

ΑΔΑ:

ΑΔΑΜ:

Αρ. Πρωτ.:

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ

ΘΕΜΑ: Πρόσκληση για την προμήθεια έτοιμων γευμάτων από ιδιωτική εταιρεία catering και εν ελλείψει από ιδιωτική επιχείρηση εστίασης, για την κάλυψη των αναγκών σίτισης των νοσηλευόμενων ασθενών και του ενεργώς εφημερεύοντος ιατρικού προσωπικού του Γ.Ν. Θήρας για την περίοδο τριών μηνών από την υπογραφή της σύμβασης με τη διαδικασία της συλλογής προσφορών.

ΣΧΕΤ: α. Ν.4412/16 και τις λοιπές διατάξεις κείμενης νομοθεσίας

β. Την με Αρ. Πρωτ.3514/04-06-2026 εισήγηση του Τμήματος Διαιτολογίας Γ. Ν. Θήρας

Προϋπολογισθείσα δαπάνη: Δεκαεφτά χιλιάδες τριακόσια ευρώ (17.300,00 €) συμπεριλαμβανομένου νόμιμου Φ.Π.Α

Κριτήριο αξιολόγησης	Ημερομηνία δημοσίευσης
Χαμηλότερη Τιμή	05 ΙΟΥΝΙΟΥ 2026

ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	ΤΕΛΙΚΗ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	ΩΡΑ
Ανοιχτές προσφορές στο mail: supplies@santorini-hospital.gr	ΠΕΜΠΤΗ 11 ΙΟΥΝΙΟΥ 2026	8 ^η ΠΡΩΙΝΗ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ

Αντικείμενο της πρόσκλησης είναι η προμήθεια έτοιμων γευμάτων από ιδιωτική εταιρεία catering και εν ελλείψει από ιδιωτική επιχείρηση εστίασης, για την κάλυψη των αναγκών σίτισης των νοσηλευόμενων ασθενών και του ενεργώς εφημερεύοντος ιατρικού προσωπικού του Γ.Ν. Θήρας για την περίοδο τριών μηνών από την υπογραφή της σύμβασης με τη διαδικασία της συλλογής προσφορών.

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

1. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ οφείλει να τηρεί όλη την ισχύουσα νομοθεσία και τους Κανονισμούς Τροφίμων, τις σχετικές οδηγίες του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων με βάση την οδηγία 93/43 ΕΟΚ για την Υγιεινή Τροφίμων και την ΚΥΑ 487/ΦΕΚ 1219 Β/4.10.2000.
2. Όλα τα παρεχόμενα έτοιμα γεύματα, πρέπει να παρασκευάζονται από τρόφιμα που πληρούν τις ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής και Κοινοτικής Νομοθεσίας, καθώς και τις ενιαίες τεχνικές προδιαγραφές σύμφωνα με τα οριζόμενα από την Επιτροπή Προμηθειών Υγείας.
3. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ οφείλει να ενημερώνει τον υπεύθυνο του Τμήματος Διαιτολογίας της ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ για το σύνολο των αλλεργιογόνων που υπάρχουν στο τελικό προϊόν και για πιθανά αλλεργιογόνα που δύνανται να περιέχονται, σύμφωνα με όσα καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011.
4. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ οφείλει να προσδιορίζει τη χώρα καταγωγής των υλικών που περιέχονται στα προσφερόμενα είδη όπως επίσης και να προσδιορίζει αν προέρχονται από νωπές ή κατεψυγμένες πρώτες ύλες.
5. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ θα πρέπει να εφαρμόζει όλες τις αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής (σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο HACCP), τόσο στη μονάδα παραγωγής όσο και κατά τη διαδικασία μεταφοράς και παράδοσης των υπό προμήθεια ειδών τροφίμων.
6. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ θα έχει την υποχρέωση να δέχεται την παρουσία υπαλλήλων του Τμήματος Διαιτολογίας και εν ελλείψει του Διατροφής του Γ.Ν. Θήρας, οι οποίοι θα παρακολουθούν τις διαδικασίες παραλαβής του φαγητού στο χώρο παρασκευής, και τις εγκαταστάσεις του ΑΝΑΔΟΧΟΥ εφόσον κριθεί σκόπιμο.
7. Τα έτοιμα γεύματα θα πρέπει να προσκομίζονται στο Γ.Ν. Θήρας, σε συσκευασία με επισήμανση για κάθε είδος διαίτας και σε τέτοια συσκευασία που θα διασφαλίζονται στο μέγιστο βαθμό οι κανόνες υγιεινής και η εύκολη διακίνηση και χρήση. Θα πρέπει να παραδίδονται αμέσως μετά την ολοκλήρωση της μαγειρικής τους παρασκευής, σε θερμοκρασία άνω των 60οC σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές απαιτήσεις για τα ζεστά τρόφιμα. Παράλληλα, θα πρέπει να παραδίδονται έτοιμα προς μεριδοποίηση από την κουζίνα του νοσοκομείου, σε περιέκτες με προδιαγραφές καταλληλότητας για τρόφιμα (γαστρονόμους) οι οποίοι θα είναι ερμητικά κλειστοί με film και καπάκι, οι οποίοι θα ευνοούν τη διατήρηση θερμοκρασίας και θα είναι κατάλληλοι για άμεση επαφή με τρόφιμα. Τα ζεστά μέρη του γεύματος μπορούν να παραδίδονται συσκευασμένα μαζί ή χωριστά (για παράδειγμα κοτόπουλο με πατάτες φούρνου) και σύμφωνα με τις υποδείξεις του τμήματος Διαιτολογίας, ενώ το ρύζι, ο κιμάς, τα ζυμαρικά, τα όσπρια, τα λαχανικά και η σαλάτα θα παραδίδονται μεμονωμένα. Θα πρέπει να αναγράφεται με μαρκαδόρο στο καπάκι και στο πλάι του περιέκτη τροφίμων το είδος γεύματος/δίαιτα που περιέχει. Τα κρύα πιάτα να παραδίδονται σε θερμοκρασία +2 έως +4οC
8. Τα παρασκευαζόμενα γεύματα θα ακολουθούν το ημερήσιο πρόγραμμα του διαιτολογίου, το οποίο θα αποστέλλεται ηλεκτρονικά σε εβδομαδιαία ή μηνιαία βάση σύμφωνα με την κρίση του Τμήματος Διαιτολογίας του Γ.Ν. Θήρας, σε εύλογο πρότερο χρόνο από την ημερομηνία έναρξης της εφαρμογής του, το οποίο δύναται να τροποποιείται εκ νέου αν χρειαστεί από τον υπεύθυνο του Τμ. Διαιτολογίας/Διατροφής. Το Τμήμα Διαιτολογίας/Διατροφής διατηρεί το δικαίωμα να επιστρέψει μέρος ή το σύνολο των μερίδων φαγητού, εφόσον κρίνει η αρμόδια επιτροπή παραλαβής/υπεύθυνος παραλαβής που ορίζεται από την ΕΤΑΙΡΕΙΑ, ότι είναι ύποπτα ή ακατάλληλα για τους ασθενείς ή το προσωπικό σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις. Στην περίπτωση αυτή, η εταιρεία υποχρεούται να αντικαταστήσει άμεσα τα επιστρεφόμενα είδη.
9. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ οφείλει να ανταποκρίνεται αποτελεσματικά σε αιτήματα του Γ.Ν. Θήρας που δύναται να προκύψουν εκτάκτως.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Οι τεχνικές προδιαγραφές των πρώτων υλών των υπό προμήθεια ειδών θα είναι σύμφωνες με τα οριζόμενα από τις Ενιαίες Τεχνικές Προδιαγραφές Τροφίμων της Επιτροπής Υπηρεσιών Υγείας.

1. Τα φαγητά να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας, χωρίς χημικά πρόσθετα τροφίμων, χωρίς: καρυκεύματα, ζωικά λίπη, ζάχαρη και αλάτι στο μενού των ειδικών διαιτών και σύμφωνα με τις έγγραφες οδηγίες του Τμήματος Διαιτολογίας της ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ.
2. Η παρασκευή των γευμάτων θα γίνεται με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο
3. Ο κιμάς να είναι άλιπος από μοσχάρι κατεψυγμένο ή νωπό άνευ οστών Α' ποιότητας
4. Το ψάρι να είναι κατεψυγμένη πέρκα/saithe χωρίς οστά εντός ή εκτός σάρκας.
5. Τα πουλερικά να μαγειρεύονται χωρίς το δέρμα τους
6. Ο πουρές να είναι παρασκευασμένος από νωπές πατάτες – όχι σκόνη
7. Οι σάλτσες θα παρασκευάζονται σύμφωνα με το ποσοτολόγιο που θα υποδεικνύεται από το Τμήμα Διαιτολογίας/Διατροφής του Γ.Ν. Θήρας
8. Τα αυγά να είναι φρέσκα και καλοβρασμένα ή καλομαγειρεμένα όταν πρόκειται για γεύμα με ομελέτα
9. Τα φαγητά να είναι καλοβρασμένα/καλομαγειρεμένα
10. Το μαγειρεμένο κρέας/μπιφτέκια/πουλερικά/ψάρι να είναι τρυφερά, καλομαγειρεμένα (όχι ξεροψημένα) ή να είναι καλοβρασμένα όπου συνίσταται ο βρασμός ως μαγειρική μέθοδος και να μην περιέχουν ίχνη αίματος/ροζ κηλίδες
11. Δεν επιτρέπεται η χρήση αλεύρου για την παρασκευή σούπας ή σάλτσας, εκτός και υπάρχει αντίστοιχη σύσταση από το Τμήμα Διαιτολογίας του Γ.Ν. Θήρας
12. Δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή των γευμάτων

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΜΕΝΟΥ ΕΛΑΦΡΑΣ & ΕΛΕΥΘΕΡΗΣ ΔΙΑΙΤΑΣ

ΔΕΥΤΕΡΑ

ΕΛΑΦΡΑ

Γεύμα: Κοτόπουλο στήθος βραστό + κριθαράκι ή μακαρόνι κοφτό ή πένες μαγειρεμένα σε ελαφριά σάλτσα τομάτας + λαχανικά βραστά ή παντζάρια βραστά ή σαλάτα ντομάτα - αγγούρι

Δείπνο: Α. Μπιφτέκι μόσχου ψητό + πατάτες βραστές ή φούρνου ή πουρέ ή ρύζι βραστό + μπρόκολο βραστό ή Β. Γιουβαρλάκια +/- Αυγολέμονο με Λαχανικά βραστά ή Γ. Μπιφτέκι ψητό + Ριζότο με Μανιτάρια

ΕΛΕΥΘΕΡΗ

Γεύμα: Κοτόπουλο στήθος ή μπούτι με κριθαράκι ή μακαρόνι κοφτό ή πένες μαγειρεμένα σε σάλτσα τομάτας + λαχανικά βραστά ή παντζάρια βραστά ή σαλάτα ντομάτα - αγγούρι

Δείπνο: Α. Μπιφτέκι μόσχου ψητό + πατάτες φούρνου ή πουρέ ή ρύζι βραστό + μπρόκολο βραστό ή Β. Γιουβαρλάκια Αυγολέμονο με Λαχανικά βραστά ή Γ. Μπιφτέκι ψητό + Ριζότο με Μανιτάρια ή Δ. Σουτζουκάκια κοκκινιστά με πουρέ ή Ρύζι + μπρόκολο βραστό ή σαλάτα ντομάτα – αγγούρι

ΤΡΙΤΗ

ΕΛΑΦΡΑ

Γεύμα: Ζυμαρικά βραστά + Κιμάς κοκκινιστός σε ελαφριά σάλτσα τομάτας + μπρόκολο βραστό ή σαλάτα ντομάτα - αγγούρι

Δείπνο: Κοτόπουλο στήθος βραστό ή ψητό + Α. ρύζι βραστό ή πιλάφι βραστό + λαχανικά βραστά ή Β. Ριζότο με ανάμεικτα κατεψυγμένα λαχανικά ή αρακά

ΕΛΕΥΘΕΡΗ

Γεύμα: Ζυμαρικά βραστά + Κιμάς κοκκινιστός σάλτσα τομάτας ή Παστίσιο ή Μουσακάς + σαλάτα ντομάτα - αγγούρι

Δείπνο: Κοτόπουλο στήθος ή μπούτι ψητό + Α. Ρύζι βραστό ή πιλάφι βραστό + λαχανικά βραστά ή Β. Ριζότο με ανάμεικτα κατεψυγμένα λαχανικά ή κολοκύθι - καρώτο

ΤΕΤΑΡΤΗ

ΕΛΑΦΡΑ

Γεύμα: Ψάρι πέρκα άνευ οστού βραστό ή ψητό λεμονάτο + ρύζι βραστό ή πατάτες βραστές ή φούρνου + μπρόκολο ή κολοκύθι-καρώτο βραστό

Δείπνο: Σουφλέ Ζυμαρικών ή Κριθαρότο με μανιτάρια και φιλέτο γαλοπούλας ή κοτόπουλου

ΕΛΕΥΘΕΡΗ

Γεύμα: Α. Σπανακόρυζο + κοτόπουλο στήθος ή μπούτι ψητό ή Β. Αρακάς με πατάτες και χοιρινό κρέας γιαχνί ή Γ) Τουρλού Λαχανικών (Μπριάμ) φούρνου + στήθος κοτόπουλο ή μοσχάρι ή χοιρινό ψητό ή Δ) Γεμιστά και πατάτες φούρνου ή Ε. Φασολάκια φούρνου γιαχνί με πατάτες και χοιρινό κρέας ή κοτόπουλο

Δείπνο: Σουφλέ Ζυμαρικών ή Κριθαρότο με μανιτάρια και φιλέτο γαλοπούλας ή κοτόπουλου

ΠΕΜΠΤΗ

ΕΛΑΦΡΑ

Γεύμα: Α. Χοιρινό βραστό ή ψητό στο φούρνο ή σε σάλτσα τομάτας + Πατάτες βραστές ή πουρέ ή φούρνου ή ζυμαρικά βραστά (ή μαγειρεμένα στο φούρνο με το ζωμό του κρέατος ή σε ελαφριά σάλτσα τομάτας μαζί με το κρέας) + βραστά λαχανικά ή σαλάτα ντομάτα - αγγούρι ή Β. Κιμάς κοκκινιστός σε ελαφριά σάλτσα τομάτας + ζυμαρικά βραστά + λαχανικά βραστά ή σαλάτα ντομάτα - αγγούρι ή Γ. Μοσχαρόσουπα + λαχανικά βραστά

Δείπνο: Α. Κοτόπουλο στήθος βραστό ή ψητό λεμονάτο + Ριζότο με αρακά ή μανιτάρια ή Β. Κοτόσουπα ή Γιουβαρλάκια Αυγολέμονο + Λαχανικά βραστά

ΕΛΕΥΘΕΡΗ

Γεύμα: Α. Χοιρινό ψητό στο φούρνο ή σε σάλτσα τομάτας + Πατάτες πουρέ ή φούρνου ή ζυμαρικά βραστά ή μαγειρεμένα στο φούρνο με το ζωμό του κρέατος ή σε σάλτσα τομάτας μαζί με το κρέας + βραστά λαχανικά ή σαλάτα ντομάτα - αγγούρι ή Β. Κιμάς κοκκινιστός σε σάλτσα τομάτας + ζυμαρικά βραστά + λαχανικά βραστά ή σαλάτα ντομάτα - αγγούρι ή Γ. Μοσχαρόσουπα + λαχανικά βραστά ή Δ. Μουσακάς/Παστίσιο + σαλάτα ντομάτα – αγγούρι

Δείπνο: Α. Κοτόπουλο στήθος ή μπούτι ψητό λεμονάτο + Ριζότο αρακά ή μανιτάρια ή

Β. Κοτόσουπα ή Γιουβαρλάκια Αυγολέμονο + Λαχανικά βραστά

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΕΛΑΦΡΑ

Γεύμα: Α. Μοσχάρι βραστό με μακαρονάκι κοφτό βραστό (ή μαγειρεμένα στο φούρνο με το ζωμό του κρέατος ή σε ελαφριά σάλτσα τομάτας) + παντζάρια βραστά ή σαλάτα ντομάτα - αγγούρι ή

Β. Μοσχαρόσουπα + λαχανικά βραστά

Δείπνο: Κοτόπουλο στήθος βραστό ή ψητό με πατάτες βραστές ή φούρνου + λαχανικά βραστά

ΕΛΕΥΘΕΡΗ

Γεύμα: Φασόλια γίγαντες πλακί + σαλάτα ντομάτα αγγούρι ή παντζάρια βραστά

Δείπνο: Κοτόπουλο στήθος ή μπούτι ψητό με πατάτες φούρνου + λαχανικά βραστά

ΣΑΒΒΑΤΟ

ΕΛΑΦΡΑ

Γεύμα: Α. Μπιφτέκι ψητό + Ριζότο με Αρακά ή Ανάμεικτα κατεψυγμένα λαχανικά ή κολοκύθι – καρώτο ή Β. Μπιφτέκι ψητό + ρύζι βραστό ή πουρέ πατάτας + βραστά λαχανικά ή Γ. Κοτόσουπα +/- Αυγολέμονο + βραστά λαχανικά ή Δ. Κοτόπουλο βραστό ή ψητό + Ριζότο με Ανάμεικτα λαχανικά βραστά/Αρακά

Δείπνο: Ψάρι πέρκα άνευ οστού βραστό ή ψητό + πατάτες βραστές ή φούρνου ή πουρέ ή ρύζι βραστό + μπρόκολο βραστό

ΕΛΕΥΘΕΡΗ

Γεύμα: Α. Μπιφτέκι ψητό + Ριζότο με Αρακά ή Ανάμεικτα κατεψυγμένα λαχανικά ή κολοκύθι – καρώτο ή Β. Μπιφτέκι ψητό + ρύζι βραστό ή πουρέ πατάτας + βραστά λαχανικά ή Γ. Σουτζουκάκια κοκκινιστά με ρύζι ή πουρέ + βραστά λαχανικά ή σαλάτα ντομάτα – αγγούρι ή Δ. Κοτόπουλο βραστό + Ριζότο με Ανάμεικτα λαχανικά βραστά/Αρακά ή Ε. Γεμιστά και πατάτες φούρνου

Δείπνο: Ψάρι ψητό λεμονάτο/πανέ + πατάτες φούρνου ή ρύζι βραστό + μπρόκολο βραστό

ΚΥΡΙΑΚΗ

ΕΛΑΦΡΑ

Γεύμα: Α. Χοιρινή μπριζόλα (στρογγυλό μέρος – χωρίς ορατό λίπος) ψητή (χωρίς λάδι) ή χοιρινό κρέας βραστό ή ψητό στο φούρνο + πατάτες βραστές ή φούρνου ή πουρέ + μπρόκολο βραστό ή σαλάτα ντομάτα - αγγούρι ή Β. Γιουβαρλάκια με ρύζι +/- αυγολέμονο + βραστά λαχανικά ή Γ. Ζυμαρικά βραστά με κιμά σε σάλτσα τομάτας + Βραστά λαχανικά/Σαλάτα ντομάτα – αγγούρι

Δείπνο: Α. Κοτόπουλο στήθος βραστό + Ριζότο με μανιτάρια ή

Β. Κοτόπουλο στήθος βραστό + ρύζι βραστό/πιάφι ή πατάτες βραστές/φούρνου + μπρόκολο ή λαχανικά βραστά

ΕΛΕΥΘΕΡΗ

Γεύμα: Α. Χοιρινή μπριζόλα ψητή ή χοιρινό κρέας βραστό ή ψητό στο φούρνο + πατάτες φούρνου ή πουρέ + μπρόκολο βραστό ή σαλάτα ντομάτα - αγγούρι ή Β. Γιουβαρλάκια με ρύζι αυγολέμονο + Λαχανικά βραστά ή Γ. Ζυμαρικά βραστά με κιμά σε σάλτσα τομάτας + Σαλάτα ντομάτα – αγγούρι ή Δ. Παστίσιο ή Μουσακάς + Σαλάτα ντομάτα – αγγούρι

Δείπνο: Α. Κοτόπουλο στήθος βραστό + Ριζότο με μανιτάρια ή

Β. Κοτόπουλο στήθος με ρύζι πιάφι ή πατάτες φούρνου + μπρόκολο ή λαχανικά βραστά

Σημειώσεις:

1. Η μεριδοποίηση των γευμάτων υλοποιείται από το Τμ. Διατροφής
2. Σε κάθε γεύμα να παρέχεται: ζωμός κοτόπουλου/μοσχαριού ή χοιρινού ή ψαριού περίπου 1- 2 λίτρα
3. Το γεύμα της ελαφράς δίαιτας είναι συνήθως μαγειρεμένο χωρίς προσθήκη άλατος, μυρωδικών, μπαχαρικών, βάσει οδηγιών που θα παρέχονται από το Τμ. Διαιτολογίας αναλόγως των διαιτητικών σχημάτων που προτείνονται από το θεράποντα ιατρό
4. Συνοδευτικά γεύματος όπως: τριμμένο τυρί, φέτα, ανθότυρο, ψωμί και το ελαιόλαδο για τα βραστά/ωμά λαχανικά βαρύνουν την ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΑΡΘΡΟ 9. ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟΥ

9.1 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΠΟΣΟΤΟΛΟΓΙΟ ΕΛΑΦΡΑΣ ΔΙΑΙΤΑΣ Α1 & Α2

Είδος Τροφίμου	Ποσότητα
Γιουβαρλάκια σούπα +/- αυγολέμονο	100γρ. νωπός κιμάς από κιλότο βοείου κρέατος + 30γρ. ρύζι γλασσέ για τα γιουβαρλάκια + 30γρ. ρύζι κίτρινο τύπου Αμερικής για το ζωμό + λεμονοχυμός + 1 κουταλιά ελαιόλαδο + λίγο μαϊντανό + ¼ αυγό
Ζυμαρικά βραστά	(80γρ. ωμά) (βίδες, κριθαράκι, спаγγέτι Νο. 6, τριβελάκι, χυλοπίτες, μακαρονάκι)
Κοτόπουλο βραστό ή ψητό	300γρ. νωπό/150-160γρ. (1/2 τεμ.) στήθος κοτόπουλου βραστό ή ψητό με ή χωρίς ελαιόλαδο + 5γρ. (1 κουταλάκι) λεμονοχυμό
Κοτόπουλο λεμονάτο με Ρύζι πιλάφι	150-160γρ. μαγειρεμένο (300γρ. νωπό) κοτόπουλο στήθος χωρίς δέρμα + 2 σουποκουτάλες βραστό ρύζι τύπου Αμερικής (60γρ. αμαγείρευτο – μαγειρεμένο με ζωμό κοτόπουλου + 15γρ. ελαιόλαδο + 5γρ. λεμονοχυμό)
Κοτόσουπα +/-αυγολέμονο	300γρ. νωπό/150-160γρ. (1/2 τεμ.) βραστό στήθος κοτόπουλου + 30γρ. αμαγείρευτο ρύζι γλασσέ ή καρολίνα + 30γρ. ρύζι τύπου Αμερικής /1.5 σουποκουτάλα βρασμένο στο ζωμό του κρέατος + 5γρ. λεμονοχυμός με ή χωρίς ¼ αυγό)
Κριθαρότο με Μανιτάρια	80γρ. αμαγείρευτο κριθαράκι/220-240γρ. μαγειρεμένο (2 κουτάλες σερβιρίσματος) + 150γρ. μανιτάρια κτψ. ή φρέσκα + 15γρ. ελαιόλαδο
Λαχανικά βραστά	200γρ. (1 μέτριο) κολοκύθι + 80γρ. (½ μέτριο τεμ.) καρώτο – καλοβρασμένα
Μοσχάρι/χοιρινό βραστό ή ψητό	170γρ. νωπό βόειο κρέας τρανς ή κιλότο χωρίς μεμβράνες και οστό ή χοιρινό μπούτι άνευ οστού /120 – 130γρ. βραστό ή ψητό (μαλακό – τρυφερό – όχι ξεροψημένο) με ή χωρίς ελαιόλαδο κατόπιν σχετικών υποδείξεων του Τμήματος Διαιτολογίας) +/- 5γρ. (1 κουταλάκι) λεμονοχυμό ή ¼ λεμόνι
Μοσχαρόσουπα	120-130γρ. βραστό μοσχάρι τρανς ή κιλότο + 60γρ. αμαγείρευτο κριθαράκι ή αστράκι (ή 40γρ. ζυμαρικά + 100γρ. πατάτα) + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο + 30γρ. καρώτο + σέλινο + 5γρ. (1 κουταλάκι) λεμονοχυμό ή ¼ λεμόνι
Μπιφτέκια ψητά	150γρ. ψητά (150γρ. νωπός κιμάς από κιλότο βοείου κρέατος + 25γρ. ψωμί χωρίς κόρα + λίγο μαϊντανό + ¼ αυγό)
Μπριζόλες χοιρινές καρέ	300 – 350γρ./τεμ. νωπές – ψητές με 5γρ. ελαιόλαδο (1 κουταλάκι ψητές χωρίς ορατό λίπος) + λεμόνι
Μπρόκολο	150γρ. (μόνο φούντες – χωρίς κοτσάνια) καλοβρασμένο
Παντζάρι	200γρ. βολβός καλοβρασμένο– χωρίς φύλλα
Πατάτες βραστές	350γρ. νωπές με φλούδα/200-220γρ. βραστές χωρίς φλούδα

Πατάτες φούρνου (ψητές)	350γρ. νωπές με φλούδα/150-170γρ. ψητές χωρίς φλούδα για 90' περίπου < 200οC + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο (συνολικά στο γεύμα) + 5γρ. λεμονοχυμό
Πουρές πατάτας	200-220γρ. πατάτες βραστές χωρίς φλούδα + 5γρ. (1 κουταλάκι) λεμονοχυμός ή 100γρ. γάλα 1.5% + 1 κουταλιά ελαιόλαδο -
Ρίγανη	Μικρή ποσότητα μπορεί να προστεθεί στο ψάρι, κοτόπουλο, μοσχάρι, μπιφτέκι, πατάτες όταν είναι ψητά
Ριζότο με Αρακά	150γρ.κατεψυγμένος αρακάς + 80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο
Ριζότο με ανάμεικτα κατεψυγμένα λαχανικά	150γρ. ανάμεικτα κατεψυγμένα λαχανικά (αρακάς, φασολάκια, καρώτο, καλαμπόκι, πατάτα) + 80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο
Ριζότο με λαχανικά	200γρ. (1 μέτριο) ωμό κολοκύθι + 100γρ. ωμό καρώτο (½ μέτριο τεμ.) + 80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο
Ριζότο με μανιτάρια	150γρ. μανιτάρια κτψ. ή φρέσκα - καλομαγειρεμένα + 80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο
Ρύζι βραστό	80γρ. αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι (τύπου Αμερικής/220-240γρ. βραστό
Ρύζι πιλάφι	80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο ρύζι Καρολίνα ή νυχάκι) - μαγειρεμένο σε ζωμό κοτόπουλου ή μοσχαριού + 5 γρ. λεμονοχυμός
Σουφλέ Ζυμαρικών	80γρ. ζυμαρικά πένες αμαγείρευτες 50γρ. τυρί τύπου μοτσαρέλα + 10γρ. τυρί ρεγκάτο τριμμένο 5γρ. μαργαρίνη 60γρ. (120γ. αραιωμένο) ημίπαχο γάλα εβαπορέ 2 φέτες/30γρ. φιλέτο γαλοπούλας ή κοτόπουλο βραστό ή ψητό
Ψάρι πέρκα βραστό ή ψητό	300γρ. πέρκα κτψ. (180-200γρ. μαγειρεμένο - βραστό ή ψητό με ή χωρίς ελαιόλαδο + 5γρ. (1 κουταλάκι) λεμονοχυμό)

9.2 ΠΟΣΟΤΟΛΟΓΙΟ ΕΛΕΥΘΕΡΗΣ ΔΙΑΙΤΑΣ Ε1, Ε2

Είδος Τροφίμου	Ποσότητα
Αλάτι	≤ 1γρ. άλατος/5 μερίδες μαγειρεμένου φαγητού (ή σύμφωνα με τις υποδείξεις του Τμ. Διαιτολογίας)
Άνηθος (δέσμη)	¼ τεμ./15 μερίδες φαγητού
Αρακάς με πατάτες και χοιρινό/μοσχάρι κρέας γιαχνί	220γρ. κτψ. αρακάς + άνηθος + σάλτσα τομάτας + 100γρ. πατάτα νωπή (130γρ. με τη φλούδα) + πιπέρι + 30γρ. ωμό καρώτο + 120γρ. (μαγειρεμένο) χοιρινό κρέας (άπαχο μέρος)

Γεμιστά με πατάτες φούρνου	2-3 τμχ./μερίδα: 1 μέτρια ντομάτα (200γρ.), 1 μέτρια πιπεριά - γεμιστά με: 80γρ. ρύζι καρολίνα ή γλασσέ αμαγείρευτο + φρέσκο μαϊντανό, σκόρδο, πιπέρι, κύμινο, αποξηραμένο δυόσμο +5γρ. τοματοπολτό + 40γρ. τοματάκι κονκασέ + 20γρ. κρεμμύδι ξερό + 20γρ. ελαιόλαδο + 150γρ. πατάτα νωπή ψιλοκομμένη/400γρ. ανά μερίδα έτοιμου γεύματος
Γιουβαρλάκια σούπα αυγολέμονο	150γρ. νωπός κιμάς μόσχου ++ 30γρ. ρύζι γλασσέ ή καρολίνα για τα γιουβαρλάκια + 30γρ. ρύζι κίτρινο τύπου Αμερικής για το ζωμό + λεμονοχυμός + 1 κουταλιά ελαιόλαδο + λίγο μαϊντανό + ¼ αυγό + πιπέρι +/- μπαχάρι + λίγο μαϊντανό & δυόσμο + κρεμμύδι + σκόρδο + 50γρ. καρώτο
Δυόσμος	1 κουταλιά/15 μερίδες φαγητού
Ελαιόλαδο	20γρ. στα λαδερά 15γρ. στο ψητό κρέας/κιμά/κοτόπουλο/ψάρι
Ζυμαρικά βραστά	100γρ. ωμά ζυμαρικά βίδες, κριθαράκι, μακαρονάκι, σπαγγέτι Νο. 6, τριβελάκι, χυλοπίτες
Κιμάς κοκκινιστός	100γρ. νωπός/κτψ. για μακαρόνια με κιμά/ 90γρ. νωπός/κτψ. για παστίτσιο + 20γρ. καρώτο +/- 5γρ. λευκό κρασί (μπορεί να προστεθεί αν ο κιμάς είναι κτψ.) + Σάλτσα τομάτας + δυόσμο, γαρίφαλο, πιπέρι, σκόρδο, κρεμμύδι, ρίγανη
Κοτόπουλο βραστό ή λεμονάτο ή κοκκινιστό	300γρ. νωπό/150-160γρ. (1/2 τεμ.) στήθος ή 300-350γρ. νωπό μπουτί κοτόπουλου χωρίς δέρμα βραστό ή λεμονάτο ή κοκκινιστό + 5γρ. (1 κουταλάκι) λεμονοχυμό ή σάλτσα τομάτας
Κοτόσουπα αυγολέμονο	300-350γρ. νωπό/150-180γρ. (1/2 τεμ.) βραστό στήθος ή μπουτί κοτόπουλου + 30γρ. αμαγείρευτο ρύζι γλασσέ ή Καρολίνα + 30γρ. ρύζι κίτρινο τύπου Αμερικής (βρασμένο ρύζι στο ζωμό του κρέατος + 10γρ. λεμονοχυμό + 1/4 αυγό (το ρύζι σερβιρισμένο με το ζωμό αντιστοιχεί περίπου σε 400ml /2.5σουποκουτάλες) + ¼ λεμόνι
Κριθαρότο με Μανιτάρια	80γρ. αμαγείρευτο κριθαράκι/220-240γρ. μαγειρεμένο (2 κουτάλες σερβιρίσματος) + 150γρ. μανιτάρια κτψ. ή φρέσκα + 15γρ. ελαιόλαδο
Κύμινο	5γρ./100μερίδες φαγητού
Λαχανικά βραστά	200γρ. ωμό (1 μέτριο) κολοκύθι + 100γρ. ωμό (1 μέτριο τεμ.) καρώτο – καλοβρασμένα
Λεμονοχυμός	5-10γρ. λεμονοχυμός στο μαγείρεμα
Μαϊντανός (δέσμη)	1/4 τεμ./15 μερίδες φαγητού
Μοσχάρι/Χοιρινό με μακαρονάκι φούρνου ψητά με σάλτσα τομάτας	120-130γρ. νωπό μοσχάρι τρανς (χωρίς οστό)/90-100γρ. ψητό ή χοιρινό μπουτί άνευ οστού/90-100γρ. ψητό + 80γρ. αμαγείρευτο μακαρονάκι (220-240γρ. μαγειρεμένο/2 κουτάλες σερβιρίσματος)+ Σάλτσα τομάτας για το μαγείρεμα

Μοσχαρόσουπα με λαχανικά	170γρ. νωπό κρέας βόειο τρως (120-130γρ. βραστό) + 60γρ. αμαγείρευτο κριθαράκι (ή αστράκι) (ή 40γρ. ζυμαρικά + 100γρ. πατάτα) + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο + + 30γρ. καρώτο + σέλινο + 5-10γρ. λεμονοχυμό ή ¼ λεμόνι φρέσκο + 1 κουταλιά ελαιόλαδο
Μοσχάρι ή Χοιρινό λεμονάτο – πιλάφι	170γρ. ωμό κρέας βόειο τρως (120γρ. βραστό) ή χοιρινό μπουτί άνευ οστού [μαγειρεμένο με 1 κουταλιά ελαιόλαδο + 5γρ. λεμονοχυμό + 5γρ. (1 κουταλάκι) αλεύρι για το δέσιμο της σάλτσας] + 80γρ. αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής (220-240γρ. περίπου/2 κουτάλες σερβιρίσματος βρασμένο στο ζωμό μοσχαριού
Μουσακάς	400γρ. ανά μερίδα έτοιμου γεύματος
Μπιφτέκια ψητά	150-180γρ. ψητό (150γρ. νωπός κιμάς από κιλότο βόειου κρέατος + 25γρ. ψωμί + δυόσμο + μαϊντανό + 30γρ. κρεμμύδι ξερό + ρίγανη + πιπέρι + 5γρ. κρασί + 1/4 αυγό) + 15γρ. ελαιόλαδο για το μαγείρεμα
Μπριζόλες χοιρινές καρέ	300 – 350γρ./τεμ. νωπές (ψητές στο φούρνο με 5γρ. ελαιόλαδο/1 κουταλάκι) + 5γρ. κρασί + ¼ λεμόνι
Μπρόκολο	150γρ. βραστό
Παντζάρι βραστό	400γρ. ωμό/ 300-350γρ. βραστό αποφλοιωμένο + φύλλα
Παστίτσιο	80γρ. αμαγείρευτα ζυμαρικά πένες ή ζυμαρικά Νο2 + 90γρ. νωπός ή κτψ. κιμάς κοκκινιστός σε σάλτσα τομάτας + 5 γρ. λευκό κρασί για τον κιμά + 15γρ. τριμμένο σκληρό τυρί + μπεσαμέλ (100-120ml γάλα (1.5%) + 10γρ. ελαιόλαδο + 1 κουταλάκι αλεύρι για όλες τις χρήσεις + 8-10γρ. άνθος αραβοσίτου + λίγο: αυγό, μοσχοκάρυδο, αλάτι + 5γρ. φρυγανιά τριμμένη) /400-420γρ. ανά μερίδα έτοιμου γεύματος
Πατάτες φούρνου λεμονάτες	350γρ. νωπές με φλούδα/200-250γρ. ψητές χωρίς φλούδα + 20γρ. ελαιόλαδο στο μαγείρεμα + ρίγανη + πιπέρι + 10γρ. λεμονοχυμός (150γρ. πατάτες φούρνου στο γεύμα με τα γεμιστά)
Πιπέρι	μικρή ποσότητα (0,1γρ.) μπορεί να προστεθεί στο ψάρι, κοτόπουλο, μοσχάρι, μπιφτέκι, πατάτες όταν είναι ψητά, στο τουρλού, γεμιστά → 10γρ./100μερίδες φαγητού
Πουρές πατάτας	½ μεγάλο πιάτο πουρέ (400γρ. ωμή πατάτα ζυγισμένη με τη φλούδα/270-300γρ. βραστή + 10γρ. λεμονοχυμός ή 150γρ. γάλα ημίπαχο+ 15γρ. ελαιόλαδο)
Ρίγανη	μικρή ποσότητα (0,1 γρ.) μπορεί να προστεθεί στο ψάρι, κοτόπουλο, μοσχάρι, μπιφτέκι, πατάτες όταν είναι ψητά 10γρ./100μερίδες φαγητού
Ριζότο με Αρακά	150γρ.κατεψυγμένος αρακάς + 80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο
Ριζότο με ανάμεικτα κατεψυγμένα λαχανικά	150γρ. ανάμεικτα κατεψυγμένα λαχανικά (αρακάς, φασολάκια, καρώτο, καλαμπόκι, πατάτα) + 80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο

Ριζότο με λαχανικά	200γρ. (1 μέτριο) ωμό κολοκύθι + 100γρ. ωμό καρώτο (½ μέτριο τεμ.) + 80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο
Ριζότο με μανιτάρια	150γρ. μανιτάρια κτψ. ή φρέσκα - καλομαγειρεμένα + 80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο
Ρύζι βραστό	80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι (τύπου Αμερικής) (200-240γρ. βραστό/1 κουτάλα σερβιρίσματος)
Ρύζι πιλάφι	80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο ρύζι Καρολίνα ή νυχάκι - μαγειρεμένο σε ζωμό κοτόπουλου ή μοσχαριού + 5 γρ. λεμονοχυμός (150γρ. βραστό/1 κουτάλα σερβιρίσματος)
Σαλάτα εποχής (ωμά λαχανικά)	150γρ. ντομάτα 100γρ. αγγούρι
Σάλτσα Τομάτας	15γρ. τοματοπολτός + 70γρ. ντοματάκια αποφλοιωμένα + 20γρ. ελαιόλαδο + 20γρ. ξερό κρεμμύδι (+ λίγη κανέλλα τριμμένη + λίγος δυόσμος τριμμένος +/- φύλλο δάφνης για το κρέας/κιμά/κοτόπουλο)
Σέλινο	¼ τεμ./15 μερίδες φαγητό
Σπανακόρυζο	250γρ. σπανάκι κτψ. + 40γρ. αμαγείρευτο ρύζι κίτρινο τύπου Αμερικής + άνηθος + 20γρ. κρεμμυδάκι φρέσκο + 20γρ. ελαιόλαδο + πιπέρι + τρίμμα λεμονιού + ¼ λεμόνι (για το σερβίρισμα)
Σουτζουκάκια φούρνου κοκκινιστά	Ζύμωμα: 180γρ. κιμάς μόσχου νωπός/κτψ + κρεμμύδι + σκόρδο + 50γρ. ψωμί σίτου ή σίκαλης μουλιασμένο σε νερό + 1-2 κουταλάκια ελαιόλαδο + πιπέρι + κύμινο + δυόσμο + ¼ αυγό +/- 5γρ. λευκό κρασί - Ψητά σε σάλτσα τομάτας 330γρ. ανά μερίδα έτοιμου γεύματος
Σουφλέ Ζυμαρικών	80γρ. ζυμαρικά πένες αμαγείρευτες 50γρ. τυρί τύπου μοτσαρέλα + 10γρ. τυρί ρεγκάτο τριμμένο 5γρ. μαργαρίνη 60γρ. (120γ. αραιωμένο) ημίπαχο γάλα εβαπορέ ή κρέμα γάλακτος light 2 φέτες/30γρ. φιλέτο γαλοπούλας ή κοτόπουλο βραστό ή ψητό
Τουρλού (μπριάμ) Λαχανικών με στήθος κοτόπουλου ψητό ή μοσχάρι ή χοιρινό στο φούρνο	150-200γρ. ωμό (1 μέτριο τεμ.) κολοκύθι + 50-100γρ. μελιτζάνα + 80γρ. ωμό καρώτο (½ μέτριο τεμ. + 100γρ. μανιτάρια κτψ. ή φρέσκα + 20γρ. κρεμμύδι ξερό + 100γρ. ωμή κόκκινη ή πράσινη πιπεριά + 230γρ. πατάτα ωμή με τη φλούδα/150 – 170γρ. ωμή χωρίς τη φλούδα) + σάλτσα τομάτας + λίγη ρίγανη, κourkouμάς, πιπέρι + 120γρ. μαγειρεμένο χοιρινό ή βόειο κρέας (άπαχο μέρος)/150γρ. στήθος κοτόπουλου ψητό
Φασολάκια με πατάτες και χοιρινό κρέας ή κοτόπουλο γιαχνί	200γρ. κτψ. φασολάκια στρογγυλά/1.5 κουτάλα σερβιρίσματος μαγειρεμένα + 230-250γρ. πατάτα με τη φλούδα/150γρ. χωρίς τη φλούδα + 30γρ. καρώτο + σάλτσα τομάτας + πιπέρι + 120γρ. μαγειρεμένο χοιρινό κρέας (άπαχο μέρος)/150γρ. στήθος κοτόπουλου ψητό στο φούρνο με τα φασολάκια

Φασόλια γίγαντες πλακί	100γρ. αμαγείρευτα φασόλια ξερά γίγαντες + 20γρ. κρεμμύδι ξερό + λίγο σκόρδο, πιπέρι + σάλτσα τομάτας + 20γρ. ωμό καρώτο + 1 κλωνάρι σέλινο
Ψάρι πέρκα ψητό λεμονάτο/πλακί	300γρ. ψάρι πέρκα κτψ. α) λεμονάτο με 15γρ. ελαιόλαδο + 5γρ. λεμονοχυμό + λίγη ρίγανη) ή β) πλακί με σάλτσα τομάτας

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ :

- Ισχύς Προσφορών: 60 ημέρες κατ' ελάχιστο.
- Αποστολή προσφορών: Ανοιχτές προσφορές στο -email: supplies@santorini-hospital.gr έως ΠΕΜΠΤΗ 11 ΙΟΥΝΙΟΥ ΚΑΙ ΩΡΑ 8^η ΠΡΩΙΝΗ
- Τρόπος Πληρωμής: Με δέσμευση του ποσού από τον ΚΑΕ 24.01.40.80 (Αγορές Τροφίμων και Ποτών Γ.Ν.Θήρας)του προϋπολογισμού έτους χρήσης 2026 του Γ.Ν. Θήρας και εντός 60 ημερών από την έκδοση τιμολογίου και την οριστική παραλαβή των ειδών.
- Τα έξοδα αποστολής βαρύνουν τον ανάδοχο.
- Στην υποβληθείσα προσφορά θα πρέπει να υπάρχει ρητή αναφορά ότι συμμορφώνεται πλήρως με τις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσας πρόσκλησης.
- Η προσφορά θα πρέπει να φέρει σφραγίδα και υπογραφή .
- Για ποσά πάνω από 1.500€ είναι απαραίτητη η προσκόμιση φορολογικής ενημερότητας και για ποσά πάνω από 3.000€ είναι απαραίτητη η προσκόμιση φορολογικής και ασφαλιστικής ενημερότητας.
- Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ υποχρεούται στην έκδοση ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΤΙΜΟΛΟΓΙΩΝ σύμφωνα με τις διατάξεις της υπ' αριθμ. 52445 ΕΞ 2023 ΚΥΑ «Υποχρέωση υποβολής ηλεκτρονικών τιμολογίων από τους οικονομικούς φορείς» ΦΕΚ 2385/τ. Β'/12.04.2023.

Ο ΕΝΤΕΤΑΛΜΕΝΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΓΙΑ ΤΟ Γ.Ν.ΘΗΡΑΣ
& ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ Δ.Σ. ΑΕΜΥ ΑΕ

ΛΥΚΟΣΤΡΑΤΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ