



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ

5η Υγειονομική Περιφέρεια  
Θεσσαλίας & Στερεάς Ελλάδας

Γ. Ν. ΧΑΛΚΙΔΑΣ, Γ.Ν.-Κ.Υ. ΚΑΡΥΣΤΟΥ, Γ.Ν.-Κ.Υ.  
ΚΥΜΗΣ

ΠΕΡΙΟΧΗ ΒΑΘΡΟΒΟΥΝΙΟΥ

Ταχ. Δ/ση: (όπισθεν υπεραστικών ΚΤΕΛ),  
34100 Χαλκίδα

Τμήμα: Οικονομικό

Γραφείο: Προμηθειών

Υπεύθυνος: Ιωαννίδου Μαρία

Τηλέφωνο: 22213-55720

E-mail: sup4gnx@chalkidahospital.gr

ΑΝΑΡΤΗΤΕΟ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

Αρ. πρωτ.: 10622/26-05-2026

**ΠΡΟΣ: ΚΑΘΕ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΜΕΝΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ  
ΦΟΡΕΑ**

**Θέμα: Έρευνα Αγοράς Τιμών, ανάδειξης παρόχου υπηρεσίας «Τροφοδοσίας με έτοιμα γεύματα - Catering» για τον Προγραμματισμό Διαγωνισμού.**

Σχετ.: Η αριθμ. Π15/26-05-2026 Θ28 (ΑΔΑ: 6Ζ9546907Θ-1Τ3) Απόφαση Διοικητικού Συμβουλίου, με την οποία εγκρίνεται η διενέργεια έρευνας αγοράς.

Παρακαλούμε όπως καταθέσετε την οικονομική προσφορά σας, στην ηλεκτρονική διεύθυνση [email:sup4gnx@chalkidahospital.gr](mailto:sup4gnx@chalkidahospital.gr) (με σφραγίδα και υπογραφή), για την ανάδειξη παρόχου υπηρεσίας «Τροφοδοσίας με έτοιμα γεύματα - Catering»:

#### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ

#### ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΣΤΟΥΣ ΑΣΘΕΝΕΙΣ ΚΑΙ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΕΣ ΙΑΤΡΟΥΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

#### ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Αντικείμενο του διαγωνισμού είναι η ανάθεση παροχής έτοιμων γευμάτων με τη μεθοδολογία cook and chill, δηλαδή την παραγωγή σε αδειοδοτημένη μονάδα του αναδόχου και εν συνεχεία τη μεταφορά & διανομή των φρεσκομαγειρεμένων, ατομικά συσκευασμένων, ταχέως ψυγμένων και μη αναθερμασμένων γευμάτων στους ασθενείς και στους εφημερεύοντες ιατρούς του Γενικού Νοσοκομείου Χαλκίδας.

#### ΑΡΘΡΟ 1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

##### Ι. ΓΕΝΙΚΑ

Ο ανάδοχος οφείλει να διαθέτει κατάλληλα αδειοδοτημένη μονάδα παρασκευής γευμάτων, ικανή από πλευράς δυναμικότητας, λαμβάνοντας υπόψιν τις ήδη εκτελούμενες συμβάσεις εκ του υποψηφίου, προκειμένου να είναι σε θέση να καλύψει το αντικείμενο της σύμβασης παροχής γευμάτων με φαγητό και η οποία να βρίσκεται σε εύλογη χιλιομετρική απόσταση από το Νοσοκομείο, προκειμένου να εξυπηρετεί και έκτακτα αιτήματα του Νοσοκομείου. Κατατίθενται υποχρεωτικά με την τεχνική προσφορά τα αποδεικτικά νόμιμης αδειοδότησης της μονάδας, η απόδειξη περί της χορήγησης κωδικού IMP, η απόδειξη της δυναμικότητας της μονάδας σε αριθμό γευμάτων ανά 24ωρο, και υποβάλλεται υπεύθυνη δήλωση σχετικά με τον αριθμό των γευμάτων τα οποία έχουν δεσμευθεί προς εκτέλεση άλλων συμβάσεων, υποβολή σχετικής υπεύθυνης δήλωσης για την παραγωγική μονάδα την οποία θα διαθέσει ο ανάδοχος για εκτέλεση του αντικείμενου προς ανάθεση σύμβασης, συνοδευόμενη από τις νόμιμες άδειες λειτουργίας αυτής.

Ο ανάδοχος να έχει τη δυνατότητα ειδικών ιατρικών διαιτών και να διαθέτει αποδεδειγμένη εμπειρία στην εκτέλεση συμβάσεων νοσοκομειακής σίτισης ή σίτισης μονάδων υγείας.

Ο ανάδοχος οφείλει να διαθέτει τουλάχιστον τρία (3) οχήματα κατάλληλα αδειοδοτημένα προς ασφαλή μεταφορά των γευμάτων από τη μονάδα παραγωγής προς το νοσοκομείο. Κατατίθενται υποχρεωτικά με την τεχνική προσφορά οι άδειες κυκλοφορίας τριών (3) επαγγελματικών οχημάτων που θα χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των γευμάτων, οι άδειες καταλληλόλητας αυτών για τη μεταφορά των ζητούμενων γευμάτων και οι άδειες τουλάχιστον τριών (3) οδηγών των επαγγελματικών οχημάτων που θα αναλάβουν τη μεταφορά των γευμάτων.

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 του Διοικητικού Συμβουλίου του Νοσοκομείου 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 έτοιμων γευμάτων. Ο ανάδοχος φέρει αποκλειστική ευθύνη για την παρασκευή του φαγητού και τυχόν επιμολύνσεις αυτού από μικρόβια με αποτέλεσμα να προκαλούνται στους ασθενείς τροφικές δηλητηριάσεις, σαλμονελώσεις κτλ. Επίσης, οφείλει να έχει με κάποιο τρόπο ελέγξει τις μερίδες φαγητού από την παρουσία ξένων σωματιδίων π.χ. τρίχες, προνύμφες εντόμου, κλπ.

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 Νοσοκομείου ή μέλους της επιτροπής Λοιμώξεων, ο οποίος θα παρακολουθεί τις διαδικασίες παρασκευής του φαγητού στο εργοστάσιο παραγωγής, όταν και όσες φορές κρίνεται σκόπιμο.

Ο ανάδοχος 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 9001:2015 Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας. Σημειώνουμε ότι τα λοιπά πιστοποιητικά που προβλέπονται και απαιτούνται κατά το άρθρο 2.2.7 και το άρθρο 2.2.9.2, Β5 της Διακήρυξης, αποτελούν επίσης υποχρέωση του αναδόχου.

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. Η ίδια απαίτηση εφαρμόζεται και στην περίπτωση παροχής στήριξης ικανότητας δυνάμει της παρ. 2.2.8.1. της παρούσας.

Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί τις προδιαγραφές για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων σύμφωνα με το σύστημα HACCP και αυτό θα πιστοποιείται από διαπιστευμένο φορέα με τα απαραίτητα δικαιολογητικά. Προς τούτο, το σύστημα ποιότητας του προσφέροντος θα είναι πιστοποιημένο κατά το ISO 22000:2018 Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων. Σε περίπτωση κοινοπραξίας ή ένωσης προμηθευτών, ή στήριξης τεχνικής ικανότητας, απαιτείται η πιστοποίηση για καθένα ξεχωριστά από τους οικονομικούς φορείς, στο πεδίο που αυτός θα προσφέρει τις υπηρεσίες του. Σημειώνουμε ότι τα λοιπά πιστοποιητικά που προβλέπονται και απαιτούνται κατά το άρθρο 2.2.7 και το άρθρο 2.2.9.2, Β5 της Διακήρυξης, αποτελούν επίσης υποχρέωση του αναδόχου.

Ο ανάδοχος καθώς και οι προμηθευτές 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. Οφείλει επίσης στα πλαίσια του αυτοελέγχου του συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας, να προσκομίζει αποτελέσματα αναλύσεων (μικροβιολογικών και χημικών) πρώτων υλών και έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού ανά τακτά χρονικά διαστήματα.

Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρέχει τις υπηρεσίες του ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα. Προς απόδειξη αυτού, οι προσφέροντες οφείλουν να καταθέσουν με την προσφορά τους πλάνο διαχείρισης Κρίσεων με το οποίο θα αποδεικνύεται η ικανότητά τους να εκτελέσουν το έργο και στη διάρκεια έκτακτων ή μη προβλέψιμων φαινομένων και το οποίο θα προβλέπει κατά το στάδιο ανάθεσης της σύμβασης την δέσμευση δεύτερης εναλλακτικής, νομίμως αδειοδοτημένης μονάδας, ικανής δυναμικότητας για την παρασκευή των γευμάτων, για όσο χρόνο διαρκούν οι έκτακτες αυτές συνθήκες.

Οι προσφέροντες οικονομικοί φορείς οφείλουν να καταθέσουν αναλυτική περιγραφή του τρόπου λειτουργίας σε περίπτωση ανάθεσης του έργου.

Η επιτροπή αξιολόγησης των προσφορών του διαγωνισμού έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των προσφερόντων χωρίς καμία ειδοποίηση, προκειμένου να διαπιστώσει εάν τα όσα αναφέρονται στις προσφορές ανταποκρίνονται στην πραγματικότητα

Το Νοσοκομείο διατηρεί το απόλυτο δικαίωμα να επιθεωρεί τις εγκαταστάσεις του αναδόχου ανά πάσα στιγμή.

Ο ανάδοχος πρέπει να διαθέτει μεθοδολογία βάση της οποίας θα διασφαλίζεται, θα αποδεικνύεται και θα είναι μετρήσιμη η ικανοποίηση των ασθενών, καθώς και μεθοδολογία ενημέρωσης της Διοίκησης του νοσοκομείου για το επίπεδο ικανοποίησης των ασθενών και του προσωπικού σε μηνιαία βάση.

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-ygeias/diaboyleyseis-texnikwn-prodiagrafwn/eniaies-texnikes-prodiagrafes.](http://www.moh.gov.gr/articles/epitroph-promhtheiwn-ygeias/diaboyleyseis-texnikwn-prodiagrafwn/eniaies-texnikes-prodiagrafes/))

Η ανάδοχος εταιρεία οφείλει να ακολουθεί την Νέα Ευρωπαϊκή Νομοθεσία από 13/12/2014 που συμπεριλαμβάνει τις ανωτέρω δύο Οδηγίες (2000/13/ΕΚ & 90/496/ΕΟΚ) σε μια νομοθεσία, και τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011, σύμφωνα με την οποία οποιαδήποτε εταιρεία παράγει είτε προ-συσκευασμένα (βιομηχανίες τροφίμων) είτε μη προ-συσκευασμένα τρόφιμα (αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, εστιατόρια κ.τ.λ.), οφείλει να ενημερώνει τον τελικό καταναλωτή και στην ελληνική γλώσσα, για το σύνολο των αλλεργιογόνων που υπάρχουν στο τελικό προϊόν όσο και για τα πιθανά αλλεργιογόνα που δύναται να περιέχονται.

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 προσφέροντες υποχρεούνται να αναφέρουν στις προσφορές τους τη χώρα καταγωγής για όσα προϊόντα δεν έχουν Ελληνική προέλευση.

Το φαγητό θα πρέπει να προσκομίζεται σε ατομικές συσκευασίες (προαιρετική χρήση ισοθερμικών κιβωτίων-thermoboxes), με τρόπο που θα διασφαλίζονται απόλυτα οι κανόνες υγιεινής, η εύκολη διακίνηση και χρήση και θα πληρούνται τα απαιτούμενα της ισχύουσας νομοθεσίας ( η μεταφορά πραγματοποιείται με κατάλληλα πιστοποιημένα ψυκτικά οχήματα, διασφαλίζεται θερμοκρασία μεταφοράς 0-5 βαθμούς Κελσίου, τα προϊόντα αποθηκεύονται άμεσα στα ψυγεία του νοσοκομείου). Κατά τον ίδιο τρόπο θα πρέπει να διακινούνται και τα σνακ αεροστεγώς κλεισμένα και σε ατομική συσκευασία. Να σημειωθεί ότι η μεταφορά των συσκευασιών από τα οχήματα μεταφοράς προς τα ψυγεία του Νοσοκομείου θα πραγματοποιείται αποκλειστικά από τους υπαλλήλους της αναδόχου εταιρείας .

Η εταιρεία θα πρέπει να καταθέσει υπεύθυνη δήλωση στην οποία θα αναφέρεται ότι οι ατομικές συσκευασίες των φαγητών θα περνούν από έλεγχο ανίχνευσης για ξένα σώματα οποιουδήποτε υλικού και ότι θα φέρουν επικόλληση κατάλληλης ετικέτας - σήμανσης.

Καθημερινά τα παρασκευαζόμενα τρόφιμα θα ακολουθούν το πρόγραμμα διαιτολογίου (menu), το οποίο θα αποστέλλεται μηνιαίως από την Κλινική Διαιτολόγο του Νοσοκομείου στον ανάδοχο, σε εύλογο πρότερο χρόνο από την ημέρα έναρξης εφαρμογής του, με τρόπο που θα αποδεικνύει την ενέργεια.

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 μαγειρεμένη ή έτοιμη, κατά περίπτωση μορφή.

Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να επιστρέψει μέρος ή το σύνολο των μερίδων φαγητού, εφόσον κρίνει η αρμόδια επιτροπή παραλαβής μετά το δειγματοληπτικό έλεγχο που θα διενεργεί ανά παραλαβή και ανά αναθέρμανση παρουσία υπευθύνου του αναδόχου, 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 προμηθευτές, το κόστος των οποίων θα επιβαρύνει τον ανάδοχο.

Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση να εφοδιάσει το Νοσοκομείο με κατάλληλο εξοπλισμό (ψυγεία, θερμόμετρα, φούρνο μικροκυμάτων, θερμοθάλαμο, καρότσια, θερμομπόξ, φούρνους αναθέρμανσης των ατομικών μερίδων φαγητού), εφ' όσον κριθεί απαραίτητος από το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου, για την καλύτερη και αποτελεσματικότερη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων. Σε κάθε περίπτωση πριν την υπογραφή της σύμβασης θα γίνει καταγραφή του υπάρχοντος εξοπλισμού (βαρύς και ελαφρύς) που ανήκει τόσο στην κουζίνα όσο και στα σημεία – πόστα της διανομής των γευμάτων (τραπεζοκομία). Ο καταγεγραμμένος εξοπλισμός θα προσαρτηθεί στην σύμβαση και θα αποτελεί ενιαίο και αναπόσπαστο τμήμα της. Ο Ανάδοχος είναι υπεύθυνος για τη συντήρηση του εξοπλισμού του. Οπότε οποιαδήποτε βλάβη προκύψει στον προαναφερθέντα εξοπλισμό οφείλει ο ανάδοχος να επισκευάσει ή να αντικαταστήσει με αποκλειστική δαπάνη του.

Η μεταφορά – παράδοση και η παραλαβή των τροφίμων θα γίνεται όπως ορίζεται στα Κεφάλαια III & IV - «ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ – ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ»

Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση να εφοδιάζει επαρκώς το Νοσοκομείο και αναλόγως των αναγκών με τα επιπλέον απαραίτητα σκεύη (πιάτα πρωινού, λεκάνες, καρότσια, δοχεία για τσάι, χαμομήλι, δίσκους κτλ) όπως περιγράφεται αναλυτικά στο Κεφάλαιο V - Δοχεία / Σκεύη. Ο βασικός εξοπλισμός (πιάτα, μαχαιροπίρουνα, κουτάλια, ποτήρια, δίσκοι, καρότσια, κλπ.) βαρύνει το ίδιο το Νοσοκομείο.

Ο ανάδοχος οφείλει να ανταποκρίνεται αποτελεσματικά σε αιτήματα του Νοσοκομείου που δύνανται να προκύψουν εκτάκτως, εντός πενήντα (50) λεπτών από την γνωστοποίηση του αιτήματος.

Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί την ισχύουσα νομοθεσία για την προστασία του περιβάλλοντος, συμπεριλαμβανομένου του Ν. 4736/2020, σχετικώς με την μείωση των επιπτώσεων ορισμένων πλαστικών προϊόντων στο περιβάλλον.

## II. Υποχρεώσεις Ανάδοχης Εταιρίας

Την χορήγηση έτοιμων φαγητών *ατομικά μεριδοποιημένων* για τις ελεύθερες δίαιτες των ασθενών καθώς και όλες τις δίαιτες για όλα τα γεύματα της ημέρας (Πρωινό, Μεσημεριανό, Βραδινό, Σνακ όπου απαιτείται από τη διαίτα).

Την χορήγηση έτοιμων φαγητών *ατομικά μεριδοποιημένων* για τα ελεύθερα γεύματα των εφημερευόντων γιατρών για δύο γεύματα καθημερινά (Μεσημεριανό, Βραδινό)

Την χορήγηση ελαφρού γεύματος *ατομικά μεριδοποιημένου* (σάντουιτς, χυμό ή κρέμα/γιαούρτι, φρούτο) στην Κλινική Βραχείας Νοσηλείας, Μονάδα Τεχνητού Νεφρού & Περιτοναϊκής Κάθαρσης, Τμήμα Μεσογειακής

Αναιμίας, Ογκολογικό, ΜΕΘ, Αξονικό Τομογράφο, Ακτινολογικό, Μαστογράφο, Αποστείρωση, Χειρουργεία και γάλα στους νυχτερινούς νοσηλευτές, στην τιμή του πρωινού της προσφοράς του αναδόχου.

Την χορήγηση έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού ή την χορήγηση Ά υλών, σε οικιακές ποσότητες, για την εξυπηρέτηση των ασθενών του Ψυχιατρικού Ξενώνα ανάλογα με τις μηνιαίες ανάγκες τους, στην τιμή του μεσημεριανού της προσφοράς του αναδόχου.

Την χορήγηση σε χυμό πορτοκάλι και κράκερ τυριού, σε ατομικές συσκευασίες, για το τμήμα αιμοδοσίας, ανάλογα με τις ανάγκες του, στην τιμή του πρωινού της προσφοράς του αναδόχου.

### III. Διαδικασία Παραγγελίας

Τα υπό προμήθεια τρόφιμα και έτοιμα φαγητά θα πρέπει να παραδίδονται 9:30 π.μ. το μεσημεριανό και 16:00 το δείπνο, τα πρωινά και τα snacks.

Η παραγγελία των φαγητών θα δίνεται εγγράφως μέσω email ή/και fax, βάση του προγράμματος διατροφής, την προηγούμενη ημέρα από την παράδοση, μέχρι τις 12:00 μ.μ. Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιεί αυξομειώνοντας, ανάλογα με τις εκάστοτε ημερήσιες ανάγκες του, τις μερίδες μέχρι +/- 20% της παραγγελίας μία ώρα πριν την ώρα παράδοσης του κάθε γεύματος.

### IV. Διαδικασία Παράδοσης - Παραλαβής

Η παραλαβή των γευμάτων και τροφών θα γίνεται δύο (2) φορές την ημέρα, εφτά (7) ημέρες την εβδομάδα. Ο αριθμός των διανομών δύναται να αλλάζει κατόπιν συνεννόησης μεταξύ του Νοσοκομείου και του αναδόχου. Η μεταφορά θα γίνεται με κατάλληλα πιστοποιημένα οχήματα που θα απολυμαίνονται συστηματικά και θα αποδεικνύεται με την τήρηση «checklist». Τα γεύματα θα μοιράζονται μεριδοποιημένα σε ατομικές συσκευασίες, μέσα σε ειδικά ισοθερμικά δοχεία (thermobox), στην κατάλληλη θερμοκρασία, τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση, θα απολυμαίνονται καθημερινά και θα αποδεικνύεται με την τήρηση «checklist».

Τα φαγητά θα πρέπει να παραδίδονται στο χώρο του Νοσοκομείου που έχει οριστεί και θα μεταφέρονται από υπαλλήλους της αναδόχου εταιρείας έως τα ψυγεία του νοσοκομείου. Εάν υπάρχουν άπλυτα σκεύη (σχάρες, περιέκτες γάλακτος/τσαγιού, λεκάνες κλπ.) του αναδόχου πρέπει να παραλαμβάνονται από τον ανάδοχο στην επόμενη παραλαβή για καθαρισμό.

Το υφιστάμενο προσωπικό του τμήματος διατροφής του Νοσοκομείου διατηρείται και είναι υπεύθυνο για την παραλαβή των γευμάτων από τον ανάδοχο, τη διαχείριση των γευμάτων από το χρόνο της παραλαβής τους από τον ανάδοχο, ήτοι για τη φύλαξή τους, την αναθέρμανσή τους παρουσία υπευθύνου του αναδόχου σε καθημερινή βάση με βάση πρωτοκόλλα θερμοκρασίας, την τήρηση των βασικών κανόνων υγιεινής και HACCP διαδικασιών, τη διαχείριση της διανομής των γευμάτων ανά κλινική και ανά όροφο αλλά και όλων των σιτιζόμενων του Νοσοκομείου. *Εννοείται ότι κατά την παραλαβή και αναθέρμανση των γευμάτων θα διενεργείται δειγματοληπτικός έλεγχος, προκειμένου ο ανάδοχος να επιβαρυνθεί από τυχόν επιμολύνσεις ή αλλοιώσεις του φαγητού μετά την αναθέρμανση του.*

*Ο ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει ολοκληρωμένο πρόγραμμα εκπαίδευσης του υφιστάμενου προσωπικού σίτισης και να επιβλέπει την ασφαλή αναθέρμανση με βάση τα θερμοκρασιακά πρωτοκόλλα.*

Το πλύσιμο των ισοθερμικών δοχείων thermobox θα πρέπει να γίνεται από τον ανάδοχο καθημερινά ώστε να εξασφαλίζεται η υγιεινή τους. Ο ανάδοχος υποχρεούται να κρατάει αρχείο τακτικών ελέγχων για τον καθαρισμό και την απολύμανση των σκευών και του χώρου αποθήκευσης. Ο ανάδοχος οφείλει να παρέχει στο Νοσοκομείο πιστοποιητικά απολύμανσης του οχήματος μεταφοράς και, στα οποία θα αναφέρεται η ημερομηνία εκτέλεσης, ο τρόπος απολύμανσης (φάρμακα) και η ορισθείσα επόμενη ημερομηνία απολύμανσης.

Καθημερινά, θα αποστέλλεται από τον ανάδοχο 1(μία) μερίδα-δείγμα ανά είδος φαγητού και ανά γεύμα (πρωινό, μεσημεριανό, δείπνο) για μακροσκοπικό ή οργανοληπτικό έλεγχο από την επιτροπή παραλαβής του Νοσοκομείου, μετά από τυχαία δειγματοληψία. Οι ποσότητες των δειγμάτων θα επιβαρύνουν οικονομικά τον ανάδοχο.

Σε περίπτωση που ο ανάδοχος 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 ανάδοχο και καταλογίζεται σε βάρος του μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης.

Συμπληρωματικές Προδιαγραφές

#### 1. Πρωινό

Το γάλα θα είναι σε συσκευασίες των 0,5L, 1L ή 2L αναλόγως με τις ανάγκες του τμήματος Διατροφής

Ζάχαρη και υποκατάστατα ζάχαρης σε ατομικές συσκευασίες.

Ψωμί σε ατομικές μερίδες

Φρυγανιές σε ατομικές μερίδες των δύο.

Βούτυρο, μαρμελάδα και μέλι σε ατομικές μερίδες.

Δημητριακά τύπου CornFlakes και BranFlakes

Φρούτο εποχής πλυμένο ή κομμένο (αναλόγως το φρούτο).

Τυρί χαμηλό σε λιπαρά, τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες

Κρέμα γλυκιά και κρέμα άγλυκη σε ατομικές μερίδες (καθορίζεται η παροχή ανάλογα την δίαιτα )

#### 2. Μεσημεριανό / Δείπνο

*Η παραλαβή των γευμάτων θα γίνεται καθημερινά και στις προκαθορισμένες ώρες.*

Τα κρύα τρόφιμα όπως σαλάτες και τυρί θα έρχονται σε Ισοθερμικά δοχεία (thermobox) τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυμαίνονται καθημερινά και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θάλαμο με θερμοκρασία όχι πάνω από 4 βαθμούς Κελσίου.

Οι σαλάτες και τα βραστά λαχανικά θα σερβίρονται χωρίς προσθήκη λαδιού, αλατιού ή ξυδιού/λεμονιού, τα οποία θα προσφέρονται ξεχωριστά.

Το ψωμί θα έρχεται τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες, με σήμανση ημερομηνίας παρασκευής, ημερομηνίας λήξης.

Το φρούτο θα έρχεται πλυμένο. 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 4 βαθμούς Κελσίου . Στη συσκευασία τους θα φέρουν ημερομηνία παραγωγής και λήξης.

Τα σάντουιτς- τoστ θα έρχονται έτοιμα τυλιγμένα και θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε ψυγείο σε σταθερή θερμοκρασία όχι πάνω από 4 βαθμούς Κελσίου. Στη συσκευασία τους θα φέρουν ημερομηνία παραγωγής και λήξης.

Τα γιαούρτια θα είναι ατομικές συσκευασίες και θα φέρουν την σήμανση που προβλέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία. Θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε σταθερή θερμοκρασία όχι πάνω από 4 βαθμούς Κελσίου.

Καθημερινά θα αποστέλλονται μερίδες ζωμού κοτόπουλο και μοσχάρι, ανάλογα με τις ανάγκες των ασθενών.

Για τα πολτοποιημένα γεύματα, τα ρευστά, τα τριμμένα και εκείνα που θα είναι κατάλληλα για χορήγηση μέσω Levin, θα ακολουθείται καθημερινά η οδηγία της Κλινικής Διαιτολόγου του νοσοκομείου.

Φρυγανιές σε ατομικές μερίδες των δύο.

Βούτυρο, μαρμελάδα και μέλι σε ατομικές μερίδες

Δημητριακά τύπου Corn Flakes και Bran Flakes

Τυρί χαμηλό σε λιπαρά, τυλιγμένος σε ατομικές μερίδες.

Χυμό 100% σε συσκευασία 1 λίτρο ή / και 250ml αναλόγως με τις ανάγκες του Τμήματος Διατροφής.

*Η διανομή του φαγητού θα πραγματοποιείται από τις τραπεζοκόμες του νοσοκομείου τοποθετώντας τις συσκευασίες του φαγητού σε δίσκους και σε ειδικά διαμορφούμενα τρόλει του νοσοκομείου ή του αναδόχου εάν τα ήδη υπάρχοντα δεν αρμόζουν .*

### 3.Ορισμός και υποχρεώσεις Επιτροπών Ελέγχου

Επιτροπή παραλαβής θα ελέγχει την παραλαβή, ώστε 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 μετά την αναθέρμανσή του. 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 τριμελή Επιτροπή Παραλαβής Τροφίμων, όπως αυτή ορίζεται με απόφαση της διοίκησης του Νοσοκομείου.

Παράλληλα θα λειτουργεί τριμελής Επιτροπή Παρακολούθησης Καλής Εκτέλεσης του Έργου, η οποία θα παρακολουθεί την σωστή εκτέλεση της σύμβασης και θα συνεργάζεται με την προϊσταμένη του Τμήματος Κλ. Διατροφής, θα συντάσσουν έγγραφα όπου θα αναφέρονται τυχόν παραλήψεις και παρατηρήσεις που έχουν προκύψει από τη μη σωστή εκτέλεση της σύμβασης και θα υποβάλλονται αρμοδίως.

Ο ανάδοχος θα έχει την υποχρέωση να δέχεται την παρουσία ειδικών επιστημόνων (Επιτροπή Λοιμώξεων, διαιτολόγο) και ειδικευμένων επαγγελματιών των Τμημάτων Κλινικής Διατροφής του Νοσοκομείου μας, οι οποίοι θα παρακολουθούν τις διαδικασίες παρασκευής και διακίνησης των γευμάτων στο χώρο παραγωγής, απροειδοποίητα, όταν και όσες φορές κρίνεται σκόπιμο, για να διαπιστώνεται ότι η παρασκευή των γευμάτων γίνεται σύμφωνα με τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής.

V. Δοχεία / Σκεύη

Όλες οι συσκευασίες, θα είναι σύμφωνα με την περιβαλλοντική νομοθεσία για την μείωση της χρήσης των πλαστικών προϊόντων (Ν. 4736/2020)

Οι πλαστικοί δίσκοι (βασικά θα χρησιμοποιούνται οι δίσκοι του νοσοκομείου, ο ανάδοχος θα προσφέρει επιπλέον δίσκους εάν χρειαστούν) θα πρέπει να έχουν τα κατάλληλα πιστοποιητικά για την χρήση τους (δεν απαιτείται η κατάθεση πιστοποιητικών με την προσφορά αλλά η διάθεση από τον ανάδοχο ανά πάση στιγμή σε περίπτωση ελέγχου). 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 70 βαθμών Κελσίου.

Κατά τη διάρκεια της σύμβασης και μετά την λήξη της, ο ανάδοχος και οι προστηθέντες αυτού, αναλαμβάνουν την υποχρέωση να τηρούν εμπιστευτικά όλα τα στοιχεία, που τους έγιναν γνωστά λόγω της εργασίας τους, σχετικά με τις δραστηριότητες και τους χώρους του Νοσοκομείου. Η παραπάνω υποχρέωση αφορά ιδίως τα στοιχεία σχετικά με την κατάσταση υγείας των ασθενών και γενικά κάθε στοιχείο που μπορεί να θεωρηθεί ότι εμπύπτει στο ιατρικό απόρρητο.

Ο Ανάδοχος και το προσωπικό αυτού οφείλει να τηρεί αυστηρά τους κανόνες πρόληψης ατυχημάτων για την προσωπική ασφάλεια κάθε εργαζομένου. Την ευθύνη για την τήρηση των κανόνων αυτών και για την παρακολούθηση του προσωπικού του από Ιατρό εργασίας, έχει αποκλειστικά ο «Ανάδοχος». Το προσωπικό σίτισης πρέπει να τηρεί τις κείμενες διατάξεις σχετικά με την υγιεινή και ασφάλειά του και ο «Ανάδοχος» είναι αποκλειστικός και μόνος υπεύθυνος ποινικά και αστικά για κάθε ατύχημα που τυχόν προκύψει.

Ο Ανάδοχος υποχρεούται να διασφαλίζει την υγεία και ασφάλεια των εργαζομένων του ως προς όλες τις πτυχές της εργασίας. Ιδιαίτερως, πρέπει να λαμβάνει μέτρα για την προστασία της υγείας και ασφάλειας των εργαζομένων στους χώρους εργασίας και την πρόληψη διάδοσης του κορωνοϊού SARS-COV-2. Τα μέτρα και συναφείς οδηγίες εκκινούν από τις βασικές αρχές και πρόνοιες του υφιστάμενου θεσμικού πλαισίου για την προστασία της υγείας και ασφάλειας των εργαζομένων, ιδίως δε του Κώδικα Νόμων για την Υγεία & Ασφάλεια των Εργαζομένων (ΚΝΥΑΕ), ν.3850/2010 (ΦΕΚ 84 Α'), καθώς και τις οδηγίες και κατευθύνσεις του ΕΟΔΥ, της Εθνικής Επιτροπής Προστασίας Δημόσιας Υγείας και αποφάσεις αρμοδίων φορέων, ιδίως δε της Κ.Υ.Α. Δ1α/ΓΠ.οικ.27815/03.05.2020 (ΦΕΚ 1647 Β'), Ενδεικτικά, «COVID-19 Οδηγός Επανεκκίνησης για την μαζική εστίαση 20/5/2020», «Οδηγός ΕΦΕΤ Βιομηχανία Τροφίμων 28/5/2020», «Προφίλ επικινδυνότητας του SARS-CoV-2 (ΕΦΕΤ) στις επιχειρήσεις τροφίμων και μαζικής εστίασης 28/5/2020», «ΦΕΚ 2087Β 31/5/2020 Κανόνες τήρησης αποστάσεων σε ιδιωτικές επιχειρήσεις».

## VII. Καταγωγή Προσφερόμενων υλικών

Οι προμηθευτές υποχρεούνται να αναφέρουν στις προσφορές τους τη χώρα καταγωγής των πρώτων υλών τους.

Ο προσφέρων πρέπει να δηλώνει στην προσφορά του την μονάδα παρασκευής στην οποία θα παρασκευάσει τα προσφερόμενα γεύματα και τον τόπο εγκατάστασής της, καθώς επίσης και τον τόπο εγκατάστασης των προμηθευτών από τους οποίους προμηθεύεται τα τελικά – τυποποιημένα προσφερόμενα προϊόντα. Προσφορά στην οποία δεν υπάρχει η παραπάνω δήλωση απορρίπτεται ως απαράδεκτη.

Μετά τη σύναψη της σύμβασης κατ' αρχήν δεν επιτρέπεται η αλλαγή της μονάδας παρασκευής που δηλώθηκε με την προσφορά και με βάση την οποία έγινε η κατακύρωση, με την επιφύλαξη της χρησιμοποίησής εναλλακτικής μονάδας παραγωγής σε περίπτωση έκτακτων αναγκών, όπως απαιτείται στο άρθρο 1 περ. 8 των Γενικών Τεχνικών Προδιαγραφών. Μπορεί να εγκριθεί μετά από αιτιολογημένο αίτημα του προμηθευτή η αλλαγή της μονάδας παρασκευής με απόφαση της αναθέτουσας αρχής, 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-technikes-prodiagrafes.) και όπως πιθανά έχουν τροποποιηθεί από το Τμήμα Κλ. Διατροφής του νοσοκομείου.

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.

Η παρασκευή των γευμάτων να γίνεται με παρθένο ελαιόλαδο κατά προτίμηση Ελληνικής προελεύσεως

Το κρέας Μόσχου να είναι νωπό, Α' ποιότητας, μπουτί άνευ οστών, αυτοτελή τεμάχια νουά, κιλότο, στρογγυλό, ποντίκι, σπάλα), από ζώα ηλικίας 8-12 μηνών.

Το αρνί να είναι Α' ποιότητας.

Ο κιμάς να είναι νωπός, από μοσχάρι άνευ οστών Α' ποιότητας, χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά.

Η μπριζόλα να είναι από νωπό χοιρινό ή μοσχάρι Α' ποιότητας.

Το ψάρι να είναι φρέσκο ή κατεψυγμένο Α' ποιότητας. Το είδος θα είναι σύμφωνο με τις Ενιαίες Τεχνικές Προδιαγραφές Τροφίμων της Επιτροπής Υπηρεσιών Υγείας. 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.

Το κοτόπουλο να είναι νωπό, Α' ποιότητας, χωρίς εντόσθια, (τύπου 65%). Το μέρος του κοτόπουλου θα είναι μπουτί βάρους έως 350γρ ή στήθος βάρους έως 350γρ. Οι μερίδες του κρέατος (ψητό) να καλύπτονται από ελαφρά δεμένη σάλτσα παρασκευασμένη χωρίς προσθήκη λίπους.

Ο πουρές να είναι παρασκευασμένος από πατάτες νωπές και όχι σκόνη.

Το λάδι των (βραστών και ωμών) σαλατών θα είναι ελαιόλαδο. Η ποσότητα του ελαιολάδου για τις σαλάτες της ελεύθερης δίαιτας θα είναι 20 γρ./μερίδα.

Η ποσότητα του ελαιολάδου για τις σαλάτες των υπόλοιπων διαιτών θα είναι 15 γρ / μερίδα ή άλλη που μπορεί να καθορίσει το Νοσοκομείο.

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.

Οι σάλτσες των φαγητών να παρασκευάζονται από ντοματάκια «κονκασέ» ή φρέσκια ντομάτα και όχι πελτέ ντομάτας.

Τα γεύματα της ελαφριάς ή της διαβητικής δίαιτας,, 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 μερίδων «άλιπων – άναλων». Για τα είδη αυτά θα υπάρχει ειδική σήμανση στη συσκευασία.

Τα ζυμαρικά ή ρύζι των παθολογικών διαιτών δεν θα υπόκεινται στην διαδικασία προσθήκης λίπους.

Οι άγλυκες κομπόστες θα είναι μήλο, αχλάδι, ροδάκινο ή βερίκοκο ή δαμάσκηνο.

Το γάλα που θα χρησιμοποιείται στην παρασκευή των ειδών των διαιτών των παθολογικών ασθενών (κρέμες, ρυζόγαλα, πουρέ) θα είναι περιεκτικότητας 0% - 2% σε λιπαρά.

Τα φαγητά θα είναι καλοβρασμένα ή καλοψημένα λαμβάνοντας υπόψη την ιδιαιτερότητα των ασθενών.

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.

Όταν το μενού αποτελείται από είδη - μεμονωμένους κωδικούς του καταλόγου φαγητών π.χ. κοτόπουλο ψητό – ρύζι δίαιτας, 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).

Οι βραστές σαλάτες και τα δεκατιανά / επιδόρπια θα παραδίδονται κρύα σε θερμοκρασίες που προβλέπονται από τη νομοθεσία..

Όσα είδη είναι συσκευασμένα/ τυποποιημένα όπως τα είδη ζαχαροπλαστικής / επιδόρπια θα είναι σε ατομική συσκευασία και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής/λήξης).

Τα κρύα τoστ θα παραδίδονται συσκευασμένα και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής / λήξης).

Το τριμμένο τυρί θα παραδίδεται ξεχωριστά, σε ατομική συσκευασία και θα αναγράφονται τα γραμμάρια του και η ημερομηνία κοπής.

Να χρησιμοποιούνται αυγά νωπά και όχι σκόνη αυγού.

Το γιαούρτι θα διατίθεται σε αεροστεγείς ατομικές συσκευασίες με τις απαραίτητες σημάνσεις, πλήρες (3,6%), ελαφρύ 2 % και άλιπο (0%).

Τα κατεψυγμένα λαχανικά (π.χ. μπάμιες, φασολάκια, αρακάς, αγκινάρες, ανάμικτα), θα είναι Α' ποιότητας, καθαρισμένα και τεμαχισμένα.

Τα οπωροκηπευτικά να είναι Α' ποιότητας, πρόσφατης συλλογής, ακέραια, απουσία σοβαρών ελαττωμάτων.

Το ψωμί φρέσκο ημέρας σε ατομικές συσκευασίες με κατάλληλες σημάνσεις και διατροφική δήλωση.

Για το σύνολο των ασθενών και προσωπικού η πατάτα θα είναι φρέσκια νωπή που θα αποφλοιώνεται εντός του χώρου των μαγειρείων της αναδόχου εταιρείας (δεν θα χρησιμοποιούνται νωπές συσκευασμένες καθαρισμένες πατάτες - μεταποιημένα γεώμηλα).

Κολοκυθάκια και καρότα επιτρέπονται μόνο φρέσκα, όχι κατεψυγμένα, καθώς επίσης δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται νωπά συσκευασμένα.

Τυριά που χρησιμοποιούνται είναι: τυρί φέτα ΠΟΠ, ανθότυρο, ημίκληρο πλήρες και ημίπαχο, σκληρό τυρί για τρίψιμο, τρίγωνα τυράκια (μερίδα).

Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιολάδου να χρησιμοποιείται μαργαρίνη Α' ποιότητας.

Απαγορεύεται η χρήση του αλεύρου για την παρασκευή των φαγητών (σαν πρόσθετο στις σάλτσες ή για συμπύκνωση της σούπας).

Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή των γευμάτων.

Τα ζυμαρικά και το ρύζι να είναι Α' ποιότητας και ως ακολούθως:

Για ζυμαρικά	Σπαγγέτι Νο 6, φιογάκια, βίδες, πένες, μακαρονάκι κοφτό, χυλοπιτάκι, ταλιατέλες
Για παστίτσιο	Νούμερο 3
Κριθαράκι	Μέτριο
Για πιλάφι	Κίτρινο τύπου bonnet

Για σούπες	Γλασέ
Για ριζότο	Κίτρινο τύπου bonnet
Γεμιστά	Καρολίνα

Σε περίπτωση έλλειψης πρώτων υλών στην αγορά ή αδυναμίας εξεύρεσης πρώτων υλών με τις απαιτούμενες τεχνικές προδιαγραφές, η προμηθεύτρια εταιρεία δύναται να χρησιμοποιήσει διαφορετικές πρώτες ύλες κατόπιν προηγούμενης έγγραφης ενημέρωσης της αναθέτουσας αρχής με επιστολή που περιλαμβάνει τα απαραίτητα στοιχεία που δικαιολογούν την τροποποίηση στις ύλες.

Η επιτροπή αξιολόγησης δύναται κατόπιν έγγραφου αιτήματος προς τους οικονομικούς φορείς που κρίθηκαν τεχνικά αποδεκτοί να καταθέσουν δείγματα γευμάτων.

### ΑΡΘΡΟ 3. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Η σύνθεση των γευμάτων ανά κατηγορία διαίτων, ενδεικτικά και σύμφωνα με το ενιαίο μεριδολόγιο –ποσοτολόγιο νοσηλευόμενων ασθενών έχει ως εξής :

#### Ι. ΠΡΩΙΝΟ

##### Α) Ελεύθερο Ασθενών, Ελαφρύ / Άναλο\*

Τσάι ή Γάλα ή Χαμομήλι

Ατομικό Ψωμάκι ή Φρυγανιές (ατομική συσκευασία)

Βούτυρο και Μαρμελάδα/μέλι

Αυγό (3 φορές την εβδομάδα)

##### Β) Διαβητικό

Γάλα 1,5% ή Τσάι ή Χαμομήλι

Ατομικό ψωμάκι σικάλεως/ολικής άλεσης ή Φρυγανιές σικάλεως (ατομική συσκευασία)

Τυρί άναλο, χαμηλό σε λιπαρά (ανθότυρο)

Αυγό (3 φορές την εβδομάδα)

##### Γ) Άλιπο\*

Γάλα άπαχο ή τσάι ή χαμομήλι

Δημητριακά τύπου (Κορνφλέιξ ή BranΦλέιξ)

Φρούτο

ή

Γάλα άπαχο ή τσάι ή χαμομήλι

ΑτομικόΨωμάκι

Μαρμελάδα/μέλι

Δ) Νεφροπαθών\*

Τσάι ή Χαμομήλι

Ατομικό Ψωμάκι ή Φρυγανιές

Μαργαρίνη χαμηλή σε λιπαρά και Μαρμελάδα/Μέλι

Ε) Αλεσμένο\*

Τσάι ή Χαμομήλι

Γάλα 200 ml

Νιφάδες Βρώμης (τύπου Quaker) 30 γρ

Μέλι 10 ml

\* Τα πρωινά σερβίρονται με επιλογή ζάχαρης σε φακελάκι.

## 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 (περιστσιακά)

ψωμί

φρούτο ή γλυκό

Σνακ: Σάντουιτς ή τοστ ή τσουρέκι ή κέικ, ½ Lt γάλα

Β) Ελεύθερο Ασθενών

## ΜΕΣΗΜΕΡΙ &amp; 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

Γ) Ελαφρά \ άναλο

## ΜΕΣΗΜΕΡΙ

Κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο ή κιμά

Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι

Βραστή σαλάτα

Ψωμί

Φρούτο ή κομπόστα

## ΔΕΙΠΝΟ

Κοτόπουλο ή κιμά ή τυρί

Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι

Φρούτο ή κομπόστα ή κρέμα

Ψωμί

Δ) Διαβητικό

## ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ

Κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο

150 γρ. πατάτα ή 150γρ Ζυμαρικά ή 100γρ ρύζι

Σαλάτα εποχής ή χόρτα βραστά

Φρυγανιές

Φρούτο ή κομπόστα άγλυκη ή γιαούρτι 2% ή κρέμα άγλυκη

Ε) Άλιτο

ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ

Κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο ή κιμά

Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι

Ωμή ή βραστή σαλάτα εποχής

Φρούτο ή κομπόστα

Ψωμί

Η) Πολτοποιημένο

ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ

Το πολτοποιημένο φαγητό (μεσημέρι και δείπνο) θα περιέχει:

120γρ. κοτόπουλο ή μοσχάρι βραστό

Πατάτα, καρότο, σέλινο βραστά

200mlζωμό

25ml ελαιόλαδο

δύο ασπράδια βρασμένων αυγών (από αυγά 65-70γρ)

Φρουτόκρεμα

\*Κάθε μερίδα αλεσμένης φρουτόκρεμας, αποτελείται από:

100γρ μπανάνα

100γρ μήλο ή αχλάδι (εναλλάξ)

100γρ χυμό πορτοκάλι

2 κ. σούπας άπαχο γάλα σε σκόνη

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

Η σύσταση του πολτοποιημένου φαγητού ενδεχομένως να αλλάξει ανάλογα με της ανάγκες του ασθενή και τις συστάσεις των ιατρών. Οι όποιες αλλαγές θα γίνονται μόνο ύστερα από συνεννόηση με την Κλινική Διαιτολόγο.

Η τελική μερίδα πολτοποιημένου φαγητού θα διαμορφώνεται στο νοσοκομείο.

Το αλεσμένο φαγητό θα πολτοποιείται στη κουζίνα του νοσοκομείου για να αποφευχθούν αλλοιώσεις και επιμολύνσεις. Σε αυτήν την περίπτωση ο ανάδοχος θα προσκομίζει στο

νοσοκομείο το αντίστοιχο μαγειρεμένο φαγητό. Επίσης τα βραστά αυγά που θα σερβίρονται θα μαγειρεύονται εντός του νοσοκομείου με χρήση πρώτων υλών που θα προμηθεύει ο ανάδοχος.

### Θ) Ειδικές Δίαιτες

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

- 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 (όχιεμπορίου)

Ψωμί

- Υπερλευκωματούχος

Οποιοδήποτε από τα παραπάνω είδη διατροφής με ενίσχυση του σερβιριζόμενου φαγητού με καθαρή πρωτεΐνη κυρίως με την προσθήκη 1 κ. σούπας άπαχο γάλα σε σκόνη σε κάθε κρέμα, ρυζόγαλο, μερίδα γάλα, σούπα, πουρέ ή άλλο φαγητό που προσφέρεται.

- 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

Κομπόστα (σε κάποιες περιπτώσεις) ή ζελέ ή χυμός

ΔΕΙΠΝΟ

Κοτόπουλο ή κιμά ή τυρί

Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι

κρέμα ή ζελέ ή χυμός

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

ή

Γιαούρτι 2%

ή

Κρέμα άγλυκη

ή

Φρούτο ή κομπόστα άγλυκη

ή

Αυγό με ψωμί ή φρυγανιές σικάλεως/ολικής άλεσης (πακέτο 2 τεμ.)

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

Β) 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

IV) Βραχεία Νοσηλεία, Κλειστά τμήματα (χειρουργεία, αξονικός, ακτινολογικό, μαστογράφος, αποστείρωση, ΜΕΘ, ΜΑΦ, ΜΤΝ, Μονάδα μεσογειακής αναιμίας, ογκολογικό )

Σάντουιτς /τοστ (γαλοπούλα, τυρί, ντομάτα ή μαρούλι ) ΚΑΙ

Χυμός φυσικός ή γάλα

Τα παραπάνω τμήματα δικαιούνται το δεκατιανό τις ημέρες μόνο λειτουργίας τους. .

V) Αιμοδοσία

Χυμός πορτοκάλι φυσικός, κράκερ . Τυρί

VI) Νυχτερινοί Νοσηλευτές

1 μπουκάλι γάλα 1.5 % λιπαρά και 2 φρυγανιές με 1 τριγωνάκι τυρί

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 ΜΕΡΙΔΩΝ-ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ

Σε ορισμένα σημεία στις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσης, και όπου δεν είναι εφικτή η πλήρης τεχνική περιγραφή των ζητούμενων ειδών, ενδέχεται να 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 όπου χρειάζεται με τον καλύτερο, κατά την κρίση τους, τρόπο την αντιστοιχία.

Είδος	
ΣΑΛΑΤΕΣ ΩΜΕΣ ΚΑΙ ΒΡΑΣΤΕΣ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
Ντομάτα	150
Ντομάτα-αγγούρι	200
Αγγούρι	200
Χόρτα βραστά (παντζάρια, ραδίκια, αντίδια, βλίτα)	300
Λάχανο βραστό	300
Κουνουπίδι βραστό/ μπρόκολο	300
Κολοκυθάκια βραστά	300
Λάχανο ωμό τριμμένο	250
Πατάτες + κολοκυθάκια + καρότο	100 + 100 + 50
Πατατοσαλάτα (ντομάτα 100γρ, πατάτα 100γρ, κολοκύθι 100γρ)	300
Λάχανο-καρότο ωμό (λάχανο 150γρ-καρότο 50γρ)	200
Μαρούλι	150
Καρότο βραστό	100
Φασόλια ξερά σαλάτα	200
Ταραμοσαλάτα	100
Σκορδαλιά	100
ΟΣΠΡΙΑ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
Όσπρια σούπα	380
Φακές	380
Φασόλια	380
Ρεβίθια	380
Γίγαντες πλακί	380

ΣΟΥΠΕΣ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
Σούπα φιδές	300
Ντοματόσουπα με φιδέ	300
Χορτόσουπα	300
Νερόσουπα	300
Ρυζόσουπα	300
Ρυζόνερο	200
Μαγειρίτσα	300
ΑΥΓΑ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
Βραστό	1 τεμάχιο (55-60 γραμμάρια)
Ομελέτα με τυρί	2 αυγά + 30 τυρί
Ομελέτα με πατάτες	2 αυγά + 200 πατάτες
Ομελέτα με ζαμπόν	2 αυγά + 30 ζαμπόν
Αυγό κόκκινο	1 τεμάχιο (55-60 γραμμάρια)
ΡΥΖΙΑ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
Ρύζι λαπά	250
Ρύζι με μανιτάρια	230 + 100 μανιτάρια
Ρύζι με σάλτσα ντομάτα	300
Σπανακόρυζο	400
Λαχανόρυζο	400
Ρύζι τας-κεμπάπ	230 ρύζι + 150 μοσχάρι
Ρύζι με κιμά	230 ρύζι + 150 κιμά
Πιλάφι ρύζι άσπρο	230
Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά	230 + 100 λαχανικά
ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΑΙ ΝΤΟΛΜΑΔΕΣ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
Ντομάτες γεμιστά	
Με ρύζι	400
Με κιμά	300 + 100 κιμά

Πυτεριές γεμιστές	
Με ρύζι	400
Με κιμά	300 + 100 κιμά
Κολοκυθάκια γεμιστά	
Με ρύζι	400
Με κιμά	300 + 100 κιμά
Κολοκυθάκια γεμιστά με ρύζι και αυγολέμονο	
Με κιμά και αυγολέμονο	300 + 100 κιμά
Λαχανοντολμάδες με ή χωρίς κιμά με άσπρη σάλτσα	400

ΟΓΚΡΑΤΕΝ – ΜΟΥΣΑΚΑΣ – ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
Μακαρόνια ογκρατέν	400
Μουσακάς:	
Με μελιτζάνες & κιμά	400 (100 κιμάς)
Με μελιτζάνες & πατάτες & κιμά	400 (100 κιμάς)
Με κολοκυθάκια & πατάτες & κιμά	400 (100 κιμάς)
Παστίτσιο:	400 (100 κιμάς)
Μακαρόνια παστίτσιο με κιμά	400 (100 κιμάς)

ΛΑΔΕΡΑ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
Αρακάς με αγκινάρες	380
Αρακάς λαδερός	380
Κολοκύθια λαδερά	380
Κολοκυθάκια μπριάμ	380
Μελιτζάνες γιαχνί	380
Μελιτζάνες ιμάμ	380
Μπάμιες λαδερές	380
Φασολάκια	380
Αγκινάρες αλα πολίτα	380

ΠΟΥΡΕΣ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
--------	-----------------------------------

Πουρέ με πατάτα κανονικό (με αλάτι)	300
Πουρές με πατάτα ανάλατος	300
Πουρές με πατάτα άλιπος και ανάλατος	300
Πουρέ με νιφάδες πατάτας	300
ΠΙΤΕΣ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
Τυρόπιτα	300
Σπανακόπιτα	300
Ζαμπονοτυρόπιτα	300
Σπανακοτυρόπιτα	300
ΚΡΕΑΤΑ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
Αρνί με αγκινάρες	150 αρνί-2 τεμ. αγγιν.
Μοσχάρι με αντίδια	100-120 μοσχάρι-200 αντίδια
Μοσχάρι με μελιτζάνες	100-120μοσχάρι-200 μελιτζάνες
Μοσχάρι τας κεμπάπ	100-120
Μοσχάρι στιφάδο	100-120μοσχάρι-250 κρεμμ.
Μοσχάρι με μπάμιες	1100-12050 μοσχάρι-250 μπάμιες
Μοσχάρι βραστό	100-120
Μοσχάρι κοκκινιστό ή λεμονάτο	100-120
Μοσχάρι με κολοκυθάκια	100-120μοσχάρι-250 κολοκυθάκια
Μοσχάρι Λεμονάτο ή κοκκινιστό με ρύζι	100-120μοσχάρι -200 ρύζι
Μοσχάρι με πατάτες	100-120μοσχάρι -200 πατάτες
Μοσχάρι με πουρέ	100-120μοσχάρι -200 πουρέ
Μοσχάρι με ζυμαρικό	100-120μοσχάρι -200 ζυμαρικά
Χοιρινό με σέλινο	130 χοιρινό -200 σέλινο
Χοιρινές μπριζόλες με πατάτες	130 χοιρινό -200 πατάτες
Χοιρινό λεμονάτο με πουρέ	130 χοιρινό -200 πουρέ
ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
Αρνί με πατάτες στο φούρνο	180 αρνί με οστό -200 πατάτες

Αρνί γιουβέτσι (με ρύζι ή κριθαράκι)	180 αρνί με οστό -200 ζυμαρικά
Αρνί με μακαρόνια	180 αρνί με οστό -200 μακαρόνια
Αρνί με κολοκυθάκια	180 αρνί με οστό -200 κολοκυθάκια
Αρνί με μελιτζάνες	180 αρνί με οστό -200 μελιτζάνες
Αρνί με χυλοπίτες	180 αρνί με οστό -200 χυλοπίτες

ΜΕ ΚΙΜΑ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
Γιουβαρλάκια με ντομάτα	300 (150γρ γιουβαρλάκια)
Γιουβαρλάκια με λεμόνι	300 (150γρ γιουβαρλάκια)
Σουτζουκάκια	130
Κεφτέδες τηγανιτοί	130
Κεφτέδες με σάλτσα	200
Κεφτέδες στο φούρνο	130
Μπιφτέκια	130
Μπιφτέκια στον ατμό	130
Σουτζουκάκια με πουρέ	130 σουτζουκάκια -200 πουρές
Μελιτζάνες παπουτσάκια	400 (100 κιμάς)
Ρολό κιμά	130
Ρολό κιμά με πατάτες	130 ρολό κιμά - 200 πατάτες
Κεφτέδες με πατάτες τηγανιτές	130 κεφτέδες - 200 πατάτες
Σουτζουκάκια με ρύζι	130 σουτζουκάκια - 200 ρύζι
Σουτζουκάκια με πουρέ	130 σουτζουκάκια - 200 πουρέ
Κιμάς με ζυμαρικό	100 κιμάς - 200 ζυμαρικά

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
Κοτόπουλο με ρύζι	160-180 κοτόπουλο με οστό + 200 ρύζι
Κοτόπουλο με πατάτες	160-180 κοτόπουλο με οστό + 200 πατάτες
Κοτόπουλο Βραστό	160-180 κοτόπουλο με οστό
Κοτόπουλο με ζυμαρικό	160-180 κοτόπουλο με οστό + 200 ζυμαρικά
Κοτόπουλο με πουρέ	160-180 κοτόπουλο με οστό + 200 πουρέ
Κοτόπουλο με μπάμιες	160-180 κοτόπουλο με οστό -200 μπάμιες
Κοτόπουλο σούπα (κοτόπουλο 150)	350

Κοτόπουλο κοκκινιστό ή ψητό	160-180 κοτόπουλο με οστό
Γαλοπούλα με πατάτες	160-180 γαλοπούλα με οστό -200 πατάτες
Κοτόπουλο μιλανέζα	160-180 κοτόπουλο με οστό + 200 ρύζι
ΠΑΤΑΤΕΣ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
Γιαχνί	250
Πατάτες γιαχνί και κολοκυθάκια	200 πατάτες + 100 κολοκυθάκι
Πατάτες στο φούρνο ριγανάτες	250
Πατάτες βραστές	200
ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ & ΑΛΛΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
Με σάλτσα ντομάτας	250
Με κιμά	200 μακαρόνια -150 κιμά
Στο φούρνο	350
Άσπρα	250
Με άσπρη σάλτσα με μανιτάρια	250
Χυλοπίτες	250
Λαζάνια	250
ΨΑΡΙΑ - ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
Βραστό	150
Πλακί στο φούρνο	150
Γαλέος κατ/νος τηγανιτός	150
Γαλέος κατ/νος με πατάτες	120 γαλέος - 200 πατάτες
Γλώσσα φιλέτο κατ/νο με πατάτες	120 γλώσσα - 200 πατάτες
Βακαλάος κατ/νος με πατάτες	120 βακαλάος - 200 πατάτες
Βακαλάος αλίπαστος	150
Ψαρόσουπα (βακαλάος κατ/νος)	120 ψάρι - Σύνολο 350
Χταπόδι με ρύζι ή μακαρονάκι κοφτό	120 χταπόδι +200 ρύζι ή μακαρονάκι
Καλαμαράκια με ρύζι ή μακαρονάκι κοφτό	120 καλαμαράκια +200 ρύζι ή μακαρονάκι
Καλαμαράκια τηγανιτά	150

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
Αμυγδαλόπιτα	100
Βασιλόπιτα	με το κιλό
Βασιλόπιτα ατομική	100
Γιαουρόπιτα	100
Γλυκό σοκολατένιο	120
Δίπλες	120
Εκλέρ	100
Καρυδόπιτα	100
Κέικ απλό	100
Κέικ σοκολάτα	100
Κουραμπιές	με το κιλό
Κρουασάν απλά	100
Κρουασάν γεμιστά	100
Κωκ	120
Μελομακάρονο	με το κιλό
Μηλόπιτα	100
Μήλο στάρκιν ψητό	100
Πάστα φλώρα	100
Τάρτα με δαμάσκηνα	100
Τάρτα με άλλα φρούτα (μήλα, αχλάδια)	100
Ταρτάκια με φρούτα	με το κιλό
Τσουρεκάκι ατομικό	100
Μπισκότα αλμυρά	50 (ατομική συσκευασία)
Ζάχαρη (ατομική συσκευασία)	10
Χαλβάς με σιμιγδάλι (λαδιού)	150
Χαλβάς εμπορίου με ταχίνι	50
ΤΑΨΙΟΥ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
Γαλακτομπούρεκο	100
Μπακλαβάς	100

Μπουγάτσα	100
Κανταΐφι κλασσικό	100
Κανταΐφι με κρέμα	120
Ραβανί	140-160
Κρέμα βανίλια γλυκιά	140-160
Κρέμα σοκολάτα γλυκιά	140-160
Κρέμα καραμελέ	100
Κρέμα άγλυκη (με υποκατάστατο ζάχαρης)	140-160
Ζελέ άγλυκο (με υποκατάστατο ζάχαρης)	140-160
Ζελέ γλυκό	140-160
Κομπόστα (βερίκοκο, αχλάδι, ανανά, κοκτέιλ)	140-160
Κομπόστα χωρίς προσθήκη ζάχαρης	140-160
Μουσταλευριά	140-160
Ρυζόγαλο γλυκό	140-160
Ρυζόγαλο άγλυκο (με υποκατάστατο ζάχαρης)	140-160

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ	Ποσότητα (γραμμάρια)
Γιαούρτι 0%	200
Γιαούρτι 2%	200
Γιαούρτι πλήρες	1 τεμ. 200
Ψωμάκι πολυτελείας ατομικό	60
Ψωμάκι ατομικό ανάλατο	60
Ψωμάκι ολικής άλεσης ατομικό	60
Ελιές	50
Ρέγκα	100
Σαρδέλες αλίπαστες	50
Τόνος	100

ΧΥΜΟΙ - ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ	Ποσότητα (ml)
Φυσικός χυμός χωρίς ζάχαρη σε συσκευασία	1000
Φυσικός χυμός χωρίς ζάχαρη	ατομική συσκευασία 250ml
Χυμός συμπυκνωμένος σε συσκευασία	1000

Διάφορα αναψυκτικά κουτάκι	330
Διάφορα αναψυκτικά φιάλη	1500
Τσάι με λεμόνι κουτάκι	330
Τσάι με λεμόνι φιάλη	1500

ΡΟΦΗΜΑΤΑ	Ποσότητα (γραμμάρια)
Τσάι	200
Κακάο	200
Μέλι ατομικό	10
Μαρμελάδα ατομική (χωρίς σποράκια)	10
Βούτυρο	10
Μαργαρίνη μαλακή ατομική	10
Ελαιόλαδο	20

ΓΑΛΑ	Ποσότητα (γραμμάρια)
Γάλα παστεριωμένο πλήρες	240
Γάλα παστεριωμένο 1.5%	240
Γάλα παστεριωμένο άπαχο 0%	240
Γάλα σε σκόνη	1 μεγάλη συσκευασία

ΤΥΡΙΑ	Ποσότητα (γραμμάρια)
Γραβιέρα Κρήτης	50
Γραβιέρα Μυτιλήνης	50
Κασέρι	50
Μυζήθρα ανάλατη	50
Τριμμένο	30
Τυράκια ατομικά	2 τεμάχια
Φέτα	50

ΦΡΟΥΤΟ	Ποσότητα μικτό βάρος με φλούδα και κουκούτσια (γραμμάρια)
Ακτινίδιο	100-120
Αχλάδι	140-160
Βανίλιες	100-120
Βερίκοκα	100-120
Καρπούζι	400
Κεράσια	100-120
Μανταρίνια	140-160
Μήλο golden	140-160
Μπανάνα	140-160
Νεκταρίνι	140-160
Πεπόνι	300
Πορτοκάλι	220
Ροδάκινο	140-160
Σταφύλια	140-160

#### ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΙ ΧΩΡΟΙ – ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

##### 10. Σχετικά με την διαδικασία καθαριότητας

(στους χώρους παρασκευής των φαγητών και των γευμάτων στις μονάδες του αναδόχου, γιατί η καθαριότητα εντός νοσοκομείου καλύπτεται αποκλειστικά από προσωπικό του ίδιου του νοσοκομείου):

α) Ο ανάδοχος υποχρεούται να καταθέσει και να τηρεί τεκμηριωμένο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης καθώς και τη συχνότητα καθαρισμού των επιφανειών ανάλογα με την κατηγορία που εντάσσονται (καθημερινή και περιοδική υγιεινή).

β) Ο ανάδοχος υποχρεούται να καταθέσει τον τρόπο ελέγχου της αποτελεσματικότητας του καθαρισμού και της απολύμανσης, που θα εφαρμόζει.

γ) Ο ανάδοχος είναι υπεύθυνος για την καθαριότητα των χώρων που παρασκευάζεται το φαγητό. Η καθαριότητα περιλαμβάνει τον καθαρισμό όλων των επιφανειών, όπως δάπεδα, τοίχοι, ράφια, ντουλάπια πάγκοι εργασίας, ψυγεία, εξοπλισμό προετοιμασίας και μαγειρέματος, απορροφητήρες – φίλτρα, λάντζες, πλυντήρια, παράθυρα, πόρτες κλπ σε όλους τους χώρους των μαγειρείων/κουζίνας του στις εγκαταστάσεις του.

δ) Ο καθαρισμός και η απολύμανση των διαφόρων σκευών καθώς και των τροχήλατων μεταφοράς θα γίνεται καθημερινά.

στ) Η δαπάνη της προμήθειας των ανωτέρω υλικών καθαρισμού, κατάλληλων εργαλείων αποτελεσματικής πλύσης και απολύμανσης βαρύνει αποκλειστικά τον ανάδοχο. Η εταιρεία θα πρέπει να διαθέσει οτιδήποτε

απαιτηθεί από πλευράς επαγγελματικού εξοπλισμού (όπως για παράδειγμα περιστροφική σκούπα καθαρισμού δαπέδου) για τον αποτελεσματικό καθαρισμό των επιφανειών.

ζ) Τα υλικά καθαριότητας του αναδόχου θα συνοδεύονται από πιστοποιητικά καταλληλότητας (έγκριση από τους αρμόδιους φορείς) για τον σκοπό που προορίζονται για επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα και οι μέθοδοι που εφαρμόζονται να είναι ενδεδειγμένες και αποτελεσματικές.

η) Ο ανάδοχος σε κάθε περίπτωση φροντίζει ώστε οι υπάλληλοι να γνωρίζουν τις οδηγίες χρήσης των υλικών καθαρισμού που χρησιμοποιούνται, την μέθοδο που εφαρμόζεται και την συχνότητα που καθαρίζονται οι διαφορετικές επιφάνειες εργασίας, οι χώροι και ο εξοπλισμός του μαγειρείου/κουζίνας του.

12. Ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί με ιδιαίτερη προσοχή πρόγραμμα απεντομώσεων και μυοκτονίας (διατήρηση αρχείου καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών) με εγκεκριμένα χημικά και διαδικασία εφαρμογής.

#### ΑΡΘΡΟ 5. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΦΕΡΕΓΓΥΟΤΗΤΑΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ

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

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).

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). Ο προσφέρων 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.

Γ. Έντυπα προγράμματος καθαριότητας και απολύμανσης

Η Επιτροπή διενέργειας του διαγωνισμού έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των προσφερόντων 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.

**Πίνακας 1: Συγκεντρωτική παρουσίαση των ποσοτήτων, για την υπηρεσία «Τροφοδοσίας με έτοιμα γεύματα - Catering» CPV: 55523000-2**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	Ποσότητα ετήσιων γευμάτων	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΖΕΤΩΝ
Παροχή έτοιμων γευμάτων (πρωινό)	180,00 γεύματα	65.700,00	197.100,00
Παροχή έτοιμων γευμάτων (σνακ δεκατιανό - απογευματινό - αιμοδοσίας)	261,00 σνακ	95.265,00	285.795,00
Παροχή έτοιμων γευμάτων (γεύμα)	215,00 γεύματα	78.475,00	235.425,00
Παροχή έτοιμων γευμάτων (δείπνο)	215,00 γεύματα	78.475,00	235.425,00

Η κατατεθείσα οικονομική προσφορά των ενδιαφερόμενων οικονομικών φορέων, να δίνεται σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα:

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	Τιμή γεύματος (χωρίς ΦΠΑ)
Παροχή έτοιμων γευμάτων (πρωινό)	
Παροχή έτοιμων γευμάτων (σνακ δεκατιανού - απογευματινό - αιμοδοσίας)	
Παροχή έτοιμων γευμάτων (γεύμα)	
Παροχή έτοιμων γευμάτων (δείπνο)	

έως και την Τρίτη 2 Ιουνίου 2026.

Η τιμή να δίδεται ανά γεύμα και ο ΦΠΑ να αναγράφεται χωριστά.

**ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ:** Η διαγωνιστική διαδικασία για την ανωτέρω υπηρεσία, θα αφορά ποσότητες που θα καλύψουν το Νοσοκομείο για χρονικό διάστημα τριών (3) ετών.

Η Διοικητική Διευθύντρια  
του Γενικού Νοσοκομείου Χαλκίδας

ΚΑΠΑΡΑΚΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ