



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

4^η ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ & ΘΡΑΚΗΣ

ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ

Κωνσταντινουπόλεως αρ. 49, 546 42 Θεσσαλονίκη

X=71. Προβλεπόμενα
13/11/19

4 ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ & ΘΡΑΚΗΣ

Γ.Ν.Θ. ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ
Αριθ. Πρωτ. ...56390...
Ελήφθη την ...13.11.2019
Αρμόδιος υπάλλ.: Αβραμίδης Α.

Θεσσαλονίκη 12-11-2019

ΠΡΑΚΤΙΚΟ

Οι παρακάτω υπάλληλοι του Νοσοκομείου:

1. Πετκάρης Κων/νος
2. Τζελέπης Χρήστος
3. Αθανασιάδου Ελένη

που αποτελούμε μέλη της επιτροπής που ορίστηκε σύμφωνα με την υπ' αριθμ. 241/14.03.2018 πράξη της Διοικήτριας του Νοσοκομείου όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αριθμ. 26/9-1-2019 πράξη της Διοικήτριας του Νοσοκομείου για τον επαναυπολογισμό και επαναπροσδιορισμό της εκτιμώμενης αξίας για την ανάθεση «ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΦΑΓΗΤΟΥ» του Νοσοκομείου για ένα (1) έτος και την επικαιροποίηση των τεχνικών προδιαγραφών, λαμβάνοντας υπόψη:

1. Το από 10-10-2019 έγγραφο του Προϊσταμένου του Τμήματος Διατροφής του Νοσοκομείου μας με θέμα «Ανάγκες για προσωπικό τμήματος διατροφής».
2. Το υπ' αριθμ. πρωτ. 49457/15-10-2019 έγγραφο του Αναπληρωτή Διοικητή του Νοσοκομείου μας με το οποίο μας διαβιβάζεται η υπ' αριθμ. 1132/2019 απόφαση της ΑΕΠΠ-6^ο κλιμάκιο καθώς η υπ' αριθμ. 1203/11-10-2019 απόφαση του Αναπληρωτή προκειμένου να αναμορφωθεί το ποσό της προϋπολογιζόμενης δαπάνης του διαγωνισμού.
3. Τον αναλυτικό πίνακα μισθοδοσίας για κάθε μία από τις ομάδες εργαζομένων (μάγειρες, βοηθούς μαγείρων, τραπεζοκόμους, όπως αυτός περιλαμβάνεται στις διακηρύξεις του Νοσοκομείου για την ανάθεση των «ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΦΑΓΗΤΟΥ» για 1 (ένα) έτος.
4. Το από 04-11-2019 ηλεκτρονικό μήνυμα του Γραφείου προμηθειών με το οποίο μας διαβίβασε το υπ' αριθμ. πρωτ. 54050/4-11-2019 έγγραφο της Διοικήτριας του Νοσοκομείου με θέμα "Επίσπευση της κατάθεσης των τεχνικών προδιαγραφών".

α) Προχωρήσαμε στην σύνταξη των τεχνικών προδιαγραφών των «Υπηρεσιών διανομής και παρασκευής φαγητού» του Νοσοκομείου μας για 1(ένα) έτος, τις οποίες παραθέτουμε ως εξής:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α' ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ - ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΖΗΤΟΥΜΕΝΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟΥ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟΥ

Το εξωτερικό συνεργείο εστίασης θα δραστηριοποιηθεί στο χώρο σίτισης των ασθενών του Νοσοκομείου σε συνεργασία με το μόνιμο προσωπικό του Τμήματος Διατροφής. Τα καθήκοντα, η ροή εργασίας, το ωράριο εργασίας καθώς και ο τρόπος εργασίας θα ορίζονται από τον Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής.

2. ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

2^α ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Το εξωτερικό συνεργείο εστίασης θα πρέπει να πληρεί τις παρακάτω γενικές προϋποθέσεις:

- Τα άτομα τα οποία θα το στελεχώσουν θα πρέπει να έχουν ηλικία άνω των 18 ετών και να είναι απόφοιτοι Υποχρεωτικής Εκπαίδευσης, ώστε να γνωρίζουν πολύ καλά την Ελληνική γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) για την όσο το δυνατόν καλύτερη επικοινωνία με τους ασθενείς αλλά και το υπόλοιπο προσωπικό.
- Θα πρέπει να παρέχει υποχρεωτικά πιστοποιητικό υγείας για όλο το προσωπικό του, προκειμένου να διασφαλίζεται η υγεία των υπολοίπων εργαζομένων και ασθενών αλλά και η ποιότητα των παραγόμενων γευμάτων.
- Θα πρέπει να τηρεί τους όρους και τις προϋποθέσεις για τον ασφαλή χειρισμό των Τροφίμων, όπως αυτές ορίζονται από την ισχύουσα Υγειονομική νομοθεσία (τήρηση βασικών αρχών του H.A.C.C.P και οδηγιών Ορθής Πρακτικής για τους χώρους Μαζικής Εστίασης του ΕΦΕΤ) και να προσκομίσει βεβαιώσεις ισχύος των συστημάτων διαχείρισης: ISO 9000:2008 για το σύστημα διαχείρισης ποιότητας, ISO 22000:2005 για το σύστημα διαχείρισης τροφίμων, OHSAS 18001:2007 για το σύστημα διαχείρισης υγιεινής και ασφάλειας στην εργασία, ISO 26000:2010 για την εταιρική ευθύνη και όσα απαιτούνται από το άρθρο 309 του Ν.4412/2016, ISO 27001 για την Ασφάλεια Πληροφοριών.
- Θα πρέπει να τηρεί το πρόγραμμα εκπαίδευσης του προσωπικού του.
- Θα πρέπει να παρέχει στο προσωπικό του την ενδεδειγμένη στολή εργασίας (ένδυμα, υπόδημα, καπελάκι).
- Θα πρέπει να επιβαρύνεται με την αντικατάσταση για κάθε βλάβη που θα υποστεί ο εξοπλισμός, η οποία θα προκληθεί από το προσωπικό του και δεν είναι εφικτό να επισκευαστεί από το εξειδικευμένο προσωπικό του Νοσοκομείου.
- Θα πρέπει να ορίσει υπεύθυνο ο οποίος θα συμπεριλαμβάνεται στα άτομα που ζητούνται από το Νοσοκομείο και ο οποίος θα συνεργάζεται με το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου και τα αντίστοιχα τμήματα διανομής φαγητού, για την τήρηση του προγράμματος εργασίας και την εκτέλεση του συνόλου των εντολών και οδηγιών των σχετικών με τη σίτιση των ασθενών.

2^β ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

➤ Πιστοποίηση Υγείας

- Για την έκδοση του πιστοποιητικού υγείας είναι απαραίτητες οι ακόλουθες εργαστηριακές εξετάσεις με συνημμένη γνωμάτευση παθολόγου:

-Παρασιτολογική κοπράνων

-καλλιέργεια κοπράνων

- ακτινογραφία θώρακος

-Σε περίπτωση που κατά τη διάρκεια της βάρδιας παρουσιαστεί νόσημα που μπορεί να επιμολύνει τα τρόφιμα, το συνεργείο εστίασης έχει τη νομική υποχρέωση να απομακρύνει το άτομο από την εργασία του και να το παραπέμψει για ιατρική εκτίμηση μέχρι την πλήρη ανάρρωσή του, η οποία θα πρέπει να βεβαιώνεται με γνωμάτευση του θεράποντα ιατρού.

➤ Ενδυμασία

-Η στολή εργασίας (ένδυμα, υπόδημα, καπελάκι) θα πρέπει να είναι σύμφωνα με το σχέδιο και το χρώμα που ορίζει το Νοσοκομείο (Τραπεζοκόμες ->ροζ, Μάγειρες -> Μπλε -Λευκό, Βοηθητικό προσωπικό-> Γκρι).

-Ο καθαρισμός της στολής θα πρέπει να γίνεται από κάθε εργαζόμενο ξεχωριστά. Η στολή θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή, ενώ η εμφάνιση του προσωπικού θα πρέπει να διέπεται από τους κανόνες ευπρέπειας.

-Το Τμήμα Διατροφής θα προσδιορίσει την ανάγκη χρήσης γαντιών μιας χρήσης, μάσκας ή άλλου είδους προστασίας το οποίο κρίνεται απαραίτητο για την ασφάλεια της σίτισης αλλά και την προστασία του προσωπικού από ασθενείς οι οποίοι πάσχουν από μεταδιδόμενα νοσήματα

➤ Εκπαίδευση Προσωπικού

-Η εκπαίδευση αφορά στο σύνολο του προσωπικού που θα απασχοληθεί στον τομέα της σίτισης των ασθενών και στόχο έχει να καταστήσει τα άτομα αυτά ικανά ώστε να χειρίζονται με ασφάλεια τα τρόφιμα, την καθαριότητα και υγιεινή των σκευών και χώρων καθώς και τις οδηγίες διατροφής των ασθενών.

-Η υλοποίηση της εκπαίδευσης θα πρέπει να πραγματοποιείται πριν από την έναρξη της συνεργασίας του Νοσοκομείου με τον ανάδοχο και να αποδεικνύεται με σχετική βεβαίωση. Αντίγραφο αυτής θα υπάρχει στο αρχείο προσωπικού (που θα τηρείται στο Τμήμα Διατροφής) μαζί με τα βιβλιάρια υγείας των εργαζομένων στο Νοσοκομείο, ώστε να είναι διαθέσιμα στην επιτροπή ελέγχων του ΕΦΕΤ.

-Η εκπαίδευση των εργαζομένων θα πρέπει να πραγματοποιείται σε πιστοποιημένο φορέα και να βασίζεται στο Πρόγραμμα Εκπαίδευσης του ΕΦΕΤ «Βασικές Αρχές για την υγιεινή και ασφάλεια των Τροφίμων».

-Υπεύθυνος εκπαίδευσης είναι ο ανάδοχος.

-Η εκπαίδευση του προσωπικού θα συνεχίζεται και εντός του Νοσοκομείου, τόσο βάσει οδηγιών προφορικών αλλά και γραπτών όσο και βάσει προγράμματος το οποίο θα καταρτίζεται από το Τμήμα Διατροφής σε συνεργασία με την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων.

3. ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ	22	13 8ωρα/ημέρα 9 4ωρα/ημέρα
ΜΑΓΕΙΡΕΣ	3	3 6 ωρα/ημέρα
ΒΟΗΘΗΤΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ	2	2 6 ωρα/ημέρα

-Όλα τα άτομα θα απασχολούνται καθημερινά επί 7 ημέρες/εβδομάδα, δηλαδή 170 ώρες/ημέρα (1190 ώρες/εβδομάδα).

-Στο Νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζομένων του συνεργείου που θα απασχολούνται στο Τμήμα Διατροφής, ο οποίος θα ενημερώνεται για κάθε αλλαγή στη σύνθεσή του και θα γνωστοποιείται στο Τμήμα Διατροφής.

4. ΚΑΘΗΚΟΝΤΟΛΟΓΙΟ ΑΝΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

I. ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ

Είναι υπεύθυνοι για:

- την καλή λειτουργία της κουζίνας του κάθε τμήματος, την τήρηση των συνθηκών υγιεινής και τη φύλαξη όλου του εξοπλισμού της κουζίνας (πίατα, μαχαιροπήρουνα, δίσκων, σκεύη διάφορα κλπ).
- την παραλαβή και μεταφορά μαγειρεμένων τροφίμων στους ασθενείς τηρώντας όλους τους προβλεπόμενους από τη νομοθεσία κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Τη χορήγηση τροφής στους ασθενείς με βάση τη γραπτή εντολή της Διαιτολόγου και με ταυτόχρονη ενημέρωση και καθοδήγηση από την Προϊσταμένη της κλινικής.

Αναλυτικότερα οι τραπεζοκόμοι:

- παραλαμβάνουν το φαγητό από το μαγειρείο του Νοσοκομείου σύμφωνα με το εκδιδόμενο από το Γραφείο Διατροφής έντυπο ανά κλινική και το μεταφέρουν στις κλινικές.
- εκτελούν την διανομή του πρωινού, του γεύματος και του δείπνου στους ασθενείς των κλινικών σύμφωνα με το διαιτολόγιο και την κατάσταση διανομής.
- μετά το πέρας της διανομής συλλέγουν και πλένουν τα πιάτα, μαχαιροπήρουνα, δίσκους, φλιτζάνια κλπ. στα οποία γίνεται καταμέτρηση και παράδοση- παραλαβή σε κάθε βάρδια.

- Ακολουθούν το πρόγραμμα καθαριότητας, το οποίο έχει συνταχθεί από το Τμήμα Διατροφής.
- καθαρίζουν τα τροχήλατα στον ειδικό διαμορφωμένο χώρο του μαγειρείου και τα απολυμαίνουν.
- Στο τέλος κάθε γεύματος φροντίζουν για την απομάκρυνση των σκουπιδιών από τους χώρους διανομής των τροφίμων. Αφού συλλέξουν τα σκουπίδια σε κατάλληλους πλαστικούς σάκους καλά κλεισμένους, τα μεταφέρουν σε σημείο που το Νοσοκομείο ορίζει ως σημείο συλλογής σκουπιδιών για την οριστική απομάκρυνσή τους από το Νοσοκομείο.
- Δέχονται ελέγχους από την προϊσταμένη της κάθε κλινικής τους για την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, από τους διαιτολόγους και τεχνολόγους τροφίμων, για την τήρηση των διαίτων των ασθενών βάσει του ημερησίου διαιτολογίου.

II. ΜΑΓΕΙΡΕΣ

Οι μάγειρες του συνεργείου θα πρέπει να:

- Έχουν πτυχίο μαγειρικής από εγκεκριμένη σχολή.
- Εντάσσονται στο ημερήσιο πρόγραμμα του Μαγειρείου βάσει αναγκών.
- Εκτελούν τις διατητηκές εντολές.
- Να τηρούν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, αλλά και τους κανόνες ατομικής υγιεινής και ασφάλειας.
- Δέχονται ελέγχους από τον Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής καθώς και από τους Διαιτολόγους και Τεχνολόγους Τροφίμων για την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.

III. ΒΟΗΘΗΤΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ

Το βοηθητικό προσωπικό του συνεργείου θα πρέπει να:

- Εντάσσεται στο ημερήσιο πρόγραμμα του Μαγειρείου βάσει αναγκών για την υποστήριξη όλων των σταδίων της παραγωγικής διαδικασίας.
- Ακολουθεί τις οδηγίες και εντολές του βασικού μάγειρα της βάρδιας.
- Να τηρεί τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, αλλά και τους κανόνες ατομικής υγιεινής και ασφάλειας.
- Δέχεται ελέγχους από τον Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής καθώς και από τους Διαιτολόγους και Τεχνολόγους Τροφίμων για την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων

5. ΩΡΑΡΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Το ωράριο εργασίας του προσωπικού και ο χρόνος διανομής των γευμάτων καθορίζονται μετά από εισήγηση του Τμήματος Διατροφής. Το Τμήμα Διατροφής θα ελέγχει το πρόγραμμα εργασίας καθώς και την ώρα προσέλευσης και αποχώρησης του προσωπικού, όπως ισχύει και για το μόνιμο προσωπικό του Νοσοκομείου.

6. ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

(6^α). ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

Βασική υποχρέωση του Νοσοκομείου προς το προσωπικό του Συνεργείου εστίασης είναι η παροχή των μέσων, προϋποθέσεων, υλικών καθαρισμού και απολύμανσης, σκευών και εξοπλισμού για την αποτελεσματικότερη εκτέλεση των καθηκόντων του. Για την ικανοποίηση των παραπάνω αναγκών υπεύθυνος κατά περίπτωση είναι ο προϊστάμενος του Τμήματος Διατροφής καθώς και οι Προϊσταμένες των κλινικών.

(6^β). ΕΛΕΓΧΟΣ

Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να διενεργεί με εξουσιοδοτημένα άτομα και χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, ελέγχους για:

- I) Την τήρηση των κανόνων Υγιεινής και ασφαλείας
- II) Την ορθή και αποτελεσματική εκτέλεση των βασικών ανά ειδικότητα εργασιών, όπως αυτές περιγράφονται στην παράγραφο 4.
- III) Την παρουσία όλων όσων περιλαμβάνονται στο ημερήσιο πρόγραμμα εργασίας.
- IV) Την πλήρη ανάρρωση των εργαζομένων οι οποίοι νόσησαν και επέστρεψαν στο εργασιακό περιβάλλον. Ειδικότερα, το Νοσοκομείο μέσω της επιτροπής Νοσοκομειακών Λοιμώξεων, έχει το δικαίωμα όποτε κρίνει σκόπιμο, να ζητήσει δειγματοληπτικό έλεγχο υγείας με τη διενέργεια εργαστηριακών εξετάσεων.

Με βάση τα αποτελέσματα των παραπάνω ελέγχων και στην περίπτωση που το Εξωτερικό Συνεργείο Εστίασης παρουσιάσει μη συμμορφώσεις μετά από συστάσεις, το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να επιβάλλει τις νομικές κυρώσεις που προβλέπονται από τη σύμβαση.

β) Προχωρήσαμε στον επανυπολογισμό και επαναπροσδιορισμό της εκτιμώμενης αξίας για την ανάθεση των "Υπηρεσιών διανομής και παρασκευής φαγητού" του Νοσοκομείου μας για ένα (1) έτος βάσει της ισχύουσας εργατικής και ασφαλιστικής νομοθεσίας, η οποία ανήλθε στο ποσό των 627.591,03€ με ΦΠΑ.

Σας παραθέτουμε ενδεικτικό πίνακα υπολογισμού ανάλυσης κόστους για 1 έτος.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ	Αριθμός Ατόμων	Ετήσια Δαπάνη
Α. ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ	24,50	

Μικτές αποδοχές προσωπικού με πλήρη απασχόληση		221.981,76
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη (24,81%)		55.073,67
Κόστος επιδόματος αδείας		9.249,24
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη επιδόματος αδείας (24,81%)		2.294,74
Κόστος δώρων Πάσχα - Χριστουγέννων		19.618,87
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη δώρων Πάσχα - Χριστουγέννων (24,81%)		4.867,44
Επιπλέον κόστος Κυριακών-Αργιών θωρης απασχόλησης		27.010,20
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη κόστους Κυριακών Αργιών θωρης απασχόλησης (24,81%)		6.701,23
Κόστος αντικαταστατών εργαζομένων σε κανονική άδεια		19.314,30
Ασφαλιστικό Κόστος αντικαταστατών εργαζομένων σε κανονική άδεια (24,81%)		4.791,88
Σύνολο Α		370.903,32
Β. ΜΑΓΕΙΡΕΣ	3,15	
Μικτές αποδοχές προσωπικού με πλήρη απασχόληση		28.540,51
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη (24,81%)		7.080,90
Κόστος επιδόματος αδείας		1.189,19
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη επιδόματος αδείας (24,81%)		295,04
Κόστος δώρων Πάσχα - Χριστουγέννων		2.522,43
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη δώρων Πάσχα - Χριστουγέννων (24,81%)		625,81
Επιπλέον κόστος Κυριακών-Αργιών θωρης απασχόλησης		3.472,74
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη κόστους Κυριακών Αργιών θωρης απασχόλησης (24,81%)		861,59
Κόστος αντικαταστατών εργαζομένων σε κανονική άδεια		2.483,27
Ασφαλιστικό Κόστος αντικαταστατών εργαζομένων σε κανονική άδεια (24,81%)		616,10
Σύνολο Β		47.687,57
Γ. ΒΟΗΘΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΣ	2,1	
Μικτές αποδοχές προσωπικού με πλήρη απασχόληση		19.027,01
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη (24,81%)		4.720,60
Κόστος επιδόματος αδείας		792,79
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη επιδόματος αδείας (24,81%)		196,69
Κόστος δώρων Πάσχα - Χριστουγέννων		1.681,62

Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη δώρων Πάσχα - Χριστουγέννων (24,81%)		417,21
Επιπλέον κόστος Κυριακών-Αργιών Βωρης απασχόλησης		2.315,16
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη κόστους Κυριακών Αργιών βωρης απασχόλησης (24,81%)		574,39
Κόστος αντικαταστατών εργαζομένων σε κανονική άδεια		1.655,51
Ασφαλιστικό Κόστος αντικαταστατών εργαζομένων σε κανονική άδεια (24,81%)		410,73
Σύνολο Γ		31.791,71
Σύνολο εργατικού-ασφαλιστικού κόστους (Α+Β+Γ)		450.382,61
Λοιπό εργασιακό κόστος 3,00% στο εργατικό-ασφαλιστικό κόστος (βάσει αποφ.49/2018)		13.511,48
Τελικό σύνολο εργατικού-ασφαλιστικού κόστους		463.894,09
Κόστος στολών (βάσει αποφ.49/2018)	27	1.782,00
Κόστος εκπαίδευσης (βάσει αποφ.49/2018)	27	1.215,00
ΛΟΙΠΑ ΕΞΟΔΑ (Να αναφερθούν αναλυτικά και να τεκμηριωθούν κατά την κρίση κάθε υποψηφίου αναδόχου		
Κόστος διοικητικής υποστήριξης, εγγυητικών επιστολών, ασφάλειας & υγιεινής (ΜΑΠ), λοιπά έξοδα, 3,00% στο τελικό εργατικό-ασφαλιστικό κόστος (βάσει αποφ.49/2018)		13.916,82
Σύνολο εργαλαβικού κόστους		480.807,91
Εργολαβικό κέρδος,3,00% στο εργαλαβικό κόστος (βάσει αποφ.49/2018)		14.424,24
Σύνολο		495.232,15
Νόμιμες κρατήσεις επί της αξίας τιμολογίου (2,1515864%)		10.889,65
ΣΥΝΟΛΑ ΚΑΘΑΡΩΝ ΑΞΙΩΝ (άνευ Φ.Π.Α.)		506.121,80
ΣΥΝΟΛΑ ΑΞΙΩΝ (με Φ.Π.Α.)		627.591,03

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ

1. Πετκάρης Κων/νος

2. Τζελέπης Χρήστος

3. Αθανασιάδου Ελένη