

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
4' ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ  
ΠΕΡΙΦΕΡΙΑΣ  
ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΑΚΗΣ  
**ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**  
Ι Π Π Ο Κ Ρ Α Τ Ε Ι Ο  
Κωνσταντινουπόλεως αρ. 49, 546 42 Θεσσαλονίκη  
☎ 2310 892.707, Fax 892.261

Χ:Τφ Προφύλαξης  
08-03-2022  
4<sup>η</sup> ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ  
ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ & ΘΡΑΚΗΣ  
Γ.Π.Ο. "ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ"  
Αριθ. Πρωτ. 11240  
Ελήφθη την 8.3.22  
ΣΤΑΣΙΟΥΝΗ ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ

Θεσσαλονίκη 08-03-2022

**ΘΕΜΑ:** Συνέχεια της απάντησης στην Α Διαβούλευση για τις Τεχνικές Προδιαγραφές Ανάθεσης υπηρεσιών Διανομής και Παρασκευής Φαγητού

**Σχετικά:** Α) Η υπ αριθμ. 1752/ 1-10-2021 Πράξη Διοικητή.

Οι παρακάτω υπάλληλοι:

1. Τζελέπης Χρήστος
2. Αρβανίτη Γεωργία
3. Αθανασιάδου Ελένη

οι οποίοι αποτελούμε επιτροπή, σύμφωνα με την ανωτέρω Πράξη Διοικητή, για την σύνταξη των Τεχνικών Προδιαγραφών του διαγωνισμού ανάθεσης έργου Διανομής και Παρασκευής Φαγητού, και σε συνέχεια του εγγράφου σας με αρ. Πρωτ. 6368/ 09-02-2022 σχετικά με την διαβίβαση σχολίων πρώτης διαβούλευσης σας υποβάλουμε τις τεχνικές προδιαγραφές μετά τις τροποποιήσεις τις οποίες προτείνει η εταιρεία **IPIROTIKI FACILITY**.

#### Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ

- ΤΖΕΛΕΠΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ
- ΑΡΒΑΝΙΤΗ ΓΕΩΡΓΙΑ
- ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΟΥ ΕΛΕΝΗ

# **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΣΥΝΕΡΓΕΙΟΥ ΕΣΤΙΑΣΗΣ**

## **ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ**

- 1. Περιγραφή εργασιακού αντικειμένου**
- 2. Προϋποθέσεις**
  - α. Γενικές προϋποθέσεις
  - β. Ειδικές Προϋποθέσεις
    - Πιστοποίηση Υγείας
    - Ενδυμασία
    - Εκπαίδευση προσωπικού
- 3. Σύνθεση προσωπικού**
- 4. Ωράριο εργασίας προσωπικού**
- 5. Καθηκοντολόγιο ανά ειδικότητα**
- 6. Αρμοδιότητες Νοσοκομείου**
  - α. Υποχρεώσεις
  - β. Έλεγχος

## **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<sup>ο</sup> 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 Η.Α.Σ.Σ.Ρ και οδηγιών Ορθής Πρακτικής για τους χώρους Μαζικής Εστίασης του ΕΦΕΤ και να προσκομίσει βεβαιώσεις ισχύος των συστημάτων διαχείρισης : ISO 9001:2008 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 το οποίο να αναφέρεται σε πιστοποίηση ISO 45001:2018 , ISO 26000:2010 για την εταιρική ευθύνη και όσα απαιτούνται από το άρθρο 309 του Ν. 4412/2016, ISO 27001 για την Ασφάλεια Πληροφοριών. Τέλος ISO 37001 για το σύστημα διαχείρισης καταπολέμησης της δωροδοκίας.

-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 επόπτη του (ο οποίος δεν θα συμπεριλαμβάνεται στα άτομα που ζητούνται από το Νοσοκομείο εκτός εάν εργάζεται και ο ίδιος) 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<sup>ο</sup> 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 σύμφωνη με το σχέδιο και το χρώμα που θα ορίσει 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**

<b>ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ</b>	<b>ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ</b>	<b>ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ</b>
<b>ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ</b>	<b>24</b>	<b>13 8ωρα/ημέρα</b> <b>11 4ωρα/ημέρα</b>
<b>ΜΑΓΕΙΡΕΣ</b>	<b>3</b>	<b>3 6ωρα/ημέρα</b>
<b>ΜΑΓΕΙΡΕΣ</b>	<b>2</b>	<b>2 8ωρα/ημέρα</b>
<b>ΒΟΗΘΗΤΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ</b>	<b>2</b>	<b>2 6ωρα/ημέρα</b>

-Όλα τα άτομα θα απασχολούνται καθημερινά επί 7 ημέρες/εβδομάδα, δηλαδή 194 ώρες/ημέρα (1358 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:

Γ.Ν.Θ «ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ»



- την καλή λειτουργία της κουζίνας του κάθε τμήματος, την τήρηση των συνθηκών υγιεινής και τη φύλαξη όλου του εξοπλισμού της κουζίνας (πιάτα, 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 διαιτητικές εντολές.
- Να τηρούν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, αλλά και τους κανόνες ατομικής υγιεινής και ασφαλείας.
- 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**

Γ.Ν.Θ «ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ»

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 ασφαλείας.
- Δέχεται ελέγχους από τον Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής καθώς και από τους Διαιτολόγους και Τεχνολόγους Τροφίμων για την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφαλείας 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.

## **7. ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ**

### **(6<sup>α</sup>). 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.

### **(6β.) 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.



		Ετήσια Δαπάνη	
Μικτές αποδοχές προσωπικού με πλήρη απασχόληση		239.353,30	
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη 23,02%		55.099,13	
Κόστος επιδόματος αδείας		9.973,05	
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη επιδόματος αδείας 23,02%		2.295,80	
Κόστος αδείας προσωπικού		0,00	
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη αδείας (Βαρέα ανθυγιεινά)		0,00	
Κόστος δώρων Πάσχα - Χριστουγέννων		31.965,02	
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη δώρων Πάσχα -Χριστουγέννων 23,02%		7.358,35	
Επιπλέον κόστος Κυριακών-Αργιών (όχι νυχτερινή εργασία γιατί δεν το αναφέρει η διακήρυξη)		30.063,24	
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη κόστους Κυριακών Αργιών 23,02%		6.920,56	
Κόστος αντικαταστατών εργαζομένων σε κανονική άδεια		20.792,61	
Ασφαλιστ.Κόστος αντικαταστατών εργαζομένων σε κανονική άδεια 23,02%		4.786,46	408.607,52
Μικτές αποδοχές προσωπικού με πλήρη απασχόληση		54.986,57	
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη 23,02%		12.657,91	
Κόστος επιδόματος αδείας		2.291,11	
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη επιδόματος αδείας 23,02%		527,41	
Κόστος αδείας προσωπικού		0,00	
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη αδείας		0,00	
Κόστος δώρων Πάσχα - Χριστουγέννων		7.343,32	
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη δώρων Πάσχα -Χριστουγέννων 23,02%		1.690,43	
Επιπλέον κόστος Κυριακών-Αργιών (όχι νυχτερινή εργασία γιατί δεν το αναφέρει η διακήρυξη)		6.906,42	
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη κόστους Κυριακών Αργιών 23,02%		1.589,86	
Κόστος αντικαταστατών εργαζομένων σε κανονική άδεια		3.171,07	
Ασφαλιστ.Κόστος αντικαταστατών εργαζομένων σε κανονική άδεια 23,02%		729,98	91.894,08
Μικτές αποδοχές προσωπικού με πλήρη απασχόληση		19.407,02	
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη 23,02%		4.467,50	
Κόστος επιδόματος αδείας		808,63	
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη επιδόματος αδείας 23,02%		186,15	
Κόστος αδείας προσωπικού		0,00	
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη αδείας		0,00	
Κόστος δώρων Πάσχα - Χριστουγέννων		2.591,76	
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη δώρων Πάσχα -Χριστουγέννων 23,02%		596,62	
Επιπλέον κόστος Κυριακών-Αργιών (όχι νυχτερινή εργασία γιατί δεν το αναφέρει η διακήρυξη)		2.437,56	
Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη κόστους Κυριακών Αργιών 23,02%		561,13	
Κόστος αντικαταστατών εργαζομένων σε κανονική άδεια		1.685,89	
Ασφαλιστ.Κόστος αντικαταστατών εργαζομένων σε κανονική άδεια 23,02%		388,09	33.130,35



ΣΥΝΟΛΟ	533.631,95
ευλογία προσαύξηση εργατικού κόστους(σελ.50) 3%	16.008,96
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ-ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ</b>	<b>549.640,91</b>
Κόστος στολών +προσαύξηση 10%( σελ 51)	2.046,00
Κόστος εκπαίδευσης+ προσαύξηση 50% (σελ 51)	1.395,00
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% του συνολικού εργατικού κόστους (σελ.52)	16.489,23
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΕΡΓΟΛΑΒΙΚΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ</b>	<b>569.571,14</b>
Εργολαβικό Κέρδος	17.087,13
	586.658,27
Κρατήσεις	12.900,02
<b>Συνολικό κόστος ΠΡΟ ΦΠΑ</b>	<b>599.558,29</b>



599,558,26	419,69078	599,558,26
	15,10887	399,73969
		14,39065
599,558,26	339,73496	342,63402
	12,95046	12,33482
599,558,26	119,91165	114,21134
		883,31650

598,674,94950 11,973,40890 598,674,94950 11,403,46779  
 12,900,90 587,271,48171

KA=100	2,151588	TAHPOTEO=97,84841
KA=XZ	2,151588	TAHPOTEO=588,658,24
X=100,588,658,24/97,84841		599,558,26



**Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ**

1. Τζελέπης Χρήστος

2. Αρβανίτη Γεωργία

3. Αθανασιάδου Ελένη