



## ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ  
ΔΙΟΙΚΗΣΗ 2<sup>ης</sup> ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ  
ΠΕΙΡΑΙΩΣ & ΑΙΓΑΙΟΥ  
Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ  
& ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ

Ταχ. Δ/ση: Θηβών 196-198

Τ.Κ. : 182 33 Πειραιάς

Κτίριο Κεράνη, 1<sup>ος</sup> όροφος

Τμήμα: ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

Α.Φ.Μ.:998998311

Δ.Ο.Υ.: Μοσχάτου

Πληροφορίες : Αρβανίτη Σ.

Τηλέφωνο 213 2004 272

Fax : 213 2004 292

E-mail: [arvaniti@2dype.gr](mailto:arvaniti@2dype.gr)

Ημερ. : 23 Μαρτίου 2020

Αρ. Πρωτ.: 18147

### ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ

**Η 2<sup>η</sup> Υ.Π.Ε. Πειραιώς και Αιγαίου έχοντας υπόψη τις διατάξεις όπως αυτές ισχύουν:**

1. Το Ν.2362/95 «περί Δημόσιου Λογιστικού Ελέγχου των δαπανών του Κράτους και άλλες διατάξεις».
2. Το Ν. 3527/2007 «Κύρωση συμβάσεων υπέρ Ν.Π. εποπτευόμενων από το ΥΥ& ΚΑ και λοιπές διατάξεις».
3. Τις διατάξεις του Ν.4412/2016 (ΦΕΚ 147Α//08-08-16) «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)» όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
4. Τις διατάξεις του ν. 4250/2014 (Α' 74) «Διοικητικές Απλουστεύσεις - Καταργήσεις, Συγχωνεύσεις Νομικών Προσώπων και Υπηρεσιών του Δημοσίου Τομέα-Τροποποίηση Διατάξεων του Π.Δ. 318/1992 (Α'161) και λοιπές ρυθμίσεις» και ειδικότερα τις διατάξεις του άρθρου 1.
5. Τις διατάξεις του ν. 4013/2011 (Α' 204) «Σύσταση ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων και Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων...».
6. Τις διατάξεις του ν. 3861/2010 (Α' 112) «Ενίσχυση της διαφάνειας με την υποχρεωτική ανάρτηση νόμων και πράξεων των κυβερνητικών, διοικητικών και αυτοδιοικητικών οργάνων στο διαδίκτυο "Πρόγραμμα Διαύγεια" και άλλες διατάξεις».
7. Του Ν. 3329/2005 «Εθνικό Σύστημα Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α' 81 /4-4-2005), όπως ισχύει σήμερα.
8. Του Ν. 3580/2007 «Προμήθειες Φορέων εποπτευόμενων από το Υπουργείο Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και άλλες διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α' 134 /18-6-2007) όπως ισχύει σήμερα.
9. Του Ν.2955/2001 «Προμήθειες Νοσοκομείων και λοιπών μονάδων υγείας των Πε.Σ.Υ. και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ Α' 256 /2-11-2001), όπως ισχύει σήμερα.

10. Τις διατάξεις του άρθρου 2 του ν. 4238/2014 με τις οποίες τα Κέντρα Υγείας και οι λοιπές Μονάδες παροχής υπηρεσιών Πρωτοβάθμιας Φροντίδας Υγείας των Δ.Υ.Πε. αποτελούν δημόσιες δομές παροχής υπηρεσιών Πρωτοβάθμιας Φροντίδας Υγείας του Π.Ε.Δ.Υ.
11. Τις διατάξεις του άρθρου 21 του ν. 4238/2014 με τις οποίες οι οικείες Υγειονομικές Περιφέρειες αναλαμβάνουν από 1-1-2015 της πάσης φύσεως λειτουργικές δαπάνες των Κέντρων Υγείας και Περιφερειακών Ιατρείων αυτών, καθώς και των Μονάδων Παροχής Υπηρεσιών της Π.Φ.Υ.
12. Τις διατάξεις του Ν.4486/2017 (115/Α'/7-8-2017) "Μεταρρύθμιση της Πρωτοβάθμιας Φροντίδας Υγείας, επείγουσες ρυθμίσεις αρμοδιότητα Υπουργείου Υγείας και άλλες διατάξεις".
13. Το με αριθ. Π.Δ. 80/2016 άρθρο 9 παρ.4.
14. Την Π.Ν.Π. (ΦΕΚ 42/Α/25-2-2020) «Κατεπείγοντα μέτρα αποφυγής και περιορισμού της διάδοσης κορωνοϊού».
15. Το με αριθ. Πρωτ. Οικ.13813/28-02-2020 έγγραφο του Γ.Γ. Υπηρεσιών Υγείας, «Ανάπτυξη νέων κλινών για τη νοσηλεία ήπιων περιστατικών με λοίμωξη SARS-CoV-2 κορωνοϊός».
16. Το με αριθμ.14190/28-02-2020 έγγραφο του Γ.Γ. Υπηρεσιών Υγείας.
17. Το άρθρο 19 του ν. 4675 (ΦΕΚ 54/Α'/11-03-2020) «Πρόσληψη, προστασία και προαγωγή της υγείας – ανάπτυξη των υπηρεσιών δημόσιας υγείας και άλλες διατάξεις».
18. Οι διατάξεις της Π.Ν.Π. άρθρο 16 (ΦΕΚ 55/Α'/11-03-2020) «Κατεπείγοντα μέτρα αντιμετώπισης των αρνητικών συνεπειών της εμφάνισης του κορωνοϊού COVID-19 και την ανάγκη περιορισμού της διάδοσής του».
19. Το με αριθ. Πρωτ. Οικ.17794/13-03-2020 έγγραφο του Γ.Γ. Υπηρεσιών Υγείας, «Διαδικασίες προετοιμασίας της 2<sup>ης</sup> ΥΠΕ Πειραιώς και Αιγαίου για την αντιμετώπιση της λοίμωξης SARS-CoV-2 κορωνοϊός».
20. Το με αριθ. πρωτ. 16948/18-03-2020 αίτημα της 2<sup>ης</sup> Υ.Πε. Πειραιώς και Αιγαίου προς το ΚΕ.Σ.Υ.ΠΕ., σχετικά με την έγκριση τεχνικών προδιαγραφών Υπηρεσιών παροχής γευμάτων για την σίτιση των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού των Νέων Ιατρείων στο Γ.Ν.Δ.Α. «Η Αγία Βαρβάρα» για την αντιμετώπιση της λοίμωξης SARS-CoV-2 (κορωνοϊός) διάρκειας τριών (3) μηνών.
21. Οι διατάξεις της Π. Ν. Π. άρθρο 26 (ΦΕΚ 64/Α'/14-03-2020) «Κατεπείγοντα μέτρα αντιμετώπισης της ανάγκης περιορισμού της διασποράς του κορωνοϊού COVID-19».
22. Το με αριθ. πρωτ. 13388/16-03-2020 έγγραφο του Γ.Ν.Νίκαιας-Πειραιά «Άγιος Παντελεήμων» αδυναμία κάλυψης αναγκών, του Διασυνδεδεμένου Γενικού Νοσοκομείου Δυτικής Αττικής «Η Αγία Βαρβάρα», λόγω περιορισμένων πιστώσεων στον προϋπολογισμό τους.
23. Το Πρακτικό της 109<sup>ης</sup> συνεδρίασης του ΚΕ.Σ.Υ.ΠΕ. θέμα 9<sup>ο</sup> σχετικά με την έγκριση τεχνικών προδιαγραφών υπηρεσιών παροχής γευμάτων για την σίτιση των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού των Νέων Ιατρείων στο Γ.Ν.Δ.Α. «Η Αγία Βαρβάρα» για την αντιμετώπιση της λοίμωξης SARS-CoV-2 (κορωνοϊός).
24. Την με αρ.πρωτ.19012/17-3-2020 Ερμηνευτική Εγκύκλιο του Υπουργείου Υγείας.
25. Την αναγκαιότητα υπηρεσιών παροχής γευμάτων, για την σίτιση των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού των Νέων Ιατρείων στο Γ.Ν.Δ.Α. «Η Αγία Βαρβάρα» όπου θα νοσηλευθούν ασθενείς προσβεβλημένοι από τον κορωνοϊό (2019-nCoV-2).
26. Τις έκτακτες ανάγκες των Φορέων Υγείας της 2<sup>ης</sup> ΥΠΕ Πειραιώς και Αιγαίου για την αντιμετώπιση του κορωνοϊού SARS-CoV-2 και τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας.
27. Την με αριθ. πρωτ. 18000/23-03-2020 Απόφαση του Διοικητή της 2<sup>ης</sup> Υ.Πε. Πειραιώς & Αιγαίου.

## ΠΡΟΚΗΡΥΣΣΕΙ

---

Πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος με την διαδικασία της Απευθείας Ανάθεσης με έρευνα αγοράς και συλλογή γραπτών σφραγισμένων προσφορών για την επείγουσα

ανάθεση υπηρεσιών παροχής γευμάτων, για την σίτιση των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού των Νέων Ιατρείων στο Γ.Ν.Δ.Α. «Η Αγία Βαρβάρα», όπου θα νοσηλευθούν ασθενείς προσβεβλημένοι από τον κορωνοϊό SARS-CoV-2, κατά παρέκκλιση όλων των κείμενων εθνικών διατάξεων περί δημοσίων συμβάσεων για την αντιμετώπιση των έκτακτων αναγκών από τον κορωνοϊό, SARS-CoV-2, για τις ανάγκες των Φορέων Υγείας αρμοδιότητας της 2ης ΥΠΕ Πειραιώς και Αιγαίου, σε εφαρμογή της Πράξης Νομοθετικού Περιεχομένου (ΦΕΚ 42/Α'/25-2-2020) «Κατεπείγοντα μέτρα αποφυγής και περιορισμού της διάδοσης κορωνοϊού SARS-CoV-2» σε βάρος του του οικείου ΚΑΕ του προϋπολογισμού της 2ης Υγειονομικής Περιφέρειας Πειραιώς και Αιγαίου .

**Η με αριθ. πρωτ. 18000/23-03-2020 απόφαση της Διοίκησης της 2ης ΥΠΕ Πειραιώς και Αιγαίου**

**Ημερομηνία Λήξης: 27/03/2020**

**ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ**

**ΤΟΠΟΣ – ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ**

<b>ΤΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ</b>	<b>ΚΑΤΑΛΗΚΤΙΚΗ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ</b>	<b>ΤΟΠΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ</b>	<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ &amp; ΩΡΑ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ</b>
<b>Γραφείο Πρωτοκόλλου της 2ης ΥΠΕ Πειραιώς &amp; Αιγαίου</b>	27/03/2020 ημέρα Παρασκευή και ώρα έως 9:00 π.μ.	Κεντρική Υπηρεσία 2 <sup>ΗΣ</sup> ΥΠΕ Πειραιώς και Αιγαίου	27/03/2020 ημέρα Παρασκευή και ώρα έως 9:15 π.μ.

Οι προσφορές θα αποσταλούν έως την **27<sup>η</sup> Μαρτίου 2020 ημέρα Παρασκευή και ώρα 9:00 π.μ.** και θα απευθύνονται στη Διοίκηση 2<sup>ης</sup> Υγειονομικής Περιφέρειας Πειραιώς και Αιγαίου, στην οδό Θηβών 196-198, 182 33 (κτίριο Κεράνη, 1<sup>ος</sup> όροφος).

Οι προσφορές θα υποβάλλονται εγγράφως, μέσα σε σφραγισμένο φάκελο.

Θα κατατεθούν στο Πρωτόκολλο της Υπηρεσίας (1<sup>ος</sup> όροφος) αναγράφοντας στον τίτλο τη λέξη «**ΠΡΟΣΦΟΡΑ**» και τον τίτλο του διαγωνισμού.

Προσφορές που θα κατατεθούν μετά την ως άνω ημερομηνία και ώρα, θα θεωρούνται εκπρόθεσμες.

Ημερομηνία αποσφράγισης του διαγωνισμού έχει οριστεί η **27/03/2020 ημέρα Παρασκευή και ώρα 9:15 π.μ.**

Η αποσφράγιση και αξιολόγηση των προσφορών θα γίνει σύμφωνα με την τεχνική περιγραφή (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α΄) από τριμελή επιτροπή, η οποία έχει οριστεί για το σκοπό αυτό.

Οι οικονομικοί φορείς μέσα στο φάκελο της προσφοράς τους θα τοποθετήσουν υπεύθυνη δήλωση στην οποία θα δηλώνουν ότι: α) Αποδέχονται πλήρως όλους τους όρους της πρόσκλησης υποβολής προσφορών και β) Αναλαμβάνουν την υποχρέωση να προσκομίσουν κάθε σχετικό δικαιολογητικό, εφόσον τους ζητηθεί, **με ποινή απόρριψης.**

Η προσφορά θα είναι καθαρογραμμένη, χωρίς διορθώσεις, θα φέρει σφραγίδα της επιχείρησης και υπογραφή του προσφέροντα.

Οι προσφερόμενες τιμές είναι σταθερές καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης και δεν αναπροσαρμίζονται.

Ως απαράδεκτες θα απορρίπτονται προσφορές στις οποίες: α) δεν δίνεται τιμή σε ΕΥΡΩ ή που καθορίζεται σχέση ΕΥΡΩ προς ξένο νόμισμα, β) δεν προκύπτει με σαφήνεια η προσφερόμενη τιμή, με την επιφύλαξη της παρ. 4 του άρθρου 102 του ν. 4412/2016 .

Τυχόν διευκρινήσεις σχετικά με τους όρους της Πρόσκλησης παρέχονται από την Υπηρεσία.

Η πρόσκληση ενδιαφέροντος μπορεί να παραληφθεί από το Τμήμα Προμηθειών ή από την ιστοσελίδα της 2ης Υ.ΠΕ. Πειραιώς & Αιγαίου ([www.2dype.gr](http://www.2dype.gr)) ή από την Ιστοσελίδα του Υπουργείου Υγείας ([www.moh.gov.gr](http://www.moh.gov.gr)).

## ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΣ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗΣ

**Αντικείμενο της πρόσκλησης είναι η επείγουσα ανάθεση υπηρεσιών παροχής γευμάτων για την σίτιση των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού, για την λειτουργία των Νέων Ιατρείων στο Γ.Ν.Δ.Α. «Η Αγία Βαρβάρα», όπου θα νοσηλευθούν ήπια περιστατικά με λοίμωξη SARS-CoV-2 (κορωνοϊός), κατά παρέκκλιση όλων των κείμενων εθνικών διατάξεων περί δημοσίων συμβάσεων για την αντιμετώπιση των έκτακτων αναγκών από τον κορωνοϊό, SARS-CoV-2, για τις ανάγκες των Φορέων Υγείας αρμοδιότητας της 2ης ΥΠΕ Πειραιώς και Αιγαίου, σε εφαρμογή του Π.Ν.Π. (ΦΕΚ 42/Α'/25-2-2020) «Κατεπείγοντα μέτρα αποφυγής και περιορισμού της διάδοσης κορωνοϊού SARS-CoV-2», με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά αποκλειστικά βάσει τιμής, σε βάρος του οικείου Κ.Α.Ε. του προϋπολογισμού της 2ης ΥΠΕ Πειραιώς και Αιγαίου.**

Σας γνωρίζουμε ότι :

- Οι προσφορές υποβάλλονται τόσο στην τεχνική προσφορά στην οποία θα αναλύεται ξεχωριστά η τεχνική περιγραφή όσο και στην οικονομική προσφορά στην οποία θα αναλύεται ξεχωριστά.
- Ο χρόνος ισχύος των προσφορών είναι εκατόν ογδόντα (**180**) ημερολογιακές ημέρες, προσμετρούμενες από την επομένη της ημέρας διενέργειας του διαγωνισμού.
- Κριτήριο κατακύρωσης είναι η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά αποκλειστικά βάσει τιμής.
- Η 2<sup>η</sup> ΥΠΕ διατηρεί το δικαίωμα να προβεί στη διαπραγμάτευση της προσφερόμενης τιμής με τη μειοδότη εταιρεία. Σε περίπτωση που υπάρχουν ισότιμες ή ισοδύναμες προσφορές, τελικός μειοδότης επιλέγεται ο μειοδότης που προκύπτει κατόπιν διαπραγμάτευσης, αφού κληθούν όλοι οι προσφέροντες που είχαν ισότιμες ή ισοδύναμες προσφορές.
- Η τιμολόγηση θα γίνεται ανά μήνα και η πληρωμή του προμηθευτή θα πραγματοποιείται εντός προθεσμίας εξήντα (60) ημερών από τη λήψη του τιμολογίου, την έκδοση από την αρμόδια επιτροπή παραλαβής πρακτικού παραλαβής και καλής εκτέλεσης σύμφωνα με τους όρους της σύμβασης, με προϋπόθεση την προσκόμιση φορολογικής και ασφαλιστικής ενημερότητας καθώς και τυχόν όποιου άλλου εγγράφου ζητηθεί από την Οικονομική Υπηρεσία.

- Η πληρωμή θα πραγματοποιείται μετά από τη θεώρηση του σχετικού χρηματικού εντάλματος από την αρμόδια υπηρεσία της 2<sup>ης</sup> ΥΠΕ.
- Η πληρωμή του αναδόχου θα πραγματοποιηθεί με το **100%** της συμβατικής αξίας μετά την οριστική παραλαβή των ειδών.
- Η πληρωμή του συμβατικού τιμήματος θα γίνεται με την προσκόμιση των νόμιμων παραστατικών και δικαιολογητικών που προβλέπονται από τις διατάξεις του άρθρου 200 παρ. 4 του ν. 4412/2016, καθώς και κάθε άλλου δικαιολογητικού που τυχόν ήθελε ζητηθεί από τις αρμόδιες υπηρεσίες που διενεργούν τον έλεγχο και την πληρωμή.
- Στην τιμή περιλαμβάνονται οι υπέρ τρίτων κρατήσεις, ως και κάθε άλλη επιβάρυνση, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α., για την παραλαβή των ειδών στον τόπο και με τον τρόπο που προβλέπεται στα έγγραφα της σύμβασης. (παρ. 5 περ. α΄ του άρθρου 95 του ν. 4412/2016)
- Ο Ανάδοχος επιβαρύνεται με παρακράτηση φόρου εισοδήματος σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (Ν. 2283/94, ΦΕΚ 151/Α/94, όπως εκάστοτε ισχύει).
- Ο Φόρος Προστιθέμενης Αξίας (Φ.Π.Α.) επί της αξίας των τιμολογίων βαρύνει τη 2<sup>η</sup> Υγειονομική Περιφέρεια Πειραιώς και Αιγαίου.
- Κατά τα λοιπά ισχύουν οι διατάξεις του Ν.4412/2016, όπως τροποποιούμενος ισχύει. Προσφορές που ζητούν απαλλαγή τους από τις παραπάνω επιβαρύνσεις, δεν θα γίνονται δεκτές.
- Η σύμβαση θεωρείται ότι έχει εκτελεστεί όταν ολοκληρωθεί η παροχή των υπηρεσιών, γίνει η αποπληρωμή του συμβατικού τιμήματος και εκπληρωθούν οι τυχόν λοιπές συμβατικές υποχρεώσεις στα πλαίσια καλής λειτουργίας, από τα συμβαλλόμενα μέρη.
- Κατά την υπογραφή της σύμβασης ο ανάδοχος θα πρέπει να προσκομίσει εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης που θα αντιστοιχεί στο 5% της συνολικής συμβατικής αξίας χωρίς ΦΠΑ.
- Η εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης θα επιστραφεί στον ανάδοχο μετά την εκτέλεση της σύμβασης.

#### **Η Αποσφράγιση των προσφορών γίνεται με την παρακάτω διαδικασία:**

Λόγω του επείγοντος και προκειμένου να εξοικονομείται χρόνος και να επιταχύνονται οι διαδικασίες, η αποσφράγιση των προσφορών θα πραγματοποιηθεί ενιαία, χωρίς διάκριση σταδίων/φάσεων (Αξιολόγηση Δικαιολογητικών, Αξιολόγηση Τεχνικής Προσφοράς και Οικονομικής Προσφοράς).

**Οι οικονομικοί φορείς με την υποβολή της προσφοράς τους θα πρέπει να μεριμνήσουν ώστε να συγκεντρώσουν εγκαίρως τα δικαιολογητικά κατακύρωσης (τα οποία αναφέρονται αναλυτικά στην παρούσα πρόσκληση).**

**Λόγω του επείγοντος μετά την έκδοση της απόφασης κατακύρωσης θα δοθεί προθεσμία τριών (3) ημερών στον ανάδοχο να προσκομίσει τα δικαιολογητικά κατακύρωσης και την εγγυητική καλής εκτέλεσης.**

## ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ

1. **Απόσπασμα Ποινικού Μητρώου**, έκδοσης τελευταίου τριμήνου, του Διαχειριστή της εταιρείας ή του νόμιμου εκπροσώπου καθώς και όλων των μελών του Δ.Σ. εάν πρόκειται για Α.Ε.
2. Πιστοποιητικό της αρμόδιας κατά περίπτωση αρχής, **το οποίο να είναι σε ισχύ κατά το χρόνο υποβολής του**, άλλως στην περίπτωση που δεν αναφέρεται χρόνος ισχύος, να έχει εκδοθεί εντός του τελευταίου τριμήνου, από το οποίο να προκύπτει πως είσαστε ενήμεροι προς τις υποχρεώσεις σας που αφορούν εισφορές σε ασφαλιστικά ταμεία προς όλους τους ασφαλιστικούς φορείς προς τους οποίους υποχρεούστε στην καταβολή εισφορών.  
Διευκρινίζεται ότι το πιστοποιητικό ασφαλιστικής ενημερότητας:
  - Αφορά τους φορείς κύριας & επικουρικής ασφάλισης,
  - Αφορά όλους τους απασχολούμενους στην επιχείρηση, με οποιαδήποτε σχέση εργασίας, που είναι ασφαλισμένοι σε οποιονδήποτε ασφαλιστικό οργανισμό,
  - Αφορά το ίδιο το νομικό πρόσωπο και όχι τα φυσικά πρόσωπα που διοικούν ή εκπροσωπούν την εταιρεία σας
3. Πιστοποιητικό της αρμόδιας κατά περίπτωση αρχής, **το οποίο να είναι σε ισχύ κατά το χρόνο υποβολής της προσφοράς σας** (σύμφωνα με τα ειδικότερα οριζόμενα στο άρθρο 104 παρ.1 του Ν.4412/2016) από το οποίο να προκύπτει πως είσαστε ενήμεροι προς τις υποχρεώσεις σας που αφορούν εισφορές σε ασφαλιστικά ταμεία προς όλους τους ασφαλιστικούς φορείς προς τους οποίους υποχρεούστε στην καταβολή εισφορών.  
Διευκρινίζεται ότι το πιστοποιητικό ασφαλιστικής ενημερότητας:
  - Αφορά τους φορείς κύριας & επικουρικής ασφάλισης,
  - Αφορά όλους τους απασχολούμενους στην επιχείρηση, με οποιαδήποτε σχέση εργασίας, που είναι ασφαλισμένοι σε οποιονδήποτε ασφαλιστικό οργανισμό,
  - Αφορά το ίδιο το νομικό πρόσωπο και όχι τα φυσικά πρόσωπα που διοικούν ή εκπροσωπούν την εταιρεία σας
4. Πιστοποιητικό φορολογικής ενημερότητας, **το οποίο να είναι σε ισχύ κατά το χρόνο υποβολής του**, άλλως στην περίπτωση που δεν αναφέρεται χρόνος ισχύος, να έχει εκδοθεί εντός του τελευταίου τριμήνου από το οποίο να προκύπτει ότι είστε ενήμεροι ως προς τις φορολογικές υποχρεώσεις σας.
5. Πιστοποιητικό φορολογικής ενημερότητας, **το οποίο να είναι σε ισχύ κατά το χρόνο υποβολής της προσφοράς σας** (σύμφωνα με τα ειδικότερα οριζόμενα στο άρθρο 104 παρ.1 του Ν.4412/2016) από το οποίο να προκύπτει ότι είστε ενήμεροι ως προς τις φορολογικές υποχρεώσεις σας.
6. Βεβαίωση εγγραφής στο οικείο Επιμελητήριο με έκδοση έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή του.
7. Απόσπασμα ΓΕΜΗ, έκδοσης τελευταίου τριμήνου, σχετικά με τη σύνθεση του Δ.Σ. σε περίπτωση Ανωνύμων Εταιρειών.
8. Αποδεικτικό ισχύουσας εκπροσώπησης σε περίπτωση νομικών προσώπων με έκδοση έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή του.
9. Υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου ή του διαχειριστή ότι δεν έχει επέλθει καμία μεταβολή στην εταιρεία με ημερομηνία σύνταξης μετά την κοινοποίηση της πρόσκλησης για την υποβολή των δικαιολογητικών.
10. **Πιστοποιητικό** από τη Διεύθυνση Προγραμματισμού και Συντονισμού της Επιθεώρησης Εργασιακών Σχέσεων, που έχει εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή του, από το οποίο να προκύπτουν οι πράξεις επιβολής προστίμου που έχουν εκδοθεί σε βάρος του οικονομικού φορέα σε χρονικό διάστημα δύο (2) ετών πριν από την ημερομηνία λήξης της προθεσμίας υποβολής προσφοράς ή αίτησης συμμετοχής. Μέχρι τη πλήρη λειτουργία του πληροφοριακού συστήματος, το πιστοποιητικό ΣΕΠΕ μπορεί να αντικαθίσταται **από υπεύθυνη δήλωση του οικονομικού φορέα**, η οποία έχει συνταχθεί μετά την κοινοποίηση

της πρόσκλησης, χωρίς να απαιτείται επίσημη δήλωση του ΣΕΠΕ σχετικά με την έκδοση του πιστοποιητικού (Ν.4412/2016, άρθρο 80 παρ.2γ και άρθρο 376 παρ.17 όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει).

11. Πιστοποιητικό ότι δεν τελούν υπό πτώχευση, πτωχευτικό συμβιβασμό ή υπό αναγκαστική διαχείριση ή ότι δεν έχουν υπαχθεί σε διαδικασία εξυγίανσης, από το αρμόδιο Πρωτοδικείο της έδρας του οικονομικού φορέα. Το πιστοποιητικό ότι το νομικό πρόσωπο δεν έχει τεθεί υπό εκκαθάριση με δικαστική απόφαση εκδίδεται από το οικείο Πρωτοδικείο της έδρας του οικονομικού φορέα, το δε πιστοποιητικό ότι δεν έχει τεθεί υπό εκκαθάριση με απόφαση των εταίρων εκδίδεται από το Γ.Ε.Μ.Η., σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις, ως κάθε φορά ισχύουν. Τα φυσικά πρόσωπα (ατομικές επιχειρήσεις) δεν προσκομίζουν πιστοποιητικό περί μη θέσεως σε εκκαθάριση. Στην περίπτωση που δεν είναι εφικτή η έκδοση του ανωτέρω πιστοποιητικού λόγω των έκτακτων συνθηκών, θα κατατίθεται υπεύθυνη δήλωση του Ν. 1599/1986 αρμοδίως υπογεγραμμένη.

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α΄**  
**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**  
**(ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΑΙ**  
**ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ ΙΑΤΡΩΝ ΑΠΟ ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ CATERING)**

**Περιγραφή της Παρεχόμενης Υπηρεσίας**

Έργο : η ανάθεση υπηρεσιών παροχής έτοιμων, μεριδοποιημένων γευμάτων για τους ασθενείς, εφημερεύοντες ιατρούς και νοσηλευτές της Παθολογικής Κλινικής του Γ.Ν.ΔΥΤ.ΑΤΤΙΚΗΣ «Η ΑΓΙΑ ΒΑΡΒΑΡΑ», η οποία θα λειτουργήσει εκτάκτως και επιτακτικώς λόγω της εξάπλωσης του COVID-19.

**Αντικείμενο του έργου:**

Κύριος του Έργου είναι η 2<sup>η</sup> ΥΠΕ Πειραιώς και Αιγαίου.

Το έργο αφορά:

**Υπηρεσίες παροχής γευμάτων για την σίτιση των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού των Νέων Ιατρείων στο Γ.Ν.Δ.Α. «Η Αγία Βαρβάρα», όπου θα νοσηλευθούν ασθενείς προσβεβλημένοι από τον κορωνοϊό SARS-CoV-2 στη διεύθυνση Δωδεκανήσου 1, Αγία Βαρβάρα.**

Η ανάθεση αφορά την καθημερινή (7 ημέρες την εβδομάδα) σίτιση κατά μέσο όρο

- ✓ 4 εφημερευόντων ιατρών
- ✓ 20-50 ασθενών
- ✓ 4 νυχτερινών νοσηλευτών (ελαφρύ σνακ)

**ΠΙΘΑΝΗ ΠΟΣΟΣΤΙΑΙΑ ΜΕΤΑΒΟΛΗ +/- 30%.**

**ΑΡΘΡΟ 1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

**I. ΓΕΝΙΚΑ**

1. Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί όλη την ισχύουσα νομοθεσία και τους Κανονισμούς Τροφίμων, ειδικά αυτούς που συντάσσονται από τον ΕΦΕΤ με βάση την Οδηγία 93/43 ΕΟΚ για την Υγιεινή Τροφίμων και την ΚΥΑ 487/ΦΕΚ 1219 Β/04-10-2000. Επίσης, οφείλει να τηρεί όλες τις αποφάσεις της Διοίκησης της 2<sup>ης</sup> ΥΠΕ Πειραιώς και Αιγαίου ή των εξουσιοδοτημένων από αυτό οργάνων, που τον αφορούν. Ο ανάδοχος πρέπει να τηρεί όλες τις αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες *Ορθής Υγιεινής Πρακτικής (πρότυπο HACCP)*, τόσο στη μονάδα παραγωγής αλλά και σε κάθε βήμα μέχρι την τελική παράδοση των υπό προμήθεια ειδών. Ειδικότερα δε, όσον αφορά στην πρόληψη των τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελώσεων. Ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει ασφαλιστήριο συμβόλαιο αστικής ευθύνης για περιπτώσεις δηλητηριάσεων.

Για όλους τους παραπάνω λόγους, συγκροτείται επιτροπή από ειδικούς επιστήμονες, η οποία κατά τη διάρκεια της σύμβασης με τον ανάδοχο, ελέγχει, μετά από σχετική εντολή, αν η παρασκευή των φαγητών γίνεται σύμφωνα με τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής, ύστερα από απροειδοποίητη επίσκεψη στους χώρους παρασκευής και διακίνησης, και εισηγείται στο διοικούν όργανο. Επίσης, ο ανάδοχος θα έχει την υποχρέωση να δέχεται την παρουσία ενός υπαλλήλου του Τμήματος Κλινικής Διατροφής του Γ.Ν.Δ.Α. «**Η Αγία Βαρβάρα**», ο οποίος θα παρακολουθεί τις διαδικασίες παρασκευής του φαγητού στο εργοστάσιο παραγωγής, όταν και όσες φορές κρίνεται σκόπιμο. Ο ανάδοχος οφείλει να καταθέσει έγγραφο με αποτελέσματα ελέγχων από τον ΕΦΕΤ ή άλλη Δημόσια Υπηρεσία,



των τελευταίων 2 (δύο) χρόνων. Επίσης, οφείλει να ενημερώνει τη **2<sup>η</sup> ΥΠΕ Πειραιώς και Αιγαίου** και το **Γ.Ν.Δ.Α. «Η Αγία Βαρβάρα»**, για τα αποτελέσματα ελέγχων από τον ΕΦΕΤ ή άλλη Δημόσια Υπηρεσία, που εκτελούνται στις εγκαταστάσεις του αναδόχου κατά τη διάρκεια της σύμβασης, εντός τριών (3) ημερών το αργότερο από την κοινοποίηση στον ίδιο των αποτελεσμάτων αυτών.

2. Η προμηθεύτρια εταιρεία οφείλει να τηρεί τις προδιαγραφές **για την διασφάλιση της ποιότητας** σύμφωνα με τα πρότυπα της σειράς ISO 9001 και να τηρεί όλες εκείνες τις απαραίτητες διαδικασίες για την αποτελεσματική οργάνωση της δομής της, την πρόληψη λαθών και παραλείψεων, καθώς και την δυνατότητα εντοπισμού των λαθών με τις σχετικές διορθωτικές ενέργειες. Προς τούτο, το σύστημα ποιότητας του προσφέροντος θα είναι πιστοποιημένο κατά ISO 22000:2005 (HACCP), 9001:2008 (παρεχόμενες υπηρεσίες), 18001:2007 (ασφάλεια και υγεία εργαζομένων) και 14001:2004 (περιβαλλοντική διαχείριση) των εναλλακτικών μονάδων παραγωγής ή ισοδύναμα αυτών από αντίστοιχα διαπιστευμένο Φορέα Πιστοποίησης. Σε περίπτωση κοινοπραξίας ή ένωσης προμηθευτών, απαιτείται η πιστοποίηση για καθένα ξεχωριστά από τους προσφέροντες, στο πεδίο που αυτός θα προσφέρει τις υπηρεσίες του εντός της κοινοπραξίας ή της ένωσης.
3. Η προμηθεύτρια εταιρεία οφείλει να τηρεί τις προδιαγραφές **για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων** σύμφωνα με τα πρότυπα HACCP και αυτό θα πιστοποιείται από διαπιστευμένο φορέα με τα απαραίτητα δικαιολογητικά, η δε πιστοποίηση θα είναι σύμφωνη με ένα τουλάχιστον Ευρωπαϊκό πρότυπο. Σε περίπτωση κοινοπραξίας ή ένωσης προμηθευτών, απαιτείται η πιστοποίηση για καθένα ξεχωριστά από τους προσφέροντες, στο πεδίο που αυτός θα προσφέρει τις υπηρεσίες του εντός της κοινοπραξίας ή της ένωσης. Τα πιστοποιητικά HACCP πρέπει να ανανεώνονται άμεσα πριν από την ημερομηνία λήξης τους.
4. Η εταιρεία τροφοδοσίας καθώς και οι χορηγητές των πρώτων υλών που χρησιμοποιεί, θα πρέπει να εφαρμόζουν σύστημα ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου HACCP για τους χώρους παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών.
5. Οι εταιρείες είναι υποχρεωμένες να παρέχουν τις υπηρεσίες τους ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα. **Ο ανάδοχος υποχρεούται να παραθέσει πρόταση – σχέδιο για περιπτώσεις εκτάκτων αναγκών που θα εξασφαλίζει την απρόσκοπτη σίτιση του νοσοκομείου σε κάθε περίπτωση.**
6. Κατάθεση αναλυτικής περιγραφής του τρόπου λειτουργίας σε περίπτωση ανάθεσης του έργου.
7. Η επιτροπή αξιολόγησης των προσφορών του διαγωνισμού έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των εταιρειών που συμμετέχουν χωρίς καμία ειδοποίηση, προκειμένου να διαπιστώσει εάν τα όσα αναφέρονται στις προσφορές ανταποκρίνονται στην πραγματικότητα.
8. Η **2<sup>η</sup> ΥΠΕ Πειραιώς και Αιγαίου** και το **Γ.Ν.Δ.Α. «Η Αγία Βαρβάρα»** διατηρεί το απόλυτο δικαίωμα να επιθεωρεί τις εγκαταστάσεις του αναδόχου ανά πάσα στιγμή.
9. Η προμηθεύτρια εταιρεία πρέπει να διαθέτει μεθοδολογία βάση της οποίας θα διασφαλίζεται, θα αποδεικνύεται και θα είναι μετρίσιμη η ικανοποίηση των ασθενών, καθώς και μεθοδολογία ενημέρωσης της Διοίκησης του νοσοκομείου για το επίπεδο ικανοποίησης των ασθενών.
10. Όλα τα τρόφιμα πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας, τις διατάξεις της Ε.Ε καθώς και τις ενιαίες τεχνικές προδιαγραφές όπως αυτές καθορίζονται από την Επιτροπή Προμηθειών Υγείας.

<http://www.moh.gov.gr/articles/epitroph-promhtheiwn-vgeias/diaboyleyseis-texnikwn-prodiagrawn/eniaies-texnikes-prodiagrafes.>)

11. Η προμηθεύτρια εταιρεία οφείλει να ακολουθεί την Νέα Ευρωπαϊκή Νομοθεσία από 13/12/2014 που συμπεριλαμβάνει τις ανωτέρω δύο Οδηγίες (2000/13/EK & 90/496/ΕΟΚ) σε μια νομοθεσία, τον **Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011**, σύμφωνα με την οποία οποιαδήποτε εταιρεία παράγει είτε προσυσκευασμένα (βιομηχανίες τροφίμων) είτε μη προσυσκευασμένα τρόφιμα (αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, εστιατόρια κτλ), οφείλει να ενημερώνει τον τελικό καταναλωτή για το σύνολο των αλλεργιογόνων που υπάρχουν στο τελικό προϊόν όσο και για τα πιθανά αλλεργιογόνα που δύναται να περιέχονται.
12. Όλα τα τρόφιμα, τα οποία θα χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών, θα πρέπει να είναι νωπά (εκτός και αν προσδιορίζονται διαφορετικά από το διαιτολόγιο), Α' ποιότητας και κατά προτίμηση Ελληνικά. Οι προμηθευτές υποχρεούνται να αναφέρουν στις προσφορές τους τη χώρα καταγωγής των υλικών που προσφέρουν, για όσα προϊόντα δεν έχουν Ελληνική προέλευση.
13. Το φαγητό θα πρέπει να προσκομίζεται στο Γ.Ν.Δ.Α. «**Η ΑΓΙΑ ΒΑΡΒΑΡΑ**» σε ατομικές μερίδες κλεισμένες αεροστεγώς με μηχανικό τρόπο και σε τέτοια συσκευασία (μιας χρήσης) που θα διασφαλίζονται απόλυτα οι κανόνες υγιεινής, η εύκολη διακίνηση και χρήση.
14. Καθημερινά τα παρασκευαζόμενα τρόφιμα θα ακολουθούν το πρόγραμμα διαιτολογίου, το οποίο θα αποστέλλεται εβδομαδιαίως ή μηνιαίως (σύμφωνα με την κρίση του Τμήματος Διατροφής του Γ.Ν.Δ.Α. «**Η ΑΓΙΑ ΒΑΡΒΑΡΑ**») στη χορηγό εταιρεία, σε εύλογο πρότερο χρόνο από την ημέρα έναρξης εφαρμογής του, με τρόπο που θα αποδεικνύει την ενέργεια.
15. Το μεριδολόγιο (βάρος μερίδων) των υπό προμήθεια εδεσμάτων, παρατίθεται στο άρθρο 4 («**ΠΙΝΑΚΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΜΕΡΙΔΩΝ - ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ**»). Το βάρος των φαγητών, ανά μερίδα που αναφέρονται είναι σε μαγειρευμένη ή έτοιμη, κατά περίπτωση μορφή.
16. Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να επιστρέψει μέρος ή το σύνολο των μερίδων φαγητού, εφόσον κρίνει η αρμόδια επιτροπή παραλαβής, ότι είναι ύποπτα ή ακατάλληλα για τους ασθενείς ή το προσωπικό. Στην περίπτωση αυτή θα συντάσσεται πρωτόκολλο παράβασης και η εταιρεία θα υποχρεούται να αντικαταστήσει τις μερίδες που επιστρέφονται στο χρονικό διάστημα που ορίζεται από την επιτροπή. Διαφορετικά το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να προμηθευτεί αντίστοιχες μερίδες φαγητού από άλλους χορηγητές, το κόστος των οποίων θα επιβαρύνει τον προσφέροντα ανάδοχο.
17. Η μεταφορά – παράδοση και η παραλαβή των τροφίμων θα γίνεται όπως ορίζεται στα Κεφάλαια III & IV -«**ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ – ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ**»
18. Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση να εφοδιάζει επαρκώς το Νοσοκομείο και αναλόγως των αναγκών με τα απαραίτητα σκεύη και αναλώσιμα (αλάτι, πιπέρι, χαρτοπετσέτες, ποτήρια κτλ.) όπως περιγράφεται αναλυτικά στο Κεφάλαιο V – «**ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΚΟΥΒΕΡ ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΔΟΧΕΙΑ / ΣΚΕΥΗ**».
19. Ο ανάδοχος οφείλει να ανταποκρίνεται αποτελεσματικά σε αιτήματα του Νοσοκομείου που δύναται να προκύψουν **εκτάκτως**.
20. Ο ανάδοχος οφείλει να έχει ειδική εμπειρία στην παραγωγή, συσκευασία, διανομή και διάθεση έτοιμων γευμάτων σε νοσοκομεία.
21. Η 2<sup>η</sup> ΥΠΕ Πειραιώς και Αιγαίου έχει το δικαίωμα να διακόψει την προμήθεια των φαγητών και πριν τη λήξη της σύμβασης εάν οι ανάγκες λειτουργίας του το επιβάλουν, χωρίς την συγκατάθεση του προμηθευτή. Παράλληλα διατηρεί το δικαίωμα να παρατείνει μονομερώς την σύμβαση προμήθειας των φαγητών.

## II. Υποχρεώσεις Ανάδοξης Εταιρίας

- ✓ Την χορήγηση έτοιμων φαγητών για τις ελεύθερες δίαιτες των ασθενών καθώς και όλες τις δίαιτες για όλα τα γεύματα της ημέρας (Πρωινό, Μεσημεριανό, Βραδινό, Σνακ).
- ✓ Την χορήγηση έτοιμων φαγητών για τα ελεύθερα γεύματα των εφημερευόντων γιατρών για τρία γεύματα καθημερινά (Πρωινό, Μεσημεριανό, Βραδινό) και ένα Σνακ νυχτερινό.
- ✓ Την χορήγηση στους νυχτερινούς νοσηλευτές σνακ καθημερινά.
- ✓ Ο ανάδοχος οφείλει να ανταποκρίνεται σε **χρόνο μικρότερο της μίας ώρας** σε οποιαδήποτε απαίτηση ή αλλαγή σίτισης.
- ✓ Όλα τα τρόφιμα και τα έτοιμα φαγητά πρέπει να είναι **αεροστεγώς κλεισμένα** σε ειδικές συσκευασίες κατάλληλες για τρόφιμα όπως cpet, apet και pp. Πάνω στις συσκευασίες θα αναγράφεται υποχρεωτικά η ημερομηνία λήξεως, τα συστατικά και πιθανώς αλλεργιογόνα.

## III. Διαδικασία Παραγγελίας

1. Τα υπό προμήθεια τρόφιμα και έτοιμα φαγητά θα πρέπει να παραδίδονται από 07:00-7:30 για το πρωινό ασθενών και ιατρών, 11:00-11:30 το μεσημεριανό των ασθενών και των ιατρών και 17:00-17:30 το δείπνο και το σνακ ιατρών, ασθενών και νοσηλευτών.
2. Η παραγγελία των φαγητών θα δίνεται εγγράφως μέσω email ή/και fax, βάση του προγράμματος διατροφής, την προηγούμενη ημέρα από την παράδοση, μέχρι τις 11:00 π.μ. Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιεί αυξομειώνοντας, ανάλογα με τις εκάστοτε ημερήσιες ανάγκες του, τις μερίδες (ελεύθερης σίτισης- δίαιτες-γιατρών-νοσηλευτών) μέχρι +/- 25% της παραγγελίας **δύο (2) ώρες πριν την ώρα παράδοσης του κάθε γεύματος.**

## IV. Διαδικασία Παράδοσης - Παραλαβής

- ✓ Η παραλαβή των γευμάτων και τροφών θα γίνεται τρεις (3) φορές την ημέρα, επτά (7) ημέρες την εβδομάδα. Η μεταφορά θα γίνεται σε κατάλληλο πιστοποιημένο όχημα που θα απολυμαίνεται συστηματικά. Τα φαγητά θα είναι σε ατομικές μερίδες και συσκευασίες μιας χρήσεως, μέσα σε **Ισοθερμικά δοχεία (thermobox)** τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυμαίνονται καθημερινά.
- ✓ Τα φαγητά πρέπει να παραδίδονται σε χώρο του Νοσοκομείου που θα οριστεί από το Τμήμα Διατροφής μέσα σε ισοθερμικά δοχεία (thermoboxes) και να αφήνονται με τα thermoboxes προκειμένου να διατηρούνται ζεστά εάν αυτό κρίνεται απαραίτητο. Τα ισοθερμικά δοχεία (thermobox) και τα άπλυτα σκεύη (σχάρες, λεκάνες κλπ.) πρέπει να παραλαμβάνονται από την εταιρεία στην επόμενη παραλαβή.
- ✓ Το πλύσιμο των ισοθερμικών δοχείων thermobox θα πρέπει να γίνεται από την εταιρεία τροφοδοσίας καθημερινά ώστε να εξασφαλίζεται η υγιεινή τους. Η εταιρεία θα πρέπει να κρατάει αρχείο τακτικών ελέγχων για τον καθαρισμό και την απολύμανση των σκευών και του χώρου αποθήκευσης. **Η εταιρεία οφείλει να παρέχει στο Νοσοκομείο πιστοποιητικά απολύμανσης του οχήματος μεταφοράς και των ειδικών ισοθερμικών δοχείων μεταφοράς φαγητού, στα οποία θα φαίνεται η ημερομηνία εκτέλεσης, ο τρόπος απολύμανσης (φάρμακα) και η ορισθείσα επόμενη ημερομηνία απολύμανσης.**

- ✓ Σε περίπτωση που ο προμηθευτής καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο Νοσοκομείο ή παραλείψει να φέρει ορισμένα ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης των ειδών από την επιτροπή παραλαβής και μη αντικατάστασής τους σε ταχθείσα προθεσμία, εντός μίας ώρας το αργότερο, τότε το Νοσοκομείο μπορεί να αγοράσει αυτό ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο, οπότε η τυχόν επιπλέον διαφορά τιμής μεταξύ της συμβατικής και της εκ του ελεύθερου εμπορίου αγοράς καθώς και κάθε άλλη πρόσθετη δαπάνη που θα προκύψει από την αιτία αυτή, βαρύνουν τον προμηθευτή και καταλογίζεται σε βάρος του μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης.

## Συμπληρωματικές Προδιαγραφές

### 1. Πρωινό

- Το γάλα (αν χρειαστεί και ανάλογα με τις ανάγκες των ασθενών) θα είναι σε συσκευασίες των 250ml.
- Ζάχαρη και υποκατάστατα ζάχαρης σε ατομικές συσκευασίες.
- Ψωμί σε ατομικές μερίδες τυλιγμένα ατομικά.
- Φρυγανιές σε ατομικές μερίδες των δύο.
- Βούτυρο, μαρμελάδα και μέλι σε ατομικές μερίδες.
- Φρούτο εποχής πλυμένο και τυλιγμένο ατομικά ή κομμένο και συσκευασμένο σε ατομικές μερίδες (αναλόγως το φρούτο).
- Τυρί χαμηλό σε λιπαρά, τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες
- Χυμό πορτοκάλι 100% σε συσκευασία 250 ml
- Κρέμα γλυκιά, κρέμα άγλυκη και ρυζόγαλο σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα)
- Δίσκοι σερβιρίσματος μιας χρήσεως (αν χρειαστεί), πιατάκια μίας χρήσεως κατάλληλα για σερβίρισμα του πρωινού, ποτήρια μιας χρήσεως κατάλληλα για ζεστό ρόφημα
- **Συσκευασία με**
  - κουταλάκι
  - κουτάλι
  - μαχαιράκι
  - χαρτοπετσέτα

### 2. Μεσημεριανό / Δείπνο

- Η παραλαβή των γευμάτων θα γίνεται καθημερινά και στις προκαθορισμένες ώρες.
- Τα φαγητά θα έρχονται σε θερμοκρασία άνω των 65 βαθμών Κελσίου για τα ζεστά γεύματα .
- Τα ζεστά μέρη του γεύματος, κατόπιν συνεννοήσεως με το τμήμα Διατροφής θα μπορούν να έρχονται συσκευασμένα μαζί (κρέας με πατάτες ή μακαρόνια ή λαχανικά) σε ατομικές μερίδες.
- Τα κρύα τρόφιμα όπως σαλάτες και τυρί θα έρχονται συσκευασμένα ατομικά και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θάλαμο με θερμοκρασία όχι πάνω από 2 βαθμούς Κελσίου. Στη συσκευασία τους θα φέρουν ημερομηνία παραγωγής και λήξης.
- Οι σαλάτες και τα βραστά λαχανικά θα σερβίρονται σε ατομικές συσκευασίες χωρίς προσθήκη λαδιού, αλατιού ή ξυδιού/λεμονιού, τα οποία θα προσφέρονται ξεχωριστά σε ατομικές συσκευασίες.
- Το ψωμί θα έρχεται τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες.
- Το φρούτο θα έρχεται πλυμένο και τυλιγμένο ατομικά σε σελοφάν εάν είναι ατομικό ή κομμένο και συσκευασμένο σε ατομικές μερίδες, οπότε και στη συσκευασία τους θα φέρουν ημερομηνία παραγωγής και λήξης. Η μεταφορά θα γίνεται σε σταθερή θερμοκρασία όπως και οι σαλάτες.

- Οι κρέμες, οι κομπόστες, το ρυζόγαλο θα έρχονται συσκευασμένα σε ατομικές μερίδες και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θερμοκρασία όχι πάνω από 2 βαθμούς Κελσίου. Στη συσκευασία τους θα φέρουν ημερομηνία παραγωγής και λήξης.
- Τα γιαούρτια θα είναι ατομικές συσκευασίες των 200 ml. Θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε σταθερή θερμοκρασία όχι πάνω από 2 βαθμούς Κελσίου.
- Καθημερινά θα αποστέλλονται μερίδες ζωμού κοτόπουλο ή μοσχάρι, ανάλογα με τις ανάγκες των ασθενών
- **Συσκευασία** μιας χρήσεως με : - πιρούνι, μαχαίρι, οδοντογλυφίδα, υγρομάντηλο και χαρτοπετσέτα. Κουτάλι για σούπα να έρχεται σε χωριστή συσκευασία. Ποτηράκι μίας χρήσεως.

### 3. Ορισμός και υποχρεώσεις Επιτροπών Ελέγχου

- ✓ **Τριμελής επιτροπή παραλαβής και Παρακολούθησης Καλής Εκτέλεσης** θα ελέγχει την παραλαβή ποσοτικά να συμφωνεί με την παραγγελία και με το δελτίο αποστολής. Ποιοτικά ο έλεγχος θα γίνεται δειγματοληπτικά για κάθε κατηγορία τροφίμων. Ο ποιοτικός έλεγχος θα συμπεριλαμβάνει την λήψη θερμοκρασιών, οπτικό έλεγχο και οσμής καθώς και δοκιμή του φαγητού. Για όποιο πρόβλημα παρουσιαστεί, η ανάδοχη εταιρία είναι υποχρεωμένη και υπεύθυνη για την συμπλήρωση ή αντικατάσταση των προβληματικών τροφών άμεσα.
- ✓ Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των φαγητών θα ολοκληρώνεται με τη σύνταξη ημερησίου πρωτοκόλλου παραλαβής, από την **επιτροπή παραλαβής και Παρακολούθησης**, όπως αυτή ορίζεται με απόφαση της διοίκησης της 2<sup>η</sup> ΥΠΕ Πειραιώς και Αιγαίου.
- ✓ Η ως άνω επιτροπή σε συνεργασία με το Τμήμα Διατροφής του Γ.Ν.Δ.Α «Η ΑΓΙΑ ΒΑΡΒΑΡΑ» θα ελέγχει δειγματοληπτικά το έτοιμο φαγητό σε ακανόνιστες ημέρες και ώρες θα συντάσσουν έγγραφα, όπου θα αναφέρονται τυχόν παραλείψεις και παρατηρήσεις που έχουν προκύψει από την μη σωστή εκτέλεση της σύμβασης. Τα παραπάνω έγγραφα θα υποβάλλονται στη διοίκηση της 2<sup>η</sup> ΥΠΕ Πειραιώς και Αιγαίου και αυτή θα προβαίνει στις ανάλογες κυρώσεις. Η ενημέρωση του αναδόχου θα γίνεται εγγράφως από το νοσοκομείο, επισυνάπτοντας και τη σχετική έγγραφη αναφορά.

### V. Χορήγηση κουβέρ και επιπλέον Τροφίμων - Δοχεία / Σκεύη

- Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες μίας χρήσεως αεροστεγώς κλεισμένα έτσι ώστε μόνο ο ασθενής την ώρα του γεύματος να το ανοίγει. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή και να ευνοούν την διατήρηση της θερμοκρασίας.
- Σε ένα γεύμα τα “ζεστά” θα σερβίρονται ξεχωριστά από τα “κρύα”, σε δοχείο κατάλληλο σε μέγεθος για το προϊόν. Για παράδειγμα το τυρί να μην είναι σε δοχείο μεγάλο, άλλα να προσαρμόζει στο μέγεθος του τυριού.
- Όλα τα δοχεία και τα κουβέρ να έχουν τα κατάλληλα πιστοποιητικά για την χρήση τους σε ζεστά και κρύα τρόφιμα. Όπως και τα ποτήρια να είναι από ανθεκτικό σε θερμοκρασία υλικό που πιάνεται με ευκολία και δεν αλλοιώνεται η αλλάζει σχήμα με θερμοκρασίες άνω των 100 βαθμών Κελσίου, κατά προτίμηση του τύπου ‘αφρολέξ’.
- **Απαραίτητη προϋπόθεση η αποστολή δειγμάτων.**

- Τα δοχεία θα έχουν ετικέτες χρωματιστές για την εύκολη αναγνώριση του φαγητού. Τα χρώματα θα είναι διαφορετικά για κάθε είδους δίαιτα.  
Για παράδειγμα :
  - Άσπρο- ελεύθερο φαγητό
  - Κόκκινο - διαβητικό
  - Μπλε – ελαφρά
  - Ροζ - Νεφροπαθών
  - Πράσινο – άλιπο
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα και να έχει μεγάλη αντοχή στην υγρασία.
- Το φρούτο εάν έχει κοπεί σε μερίδες πρέπει να είναι σε κλειστό δοχείο (π.χ. πεπόνι καρπούζι) και εάν είναι αυτοτελές όπως το μήλο να παραλαμβάνονται πλυμένα και τυλιγμένα σε σελοφάν.
- Το ψωμί να είναι σε ατομικές μερίδες τυλιγμένο ατομικά και να φέρει ημερομηνίες παραγωγής/λήξης.
- Ο χορηγητής δεσμεύεται ότι θα χορηγεί καθημερινά αριθμό κουβέρ αντίστοιχο με τον αριθμό των σιτιζομένων ατόμων του νοσοκομείου ( ασθενών και ιατρών ) με προσαύξηση 10%.  
**Τα κουβέρ του πρωινού** θα έρχονται σε ατομικές συσκευασίες οι οποίες θα περιέχουν κουταλάκι, κουτάλι, μαχαίρι και χαρτοπετσέτα. Ποτηράκια των 250ml μίας χρήσεως κατάλληλα για ζεστά ροφήματα καθώς και πιάτα μιας χρήσης.  
**Τα κουβέρ για γεύμα και δείπνο** θα έρχονται τυλιγμένα ατομικά (πλαστικό πιρούνι, πλαστικό μαχαίρι, οδοντογλυφίδα, υγρομάντηλο και χαρτοπετσέτα). Πλαστικό κουτάλι για σούπα να έρχεται σε χωριστή συσκευασία. Ποτηράκι μίας χρήσεως.
- Ο χορηγητής δεσμεύεται ότι θα προμηθεύει επαρκώς το νοσοκομείο με καλαμάκια ροφήματος, πλαστικά κουτάλια, μικρομερίδες αλάτι και πιπέρι, ξύδι, λάδι και μερίδες λεμονιού.

Ο ανάδοχος υποχρεούται εντός **δεκαπέντε (15) ημερών** από την έναρξη της σύμβασης να έχει ανταποκριθεί και εφαρμόσει την προδιαγραφόμενη ατομική συσκευασία.

## **VI. Απαιτούμενη Διαδικασία Ποιοτικής και Υγιεινής Παρασκευής Γευμάτων**

1. Απαιτείται διαφορετικός χώρος προετοιμασίας, κρεάτων, πουλερικών, ψαριών, λαχανικών, με ξεχωριστό εξοπλισμό προς αποφυγή τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελώσεων.
2. Τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι προστατευμένα σε όλα τα στάδια φύλαξης – προετοιμασίας – παρασκευής – παράδοσης στο Νοσοκομείο από μύγες, τρωκτικά κλπ.
3. Οι κτιριακές εγκαταστάσεις του προμηθευτή, ο εξοπλισμός προετοιμασίας παρασκευής και μεταφοράς των γευμάτων καθώς και όλες οι επιφάνειες και τα δάπεδα της εταιρείας του θα πρέπει να βρίσκονται πάντοτε καθαρά.
4. Το προσωπικό που διαθέτει ο προμηθευτής πρέπει να τηρεί τους κανόνες υγιεινής :
  - 1<sup>ov</sup> : Να φέρει κατάλληλη καθαρή ενδυμασία (κάλυμμα κεφαλής – ρόμπα – ποδιά - γάντια) και ειδικό εξοπλισμό για την είσοδο στους θαλάμους των ασθενών με COVID-19
  - 2<sup>ov</sup> : Να φέρει απαραίτητως ατομικό βιβλιάριο υγείας.

5. Ο ανάδοχος υποχρεούται να εφαρμόζει τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής και να θεσπίζει, εφαρμόζει και διατηρεί πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP στους τομείς αποθήκευσης, επεξεργασίας, συσκευασίας, αναθέρμανσης και διακίνησης.

## **VII. Καταγωγή Προσφερόμενων υλικών**

Οι προμηθευτές υποχρεούνται να αναφέρουν στις προσφορές τους τη χώρα καταγωγής των υλικών που προσφέρουν.

Ο συμμετέχων πρέπει να δηλώνει στην προσφορά του το εργοστάσιο στο οποίο θα κατασκευάσει τα προσφερόμενα υλικά καθώς και τον τόπο εγκατάστασής του. Εφ' όσον για την παραγωγή του τελικού προϊόντος μεσολαβούν διάφορες φάσεις βιομηχανοποίησης, επιβάλλεται να δηλώνεται στην προσφορά το κατά περίπτωση εργοστάσιο και ο τόπος εγκατάστασής του. **Προσφορά στην οποία δεν υπάρχει η παραπάνω δήλωση απορρίπτεται ως απαράδεκτη.**

Όταν οι προσφέροντες δεν θα κατασκευάσουν τα προσφερόμενα υλικά, μερικά ή ολικά σε δικό τους εργοστάσιο, εκτός των στοιχείων που δηλώνονται στην προσφορά, πρέπει να επισυνάψουν σ' αυτήν, δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου του εργοστασίου στο οποίο θα κατασκευασθούν τα υλικά με την οποία θα δηλώνεται ότι αποδέχεται την εκτέλεση της προμήθειας, σε περίπτωση κατακύρωσης στον προμηθευτή υπέρ του οποίου εκδίδει την υπεύθυνη δήλωση προκειμένου να συνεκτιμηθεί και το στοιχείο αυτό. Προσφορά στην οποία δε θα υπάρχει η παραπάνω δήλωση θα απορρίπτεται ως απαράδεκτη.

Μετά τη σύναψη της σύμβασης κατ' αρχήν δεν επιτρέπεται η αλλαγή του εργοστασίου που δηλώθηκε με την προσφορά και με βάση την οποία έγινε η κατακύρωση. Μπορεί να εγκριθεί μετά από αιτιολογημένο αίτημα του προμηθευτή η αλλαγή του εργοστασίου με απόφαση του φορέα Υπουργού ή αρμοδίου για τη διοίκηση του φορέα οργάνου , μετά από γνώμη του αρμόδιου συλλογικού οργάνου.

## **ΑΡΘΡΟ 2. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

Οι τεχνικές προδιαγραφές των πρώτων υλών των υπό προμήθεια ειδών θα είναι σύμφωνες με όσα υποδεικνύονται στις Ενιαίες Τεχνικές Προδιαγραφές Τροφίμων της Επιτροπής Υπηρεσιών Υγείας (<http://www.moh.gov.gr/articles/epitroph-promhtheiwn-ygeias/diaboyleyseis-texnikwn-prodiagrafwn/eniaies-texnikes-prodiagrafes.>)

1. Τα φαγητά να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς χημικά πρόσθετα τροφίμων χωρίς καρυκεύματα, ζωικά λίπη, ζάχαρη και σύμφωνα με τις έγγραφες οδηγίες του Τμήματος Διατροφής του νοσοκομείου.
2. Η παρασκευή των γευμάτων να γίνεται με **εξαιρετικά** παρθένο ελαιόλαδο κατά προτίμηση Ελληνικής προελεύσεως
3. Ο κιμάς να είναι νωπός, από μοσχάρι άνευ οστών Α' ποιότητας, χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά.
4. Η μπριζόλα να είναι κόντρα από νωπό χοιρινό ή μοσχάρι Α' ποιότητας.
5. Το ψάρι να είναι φρέσκο ή κατεψυγμένο Α' ποιότητας. Δε θα περιέχει οστά εντός ή εκτός σάρκας. Τα είδη των ψαριών θα οριστούν πριν την έναρξη της σύμβασης όπου ο

ανάδοχος θα προτείνει και θα δειγματίσει βάσει των ζητούμενων από τη σύμβαση συνταγών. Για τα τελικά είδη θα λάβει ανάλογη έγκριση από το επιστημονικό προσωπικό του τμήματος διατροφής.

6. Το κοτόπουλο να είναι νωπό, Α' ποιότητας, χωρίς εντόσθια, (τύπου 65%).
7. Οι μερίδες του κρέατος (ψητό) να καλύπτονται από ελαφρά δεμένη σάλτσα παρασκευασμένη χωρίς προσθήκη λίπους.
8. Ο πουρές να είναι παρασκευασμένος από πατάτες νωπές και όχι σκόνη.
9. Το λάδι των (βραστών και ωμών) σαλατών θα είναι ελαιόλαδο. Η ποσότητα του ελαιολάδου για τις σαλάτες της ελεύθερης διαίτας θα είναι 20 γρ./μερίδα.
10. Η ποσότητα του ελαιόλαδου για τις σαλάτες των υπόλοιπων διαιτών θα είναι 15 γρ / μερίδα ή άλλη που μπορεί να καθορίσει το Νοσοκομείο.
11. Οι σάλτσες των φαγητών των διαιτών των παθολογικά ασθενών δεν θα τσιγαρίζονται . Η ποσότητα, δε, της σάλτσας, όπου προβλέπεται από τη συνταγή, θα αφορά το 20% - 30% του προβλεπόμενου βάρους του τροφίμου που συνοδεύεται με σάλτσα ή θα καθορίζεται σε συνεργασία με το Τμήμα Διατροφής.
12. Οι σάλτσες των φαγητών να παρασκευάζονται από ντοματάκια «κονκασέ» ή φρέσκια ντομάτα και όχι πελτέ ντομάτας.
13. Τα φαγητά και οι σαλάτες της ελαφριάς ή της διαβητικής διατροφής, τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν αλάτι, θα δίνονται ως αριθμός «**άναλων**». Αντίστοιχα οι μερίδες που δεν πρέπει να περιέχουν λίπος θα δίνονται ως αριθμός «**άλιπων**» και εφόσον απαιτείται και αριθμός μεριδών «**άλιπων – άναλων**». Για τα είδη αυτά θα υπάρχει ειδική σήμανση στη συσκευασία.
14. Τα ζυμαρικά ή ρύζι των παθολογικών διαιτών δεν θα υπόκεινται στην διαδικασία προσθήκης λίπους.
15. Οι άγλυκες κομπόστες θα είναι **μήλο, ροδάκινο ή βερίκοκο**, τεμαχισμένα.
16. Το γάλα που θα χρησιμοποιείται στην παρασκευή των ειδών των διαιτών των παθολογικών ασθενών (κρέμες, ρυζόγαλα, πουρέ) θα είναι περιεκτικότητας 0% - 2% σε λιπαρά.
17. Τα φαγητά θα είναι καλοβρασμένα ή καλοψημένα και καλοσερβιρισμένα στην ατομική συσκευασία λαμβάνοντας υπόψη την ιδιαιτερότητα των ασθενών.
18. Φαγητά όπως λαδερά και σούπες θα έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο. Οι σούπες θα συνοδεύονται πάντα με ¼ κομμένου λεμονιού.
19. Όταν το μενού αποτελείται από είδη - μεμονωμένους κωδικούς του καταλόγου φαγητών π.χ. κοτόπουλο ψητό – ρύζι διαίτας, αυτά είναι δυνατόν να σερβίρονται, όταν πρόκειται για ατομική συσκευασία, στην ίδια αναλόγου μεγέθους συσκευασία. Εξαιρούνται τα πιάτα με πουρέ στο σύνολό τους όπου ο πουρές θα πρέπει να διαχωρίζεται αποτελεσματικά (ξεχωριστή συσκευασία ή συσκευασία με διαχωριστικό).
20. Οι βραστές σαλάτες και τα δεκατιανά / επιδόρπια θα παραδίδονται κρύα σε θερμοκρασίες που προβλέπονται από τη νομοθεσία..
21. Όσα είδη είναι συσκευασμένα/ τυποποιημένα όπως τα είδη ζαχαροπλαστικής / επιδόρπια θα είναι σε ατομική συσκευασία και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής/λήξης).



22. Τα κρύα τοστ θα παραδίδονται συσκευασμένα και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής / λήξης).
23. Το τριμμένο τυρί θα παραδίδεται ξεχωριστά, σε ατομική συσκευασία
24. Να χρησιμοποιούνται αυγά νωπά και όχι σκόνη αυγού.
25. Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιολάδου να χρησιμοποιείται μαργαρίνη Α' ποιότητας.
26. Απαγορεύεται η χρήση του αλεύρου για την παρασκευή των φαγητών (σαν πρόσθετο στις σάλτσες ή για συμπύκνωση της σούπας).
27. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή των γευμάτων.
28. Τα ζυμαρικά και το ρύζι να είναι Α' ποιότητας και ως ακολούθως:

Για ζυμαρικά	Σπαγγέτι Νο 6, φιογκάκια, βίδες, πένες, μακαρονάκι κοφτό, χυλοπιτάκι, ταλιατέλες
Για παστίτσιο	Νούμερο 3
Κριθαράκι	Μέτριο
Για πιάφι	Καρολίνα
Για σούπες	Καρολίνα
Για ριζότο	Ρύζι τύπου blue-bonnet

### **ΑΡΘΡΟ 3. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ**

Η σύνθεση των γευμάτων ανά κατηγορία διαίτων, ενδεικτικά και σύμφωνα με το **ΕΝΙΑΙΟ ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ –ΠΟΣΟΤΟΛΟΓΙΟ ΝΟΣΗΛΕΥΟΜΕΝΩΝ ΑΣΘΕΝΩΝ** έχει ως εξής :

#### **Ι. ΠΡΩΙΝΟ**

- ❖ **Α) Ελεύθερο Ασθενών και Ιατρών, Ελαφρύ / Άναλο\***
  - Τσάι ή χαμομήλι ή Γάλα ατομικό πλήρες ή 1.5% ή Γιαούρτι πλήρες ή 2%
  - Ατομικό Ψωμάκι ή Φρυγανιές (ατομική συσκευασία)
  - Βούτυρο και Μαρμελάδα/μέλι
  - Αυγό
- ❖ **Β) Διαβητικό**
  - Ατομικό γάλα 1,5% ή Τσάι ή Χαμομήλι ή γιαούρτι 2%
  - Ατομικό ψωμάκι σικάλεως/ολικής άλεσης ή Φρυγανιές σικάλεως (ατομική συσκευασία)
  - Τυρί άναλο, χαμηλό σε λιπαρά (ανθότυρο)
  - Αυγό
- ❖ **Γ) Άλιπο\***
  - Γάλα άπαχο ατομικό ή γιαούρτι άπαχο ή τσάι ή χαμομήλι
  - Ατομικές φρυγανιές ή ψωμάκι
  - Φρούτο ή μαρμελάδα/μέλι

❖ Δ) **Νεφροπαθών\***

- Τσάι ή Χαμομήλι
- Ατομικό Ψωμάκι ή Φρυγανιές
- Μαργαρίνη χαμηλή σε λιπαρά και Μαρμελάδα/Μέλι

❖ Ε) **Αλεσμένο\***

- Τσάι ή Χαμομήλι
- Γάλα 250 ml
- Νιφάδες Βρώμης (τύπου Quaker) 30 γρ
- Μέλι 10 ml

\* Τα πρωινά σερβίρονται με επιλογή ζάχαρης σε φακελάκι. Όλα τα πρωινά δίνονται με πιάτο μίας χρήσεως, μαχαίρι, κουταλάκι, κουτάλι, χαρτοπετσέτα και ποτήρι για το ρόφημα.

## II. ΜΕΣΗΜΕΡΙ - ΔΕΙΠΝΟ

### Α) Ιατρών

❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ

- κρέας ή ψάρι ή θαλασσινά ή κοτόπουλο ή κιμά
- Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι
- Ωμή ή βραστή σαλάτα εποχής
- Φρούτο
- Ψωμί

ή

- όσπρια ή λαδερό φαγητό με πατάτα ή παστίτσιο ή μουσακά
- τυρί φέτα ή \ και ελιές (περιστασιακά)
- ψωμί
- φρούτο ή γλυκό

Τα γεύματα θα συνοδεύονται από ατομικές μερίδες αλάτι, πιπέρι και όταν χρειάζεται λεμόνι/ξύδι και λάδι για τις σαλάτες.

### Β) Ελεύθερο Ασθενών

❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ & ΔΕΙΠΝΟ

- Κρέας ή ψάρι ή θαλασσινά ή κοτόπουλο ή κιμά
- Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι
- Ωμή ή βραστή σαλάτα εποχής
- Φρούτο ή κομπόστα ή κρέμα ή γιαούρτι ή χυμό
- Ψωμί

ή

- λαδερό φαγητό με πατάτα ή γεμιστά ή παστίτσιο ή μουσακά ή κολοκυθάκια γεμιστά ή λαχανοντολμάδες ή μελιτζάνες παπουτσάκια
- τυρί φέτα ή σαλάτα
- γιαούρτι (περιστασιακά)
- ψωμί
- φρούτο ή κομπόστα ή κρέμα ή χυμό

Τα γεύματα θα συνοδεύονται από ατομικές μερίδες αλάτι, πιπέρι και όταν χρειάζεται λεμόνι/ξύδι και λάδι για την σαλάτα.

### Γ) Ελαφρά \ άναλο

❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ

- Κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο ή κιμά
- Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι
- Βραστή σαλάτα
- Ψωμί
- Φρούτο ή κομπόστα
- Γιαούρτι (περιστασιακά)

❖ ΔΕΙΠΝΟ

- Κοτόπουλο ή κιμά ή τυρί
- Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι
- Φρούτο ή κομπόστα ή κρέμα
- Ψωμί

Τα γεύματα θα συνοδεύονται από λεμόνι/ξύδι και λάδι, σε ατομικές μερίδες για την σαλάτα.

**Δ) Διαβητικό**

❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ

- Κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο ή κιμά
- Σαλάτα εποχής ή βραστά λαχανικά
- Φρυγανιές σικάλεως ή ψωμί ολικής αλέσεως
- Γιαούρτι 2% ή κρέμα άγλυκη

Τα γεύματα θα συνοδεύονται από ατομικές μερίδες αλάτι, πιπέρι και όταν χρειάζεται λεμόνι/ξύδι και λάδι για την σαλάτα.

**Ε) Άλιπο**

❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ

- Κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο ή κιμά
- Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι
- Ωμή ή βραστή σαλάτα εποχής
- Φρούτο ή κομπόστα
- Ψωμί

Τα γεύματα θα συνοδεύονται από ατομικές μερίδες αλάτι, πιπέρι και όταν χρειάζεται λεμόνι/ξύδι και λάδι για την σαλάτα.

**Ζ) Αλεσμένο**

❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ

- Κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο ή κιμά
- Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι
- Βραστή σαλάτα
- φρουτόκρεμα\* ή κρέμα ή γιαούρτι

Το αλεσμένο φαγητό θα είναι επιλογή ενός από τα μενού της ημέρας ανάλογα με τις ανάγκες του ασθενούς όπως αυτές προσδιορίζονται από τον υπεύθυνο του Τμήματος Διατροφής. Θα σερβίρεται με τα επιμέρους στοιχεία του ξεχωριστά αλεσμένα και επαρκώς διαχωρισμένα στην συσκευασία/σιες που θα προσφέρονται.

\*Κάθε μερίδα αλεσμένης **φρουτόκρεμας**, αποτελείται από:

- ✓ 100γρ μπανάνα
- ✓ 100γρ μήλο ή αχλάδι (εναλλάξ)
- ✓ 100γρ χυμό πορτοκάλι

## **H) Πολτοποιημένο**

### ❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ

Το πολτοποιημένο φαγητό (μεσημέρι και δείπνο) θα περιέχει:

- ✓ 120γρ. κοτόπουλο ή μοσχάρι βραστό
- ✓ Πατάτα, καρότο, σέλινο βραστά
- ✓ 200ml ζωμό
- ✓ 25ml ελαιόλαδο
- ✓ δύο ασπράδια βρασμένων αυγών (από αυγά 65-70γρ)

Κάθε τελική μερίδα θα είναι περίπου 480-500γρ. τελικό προϊόν.

Μαζί με κάθε μερίδα μεσημεριανού πολτοποιημένου ετοιμάζεται και μία μερίδα **φρουτόκρεμας**.

Η σύσταση του πολτοποιημένου φαγητού ενδεχομένως να αλλάξει ανάλογα με τις ανάγκες του ασθενή και τις συστάσεις των ιατρών. Οι όποιες αλλαγές θα γίνονται μόνο ύστερα από συνεννόηση με τον υπεύθυνο του Τμήματος Διατροφής.

## **Θ) Ειδικές Δίαιτες**

Οι ειδικές λεπτομέρειες των διαιτών αυτών θα καθορίζονται από το Τμήμα Διατροφής ανάλογα με τις ανάγκες του κάθε ασθενούς.

Τα γεύματα θα συνοδεύονται από ατομικές μερίδες, όταν χρειάζεται, λεμόνι/ξύδι και λάδι για την σαλάτα.

### ✓ **Νεφροπαθών**

#### ❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ

- 80γρ. κρέας ή κοτόπουλο ή κιμά
- Πατάτα (διπλοβρασμένη) ή μακαρόνια ή ρύζι
- Βραστή σαλάτα
- Φρούτο (περιστασιακά) ή κομπόστα (όχι εμπορίου)
- Ψωμί ή Φρυγανιές

#### ΔΕΙΠΝΟ

- Ζυμαρικό ή ρύζι
- Τυρί (άπαχο, ανάλατο)
- Βραστή σαλάτα
- κομπόστα (όχι εμπορίου)
- Ψωμί

### ✓ **Υπερλευκωματούχος**

Οποιοδήποτε από τα παραπάνω είδη διατροφής με ενίσχυση του σερβιριζόμενου φαγητού με καθαρή πρωτεΐνη κυρίως με την προσθήκη 2 ασπραδιών αυγού ή γιαουρτιού σε κάθε γεύμα.

### ✓ **Ηπατοπαθούς**

Παρόμοια με την άλιπη διατροφή

✓ **Χωρίς Ιώδιο**

Παρόμοια με την άναλη διατροφή χωρίς τροφές που περιέχουν Ιώδιο.

✓ **Ελεύθερη Γλουτένης**

Οποιοδήποτε από τα παραπάνω είδη διατροφής με αντικατάσταση των τροφών που περιέχουν γλουτένη με ειδικά **προϊόντα χωρίς γλουτένη** (ζυμαρικά, ψωμί, αλεύρι). Είναι πολύ σημαντικό η επεξεργασία των γευμάτων αυτών των ασθενών να γίνεται σε μέρος καθαρό από υπολείμματα τροφών που περιέχουν γλουτένη.

✓ **Χωρίς υπόλειμμα**

❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ

- Κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο ή κιμά
- Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι
- Ψωμί
- Ζελέ

❖ ΔΕΙΠΝΟ

- Κοτόπουλο ή κιμά ή τυρί
- Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι
- κρέμα ή ρυζόγαλο ή γιαούρτι
- Ψωμί

✓ **Αντιδιαρροϊκή**

❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ

- Κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο βραστό
- Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι ή λαπάς
- Ψωμί.φρυγανιές
- ζελέ

❖ ΔΕΙΠΝΟ

- Κοτόπουλο ή τυρί
- Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι ή λαπάς
- ζελέ
- Ψωμί/φρυγανιές

### III. ΣΝΑΚ

#### **A) Διαβητικό**

- Φρυγανιές σικάλεως/ολικής άλεσης (πακέτο 2 τεμ) και 50γρ ανθότυρο
- Γιαούρτι 2%
- Κρέμα άγλυκη
- Ατομικό γάλα 1.5% με φρυγανιές σικάλεως/ολικής άλεσης (πακέτο 2 τεμ)
- Φρούτο ή κομπόστα άγλυκη
- Αυγό με ψωμί ολικής αλέσεως ή φρυγανιές σικάλεως/ολικής άλεσης (πακέτο 2 τεμ)

Το σνακ για τους Διαβητικούς ασθενείς θα συμπεριλαμβάνεται καθημερινά στο διαιτολόγιο τους, πρό του ύπνου.

#### **B)Σνακ νυχτερινό ιατρών και νοσηλευτών:**

Σάντουιτς ή τoστ ή τσουρέκι ή κέικ και γάλα 250ml ή γιαούρτι

**Γ) Άλλες κατηγορίες** (ανάλογα με τις ανάγκες των ασθενών όπως αυτές καθορίζονται από τον θεράποντα Ιατρό και την Διαιτολόγο)

- Τυρί (φέτα ή κασέρι ή edam ή ανθότυρο) συνοδευόμενο με ψωμί ή φρυγανιές.
- Αυγό βραστό συνοδευόμενο με ψωμί ή φρυγανιές.
- Φρούτο εποχής ή κομπόστα
- Κρέμα ή ρυζόγαλο ή ζελέ (γλυκό ή άγλυκο)
- Γάλα ή τσάι συνοδευόμενο με ψωμί ή φρυγανιές
- Κέικ ή τσουρέκι
- Γιαούρτι (0% ή 2% ή πλήρες) με φρυγανιές
- Χυμός με φρυγανιές

### **ΕΠΙΣΗΜΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ**

Οι επίσημες γιορτές και αργίες θα έχουν διαφοροποίηση των μενού σύμφωνα με τα έθιμα και παραδόσεις των Ελλήνων. (Λαγάνα και σαρακοστιανά την Καθαρά Δευτέρα κλπ.). Στις επίσημες γιορτές συμπεριλαμβάνεται κάποιο γλυκό με το γεύμα των ιατρών και όσων ασθενών επιτρέπεται.

### **ΑΡΘΡΟ 4. ΠΙΝΑΚΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΜΕΡΙΑΩΝ-ΜΕΡΙΑΛΟΓΙΟ**

Σε ορισμένα σημεία στις τεχνικές προδιαγραφές που ακολουθούν, και όπου δεν είναι εφικτή η πλήρης τεχνική περιγραφή των ζητούμενων ειδών, αναφέρονται ενδεικτικά συγκεκριμένα προϊόντα ή εμπορικά σήματα. Στις περιπτώσεις αυτές τα ζητούμενα προϊόντα είναι απλώς αντίστοιχα ή ισοδύναμα των ενδεικτικώς αναφερομένων. Οι υποψήφιοι οικονομικοί φορείς μπορούν να υποβάλλουν προσφορές για αντίστοιχα προϊόντα τεκμηριώνοντας με τον καλύτερο, κατά την κρίση τους, τρόπο την αντιστοιχία.

#### **ΠΙΝΑΚΑΣ 1**

	<b><u>ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ</u></b>	<b><u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u></b>	<b><u>ΠΟΣΟΤΗΤΑ</u></b>
1	Ζάχαρη άσπρη	φακελάκι	5γρ.
2	Τσάι	Φακελάκι	1
3	Χαμομήλι	φακελάκι	1
4	Χυμός 100% φυσικός	ατομικό κουτάκι	250ml
5	Βουτυράκι (αγνό)	ατομικό	10γρ.
6	Μαρμελάδα (διάφορες γεύσεις)	ατομικό	20γρ.
7	Μέλι	ατομικό	20γρ
	<b><u>ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ</u></b>		
8	Γάλα αγελάδος φρέσκο 1,5% λιπαρά	κουτί	2Lt
9	Γάλα αγελάδος φρέσκο 3-4% λιπαρά	κουτί	2Lt
10	Γάλα αγελάδος φρέσκο 1,5% λιπαρά	κουτί	1Lt
11	Γάλα αγελάδος φρέσκο 1,5% λιπαρά	κουτί	1Lt
12	Γάλα αγελάδος φρέσκο 3-4% λιπαρά	κουτί	½ Lt
13	Γιαούρτι αγελάδος 2% λιπαρά	τεμάχιο	200γρ.
14	Γιαούρτι αγελάδος 3-4% λιπαρά	τεμάχιο	200γρ.

15	Τυρί Φέτα	τεμάχιο	50γρ.
16	Τυρί Κασέρι	τεμάχιο	50γρ.
17	Τυρί Ανθότυρο	τεμάχιο	60γρ.
18	Τυρί τριμμένο Κεφαλοτύρι	τεμάχιο	15γρ.
	<b><u>ΨΩΜΙ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ</u></b>		
19	Ψωμάκι άσπρο (φρέσκο)	ατομικό	60γρ.
20	Ψωμάκι ολικής άλεσης (φρέσκο)	ατομικό	60γρ.
21	Ψωμάκι ολικής άλεσης (φρέσκο)	ατομικό	30γρ
22	Φρυγανιές σιταρένιες	ατομική συσκευασία	2τμχ.
23	Φρυγανιές σικάλεως	ατομική συσκευασία	2τμχ.
24	Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα	τεμάχιο	1
25	Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα, ντομάτα	τεμάχιο	1
26	Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο και μαγιονέζα	τεμάχιο	1
27	Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με ζαμπόν γαλοπούλας και τυροσαλάτα	τεμάχιο	1
28	Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτοσαλάτα	τεμάχιο	1
29	Τοστ ζαμπόν γαλοπούλας, τυρί και βούτυρο	τεμάχιο	1
30	Τοστ, τυρί και ντομάτα	τεμάχιο	1
	<b><u>ΓΛΥΚΑ</u></b>		
31	Κρέμα γλυκιά (βανίλια/ σοκολάτα)	ατομική	200γρ.
32	Κρέμα άγλυκη	ατομική	200γρ.
33	Κομπόστα γλυκιά	ατομική	150γρ.
34	Κομπόστα άγλυκη	ατομική	150γρ.
35	Ζελέ με ζάχαρη (διάφορες γεύσεις)	ατομικό	150γρ.
36	Ζελέ άγλυκο (χωρίς ζάχαρη και γλυκαντική ουσία)	ατομικό	150γρ.
37	Ζελέ χωρίς ζάχαρη (με άλλη γλυκαντική ουσία)	ατομικό	150γρ.
38	Ρυζόγαλο	ατομικό	200γρ.
39	Κρέμα καραμελέ	ατομικό	200γρ.
	<b><u>ΦΡΟΥΤΑ</u></b>		
40	Μήλο γκόλντεν	τεμάχιο	200γρ.
41	Μήλο στάρκιν	τεμάχιο	200γρ.
42	Πορτοκάλι	τεμάχιο	200γρ.
43	Μανταρίνι	μερίδα	200γρ.
44	Αχλάδι	μερίδα	200γρ.
45	Ακτινίδιο	μερίδα	200γρ.
46	Μπανάνα	μερίδα	200γρ.
47	Ροδάκινο	τεμάχιο	200γρ.
48	Βερίκοκα	μερίδα	200γρ.
49	Νεκταρίνια	τεμάχιο	200γρ.

50	Καρπούζι	μερίδα	500γρ.
51	Καρπούζι	μερίδα	200γρ.
52	Πεπόνι	μερίδα	300γρ.
53	Πεπόνι	μερίδα	150γρ.
54	Σταφύλι σταφίδα	μερίδα	200γρ.
55	Σταφύλι σταφίδα	μερίδα	85γρ.
56	Φράουλες	μερίδα	150γρ.
57	Κεράσια	μερίδα	200γρ.
58	Κεράσια	μερίδα	85γρ.
59	Βανίλιες/ Δαμάσκηνα	μερίδα	150γρ
60	Λεμόνια	κιλό	
	<b><u>ΣΑΛΑΤΕΣ</u></b>		
61	Λάχανο ωμό - καρότο ωμό	μερίδα	150γρ. - 50γρ.
62	Μαρούλι - κρεμμύδι χλωρό	μερίδα	100γρ. - 10γρ.
63	Ντομάτα	μερίδα	200γρ.
64	Αγγούρι	μερίδα	150γρ
65	Ντομάτα – αγγούρι	μερίδα	150γρ. - 50γρ.
66	Ντομάτα – αγγούρι – πιπεριά		
67	Κολοκυθάκια βραστά	μερίδα	200γρ.
68	Κολοκυθάκια βραστά	μερίδα	100γρ.
69	Καρότα βραστά	μερίδα	200γρ.
70	Καρότα βραστά	μερίδα	100γρ.
71	Κολοκυθάκια και καρότα βραστά	μερίδα	150γρ-150γρ
72	Βλήτα	μερίδα	250γρ.
73	Χόρτα (αντίδια-ραδίκια)	μερίδα	250γρ.
74	Κουνουπίδι βραστό	μερίδα	300γρ.
75	Κουνουπίδι βραστό	μερίδα	150γρ.
76	Μπρόκολο βραστό	μερίδα	300γρ.
77	Μπρόκολο βραστό	μερίδα	150γρ.
78	Πατατοσαλάτα (πατάτα, ντομάτα, κρεμμύδι, μαϊντανό, ρίγανη)	μερίδα	200γρ πατάτα – 100γρ ντομάτα
79	Πατάτα βραστή και καρότα βραστά	μερίδα	200γρ -100γρ
80	Πατάτα βραστή και κολοκυθάκια βραστά	μερίδα	150γρ-150γρ
81	Πατάτα-κολοκύθι-καρότα βραστά	μερίδα	150γρ.-100γρ.- 50γρ.
82	Ανάμεικτα λαχανικά σαλάτα (φασολάκια στρογγυλά, καρότα, καλαμπόκι, πιπεριές)	μερίδα	250γρ.
83	Ανάμεικτα λαχανικά σαλάτα (μπρόκολο, κουνουπίδι, καρότο)	μερίδα	300γρ.
84	Φασολάκια στρογγυλά σαλάτα	μερίδα	300γρ.
	<b><u>ΑΜΥΛΟΥΧΕΣ ΤΡΟΦΕΣ</u></b>		
85	Πατάτα βραστή	μερίδα	250γρ.
86	Πατάτα βραστή	μερίδα	150γρ.
87	Πατάτα ψητή (φούρνου)	μερίδα	250γρ.
88	Πατάτα ψητή (φούρνου)	μερίδα	150γρ.
89	Πουρές	μερίδα	200γρ.
90	Πουρές	μερίδα	100γρ.
91	Πιλάφι με ζωμό κρέατος	μερίδα	250γρ.



92	Πατάτες γιαχνί	μερίδα	250γρ
93	Πατάτες γιαχνί	μερίδα	150γρ
94	Κους κους	μερίδα	250γρ.
95	Κους κους	μερίδα	150γρ.
96	Κους κους με ανάμεικτα λαχανικά	μερίδα	300γρ.
97	Κους κους με ανάμεικτα λαχανικά	μερίδα	150γρ
98	Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο)	μερίδα	250γρ.
99	Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο)	μερίδα	150γρ.
100	Ρύζι λαπά βραστό	μερίδα	250γρ.
101	Ρύζι λαπά βραστό	μερίδα	150γρ.
102	Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά	μερίδα	250γρ.
103	Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά	μερίδα	150γρ.
104	Κριθαράκι βουτύρου	μερίδα	250γρ.
105	Κριθαράκι βουτύρου	μερίδα	150γρ.
106	Κριθαράκι γιουβέτσι	μερίδα	250γρ.
107	Κριθαράκι γιουβέτσι	μερίδα	150γρ.
108	Ζυμαρικά βουτύρου	μερίδα	250γρ.
109	Ζυμαρικά βουτύρου	μερίδα	150γρ.
110	Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας	μερίδα	300γρ.
111	Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας	μερίδα	150γρ.
112	Ζυμαρικά au gratin	μερίδα	400γρ.
	<b><u>ΣΟΥΠΕΣ</u></b>		
113	Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, ρύζι	μερίδα	250γρ.
114	Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, φιδέ	μερίδα	250γρ.
115	Σούπα με ζωμό μοσχάρι, ρύζι/	μερίδα	250γρ.
116	Σούπα με ζωμό μοσχάρι, φιδέ	μερίδα	250γρ.
117	Νερόσουπα, ρύζι/φιδέ	μερίδα	250γρ.
118	Κοτόπουλο βραστό - σούπα αυγολέμονο (με λαχανικά)	μερίδα	120γρ.-250γρ.
119	Μοσχάρι βραστό - σούπα αυγολέμονο (με λαχανικά)	μερίδα	120γρ.-250γρ.
120	Χορτόσουπα (λαχανικά ανάμικτα με λίγο ρύζι η ζυμαρικό π.χ. πεπονάκι/ αστράκι)		350γρ.
	<b><u>ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ</u></b>		
121	Κοτόπουλο ψητό	μερίδα	250γρ.
122	Κοτόπουλο ψητό	μερίδα	100γρ.
123	Κοτόπουλο βραστό (με κόκαλο) (με ή χωρίς ζωμό)	μερίδα	250γρ.
124	Κοτόπουλο βραστό (χωρίς κόκαλο) (με ή χωρίς ζωμό)	μερίδα	90γρ.
125	Κοτόπουλο κοκκινιστό/λεμονάτο	μερίδα	250γρ.
126	Κοτόπουλο λεμονάτο ψητό	μερίδα	250γρ.
127	Κοτόπουλο με φασολάκια	μερίδα	250γρ.-200γρ.
128	Κοτόπουλο με μπάμιες	μερίδα	250γρ.-200γρ.
129	Κοτόπουλο με αρακά	μερίδα	250γρ.-200γρ.
130	Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας /κοκκινιστό/λεμονάτο	μερίδα	150γρ.

131	Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας /κοκκινιστό/λεμονάτο	μερίδα	100γρ.
132	Κοτόπουλο σνίτσελ	μερίδα	150γρ
133	Κοτόπουλο σουβλάκι	μερίδα	150γρ
134	Γαλοπούλα ψητή (φιλέτο)	μερίδα	150γρ.
135	Γαλοπούλα ψητή (φιλέτο)	μερίδα	80γρ.
136	Γαλοπούλα ψητή (φιλέτο) με πατάτες	μερίδα	120γρ.-250γρ.
137	Γαλοπούλα ψητή (φιλέτο) με πατάτες	μερίδα	120γρ.-150γρ.
	<b><u>ΜΟΣΧΑΡΙ</u></b>		
138	Μοσχάρι νουά ψητό	μερίδα	150γρ.
139	Μοσχάρι νουά ψητό	μερίδα	100γρ.
140	Μοσχάρι κοκκινιστό/λεμονάτο/ ριγανάτο /τας κεμπαπ	μερίδα	150γρ.
141	Μοσχάρι κοκκινιστό/λεμονάτο/ ριγανάτο/ τας κεμπαπ	μερίδα	100γρ.
142	Μοσχάρι βραστό (με ή χωρίς ζωμό)	μερίδα	150γρ.
143	Μοσχάρι βραστό (με ή χωρίς ζωμό)	μερίδα	100γρ.
144	Μοσχάρι με αρακά	μερίδα	120γρ.-200γρ.
145	Μοσχάρι με μελιτζάνες	μερίδα	120γρ.-200γρ.
146	Μοσχάρι με κολοκυθάκια (ραγού)	μερίδα	120γρ.-300γρ.
147	Μοσχάρι κοκκινιστό με πλιγούρι	μερίδα	120γρ.-200γρ.
148	Μοσχάρι γιουβέτσι	μερίδα	120γρ.-200γρ
	<b><u>ΧΟΙΡΙΝΟ</u></b>		
149	Μπριζόλα χοιρινή (λαιμού)	μερίδα	250γρ.
150	Μπριζόλα χοιρινή (παϊδάκι)	μερίδα	150γρ.
151	Χοιρινό ψητό	μερίδα	150γρ.
152	Χοιρινό ψητό	μερίδα	100γρ.
153	Χοιρινό με σέλινο	μερίδα	120γρ.-200γρ.
154	Χοιρινό λεμονάτο	μερίδα	120γρ.
155	Χοιρινό λεμονάτο	μερίδα	100γρ.
	<b><u>ΚΙΜΑΛΕΣ</u></b>		
156	Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας	μερίδα	150γρ.
157	Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας	μερίδα	100γρ.
158	Μουσακάς	μερίδα	400γρ.
159	Σουτζουκάκια	μερίδα	150γρ.
160	Κεφτέδες	μερίδα	150γρ.
161	Γιουβαρλάκια αυγολέμονο	μερίδα	350γρ.
162	Μελιτζάνες παπουτσάκια	μερίδα	400γρ
163	Κολοκυθάκια γεμιστά με ρύζι και κιμά αυγολέμονο	μερίδα	400γρ
164	Λαχανοντολμάδες	μερίδα	400γρ.
165	Παστίτσιο	μερίδα	400γρ.
166	Ζυμαρικά με κιμά	μερίδα	200γρ.- 100γρ.
	<b><u>ΑΥΓΑ</u></b>		
167	Αυγό βραστό	τεμάχιο	1

168	Ομελέτα σκέτη	2 αυγά	
169	Ομελέτα ζαμπόν, τυρί, πατάτες	2 αυγά	50γρ-50γρ - 200γρ.
170	Ομελέτα τυρί, πατάτες	2 αυγά	50γρ. - 200γρ.
	<b><u>ΑΛΕΣΜΕΝΑ</u></b>		
171	Γάλα 400μλ, κουακερ 30γρ, μέλι 10ml	μερίδα	400-420γρ
172	Κοτόπουλο ή μοσχάρι 125γρ, Πατάτα βραστή 65γρ Καρότο βραστό 25γρ, σέλινο, ζωμό κρέατος 200 ml. Σε κάθε μερίδα 25γρ ελαιόλαδο και δύο ασπράδια βρασμένων αυγών (από αυγά 65-70γρ)	μερίδα	480 – 510γρ
173	Μπανάνα 100γρ, μήλο ή αχλάδι (εναλλάξ) 100γρ., χυμό πορτοκάλι 100γρ	μερίδα	280 – 300 γρ
	<b><u>ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ</u></b>		
174	Φακές	μερίδα	350γρ.
175	Φασολάδα	μερίδα	350γρ.
176	Γίγαντες (φούρνου) πλακί	μερίδα	350γρ.
177	Φασολάκια λαδερά με πατάτες	μερίδα	250γρ. - 150γρ.
178	Αρακάς λαδερός με πατάτες	μερίδα	250γρ. - 150γρ.
179	Αγκινάρες αλα πολίτα με πατάτες και καρότα	μερίδα	150γρ. - 100γρ.- 100γρ
180	Μελιτζάνες ιμάμ με πατάτες	μερίδα	300γρ. -100γρ.
181	Σπανακόρυζο	μερίδα	400γρ.
182	Μπριάμ	μερίδα	350γρ.
183	Γεμιστά (χωρίς κιμά)	μερίδα	400γρ.
184	Πρασόρυζο	μερίδα	350γρ.
185	Ανάμεικτα λαχανικά κοκκινιστά λαδερά	μερίδα	350γρ.
	<b><u>ΨΑΡΙΑ – ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ</u></b>		
186	Πέρκα φιλέτο ψητό/ φούρνου πλακί	μερίδα	150γρ.
187	Πέρκα φιλέτο ψητό/ φούρνου πλακί	μερίδα	90γρ.
188	Γλώσσα φιλέτο βραστή/στον ατμό/ φούρνου/λεμονάτη/τηγανιτή	μερίδα	200γρ.
189	Γαλέος φιλέτο τηγανιτός /φούρνου	μερίδα	120γρ.
190	Ψαρόσουπα (γαλέος φιλέτο)	μερίδα	200γρ.
191	Σολωμός στον ατμό	μερίδα	120γρ
192	Γάυρος ψητός / ριγανάτος	μερίδα	120γρ
	<b><u>ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ</u></b>		
193	Ζυμαρικά ολικής άλεσης	μερίδα	250
194	Ζυμαρικά ολικής άλεσης	μερίδα	150
195	Ζυμαρικά ολικής άλεσης με κιμά	μερίδα	200 - 100
196	Ζυμαρικά ολικής άλεσης με σάλτσα ντομάτας	μερίδα	300
167	Ζυμαρικά ολικής άλεσης με σάλτσα ντομάτας	μερίδα	150
168	Ρύζι καστανό σπυρωτό βραστό	μερίδα	250
169	Ρύζι καστανό σπυρωτό βραστό	μερίδα	150
170	Ρύζι καστανό με ανάμεικτα λαχανικά	μερίδα	250

171	Ρύζι καστανό με ανάμεικτα λαχανικά	μερίδα	150
-----	------------------------------------	--------	-----

## ΠΙΝΑΚΑΣ 2

	<b>ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ</b>	<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</b>	<b>ΠΟΣΟΤΗΤΑ</b>
1	Γλυκαντική ουσία	φακελάκι	2-3γρ.
2	Nescafe	φακελάκι	2γρ.
	<b><u>ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ</u></b>		
3	Γάλα αγελάδος φρέσκο 0% λιπαρά	κουτί	1 Lt
4	Γάλα εβαπορέ πλήρες 8% λιπαρά	κουτί	410γρ.
5	Γάλα εβαπορέ μερίδες, πλήρες 8% λιπαρά	ατομική μερίδα	15γρ.
6	Γάλα αγελάδος άπαχο σε σκόνη	κουτι	500gr
7	Γιαούρτι αγελάδος 0% λιπαρά	τεμάχιο	200γρ.
8	Τυράκια τρίγωνα	πακέτο 24τμχ.	400γρ.
	<b><u>ΨΩΜΙ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ</u></b>		
9	Δημητριακά CornFlakes	μερίδα	40γρ.
10	Δημητριακά BranFlakes	μερίδα	40γρ.
11	Λαγόνα	μερίδα	120γρ
12	Ψωμί ελεύθερο γλουτένης	μερίδα	60γρ
13	Χριστόψωμο	μερίδα	120γρ
14	Τυρόπιτα	τεμάχιο	300γρ.
15	Σπανακόπιτα	τεμάχιο	300γρ.
16	Ζαμπονοτυρόπιτα	τεμάχιο	300γρ.
17	Ταραμοσαλάτα	μερίδα	100γρ.
18	Αυγό βραστό κόκκινο	τεμάχιο	1
19	Ελιές Καλαμών	μερίδα	50γρ.
20	Χαλβός	μερίδα	50γρ.
21	Πίτα (σουβλάκι)	μερίδα	70γρ.
22	Κράκερ τυριού (μικρά)	Ατομική συσκευασία	40-45γρ
	<b><u>ΓΛΥΚΑ - ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ</u></b>		
23	Σιροπιαστά (Κανταΐφι/μπακλαβάς/Γιαννιώτικο)	τεμάχιο	1
24	Γαλακτομπούρεκο	τεμάχιο	1
25	Κοκ/εκλέρ	τεμάχιο	1
26	Τάρτα φρούτων	τεμάχιο	1
27	Παγωτό	κυπελάκι	150γρ
28	Μηλόπιτα	τεμάχιο	1
29	Κέικ απλό	τεμάχιο	120γρ
30	Τσουρέκι	τεμάχιο	120γρ
31	Μελομακάρονο	τεμάχιο	2 (50-60γρ)
32	Κουραμπιές	τεμάχιο	2 (50-60γρ)
33	Βασιλόπιτα	τεμάχιο	120 γρ.
34	Αναψυκτικό τύπου Coca cola	τενεκεδάκι	330ml

35	Αναψυκτικό τύπου Sprite	τενεκεδάκι	330ml
36	Αναψυκτικό τύπου Fanta	τενεκεδάκι	330ml
36	Αναψυκτικό τύπου Coca cola	μπουκάλι	1,5Lt
37	Αναψυκτικό τύπου Sprite	μπουκάλι	1,5Lt
38	Αναψυκτικό τύπου Fanta	μπουκάλι	1,5Lt
	<b>ΓΕΥΜΑΤΑ</b>		
39	Ζυμαρικά χωρίς γλουτένη βουτύρου	μερίδα	250γρ
40	Ζυμαρικά χωρίς γλουτένη βουτύρου	μερίδα	150γρ
41	Ζυμαρικά χωρίς γλουτένη με κιμά	μερίδα	200γρ-100γρ
42	Ζυμαρικά χωρίς γλουτένη με σάλτσα ντομάτας	μερίδα	300γρ
43	Αρνί ψητό	μερίδα	350γρ.
44	Αρνί ψητό (μπούτι)	μερίδα	150γρ.
45	Αρνί φρικασέ-μαρούλι	μερίδα	350γρ.-300γρ.
46	Κατσίκι ψητό	μερίδα	350γρ.
47	Κατσίκι λεμονάτο	μερίδα	350γρ.
	<b>ΨΑΡΙΑ – ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ</b>		
48	Σουπιές γιαχνί με πατάτες	μερίδα	200γρ. -250γρ.
49	Σουπιές με σπανάκι	μερίδα	150γρ. -250γρ.
50	Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό	μερίδα	150γρ. -200γρ.
51	Ρυζότο θαλασσινών	μερίδα	250γρ.

Για την οικονομική αξιολόγηση, οι ενδεικτικές ποσότητες προμήθειας κάθε είδους, θα καθορίζονται κατά περίπτωση, ανάλογα με τα ειδικά χαρακτηριστικά της εκάστοτε διαγωνιστικής διαδικασίας και θα αποτελούν απλή εκτίμηση, σύμφωνα με τις ανάγκες του Τμήματος Διατροφής σε προηγούμενο αντίστοιχο χρονικό διάστημα. Οι ποσότητες αυτές **δεν** μπορεί να είναι, σε καμία περίπτωση, δεσμευτικές και δύναται να μεταβάλλονται χωρίς κανένα περιορισμό, ανάλογα με τις ανάγκες των ασθενών και του σιτιζόμενου προσωπικού, κατά την κρίση του Τμήματος Διατροφής.

#### **ΑΡΘΡΟ 5. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΦΕΡΕΓΓΥΟΤΗΤΑΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ**

Η συμμετέχουσα εταιρεία οφείλει να καταθέσει στον φάκελο τεχνικής προσφοράς κατάλληλα προσαρμοσμένα στις ιδιαίτερες απαιτήσεις του παρόντος έργου, τα παρακάτω στοιχεία:

- I. Μελέτη ανάλυσης επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) – μέτρα ελέγχου των διεργασιών- διαδικασίες παρακολούθησης που καταδεικνύουν την εφαρμογή του συστήματος- σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων συμβατό με σχετικό πρότυπο σύστημα (εθνικό ή διεθνές).
- II. Έντυπα καταγραφής του συστήματος Διασφάλισης ποιότητας, τα οποία είναι τα έντυπα τεκμηρίωσης του ελέγχου των συνθηκών που επηρεάζουν την ασφάλεια, στα πλαίσια της παρακολούθησης των μέτρων που έχουν ληφθεί και συμπληρώνονται από το προσωπικό σε καθημερινή βάση ή όποτε καθορίζεται. Απαραίτητη ελάχιστη σύνθεση σημαντικών εντύπων τεκμηρίωσης του συστήματος διασφάλισης ποιότητας που θα εφαρμοστεί και θα κατατεθούν, είναι:

- Έντυπο ελέγχου παραλαμβανομένων πρώτων υλών (κριτήρια παραλαβής).
- Έντυπα παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου.
- Έντυπο ελέγχου μη συμμορφώσεων (διορθώσεων- διορθωτικών ενεργειών). Η εταιρεία πρέπει να διασφαλίζει ότι όταν παρουσιάζεται απόκλιση από τα κρίσιμα όρια στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου, τα προϊόντα που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί, αναγνωρίζονται και ελέγχονται ως προς τη χρήση και απορρίπτονται όπου είναι απαραίτητο, καταγράφοντας και εφαρμόζοντας διορθωτικές ενέργειες.
- Περιγραφή συστήματος ιχνηλασιμότητας που θα εφαρμοστεί στο παρόν έργο.

### III. Έντυπα προγράμματος καθαριότητας και απολύμανσης

Επιπλέον, θα πρέπει να υφίσταται:

- I. Η ύπαρξη σαφούς αντιστοίχισης των παραγράφων της τεχνικής προσφοράς με τα αξιολογούμενα στοιχεία.
- II. Η ύπαρξη συνεχόμενης αρίθμησης και πίνακα περιεχομένων του φακέλου.
- III. Η μη προσθήκη μη σχετικών με τα αξιολογούμενα στοιχεία που απλά θα δυσχεραίνουν το έργο της αξιολόγησης.

Η Επιτροπή διενέργειας του διαγωνισμού έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των εταιρειών (εναλλακτικών μονάδων παραγωγής) που συμμετέχουν καθώς και να ζητήσει τη συνδρομή οποιουδήποτε κρατικού ελεγκτικού μηχανισμού ή εποπτεύοντος μηχανισμού, προκειμένου να διαπιστώσει εάν τα όσα αναφέρονται στις προσφορές ανταποκρίνονται στην πραγματικότητα.

**Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ**

**ΧΡΗΣΤΟΣ ΡΟΪΛΟΣ**