εστίαση 20/5/2020”, “Οδηγός ΕΦΕΤ Βιομηχανία Τροφίμων 28/5/2020”, “Προφίλ επικινδυνότητας

του SARS-COV-2 (ΕΦΕΤ) στις επιχειρήσεις τροφίμων και μαζικής εστίασης 28/5/2020”, “ΦΕΚ 2087B 31/5/2020 Κανόνες τήρησης αποστάσεων σε ιδιωτικές επιχειρήσεις”.

2.19 Για την εφαρμογή της υγιεινής, υπεύθυνος απέναντι στο Νοσοκομείο είναι ο ανάδοχος μέσω του επόπτη. Δειγματοληπτικό έλεγχο υγείας του προσωπικού του αναδόχου δύναται να ασκεί το Νοσοκομείο με το Τμήμα Διατροφής, τον Επόπτη Δημόσιας Υγείας και σε συνεργασία με την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων.

3. ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

3.1 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.

Επίσης, ο ανάδοχος υποχρεούται να καταθέσει και να τηρεί τεκμηριωμένο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης, καθώς και τη συχνότητα καθαρισμού των επιφανειών (καθημερινή και περιοδική υγιεινή) ανάλογα με την κατηγορία των επιφανειών. Ενδεικτικά δίνεται και το ακόλουθο πρόγραμμα.

A) Γενικά μέτρα καθαριότητας

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 κάλυμμα κεφαλής (σκούφο).
- ✓ Η στολή εργασίας θα πρέπει να αφαιρείται, όταν απομακρύνονται για διάφορους λόγους από το χώρο εργασίας τους.
- ✓ Το προσωπικό που παρασκευάζει και διανέμει τρόφιμα σε ασθενείς υψηλού κινδύνου θα πρέπει να έχει ειδική εκπαίδευση και να εφαρμόζει με απόλυτη ακρίβεια τους κανόνες προστασίας των τροφίμων από επιμόλυνση, ακόμη και με «αθώους» μικροοργανισμούς, αλλά επικίνδυνους γι' αυτούς τους ασθενείς.

Β) Πλύσιμο χεριών

Απαραίτητο είναι το πλύσιμο χεριών :

- ✓ Πριν φορέσουμε στολή εργασίας και γάντια.
- ✓ Πριν αρχίσουμε την εργασία μας και πριν να αγγίξουμε οποιαδήποτε τροφή.
- ✓ Μετά τη χρήση τουαλέτας.
- ✓ Όταν είναι βρώμικα ή μολυσμένα.
- ✓ Μετά την κατανάλωση τροφής ή το κάπνισμα.
- ✓ Μετά από βήχα, φτέρνισμα, φύσημα μύτης.
- ✓ Μετά από άγγιγμα οποιουδήποτε τμήματος της κεφαλής.
- ✓ Όταν έχουμε πιάσει ωμά τρόφιμα (κρέας, ψάρι, αυγά, πουλερικά) ή οποιοδήποτε μολυσμένο τρόφιμο.
- ✓ Μετά τη χρήση δοχείων απορριμμάτων.
- ✓ Μετά την επαφή με χημικά καθαριστικά και τον καθαρισμό του εξοπλισμού.
- ✓ Γενικά, τακτικά κατά τη διάρκεια της εργασίας.

Γ) Αυστηρός περιορισμός επισκέψεων

Οι επισκέπτες, που μόνο όταν είναι ανάγκη, εισέρχονται στους χώρους παρασκευής και διανομής τροφίμων, συμπεριλαμβανομένου του προσωπικού συντήρησης, θα πρέπει να φορούν προστατευτικό ρουχισμό και κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (σκούφο), όπως και κάλυμμα υποδημάτων, αν υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων.

Δ) Χειρισμός τροφίμων

- ✓ Τα τρόφιμα δεν πιάνονται με τα χέρια, παρά μόνο όταν είναι απολύτως αναγκαίο.
- ✓ Δεν χειρίζονται τρόφιμα άτομα που έχουν δερματικές βλάβες ή κάποια μεταδοτική ασθένεια ή υπάρχει σχετική ιατρική σύσταση.
- ✓ Μικρά τραύματα ή εγκαύματα καλύπτονται με αδιάβροχο έγχρωμο επίδεσμο.
- ✓ Τα κρύα φαγητά διατηρούνται σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 7° C°.
- ✓ Τα τρόφιμα καλύπτονται ώστε να προστατεύονται από μύγες και άλλα έντομα.
- ✓ 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 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.

3.2 Τα καθήκοντα του προσωπικού ορίζονται ως ακολούθως:

3.2.1 ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

- ✓ Προετοιμασία – διανομή γευμάτων – αποκομιδή σκευών, καθαριότητα σκευών και συσκευών χώρων εστίασης, ειδών εστίασης, δαπέδων, τοίχων, ερμαρίων κλπ. Τακτοποίηση και ασφάλιση του μόνιμου και αναλώσιμου υλικού.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ : Οι δίσκοι και τα σκεύη του φαγητού θα καθαρίζονται και θα πλένονται από τους καθαριστές/πλύντες μεσημέρι-βράδυ. Πιο συγκεκριμένα, θα μαζεύουν τα άπλυτα σκεύη, θα τα πλένουν, θα τα στεγνώνουν και θα τα αποθηκεύουν σε καθαρά ντουλάπια, τα οποία τουλάχιστον μία φορά την εβδομάδα θα καθαρίζονται και θα απολυμαίνονται. Η κουζίνα, οι πάγκοι, οι θερμοτράπεζες και τα τροχήλατα μεταφοράς, επίσης καθαρίζονται. Ο τρόπος καθαρισμού και απολύμανσης περιγράφεται λεπτομερώς παρακάτω.

ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

► Δάπεδα

Σκούπισμα με μέθοδο που δεν διασπείρει σκόνη στο περιβάλλον.

Το σφουγγάρισμα γίνεται με τη μέθοδο του διπλού κουβά.

► Τοίχοι

Η καθαριότητα των επιφανειών των τοίχων γίνεται με θερμό διάλυμα απορρυπαντικού. Καθημερινά καθαρίζονται τοπικά οι λεκέδες και ανά εβδομάδα όλη η επιφάνεια μέχρι τα δύο μέτρα από το πάτωμα.

► Ράφια

Καθημερινά γίνεται υγρό καθάρισμα με απορρυπαντική διάλυση.

► Ερμάρια

Καθημερινά υγρό καθάρισμα της εξωτερικής επιφάνειας. Εβδομαδιαία καθάρισμα και της εσωτερικής επιφάνειας με απορρυπαντική διάλυση.

► Πάγκοι εργασίας

Καθαριότητα με απολυμαντική διάλυση μετά από κάθε εργασία σχετική με την επεξεργασία τροφίμων. Αρχικά απομακρύνονται τυχόν τεμάχια ιστών, λίπους και γενικά οι χονδροειδείς ακαθαρσίες. Η εργασία αυτή γίνεται με τη βοήθεια βούρτσας και νερού. Το νερό που χρησιμοποιείται γι' αυτή την εργασία πρέπει να είναι χλιαρό, όχι θερμό γιατί η υψηλή θερμοκρασία μετουσιώνει τις πρωτεΐνες και τις προσκολλά στις επιφάνειες. Στο δεύτερο στάδιο γίνεται πλύσιμο με καυτό νερό και απορρυπαντικό. Ξεπλένεται η επιφάνεια και στο τέλος απολυμαίνεται. Η απολυμαντική διάλυση πρέπει να δράσει για 15' και μετά ξεπλένεται με νερό βρύσης.

► Οροφές – Εξοπλισμός οροφών

Οι μεταλλικές επιφάνειες του εξοπλισμού της οροφής εβδομαδιαία καθαρίζονται με ένα απορρυπαντικό και κάθε εξάμηνο αφαιρούνται οι σχάρες των εξαεριστήρων, πλένονται και επανατοποθετούνται. **Η γενική καθαριότητα γίνεται μια φορά το μήνα.** Καθαρίζονται όλοι οι χώροι, οι επιφάνειες και ο εξοπλισμός με την καθοδήγηση και την επίβλεψη του επόπτη.

► Ψυγεία

Τα ψυγεία καθαρίζονται σε εβδομαδιαία βάση με απολυμαντική διάλυση, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

► Ανοξειδωτες δεξαμενές – λεκάνες πλυσίματος σκευών – νεροχύτες

Πλένονται με δ/μα αλκαλικού απορρυπαντικού σε συνδυασμό με πρωτεολυτικά ένζυμα τα οποία είναι δραστικά σε υψηλές θερμοκρασίες (έως και 90°C) με την προϋπόθεση ότι αυτές δεν τα καταστρέφουν. Εξυγιαίνονται με απολυμαντικό δ/μα.

► Μηχανές κοπής κρεάτων

Αποσυναρμολογείται η μηχανή, απομακρύνονται τα υπολείμματα κρέατος, ο κορμός και τα εξαρτήματα πλένονται και απολυμαίνονται (υπάρχουν αναρτημένες αναλυτικές οδηγίες στον χώρο των μηχανημάτων).

► Ηλεκτρικές συσκευές, φούρνοι ψησίματος, θερμοθάλαμοι, τροχήλατα – καρότσια μεταφοράς τροφίμων

Καθαρίζονται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή με καθαριστικά υλικά που δεν περιέχουν ένζυμα, διαλύουν λίπη και δεν είναι τοξικά. Οι επιφάνειες των παραπάνω συσκευών (εσωτερικές και εξωτερικές) πρέπει να καθαρίζονται καθημερινά για να αποφεύγεται η παραμονή λίπους, μορίων τροφών και οσμών, τα οποία με τη σειρά τους δημιουργούν ένα περιβάλλον, που συμβάλλει στον πολλαπλασιασμό των μικροοργανισμών και την προσέγκυση εντόμων και τρωκτικών.

► Ασανσέρ μεταφοράς τροφίμων

Καθημερινά μετά το τέλος κάθε βάρδιας ακινητοποιείται και όλη η επιφάνεια του καθαρίζεται με απολυμαντική διάλυση. Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται στην τακτική απολύμανση των πλήκτρων κλήσης.

3.2.2 ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΩΝ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ

- ✓ Σερβίρισμα των κύριων και ενδιάμεσων γευμάτων στους ασθενείς.
- ✓ Ανάλογα με τον τρόπο διανομής των τροφίμων στο Νοσοκομείο προκύπτουν και οι υποχρεώσεις ετοιμασίας των δίσκων σερβιρίσματος. Σε κάθε περίπτωση οι τραπεζοκόμοι πριν από το σερβίρισμα συμβουλευονται τον κατάλογο με τα ονόματα και τις δίαιτες των ασθενών.
- ✓ Από τον προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής του Νοσοκομείου περιγράφονται λεπτομερώς και με χρονοδιάγραμμα οι υποχρεώσεις των τραπεζοκόμων και του επόπτη του ιδιωτικού συνεργείου.

3.2.3 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΚΑΘΑΡΙΣΤΩΝ/ ΠΛΥΝΤΩΝ

- ✓ Καθαρισμός χώρων μαγειρείων, σκευών, συσκευών, δαπέδων, πλακιδίων, τοίχων, ερμαρίων και ψυγείων φύλαξης τροφίμων και υλικού (αναλώσιμου και μη). Πλύσιμο όλων των ειδών εστίασης του Νοσοκομείου μεσημέρι-βράδυ στο κεντρικό πλυντήριο. Προετοιμασία τροφίμων (πλύσιμο-διαλογή-καθάρισμα) για διάθεση στο μαγειρείο. Πλύσιμο και καθαριότητα σκευών διανομής φαγητού από τα νοσηλευτικά τμήματα και την τραπεζαρία προσωπικού.

3.2.4 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΩΝ ΚΑΙ ΒΟΗΘΩΝ ΜΑΓΕΙΡΩΝ

- ✓ Συντονισμός και κατανομή εργασιών στα μαγειρεία, μαγειρική παρασκευή και προετοιμασία τροφής για τη διάθεση τους την επόμενη μέρα (π.χ. κοπή κρεάτων, τεμαχισμός ψαριών, διανομή, μεριδοποίηση, κ.λ.π.), για κάλυψη εκδηλώσεων του Νοσοκομείου, για προετοιμασία μικρών γευμάτων για διοικητικά συμβούλια, για υπηρεσιακά, κ.λ.π..

3.2.5 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΜΕΤΑΦΟΡΕΩΝ – ΕΡΓΑΤΩΝ – ΓΕΝΙΚΩΝ ΚΑΘΗΚΟΝΤΩΝ

- ✓ Μεταφορά και διακίνηση των τροφίμων που παραλαμβάνει καθημερινά το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου στους χώρους αποθήκευσης και τα ψυγεία. Τοποθέτηση του κάθε τροφίμου που παραλαμβάνεται στην κατάλληλη θέση. Μεταφορά και διακίνηση των τροφίμων προς το μαγειρείο, την τραπεζαρία προσωπικού ή γενικότερα σε χώρους διάθεσης τροφίμων, όταν και όπου χρειαστεί.

3.3 Όταν τελειώσουν όλες οι εργασίες, η κουζίνα κλειδώνεται και το κλειδί παραδίδεται στην υπηρεσία που ορίζει το Νοσοκομείο.

3.4 Απαγορεύεται η απομάκρυνση τροφών, έστω και μη κατάλληλων προς διάθεση, από το χώρο του Νοσοκομείου. Ο ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει το έργο της παροχής υπηρεσιών ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου και μέσα στα χρονικά όρια και με τον τρόπο που ορίζει η σύμβαση στο χώρο του Νοσοκομείου και με το δικό του προσωπικό.

4. ΠΑΡΟΧΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

4.1

- Κατά τους χειρισμούς των τροφίμων θα πρέπει να εφαρμόζονται **Ορθές Εργασιακές Πρακτικές, σύμφωνα με τους Οδηγούς του ΕΦΕΤ**, Αποθήκευσης, Υγιεινής Συντήρησης (ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων), Προετοιμασίας γευμάτων, Θερμικής επεξεργασίας, Σερβιρίσματος τροφίμων και υγιεινής χώρων.
- Οι συνταγές και ο τρόπος ετοιμασίας των γευμάτων **θα πρέπει να συμφωνεί με τους κανόνες της διαιτητικής** και της σύγχρονης μαγειρικής τέχνης.
- Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε τα προσφερόμενα γεύματα να είναι εύγευστα και ευπαρουσίαστα να μην υστερούν σε θρεπτική αξία, γεύση και εμφάνιση.
- **Τα μη αποδεκτά τελικά προϊόντα, από άποψη οργανοληπτικής αποδοχής, απορρίπτονται.**

4.2 Στο Νοσοκομείο η παρασκευή των γευμάτων για ασθενείς και προσωπικό εντός των χώρων του νοσοκομείου, θα γίνεται την ίδια μέρα με τη διανομή (COOK & SERVE).

4.3 Επιπροσθέτως ο ανάδοχος επιβάλλεται να λαμβάνει τα ακόλουθα υγειονομικά μέτρα

∴

4.3.1 Τήρηση μικροβιολογικών χημικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

4.3.2 Αναγκαίες διαδικασίες προκειμένου να επιτευχθούν οι σκοποί που καθορίζονται, για την επίτευξη των στόχων των σχετικών κανονισμών.

4.3.3 Τήρηση απαιτήσεων ελέγχου θερμοκρασίας για τα τρόφιμα.

4.3.4 Διατήρηση της Ψυκτικής αλυσίδας - Υγιεινή Συντήρηση - Προστασία των τροφίμων από τις επιμολύνσεις.

4.3.5 Ο ανάδοχος μεριμνά για την αποφυγή διασταυρούμενης επιμόλυνσης.

4.4 Το προσωπικό του αναδόχου θα παρασκευάζει το φαγητό για τον υποδεικνυόμενο αριθμό σιτιζομένων, θα το σερβίρει στους ασθενείς σύμφωνα με τις εξατομικευμένες οδηγίες που αφορούν την σίτιση του κάθε ασθενή (π.χ. ειδικό διαιτητικό σχήμα).

4.5 Διαδικασία υπολογισμού γευμάτων

4.5.1 Υπάλληλος του Τμήματος Διατροφής θα ενημερώνει καθημερινά για τον αριθμό των γευμάτων της επόμενης ημέρας. Να σημειωθεί ότι ανάλογα με τη πορεία υγείας των ασθενών, συχνά υπάρχουν αλλαγές διαιτητικών σχημάτων ασθενών, κατά την διάρκεια της ημέρας, για τις οποίες ενημερώνεται ο υπεύθυνος βάρδιας του αναδόχου και πρέπει να καλύψει ευέλικτα.

4.5.2 Η σύνθεση του δίσκου (τοποθέτηση ζεστού πιάτου και συνοδευτικών κρύων πιάτων με ό,τι αυτά περιλαμβάνουν ανάλογα με τις ειδικές δίαιτες του κάθε ασθενή στον κάθε δίσκο) διεξάγεται στον ειδικό χώρο μεριδοποίησης των μαγειρειών (κεντρική διανομή) και τοποθετείται η εντολή σίτισής του (ειδικό έντυπο-καρτελάκι με το εκάστοτε γεύμα – ΠΡΩΪΝΟ-ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ-ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ-ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ-ΠΡΟ ΥΠΝΟΥ – με στοιχεία το ονοματεπώνυμο ασθενούς, το τμήμα, την ημερομηνία, το είδος διαίτας και αναλυτικά τις ποσότητες και τα είδη τροφίμων), ενώ ζυγίζονται οι ποσότητες όπου απαιτείται.

Η διαδικασία εποπτεύεται από το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου.

4.5.3 Στη συνέχεια το προσωπικό του αναδόχου σερβίρει τον κάθε ασθενή με τον αντίστοιχο δίσκο που αναγράφει το είδος της διαίτας και το όνομά του. Αφού δοθεί εύλογος χρόνος για τη σίτιση των ασθενών, υπάλληλος του αναδόχου συλλέγει τους δίσκους και τους τοποθετεί στο τροχήλατο και τους μεταφέρει στον χώρο καθαρισμού και πλύσης των σκευών των μαγειρειών για τον καθαρισμό τους.

4.5.4 Το πρωί κάθε ημέρας παραδίδεται ονομαστική κατάσταση του προσωπικού που εφημερεύει ώστε να παρασκευαστούν τα γεύματα και δείπνα των εφημερευόντων. Το σερβίρισμα προσωπικού γίνεται στην Τραπεζαρία του προσωπικού.

4.6 Στους σιτιζόμενους του Νοσοκομείου **καθημερινά** προσφέρονται, σύμφωνα με την εντολή σίτισης που δέχεται ο ανάδοχος:

α) Πρωινό β) Δεκατιανό πρόγευμα γ) Μεσημεριανό (Γεύμα) δ) Απογευματινό πρόγευμα ε) Βραδινό (Δείπνο).

- Τα πρωινά μεταφέρονται σε ισοθερμικές κανάτες (γάλα, νερό για τσάι-χαμομήλι), μαζί με τα λοιπά προς διανομή είδη (ψωμί, βούτυρο, μέλι, μαρμελάδα, αυγό, ζάχαρη, κτλ) και μεριδοποιούνται στα τμήματα-διανομεία (OFFICE) των κλινικών κατά το σερβίρισμα,
- για τα μεσημεριανά και βραδινά, μόλις ολοκληρωθεί η σύνθεση του δίσκου κατά τη διάρκεια της μεριδοποίησης στο ειδικό χώρο των μαγειρειών (ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ), ο δίσκος σκεπάζεται και τοποθετείται στο τροχήλατο και αφού ολοκληρωθεί η πλήρωση όλων των γευμάτων των ασθενών κάθε τμήματος, μεταφέρεται από το προσωπικό του αναδόχου, στο αντίστοιχο Νοσηλευτικό Τμήμα.

- Σε περίπτωση τροποποίησης από το Τμήμα Διατροφής του τρόπου επικοινωνίας με τις κλινικές για τα διαιτολόγια των ασθενών, ο ανάδοχος οφείλει να προσαρμόζεται ακολουθώντας τις νέες οδηγίες.

5. ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

5.1 Για την επιλογή της πλέον συμφέρουσας από οικονομική άποψη προσφοράς βάσει βέλτιστης σχέσης ποιότητας-τιμής αξιολογούνται μόνο οι προσφορές που έχουν κριθεί ως τεχνικά αποδεκτές και σύμφωνες με τους λοιπούς όρους της διακήρυξης.

5.2 Τα κριτήρια αξιολόγησης προσφορών επιλέχθηκαν ως ελάχιστες απαιτήσεις για την απόδειξη της τεχνικής και επαγγελματικής ικανότητας των υποψηφίων προκειμένου να εξασφαλιστεί ότι “οι οικονομικοί φορείς διαθέτουν τους αναγκαίους ανθρώπινους και τεχνικούς πόρους και την εμπειρία για να εκτελέσουν τη σύμβαση σε κατάλληλο επίπεδο ποιότητας” βάσει κείμενης νομοθεσίας (άρθρο 75, Ν. 4412/2016 Κριτήρια Επιλογής). Για τα λοιπά κριτήρια επιλογής που αναφέρονται στην κείμενη νομοθεσία ως προαπαιτούμενα και μπορεί να αφορούν: α) την καταλληλότητα για την άσκηση της επαγγελματικής δραστηριότητας και β) την οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια, ισχύουν τα διαλαμβανόμενα στα σχετικά άρθρα της διακήρυξης.

5.3 Η κατακύρωση γίνεται στον εντός των όρων και τεχνικών προδιαγραφών της παρούσας Διακήρυξης υποψήφιο ανάδοχο η προσφορά του οποίου κρίθηκε ως η **πλέον συμφέρουσα, με βάση τα κριτήρια που ορίζονται παρακάτω.**

5.4 Όταν ο υποψήφιος ανάδοχος, ο οποίος προσφέρει την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά, δεν προσκομίζει, ένα ή περισσότερα από τα έγγραφα και τα δικαιολογητικά που προβλέπονται, η κατακύρωση γίνεται στον υποψήφιο ανάδοχο που προσφέρει την αμέσως επόμενη πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά. Σε περίπτωση που και αυτός δεν προσκομίζει ένα ή περισσότερα από τα έγγραφα και δικαιολογητικά τα οποία απαιτούνται κατά τα ανωτέρω, η κατακύρωση γίνεται στον υποψήφιο ανάδοχο με την αμέσως επόμενη πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά και ούτω καθ' εξής. Αν κανένας από τους υποψήφιους αναδόχους δεν προσκομίζει, σύμφωνα με τους όρους και τις προϋποθέσεις των ανωτέρω διατάξεων, ένα ή περισσότερα από τα έγγραφα και δικαιολογητικά τα οποία απαιτούνται από αυτές, ο διαγωνισμός ματαιώνεται.

5.5 Προσφορά που είναι αόριστη και ανεπίδεκτη εκτίμησης ή είναι υπό αίρεση, απορρίπτεται ως απαράδεκτη, μετά από γνωμοδότηση του αρμόδιου για την αξιολόγηση των αποτελεσμάτων του διαγωνισμού οργάνου.

5.6 Ως απαράδεκτες απορρίπτονται, επίσης, οι προσφορές που παρουσιάζουν αποκλίσεις από τις τεχνικές προδιαγραφές της διακήρυξης. Η διαπίστωση για την συμφωνία ή ασυμφωνία, με τους απαραίτους όρους που ορίζονται ως τέτοιοι από την διακήρυξη και με τις τεχνικές προδιαγραφές της, γίνεται με απόφαση του Δ.Σ., μετά από αιτιολογημένη γνώμη της Επιτροπής Αξιολόγησης.

5.7 Τα καθορισμένα στοιχεία αξιολόγησης της προσφοράς εκτός από τα οικονομικά, κατατάσσονται σε δύο ομάδες, ήτοι:

5.7.1. Ομάδα Α', όπως αναλύεται παρακάτω στην παρ.5.10.

5.7.2. Ομάδα Β', όπως αναλύεται παρακάτω στην παρ.5.10.

5.8 Για τις ανωτέρω δύο ομάδες ορίζεται **συντελεστής βαρύτητας 70% για την ΟΜΑΔΑ Α'** και **30% για την ΟΜΑΔΑ Β'**. Οι προαναφερόμενες δύο ομάδες και τα στοιχεία αξιολόγησης που περιλαμβάνουν φαίνονται στον παρακάτω πίνακα κριτηρίων. Στον ίδιο πίνακα ορίζονται επίσης ο συντελεστής βαρύτητας των επί μέρους στοιχείων κάθε ομάδας και η βαθμολογία των στοιχείων που την απαρτίζουν. Η Βαθμολόγηση των τεχνικών προσφορών θα γίνει σύμφωνα με τον «Πίνακα Κριτηρίων Αξιολόγησης Προσφορών» που παρουσιάζεται στη συνέχεια.

5.9 Η βαθμολόγηση της πρόσφορας με βάση τα καθορισμένα κριτήρια αξιολόγησης, γίνεται σύμφωνα με ό,τι ορίζεται στο **άρθρο 86 του ν.4412/16 (επισυνάπτεται στο Παράρτημα)**. Ειδικότερα, λοιπόν, ορίζονται τα ακόλουθα:

5.9.1 Όλα τα επί μέρους κριτήρια των ομάδων βαθμολογούνται αυτόνομα **με βάση τους 100 βαθμούς**.

5.9.2 Η βαθμολογία των επί μέρους κριτηρίων των προσφορών είναι 100 βαθμοί για τις περιπτώσεις που καλύπτονται ακριβώς όλοι οι απαραίτατοι όροι. Η βαθμολογία αυτή **αυξάνεται έως 150 βαθμούς** όταν υπερκαλύπτονται οι τεχνικές προδιαγραφές.

5.9.3 Η σταθμισμένη βαθμολογία του κάθε κριτηρίου των ομάδων είναι το γινόμενο του επιμέρους συντελεστή βαρύτητας του κριτηρίου επί την βαθμολογία του και η συνολική βαθμολογία της κάθε προσφοράς είναι το άθροισμα των σταθμισμένων βαθμολογιών όλων των κριτηρίων και των δύο ομάδων. Η τελική βαθμολογία (B) με βάση τα παραπάνω κυμαίνεται από 100 έως 150 βαθμούς.

5.9.4 Για την επιλογή της πλέον συμφέρουσας από οικονομική άποψη προσφοράς θα ακολουθηθεί η κατάταξη των προσφορών για την τελική επιλογή αυτής η οποία για κάθε υποψήφιο ανάδοχο θα προκύψει με βάση τον ακόλουθο τύπο: $K_i = K_i/B_i$ όπου

K_i = Το συνολικό συγκριτικό κόστος της Προσφοράς i

B_i = Σταθμισμένη Βαθμολογία, δηλαδή το άθροισμα της βαθμολογίας των επιμέρους στοιχείων κάθε ομάδας κριτηρίων αξιολόγησης επί τους αντίστοιχους συντελεστές βαρύτητας της Τεχνικής Προσφοράς i . Τα κριτήρια και οι αντίστοιχοι συντελεστές βαρύτητας δίνονται στη παράγραφο 5.10.

5.9.5 Με την επιφύλαξη όσων ορίζονται στην παρούσα, η κατακύρωση γίνεται στον υποψήφιο με την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά εκ των υποψηφίων των οποίων οι προσφορές έχουν κριθεί αποδεκτές σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές. Ως πλέον Συμφέρουσα από Οικονομική άποψη προσφορά είναι εκείνη, που παρουσιάζει το μικρότερο λόγο (Λ) της τιμής προσφοράς (συγκριτική) (K) προς την σταθμισμένη βαθμολογία της προσφοράς (B).

Συγκριτική τιμή (K)

Μικρότερος λόγος (Λ) = $\frac{\text{Συγκριτική τιμή (K)}}{\text{Σταθμισμένη Βαθμολογία Προσφοράς (B)}}$

όπου: σταθμισμένη Βαθμολογία Προσφοράς = $(0,30 \times \text{βαθμ}A1 + 0,15 \times \text{βαθμ}A2 + 0,15 \times \text{βαθμ}A3\alpha + 0,10 \times \text{βαθμ}A3\beta) + (0,20 \times \text{βαθμ}B1 + 0,10 \times \text{βαθμ}B2)$ και βαθμ. $A1, A2, A3\alpha, A3\beta, B1$ και $B2$ είναι η βαθμολογία του κριτηρίου με $\alpha/A1, A2, A3\alpha, A3\beta, B1$ και $B2$.

5.9.6 Ισότιμες θεωρούνται οι προσφορές με τον αυτό ακριβώς λόγο (Λ) και που είναι σύμφωνες με τους όρους και τις τεχνικές προδιαγραφές.

5.9.7 Σε περίπτωση ισοβαθμίας του (Λ) μεταξύ δύο προσφορών θα επιλεγεί η προσφορά εκείνη που έχει τη μεγαλύτερη σταθμισμένη βαθμολογία τεχνικής προσφοράς. Σε περίπτωση που υπάρχουν ισότιμες ή ισοδύναμες προσφορές τελικός ανάδοχος επιλέγεται ο μειοδότης που προκύπτει κατόπιν διαπραγμάτευσης, αφού κληθούν όλοι οι προσφέροντες που είχαν ισότιμες ή ισοδύναμες προσφορές.

5.10 ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΡΙΤΗΡΙΩΝ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

α/α	ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ	ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ ΒΑΡΥΤΗΤΑΣ
ΟΜΑΔΑ Α΄		Συντελεστής Βαρύτητας 70%	
A1	Η αποδεδειγμένη ικανότητα της επιχείρησης για την εκτέλεση των δημοπρατούμενων υπηρεσιών σίτισης.	100 – 150	30%
A2	Καλή συνεργασία στο αντικείμενο της σίτισης Δημόσιων ή ιδιωτικών Νοσοκομείων - συστατικές επιστολές.	100 – 150	15%
Πλήθος και ικανότητες των απασχολούμενων υπαλλήλων και στελεχών.			
A3α	Πλήθος διαθέσιμου προσωπικού απασχολούμενου στην επιχείρηση.	100 – 150	15%
A3β	Εμπειρία, αποδεικτικά στοιχεία που να πιστοποιούν την ειδίκευση, την κατάρτιση και την προϋπηρεσία του προσωπικού που θα απασχοληθεί στο εν λόγω έργο (υπαλλήλων και στελεχών).	100 – 150	10%
ΟΜΑΔΑ Β΄		Συντελεστής Βαρύτητας 30%	
B1	Μελέτη Ανάλυσης Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου, Σχέδιο HACCP, διαδικασίες και σχεδιασμός διαχείρισης ποιότητας ασφάλειας, έντυπα καταγραφής του συστήματος διασφάλισης της ποιότητας πλάνο καθαρισμού και απολύμανσης.	100 – 150	20%
B2	Προσφερόμενοι πόροι (προσωπικό, μηχανήματα, υλικά) για την αντιμετώπιση του δημοπρατούμενου έργου.	100 – 150	10%

Στοιχεία απόδειξης των κριτηρίων αξιολόγησης

A1: Η αποδεδειγμένη ικανότητα της επιχείρησης για την εκτέλεση των δημοπρατούμενων υπηρεσιών σίτισης αποδεικνύεται προσκομίζοντας αποσπάσματα μεγάλων συμβάσεων σίτισης Δημοσίων ή Ιδιωτικών Νοσοκομείων, που ο υποψήφιος εκτελεί σήμερα ή εκτέλεσε την τελευταία τριετία στο προαναφερόμενο αντικείμενο, όπου παρείχε υπηρεσίες χρησιμοποιώντας εγκαταστάσεις και μηχανήματα για την παρασκευή των γευμάτων, εντός των χώρων των μαγειρειών του Νοσοκομείου, με τη μέθοδο COOK & SERVE. Στο

προσκομιζόμενο απόσπασμα θα πρέπει να αναφέρεται σαφώς ο φορέας ανάθεσης, το αντικείμενο, το τίμημα, η διάρκεια της σύμβασης και η πραγματική διάρκεια παροχής υπηρεσιών στο προαναφερόμενο αντικείμενο. Ως μεγάλη σύμβαση θεωρείται εκείνη που αναφέρεται σε σίτιση σύμφωνα με τα προαναφερόμενα κι έχει ετήσιο τίμημα (άνευ ΦΠΑ) ίσο τουλάχιστον με το 60% του ετήσιου δημοπρατούμενου (άνευ ΦΠΑ) στην παρούσα διακήρυξη και συμβατική διάρκεια τουλάχιστον ενός έτους. Συμβάσεις υπερπολλαπλάσιες του ανωτέρω ορίου ή πολλαπλάσιας του ενός έτους διάρκειας αξιολογούνται με αναλογικά πολλαπλάσια βαρύτητα. Τα παραπάνω να αποτυπωθούν και σε συνημμένο πίνακα με τα εξής στοιχεία: φορέας ανάθεσης, το αντικείμενο, το τίμημα, η διάρκεια της σύμβασης και η πραγματική διάρκεια παροχής υπηρεσιών στο προαναφερόμενο αντικείμενο.

A2: Η καλή συνεργασία αποδεικνύεται με:

A2.1 Βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης των συμβατικών υποχρεώσεων του ή/και συστατικές επιστολές στο αντικείμενο σίτισης Δημόσιων ή Ιδιωτικών Νοσοκομείων, υπογεγραμμένες από τον νόμιμο εκπρόσωπο των φορέων που ο προσφέρων παρέχει σήμερα ή παρείχε υπηρεσίες σίτισης (ανάλογες με αυτές που περιγράφονται στις προδιαγραφές).

A2.2 Επίσης, η Επιτροπή Αξιολόγησης δικαιούται να ζητήσει και να λάβει υπόψη της την τυχόν ύπαρξη εγγράφων, αναφορών ή πρακτικών με δυσμενείς κριτικές και κυρώσεις που επιβλήθηκαν, για το ποιοτικό επίπεδο παροχής υπηρεσιών του αναδόχου, από τους αποδέκτες των υπηρεσιών.

A2.3 Η Επιτροπή Αξιολόγησης του εν λόγω διαγωνισμού δικαιούται να επισκεφτεί χώρους όπου ο ανάδοχος παρέχει υπηρεσίες στο αντικείμενο σίτισης Νοσοκομείων ή στην κεντρική μονάδα παραγωγής τους για να έχει σαφή εικόνα των υπηρεσιών του στα διάφορα στάδια διεργασιών, να ελέγξει τις συνθήκες παραγωγής, τις εργασιακές πρακτικές του προσωπικού του σε πραγματικό χρόνο, πρακτικές αποθήκευσης, υγιεινής συντήρησης (ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων), προετοιμασίας γευμάτων, θερμικής επεξεργασίας, σερβιρίσματος τροφίμων και υγιεινής χώρων, ατομικής υγιεινής, παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων, την τήρηση εντύπων τεκμηρίωσης και αρχεία που τηρούνται για όλα τα προαναφερόμενα και να προβεί σε οργανοληπτική δοκιμή των παρεχομένων γευμάτων (ελεύθερων και ειδικών). Η επιτροπή δικαιούται να ζητήσει από τον ανάδοχο δείγματα των υλικών και ειδών που θα προσφέρουν.

A3α: Πλήθος διαθέσιμου προσωπικού απασχολούμενου στην επιχείρηση αποδεικνύεται προσκομίζοντας αθροιστικά:

A3α.1 Το αποδεικτικό κατάθεσης ΑΠΔ του τελευταίου τριμήνου από την καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών.

A3α.2 Τα αντίστοιχα γραμμάτια καταβολής εισφορών ΙΚΑ.

A3α.3 Την τελευταία κατάσταση προσωπικού επικυρωμένη από την Επιθεώρηση Εργασίας. Λαμβάνεται υπόψη για την αξιολόγηση το πλήθος των απασχολούμενων στην επιχείρηση εργαζομένων διαφόρων ειδικοτήτων σε σύγκριση με το απαιτούμενο κατά τη διακήρυξη για τις δημοπρατούμενες εργασίες προσωπικό.

A3β: Η εμπειρία του προσωπικού αποδεικνύεται βάσει της ως άνω κατάστασης προσωπικού της Επιθεώρησης Εργασίας και

A3β.1 Όσον αφορά τα στελέχη της επιχείρησης, με την υποβολή ενυπόγραφων βιογραφικών σημειωμάτων (που θα περιέχουν στοιχεία για την προηγούμενη εμπειρία και τα καθήκοντά τους, τα ουσιαστικά και τα τυπικά τους προσόντα και αντιγράφων τίτλων σπουδών – πτυχίων). Καθώς και τις συμβάσεις του Ιατρού Εργασίας και του Τεχνικού Ασφαλείας του αναδόχου.

A3β.2 Όσον αφορά τους υπαλλήλους σίτισης με βεβαίωση προηγούμενης απασχόλησης του εξειδικευμένου προσωπικού του.

A3β.3 Η κατάρτιση στο αντικείμενο αποδεικνύεται με την υποβολή τουλάχιστον ενός αποδεικτικού εκπαίδευσης στο αντικείμενο υπογεγραμμένο από τον φορέα εκπαίδευσης και από τον υπάλληλο και συγκεκριμένα το εκπαιδευτικό πρόγραμμα τεκμηριώνεται με την κατάθεση των παρακάτω παραστατικών:

A3β.3-1 Σε περίπτωση υλοποίησης της εκπαίδευσης από την ίδια την επιχείρηση: Υπεύθυνη Δήλωση η οποία να συνυπογράφεται από τον Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας και Υγιεινής Τροφίμων και τον Νόμιμο Εκπρόσωπο της Εταιρείας (ή τον ασκούντα/ες κατά τεκμήριο τα ανωτέρω καθήκοντα) από την οποία να προκύπτει ο χρόνος, ο τόπος, η διάρκεια, τα στοιχεία των εργαζομένων, η θεματολογία, το εκπαιδευτικό υλικό και τα στοιχεία του εκπαιδευτή/ών. (Ονοματεπώνυμο, Α.Φ.Μ. και τα έγγραφα που αποδεικνύουν τα τυπικά προσόντα).

A3β.3-2 Σε περίπτωση υλοποίησης της εκπαίδευσης από εκπαιδευτικό φορέα (Φυσικό ή Νομικό Πρόσωπο που τεκμηριώνει την ικανότητα να διεξάγει την εκπαίδευση και την καταλληλότητα του χώρου), Βεβαίωση του Εκπαιδευτικού Φορέα από την οποία να προκύπτει ο χρόνος, ο τόπος, η διάρκεια, τα στοιχεία των εργαζομένων, η θεματολογία, το εκπαιδευτικό υλικό και τα στοιχεία του εκπαιδευτή/ών. (Ονοματεπώνυμο, Α.Φ.Μ. και τα έγγραφα που αποδεικνύουν τα τυπικά προσόντα).

Λαμβάνεται υπόψη για την αξιολόγηση: α) το πλήθος των στελεχών και των υπαλλήλων της επιχείρησης με εξαρτημένη σχέση εργασίας οι οποίοι σχετίζονται άμεσα ή έμμεσα με το σχεδιασμό, την υλοποίηση ή τον έλεγχο των δημοπρατούμενων εργασιών σίτισης και β) τα τυπικά και ουσιαστικά τους προσόντα.

B1: Ο ανάδοχος οφείλει να παρουσιάσει στην προσφορά του κατάλληλα προσαρμοσμένα στις ιδιαίτερες απαιτήσεις του δημοπρατούμενου έργου:

B1.1 Μελέτη Ανάλυσης Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (βάσει των αρχών του HACCP) - Σχέδιο HACCP προσαρμοσμένο στο δημοπρατούμενο έργο – Μέτρα ελέγχου των διεργασιών – Διαδικασίες παρακολούθησης που καταδεικνύουν την εφαρμογή του συστήματος – Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων συμβατό με σχετικό σύστημα πρότυπο (εθνικό ή διεθνές ή κλαδικό).

B1.2 Τα έντυπα καταγραφής του συστήματος Διασφάλισης ποιότητας είναι τα έντυπα τεκμηρίωσης του ελέγχου των συνθηκών που επηρεάζουν την ασφάλεια, στα πλαίσια της παρακολούθησης των μέτρων που έχουν ληφθεί και συμπληρώνονται από το προσωπικό σε καθημερινή βάση ή όποτε καθορίζεται. Απαραίτητη ελάχιστη σύνθεση σημαντικών εντύπων τεκμηρίωσης του συστήματος διασφάλισης ποιότητας που θα εφαρμοστεί και θα κατατεθούν:

- Έντυπα παρακολούθησης των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου.

- Έντυπο ελέγχου μη συμμορφώσεων (διορθώσεων – διορθωτικών ενεργειών) με την περιγραφή τεκμηριωμένης διαδικασίας με την οποία ο ανάδοχος πρέπει να διασφαλίζει ότι όταν παρουσιάζεται απόκλιση από τα κρίσιμα όρια στα κρίσιμα σημεία ελέγχου ή απώλεια ελέγχου στα προαπαιτούμενα προγράμματα, τα προϊόντα που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί, αναγνωρίζονται και ελέγχονται ως προς τη χρήση και την αποδέσμευσή τους, καθώς και αναλαμβάνει και καταγράφει διορθωτικές ενέργειες.
- Περιγραφή του συστήματος ιχνηλασιμότητας που θα εφαρμόσει στο δημοπρατούμενο έργο. Ο ανάδοχος πρέπει να καθιερώνει και να εφαρμόζει σύστημα ιχνηλασιμότητας, που να επιτρέπει την αναγνώριση των παρτίδων του προϊόντος και τη σχέση τους με τις παρτίδες των πρώτων υλών, τα αρχεία της παραγωγής και της παράδοσης.

B1.3 Κατάθεση προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης με τη συχνότητα καθαρισμού (καθημερινή και περιοδική υγιεινή) – τον τρόπο καθαρισμού επιφανειών, ανάλογα με την κατηγορία επιφανειών διαφορετικής υγιεινής που εντάσσονται – το πλάνο καθαρισμού και απολύμανσης (ΠΟΥ-ΠΟΤΕ-ΠΟΙΟΣ-ΠΩΣ), τον τρόπο ελέγχου της αποτελεσματικότητας του καθαρισμού και της απολύμανσης που θα εφαρμόσει, π.χ. με χρήση swab test κ.ά., καθώς και δήλωση του τρόπου απόδειξης της αποκλειστικής χρήσης εργαλείων καθαρισμού για σημεία με τις ίδιες απαιτήσεις καθαρισμών, ενδεικτικά με χρωματική σήμανση και διαφοροποίηση των κουβάδων και σφουγγαριών.

- Οι συμμετέχοντες οφείλουν να λάβουν πλήρη και σαφή γνώση των επί τόπου συνθηκών των χώρων της δραστηριότητάς τους.
- Τα προσκομιζόμενα στοιχεία πρέπει να έχουν προσαρμοσθεί κατάλληλα στις ιδιαίτερες απαιτήσεις των δημοπρατούμενων εργασιών.
- Γενικευμένα εγχειρίδια, διαδικασίες και οδηγίες μη προσαρμοσμένα στο έργο δεν θα λαμβάνονται υπόψη και θα αξιολογούνται ως μη αποδεκτά.

B1.4 Πιστοποιητικό σε ισχύ εφαρμογής Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, πιστοποιημένο με διεθνές ή εθνικό πρότυπο (ενδεικτικά σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό και Εθνικό πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 ή/και την μετάβασή του στο ΕΛΟΤ EN ISO22000:2018 ή ισοδύναμο) από πιστοποιημένο φορέα πιστοποίησης.

B1.5 Πιστοποιητικό Συστήματος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης κατά πρότυπο ISO 14001:2015 ή EMAS σε ισχύ στο αντικείμενο της σίτισης, από πιστοποιημένο φορέα πιστοποίησης.

B1.6 Πρόσθετα των παραπάνω πιστοποιητικά ποιότητας από πιστοποιημένο φορέα πιστοποίησης, αποτελούν κριτήριο βαθμολόγησης και αξιολογούνται με αναλογικά πολλαπλάσια βαρύτητα (π.χ. διεθνές σύστημα ποιότητας ISO 9001:2015 ή ισοδύναμο για παροχή υπηρεσιών καθαρισμού, υλικών και μηχανημάτων καθαρισμού, τραπεζοκομίας, μαγειρικής και συμβουλευτικών και εκπαιδευτικών υπηρεσιών, καθώς και σύστημα διαχείρισης υγείας και ασφάλειας στην εργασία κατά OSHSAS 18001 ή ισοδύναμο σε ισχύ, σύστημα ιχνηλασιμότητας τροφίμων κατά το πρότυπο ISO 22005:2007 σε ισχύ κ.ο.κ.).

B2: Πρέπει στην τεχνική προσφορά να συμπεριληφθούν τα κάτωθι:

B2.1 Πλήθος, ωράρια και κατανομή προσφερόμενου προσωπικού – Αναλυτική περιγραφή του προτεινόμενου τρόπου υλοποίησης του παρόντος έργου – Περιγραφή θέσεως εργασίας – Ευθύνες και αρμοδιότητες - Οδηγίες εργασίας.

B2.2 Διαθέσιμα και προσφερόμενα υλικά, μηχανήματα, εργαλεία και σκεύη σερβιρίσματος με τα πιστοποιητικά καταλληλότητας και τις τεχνικές προδιαγραφές τους για τη χρήση που προορίζονται. Η επιτροπή δικαιούται να ζητήσει από τον ανάδοχο δείγματα όλων των παραπάνω.

B2.3 Τεχνικές προδιαγραφές για τις ανάγκες αξιολόγησης του διαγωνισμού.

B2.4 Περιγραφή σχεδίων αντιμετώπισης εκτάκτων γεγονότων που θα διασφαλίσουν την ομαλή και απρόσκοπτη σίτιση ασθενών και ιατρών του Νοσοκομείου.

Σημειώνεται ότι όλα τα παραπάνω στοιχεία A1, A2, A3α, A3β, B1, B2 αποτελούν στοιχεία βαθμολόγησης και θα πρέπει, με ποινές αποκλεισμού της προσφοράς, τα περιγραφόμενα δεδομένα, έγγραφα και βεβαιώσεις, αναλυτικά να προσκομίζονται στην Τεχνική Προσφορά των διαγωνιζομένων, προκειμένου να αξιολογηθούν. Θα ληφθεί ιδιαίτερα θετικά υπόψη κατά την αξιολόγηση (i) η ύπαρξη σαφούς αντιστοίχισης των παραγράφων της τεχνικής προσφοράς με τα αξιολογούμενα στοιχεία, (ii) η ύπαρξη συνεχόμενης αρίθμησης και πίνακα περιεχομένων του φακέλου και (iii) η μη προσθήκη μη σχετικών με τα βαθμολογούμενα δεδομένων, που απλά δυσχεραίνουν την αξιολόγηση.

6. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

6.1 Τόσο η Υπηρεσία του νοσοκομείου με τα εξουσιοδοτημένα άτομα από τη Διοίκηση, όσο και κάθε υπερκείμενη αρχή υγειονομικής αρμοδιότητας, δικαιούνται να έχουν πρόσβαση και να επισκέπτονται το χώρο παροχής υπηρεσιών προκειμένου να ασκούν τα καθήκοντα τους, να παρακολουθούν και να ελέγχουν τη συμμόρφωση του αναδόχου με τους Κανονισμούς Υγιεινής και Ασφάλειας.

6.2 Η παραλαβή του έργου γίνεται κάθε μήνα από Επιτροπή που διενεργεί τον ποιοτικό έλεγχο με σχετική απόφαση του εκάστοτε διοικητή του νοσοκομείου. Ο ποιοτικός έλεγχος, εφόσον δεν ορίζεται διαφορετικά στη σύμβαση, ενεργείται με οποιοδήποτε ενδεικνυόμενο τρόπο, κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής. Η Επιτροπή παρακολουθεί και πιστοποιεί την ορθή εκτέλεση των εργασιών της υπογραφείσας σύμβασης. Πρωταρχικό ρόλο στον καθημερινό εσωτερικό έλεγχο του αναδόχου έχει σταθερά το Τμήμα Διατροφής του νοσοκομείου, η Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής, οι Διαιτολόγοι και η Επόπτρια Δημόσιας Υγείας. Το Τμήμα Διατροφής τελεί υπό τη Δ/ση της Ιατρικής Υπηρεσίας και τον Διοικητή του νοσοκομείου.

6.3 Οι ανωτέρω έλεγχοι των αρμοδίων του νοσοκομείου είναι ανεξάρτητοι του ελέγχου που περιοδικά μπορεί να διενεργείται από την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων και από άλλες κρατικές αρχές υγειονομικής αρμοδιότητας.

6.4 Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί τις αποφάσεις του Διοικητικού Συμβουλίου ή των εξουσιοδοτημένων οργάνων του, τις υποδείξεις λειτουργίας του νοσοκομείου, τις διαδικασίες του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, τους όρους της σύμβασης που θα υπογράψει με το νοσοκομείο και όσα αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της

σύμβασης και τις σχετικές νομοθεσίες και οι οποίες αφορούν το αντικείμενο της σίτισης και τις παρεχόμενες υπηρεσίες του αναδόχου.

6.5 Το Τμήμα Διατροφής θα διατηρεί **Βιβλίο Σύμβάντων/Παρατηρήσεων**, όπου θα καταγράφονται όλα τα συμβάντα που πραγματοποιούνται από το προσωπικό του αναδόχου και τα οποία παραβαίνουν τις προδιαγραφές, έτσι ώστε να πιστοποιούνται οι παραβάσεις για να επιβάλλονται οι αρμόζουσες κυρώσεις, αλλά και να καταγράφονται οι όποιες διορθωτικές ενέργειες έγιναν. Με αυτό τον τρόπο θα καταγράφεται η εβδομαδιαία συμμόρφωση του αναδόχου στους συμφωνηθέντες όρους.

6.6 Ο ανάδοχος υποχρεούται να δέχεται τον ανωτέρω έλεγχο και να διευκολύνει τα όργανα που τον ασκούν.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Α. ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟΥ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

Ειδικότητες	Καθημερινές			Σαββατοκύριακο		
	Άτομα ανά βάρδια			Άτομα ανά βάρδια		
	Πρωινή	Απογευματινή	Σύνολο	Πρωινή	Απογευματινή	Σύνολο
Τραπεζοκόμοι	3	2	5	2	2	4
Μάγειροι Α	4	1	5	4	1	5
Βοηθοί Μάγειροι	2	2	4	3	1	4
Πλύντες - Καθαριστές	2	4	6	2	4	6
Γενικών Εργατών	5	6	11	6	6	12
Επόπτης εστίασης	1	-	1	-	-	0
Σύνολο ατόμων ανά βάρδια	17	15	32	17	14	31
Σύνολο ατόμων ανά ημέρα			32			31
Σύνολο ωρών εργασίας			224			217

Β. ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΛΩΣΙΜΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

ΥΛΙΚΑ	ΜΗΝΙΑΙΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΕΤΗΣΙΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	Μ/Μ
ΥΓΡΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ ΠΙΑΤΩΝ	91	1092	ΛΙΤΡΟ
ΥΓΡΟ ΠΛΥΣΗΣ ΠΙΑΤΩΝ (ΣΤΟ ΧΕΡΙ)	120	1440	ΛΙΤΡΟ
ΥΓΡΟ ΣΤΕΓΝΩΤΙΚΟ-ΛΑΜΠΡΥΝΤΙΚΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ ΠΙΑΤΩΝ	40	480	ΛΙΤΡΟ
ΥΓΡΟ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ	60	720	ΛΙΤΡΟ

ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ/ ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ			
ΑΦΑΛΑΤΙΚΟ	20	240	ΛΙΤΡΟ
ΥΓΡΟ ΣΑΠΟΥΝΙ ΧΕΡΙΩΝ	40	480	ΛΙΤΡΟ
ΧΛΩΡΙΝΗ	120	1440	ΛΙΤΡΟ
ΤΑΜΠΛΕΤΕΣ NaDCC 5γρ. (ταμπλέτες χλωρίου)	150	1825	ΤΜΧ
ΥΓΡΟ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΛΙΠΩΝ	4	48	ΛΙΤΡΟ
ΓΙΑΛΥΣΤΙΚΟ ΙΝΟΧ	4	48	ΛΙΤΡΟ
ΑΝΤΙΣΗΠΤΙΚΟ ΧΕΡΙΩΝ	20	240	ΛΙΤΡΟ
ΓΑΝΤΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	6	72	ΖΕΥΓΗ
ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΜΑΥΡΕΣ (80x110)	300	3600	ΤΜΧ
ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΣΤΡΕΣ ΜΕΓΑΛΕΣ (ΛΕΥΚΕΣ ΜΕ ΚΡΟΣΣΙΑ)	6	72	ΤΜΧ
ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΣΤΡΕΣ ΜΙΚΡΕΣ (WETTEX)	20	240	ΤΜΧ
ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΙΚΕΣ ΠΕΤΣΕΤΕΣ WETTEX	30	360	ΤΜΧ
ΠΑΝΙΑ ΜΙΚΡΟΪΝΩΝ ΜΕΓΑΛΑ (ΠΕΤΣΕΤΕΣ)	20	240	ΤΜΧ
ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΑ ΝΑΪΛΟΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΜΕ ΣΥΡΜΑ	55	660	ΤΜΧ
ΣΥΡΜΑΤΑΚΙΑ ΦΩΛΙΕΣ	45	540	ΤΜΧ
ΠΙΑΣΤΡΕΣ	20	240	ΤΜΧ
ΣΚΟΥΠΟΞΥΛΟ	4	48	ΤΜΧ
ΣΚΟΥΠΕΣ ΝΑΪΛΟΝ	4	48	ΤΜΧ
ΣΚΟΥΠΑΚΙΑ ΧΟΡΤΟΥ	6	72	ΤΜΧ

Γ. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΥΛΙΚΩΝ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ

Ο ακόλουθος πίνακας αποδίδει ενδεικτικά τις ανάγκες για τα υλικά μιας χρήσης και τα μέσα ατομικής προστασίας, που ο ανάδοχος οφείλει να καλύπτει ανά πάσα στιγμή, ανεξαρτήτως των ακόλουθων ενδεικτικών ποσοτήτων, ανάλογα τις ανάγκες που προκύπτουν.

ΜΑΣΚΕΣ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ	1000	12000	ΤΜΧ
ΓΑΝΤΙΑ ΜΙΑΣ ΧΤΗΣΗΣ XL	10	120	ΚΟΥΤΙ (ΤΩΝ 100ΤΜΧ)
ΓΑΝΤΙΑ ΜΙΑΣ ΧΤΗΣΗΣ L	40	480	ΚΟΥΤΙ (ΤΩΝ 100ΤΜΧ)
ΓΑΝΤΙΑ ΜΙΑΣ ΧΤΗΣΗΣ M	40	480	ΚΟΥΤΙ (ΤΩΝ 100ΤΜΧ)
ΓΑΝΤΙΑ ΜΙΑΣ ΧΤΗΣΗΣ S	10	120	ΚΟΥΤΙ (ΤΩΝ 100ΤΜΧ)
ΣΚΟΥΦΟΙ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ	1000	12000	ΤΜΧ
ΧΕΙΡΟΠΕΤΣΕΤΕΣ	120	1440	ΤΜΧ

Δ. Άρθρο 86 του ν.4412/16

Παρ. 11. Το άθροισμα των σχετικών συντελεστών βαρύτητας των Ομάδων κριτηρίων αξιολόγησης ανέρχεται σε κάθε περίπτωση σε 100. Η βαθμολόγηση και κατάταξη των προσφορών γίνεται, σύμφωνα με τον τύπο:

$$U = \sigma_1 \cdot K_1 + \sigma_2 \cdot K_2 + \dots + \sigma_n \cdot K_n$$

όπου:

«σ» είναι ο συντελεστής βαρύτητας του κριτηρίου ανάθεσης K_n και ισχύει $\sigma_1 + \sigma_2 + \dots + \sigma_n = 1$. Κάθε κριτήριο αξιολόγησης βαθμολογείται αυτόνομα με βάση τα στοιχεία της προσφοράς. Η βαθμολόγηση πρέπει να είναι πλήρως και ειδικά αιτιολογημένη και να περιλαμβάνει υποχρεωτικά, εκτός από τη βαθμολογία, και την λεκτική διατύπωση της κρίσης ανά κριτήριο. Προσωρινός ανάδοχος αναδεικνύεται εκείνος του οποίου η προσφορά έχει συγκεντρώσει το μεγαλύτερο αριθμό στο U.

Παρ. 13. Στις διαδικασίες σύναψης δημοσίων συμβάσεων προμηθειών και παροχής γενικών υπηρεσιών, όταν η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά δεν προσδιορίζεται αποκλειστικά βάσει της τιμής ή του κόστους, η βαθμολογία κάθε κριτηρίου αξιολόγησης κυμαίνεται από 100 έως 120 βαθμούς. Η βαθμολογία είναι 100 βαθμοί για τις περιπτώσεις που ικανοποιούνται ακριβώς όλοι οι όροι του κριτηρίου. Η βαθμολογία αυτή αυξάνεται έως 120 βαθμούς, όταν υπερκαλύπτονται οι όροι του κριτηρίου. Η συνολική βαθμολογία της προσφοράς, όπως προκύπτει από τον τύπο της προηγούμενης παραγράφου κυμαίνεται από 100 έως 120 βαθμούς. Η αναθέτουσα αρχή μπορεί να ορίσει στα έγγραφα της σύμβασης μεγαλύτερο περιθώριο διακύμανσης από το αναφερόμενο στο πρώτο εδάφιο από **100 έως 150 βαθμούς**, προσαρμόζοντας αναλόγως τους όρους της διαδικασίας σύναψης σύμβασης. Η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά μπορεί να προσδιοριστεί:

α) Ως εκείνη που παρουσιάζει τον μικρότερο λόγο της προσφερόμενης ή συγκριτικής τιμής της προσφοράς προς τη βαθμολογία των κριτηρίων αξιολόγησης που δεν αφορούν την τιμή ή το κόστος. Συγκριτική τιμή προσφοράς είναι η τιμή, στην περίπτωση που για τη διαμόρφωσή της λαμβάνονται υπόψη ένα ή περισσότερα είδη κόστους, σύμφωνα με την παράγραφο 1 του άρθρου 87, εφόσον προβλέπεται από τα έγγραφα της σύμβασης. Η αναθέτουσα αρχή, στην περίπτωση αυτή, καθορίζει με σαφήνεια στα έγγραφα της σύμβασης τον ακριβή τρόπο υπολογισμού της συγκριτικής τιμής προσφοράς (π.χ. με μαθηματικό τύπο).

β) Με εφαρμογή του τύπου της παραγράφου 11 στον οποίο θα αποτυπώνεται η μέθοδος βάσει της οποίας εφαρμόζεται στάθμιση για την ποιότητα και την τιμή. - ΑΝΤΙΚ. ΤΗΣ ΠΑΡ. 13 ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 86 ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡ. 1 ΤΟΥ ΑΡΘ. 33 ΤΟΥ Ν. 4608/19, ΦΕΚ-66 Α/25-4-19.

Ε. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

Επισυνάπτεται ο οικονομικός προϋπολογισμός έτσι όπως καταρτίστηκε από το Διοικητικό Δ/ντη του νοσοκομείου, λόγω του ότι η επιτροπή σύνταξης των τεχνικών προδιαγραφών δεν διαθέτει τις απαραίτητες γνώσεις για κάτι τέτοιο και ζητήθηκε η συνδρομή του επί του θέματος.

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ**ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΘΕΣΗ****ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΓΕΥΜΑΤΩΣ****ΤΟΥ****ΕΙΔΙΚΟΥ ΑΝΤΙΚΑΡΚΙΝΙΚΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΠΕΙΡΑΙΑ «ΜΕΤΑΞΑ»**

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1.	Συνοπτική Περιγραφή φυσικού και οικονομικού αντικειμένου της σύμβασης.....	32
	Τίτλοςσύμβασης.....	32
	Φυσικόαντικείμενο.....	32
	Κωδικός κύριου λεξιλογίουCPV.....	32
	Προϋπολογισμός.....	32
	Διάρκεια σύμβασης.....	32
2.1	Απαιτήσεις / Παρεχόμενες Υπηρεσίες.....	32
2.2	Ορισμός Ελάχιστου Εργατικού Κόστους.....	35
	Α. Τραπεζοκόμοι.....	35
	Β1. Πλύντες - Καθαριστές.....	38
	Β2. Γενικών Καθηκόντων.....	41
	Β3. Βοηθοί Μαγείρων.....	44
	Β4. Μαγείρων.....	47
	Β5. Επόπτης Σίτισης.....	51
	ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΓΚΕΤΡΩΤΙΚΟΣ.....	55
3.1	Ορισμός Ελάχιστου Εργατικού Κόστους (Προσέγγιση προϋπολογισμού με ώρες).....	57
	Α1 . ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ.....	57
	Β1. ΠΛΥΝΤΕΣ - ΚΑΘΑΡΙΣΤΕΣ.....	60
	Β2. ΓΕΝΙΚΩΝ ΚΑΘΗΚΟΝΤΩΝ.....	60
	Β3. ΒΟΗΘΟΙ ΜΑΓΕΙΡΩΝ.....	61
	Β4. ΜΑΓΕΙΡΟΙ.....	62
	Β5. ΕΠΟΠΤΗΣ ΣΙΤΙΣΗΣ.....	63
	ΣΥΓΚΕΤΡΩΤΙΚΑ.....	64
3.2	Ορισμός Ελάχιστου Εργατικού Κόστους (Προσέγγιση προϋπολογισμού με ώρες - Συγκεντρωτικά) ...	65
4.1	Ορισμός Ελάχιστου Εργατικού Κόστους (Προσέγγιση προϋπολογισμού με άτομα).....	68
	ΔΙΑΝΟΜΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ.....	70
	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ.....	71
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ.....	72
5.1	Αναλώσιμα Υλικά - Προϋπολογισμός Κόστους.....	72

1. Συνοπτική Περιγραφή φυσικού και οικονομικού αντικείμενου της σύμβασης

Τίτλος σύμβασης

Παροχή υπηρεσιών διανομή γευμάτων και παρασκευή γευμάτων του Γενικού Αντικαρκινικού Νοσοκομείου Πειραιά «ΜΕΤΑΞΑ» για ένα (1) έτους, με κριτήριο συμφερόμενη προσφορά

Φυσικό αντικείμενο

Το αντικείμενο της σύμβασης αφορά στην παροχή υπηρεσιών διανομής γευμάτων καθώς και την Παρασκευή γευμάτων του Ειδικού Αντικαρκινικού Νοσοκομείου Πειραιά «ΜΕΤΑΞΑ», και ειδικότερα ως ακολούθως:

α. Παροχή Υπηρεσιών Διανομή Γευμάτων και Παρασκευή Γευμάτων: στις εγκαταστάσεις εγκαταστάσεων του κτιρίου επί της οδού Μπότσαρη 51, Πειραιά

β. Τόπος Παροχής Υπηρεσιών / Διεύθυνση: Μπότσαρη 51, 18537, Πειραιά

Κωδικός κύριου λεξιλογίου CPV

Οι παρεχόμενες υπηρεσίες κατατάσσονται στον ακόλουθο κωδικό του Κοινού Λεξιλογίου δημοσίων συμβάσεων (CPV) : 55320000-9 Υπηρεσίες παροχής γευμάτων

Προϋπολογισμός

Ο προϋπολογισμός των παρεχόμενων υπηρεσιών διανομής και παρασκευής γευμάτων είναι 870.000€ συμπεριλαμβανομένων και το ΦΠΑ 24% (καθαρή αξία χωρίς ΦΠΑ 701.612,90€) για ένα (1) έτους. Σημειώνεται ότι υπάρχει Παρατηρητήριο Τιμών για την Διανομή Γευμάτων.

Διάρκεια σύμβασης

Η διάρκεια της σύμβασης θα είναι για ένα (1) έτους.

Επιθεώρηση εγκαταστάσεων

Επιτόπια επιθεώρηση των επιμέρους εγκαταστάσεων μέχρι έξι (6) ημέρες πριν από την καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών, είναι δυνατή κατόπιν συνεννόησης με τον αρμόδιο υπάλληλο του Τμήματος Διατροφής.

2.1 Απαιτήσεις / Παρεχόμενες Υπηρεσίες

- Χώροι:** Θα γίνεται διανομή γευμάτων και Παρασκευή γευμάτων στο χώρο των εγκαταστάσεων του Αντικαρκινικού Νοσοκομείου Πειραιά «ΜΕΤΑΞΑ» Γενικού
- Χρόνος:** Οι υπηρεσίες παρέχονται από 06:00 έως 20:00 από Δευτέρα έως Κυριακή και εορτών και αργιών

3. **Απασχολούμενο προσωπικό:** Το προσωπικό που θα απαιτηθεί κάλυψη των αναγκών του Γενικού Αντικαρκινικού

Νοσοκομείου Πειραιά «ΜΕΤΑΞΑ» είναι βάρδιες επτάωρης στον

δύο (2) βάρδιες, (7ώρες) απασχολείς ως εμφανίζεται

παρακάτω πίνακα.

Ειδικότητες	Καθημερινές			Σάββατο - Κυριακή		
	Βάρδια /Άτομα		Σύνολο	Βάρδια /Άτομα		Σύνολο
	Πρωινή	Απογευματινή		Πρωινή	Απογευματινή	
Τραπεζοκόμοι ¹	3	2	5	2	2	4
Μάγειροι	4	1	5	4	1	5
Βοηθοί Μάγειρων	2	2	4	3	1	4
Πλύντες - Καθαριστές ²	2	4	6	2	4	6
Γενικών Καθηκόντων	5	6	11	6	6	12
Επόπτης Εστίασης ³	1		1			0
Σύνολο Ατόμων/βάρδια	17	15		17	14	
Σύνολο Ατόμων/Ημέρα			32			31
Σύνολο Ωρών ήμερας ⁴			224			217

Σημείωση:

1 - Η κατανομή των τραπεζοκόμων όσο αφορά τις βάρδιες είναι ενδεικτικά, μόνο για την κατάρτιση προϋπολογισμού

2- Στις καθημερινές τις απογευματινές βάρδιες είναι 4 στα πλυντήρια δίσκων και 2 άτομα για τα μαγειρικά σκεύη και το Σάββατο- Κυριακή 3 άτομα για τους δίσκους και 2 άτομα για τα σκεύη - Ενδεικτικά

3- Επόπτης Εστίασης εργάζεται 5ήμερο

4- Κάθε βάρδια θα είναι 7 ώρες

2.2 Ορισμός Ελάχιστου Εργατικού Κόστους

ΠΙΝΑΚΑΣ Α ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Α. Τραπεζοκόμοι

(1) Ωράριοεργασίας

Το ωράριοεργασίας της έκαστηςβάρδιαςορίζεται σε επτά (7 ώρες

(2) ΒάρδιεςΕργασίας

Ειδικότητες	Καθημερινές (Δευτέρα – Παρασκευή)			Σάββατο - Κυριακή		
	Βάρδια /Ατομα		Σύνολο Ατόμων/Ημέρα	Βάρδια /Ατομα		Σύνολο Ατόμων/Ημέρα
	Πρωινή	Απογευματινή		Πρωινή	Απογευματινή	
Τραπεζοκόμοι	3	2	5	2	2	4
Σύνολο Ωρών Ημέρας			35			28

(3) ΠαράμετροιΥπολογισμού

Το έτος υπολογίζεται ως εξής:

Ημέρες:	365 ημέρες
Εβδομάδες:	52,14 εβδομάδες (365ημέρες/έτος ÷ 7ημέρες/εβδομάδας)
Κυριακές και αργίες:	52 ημέρες
Αργίες:	06 ημέρες
Σάββατα:	52 ημέρες
Καθημερινές (Δευτέρα – Παρασκευή):	255 ημέρες

(4) Αιτούμενες – προσφερόμενεςεργατοώρες

α. Καθημερινές

1. Δευτέρα έως Παρασκευή (5 εργαζόμενοι X 7 ώρες) = 35 ώρες/ημέρα

2. Καθημερινές ετησίως (255 ημέρες X 48 ώρες/ημέρα) = 8.925 ώρες/ετησίως

β. Ημέρες - Σάββατα

1. Σάββατο (4 εργαζόμενοι X 7 ώρες) = 28 ώρες/ημέρα

2. Σάββατα ετησίως (52 ημέρες X 32 ώρες/ημέρα) = 1.456 ώρες/ετησίως

γ. Ημέρες – Κυριακές και Αργίες

1. Κυριακές & Αργίες (4 εργαζόμενοι X 7 ώρες) = 28 ώρες/ημέρα

2. Κυριακές ετησίως (58 ημέρες X 32 ώρες/ημέρα) = 1.624 ώρες/ετησίως

δ. Ετήσιο σύνολο ωρών

Κατηγορία	Σύνολο Ωρών
Καθημερινές	8.925 ώρες/ετησίως
Σάββατα	1.456 ώρες/ετησίως
Κυριακές & Αργίες	1.624 ώρες/ετησίως
Ετήσιο σύνολο ωρών	12.005 ώρες/ετησίως

(5) Απαιτούμενος αριθμός προσωπικού

Το πλήθος ατόμων κοστολογικά ισοδύναμο και εκφραζόμενο σε άτομα πλήρους απασχόλησης (40 ώρες εβδομαδιαίας απασχόλησης) – ως κριτήριο υπολογισμού κόστους

(6 άτομα X 7 ώρες X 5 ημέρες) (Καθημερινά)	+	(6 άτομα X 7 ώρες X 1 ημέρα) (Σάββατα)	+	(6 άτομα X 7 ώρες X 1 ημέρα) (Κυριακές)	=
(40 ώρες εργασίας της εβδομάδας)					
175 ώρες (Καθημερινά)	+	28 ώρες (Σάββατα)	+	28 ώρες (Κυριακές)	=
(40 ώρες εργασίας της εβδομάδας)					

$$\frac{231 \text{ ώρες}}{(40 \text{ ώρες εργασίας της εβδομάδας})} = 5,78 \text{ άτομα}$$

(6) Εργατώρα - αποζημίωση

Η εκτίμηση βασίζεται στα κατώτατα όρια ημερομισθίων (29,04€) μετά την υπ' αριθμ. οικ 4241/127/30-1-2019 (ΦΕΚ Β' 173) απόφαση της Υπουργού Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης και Κοινωνικής Αλληλεγγύης «Καθορισμός κατώτατου μισθού και κατώτατου ημερομισθίου για τους υπαλλήλους και τους εργατοτεχνίτες όλης της χώρας» για 0-6 έτη προϋπηρεσίας

Ημερομισθίων (Εργατοτεχνιτών)	=	29,04 €/ημέρα
Μηνιαίως Μισθός	=	29,04€/ημέρα X 26 ημέρες
	=	755,04 €/μηνιαίως
Ωρομίσθιο Ημερομισθίων (Εργατοτεχνιτών)	=	$\frac{\text{Ημερομίσθιο X 6}}{\text{Συμβατικό Εβδομαδιαίο Ωράριο (40 ώρες)}}$
	=	$\frac{29,04 \text{ €/ημέρα X 6}}{40 \text{ ώρες /εβδομάδα}}$
	=	4,356 €/ώρα

(7) Κρατήσεις

1. Υπέρ Ψυχικής Υγείας 2%
2. Υπέρ ΕΑΑΔΗΣΥ 0,10%
3. Χαρτόσημο ΕΑΑΔΗΣΥ 3% επί ΕΑΑΔΗΣΥ
4. ΟΓΑ Χαρτοσήμου 20% επί ΧΑΡΤ. ΕΑΑΔΗΣΥ

ΠΙΝΑΚΑΣ Β
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

B1. Πλύντες - Καθαριστές**(1) Ωράριοεργασίας**

Το ωράριοεργασίας της έκαστηςβάρδιαςορίζεται σε επτά (7) ώρες

(2) ΒάρδιεςΕργασίας

Ειδικότητες	Καθημερινές (Δευτέρα – Παρασκευή)			Σάββατο - Κυριακή		
	Βάρδια /Ατομα		Σύνολο	Βάρδια /Ατομα		Σύνολο
	Πρωινή	Απογευματινή	Ατόμων/Ημέρα	Πρωινή	Απογευματινή	Ατόμων/Ημέρα
Πλύντες - Καθαριστές	2	4	6	2	4	6
Σύνολο Ωρών Ημέρας			42			42

(3) ΠαράμετροιΥπολογισμού

Το έτοςυπολογίζεται ως εξής:

Ημέρες: 365 ημέρες

Εβδομάδες: 52,14 εβδομάδες (365ημέρες/έτος ÷ 7ημέρες/εβδομάδας)

Κυριακές και αργίες: 52 ημέρες

Αργίες: 06 ημέρες

Σάββατα: 52 ημέρες

Καθημερινές (Δευτέρα – Παρασκευή): 255 ημέρες

(4) Αιτούμενες – προσφερόμενεςεργατοώρες**α. Καθημερινές**

1. Δευτέρα έως Παρασκευή (8 εργαζόμενοι X 7 ώρες) = 42 ώρες/ημέρα

2. Καθημερινές ετησίως (255 ημέρες X 64 ώρες/ημέρα) = 10.710 ώρες/ετησίως

β. Ημέρες - Σάββατα

1. Σάββατο (8 εργαζόμενοι X 7 ώρες) = 42 ώρες/ημέρα

2. Σάββατα ετησίως (52 ημέρες X 64 ώρες/ημέρα) = 2.184 ώρες/ετησίως

γ. Ημέρες – Κυριακές και Αργίες

1. Κυριακές & Αργίες (8 εργαζόμενοι X 7 ώρες) = 42 ώρες/ημέρα

2. Κυριακές ετησίως (58 ημέρες X 64 ώρες/ημέρα) = 2.436 ώρες/ετησίως

δ. Ετήσιο σύνολο ωρών

Κατηγορία	Σύνολο Ωρών
Καθημερινές	10.710 ώρες/ετησίως
Σάββατα	2.184 ώρες/ετησίως
Κυριακές & Αργίες	2.436 ώρες/ετησίως
Ετήσιο σύνολο ωρών	15.330 ώρες/ετησίως

(5) Απαιτούμενος αριθμός προσωπικού

Το πλήθος ατόμων κοστολογικά ισοδύναμο και εκφραζόμενο σε άτομα πλήρους απασχόλησης (40 ώρες εβδομαδιαίας απασχόλησης) – ως κριτήριου ποσογισμού κόστους

(6 άτομα X 7 ώρες X 5 ημέρες) (Καθημερινά)	+	(6 άτομα X 7 ώρες X 1 ημέρα) (Σάββατα)	+	(6 άτομα X 7 ώρες X 1 ημέρα) (Κυριακές)	=
(40 ώρες εργασίας της εβδομάδας)					
210 ώρες	+	42 ώρες	+	42 ώρες	=

(Καθημερινά)

(Σάββατα)

(Κυριακές)

(40 ώρες εργασίας της εβδομάδας)

448 ώρες

(40 ώρες εργασίας της
εβδομάδας)

= 7,35 άτομα

(6) Εργατώρα - αποζημίωση

Η εκτίμηση βασίζεται στα κατώτατα όρια ημερομισθίων (29,04€) μετά την υπ' αριθμ. οικ 4241/127/30-1-2019 (ΦΕΚ Β' 173) απόφαση της Υπουργού Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης και Κοινωνικής Αλληλεγγύης «Καθορισμός κατώτατου μισθού και κατώτατου ημερομισθίου για τους υπαλλήλους και τους εργατοτεχνίτες όλης της χώρας» για 0-6 έτη προϋπηρεσίας

Ημερομισθίων (Εργατοτεχνιτών)	=	29,04 €/ημέρα
Μηνιαίως Μισθός	=	29,04€/ημέρα X 26 ημέρες
	=	755,04 €/μηνιαίως
Ωρομίσθιο Ημερομισθίων (Εργατοτεχνιτών)	=	$\frac{\text{Ημερομίσθιο X 6}}{\text{Συμβατικό Εβδομαδιαίο Ωράριο (40 ώρες)}}$
	=	$\frac{29,04 \text{ €/ημέρα X 6}}{40 \text{ ώρες /εβδομάδα}}$
	=	4,356 €/ώρα

(7) Κρατήσεις

1. Υπέρ Ψυχικής Υγείας 2%
2. Υπέρ ΕΑΑΔΗΣΥ 0,10%
3. Χαρτόσημο ΕΑΑΔΗΣΥ 3% επί ΕΑΑΔΗΣΥ
4. ΟΓΑ Χαρτοσήμου 20% επί ΧΑΡΤ. ΕΑΑΔΗΣΥ

B2. Γενικών Καθηκόντων**(1) Ωράριοεργασίας**

Το ωράριοεργασίας της έκαστηςβάρδιαςορίζεται σε επτά (7) ώρες

(2) ΒάρδιεςΕργασίας

Ειδικότητες	Καθημερινές (Δευτέρα – Παρασκευή)			Σάββατο - Κυριακή		
	Βάρδια /Ατομα		Σύνολο	Βάρδια /Ατομα		Σύνολο
	Πρωινή	Απογευματινή	Ατόμων/Ημέρα	Πρωινή	Απογευματινή	Ατόμων/Ημέρα
Γενικών Καθηκόντων	5	6	11	6	6	12
Σύνολο Ωρών Ημέρας			77			84

(3) ΠαράμετροιΥπολογισμού

Το έτοςυπολογίζεται ως εξής:

Ημέρες: 365 ημέρες

Εβδομάδες: 52,14 εβδομάδες (365ημέρες/έτος ÷ 7ημέρες/εβδομάδας)

Κυριακές και αργίες: 52 ημέρες

Αργίες: 06 ημέρες

Σάββατα: 52 ημέρες

Καθημερινές (Δευτέρα – Παρασκευή): 255 ημέρες

(4) Αιτούμενες – προσφερόμενεςεργατοώρες**α. Καθημερινές**

1. Δευτέρα έως Παρασκευή (11 εργαζόμενοι X 7 ώρες) = 77 ώρες/ημέρα

2. Καθημερινές ετησίως (255 ημέρες X 104 ώρες/ημέρα) = 19.635 ώρες/ετησίως

β. Ημέρες - Σάββατα

1. Σάββατο (12 εργαζόμενοι X 7 ώρες) = 84 ώρες/ημέρα

2. Σάββατα ετησίως (52 ημέρες X 112 ώρες/ημέρα) = 4.368 ώρες/ετησίως

γ. Ημέρες – Κυριακές και Αργίες

1. Κυριακές & Αργίες (12 εργαζόμενοι X 7 ώρες) = 84 ώρες/ημέρα

2. Κυριακές ετησίως (58 ημέρες X 112 ώρες/ημέρα) = 4.872 ώρες/ετησίως

δ. Ετήσιο σύνολο ωρών

Κατηγορία	Σύνολο Ωρών
Καθημερινές	19.635 ώρες/ετησίως
Σάββατα	4.368 ώρες/ετησίως
Κυριακές & Αργίες	4.872 ώρες/ετησίως
Ετήσιο σύνολο ωρών	28.875 ώρες/ετησίως

(5) Απαιτούμενος αριθμός προσωπικού

Το πλήθος ατόμων κοστολογικά ισοδύναμο και εκφραζόμενο σε άτομα πλήρους απασχόλησης (40 ώρες εβδομαδιαίας απασχόλησης) – ως κριτήριο υπολογισμού κόστους

(11 άτομα X 7 ώρες X 5 ημέρες) (Καθημερινά)	+	(12 άτομα X 7 ώρες X 1 ημέρα) (Σάββατα)	+	(12 άτομα X 7 ώρες X 1 ημέρα) (Κυριακές)	=
<hr/>					
385 ώρες	+	84 ώρες	+	84 ώρες	=

(Καθημερινά)

(Σάββατα)

(Κυριακές)

(40 ώρες εργασίας της εβδομάδας)

553 ώρες

(40 ώρες εργασίας της εβδομάδας) = 13,83 άτομα

(6) Εργατοώρα - αποζημίωση

Η εκτίμηση βασίζεται στα κατώτατα όρια ημερομισθίων (29,04€) μετά την υπ' αριθμ. οικ 4241/127/30-1-2019 (ΦΕΚ Β' 173) απόφαση της Υπουργού Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης και Κοινωνικής Αλληλεγγύης «Καθορισμός κατώτατου μισθού και κατώτατου ημερομισθίου για τους υπαλλήλους και τους εργατοτεχνίτες όλης της χώρας» για 0-6 έτη προϋπηρεσίας

Ημερομισθίων (Εργατοτεχνιτών)	=	29,04 €/ημέρα
Μηνιαίως Μισθός	=	29,04€/ημέρα X 26 ημέρες
	=	755,04 €/μηνιαίως
Ωρομίσθιο Ημερομισθίων (Εργατοτεχνιτών)	=	$\frac{\text{Ημερομίσθιο X 6}}{\text{Συμβατικό Εβδομαδιαίο Ωράριο (40 ώρες)}}$
	=	$\frac{29,04 \text{ €/ημέρα X 6}}{40 \text{ ώρες /εβδομάδα}}$
	=	4,356 €/ώρα

(7) Κρατήσεις

1. Υπέρ Ψυχικής Υγείας 2%
2. Υπέρ ΕΑΑΔΗΣΥ 0,10%
3. Χαρτόσημο ΕΑΑΔΗΣΥ 3% επί ΕΑΑΔΗΣΥ
4. ΟΓΑ Χαρτοσήμου 20% επί ΧΑΡΤ. ΕΑΑΔΗΣΥ

B3. Βοηθοί Μαγείρων**(1) Ωράριοεργασίας**

Το ωράριοεργασίας της έκαστηςβάρδιαςορίζεται σε επτά (7) ώρες

(2) ΒάρδιεςΕργασίας

Ειδικότητες	Καθημερινές (Δευτέρα – Παρασκευή)			Σάββατο - Κυριακή		
	Βάρδια /Ατομα		Σύνολο	Βάρδια /Ατομα		Σύνολο
	Πρωινή	Απογευματινή	Ατόμων/Ημέρα	Πρωινή	Απογευματινή	Ατόμων/Ημέρα
Βοηθοί Μαγείρων	2	2	4	3	1	4
Σύνολο Ωρών Ημέρας			28			28

(3) ΠαράμετροιΥπολογισμού

Το έτοςυπολογίζεται ως εξής:

Ημέρες: 365 ημέρες

Εβδομάδες: 52,14 εβδομάδες (365ημέρες/έτος ÷ 7ημέρες/εβδομάδας)

Κυριακές και αργίες: 52 ημέρες

Αργίες: 06 ημέρες

Σάββατα: 52 ημέρες

Καθημερινές (Δευτέρα – Παρασκευή): 255 ημέρες

(4) Αιτούμενες – προσφερόμενεςεργατοώρες**α. Καθημερινές**

1. Δευτέρα έως Παρασκευή (4 εργαζόμενοι X 7 ώρες) = 28 ώρες/ημέρα

2. Καθημερινές ετησίως (255 ημέρες X 40 ώρες/ημέρα) = 7.140 ώρες/ετησίως

β. Ημέρες - Σάββατα

1. Σάββατο (4 εργαζόμενοι X 7 ώρες) = 28 ώρες/ημέρα

2. Σάββατα ετησίως (52 ημέρες X 32 ώρες/ημέρα) = 1.456 ώρες/ετησίως

γ. Ημέρες – Κυριακές και Αργίες

1. Κυριακές & Αργίες (4 εργαζόμενοι X 7 ώρες) = 28 ώρες/ημέρα

2. Κυριακές ετησίως (58 ημέρες X 32 ώρες/ημέρα) = 1.624 ώρες/ετησίως

δ. Ετήσιο σύνολο ωρών

Κατηγορία	Σύνολο Ωρών
Καθημερινές	7.140 ώρες/ετησίως
Σάββατα	1.456 ώρες/ετησίως
Κυριακές & Αργίες	1.624 ώρες/ετησίως
Ετήσιο σύνολο ωρών	10.220 ώρες/ετησίως

(5) Απαιτούμενος αριθμός προσωπικού

Το πλήθος ατόμων κοστολογικά ισοδύναμο και εκφραζόμενο σε άτομα πλήρους απασχόλησης (40 ώρες εβδομαδιαίας απασχόλησης) – ως κριτήριο υπολογισμού κόστους

(4 άτομα X 7 ώρες X 5 ημέρες) (Καθημερινά)	+	(4 άτομα X 7 ώρες X 1 ημέρα) (Σάββατα)	+	(4 άτομα X 7 ώρες X 1 ημέρα) (Κυριακές)	=
(40 ώρες εργασίας της εβδομάδας)					
140 ώρες (Καθημερινά)	+	28 ώρες (Σάββατα)	+	28 ώρες (Κυριακές)	=

(40 ώρες εργασίας της εβδομάδας)

196 ώρες

(40 ώρες εργασίας της
εβδομάδας) = 4,90 άτομα

(6) Εργατώρα - αποζημίωση

Η εκτίμηση βασίζεται στα κατώτατα όρια ημερομισθίων (29,04€) μετά την υπ' αριθμ. οικ 4241/127/30-1-2019 (ΦΕΚ Β' 173) απόφαση της Υπουργού Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης και Κοινωνικής Αλληλεγγύης «Καθορισμός κατώτατου μισθού και κατώτατου ημερομισθίου για τους υπαλλήλους και τους εργατοτεχνίτες όλης της χώρας» για 0-6 έτη προϋπηρεσίας

Ημερομισθίων (Εργατοτεχνιτών)	=	29,04 €/ημέρα
Μηνιαίως Μισθός	=	29,04€/ημέρα X 26 ημέρες
	=	755,04 €/μηνιαίως
Ωρομίσθιο Ημερομισθίων (Εργατοτεχνιτών)	=	$\frac{\text{Ημερομίσθιο X 6}}{\text{Συμβατικό Εβδομαδιαίο Ωράριο (40 ώρες)}}$
	=	$\frac{29,04 \text{ €/ημέρα X 6}}{40 \text{ ώρες /εβδομάδα}}$
	=	4,356 €/ώρα

(7) Κρατήσεις

1. Υπέρ Ψυχικής Υγείας 2%
2. Υπέρ ΕΑΑΔΗΣΥ 0,10%
3. Χαρτόσημο ΕΑΑΔΗΣΥ 3% επί ΕΑΑΔΗΣΥ
4. ΟΓΑ Χαρτοσήμου 20% επί ΧΑΡΤ. ΕΑΑΔΗΣΥ

B4. Μαγείρων**(1) Ωράριοεργασίας**

Το ωράριοεργασίας της έκαστηςβάρδιαςορίζεται σε επτά (7) ώρες

(2) ΒάρδιεςΕργασίας

Ειδικότητες	Καθημερινές (Δευτέρα – Παρασκευή)			Σάββατο - Κυριακή		
	Βάρδια /Ατομα		Σύνολο	Βάρδια /Ατομα		Σύνολο
	Πρωινή	Απογευματινή	Ατόμων/Ημέρα	Πρωινή	Απογευματινή	Ατόμων/Ημέρα
Μαγείρων	4	1	5	4	1	5
Σύνολο Ωρών Ημέρας			35			35

(3) ΠαράμετροιΥπολογισμού

Το έτοςυπολογίζεται ως εξής:

Ημέρες: 365 ημέρες

Εβδομάδες: 52,14 εβδομάδες (365ημέρες/έτος ÷ 7ημέρες/εβδομάδας)

Κυριακές και αργίες: 52 ημέρες

Αργίες: 06 ημέρες

Σάββατα: 52 ημέρες

Καθημερινές (Δευτέρα – Παρασκευή): 255 ημέρες

(4) Αιτούμενες – προσφερόμενεςεργατοώρες**α. Καθημερινές**

1. Δευτέρα έως Παρασκευή (5 εργαζόμενοι X 7 ώρες) = 35 ώρες/ημέρα

2. Καθημερινές ετησίως (255 ημέρες X 40 ώρες/ημέρα) = 8.925 ώρες/ετησίως

β. Ημέρες - Σάββατα

1. Σάββατο (5 εργαζόμενοι X 7 ώρες) = 35 ώρες/ημέρα

2. Σάββατα ετησίως (52 ημέρες X 32 ώρες/ημέρα) = 1.820 ώρες/ετησίως

γ. Ημέρες – Κυριακές και Αργίες

1. Κυριακές & Αργίες (4 εργαζόμενοι X 7 ώρες) = 35 ώρες/ημέρα

2. Κυριακές ετησίως (58 ημέρες X 32 ώρες/ημέρα) = 2.030 ώρες/ετησίως

δ. Ετήσιο σύνολο ωρών

Κατηγορία	Σύνολο Ωρών
Καθημερινές	8.925 ώρες/ετησίως
Σάββατα	1.820 ώρες/ετησίως
Κυριακές & Αργίες	2.030 ώρες/ετησίως
Ετήσιο σύνολο ωρών	12.775 ώρες/ετησίως

(5) Απαιτούμενος αριθμός προσωπικού

Το πλήθος ατόμων κοστολογικά ισοδύναμο και εκφραζόμενο σε άτομα πλήρους απασχόλησης (40 ώρες εβδομαδιαίας απασχόλησης) – ως κριτήριο υπολογισμού κόστους

(5 άτομα X 7 ώρες X 5 ημέρες) (Καθημερινά)	+	(5 άτομα X 7 ώρες X 1 ημέρα) (Σάββατα)	+	(5 άτομα X 7 ώρες X 1 ημέρα) (Κυριακές)	=
(40 ώρες εργασίας της εβδομάδας)					
175 ώρες (Καθημερινά)	+	35 ώρες (Σάββατα)	+	35 ώρες (Κυριακές)	=

 (40 ώρες εργασίας της εβδομάδας)

245 ώρες

 (40 ώρες εργασίας της
εβδομάδας) = 6,13 άτομα
(6) Εργατοώρα - αποζημίωση

Η εκτίμηση βασίζεται στα κατώτατα όρια μισθίων (650,00€) μετά την υπ' αριθμ. οικ 4241/127/30-1-2019 (ΦΕΚ Β' 173) απόφαση της Υπουργού Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης και Κοινωνικής Αλληλεγγύης «Καθορισμός κατώτατου μισθού και κατώτατου ημερομισθίου για τους υπαλλήλους και τους εργατοτεχνίτες όλης της χώρας» για 0-6 έτη προϋπηρεσίας

Μηνιαίως Μισθός	=	650,00 €/μηνιαίως
Ημερομισθίων (Υπαλλήλου)	=	$\frac{650,00 \text{ €/μηνιαίως}}{25 \text{ ημέρες}}$
	=	26,00 €/ημέρα
Ωρομίσθιο (Υπαλλήλου)	=	$\frac{(\text{Μισθός}/25 \text{ ημέρες}) \times 6}{\text{Συμβατικό Εβδομαδιαίο Ωράριο (40 ώρες)}}$
	=	$\frac{26,60 \text{ €/ημέρα} \times 6}{40 \text{ ώρες /εβδομάδα}}$
	=	3,900 €/ώρα

(7) Κρατήσεις

1. Υπέρ Ψυχικής Υγείας 2%
2. Υπέρ ΕΑΑΔΗΣΥ 0,10%
3. Χαρτόσημο ΕΑΑΔΗΣΥ 3% επί ΕΑΑΔΗΣΥ

4. ΟΓΑ Χαρτοσήμου 20% επί ΧΑΡΤ. ΕΑΑΔΗΣΥ

B5. Επόπτης Σίτισης**(1) Ωράριο εργασίας**

Το ωράριο εργασίας της έκαστης βάρδιας ορίζεται σε επτά (7) ώρες

(2) Βάρδιες Εργασίας

Ειδικότητες	Καθημερινές (Δευτέρα – Παρασκευή)			Σάββατο - Κυριακή		
	Βάρδια /Ατομα		Σύνολο	Βάρδια /Ατομα		Σύνολο
	Πρωινή	Απογευματινή	Ατόμων/Ημέρα	Πρωινή	Απογευματινή	Ατόμων/Ημέρα
Επόπτης Σίτισης	1	0	1	0	0	0
Σύνολο Ωρών Ημέρας			7			0

(3) Παράμετροι Υπολογισμού

Το έτος υπολογίζεται ως εξής:

Ημέρες: 365 ημέρες

Εβδομάδες: 52,14 εβδομάδες (365 ημέρες/έτος ÷ 7 ημέρες/εβδομάδας)

Κυριακές και αργίες: 52 ημέρες

Αργίες: 06 ημέρες

Σάββατα: 52 ημέρες

Καθημερινές (Δευτέρα – Παρασκευή): 255 ημέρες

(4) Αιτούμενες – προσφερόμενες εργατοώρες**α. Καθημερινές**

1. Δευτέρα έως Παρασκευή (1 εργαζόμενοι X 7 ώρες) = 7 ώρες/ημέρα

2. Καθημερινές ετησίως (255 ημέρες X 7 ώρες/ημέρα) = 1.785 ώρες/ετησίως

β. Ημέρες - Σάββατα

1. Σάββατο (0 εργαζόμενοι X 7 ώρες) = 0 ώρες/ημέρα

2. Σάββατα ετησίως (52 ημέρες X 0 ώρες/ημέρα) = 0 ώρες/ετησίως

γ. Ημέρες – Κυριακές και Αργίες

1. Κυριακές & Αργίες (0 εργαζόμενοι X 7 ώρες) = 0 ώρες/ημέρα

2. Κυριακές ετησίως (58 ημέρες X 0 ώρες/ημέρα) = 0 ώρες/ετησίως

δ. Ετήσιο σύνολο ωρών

Κατηγορία	Σύνολο Ωρών
Καθημερινές	1.785 ώρες/ετησίως
Σάββατα	0 ώρες/ετησίως
Κυριακές & Αργίες	0 ώρες/ετησίως
Ετήσιο σύνολο ωρών	1.785 ώρες/ετησίως

(5) Απαιτούμενος αριθμός προσωπικού

Το πλήθος ατόμων κοστολογικά ισοδύναμο και εκφραζόμενο σε άτομα πλήρους απασχόλησης (40 ώρες εβδομαδιαίας απασχόλησης) – ως κριτήριο υπολογισμού κόστους

(1 άτομο X 7 ώρες X 5 ημέρες) (Καθημερινά)	+	(0 άτομα X 7 ώρες X 1 ημέρα) (Σάββατα)	+	(0 άτομα X 7 ώρες X 1 ημέρα) (Κυριακές)	=
(40 ώρες εργασίας της εβδομάδας)					
35 ώρες	+	0 ώρες	+	0 ώρες	=

(Καθημερινά)

(Σάββατα)

(Κυριακές)

(40 ώρες εργασίας της εβδομάδας)

35 ώρες

$$\frac{35 \text{ ώρες}}{(40 \text{ ώρες εργασίας της εβδομάδας})} = 0,88 \text{ άτομα}$$
(6) Εργατοώρα - αποζημίωση

Η εκτίμηση βασίζεται στα κατώτατα όρια μισθίων (650,00€) μετά την υπ' αριθμ. οικ 4241/127/30-1-2019 (ΦΕΚ Β' 173) απόφαση της Υπουργού Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης και Κοινωνικής Αλληλεγγύης «Καθορισμός κατώτατου μισθού και κατώτατου ημερομισθίου για τους υπαλλήλους και τους εργατοτεχνίτες όλης της χώρας» για 0-6 έτη προϋπηρεσίας

Μηνιαίως Μισθός	=	650,00 €/μηνιαίως
Ημερομισθίων (Υπαλλήλου)	=	$\frac{650,00 \text{ €/μηνιαίως}}{25 \text{ ημέρες}}$
	=	26,00 €/ημέρα
Ωρομίσθιο (Υπαλλήλου)	=	$\frac{(\text{Μισθός}/25 \text{ ημέρες}) \times 6}{\text{Συμβατικό Εβδομαδιαίο Ωράριο (40 ώρες)}}$
	=	$\frac{26,60 \text{ €/ημέρα} \times 6}{40 \text{ ώρες /εβδομάδα}}$
	=	3,900 €/ώρα

(7) Κρατήσεις

1. Υπέρ Ψυχικής Υγείας 2%
2. Υπέρ ΕΑΑΔΗΣΥ 0,10%

3. Χαρτόσημο ΕΑΑΔΗΣΥ 3% επί ΕΑΑΔΗΣΥ

4. ΟΓΑ Χαρτοσήμου 20% επί ΧΑΡΤ. ΕΑΑΔΗΣΥ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΓΚΕΤΡΩΤΙΚΟΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

(1) Ωράριοεργασίας

Το ωράριοεργασίας της έκαστηςβάρδιαςορίζεται σε οκτώ (7) ώρες

(2) ΒάρδιεςΕργασίας

Ειδικότητες	Καθημερινές (Δευτέρα – Παρασκευή)			Σάββατο - Κυριακή		
	Βάρδια /Ατομα		Σύνολο	Βάρδια /Ατομα		Σύνολο
	Πρωινή	Απογευματινή	Ατόμων/Ημέρα	Πρωινή	Απογευματινή	Ατόμων/Ημέρα
Μάγειροι	4	1		4	1	
Βοηθοί Μαγείρων	2	2		3	1	
Πλύντες - Καθαριστές	2	4		2	4	
Γενικών Καθηκόντων	5	6		6	6	
Επόπτης Εστίασης	1	0		0	0	
Σύνολα	14	13	27	15	12	27
Σύνολο Ωρών Ημέρας			189			189

(3) ΠαράμετροιΥπολογισμού

Το έτοςυπολογίζεται ως εξής:

Ημέρες: 365 ημέρες

Εβδομάδες: 52,14 εβδομάδες (365ημέρες/έτος ÷ 7ημέρες/εβδομάδας)

Κυριακές και αργίες: 52 ημέρες

Αργίες: 06 ημέρες

Σάββατα: 52 ημέρες

Καθημερινές (Δευτέρα – Παρασκευή): 255 ημέρες

(4) Αιτούμενες – προσφερόμενεςεργατοώρες

α. Καθημερινές

1. Δευτέρα έως Παρασκευή (27 εργαζόμενοι X 7 ώρες) = 189 ώρες/ημέρα
2. Καθημερινές ετησίως (255 ημέρες X 256 ώρες/ημέρα) = 48,195 ώρες/ετησίως

β. Ημέρες - Σάββατα

1. Σάββατο (27 εργαζόμενοι X 7 ώρες) = 189 ώρες/ημέρα
2. Σάββατα ετησίως (52 ημέρες X 240 ώρες/ημέρα) = 9,828 ώρες/ετησίως

γ. Ημέρες – Κυριακές και Αργίες

1. Κυριακές & Αργίες (27 εργαζόμενοι X 7 ώρες) = 189 ώρες/ημέρα
2. Κυριακές ετησίως (58 ημέρες X 240 ώρες/ημέρα) = 10,962 ώρες/ετησίως

δ. Ετήσιο σύνολο ωρών

Κατηγορία	Σύνολο Ωρών
Καθημερινές	48,195 ώρες/ετησίως
Σάββατα	9,828 ώρες/ετησίως
Κυριακές & Αργίες	10,962 ώρες/ετησίως
Ετήσιο σύνολο ωρών	68,985 ώρες/ετησίως

(5) Απαιτούμενος αριθμός προσωπικού

Το πλήθος ατόμων κοστολογικά ισοδύναμο και εκφραζόμενο σε άτομα πλήρους απασχόλησης (40 ώρες εβδομαδιαίας απασχόλησης) – ως κριτήριο υπολογισμού κόστους

(27 άτομα X 7 ώρες X 5 ημέρες) (Καθημερινά)	+	(27 άτομα X 7 ώρες X 1 ημέρα) (Σάββατα)	+	(27 άτομα X 7 ώρες X 1 ημέρα) (Κυριακές)	=
(40 ώρες εργασίας της εβδομάδας)					
945 ώρες (Καθημερινά)	+	189 ώρες (Σάββατα)	+	189 ώρες (Κυριακές)	=

(40 ώρες εργασίας της εβδομάδας)

1,323 ώρες

$$\frac{1,323 \text{ ώρες}}{(40 \text{ ώρες εργασίας της εβδομάδας})} = 33,08 \text{ άτομα}$$
(6) Εργατώρα - αποζημίωση

Η εκτίμηση βασίζεται στα κατώτατα όρια μισθίων (650,00€) και ημερομισθίων (29,04€) μετά την υπ' αριθμ. οικ 4241/127/30-1-2019 (ΦΕΚ Β' 173) απόφαση της Υπουργού Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης και Κοινωνικής Αλληλεγγύης «Καθορισμός κατώτατου μισθού και κατώτατου ημερομισθίου για τους υπαλλήλους και τους εργατοτεχνίτες όλης της χώρας» για 0-6 έτη προϋπηρεσίας

(7) Κρατήσεις

1. Υπέρ Ψυχικής Υγείας 2%
2. Υπέρ ΕΑΑΔΗΣΥ 0,10%
3. Χαρτόσημο ΕΑΑΔΗΣΥ 3% επί ΕΑΑΔΗΣΥ
4. ΟΓΑ Χαρτοσήμου 20% επί ΧΑΡΤ. ΕΑΑΔΗΣΥ

3.1 Ορισμός Ελάχιστου Εργατικού Κόστους (Προσέγγιση προϋπολογισμού με ώρες)**ΠΙΝΑΚΑΣ Α****ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ****ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ****A1 . ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ**

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΚΟΣΤΟΥΣ – ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ						
(ΑΓΓΑΜΟΣ ΜΕ 0 - 3 ΕΤΗ ΠΡΟΥΠΗΡΕΣΙΑΣ)						
(7ΩΡΗ ΒΑΡΔΙΑ)						
Ημέρες	Επιβάρυνση	Σύνολο Ωρών ανά	Ημέρες ανά έτος	Ωρομίσθιο	Ετήσιο Σύνολο	Μηνιαίο Σύνολο

		Ημέρα				
ΔΕΥΤΕΡΑ - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ						
πρωί - απόγευμα	0%	35.00	255	4.36	38,877.30	3,239.78
νύχτα	25%	0.00	255	5.45	0.00	0.00
ΣΑΒΒΑΤΟ						
πρωί - απόγευμα	0%	28.00	52	4.36	6,342.34	528.53
νύχτα	100%	0.00	52	8.71	0.00	0.00
ΚΥΡΙΑΚΗ & ΑΡΓΙΕΣ						
πρωί - απόγευμα	75%	28.00	58	7.62	12,379.75	1,031.65
νύχτα Κυριακής	25%	0.00	52	5.45	0.00	0.00
νύχτα αργίας	100%	0.00	6	8.71	0.00	0.00
ΣΥΝΟΛΟ					57,599.39	4,799.95
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Μικτών Αποδοχών					57,599.39 €	4,799.95 €
Αντικατάσταση Υπαλλήλων σε Άδειες					5,207.04 €	433.92 €
Δώρο Χριστουγέννων					4,807.61 €	400.63 €
Δώρο Πάσχα					2,884.57 €	240.38 €
Επίδομα Αδείας					2,399.97 €	200.00 €
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Εργατικών					72,898.58 €	6,074.88 €
Εργοδοτικές Εισφορές				24.560%	17,903.89 €	1,491.99 €
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Εργατικών Με Εργοδοτικές Εισφορές				57.645%	90,802.47 €	7,566.87 €
Υλικά Καθαρισμού & ΜΑΠ				0.116%	108.00 €	9.00 €
Εισφορά Υπέρ Ε.Λ.Π.Κ.					0.00 €	0.00 €
Διοικητικά έξοδα					0.00 €	0.00 €
Εργολαβικό Κέρδος				0.462%	431.32 €	35.94 €
Κρατήσεις				1.658%	1,917.30 €	159.78 €
Συνολικό Κόστος					93,259.10 €	7,771.59 €
Φ.Π.Α. 24%				24.00%	22,382.18 €	1,865.18 €
Συνολικό Κόστος με Φ.Π.Α. 24%					115,641.28 €	9,636.77 €

ΕΑΑΔΗΣΥ 0.1% 104.21

ΧΑΡΤ ΕΑΑΔΗΣΥ ,0036% 3.75

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΓΕΥΜΑΤΩΣ

			ΥΠΕΡ ΨΥΧΙΚΗΣ ΥΓ 2%	2,081.95
ΈΚΔΟΣΗ 2015	148,657.08 €		ΦΟΡΟΣ ΠΡΟΜ 8%	0.00
ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΤΗΣΙΑ	7,069.92 €			
ΜΗΝΑΙΑ	589.16 €		Σύνολο Κρατήσεων	2,189.91

Παρατηρητήριο Τιμών

Για Υπηρεσίες Διανομής Γευμάτων	=	1,43€ X Αριθμός Ημερών Νοσηλείας Μηνιαίως	
	=	1,43€ X 8.251	Ημέρες Νοσηλείας (ΙΑΝ 2019)
	=	11,798.93 €	Μηνιαία Δαπάνη
	=	12μήνες X 11,798.93€	Μηνιαία Δαπάνη
	=	141,587.16 €	Ετήσια Δαπάνη (Συμπεριλαμ. ΦΠΑ)

	Καθαρή αξία δαπάνης διανομής σίτισης	115,111.51	9,592.63
	ΦΠΑ 24%	26,475.65	2,206.30
Έκδοση 2021	Ετήσια Δαπάνη Διανομής Σίτισης	141,587.16	11,798.93

ΠΙΝΑΚΑΣ Β**ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ****ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ****Β1. ΠΛΥΝΤΕΣ - ΚΑΘΑΡΙΣΤΕΣ**

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΚΟΣΤΟΥΣ - ΠΛΥΝΤΕΣ / ΚΑΘΑΡΙΣΤΕΣ						
(ΑΓΓΑΜΟΣ ΜΕ 0 - 3 ΕΤΗ ΠΡΟΥΠΗΡΕΣΙΑΣ)						
(7ΩΡΗ ΒΑΡΔΙΑ)						
Ημέρες	Επιβάρυνση	Σύνολο Ωρών ανά Ημέρα	Ημέρες ανά έτος	Ωρομίσθιο	Ετήσιο Σύνολο	Μηνιαίο Σύνολο
ΔΕΥΤΕΡΑ - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ						
πρωί - απόγευμα		42.00	255	4.36	46,652.81	3,887.73
νύχτα	25.00%	0.00	255	5.45	0.00	0.00
ΣΑΒΒΑΤΟ						
πρωί - απόγευμα		42.00	52	4.36	9,513.51	792.79
νύχτα	100.00%	0.00	52	8.71	0.00	0.00
ΚΥΡΙΑΚΗ & ΑΡΓΙΕΣ						
πρωί - απόγευμα	75.00%	42.00	58	7.62	18,569.65	1,547.47
νύχτα Κυριακής	25.00%	0.00	52	5.45	0.00	0.00
νύχτα αργίας	100.00%	0.00	6	8.71	0.00	0.00
ΣΥΝΟΛΟ					74,735.97	6,228.00
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Μικτών Αποδοχών					74,735.97 €	6,228.00 €
Αντικατάσταση Υπαλλήλων σε Αδειες					6,756.21 €	563.02 €
Δώρο Χριστουγέννων					6,237.94 €	519.83 €
Δώρο Πάσχα					3,742.76 €	311.90 €
Επίδομα Αδείας					3,114.00 €	259.50 €
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Εργατικών					94,586.87 €	7,882.24 €
Εργοδοτικές Εισφορές				24.560%	23,230.54 €	1,935.88 €
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Εργατικών Με Εργοδοτικές Εισφορές				57.64%	117,817.41 €	9,818.12 €

Β2. ΓΕΝΙΚΩΝ ΚΑΘΗΚΟΝΤΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΚΟΣΤΟΥΣ - ΓΕΝΙΚΩΝ ΚΑΘΗΚΟΝΤΩΝ

(ΑΓΓΑΜΟΣ ΜΕ 0 - 3 ΕΤΗ ΠΡΟΥΠΗΡΕΣΙΑΣ)						
(7ΩΡΗ ΒΑΡΔΙΑ)						
Ημέρες	Επιβάρυνση	Σύνολο Ωρών ανά Ημέρα	Ημέρες ανά έτος	Ωρομίσθιο	Ετήσιο Σύνολο	Μηνιαίο Σύνολο
ΔΕΥΤΕΡΑ - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ						
πρωί - απόγευμα		77.00	255	4.36	85,530.15	7,127.51
νύχτα	25.00%	0.00	255	5.45	0.00	0.00
ΣΑΒΒΑΤΟ						
πρωί - απόγευμα		84.00	52	4.36	19,027.03	1,585.59
νύχτα	100.00%	0.00	52	8.71	0.00	0.00
ΚΥΡΙΑΚΗ & ΑΡΓΙΕΣ						
πρωί - απόγευμα	75.00%	84.00	58	7.62	37,139.29	3,094.94
νύχτα Κυριακής	25.00%	0.00	52	5.45	0.00	0.00
νύχτα αργίας	100.00%	0.00	6	8.71	0.00	0.00
ΣΥΝΟΛΟ					141,696.47	11,808.04
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Μικτών Αποδοχών					141,696.47 €	11,808.04 €
Αντικατάσταση Υπαλλήλων σε Άδειες					12,809.50 €	1,067.46 €
Δώρο Χριστουγέννων					11,826.89 €	985.57 €
Δώρο Πάσχα					7,096.13 €	591.34 €
Επίδομα Αδείας					5,904.02 €	492.00 €
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Εργατικών					179,333.00 €	14,944.42 €
Εργοδοτικές Εισφορές				24.560%	44,044.19 €	3,670.35 €
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Εργατικών Με Εργοδοτικές Εισφορές				57.64%	223,377.19 €	18,614.77 €

B3. ΒΟΗΘΟΙ ΜΑΓΕΙΡΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΚΟΣΤΟΥΣ - ΒΟΗΘΟΙ ΜΑΓΕΙΡΩΝ						
(ΑΓΓΑΜΟΣ ΜΕ 0 - 3 ΕΤΗ ΠΡΟΥΠΗΡΕΣΙΑΣ)						
(7ΩΡΗ ΒΑΡΔΙΑ)						
Ημέρες	Επιβάρυνση	Σύνολο Ωρών ανά Ημέρα	Ημέρες ανά έτος	Ωρομίσθιο	Ετήσιο Σύνολο	Μηνιαίο Σύνολο
ΔΕΥΤΕΡΑ - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ						

πρωί - απόγευμα		28.00	255	4.36	31,101.87	2,591.82	
νύχτα	25.00%	0.00	255	5.45	0.00	0.00	
ΣΑΒΒΑΤΟ							
πρωί - απόγευμα		28.00	52	4.36	6,342.34	528.53	
νύχτα	100.00%	0.00	52	8.71	0.00	0.00	
ΚΥΡΙΑΚΗ & ΑΡΓΙΕΣ							
πρωί - απόγευμα	75.00%	28.00	58	7.62	12,379.76	1,031.65	
νύχτα Κυριακής	25.00%	0.00	52	5.45	0.00	0.00	
νύχτα αργίας	100.00%	0.00	6	8.71	0.00	0.00	
ΣΥΝΟΛΟ					49,823.98	4,152.00	
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Μικτών Αποδοχών					49,823.98 €	4,152.00 €	
Αντικατάσταση Υπαλλήλων σε Άδειες					4,504.14 €	375.34 €	
Δώρο Χριστουγέννων					4,158.63 €	346.55 €	
Δώρο Πάσχα					2,495.18 €	207.93 €	
Επίδομα Αδείας					2,076.00 €	173.00 €	
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Εργατικών					63,057.91 €	5,254.83 €	
Εργοδοτικές Εισφορές					24.560%	15,487.02 €	1,290.59 €
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Εργατικών Με Εργοδοτικές Εισφορές					57.64%	78,544.94 €	6,545.41 €

B4. ΜΑΓΕΙΡΟΙ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΚΟΣΤΟΥΣ – ΜΑΓΕΙΡΩΝ						
(ΑΓΤΑΜΟΣ ΜΕ 0 - 3 ΕΤΗ ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΙΑΣ)						
(7ΩΡΗ ΒΑΡΔΙΑ)						
Ημέρες	Επιβάρυνση	Σύνολο Ωρών ανά Ημέρα	Ημέρες ανά έτος	Ωρομίσθιο	Ετήσιο Σύνολο	Μηνιαίο Σύνολο
ΔΕΥΤΕΡΑ - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ						
πρωί - απόγευμα		35.00	255	3.90	34,807.50	2,900.63
νύχτα	25.00%	0.00	255	4.88	0.00	0.00
ΣΑΒΒΑΤΟ						
πρωί - απόγευμα		35.00	52	3.90	7,098.00	591.50
νύχτα	100.00%	0.00	52	7.80	0.00	0.00

ΚΥΡΙΑΚΗ & ΑΡΓΙΕΣ							
πρωί - απόγευμα	75.00%	35.00	58	6.83	13,854.75	1,154.56	
νύχτα Κυριακής	25.00%	0.00	52	4.88	0.00	0.00	
νύχτα αργίας	100.00%	0.00	6	7.80	0.00	0.00	
ΣΥΝΟΛΟ					55,760.25	4,646.69	
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Μικτών Αποδοχών					55,760.25 €	4,646.69 €	
Αντικατάσταση Υπαλλήλων σε Άδειες					5,421.13 €	451.76 €	
Δώρο Χριστουγέννων					7,260.40 €	605.03 €	
Δώρο Πάσχα					2,420.13 €	201.68 €	
Επίδομα Αδείας					2,323.34 €	193.61 €	
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Εργατικών					73,185.26 €	6,098.77 €	
Εργοδοτικές Εισφορές					24.560%	17,974.30 €	1,497.86 €
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Εργατικών Με Εργοδοτικές Εισφορές					57.64%	91,159.56 €	7,596.63 €

B5. ΕΠΟΠΤΗΣ ΣΙΤΙΣΗΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΚΟΣΤΟΥΣ - ΕΠΟΠΤΗΣ ΣΙΤΙΣΗΣ						
(ΑΓΓΑΜΟΣ ΜΕ 0 - 3 ΕΤΗ ΠΡΟΥΠΗΡΕΣΙΑΣ)						
(7ΩΡΗ ΒΑΡΔΙΑ)						
Ημέρες	Επιβάρυνση	Σύνολο Ωρών ανά Ημέρα	Ημέρες ανά έτος	Ωρομίσθιο	Ετήσιο Σύνολο	Μηνιαίο Σύνολο
ΔΕΥΤΕΡΑ - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ						
πρωί - απόγευμα		7.00	255	3.90	6,961.50	580.13
νύχτα	25.00%	0.00	255	4.88	0.00	0.00
ΣΑΒΒΑΤΟ						
πρωί - απόγευμα		0.00	52	3.90	0.00	0.00
νύχτα	100.00%	0.00	52	7.80	0.00	0.00
ΚΥΡΙΑΚΗ & ΑΡΓΙΕΣ						
πρωί - απόγευμα	75.00%	0.00	58	6.83	0.00	0.00
νύχτα Κυριακής	25.00%	0.00	52	4.88	0.00	0.00
Νύχτα Αργίας	100.00%	0.00	6	7.80	0.00	0.00
ΣΥΝΟΛΟ					6,961.50	580.13

Γενικό Ετήσιο Σύνολο Μικτών Αποδοχών		6,961.50 €	580.13 €
Αντικατάσταση Υπαλλήλων σε Άδειες		676.81 €	56.40 €
Δώρο Χριστουγέννων		906.44 €	75.54 €
Δώρο Πάσχα		302.15 €	25.18 €
Επίδομα Αδείας		290.06 €	24.17 €
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Εργατικών		9,136.96 €	761.41 €
Εργοδοτικές Εισφορές	24.560%	2,244.04 €	187.00 €
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Εργατικών Με Εργοδοτικές Εισφορές	57.64%	11,381.00 €	948.42 €

ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΤΙΚΑ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΚΟΣΤΟΥΣ - ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΤΙΚΟΣ (ΧΩΡΙΣ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΥΣ)						
(ΑΓΓΑΜΟΣ ΜΕ 0 - 3 ΕΤΗ ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΙΑΣ)						
(7ΩΡΗ ΒΑΡΔΙΑ)						
Ημέρες	Επιβάρυνση	Σύνολο Ωρών ανά Ημέρα	Ημέρες ανά έτος	Ωρομίσθιο	Ετήσιο Σύνολο	Μηνιαίο Σύνολο
ΔΕΥΤΕΡΑ - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ						
πρωί - απόγευμα		0.00	255	0.00	205,053.82	17,087.82
νύχτα	25.00%	0.00	255	0.00	0.00	0.00
ΣΑΒΒΑΤΟ						
πρωί - απόγευμα		0.00	52	0.00	41,980.88	3,498.41
νύχτα	100.00%	0.00	52	0.00	0.00	0.00
ΚΥΡΙΑΚΗ & ΑΡΓΙΕΣ						
πρωί - απόγευμα	75.00%	0.00	58	0.00	81,943.45	6,828.62
νύχτα Κυριακής	25.00%	0.00	52	0.00	0.00	0.00
Νύχτα Αργίας	100.00%	0.00	6	0.00	0.00	0.00
ΣΥΝΟΛΟ					328,978.16	27,414.85
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Μικτών Αποδοχών					328,978.16 €	27,414.85 €
Αντικατάσταση Υπαλλήλων σε Άδειες					30,167.78 €	2,513.98 €
Δώρο Χριστουγέννων					30,390.29 €	2,532.52 €
Δώρο Πάσχα					16,056.35 €	1,338.03 €
Επίδομα Αδείας					13,707.42 €	1,142.29 €
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Εργατικών					419,300.01 €	34,941.67 €

Εργοδοτικές Εισφορές	24.560%	102,980.08 €	8,581.67 €
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Εργατικών Με Εργοδοτικές Εισφορές	58.76%	522,280.09 €	43,523.34 €
Υλικά Καθαρισμού + ΜΑΠ	5.779% € €
Εισφορά Υπέρ Ε.Λ.Π.Κ.	0.078% € €
Διοικητικά έξοδα και κόστος εργαλείων	0.121% € €
Εργολαβικό Κέρδος	4.11% € €
Κρατήσεις	2.102% € €
Συνολικό Κόστος	 € €
Φ.Π.Α. 24%	24.000% € €
Συνολικό Κόστος με Φ.Π.Α. 24%		737,205.35 €	61,433.78 €

3.2 Ορισμός Ελάχιστου Εργατικού Κόστους (Προσέγγιση προϋπολογισμού με ώρες - Συγκεντρωτικά)

ΕΤΗΣΙΟΣ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

ΓΑΝΠ ΜΕΤΑΞΑ

ΕΓΣΣΕ 2018

μετά την υπ' αριθμ. οικ 4241/127/30-1-2019 ΥΑ (ΦΕΚ Β' 173)

	Προϋπολογισμός Διανομής	Προϋπολογισμός Παρασκευή Γευμάτων	Προϋπολογισμός Έργου
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Μικτών Αποδοχών	57,599.39 €	328,978.16 €	386,577.55 €
Αντικατάσταση Υπαλλήλων σε Άδειες	5,207.04 €	30,167.78 €	35,374.83 €
Δώρο Χριστουγέννων	4,807.61 €	30,390.29 €	35,197.90 €
Δώρο Πάσχα	2,884.57 €	16,056.35 €	18,940.92 €
Επίδομα Αδείας	2,399.97 €	13,707.42 €	16,107.40 €
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Εργατικών	72,898.58 €	419,300.01 €	492,198.59 €
Εργοδοτικές Εισφορές	17,903.89 €	102,980.08 €	120,883.97 €
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Εργατικών Με Εργοδοτικές Εισφορές	89.1394%	90,802.47 €	522,280.09 €
			613,082.57 €

Υλικά Καθαρισμού +ΜΑΠ	5.0114% € € €
Εισφορά Υπέρ Ε.Λ.Π.Κ.	0.0672% € € €
Διοικητικά έξοδα και κόστος εργαλείων	0.1047% € € €
Εργολαβικό Κέρδος	3.6194% € € €
Κρατήσεις	2.0579% € € €
Συνολικό Κόστος	100.0000% € € €
Φ.Π.Α. 24%	24.0000% € € €
Συνολικό Κόστος με Φ.Π.Α. 24%		115,641.28 €	737,205.35 €	852,846.63 €

ΜΗΝΑΙΟΣ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ
ΓΑΝΠ ΜΕΤΑΞΑ

ΕΓΣΣΕ 2018

μετά την υπ' αριθμ. οικ 4241/127/30-1-2019 ΥΑ (ΦΕΚ Β' 173)

	Προϋπολογισμός Διανομής	Προϋπολογισμός Παρασκευή Γευμάτων	Προϋπολογισμός Έργου
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Μικτών Αποδοχών	4,799.95 €	27,414.85 €	32,214.80 €
Αντικατάσταση Υπαλλήλων σε Άδειες	433.92 €	2,513.98 €	2,947.90 €
Δώρο Χριστουγέννων	400.63 €	2,532.52 €	2,933.16 €
Δώρο Πάσχα	240.38 €	1,338.03 €	1,578.41 €
Επίδομα Αδείας	200.00 €	1,142.29 €	1,342.28 €
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Εργατικών	6,074.88 €	34,941.67 €	41,016.55 €
Εργοδοτικές Εισφορές	1,491.99 €	8,581.67 €	10,073.66 €
Γενικό Ετήσιο Σύνολο Εργατικών Με Εργοδοτικές Εισφορές	89.1394%	7,566.87 €	43,523.34 €
Υλικά Καθαρισμού +ΜΑΠ	5.0114% € €
Εισφορά Υπέρ Ε.Λ.Π.Κ.	 € €
Διοικητικά έξοδα και κόστος εργαλείων	 € €
Εργολαβικό Κέρδος	3.6194% € €
Κρατήσεις	2.0579% € €
Συνολικό Κόστος	 € €

Φ.Π.Α. 24%	24.0000% € € €
Συνολικό Κόστος με Φ.Π.Α. 24%		9,636.77 €	61,433.78 €	71,070.55 €

4.1 Ορισμός Ελάχιστου Εργατικού Κόστους (Προσέγγιση προϋπολογισμού με άτομα)

Ειδικότητες	Καθημερινές			Σάββατο - Κυριακή		
	Βάρδια /Άτομα		Σύνολο	Βάρδια /Άτομα		Σύνολο
	Πρωινή	Απογευματινή		Πρωινή	Απογευματινή	
Τραπεζοκόμοι ¹	3	2	5	2	2	4
Μάγειροι	4	1	5	4	1	5
Βοηθοί Μάγειρών	2	2	4	3	1	4
Πλύντες - Καθαριστές ²	2	4	6	2	4	6
Γενικών Καθηκόντων	5	6	11	6	6	12
Επόπτης Εστίασης ³	1		1			0
Σύνολο Ατόμων/βάρδια	17	15		17	14	
Σύνολο Ατόμων/Ημέρα			32			31
Σύνολο Ωρών ήμερας ⁴			224			217

Σημείωση:

1 - Η κατανομή των τραπεζοκόμων όσο αφορά τις βάρδιες είναι ενδεικτικά, μόνο για την κατάρτιση προϋπολογισμού

2- Στις καθημερινές τις απογευματινές βάρδιες είναι 4 στα πλυντήρια δίσκων και 2 άτομα για τα μαγειρικά σκεύη και το Σάββατο- Κυριακή 3 άτομα για τους δίσκους και 2 άτομα για τα σκεύη - Ενδεικτικά

3- Επόπτης Εστίασης εργάζεται 5ήμερο

4- Κάθε βάρδια θα είναι 7 ώρες

Τραπεζοκόμοι

(5 άτομα X 7 ώρες/βάρδιες X 5 ημέρες)	175.00	
(4 άτομα X 7 ώρες/βάρδιες X 1 ημέρα)	28.00	
(4 άτομα X 7 ώρες/βάρδιες X 1 ημέρα)	28.00	231.00
	40 ώρες εβδομαδιαίως /	5.78

Μάγειροι

(5 άτομα X 7 ώρες/βάρδιες X 5 ημέρες)	175.00	
(5 άτομα X 7 ώρες/βάρδιες X 1 ημέρα)	3500	
(5 άτομα X 7 ώρες/βάρδιες X 1 ημέρα)	35.00	245.00
	40 ώρες εβδομαδιαίως /	6.13

Βοηθοί Μαγειρών

(4 άτομα X 7 ώρες/βάρδιες X 5 ημέρες)	140.00		
(4 άτομα X 7 ώρες/βάρδιες X 1 ημέρα)	28.00		
(4 άτομα X 7 ώρες/βάρδιες X 1 ημέρα)	28.00	196.00	
	40 ώρες εβδομαδιαίως	/	4.90

Πλύντες - Καθαριστές

(6 άτομα X 7 ώρες/βάρδιες X 5 ημέρες)	210.00		
(6 άτομα X 7 ώρες/βάρδιες X 1 ημέρα)	42.00		
(6 άτομα X 7 ώρες/βάρδιες X 1ημέρα)	42.00	294.00	
	40 ώρες εβδομαδιαίως	/	7.35

Γενικών Καθηκόντων

(11 άτομα X 7 ώρες/βάρδιες X 5 ημέρες)	385.00		
(12 άτομα X 7 ώρες/βάρδιες X 1 ημέρα)	84.00		
(12 άτομα X 7 ώρες/βάρδιες X 1ημέρα)	84.00	553.00	
	40 ώρες εβδομαδιαίως	/	13.83

Επόπτης Εστίασης

(1 άτομα X 7 ώρες/βάρδιες X 5 ημέρες)	35.00	35.00	
	40 ώρες εβδομαδιαίως	/	0.88

ΔΙΑΝΟΜΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΤΟΜΩΝ (*1)	ΜΗΝΙΑΙΑ ΔΑΠΑΝΗ ΚΑΤΑ ΑΤΟΜΟ	ΜΗΝΙΑΙΑ ΔΑΠΑΝΗ ΣΥΝΟΛΙΚΗ	ΕΤΗΣΙΑ ΔΑΠΑΝΗ (ΜΗΝΙΑΙΑ Χ 12 ΜΗΝΕΣ)
1	Μικτές αποδοχές προσωπικού (τραπεζοκόμων) με πλήρη απασχόληση	A1. Τραπεζοκόμων	5.78	755.040	4,360.36	52,324.27
2	Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη	A1. Τραπεζοκόμων	5.78	185.438	1,070.90	12,850.84
3	Κόστος επιδόματος αδειάς (περιλαμβανομένων και εισφορών ΙΚΑ του εργοδότη)	A1. Τραπεζοκόμων	5.78	37.765	249.25	2,990.99
4	Κόστος δώρων Πάσχα - Χριστουγέννων (περιλαμβανομένων και εισφορών ΙΚΑ του εργοδότη)	A1. Τραπεζοκόμων	5.78	121.041	798.87	9,586.45
5	Επιπλέον κόστος Κυριακών-Αργιών (περιλαμβανομένων και εισφορών ΙΚΑ του εργοδότη) 8ωρης απασχόλησης	A1. Τραπεζοκόμων	5.78	83.443	550.72	6,608.67
6	Επιπλέον κόστος νυχτερινών (περιλαμβανομένων και εισφορών ΙΚΑ του εργοδότη) 8ωρης απασχόλησης	A1. Τραπεζοκόμων	5.78	0.000	0.00	0.00
7	Κόστος αντικαταστατών εργαζομένων σε κανονική άδεια	A1. Τραπεζοκόμων	5.78	93.641	540.78	6,489.32
8	Κόστος αναλωσίμων υλικών (σάκοι απορριμάτων, απορρυπαντικά, κλπ)			 € €
9	Κόστος ειδών ατομικής υγιεινής για τις ανάγκες ασθενών, επισκεπτών και προσωπικού Νοσοκομείου (Χαρτί Υγείας, Χειροπετσέτες, Κρεμοσάπυνο)			 € €
10	Κόστος εργαλείων και μηχανημάτων καθαρισμού (αποσβέσεις, βλάβες, συντήρηση)			 € €
11	Κόστος διοικητικής υποστήριξης, εγγυητικών επιστολών, ασφάλειας & υγιεινής (ΜΑΠ), λοιπά έξοδα			 € €
12	ΛΟΙΠΑ ΕΞΟΔΑ (Να αναφερθούν αναλυτικά και να τεκμηριωθούν κατά την κρίση κάθε υποψηφίου αναδόχου)			 € €
13	Εργολαβικό κέρδος			 € €
14	Νόμμες κρατήσεις επί της αξίας τιμολογίου			 € €
15	Σύνολα Καθαρών Αξιών (άνευ Φ.Π.Α.)				7,798.31	93,579.70
16	Αξία ΦΠΑ				1,871.59	22,459.13
17	Σύνολα Αξιών (με Φ.Π.Α.)				9,669.90	116,038.83

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΤΟΜΩΝ (*1)	ΜΗΝΙΑΙΑ ΔΑΠΑΝΗ ΚΑΤΑ ΑΤΟΜΟ	ΜΗΝΙΑΙΑ ΔΑΠΑΝΗ ΣΥΝΟΛΙΚΗ	ΕΤΗΣΙΑ ΔΑΠΑΝΗ (ΜΗΝΙΑΙΑ Χ 12 ΜΗΝΕΣ)
1	Μικτές αποδοχές προσωπικού (τραπεζοκόμων) με πλήρη απασχόληση 8ωρης απασχόλησης	B1. Πλύντες - Καθαριστές	9.80	755.040	5,549.54	66,594.53
		B2. Γενικών Εργατών	16.28	755.040	10,438.43	125,261.14
		B3. Βοήθοι Μαγείρων	5.78	755.040	3,699.70	44,396.35
		B4. Μάγειροι	5.78	650.000	3,981.25	47,775.00
		B5. Επόπτης Σίτισης	0.88	650.000	568.75	6,825.00
2	Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη	B1. Πλύντες - Καθαριστές	11.20	185.438	2,076.90	24,922.84
		B2. Γενικών Εργατών	18.60	185.438	3,449.14	41,389.72
		B3. Βοήθοι Μαγείρων	6.60	185.438	1,223.89	14,686.68
		B4. Μάγειροι	5.78	159.640	782.24	9,386.83
		B5. Επόπτης Σίτισης	1.00	159.640	159.64	1,915.68
3	Κόστος επιδόματος αδείας (περιλαμβανομένων και εισφορών ΙΚΑ του εργοδότη)	B1. Πλύντες - Καθαριστές	11.20	37.394	322.81	3,873.70
		B2. Γενικών Εργατών	18.60	37.989	610.59	7,327.14
		B3. Βοήθοι Μαγείρων	6.60	37.765	214.96	2,579.53
		B4. Μάγειροι	6.60	33.409	232.31	2,787.69
		B5. Επόπτης Σίτισης	1.00	29.518	29.52	354.22
4	Κόστος δώρων Πάσχα - Χριστουγέννων (περιλαμβανομένων και εισφορών ΙΚΑ του εργοδότη)	B1. Πλύντες - Καθαριστές	11.20	119.853	1,034.64	12,415.64
		B2. Γενικών Εργατών	18.60	121.760	1,957.02	23,484.26
		B3. Βοήθοι Μαγείρων	6.60	121.041	688.97	8,267.68
		B4. Μάγειροι	6.60	104.403	725.96	8,711.48
		B5. Επόπτης Σίτισης	1.00	92.244	92.24	1,106.92
5	Επιπλέον κόστος Κυριακών-Αργιών (περιλαμβανομένων και εισφορών ΙΚΑ του εργοδότη) 8ωρης απασχόλησης	B1. Πλύντες - Καθαριστές	11.20	74.544	834.89	10,018.74
		B2. Γενικών Εργατών	18.60	88.826	1,652.17	19,826.00
		B3. Βοήθοι Μαγείρων	6.60	83.443	550.72	6,608.67
		B4. Μάγειροι	6.60	93.385	616.34	7,396.06
		B5. Επόπτης Σίτισης	1.00	0.000	0.00	0.00
6	Επιπλέον κόστος νυχτερινών (περιλαμβανομένων και εισφορών ΙΚΑ του εργοδότη) 8ωρης απασχόλησης	B1. Πλύντες - Καθαριστές	11.20	0.000	0.00	0.00
		B2. Γενικών Εργατών	18.60	0.000	0.00	0.00
		B3. Βοήθοι Μαγείρων	6.60	0.000	0.00	0.00
		B4. Μάγειροι	6.60	0.000	0.00	0.00

		B5. Επόπτης Σίτισης	1.00	0.000	0.00	0.00
7	Κόστος αντικαταστατών εργαζομένων σε κανονική άδεια	B1. Πλύντες - Καθαριστές	11.20	82.915	755.29	9,063.50
		B2. Γενικών Εργατών	18.60	84.206	1,392.87	16,714.48
		B3. Βοήθοι Μαγείρων	6.60	83.719	490.63	5,887.61
		B4. Μάγειροι	6.60	75.171	507.05	6,084.57
		B5. Επόπτης Σίτισης	1.00	68.012	68.01	816.15
8	Κόστος αναλωσίμων υλικών (σάκοι απορριμάτων, απορρυπαντικά, κλπ)			 € €
9	Κόστος ειδών ατομικής υγιεινής για τις ανάγκες ασθενών, επισκεπτών και προσωπικού Νοσοκομείου (Χαρτί Υγείας, Χειροπετσέτες, Κρεμοσάπυνο)			 € €
10	Κόστος εργαλείων και μηχανημάτων καθαρισμού (αποσβέσεις, βλάβες, συντήρηση)			 € €
11	Κόστος διοικητικής υποστήριξης, εγγυητικών επιστολών, ασφάλειας & υγιεινής (ΜΑΠ), λοιπά έξοδα			 € €
12	ΛΟΙΠΑ ΕΞΟΔΑ (Να αναφερθούν αναλυτικά και να τεκμηριωθούν κατά την κρίση κάθε υποψηφίου αναδόχου)			 € €
13	Εργολαβικό κέρδος			 € €
14	Νόμμες κρατήσεις επί της αξίας τιμολογίου			 € €
15		Σύνολα Καθαρών Αξιών (άνευ Φ.Π.Α.)			51,030.81	612,369.74
16		Αξία ΦΠΑ			12,247.39	146,968.74
17		Σύνολα Αξιών (με Φ.Π.Α.)			63,278.21	759,338.48

ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ

15		Σύνολα Καθαρών Αξιών (άνευ Φ.Π.Α.)	58,829.12	705,949.44
16		Αξία ΦΠΑ	14,118.99	169,427.87
17		Σύνολα Αξιών (με Φ.Π.Α.)	72,948.11	875,377.31

5.1 Αναλώσιμα Υλικά - Προϋπολογισμός Κόστους

Α?Α	ΥΛΙΚΑ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΥΛΙΚΟΥ	Μ/Μ	ΜΗΝΙΑΙΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΕΤΗΣΙΕΣ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ Μ/Μ	ΑΞΙΑ ΠΡΟ ΦΠΑ	ΠΟΣΟΣΤΟ ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ
1	ΥΓΡΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ ΠΙΑΤΩΝ	ΔΑΑΠΛ009	ΛΙΤΡΟ	120	1,440	24%
2	ΥΓΡΟ ΠΛΥΣΗΣ ΠΙΑΤΩΝ (ΣΤΟ ΧΕΡΙ)	ΔΑΑΠΡ011	ΛΙΤΡΟ	40	480	24%

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΓΕΥΜΑΤΩΣ

3	ΥΓΡΟ ΣΤΕΓΝΩΤΙΚΟ- ΛΑΜΠΡΥΝΤΙΚΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ ΠΙΑΤΩΝ	ΔΑΑΠΡ010	ΛΙΤΡΟ	60	720	24%
4	ΥΓΡΟ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ/ ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ	ΔΑΑΠΡ012	ΛΙΤΡΟ	20	240	24%
5	ΑΦΑΛΑΤΙΚΟ	ΔΑΑΠΡ001 4	ΛΙΤΡΟ	40	480	24%
6	ΥΓΡΟ ΣΑΠΟΥΝΙ ΧΕΡΙΩΝ	ΔΑΑΠΡ017	ΛΙΤΡΟ	160	1,920	24%
7	ΧΛΩΡΙΝΗ	ΔΑΑΠΡ016	ΛΙΤΡΟ	4	48	24%
8	ΥΓΡΟ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΛΙΠΩΝ	ΔΑΑΠΡ019	ΛΙΤΡΟ	4	48	24%
9	ΓΙΑΛΥΣΤΙΚΟ ΙΝΟΧ	ΔΑΑΠΡΑ10	ΛΙΤΡΟ	20	240	24%
10	ΑΝΤΙΣΗΠΤΙΚΟ ΧΕΡΙΩΝ		ΛΙΤΡΟ	6	72	24%
11	ΓΑΝΤΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	ΔΑΚΑΘ006	ΖΕΥΓΗ	300	3,600	24%
12	ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΜΑΥΡΕΣ (80x110)	ΔΑΣΑΚ019	ΤΜΧ	6	72	24%
13	ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΣΤΡΕΣ ΜΕΓΑΛΕΣ (ΛΕΥΚΕΣ ΜΕ ΚΡΟΣΣΙΑ)	ΔΑΚΑΘ002	ΤΜΧ	20	240	24%
14	ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΣΤΡΕΣ ΜΙΚΡΕΣ (WETTEX)	ΔΑΚΑΘ001	ΤΜΧ	30	360	24%
15	ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΙΚΕΣ ΠΕΤΣΕΤΕΣ WETTEX	ΔΑΚΑΘ0Α3	ΤΜΧ	20	240	24%
16	ΠΑΝΙΑ ΜΙΚΡΟΪΝΩΝ ΜΕΓΑΛΑ (ΠΕΤΣΕΤΕΣ)		ΤΜΧ	55	660	24%
17	ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΑ ΝΑΪΛΟΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΜΕ ΣΥΡΜΑ	ΔΑΚΑΘ0Β1 3	ΤΜΧ	45	540	24%
18	ΣΥΡΜΑΤΑΚΙΑ ΦΩΛΙΕΣ	ΔΑΚΑΘ013	ΤΜΧ	20	240	24%
19	ΠΙΑΣΤΡΕΣ		ΤΜΧ	4	48	24%
20	ΣΚΟΥΠΟΞΥΛΟ/ΚΟΝΤΑΡΙΑ	ΔΑΚΑΘ0Α8	ΤΜΧ	4	48	24%
21	ΣΚΟΥΠΕΣ ΝΑΪΛΟΝ	ΔΑΚΑΘ008	ΤΜΧ	6	72	24%
22	ΣΚΟΥΠΑΚΙΑ ΧΟΡΤΟΥ	ΔΑΚΑΘ011	ΤΜΧ	1,000	12,000	24%
23	ΜΑΣΚΕΣ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ	ΔΑΠΑΘ028 /ΔΑΧΕΙ0Α9	ΤΜΧ	1,000	12,000	24%
24	ΓΑΝΤΙΑ ΜΧ.ΧΛ	ΔΑΠΑΘ0Δ1 0	ΤΜΧ	4,000	48,000	24%
25	ΓΑΝΤΙΑ ΜΧ.Λ	ΔΑΠΑΘΒ10	ΤΜΧ	4,000	48,000	24%
26	ΓΑΝΤΙΑ ΜΧ.Μ	ΔΑΠΑΘΑ10	ΤΜΧ	1,000	12,000	24%
27	ΓΑΝΤΙΑ ΜΧ.Σ	ΔΑΠΑΘ010	ΤΜΧ	1,000	12,000	24%

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΓΕΥΜΑΤΩΣ

28	ΣΚΟΥΦΟΙ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ	ΔΑΧΕΙ023	ΤΜΧ	120	1,440	24%
29	ΧΕΙΡΟΠΕΤΣΕΤΕΣ	ΔΑΧΑΡ003	ΠΑΚΕΤΑ	120	1,440	24%
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ									