

6505

ΠΡΟΣ:

Πίνακας Αποδεκτών

ΚΟΙΝ:

ΠΟΛΕΜΙΚΟ ΝΑΥΤΙΚΟ
ΣΧΟΛΗ ΝΑΥΤΙΚΩΝ ΔΟΚΙΜΩΝ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ
Τηλ. 210-4581621
Φ.604/143/6503
Σ. 1982
Ημερομηνία: 13 Νοε 24
Συνημμένα: Μία (1) τεχνική προδιαγραφή

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ**«Υποβολής Οικονομικής Προσφοράς για την Παροχή Υπηρεσιών
Τραπεζοκόμων ΣΝΔ από την 1^η έως 30^η Νοεμβρίου 2024».**

- α. Το Νομοθετικό Διάταγμα 721/1970 «Περί Οικονομικής Μερίμνης και Λογιστικού των Ε.Δ.», (ΦΕΚ Α' 251).
- β. Την απόφαση ΥΦΕΘΑ Φ.800/133/134893/3-12-07 (ΦΕΚ Β' 2300) «Περί Μεταβιβάσεως Οικονομικής Εξουσίας σε Κεντρικά και Περιφερειακά Όργανα της Διοίκησης των ΕΔ και σε προϊστάμενους των Υπηρεσιών που εξαρτώνται από αυτές, όπως αυτή τροποποιήθηκε με την απόφαση ΥΦΕΘΑ Φ.800/88/131798/Σ2063/2-9-08 (ΦΕΚ Β' 1753)».
- γ. Το Ν.4270/14 (ΦΕΚ Α' 143) «Περί Αρχών δημοσιονομικής διαχείρισης και εποπτείας (ενσωμάτωση της Οδηγίας 2011/85/ΕΕ) – δημόσιο λογιστικό και άλλες διατάξεις».
- δ. Τον Ν.4412/16 (ΦΕΚ Α' 147) «Περί Δημοσίων Συμβάσεων Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)».
- ε. ΑΑΥ : Αρ. Πρωτ. 4491/06-11-24/ΓΕΝ/ΔΟΥ/ΟΕΠΝ/ΔΠ-III (ΑΔΑ :60ΟΞ6-36Π, ΑΔΑΜ: 24REQ015749314//2024-11-08)

Έχοντας υπόψη :

Α Π Ο Φ Α Σ Ι Ζ Ο Υ Μ Ε

1. Την πρόσκληση στον οικονομικό φορέα «MY SERVICES ΑΕ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΗΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ – ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ – ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ» ΑΦΜ 996589476, ΔΟΥ ΑΕ ΠΕΙΡΑΙΑ Καλλιθέα Αττικής Ελ. Βενιζέλου 135 – 137 για την υποβολή οικονομικής προσφοράς για την Παροχή εργασιών Τραπεζοκομίας στη ΣΝΔ από 1^η έως και 30^η Νοεμβρίου 2024.

2. Αντικείμενο της προσφοράς είναι οι εργασίες ως ακολούθως:

A/A	Περιγραφή ¹	M/M ²	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ³	CPV ⁴	ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ
1	Παροχή Υπηρεσιών Τραπεζοκομίας από την 1 ^η έως και 30 ^η Νοεμβρίου 2024	-	-	55311000-3	Σύμφωνα με συνημμένη τεχνική προδιαγραφή

3. Η προς αξιολόγηση προσφορά, θα πρέπει να περιλαμβάνει κατ' ελάχιστον τα ακόλουθα:

α. Το κατ' άτομο (πλυντες/τραπεζοκόμοι) κόστος οκτάωρης πενθήμερης (5) απασχόλησης για πρωινή ή απογευματινή εργασία για την παροχή υπηρεσιών τραπεζοκομίας, προκειμένου προσδιοριστεί το σύνολο των ατόμων που πρόκειται να απασχοληθούν αναλόγως των διατιθεμένων πιστώσεων συμπεριλαμβανομένων των κρατήσεων και μη συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ.

β. Τον αναλογούντα ΦΠΑ.

γ. Τον χρόνο και τον τόπο εκτέλεσης των εργασιών.

δ. Χρονική διάρκεια ισχύος της προσφοράς τουλάχιστον 2 μήνες.

ε. Τη ρητή συμφωνία σας με τις τεθείσες από την Υπηρεσία τεχνικές προδιαγραφές ή/και απαιτήσεις διασφάλισης της ποιοτικής κατάστασης των εκτελούμενων εργασιών.

4. Η τελική τιμολόγηση των παραλαμβανόμενων εργασιών θα πραγματοποιηθεί με την έκδοση ηλεκτρονικού τιμολογίου (Η.Τ.) με μέριμνα του οικονομικού φορέα.

Κωδικοί ΑΑΗΤ Σχολή Ναυτικών Δοκίμων 1011.2030000000.0044

5. Παρακαλούμε όπως, η προσφορά σας περιέλθει στην Υπηρεσία μας έως την **Παρασκευή 15 Νοεμβρίου 2024**.

6. Στοιχεία υποβολής ως εξής: Σχολή Ναυτικών Δοκίμων, Τέρμα Χατζηκυριακού, Χατζηκυριάκειο Πειραιά, ΤΚ 18538, ΔΤΥ ή στην ηλεκτρονική διεύθυνση ddy@hna.gr

7. Η υποβολή προσφοράς δεν είναι δεσμευτική για την Υπηρεσία ως προς την ανάθεση της σύμβασης.

8. Σε περίπτωση σύναψης της σύμβασης ισχύουν κατά τα λοιπά τα καθοριζόμενα στο σχετικό (δ).

9. Η παρούσα είναι «Καταχωρητέα στο ΚΗΜΔΗΣ».

¹ Αναγράφεται κατά περίπτωση η περιγραφή του προς προμήθεια υλικού ή της παρεχόμενης υπηρεσίας.

² Αναγράφεται κατά περίπτωση η μονάδα μέτρησης του προς προμήθεια υλικού. Συμπληρώνεται με παύλες στην περίπτωση παρεχόμενης υπηρεσίας.

³ Αναγράφεται κατά περίπτωση. Στην περίπτωση παρεχόμενης υπηρεσίας συμπληρώνεται με παύλες εκτός και αν άλλως μπορεί να προσδιοριστεί.

Ακριβές Αντίγραφο
Σμρος (Ε) Βασίλειος Βάσιος ΠΝ
Γραμματεία ΔΔΥ

Υποναύαρχος Φώτιος Μπότσας ΠΝ
Διοικητής

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ

Αποδέκτες για ενέργεια

ΜΥ SERVICES ΑΕ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΗΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ – ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ – ΙΔΙΩΤΙΚΗ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ» ΑΦΜ 996589476, ΔΟΥ
ΑΕ ΠΕΙΡΑΙΑ Καλλιθέα Αττικής Ελ . Βενιζέλου 135 - 137

Αποδέκτες για Πληροφορία

ΚΕΦΝ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΙΑΣ - ΠΛΥΣΗΣ
ΣΚΕΥΩΝ ΣΝΔ

1. ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

α. ΠΡΟΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΕΡΓΟ

(1) Τραπεζοκόμοι:

(α) Η πρωινή βάρδια με την έλευσή της στη Σχολή 06:15 π.μ τοποθετεί, έως την 07:00 π.μ, στα τραπέζια τα ροφήματα και τα εδέσματα του πρωινού γεύματος όπως αυτά αναφέρονται στο πρόγραμμα συσσιτίου, τα μαχαιροπέρουν, πιάτα ή δίσκους ή κάθε άλλο σκεύος που απαιτείται για τη σίτιση των Δοκίμων σύμφωνα με οδηγίες από το Προσωπικό της Σχολής. Καθόλη τη διάρκεια της συσσιτίας οι τραπεζοκόμοι εξυπηρετούν τις ανάγκες και σερβίρουν τους Δοκίμους. Με το πέρας συλλέγουν τα σκεύη και τα σερβίτσια, τα καθαρίζουν από υπολείμματα συσσιτίου και τα μεταφέρουν στα πλυντήρια πιάτων, ώστε μετά την πλύση τους να τοποθετηθούν με τάξη και καθαρά στα ερμάρια της Σχολής, καθαρίζουν τα τραπέζια, και κάνουν όλες τις απαραίτητες προετοιμασίες και εργασίες, για την παράθεση του γεύματος. Προετοιμάζουν το εστιατόριο για το γεύμα (δηλαδή στρώσιμο τραπεζομάντηλων στα τραπέζια και τοποθέτηση σκευών εστίασεως, άρτου, καθάρισμα - πλύσιμο λαχανικών και φρούτων, τοποθέτηση εδεσμάτων στα τραπέζια, κοπή σαλάτας, παραλαβή και κοπή άρτου, γενικότερη καθαριότητα τραπεζαρίας κλπ). Κατά τη διάρκεια του γεύματος 13:30 μ.μ παρευρίσκονται και η πρωινή και απογευματινή βάρδια τραπεζοκόμων όπου από κοινού εξυπηρετούν τις ανάγκες των σιτιζόμενων Δοκίμων.

(β) Μετά το γεύμα, το σύνολο των τραπεζοκόμων (πρωινή και απογευματινή βάρδια) συλλέγουν τα σκεύη και τα σερβίτσια που χρησιμοποιήθηκαν κατά το μεσημεριανό γεύμα, τα καθαρίζουν από τα υπολείμματα του συσσιτίου τα μεταφέρουν στα πλυντήρια πιάτων, καθαρίζουν τα τραπέζια και παραδίδουν-παραλαμβάνουν αντίστοιχα τις εκκρεμότητες που προκύπτουν για την μετέπειτα εύρυθμη λειτουργία της τραπεζαρίας της Σχολής και τη σίτιση των Δοκίμων στα επόμενα γεύματα τους (πρόδειπνο και δείπνο

(γ) Μετά την πλύση των σκευών, οι τραπεζοκόμοι της απογευματινής βάρδιας προετοιμάζουν το εστιατόριο για το δείπνο στις 19:50 μ.μ (δηλαδή στρώσιμο τραπεζομάντηλων στα τραπέζια και τοποθέτηση σκευών εστίασεως, άρτου, φρούτου ή γλυκού καθάρισμα - πλύσιμο λαχανικών και φρούτων, τοποθέτηση εδεσμάτων στα τραπέζια, κοπή σαλάτας, παραλαβή και κοπή άρτου κλπ), σύμφωνα με τις ισχύουσες διαδικασίες και οδηγίες της Υπηρεσίας.

(δ) Κατά τη διάρκεια του δείπνου 19:50 ομοίως οι τραπεζοκόμοι εξυπηρετούν τους σιτιζόμενους Δόκιμους και παραμένουν στα εστιατόρια, για τη διανομή περισσεύματος φαγητού, ύδατος και άρτου.

(ε) Μετά το δείπνο συλλέγουν τα σκεύη και τα σερβίτσια που χρησιμοποιήθηκαν κατά το γεύμα, τα καθαρίζουν από τα υπολείμματα του συσσιτίου τα μεταφέρουν στα πλυντήρια πιάτων, καθαρίζουν τα τραπέζια και στη συνέχεια προετοιμάζουν το εστιατόριο για το πρωινό της επόμενης ημέρας (τοποθέτηση σκευών εστίασης εξασφαλίζοντας ότι τα τραπεζομάντιλα είναι καθαρά).

(στ) Οι τραπεζοκόμοι της εκάστοτε βάρδιας (πρωινή η απογευματινή) συλλέγουν τα απορρίμματα του συσσιτίου και τα διαχωρίζουν κατά είδος (οργανικά, ανακυκλώσιμα, μη ανακυκλώσιμα) τοποθετώντας αυτά στους αντίστοιχους κάδους.

(ζ) Κατά το προαρίστο (δεκατιανό) 10:30 π.μ και το πρόδειπνο 18:30 μ.μ οι τραπεζοκόμοι της πρωινής και της απογευματινής βάρδιας αντίστοιχα, μεταφέρουν και τοποθετούν τα τρόφιμα όπως αυτά καθορίζονται από το πρόγραμμα συσσιτίου καθώς και τα απαραίτητα σκεύη στο χώρο διανομής προαρίστου (δεκατιανού) και πρόδειπνου και εν συνεχεία συλλέγουν, τα χρησιμοποιούμενα σκεύη και τα μεταφέρουν στα πλυντήρια πιάτων, όπως και τυχόν υπολείμματα φαγητού τα τοποθετούν στους τοποθετημένους κάδους διαχωρίζοντας αυτά κατά είδος (οργανικά, ανακυκλώσιμα, μη ανακυκλώσιμα). Εξασφαλίζουν την καθαριότητα του χώρου διανομής προαρίστου (δεκατιανού) και πρόδειπνου.

(η) Μετά την ολοκλήρωση των παραπάνω εργασιών, οι τραπεζοκόμοι θα αποχωρούν, αφού το εστιατόριο και ο χώρος προετοιμασίας του συσσιτίου, των θερμοθαλάμων και των ψυγείων βρίσκονται σε πλήρη τάξη και καθαριότητα (πλήρη καθαριότητα χώρων, δαπέδων, σκευών κλπ).

(2) Πλύντες/τριες:

(α) Εκτελούν το πλύσιμο των μαγειρικών σκευών και σκευών εστίασεως, και τοποθετούν αυτά μετά την πλύση με τάξη κατά είδος στα ερμάρια - ράφια που υπάρχουν.

(β) Μεταφέρουν τα απορρίμματα και τα τοποθετούν κατά είδος στους κάδους που υπάρχουν (οργανικά στους καφέ κάδους, ανακυκλώσιμα στους μπλε κλπ) σύμφωνα με τις οδηγίες του υπεύθυνου εστιατορίων και του υπεύθυνου που έχει οριστεί, για συλλογή απορριμμάτων.

(3) Οι ανωτέρω εργασίες εκάστης ειδικότητας δύνανται να τροποποιηθούν καθ' υπόδειξη της Σχολής όταν αυτό απαιτηθεί από νέα διαμορφούμενα δεδομένα.

**β. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ – ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΟ
ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ**

(1) Η πρωινή βάρδια αφορά σε απασχόληση μεταξύ των ωρών 6:15 π.μ.-14:15 μ.μ. και η απογευματινή βάρδια αφορά σε απασχόληση μεταξύ των ωρών 1:30 μ.μ.- 21:30 μ.μ..

(2) Το προσωπικό που θα απασχολείται στις υπηρεσίες τραπεζοκομίας και πλύσης σκευών θα πρέπει να είναι εξειδικευμένο, με μέριμνα του αναδόχου ενδεδυμένο ομοιόμορφα τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας και να φέρει ατομική κάρτα αναγνώρισης, με τη φωτογραφία και το όνομα του. Κατά τη διάρκεια άδειας του Προσωπικού, τα άτομα που απουσιάζουν, θα αντικαθίστανται με μέριμνα του αναδόχου. Το προσωπικό που θα χρησιμοποιείται για αντικατάσταση αυτών που απουσιάζουν, θα είναι επίσης εξειδικευμένο, με μέριμνα του αναδόχου ενδεδυμένο ομοιόμορφα τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας και να φέρει ατομική κάρτα αναγνώρισης, με τη φωτογραφία και το όνομα του.

(3) Σε περίπτωση που το απασχολούμενο προσωπικό δεν προέρχεται από χώρα μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης, θα πρέπει να έχει οπωσδήποτε άδεια διαμονής και εργασίας στη χώρα, να μιλά, να διαβάζει και να κατανοεί άπταιστα την Ελληνική γλώσσα.

2. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ ΕΝΑΝΤΙ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

Η Υπηρεσία υποχρεώνεται να παρέχει δωρεάν στον ανάδοχο το απαραίτητο για τον καθαρισμό νερό και ηλεκτρικό ρεύμα, καθώς επίσης και τον πάγιο εξοπλισμό για την εκτέλεση εργασιών εκάστης ειδικότητας. Η Υπηρεσία δύναται να διαθέτει κατάλληλο χώρο εφόσον υπάρχει για την φύλαξη υλικών και εργαλείων καθώς και χρήση του ως αποδυτηρίων για το προσωπικό του

3. ΥΛΙΚΑ

Ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέτει τον αναγκαίο εξοπλισμό του προσωπικού (μάσκες, γάντια, σκούφοι, ποδιές κλπ) καθώς και τα κατάλληλα μέσα ατομικής εργασίας (ΜΑΠ) ανάλογα με την ειδικότητα καθώς και τα απορρυπαντικά για τις πλύσεις των χρησιμοποιούμενων σκευών.

4. Κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών να παίρνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα, τα οποία προβλέπονται από τις οδηγίες - κανονισμούς της υπηρεσίας και της εργατικής νομοθεσίας, για την πρόληψη ατυχημάτων προσωπικού και φθοράς υλικού.

5. Η μέγιστη χωρητικότητα του εστιατορίου είναι πεντακόσια πενήντα (550) ατόμων.

6. Η σύμβαση δύναται να λυθεί, εάν για λόγους απρόβλεπτους, διακοπεί η χρηματοδότηση της Σχολής από την Προϊστάμενη Αρχή ή να τροποποιηθεί κατά τη διάρκειά της σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία περί προμηθειών αγαθών και υπηρεσιών εάν συντρέχουν κατάλληλοι λόγοι.