



**ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΔΙΚΤΥΟΥ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ Α.Ε**

**Διεύθυνση Ειδικών Εγκαταστάσεων Δικτύου**

Λ Αθηνών 72 185 47, Ν. Φάληρο

**ΔΙΑΚΗΡΥΞΗ ΔΕΕΔ - 56**

**ΣΥΜΒΑΣΗ :**

**ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ :**

**«ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΤΗΣ ΔΕΕΔ/ΔΕΔΔΗΕ ΣΤΟ Ν. ΦΑΛΗΡΟ  
(ΕΛΑΪΔΑ)»**

**ΤΕΥΧΟΣ Γ΄**

**ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ**

## **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

### **1. ΓΕΝΙΚΑ**

Η παρούσα Παροχή Υπηρεσίας αφορά στην εκτέλεση εργασιών υποστήριξης της λειτουργίας του Εστιατορίου, που βρίσκεται στο Ν. Φάληρο – Λ. Αθηνών 72 και υπάγεται στη ΔΕΕΔ/ΔΕΔΔΗΕ Α.Ε, από εξειδικευμένο οικονομικό φορέα.

Στη συγκεκριμένη μονάδα που βρίσκεται η ΔΕΕΔ/ΔΕΔΔΗΕ Α.Ε (Ελαΐδα) υπάρχει και λειτουργεί χώρος παρασκευής και διανομής φαγητού, με τον κατάλληλο εξοπλισμό και βοηθητικούς χώρους.

Παρέχεται στο προσωπικό της Μονάδας, τις εργάσιμες ημέρες (Δευτέρα έως και Παρασκευή), ένα πλήρες γεύμα ανά άτομο, που περιλαμβάνει: ένα κυρίως φαγητό, σαλάτα ή συνοδευτικό ανάλογα με το κυρίως φαγητό και φρούτο ή γλυκό. Τονίζεται, ότι τόσο το κυρίως φαγητό, όσο και το υπόλοιπο γεύμα είναι κοινό (ένα είδος) για όλους.

Στη μονάδα σιτίζονται, κατά μέσο όρο, ημερησίως περίπου 160 άτομα και το γεύμα παρασκευάζεται και συσκευάζεται στο χώρο του εστιατορίου και διανέμεται σε δύο βάρδιες, η μία στις 12<sup>30</sup> και η άλλη στις 13<sup>30</sup>. Η διανομή είναι «self service»

Ο Ανάδοχος, πριν την έναρξη των εργασιών, θα ενημερωθεί από το αρμόδιο προσωπικό της Επιτροπής Εστιατορίου της Μονάδας:

- Για την λειτουργία (κανονισμοί, διαδικασίες κλπ.) του εστιατορίου.
- Για την χρήση και τη λειτουργία του διαθέσιμου εξοπλισμού.

### **2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΕΡΓΑΣΙΩΝ**

2.1 Το αντικείμενο των εργασιών του Αναδόχου είναι η Παροχή Υπηρεσιών «Υποστήριξη Λειτουργίας Εστιατορίου», για την παρασκευή, συσκευασία και διανομή των γευμάτων του προσωπικού της Μονάδας, για τον καθαρισμό των μηχανημάτων - των συσκευών - των σκευών παρασκευής των γευμάτων καθώς και του εξοπλισμού εστίασης που χρησιμοποιείται καθημερινά, για τον καθαρισμό των χώρων παρασκευής των γευμάτων (μαγειρείου) και των χώρων πλύσης των σκευών και του εξοπλισμού (λάντζα) στις εγκαταστάσεις της Μονάδας στο Ν. Φάληρο. Ο καθαρισμός των δαπέδων των χώρων του μαγειρείου – εστιατορίου δεν είναι αντικείμενο των εργασιών του Αναδόχου.

Οι παραπάνω εργασίες θα εκτελούνται σε συνεργασία με το αντίστοιχο εξειδικευμένο προσωπικό της Μονάδας (αρμόδιοι της Επιτροπής Εστιατορίου) και υπό την επίβλεψη και οδηγίες της Επιβλέπουσας Υπηρεσίας.

2.2 Τα καθήκοντα και οι εργασίες αυτές, ενδεικτικά και όχι περιοριστικά είναι:

- Είναι υπεύθυνος/ος για το μαγειρείο και την επιμελημένη και έγκαιρη παρασκευή του φαγητού, σύμφωνα με το πρόγραμμα το οποίο θα εκδίδεται μηνιαίως σε συνεργασία με αρμόδια επιτροπή και την Επιβλέπουσα Υπηρεσία. Εξασφαλίζει την έγκαιρη και ορθή προετοιμασία των γευμάτων (γεύση, παρουσίαση). Τα τρόφιμα και λοιπά υλικά θα παρέχονται το πρωί κάθε ημέρας στον Ανάδοχο μαζί με τον ακριβή αριθμό ατόμων που θα μετέχουν στο γεύμα, από τον αρμόδιο της Επιτροπής Εστιατορίου.

- Είναι υπεύθυνος και επιμελείται τον καθαρισμό των μηχανημάτων, των συσκευών και των σκευών παρασκευής των γευμάτων καθώς και του εξοπλισμού εστίασης που χρησιμοποιείται καθημερινά, όπως και τον καθαρισμό των χώρων παρασκευής των γευμάτων (μαγειρείου), της πλύσης των σκευών και του εξοπλισμού (λάντζα), των πάγκων, ψυγείων με υλικά που θα δοθούν από τη Μονάδα.  
Ο καθαρισμός των δαπέδων των χώρων του μαγειρείου εστιατορίου δεν είναι αντικείμενο των εργασιών του Αναδόχου.
  - Επιμελείται ιδιαιτέρως για την τήρηση όλων των όρων υγιεινής στους χώρους παρασκευής φαγητού, εισηγούμενη/νος κάθε σχετικό μέτρο.
  - Παραλαμβάνει καθημερινά από τον υπεύθυνο της Επιτροπής Εστιατορίου την αναγκαία ποσότητα τροφίμων και λοιπών υλικών για το ημερήσιο φαγητό με βάση το πρόγραμμα και τις προβλεπόμενες μερίδες και υπογράφει το σχετικό δελτίο χορήγησης.
  - Φροντίζει για την κατάλληλη προετοιμασία των τροφίμων ώστε να μαγειρευτούν - συσκευαστούν και διανεμηθούν (πχ. Καθαρισμός ψαριών, χόρτων, κοπή σαλάτας κ.α.).
  - Φροντίζει για τη διανομή του φαγητού (self service), , τακτοποιεί τα μαγειρικά σκεύη και είδη εστίασεως και φροντίζει για την καλή κατάστασή τους ευθυνόμενη/νος για κάθε απώλεια ή αδικαιολόγητη καταστροφή.
  - Προτείνει τη λήψη κάθε μέτρου που θεωρεί απαραίτητο για την καλή λειτουργία του μαγειρείου.
  - Συνεργάζεται με την αρμόδια Επιτροπή Εστιατορίου της Μονάδας στο μενού, στις παραγγελίες, παραλαβές και αποθηκεύσεις των τροφίμων και διάφορων υλικών.
  - Μεριμνά για τη σωστή συντήρηση των τροφίμων και των υλικών, για τη σωστή χρησιμοποίησή τους, για την παρασκευή των φαγητών σύμφωνα με τις συνταγές και για τη σωστή συντήρηση των ψυγείων και τροφίμων (θερμοκρασία και υγιεινή ψυγείων).
  - Κατευθύνει και επιβλέπει τις εργασίες που γίνονται στην κουζίνα.
  - Φροντίζει για την καλή λειτουργία των μηχανών που χρησιμοποιούνται στη κουζίνα.
- 2.3 Στις περιπτώσεις διανομής ξηράς τροφής στο προσωπικό συσκευάζει και διανέμει τα τρόφιμα υπό τις οδηγίες της Επιτροπής Εστιατορίου. Η Επιτροπή θα ανακοινώνει τις ανωτέρω ημέρες στον ανάδοχο μία (1) εβδομάδα πριν.

### **3. ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ**

Για την υλοποίηση της Παροχής Υπηρεσίας της Σύμβασης, ο Ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να απασχολεί και να διαθέσει το απαιτούμενο και προβλεπόμενο από την κείμενη Νομοθεσία προσωπικό. Στο ανωτέρω προσωπικό θα περιλαμβάνεται κατ' ανάγκη ένας (1) Μάγειρας και τουλάχιστον δύο (2) άτομα βοηθητικό προσωπικό, δηλαδή ένα (1) άτομο Βοηθός Μάγειρα και ένα (1) άτομο Λαντζέρης, για τη διεκπεραίωση των αντίστοιχων εργασιών. Τις ημέρες διανομής ξηράς τροφής στις εργασίες θα μετέχουν τουλάχιστον δύο (2) άτομα.

Ο Μάγειρας καθώς και ο Βοηθός Μάγειρα θα πρέπει να διαθέτουν τα παρακάτω τουλάχιστον προσόντα:

- α) Πτυχίο ή δίπλωμα ή απολυτήριο τίτλο ειδικότητας μαγειρικής τέχνης ή αντίστοιχο πτυχίο ή δίπλωμα ή απολυτήριο τίτλο των παρακάτω σχολικών μονάδων: Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών (ΣΤΕ) ή ΙΕΚ ή ΤΕΕ (Πτυχία Α' ή Β' κύκλου) ή ΕΠΛ ή ΤΕΛ ή ΤΕΣ δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης ή σχολής μαθητείας του ΟΑΕΔ του Ν.1346/1983 ή άλλο ισότιμο τίτλο σχολικής μονάδας της ημεδαπής ή αλλοδαπής, αντίστοιχης ειδικότητας.

β) Εμπειρία και προϋπηρεσία τουλάχιστον τριών (3) ετών για τον Μάγειρα και τουλάχιστον έξι (6) μηνών για το Βοηθό Μάγειρα, σε μονάδες εστίασης ή παρασκευής φαγητού για πλήθος άνω των 75 ατόμων.

Το απασχολούμενο προσωπικό θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας υγειονομικού ενδιαφέροντος, σε ισχύ.

Κατά το ωράριο λειτουργίας ο μάγειρας και το βοηθητικό προσωπικό επιβάλλεται να φέρουν την προβλεπόμενη από τον Νόμο ένδυση.

Στο προσωπικό του Αναδόχου παρέχεται η δυνατότητα να κάνει χρήση των κοινόχρηστων χώρων υγιεινής

Οι εργασίες του βοηθητικού προσωπικού θα καθορίζονται σύμφωνα με τις υπάρχουσες ανάγκες και υπό την επίβλεψη και τις οδηγίες των υπευθύνων λειτουργίας του Εστιατορίου.

Επιπρόσθετα, ο Ανάδοχος θα πρέπει να έχει την δυνατότητα άμεσης αντικατάστασης του απασχολούμενου προσωπικού σε περίπτωση οποιασδήποτε απουσίας αυτού, είτε για λόγους ασθένειας, άδειας, εκπαίδευσης κλπ., με ανάλογα προσόντα και εμπειρία και να τυγχάνει της αποδοχής της Επιβλέπουσας Υπηρεσίας.

Με την υπογραφή της σχετικής Σύμβασης ο Ανάδοχος οφείλει να καταθέσει στον Τομέα Υποστήριξης/ΔΕΕΔ, κατάσταση του προσωπικού υπογεγραμμένη από αυτούς που πρόκειται να απασχολήσει στην Παροχή Υπηρεσίας, μαζί με όλα τα απαιτούμενα δικαιολογητικά και πιστοποιητικά που να αποδεικνύουν την καταλληλότητά τους.

Το απασχολούμενο προσωπικό θα πρέπει να είναι επαρκές και αποδεκτό από τα αρμόδια όργανα της Μονάδας. Σε αντίθετη περίπτωση, δηλαδή όταν σύμφωνα με την άποψη της Επιβλέπουσας Υπηρεσίας είτε δημιουργούν προβλήματα στην εύρυθμη λειτουργία της Μονάδας (καθυστερήσεις, εκκρεμότητες κ.α.), είτε δεν διαθέτουν τα απαιτούμενα προσόντα, ο Ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να τους αντικαταστήσει. Επιπλέον βασικά κριτήρια της καταλληλότητας και της επάρκειας του απασχολούμενου προσωπικού είναι η ποιότητα των παρασκευαζόμενων γευμάτων, η καθαριότητα του φαγητού και των σκευών παρασκευής και σερβιρίσματος όπως και η εξυπηρέτηση των μισθωτών. Σε περίπτωση που τα ανωτέρω δεν υλοποιούνται ο Ανάδοχος υποχρεούται να αντικαταστήσει ή να επαυξήσει το απασχολούμενο προσωπικό του ύστερα από απαίτηση της Επιβλέπουσας Υπηρεσίας.

#### **4. ΩΡΑΡΙΟ ΠΑΡΟΧΗΣ ΤΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**

- Το προσωπικό του Αναδόχου θα παρέχει τις προβλεπόμενες υπηρεσίες και θα εκτελεί τις αντίστοιχες εργασίες κατά το ωράριο λειτουργίας της Μονάδας (07<sup>00</sup> – 15<sup>00</sup>).
- Το εστιατόριο λειτουργεί από Δευτέρα έως και Παρασκευή εκτός αργιών και ημιαργιών.
- Περιπτώσεις που το Εστιατόριο δεν θα λειτουργεί με απαίτηση της Μονάδας θα αναγγέλλονται εγγράφως στον Ανάδοχο από την Επιτροπή Εστιατορίου μία εβδομάδα πριν. Οι ανωτέρω περιπτώσεις δεν θα υπερβαίνουν τις δεκαπέντε (15) ημέρες ανά έτος. Σε περιπτώσεις απεργιών του προσωπικού της Μονάδας το εστιατόριο της Μονάδας δεν θα λειτουργεί και κατά συνέπεια δεν θα καταβάλλεται αμοιβή στον Ανάδοχο.

Ο Ανάδοχος για την εκτέλεση της Παροχής Υπηρεσίας, είναι υποχρεωμένος να διαθέτει Προσωπικό (σε αριθμό, ημέρες και διάρκεια απασχόλησης) ανά είδος εργασίας σύμφωνα με τα κατά περίπτωση καθοριζόμενα στην Τεχνική Περιγραφή του Παρόντος.

## **5 ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ**

Το προσωπικό του Αναδόχου θα πρέπει να συνεργάζεται αρμονικά με όλο το προσωπικό της Μονάδας στο Ν. Φάληρο (Ελαΐδα), όπως επίσης να χρησιμοποιεί ορθά τους χώρους, εγκαταστάσεις, συσκευές κλπ που υπάρχουν στις εγκαταστάσεις του Εστιατορίου.