



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
1<sup>η</sup> ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ  
**ΕΘΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ**  
ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ  
Πληροφορίες: Νικηφόρος Γιώργος  
Email: [ekaprom1@eka-hosp.gr](mailto:ekaprom1@eka-hosp.gr)  
Τηλ: 2132015353, FAX: 2132015348

INFORMATION SYSTEMS  
DEVELOPMENT AGENCY  
Date: 2020.07.30 10:09:14  
EEST  
Reason:  
Location: Athens

Ίλιον: 30-07-2020  
Αρ. Πρωτ.: 5362

**ΘΕΜΑ: Επανάληψη πρόσκλησης εκδήλωσης ενδιαφέροντος για την «παροχή υπηρεσιών δύο (2) μαγειρών για πενθήμερη εργασία στο Εθνικό Κέντρο Αποκατάστασης».**

Με την υπ' αριθ. Νο 17/5<sup>ο</sup> /24-07-20 απόφαση Δ.Σ., εγκρίθηκε η διενέργεια επανάληψης της πρόσκλησης εκδήλωσης ενδιαφέροντος για την παροχή υπηρεσιών δύο μαγειρών για **πενθήμερη εργασία** στο ΕΚΑ, από **Δευτέρα έως Κυριακή με 7ωρη απασχόληση, για χρονικό διάστημα έξι (6) μηνών.**

Με αυτό το δεδομένο καλούνται εταιρείες που δραστηριοποιούνται στο χώρο, να καταθέσουν προσφορά για να αναλάβουν το έργο της παροχής υπηρεσιών για δύο μαγειρούς στο ΕΚΑ για το αναφερόμενο χρονικό διάστημα. Η πρόσκληση θα αναρτηθεί επίσης στο Πρόγραμμα Διαύγεια, στο ΚΗΜΔΗΣ και στον ιστότοπο του Νοσοκομείου ΚΑΤ και του ΕΚΑ.

Προβλεπόμενη συνολική δαπάνη **25.000,00€ με ΦΠΑ 24%**.

Οι ενδιαφερόμενοι **θα καταθέσουν τις προσφορές** τους στο Πρωτόκολλο του ΕΚΑ **έως την Δευτέρα 10/08/2020** στις **11:00πμ** σε σφραγισμένο φάκελο και το **άνοιγμα των προσφορών** θα πραγματοποιηθεί την ίδια μέρα **στις 12:00μμ**. Οι προσφορές θα ανοιχθούν από την αρμόδια Επιτροπή παρουσία των εκπροσώπων των εταιρειών και τα αποτελέσματα θα υποβληθούν στο Διοικητικό Συμβούλιο του Νοσοκομείου.

**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ- ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ**

- 1) Οι προσφορές θα υπολογιστούν βάση του ωρομισθίου εργαζόμενου με τρεις (3) τριετίες προϋπηρεσία και ελάχιστο αποδεκτό διοικητικό κόστος και εργολαβικό όφελος 1% αντίστοιχα.
- 2) Όλοι οι συμμετέχοντες θα προσκομίσουν υποχρεωτικά Υπεύθυνη Δήλωση του Νόμου 1599/1986 ότι αποδέχονται τους όρους της πρόσκλησης εκδήλωσης ενδιαφέροντος.
- 3) Όλοι οι συμμετέχοντες οφείλουν να τηρήσουν τα αναφερόμενα στο άρθρο 68 του Ν.3863/2010 όπως αυτός τροποποιήθηκε με το Ν. 4144/18-04-2013 άρθρο 22 και τον Ν.4488/2017 άρθρο 39.Β., και να προσκομίσουν υποχρεωτικά ένορκη βεβαίωση του νόμιμου εκπροσώπου αυτών ενώπιων συμβολαιογράφου, περί μη επιβολής σε βάρος τους πράξης επιβολής προστίμου για παραβάσεις της εργατικής νομοθεσίας «Υψηλής» σοβαρότητας σύμφωνα με τους προαναφερόμενους Νόμους.
- 4) Πιστοποίηση ISO 9001.
- 5) Όλοι οι συμμετέχοντες θα προσκομίσουν υποχρεωτικά Υπεύθυνη Δήλωση του Ν. 1599/1986, όπου ο εκάστοτε Ανάδοχος θα αναγράφει πως είναι προσωπικά και εις ολοκλήρου υπεύθυνος να αποζημιώσει το ΕΚΑ για κάθε ζημιά που θα υποστεί εκ δόλου ή εξ αμελείας του Αναδόχου ή των προσώπων που χρησιμοποιεί για την εκπλήρωση των εκ της παρούσας συμβάσεως υποχρεώσεων του, ευθυνόμενου επίσης σε αποζημίωση του ΕΚΑ για κάθε αμέλεια αυτού ή των προσώπων που χρησιμοποιεί. Ο Ανάδοχος θα δηλώσει επίσης ρητά και ανεπιφύλακτα ότι αναλαμβάνει πάσα ευθύνη αστική και ποινική, δυνάμενη να προκύψει εξαιτίας της πλημμελούς εκτέλεσης των καθηκόντων του προσωπικού του.

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΔΥΟ ΜΑΓΕΙΡΩΝ ΠΕΝΘΗΜΕΡΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ, ΑΠΟ ΔΕΥΤΕΡΑ ΕΩΣ ΚΥΡΙΑΚΗ ΜΕ ΕΠΤΑΩΡΗ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ ΣΤΟ Ε.Κ.Α.**

**Α) Υποχρεώσεις αντισυμβαλλομένων**

- Να είναι αρτιμελείς και υγιείς.
- Να διαθέτουν **βιβλιάριο υγείας εργαζόμενου στα τρόφιμα**, στο οποίο να φαίνεται ότι εξετάστηκαν το τελευταίο τρίμηνο και είναι υγιείς. Το βιβλιάριο υγείας θεωρείται προαπαιτούμενο για την πρόσληψη των εργαζόμενων.
- Να έχουν εμβολιαστεί για τον ιό της ηπατίτιδας Β.
- Να διαθέτουν πιστοποιητικό εκπαίδευσης σε θέματα HACCP.
- Να αλλάζουν τακτικά τις στολές τους (κάθε φορά που είναι βρώμικη και τουλάχιστον 3 φορές/ εβδομάδα), σύμφωνα με τους κανόνες ατομικής υγιεινής. Η δαπάνη για το κόστος καθαρισμού θα βαρύνει τους ίδιους .
- Να χρησιμοποιούν γάντια μιας χρήσεως, σκούφο ή άλλα μέτρα προστασίας, σύμφωνα με τις υποδείξεις του Τμήματος Διατροφής.
- Να τηρούν όλους τους κανόνες ατομικής υγιεινής που προβλέπονται από το εγχειρίδιο του ΕΦΕΤ.
- Να φέρουν επιστήθια κάρτα με τα προσωπικά τους στοιχεία.
- Να τηρούν τις κείμενες διατάξεις σχετικά με την ασφάλεια τους όπως και τους κανόνες πυρασφάλειας. Ο ανάδοχος είναι αποκλειστικά και μόνο υπεύθυνος ποινικά και αστικά για κάθε ατύχημα που τυχόν προκύψει από υπαιτιότητα του.
- Να προσφέρουν βοηθητικές εργασίες, σύμφωνα με τις υποδείξεις και ανάγκες του Τμήματος Διατροφής.
- Να συμπεριφέρονται με ευγένεια προς τους ασθενείς και το λοιπό προσωπικό του Νοσοκομείου. Η ανάρμοστη συμπεριφορά προς τους ασθενείς θεωρείται παράπτωμα με τις επακόλουθες συνέπειες.
- Να έχουν πολύ καλή γνώση των ελληνικών (προφορικών και γραπτών) για να ακολουθούν σωστά τις γραπτές οδηγίες για τις δίαιτες των ασθενών, να επικοινωνούν με τους ασθενείς και να συνεργάζονται με το λοιπό προσωπικό του Νοσοκομείου.
- Οι μάγειρες θα πρέπει να έχουν πτυχίο μαγείρου ή από σχολή τουριστικών επαγγελματιών ή από δημόσιο ή ιδιωτικό ΙΕΚ ή από Τεχνικό Επαγγελματικό Λύκειο αντίστοιχης ειδικότητας.
- Θα απασχολούνται σε **5-ημερη εργασία** (από **Δευτέρα έως Κυριακή**) με **7-ωρη** απασχόληση.
- Απαραίτητο κρίνεται να διαθέτουν **προϋπηρεσία τουλάχιστον 3 ετών**.

**B. Εκτελούμενες εργασίες/ Δραστηριότητα Αναδόχων**

- Παραλαμβάνουν από τον αποθηκάριο τα προς παρασκευή τρόφιμα και είναι υπεύθυνοι γι' αυτά μέχρι τη διανομή φαγητού. Φροντίζουν για την έγκαιρη, τακτοποίηση των προμηθευόμενων τροφίμων στους κατάλληλους χώρους αποθήκευσης και είναι υπεύθυνοι για την καθαριότητα και τάξη του χώρου αποθήκευσης αυτών.
- Ελέγχουν τα εισερχόμενα για παρασκευή τρόφιμα από ποσοτική άποψη και γνωμοδοτούν για την ποιότητα τους.
- Υποδεικνύουν τρόπους παρασκευής σύμφωνα με τις εντολές της Διαιτολόγου.
- Είναι υπεύθυνοι για την τήρηση όλων των διαιτητικών εντολών.
- Είναι υπεύθυνοι για την τήρηση του υγειονομικού κανονισμού στους χώρους του μαγειρείου.
- Ελέγχουν την καθαριότητα των χώρων και σκευών.
- Είναι υπεύθυνοι για την ομαλή λειτουργία της κουζίνας από τεχνικής άποψης.
- Εκτελούν τις βασικές διατροφικές συνθέσεις με βάση τον ημερήσιο καταμερισμό των επιμέρους διαιτολογίων.
- Έχουν το γενικό έλεγχο της διανομής του φαγητού και συνεργάζονται με τις τραπεζοκόμες.
- Φροντίζουν για την καθημερινή τους εμφάνιση και τηρούν τους κανόνες υγιεινής.
- Έχουν την ευθύνη για τη σωστή λειτουργία και συντήρηση των μηχανημάτων της κουζίνας.
- Καθαρίζουν και προετοιμάζουν τα προς μαγείρεμα τρόφιμα.
- Κάνουν τον πρόχειρο καθαρισμό στους πάγκους εργασίας.
- Μεταφέρουν στη λάντζα τα προς καθαρισμό σκεύη του μαγειρείου.
- Πλένουν τα μηχανήματα που χρήζουν ιδιαίτερης προσοχής και επιμέλειας.
- Προετοιμάζουν τα συμπληρωματικά στο πρόγραμμα διατροφής ασθενών τρόφιμα (κοπή τυριού κ.τ.λ.), τα μεριδοποιούν και τα τοποθετούν στις καθαρισμένες και καθορισμένες για τη διανομή θέσεις.

Κρίνεται σκόπιμο να αναφερθεί εδώ ότι η απομάκρυνση τροφίμων, έστω και μη κατάλληλων προς διάθεση, από το χώρο του Νοσοκομείου, αποτελεί νομικό αδίκημα και απαγορεύεται.

**Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα της αυτοδίκαιης λύσης της σύμβασης είτε αντίστοιχης αναπροσαρμογής αυτής αζημίως, στην περίπτωση που υπογραφεί σύμβαση, (για πρόσληψη μόνιμου ή επικουρικού μαγειρίου).**

Ακριβές Αντίγραφο

Ο κοινός Διοικητής ΚΑΤ-ΕΚΑ

Ηλιόπουλος Ιωάννης