



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ
ΑΓΡΙΝΙΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ : ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ
ΤΜΗΜΑ : ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ-ΓΡ.ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Ταχ. Δ/ση : 3ο ΧΛΜ ΑΓΡΙΝΙΟΥ-ΑΝΤΙΡΙΟΥ
Πληροφορίες : ΠΙΤΣΙΝΕΛΗΣ ΣΩΤΗΡΗΣ
Τηλ. : 26413-61229-233
E-mail:gnaprom@gmail.com

Αγρίνιο, 25-06-2026
Αριθμ. Πρωτ.8501

ΠΡΟΣ
ΖΑΧΑΡΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ & ΣΙΑ Ε.Ε

email: info@patrascatering.gr

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΔΙΑΠΡΑΓΜΑΤΕΥΣΗΣ

Η διαπραγμάτευση θα πραγματοποιηθεί λαμβάνοντας υπόψη τις διατάξεις των άρθρων 32 παρ. 2γ, 32Α και 107 του Ν. 4412/2016, για προσφυγή στην διαδικασία με διαπραγμάτευση χωρίς προηγούμενη δημοσίευση λόγω κατεπείγουσας ανάγκης οφειλόμενης σε γεγονότα απρόβλεπτα για την αναθέτουσα αρχή, την περ. β' της παρ. 2, την παρ. 3, την περ. β' της παρ. 4 και την παρ. 6 και του άρθρου 107 Ανάθεση συμβάσεων για κοινωνικές και άλλες ειδικές υπηρεσίες (άρθρα 74 και 76 παράγραφος 1 της Οδηγίας 2014/24/ΕΕ) 1.Οι δημόσιες συμβάσεις άνω των ορίων, για κοινωνικές και άλλες ειδικές υπηρεσίες, που αναφέρονται στο Παράρτημα XIV του Προσαρτήματος Α', ανατίθενται, σύμφωνα την παρ. 3, τα άρθρα 108, 109, 109 Α και 110, καθώς και τις ειδικότερες διατάξεις που καθορίζουν τους εφαρμοστέους διαδικαστικούς κανόνες και προβλέπονται στα έγγραφα της σύμβασης.

ΣΧΕΤ.1) Η αρ.πράξ. 25^η/24-05-2026 (Θέμα 9^ο) Απόφαση του Δ.Σ. του νοσοκομείου.

Η με ΑΔΑ:ΨΚΓΞ46ΝΧΗΓ-Ι5Γ απόφαση ανάληψης υποχρέωσης ΔΕΣ:1006/0

2) Η αριθμ. 14588/06-11-2025 α.α ΕΣΗΔΗΣ 379831 Διακήρυξη Ηλεκτρονικού Ανοικτού Δημόσιου Άνω των Ορίων (Διεθνούς) Διαγωνισμού που διενεργήθηκε από το ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ με CPV 55523000-2 και ΑΛΕ 2410110.

ΣΑΣ ΠΡΟΣΚΑΛΟΥΜΕ

Σε Διαπραγμάτευση ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ, ΙΑΤΡΩΝ ΤΟΥ ΓΕΝΙΚΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΑΓΡΙΝΙΟΥ- ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ, ΤΗΝ ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΡΩΙΝΩΝ, ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΗΣ ΜΤΝ, ΜΜΑ, ΜΕΘ, ΧΕΙΡ/ΟΥ ΚΑΙ ΑΙΜΟΔΟΤΩΝ ΓΙΑ ΕΞΙ (6) ΜΗΝΕΣ για έξι μήνες ποσού 245.759,57 € συμπ/νου φ.π.α

Καλείστε να υποβάλλετε δια αλληλογραφίας στην ηλεκτρονική διεύθυνση του γραφείου email: promitheies@hospital-agrinio.gr, την οικονομική σας προσφορά.

Έναρξη διαπραγμάτευσης, από Πέμπτη 25/06/2026.

Πληροφορίες σχετικά με τους όρους, τα τεχνικά και λοιπά στοιχεία της διαπραγμάτευσης, στις Προμήθειες – Οικονομικό τμήμα (τηλ:2641361229,-233).

1. ΤΟΠΟΣ – ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΑΠΡΑΓΜΑΤΕΥΣΗΣ

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	ΚΑΤΑΛΗΚΤΙΚΗ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	ΤΟΠΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ
---	---	--

promitheies@hospital-agrinio.gr	29/06/2026 Ημέρα Δευτέρα και ώρα 11:00 π.μ.	Γραφείο Προμηθειών Νοσοκομείου
--	--	---

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ είναι η Διαπραγμάτευση ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ, ΙΑΤΡΩΝ ΤΟΥ ΓΕΝΙΚΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΑΓΡΙΝΙΟΥ- ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ, ΤΗΝ ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΡΩΙΝΩΝ, ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΗΣ ΜΤΝ, ΜΜΑ, ΜΕΘ, ΧΕΙΡ/ΟΥ ΚΑΙ ΑΙΜΟΔΟΤΩΝ ΓΙΑ ΕΞΙ (6) ΜΗΝΕΣ για έξι μήνες ποσού 245.759,57 € συμπ/νου φ.π.α

Οι τεχνικές προδιαγραφές και ο αναλυτικός πίνακας των ειδών ορίζονται αναλυτικά στην αριθμ. 14588/06-11-2025 α.α ΕΣΗΔΗΣ 379831 Διακήρυξη Ηλεκτρονικού Ανοικτού Δημόσιου Άνω των Ορίων (Διεθνούς) Διαγωνισμού που διενεργήθηκε από το ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ με CPV 55523000-2 και ΑΛΕ 2410110.

		ΑΡΙΘ ΜΟΣ ΜΕΡΙΑ ΩΝ ΓΙΑ ΕΝΑ (1) ΕΤΟΣ	ΔΑΠΑΝ Η ΠΡΟ Φ.Π.Α ΓΙΑ ΈΝΑ (1) ΕΤΟΣ	Φ.Π .Α	ΔΑΠΑΝ Η ΜΕ ΦΠΑ ΓΙΑ ΈΝΑ (1) ΕΤΟΣ	ΣΥΝΟΛΙ ΚΗ ΔΑΠΑΝ Η ΠΡΟ Φ.Π.Α ΓΙΑ ΔΥΟ (2) ΕΤΗ	ΣΥΝΟΛΙ ΚΗ ΔΑΠΑΝ Η ΜΕ Φ.Π.Α ΓΙΑ ΔΥΟ (2) ΕΤΗ	ΕΤΗΣΙΑ ΠΡΟΑΙΡ ΕΣΗ	ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙ ΣΜΟΣ ΓΙΑ 2 ΕΤΗ ΜΕ 1 ΕΤΟΣ ΠΡΟΑΙΡΕΣΗ
ΝΟΣΟΚΟΜ ΕΙΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ	ΓΕΥΜΑΤΑ ΑΣΘΕΝΩΝ	67068	266.142, 67 €	13%	300.741, 22 €	532.285, 34 €	601.482, 44 €	300.741, 22 €	902.223,66 €
	ΠΡΩΙΝΑ ΑΣΘΕΝΩΝ	64150	33.871,2 0 €	13%	38.274,4 6 €	67.742,4 0 €	76.548,9 1	38.274,4 6 €	114.823,37 €
	ΓΕΥΜΑΤΑ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟ ΝΤΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	17155	74.597,2 1 €	13%	84.294,8 4 €	149.194, 41 €	168.589, 69 €	84.294,8 4 €	252.884,53 €
ΞΕΝΩΝΑΣ ΑΡΓΩ	ΓΕΥΜΑΤΑ	7040	27.089,2 0 €	13%	30.610,8 0 €	54.178,4 0 €	61.221,6 0 €	30.610,8 0 €	91.832,39 €
ΞΕΝΩΝΑΣ ΙΡΙΔΑ	ΓΕΥΜΑΤΑ	8832	33.272,4 1 €	13%	37.597,8 2 €	66.544,8 1 €	75.195,6 4 €	37.597,8 2 €	112.793,46 €
ΣΥΝΟΛΟ			434.972, 69 €		491.519, 13 €	869.945, 37 €	983.038, 27 €	491.519, 13 €	1.474.557,40 €

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ ΝΑ ΔΙΑΜΟΡΦΩΘΟΥΝ ΣΤΟ ΠΟΣΟ ΤΩΝ 245.759,57 € ΣΥΜΠ/ΝΟΥ Φ.Π.Α ΓΙΑ 6 ΜΗΝΕΣ ΚΑΙ ΔΕΝ ΘΑ ΥΠΕΡΒΑΙΝΟΥΝ ΤΟΝ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΟ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟ.

Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ ΤΟΥ ΓΕΝΙΚΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΑΓΡΙΝΙΟΥ

ΣΕΡΑΣΚΕΡΗΣ Ι. ΜΙΧΑΗΛ

2. ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΒΟΛΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

1.1 - Η προσφορά υποβάλλετε ή αποστέλλεται ηλεκτρονικά από τους ενδιαφερόμενους σύμφωνα με τα αναφερόμενα στον Ν.4412/2016 στην Ελληνική γλώσσα.

1.2 Να αναφέρεται ευκρινώς:

1.2.1 - Η λέξη : «ΠΡΟΣΦΟΡΑ για την προμήθεια ορθοπεδικών υλικών.

1.2.2 – Η επωνυμία της αρμόδιας Υπηρεσίας (Αναθέτουσας Αρχής) που διενεργεί τον διαγωνισμό.

Ο αριθμός της πρόσκλησης .

Ο τίτλος της σύμβασης.

Η ημερομηνία διενέργειας της διαπραγμάτευσης .

Τα στοιχεία του οικονομικού φορέα.

Μέσα στο ηλεκτρονικό αρχείο της προσφοράς τοποθετούνται όλα τα σχετικά με την προσφορά στοιχεία και ειδικότερα τα εξής:

1.4.1- ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ : Σε ξεχωριστό αρχείο με την ένδειξη «Δικαιολογητικά Συμμετοχής» όλα τα παρακάτω δικαιολογητικά.

3. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ:

Οι συμμετέχοντες, οφείλουν να καταθέσουν, υποχρεωτικά μαζί με την προσφορά τους τα δικαιολογητικά συμμετοχής εγκαίρως και προσηκόντως, ΕΠΙ ΠΟΙΝΗ ΑΠΟΚΛΕΙΣΜΟΥ, τα ακόλουθα κατά περίπτωση δικαιολογητικά όπως αυτά περιγράφονται στην παρ. 2, αρ. 79, του Ν. 4412/2016, σε συνδυασμό και με τα άρθρα 1 και 3 του Ν. 4250/26-03-2014 (ΦΕΚ 74/Α/26-03-2014) και ειδικότερα:

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΝΔΕΙΞΗ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

A. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΩΝ

1. Εφόσον οι προμηθευτές συμμετέχουν στους διαγωνισμούς με αντιπρόσωπό τους, υποβάλλουν μαζί με την προσφορά παραστατικό εκπροσώπησης.

2. Υπεύθυνη δήλωση της παρ. 4 του άρθρου 8 του ν. 1599/1986, όπως εκάστοτε ισχύει, στην οποία να δηλώνει ότι :

α) Αποδέχεται ανεπιφύλακτα τους όρους της παρούσας πρόσκλησης διαπραγμάτευσης.

β) Η προσφορά συντάχθηκε σύμφωνα με τους όρους της παρούσας πρόσκλησης διαπραγμάτευσης, των οποίων οι προσφέροντες έλαβαν πλήρη και ανεπιφύλακτη γνώση.

γ) Τα στοιχεία που αναφέρονται στην προσφορά είναι αληθή και ακριβή.

δ) Παραιτείται από κάθε δικαίωμα αποζημίωσής του σχετικά με οποιαδήποτε απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής για αναβολή ή ακύρωση – ματαίωση της διαπραγμάτευσης.

Σημειώνεται ότι σύμφωνα με το άρθρο 3 του Ν. 4250/26-03-2014 (ΦΕΚ 74/Α/26-03-2014) η ανωτέρω υπεύθυνη δήλωση του ν. 1599/1986 φέρει ημερομηνία εντός των τελευταίων τριάντα ημερολογιακών ημερών προ της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής των προσφορών και δεν απαιτείται βεβαίωση του γνησίου της υπογραφής από αρμόδια διοικητική αρχή ή τα ΚΕΠ, ακόμα και αν άλλως ορίζεται στην εκάστοτε προκήρυξη.

Τα αλλοδαπά έγγραφα που υποβάλλονται με τις προσφορές πρέπει υποχρεωτικά να συνοδεύεται με επικυρωμένη μετάφραση.

3. Αποδεικτικά έγγραφα νομιμοποίησης: κάθε συμμετέχοντος ημεδαπού ή αλλοδαπού νομικού προσώπου, όπως το ισχύον καταστατικό, κατά περίπτωση, Φ.Ε.Κ., ή επικυρωμένο αντίγραφο ή απόσπασμα του καταστατικού. Στοιχεία και έγγραφα από τα οποία πρέπει να προκύπτουν, ο Πρόεδρος και ο διευθύνων σύμβουλος και τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου της ΑΕ , τα υπόλοιπα πρόσωπα που έχουν δικαίωμα να δεσμεύουν με την υπογραφή τους, το νομικό πρόσωπο και τα έγγραφα της νομιμοποίησης αυτών, αν αυτό δεν προκύπτει ευθέως από το καταστατικό αναλόγως με τη νομική μορφή των εταιρειών ή κάθε άλλου νομικού προσώπου.

Σε περίπτωση ατομικής επιχείρησης βεβαίωση έναρξης επιτηδεύματος από την αρμόδια ΔΟΥ του

Οικονομικού φορέα.

4. Υποβάλλονται Ι) για την καταβολή φόρων, αποδεικτικά ενημερότητας (ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΗ ΕΝΗΜΕΡΟΤΗΤΑ) για χρέη προς το ελληνικό δημόσιο κατά την ημερομηνία υποβολής των δικαιολογητικών κατακύρωσης. ΙΙ) για την καταβολή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης (ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΗ ΕΝΗΜΕΡΟΤΗΤΑ), πιστοποιητικά που εκδίδονται από την αρμόδια, κατά περίπτωση, αρχή του ελληνικού κράτους, περί του ότι έχουν εκπληρωθεί οι υποχρεώσεις του φορέα, όσον αφορά στη ν καταβολή των εισφορών κοινωνικής ασφάλισης, σύμφωνα με την ισχύουσα ελληνική νομοθεσία (θα αφορά την κύρια και την επικουρική ασφάλιση) κατά την ημερομηνία υποβολής των δικαιολογητικών κατακύρωσης.

5. Απόσπασμα Ποινικού Μητρώου, (με χρόνο έκδοσης έως τρεις (30) μήνες πριν την υποβολή τους), όπως του ποινικού μητρώου ή, ελλείψει αυτού, ισοδύναμου εγγράφου έκδοσης του τελευταίου τριμήνου που εκδίδεται από αρμόδια δικαστική ή διοικητική αρχή του κράτους – μέλους ή της χώρας καταγωγής ή της χώρας όπου είναι εγκατεστημένος ο εν λόγω οικονομικός φορέας, από το οποίο προκύπτει ότι πληρούνται οι προϋποθέσεις της παραγράφου 1 του άρθρου 73 του Ν.4412/2016. Η υποχρέωση του προηγούμενου εδαφίου αφορά ιδίως:

α) στις περιπτώσεις εταιριών περιορισμένης ευθύνης (Ε.Π.Ε.) και προσωπικών εταιριών (Ο.Ε. και Ε.Ε.), τους διαχειριστές,
β) στις περιπτώσεις ανωνύμων εταιριών (Α.Ε.), τον Διευθύνοντα Σύμβουλο, καθώς και όλα τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου.

Β. Ηλεκτρονικός Φάκελος με την ένδειξη ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ : τοποθετούνται «ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ» επί ποινή αποκλεισμού, στο οποίο θα αναφέρεται ότι Οι τεχνικές προδιαγραφές σχετικά με τα ζητούμενα ορίζονται αναλυτικά στην σύμβαση 56/15-4-2022 και όπως έχουν οριστεί στην υπ. αριθμ. 11334/29-8-2019 μέσω ΕΣΗΔΗΣ (α/α 63968)Διακήρυξη Ηλεκτρονικού Ανοικτού Δημόσιου Άνω των Ορίων (Διεθνούς) Διαγωνισμού που διενήργησε η υπηρεσία μας.

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

1.4.3 Οι τιμές θα πρέπει να δίδονται σε ΕΥΡΩ θα αναγράφονται δε ολογράφως και αριθμητικώς.

Οι τιμές θα δίδονται ως εξής:

I. Τιμή με κρατήσεις χωρίς Φ .Π .Α.

II. Ποσοστό Φ. Π. Α. επί τοις %,

Η τιμή με κρατήσεις χωρίς Φ .Π. Α. θα λαμβάνεται για την σύγκριση των προσφορών.

Η Οικονομική προσφορά θα έχει την παρακάτω μορφή:

ΓΕΥΜΑΤΑ ΑΣΘΕΝΩΝ							
ΟΜΑΔΕΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΟΜΑΔΑΣ και ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚ Ο	ΔΙΣΚΟ I	ΕΝΙΑΙ Α ΤΙΜΗ ΔΙΣΚΟ Υ	ΚΟΣΤΟΣ ΠΡΟ ΦΠΑ	ΦΠΑ 13%	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΕΤΗΣΙΟ ΚΟΣΤΟΣ	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ ΔΙΕΤΙΑΣ ΜΕ ΦΠΑ
ΟΜΑΔΑ Α	1) Κριθαράκι κοκκινιστό ή χυλοπίτες ή ρύζι 2) Μακαρόνια ή πέννες με σάλτσα ντομάτας & μανιτάρια και τυρί τριμμένο ή μακαρόνια με λευκή σάλτσα 3) Παστίτσιο	4388	3,466 €	15.210,21 €	1.977,33 €	17.187,54 €	34.375,08 €

ΟΜΑΔΑ Β	1) Κεφτεδάκια ή σουτζουκάκια (κοκκινιστά ή φούρνου) με πατάτες ή πιλάφι 2) Μπιφτέκι με πατάτες ή πιλάφι ή πουρέ 3) Μακαρόνια ή βίδες ή λαζάνια με κιμά	4234	3,333 €	14.111,92 €	1.834,55 €	15.946,47 €	31.892,94 €
ΟΜΑΔΑ Γ	1) Λαδερό (φασολάκια, αρακάς) 2) Πατάτες φούρνου ή πατάτες γιαχνί ή πουρές ή πατατοσαλάτα 3) Μπριάμ (πατάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες) 4) Όσπρια (ρεβύθια ή φασόλια ή φακές) 5) Σπανακόρυζο	2152	2,933 €	6.311,90 €	820,55 €	7.132,45 €	14.264,90 €
ΟΜΑΔΑ Δ	1) Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες ή πιλάφι 2) Κοτόπουλο κοκκινιστό με κριθαράκι ή λαζάνια ή χυλοπίτες ή πιλάφι 3) Στήθος βραστό με πουρέ ή φιδέ ή αστράκι 4) Κοτόπουλο βραστό με σούπα (ρύζι ή αστράκι ή πεπονάκι ή πατάτα-καρότο-κολοκυθάκι)	20634	4,644 €	95.823,88 €	12.457,10 €	108.280,99 €	216.561,98 €

ΟΜΑΔΑ Ε	1) Ψάρι (παγκάσιους ή πέρκα ή μπακαλιάρος) με πατάτες φούρνου ή ρύζι 2) Καλαμάρι ή θράψαλο με ρύζι ή σπανάκι 3) Ψάρι βραστό (κοκκινόψαρο ή μπακαλιάρος) σούπα (ρύζι ή πατάτα-καρότο-κολοκυθάκι)	4095	3,200 €	13.102,69 €	1.703,35 €	14.806,04 €	29.612,08 €
ΟΜΑΔΑ ΣΤ	1) Τυρόπιτα ή μακαρονόπιτα ή γαλατόπιτα αλμυρή ή πιπερόπιτα ή κολοκυθόπιτα ή κιμαδόπιτα	1206	4,000 €	4.823,52 €	627,06 €	5.450,57 €	10.901,15 €
ΟΜΑΔΑ Ζ	1) Μοσχάρι λεμονάτο με πατάτες ή ρύζι 2) Μοσχάρι κοκκινιστό με πατάτες ή ρύζι ή πουρέ ή μακαρόνια 3) Μοσχάρι σούπα (ρύζι ή πατάτα-καρότο-κολοκυθάκι) ή μοσχάρι γιουβέτσι	10582	5,622 €	59.488,41 €	7.733,49 €	67.221,90 €	134.443,80 €
ΟΜΑΔΑ Η	1) Αρνί στο φούρνο με πατάτες ή πιλάφι 2) Κρέας χοιρινό σε κομμάτια (κοκκινιστό ή λεμονάτο) με πιλάφι ή πατάτες	2036	3,733 €	7.600,31 €	988,04 €	8.588,35 €	17.176,69 €
ΟΜΑΔΑ Θ	Φιδές ή μικρό πεπονάκι ή σησαμάκι ή αστράκι	17741	2,800 €	49.669,83 €	6.457,08 €	56.126,91 €	112.253,82 €

	σουπια ή λαπάς ρύζι						
ΣΥΝΟΛΑ		67068		266.142,67 €	34.598,55 €	300.741,22 €	601.482,44 €

ΓΕΥΜΑΤΑ ΓΙΑΤΡΩΝ							
ΓΙΑΤΡΟΙ - ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ							
ΟΜΑΔΕΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΟΜΑΔΑΣ και ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	ΔΙΣΚΟΙ (ΜΕ ΤΗΝ ΑΦΑΙΡΕΣ Η ΤΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩ Ν)	ΕΝΙΑΙ Α ΤΙΜΗ ΔΙΣΚΟ Υ	ΚΟΣΤΟΣ ΠΡΟ ΦΠΑ	ΦΠΑ 13%	ΣΥΝΟΛΙΚ Ο ΕΤΗΣΙΟ ΚΟΣΤΟΣ	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ ΓΙΑ 2 ΕΤΗ
ΟΜΑΔΑ Α	1) Μακαρόνια ή λαζάνια ή πέννες με σάλτσα τομάτας 2) Μακαρόνια ή λαζάνια ή πέννες με λευκή σάλτσα 3) Πέννες φούρνου με κίτρινα τυριά, ζαμπόν & κρέμα γάλακτος 4) Παστίτσιο	2400	3,466 €	8.319,17 €	1.081,49 €	9.400,66 €	18.801,32 €
ΟΜΑΔΑ Β	1) Γιουβαρλάκια 2) Σουτζουκάκια ή κεφτεδάκια με πατάτες ή πιλάφι 3) Μπιφτέκι με πατάτες ή πιλάφι ή πουρέ 4) Μακαρόνια ή λαζάνια με κιμά	2575	3,333 €	8.582,48 €	1.115,72 €	9.698,20 €	19.396,39 €
ΟΜΑΔΑ Γ	1) Όσπρια (φασόλια, γίγαντες, ρεβύθια, φακές) 2) Γεμιστά (ντομάτες, πιπεριές) 3) Μπριάμ (πατάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες) 4)Μελιτζάνες παπουτσάκι	1080	2,933 €	3.167,68 €	411,80 €	3.579,48 €	7.158,96 €
ΟΜΑΔΑ Δ	Χταπόδι με συνοδευτικό	0	3,200 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
ΟΜΑΔΑ Ε	Τυρόπιτα ή μακαρονόπιτα ή γαλατόπιτα αλμυρή ήπιπερόπιτα ή κολοκυθόπιτα ή ομελέτα ή κιμαδόπιτα	600	4,000 €	2.399,76 €	311,97 €	2.711,73 €	5.423,46 €

ΟΜΑΔΑ ΣΤ	1) Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες ή πιλάφι ή πουρέ 2) Κοτόπουλο κοκκινιστό με πιλάφι ή μακαρόνια ή κριθαράκι	3750	4,933 €	18.498,15 €	2.404,76 €	20.902,91 €	41.805,82 €
ΟΜΑΔΑ Ζ	1) Ψάρι (τσιπούρα ή λαβράκι) με κολοκυθάκια ή πατάτες φούρνου 2) Σαρδέλα ή γαύρος με συνοδευτικό 3) Καλαμάρι ή θράψαλο ή σουπιά με ριζότο ή σπανάκι	2000	3,200 €	6.399,36 €	831,92 €	7.231,28 €	14.462,55 €
ΟΜΑΔΑ Η	1) Χοιρινή μπριζόλα πατάτες 2) Μοσχάρι λεμονάτο με πιλάφι ή πατάτες τηγανιτές 3) Μοσχάρι κοκκινιστό με μακαρόνια ή κριθαράκι ή πιλάφι ή πατάτες τηγανητές 4) Αρνί στο φούρνο με πατάτες 5) Χοιρινό σε κομμάτια (κοκκινιστό ή λεμονάτο) με πατάτες τηγανιτές ή πιλάφι	4750	5,733 €	27.230,61 €	3.539,98 €	30.770,59 €	61.541,18 €
ΣΥΝΟΛΑ		17155		74.597,21 €	9.697,64 €	84.294,84 €	168.589,69 €

			ΞΕΝΩΝΑΣ ΑΡΓΩ				
	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΟΜΑΔΑΣ και ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	ΔΙΣΚΟ I	ΕΝΙΑΙΑ ΤΙΜΗ ΔΙΣΚΟΥ	ΚΟΣΤΟΣ ΠΡΟ ΦΠΑ	ΦΠΑ 13%	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ ΔΙΕΤΙΑΣ
ΟΜΑΔΑ Α	1) Κριθαράκι κοκκινιστό ή χυλοπίτες ή ρύζι 2) Μακαρόνια ή πέννες με σάλτσα ντομάτας & μανιτάρια και τυρί τριμμένο ή μακαρόνια με λευκή σάλτσα 3) Παστίτσιο	936	3,466 €	3.244,48 €	421,78 €	3.666,26 €	7.332,51 €

ΟΜΑΔΑ Β	1) Κεφτεδάκια ή σουτζουκάκια (κοκκινιστά ή φούρνου) με πατάτες ή πιλάφι 2) Μπιφτέκι με πατάτες ή πιλάφι ή πουρέ 3) Μακαρόνια ή βίδες ή λαζάνια με κιμά	708	3,333 €	2.359,76 €	306,77 €	2.666,53 €	5.333,07 €
ΟΜΑΔΑ Γ	1) Λαδερό (φασολάκια, αρακάς) 2) Πατάτες φούρνου ή πατάτες γιαχνί ή πουρές ή πατατοσαλάτα 3) Μηριάμ (πατάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες) 4) Όσπρια (ρεβύθια ή φασόλια ή φακές) 5) Σπανακόρυζο	808	2,933 €	2.369,90 €	308,09 €	2.677,98 €	5.355,97 €
ΟΜΑΔΑ Δ	1) Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες ή πιλάφι 2) Κοτόπουλο κοκκινιστό με κριθαράκι ή λαζάνια ή χυλοπίτες ή πιλάφι 3) Στήθος βραστό με πουρέ ή φιδέ ή αστράκι 4) Κοτόπουλο βραστό με σούπα (ρύζι ή αστράκι ή πεπονάκι ή πατάτα-καρότο-κολοκυθάκι)	1252	4,644 €	5.814,26 €	755,85 €	6.570,12 €	13.140,23 €
ΟΜΑΔΑ Ε	1) Ψάρι (παγκάσιους ή πέρκα ή μπακαλιάρος) με πατάτες φούρνου ή ρύζι 2) Καλαμάρι ή θράψαλο με ρύζι ή σπανάκι 3) Ψάρι βραστό (κοκκινόψαρο ή μπακαλιάρος) σούπα (ρύζι ή πατάτα-καρότο-κολοκυθάκι)	1352	3,200 €	4.325,97 €	562,38 €	4.888,34 €	9.776,69 €
ΟΜΑΔΑ ΣΤ	1) Τυρόπιτα ή μακαρονόπιτα ή γαλατόπιτα αλμυρή ή πιπερόπιτα ή κολοκυθόπιτα ή κιμαδόπιτα	528	4,000 €	2.111,79 €	274,53 €	2.386,32 €	4.772,64 €

ΟΜΑΔΑ Ζ	1) Μοσχάρι λεμονάτο με πατάτες ή ρύζι 2) Μοσχάρι κοκκινιστό με πατάτες ή ρύζι ή πουρέ ή μακαρόνια 3) Μοσχάρι σούπα (ρύζι ή πατάτα-καρότο-κολοκυθάκι) ή μοσχάρι γιουβέτσι	756	5,622 €	4.249,97 €	552,50 €	4.802,47 €	9.604,94 €
ΟΜΑΔΑ Η	1) Αρνί στο φούρνο με πατάτες ή πιλάφι 2) Κρέας χοιρινό σε κομμάτια (κοκκινιστό ή λεμονάτο) με πιλάφι ή πατάτες	700	3,733 €	2.613,07 €	339,70 €	2.952,77 €	5.905,54 €
ΟΜΑΔΑ Θ	Φιδές ή μικρό πεπονάκι ή σησαμάκι ή αστράκι σούπα ή λαπάς ρύζι	0	2,800 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		7040		27.089,20 €	3.521,60 €	30.610,80 €	61.221,60 €

				ΞΕΝΩΝΑΣ ΙΡΙΔΑ			
ΟΜΑΔΕΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΟΜΑΔΑΣ και ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	ΔΙΣΚΟΙ	ΕΝΙΑΙΑ ΤΙΜΗ ΔΙΣΚΟΥ	ΚΟΣΤΟΣ ΠΡΟ ΦΠΑ	ΦΠΑ 13%	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ ΔΙΕΤΙΑΣ
ΟΜΑΔΑ Α	1) Κριθαράκι κοκκινιστό ή χυλοπίτες ή ρύζι 2) Μακαρόνια ή πέννες με σάλτσα ντομάτας & μανιτάρια και τυρί τριμμένο ή μακαρόνια με λευκή σάλτσα 3) Παστίτσιο	1296	3,466 €	4.492,35 €	584,01 €	5.076,36 €	10.152,71 €
ΟΜΑΔΑ Β	1) Κεφτεδάκια ή σουτζουκάκια (κοκκινιστά ή φούρνου) με πατάτες ή πιλάφι 2) Μπιφτέκι με πατάτες ή πιλάφι ή πουρέ 3) Μακαρόνια ή βίδες ή λαζάνια με κιμά	1008	3,333 €	3.359,66 €	436,76 €	3.796,42 €	7.592,84 €
ΟΜΑΔΑ Γ	1) Λαδερό (φασολάκια, αρακάς) 2) Πατάτες φούρνου ή πατάτες γιαχνί ή πουρές ή πατατοσαλάτα 3) Μπριάμ (πατάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες) 4) Όσπρια (ρεβύθια ή φασόλια ή φακές) 5) Σπανακόρυζο	1440	2,933 €	4.223,58 €	549,07 €	4.772,64 €	9.545,29 €

ΟΜΑΔΑ Δ	1) Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες ή πιλάφι 2) Κοτόπουλο κοκκινιστό με κριθαράκι ή λαζάνια ή χυλοπίτες ή πιλάφι 3) Στήθος βραστό με πουρέ ή φιδέ ή αστράκι 4) Κοτόπουλο βραστό με σούπα (ρύζι ή αστράκι ή πεπονάκι ή πατάτα-καρότο-κολοκυθάκι)	1104	4,644 €	5.126,95 €	666,50 €	5.793,46 €	11.586,92 €
ΟΜΑΔΑ Ε	1) Ψάρι (παγκάσιους ή πέρκα ή μπακαλιάρος) με πατάτες φούρνου ή ρύζι 2) Καλαμάρι ή θράψαλο με ρύζι ή σπανάκι 3) Ψάρι βραστό (κοκκινόψαρο ή μπακαλιάρος) σούπα (ρύζι ή πατάτα-καρότο-κολοκυθάκι)	1392	3,200 €	4.453,95 €	579,01 €	5.032,97 €	10.065,94 €
ΟΜΑΔΑ ΣΤ	1) Τυρόπιτα ή μακαρονόπιτα ή γαλατόπιτα αλμυρή ή πιπερόπιτα ή κολοκυθόπιτα ή κιμαδόπιτα	816	4,000 €	3.263,67 €	424,28 €	3.687,95 €	7.375,90 €
ΟΜΑΔΑ Ζ	1) Μοσχάρι λεμονάτο με πατάτες ή ρύζι 2) Μοσχάρι κοκκινιστό με πατάτες ή ρύζι ή πουρέ ή μακαρόνια 3) Μοσχάρι σούπα (ρύζι ή πατάτα-καρότο-κολοκυθάκι) ή μοσχάρι γιουβέτσι	912	5,622 €	5.126,95 €	666,50 €	5.793,46 €	11.586,92 €
ΟΜΑΔΑ Η	1) Αρνί στο φούρνο με πατάτες ή πιλάφι 2) Κρέας χοιρινό σε κομμάτια (κοκκινιστό ή λεμονάτο) με πιλάφι ή πατάτες	864	3,733 €	3.225,28 €	419,29 €	3.644,56 €	7.289,13 €
ΟΜΑΔΑ Θ	Φιδές ή μικρό πεπονάκι ή σησαμάκι ή αστράκι σούπα ή λαπάς ρύζι	0	2,800 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
ΣΥΝΟΛΑ		8832		33.272,41 €	4.325,41 €	37.597,82 €	75.195,64 €

		ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ	ΚΟΣΤΟΣ ΠΡΟ ΦΠΑ	ΦΠΑ 13%	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΕΤΗΣΙΟΚΟΣΤΟΣ	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ ΓΙΑ 2 ΕΤΗ
ΠΡΩΙΝΟ - ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ		33500	0,5280 €	17.688,00 €	2.299,44 €	19.987,44 €	39.974,88 €
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΤΝ + ΧΥΜΟΣ 250ML+ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		10500	0,5280 €	5.544,00 €	720,72 €	6.264,72 €	12.529,44 €

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΜΑ+ ΧΥΜΟΣ 250ML+ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	1800	0,5280 €	950,40 €	123,55 €	1.073,95 €	2.147,90 €
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕΘ	6550	0,5280 €	3.458,40 €	449,59 €	3.907,99 €	7.815,98 €
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΧΕΙΡ	6150	0,5280 €	3.247,20 €	422,14 €	3.669,34 €	7.338,67 €
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΑΙΜΟΔΟΤΩΝ+ ΧΥΜΟΣ 250ML	1400	0,5280 €	739,20 €	96,10 €	835,30 €	1.670,59 €
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΜΦΡΑΓΜΑΤΩΝ	3650	0,5280 €	1.927,20 €	250,54 €	2.177,74 €	4.355,47 €
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΟΦΘΑΛΜΟΛΟΓΙΚΩΝ ΧΕΙΡΟΥΡΓΕΙΩΝ	600	0,5280 €	316,80 €	41,18 €	357,98 €	715,97 €
ΣΥΝΟΛΑ	64150		33.871,20 €	4.403,26 €	38.274,46 €	76.548,91 €

		ΑΡΙΘ ΜΟΣ ΜΕΡΙΑ ΩΝ ΓΙΑ ΕΝΑ (1) ΕΤΟΣ	ΔΑΠΑΝ Η ΠΡΟ Φ.Π.Α ΓΙΑ ΈΝΑ (1) ΕΤΟΣ	Φ.Π .Α	ΔΑΠΑΝ Η ΜΕ ΦΠΑ ΓΙΑ ΈΝΑ (1) ΕΤΟΣ	ΣΥΝΟΛΙ ΚΗ ΔΑΠΑΝ Η ΠΡΟ Φ.Π.Α ΓΙΑ ΔΥΟ (2) ΕΤΗ	ΣΥΝΟΛΙ ΚΗ ΔΑΠΑΝ Η ΜΕ Φ.Π.Α ΓΙΑ ΔΥΟ (2) ΕΤΗ	ΕΤΗΣΙΑ ΠΡΟΑΙΡ ΕΣΗ	ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙ ΣΜΟΣ ΓΙΑ 2 ΕΤΗ ΜΕ 1 ΕΤΟΣ ΠΡΟΑΙΡΕΣΗ
ΝΟΣΟΚΟΜ ΕΙΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ	ΓΕΥΜΑΤΑ ΑΣΘΕΝΩΝ	67068	266.142,67 €	13%	300.741,22 €	532.285,34 €	601.482,44 €	300.741,22 €	902.223,66 €
	ΠΡΩΙΝΑ ΑΣΘΕΝΩΝ	64150	33.871,20 €	13%	38.274,46 €	67.742,40 €	76.548,91 €	38.274,46 €	114.823,37 €
	ΓΕΥΜΑΤΑ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟ ΝΤΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	17155	74.597,21 €	13%	84.294,84 €	149.194,41 €	168.589,69 €	84.294,84 €	252.884,53 €
ΞΕΝΩΝΑΣ ΑΡΓΩ	ΓΕΥΜΑΤΑ	7040	27.089,20 €	13%	30.610,80 €	54.178,40 €	61.221,60 €	30.610,80 €	91.832,39 €
ΞΕΝΩΝΑΣ ΙΡΙΔΑ	ΓΕΥΜΑΤΑ	8832	33.272,41 €	13%	37.597,82 €	66.544,81 €	75.195,64 €	37.597,82 €	112.793,46 €
ΣΥΝΟΛΟ			434.972,69 €		491.519,13 €	869.945,37 €	983.038,27 €	491.519,13 €	1.474.557,40 €

Τα γεύματα της εκάστοτε ομάδας γευμάτων του άνωθεν πίνακα εναλλάσσονται με σταθερό ρυθμό ώστε να χορηγούνται όλα περίπου ισοδύναμα και ισόποσα.

ΜΕΡΟΣ Α ΓΕΝΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

2.1 Οι παρακάτω τεχνικές προδιαγραφές αναφέρονται σε υπηρεσίες ώστε να καλυφθούν πλήρως οι ανάγκες παρασκευής φαγητού 250 περίπου νοσηλευομένων ασθενών ημερησίως, στα πλαίσια λειτουργίας του Νοσοκομείου σύμφωνα με τους όρους και προϋποθέσεις όπως αυτοί προδιαγράφονται στα προγράμματα παρασκευής φαγητού ασθενών που εκδίδονται από το Τμήμα Διατροφής και της λειτουργίας των μαγειρειών, ώστε να καλυφθούν στο ακέραιο οι παρακάτω εργασίες σε 7ήμερη βάση και σε 3 βάρδιες: πρωινό –μεσημεριανό- δείπνο ασθενών και προσωπικού.

2.2 ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΒΟΗΘΗΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Το έργο του προσωπικού θα κατανέμεται, θα οργανώνεται και θα ορίζεται εντός του ωραρίου εργασίας, από τον ανάδοχο, σύμφωνα με την διαδικασία HACCP, η οποία θα ελέγχεται από την ορισμένη τριμελή επιτροπή της Νοσηλευτικής Μονάδας Αγρινίου.

2.3 ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΤΕΛΟΥΜΕΝΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΝΑ ΒΑΡΔΙΑ ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΚΑΛΥΨΗ

2.3.1 ΠΡΩΙΝΗ ΒΑΡΔΙΑ

Από τις 6:45 π.μ έως 7:45π.μ. να γίνεται η προετοιμασία για την πρωινή διανομή στην κεντρική κορδέλα, τοποθεσία του φαγητού στα τροχήλατα για το πρωινό των ασθενών.

Στις 7:45 π.μ έως τις 9.15' να γίνεται η διανομή του πρωινού στους ασθενείς στις κλινικές. Μετά το πρωινό μαζεύουν τους δίσκους.

Στις 9:15' π.μ. να κατεβαίνουν από τις κλινικές, να κάνουν διανομή τα πρωινά σάντουιτς των κλειστών Τμημάτων (της Μ.Τ.Ν. & Μ.Μ.Α., όπως & του προσωπικού της Μ.Ε.Θ. , του Χειρουργείου και της μονάδας εμφραγμάτων) Στη συνέχεια επιστρέφοντας στο χώρο των μαγειρειών, αδειάζουν τα τροχήλατα, πλένουν τα σκεύη τους, τα τοποθετούν στο πλυντήριο πιάτων και βοηθάνε στη λάντζα.

Μέχρι τη μεσημεριανή διανομή πρέπει να αντιγράψουν τις δίαιτες των ασθενών από τις καταστάσεις παρασκευής φαγητού.

2.3.2 ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΗ ΒΑΡΔΙΑ

Από τις 10:50 έως τις 11:45 π.μ να γίνεται η προετοιμασία για τη διανομή του μεσημεριανού γεύματος. Την ίδια ώρα γίνεται και καθαριότητα στην κουζίνα (τροχήλατα μεταφοράς φαγητού, ψυγεία, τροχήλατα που βάζουν σκεύη για τη διανομή) καθώς και άλλες εργασίες, όπως κόψιμο και σερβίρισμα της σαλάτας, τοποθέτηση των σκευών στη θέση που χρειάζεται για τη διανομή. Ένας τραπεζοκόμος φεύγει για να μοιράζει φαγητό στους ΞΕΝΩΝΕΣ, με όχημα του αναδόχου σε ειδικούς περιέκτες και με ασφαλή τρόπο.

Στις 11:50 έως τις 12:50 να γίνεται η κεντρική κορδέλα, τοποθετούνται τα φαγητά στους δίσκους και φορτώνονται τα τροχήλατα με τα φαγητά για τη διανομή του γεύματος στους ασθενείς. Το φαγητό μένει στους ασθενείς τρία τέταρτα περίπου και έπειτα οι τραπεζοκόμοι μαζεύουν τους δίσκους και στις 14:15μ.μ κατεβάζουν τα τροχήλατα στα Μαγειρεία. Στη συνέχεια πλένουν τα σερβίτσια, ο καθένας τα δικά του, και στις 14:30 αποχωρούν.

Στις 14:00 έως τις 16:00 να τοποθετούνται τα φαγητά στο Εστιατόριο του Προσωπικού και στη συνέχεια να σερβίρεται το μεσημεριανό από το κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό του αναδόχου που θα έχει ως υποχρέωση το σερβίρισμα στο συγκεκριμένο χώρο, καθώς και την καθαριότητα του χώρου και του εξοπλισμού χωρίς να γίνονται οι παραπάνω εργασίες ταυτόχρονα, όπως εξάλλου προβλέπεται από τον οδηγό υγιεινής για τη μαζική εστίαση.

2.3.3 ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΗ ΒΑΡΔΙΑ

Από τις 13:45μ.μ έως 15:30μ.μ οι τραπεζοκόμοι να ξεφορτώνουν τα τροχήλατα που έχουν έρθει από τις κλινικές, να αδειάζουν τους δίσκους με τα φαγητά στο χώρο της λάντζας και να πλένουν όλα τα σκεύη στα πλυντήρια των Μαγειρειών μαζί με την Λαντζέρα.

Από τις 15:45μ.μ έως τις 16.30 να ετοιμάζουν τα απογευματινά γεύματα για ασθενείς με ειδικές δίαιτες και στη συνέχεια να τα μοιράζουν. Εκείνη την ώρα να παίρνουν από τις κλινικές όποιες αλλαγές υπάρχουν στη δηλωμένη σίτιση και να ενημερώνονται για τυχόν εισαγωγές που θα πρέπει να φάνε το βράδυ.

Από τις 17:00μ.μ έως τις 17:45μ.μ να γίνεται η προετοιμασία για τη διανομή του δείπνου. Επιπλέον ένας τραπεζοκόμος με τον οδηγό του οχήματος του αναδόχου μεταφέρουν σε ειδικούς περιέκτες και με ασφαλή τρόπο φαγητό στους ΞΕΝΩΝΕΣ.

Από τις 17:55 έως τις 18:50 να γίνεται η κεντρική διανομή του φαγητού στην κεντρική κορδέλα και να φορτώνονται τα τροχήλατα με τους δίσκους για την διανομή του δείπνου στους ασθενείς. Το φαγητό να μένει στους ασθενείς για τρία τέταρτα περίπου και στη συνέχεια οι τραπεζοκόμοι να μαζεύουν τους δίσκους και στις 20:00μ.μ. να κατεβάζουν τα τροχήλατα στο Μαγειρείο.

Από τις 20:00 έως τις 22:30 να τοποθετούνται τα φαγητά στο Εστιατόριο του Προσωπικού και στη συνέχεια να σερβίρεται το δείπνο από το κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό του αναδόχου που θα έχει ως υποχρέωση το σερβίρισμα στο συγκεκριμένο χώρο, καθώς και την καθαριότητα του χώρου και του εξοπλισμού χωρίς να γίνονται οι παραπάνω εργασίες ταυτόχρονα, όπως εξάλλου προβλέπεται από τον οδηγό υγιεινής για τη μαζική εστίαση.

2.3.4 ΕΠΙΠΛΕΟΝ από τα προαναφερόμενα χρειάζεται κάλυψη:

Παρασκευής & διανομής σάντουιτς στις κλειστές Μονάδες (Μονάδα Τεχνητού Νεφρού, Μονάδα Μεσογειακής Αναιμίας, Μονάδα Εντατικής Θεραπείας, Χειρουργείο και Μονάδα Εμφραγμάτων) καθώς επίσης και στην Αιμοδοσία κατά τις εξωτερικές αιμοληψίες (μόνο Παρασκευή).

Παρασκευής & διανομής σάντουιτς στους οφθαλμολογικούς χειρουργηθέντες ασθενείς. (συνήθως Τρίτη και Πέμπτη)

Απογευματινής βάρδιας που περιλαμβάνει σερβίρισμα γεύματος & δείπνου στο εφημερεύον προσωπικό καθώς επίσης και πλύσιμο των σκευών σε πλυντήριο πιάτων, καθώς και την καθαριότητα των συγκεκριμένων χώρων.

2.3.5 ΚΛΙΝΙΚΕΣ ΠΟΥ ΣΙΤΙΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΕΝΤΟΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΚΑΙ ΔΟΜΕΣ ΕΚΤΟΣ ΚΤΙΡΙΟΥ

ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΤΙΡΙΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

ΙΣΟΓΕΙΟ: Τμήμα ημερήσιας νοσηλείας – Οφθαλμολογικά χειρουργεία

1ος ΟΡΟΦΟΣ: Κλινικές: Μαιευτική + Γυναικολογική – Παιδιατρική -Εντατικής Θεραπείας (Μ.Ε.Θ.) – Μονάδα εμφραγμάτων

2ος ΟΡΟΦΟΣ : Κλινικές: Καρδιολογική – Παθολογική – Ω.Ρ.Λ.

ΜΕΡΟΣ Β. ΕΙΔΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Η Εταιρεία οφείλει:

Να παρουσιάσει στην προσφορά της, κατάλληλα προσαρμοσμένο στις ιδιαίτερες απαιτήσεις του δημοπρατούμενου έργου, σχέδιο HACCP, που μεταξύ των άλλων θα περιλαμβάνει απαραίτητα τα παρακάτω έντυπα καταγραφής τεκμηρίωσης και διασφάλισης ποιότητας του συστήματος που θα εφαρμοστεί.

Έντυπο ελέγχου παραλαμβανόμενων πρώτων υλών.

Έντυπα παρακολούθησης των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (θερμοκρασίες ψυκτικών θαλάμων, ψησίματος, θερμοθαλάμων, καταψύκτη).

Έντυπο απόψυξης πρώτων υλών.

Γ. Έντυπα εγκεκριμένων προμηθευτών.

Έντυπο ελέγχου διορθωτικών ενεργειών και περιγραφή τεκμηριωμένης διαδικασίας.

Πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης με τη συχνότητα καθαρισμού και τον τρόπο καθαρισμού επιφανειών ανάλογα με την κατηγορία επιφανειών διαφορετικής υγιεινής και τον τρόπο ελέγχου της αποτελεσματικότητας του καθαρισμού και της απολύμανσης που θα εφαρμόσει για παράδειγμα με χρήση swab test.

Να τηρεί απαρεγκλίτως τις διατάξεις της ασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, όπως αυτή ορίζεται από τους κείμενους νόμους και διατάξεις. Υπεύθυνοι για τον έλεγχο εφαρμογής των ανωτέρω νόμων και διατάξεων θα είναι τα οριζόμενα από το Νοσοκομείο Όργανα ή άτομα ή Τμήματα, και ο εργοδότης οφείλει σε εύλογο χρονικό διάστημα εφόσον του ζητηθεί, να προσκομίσει και να καταθέσει οποιαδήποτε στοιχεία του ζητηθούν, ώστε να αποδεικνύει την τήρηση εφαρμογής των ανωτέρω.

Να διαθέτει κατάλληλο όχημα μεταφοράς τροφίμων με πρόσφατη βεβαίωση καταλληλότητας από την Αρμόδια Υπηρεσία και ειδική άδεια κυκλοφορίας οχήματος μεταφοράς τροφίμων.

Να διαθέτει απαραίτητα έναν Εκπαιδευμένο Επιστήμονα για τη σωστή εφαρμογή και τήρηση του HACCP που θα παρίσταται κατά τον χειρισμό των τροφίμων. Επιπλέον για την εκτέλεση του έργου θα πρέπει να διαθέσει ΔΕ Μάγειρα και ΥΕ Προσωπικό εστίασης. Η εταιρεία οφείλει στην τεχνική προσφορά να καταθέσει τη σύνθεση της ομάδας που θα αναλάβει την υλοποίηση του έργου

Να διατηρεί αρχείο όλων των απαραίτητων εγγράφων τα οποία θα υπάρχουν στο Τμήμα Διατροφής και θα επιδεικνύονται σε πιθανό έλεγχο της αρμόδιας επιτροπής του Νοσοκομείου ή άλλο οργάνου υπευθύνου για τον έλεγχο διασφάλισης ποιότητας τροφίμων.

Ο ανάδοχος με την υπογραφή της σύμβασης οφείλει :

Να εγκαταστήσει και να εφαρμόσει σύστημα αυτοελέγχου HACCP εντός των χώρων και δομών του νοσοκομειακού μαγειρείου σύμφωνα με τον Κανονισμό 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων. Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί όλα τα αρχεία που είναι απαραίτητα ώστε να εξασφαλίζεται η ουσιαστική εφαρμογή των απαιτούμενων μέτρων και να καθίσταται δυνατός ο έλεγχος των τροφίμων. Ο ανάδοχος οφείλει να διαθέσει απαραίτητα έναν εκπαιδευμένο επιστήμονα-ΠΕ Διαιτολόγο-Διατροφολόγο με ειδικευση στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων ο οποίος θα ελέγχει την εφαρμογή και τήρηση του εγκατεστημένου HACCP. Η ομάδα ασφάλειας των τροφίμων με επικεφαλής το συντονιστή της ομάδας διασφαλίζει την ορθή τήρηση των κανόνων υγιεινής και τηρεί όλα τα αρχεία που είναι απαραίτητα.

Στις παρακάτω περιπτώσεις κακού χειρισμού των φαγητών κατά την Παρασκευή, αναθέρμανση και διακίνηση το φαγητό θα επιστρέφεται και η εταιρεία είναι υποχρεωμένη να το αντικαταστήσει:

Άβραστο/καμένο φαγητό

Αν σερβίρεται σε θερμοκρασία μικρότερη των 60°C

Ο ανάδοχος θα πρέπει να τηρεί αρχείο μικροβιολογικών αναλύσεων όλων των προϊόντων που παραλαμβάνει και παράγει. Η προβλεπόμενη περιοδικότητα των εξετάσεων θα γίνεται βάσει των προβλεπόμενων διατάξεων.

Ειδικότερα απαιτείται η τήρηση προγράμματος εργαστηριακών αναλύσεων σε διάφορες κατηγορίες τροφίμων και η κοινοποίηση των αποτελεσμάτων στην αρμόδια επιτροπή του Νοσοκομείου. Όσον αφορά τις εργαστηριακές αναλύσεις νερού, ο συντονιστής της ομάδας ασφάλειας τροφίμων του αναδόχου θα πρέπει να ενημερώνεται από τους αρμόδιους υπαλλήλους του Νοσοκομείου για τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών εξετάσεων που αφορούν την ποιότητα του νερού. Η διεξαγωγή μικροβιολογικών και οργανοληπτικών ελέγχων του νερού του δικτύου είναι αρμοδιότητα της Διοίκησης και της αρμόδιας υπηρεσίας του Νοσοκομείου.

Σε περίπτωση εκτάκτων αναγκών ο ανάδοχος θα πρέπει να καλύψει με ασφάλεια την διατροφή ασθενών και προσωπικού. Ο χρόνος μεταφοράς των ευαλλοίωτων προϊόντων με τη χρήση μεμονωμένων περιεκτών δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τη 1½ ώρα, καθώς στον οδηγό Υγιεινής ρητά αναγράφεται ότι το μέγιστο επιτρεπόμενο υγειονομικά διάστημα για τη μεταφορά των ευαλλοίωτων προϊόντων είναι οι 2 ώρες. Ως εκ τούτου για λόγους απόλυτης ασφάλειας από την παρασκευή και μεριδοποίηση του φαγητού μέχρι την παράδοση του πιάτου στον ασθενή υπάρχει ένα περιθώριο ασφάλειας μισής ώρας (το οποίο μισάωρο αναφέρεται στη μεταφορά του τροφίμου από την κουζίνα στον ασθενή), που είναι και ο λόγος έκπτωσης αυτής της ώρας από το προβλεπόμενο δίωρο. (Κεφ. IV- Μεταφορά σελ.42).

Ο ανάδοχος θα πρέπει να τηρεί πρόγραμμα απεντομώσεως στους χώρους της κουζίνας και για το λόγο αυτό θα πρέπει να συνεργάζεται με πιστοποιημένη εταιρεία και θα καταθέσει την σύμβαση που έχει συνάψει. Το κόστος θα βαρύνει τον ανάδοχο,.

Να καταθέσει τα πιστοποιητικά υγείας της ομάδας ασφάλειας τροφίμων θεωρημένα από την αρμόδια αρχή που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχουν από νοσήματα που μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα. Το πιστοποιητικό υγείας θα πρέπει να αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για τη πρόσληψή τους. ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ: Απαγορεύεται η με οποιαδήποτε ιδιότητα, απασχόληση, σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου είναι γνωστό ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται δια των τροφών, ή ατόμου που έχει διάρροια ή μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση και υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

Να καταθέσει πιστοποιητικά εκπαίδευσης και κατάρτισης του προσωπικού στις βασικές αρχές διασφάλισης ποιότητας των τροφίμων για επιχειρήσεις μαζικής εστίασης. Το πιστοποιητικό που θα κατατίθεται θα είναι από αρμόδιο και πιστοποιημένο φορέα, σύμφωνα με τις διαδικασίες της υπ' αριθμ. 14708 (ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ, ΑΡ ΦΥΛΛΟΥ 1616 ΤΗΣ 17/8/2007) Υπουργικής Απόφασης του Υπουργείου Ανάπτυξης (περί εναρμόνισης της εθνικής νομοθεσίας με την κοινοτική απαίτηση 852/2004), σύμφωνα με την οποία οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων οφείλουν να εξασφαλίζουν την κατάρτιση όλων όσων χειρίζονται τρόφιμα στην επιχείρησή τους.

Η εταιρεία οφείλει να διατηρεί φάκελο-μητρώο του κάθε εργαζομένου που θα περιλαμβάνει τα παραπάνω έγγραφα και το οποίο θα κατατίθεται στο Τμήμα Διατροφής.

Να διαθέτει στο Νοσοκομείο επαρκή αριθμό που να καλύπτει τις απαιτούμενες υπηρεσίες ανά βάρδια με πλήρες και κυκλικό ωράριο, καθημερινά και τις αργίες, ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου, και απαγορευμένης ρητά της απασχόλησης του ίδιου ατόμου σε δύο συνεχείς εργαζομένων βάρδιες.

Να καταθέσει πίνακα καταστάσεως προσωπικού και προγράμματος εργασίας των εργαζομένων, ο οποίος θα είναι θεωρημένος από το αρμόδιο Τμήμα Κοινωνικής Επιθεώρησης Εργασίας και θα κατατίθεται στο Τμήμα Διατροφής στις αρχές κάθε μήνα, ενώ οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό θα γνωστοποιείται εγκαίρως και γραπτά στο Νοσοκομείο στο Τμήμα Διατροφής και στην Επιτροπή. Το προσωπικό πρέπει να είναι σταθερό και εκπαιδευμένο. Ομοίως θα καταθέτει και παραστατικά που αποδεικνύουν ότι η μισθοδοσία και οι κάθε είδους προβλεπόμενες αμοιβές καταβάλλονται όπως προβλέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία. Απαγορεύεται η απόλυση υπαλλήλου χωρίς αιτιολογημένη εισήγηση στη Διοίκηση του Νοσοκομείου η οποία θα παρέχει τη σύμφωνη γνώμη της. Για τα νεοπροσλαμβανόμενα άτομα, η εταιρία θα μεριμνεί ώστε να προ κατατίθεται στο Τμήμα Διατροφής το Βιβλιάριο Υγείας και το πιστοποιητικό εκπαίδευσης στις βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. Οι νέες προσλήψεις δεν θα υπερβαίνουν το 5% της συνολικής δύναμης κάθε μήνα, ώστε να εξασφαλίζεται η σωστή και η σταδιακή ενσωμάτωσή τους στις υποχρεώσεις τους και να μη διαταράσσεται η εύρυθμος λειτουργία του Τμήματος. Η εκάστοτε ανάδοχος εταιρία παρασκευής φαγητού αναλαμβάνει η ίδια την προμήθεια και χρησιμοποίηση των αναλώσιμων χάρτινων δοχείων σίτισης μίας χρήσης ανάλογης ποιότητας (δοχεία), ξύλινων πιρουνιών, ξύλινων κουταλιών και ξύλινων μαχαιριών. Ο αριθμός των χάρτινων κουζινικών σκευών που θα προμηθεύεται ιδίοις εξόδοις η εκάστοτε ανάδοχος εταιρία, θα καθορίζεται από τις ανάγκες του νοσοκομείου.

3. ΕΠΟΠΤΕΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ Ο ανάδοχος με την υπογραφή της σύμβασης οφείλει:

3.1 Να διαθέσει στο Νοσοκομείο επαρκή αριθμό εκπαιδευμένων εργαζομένων που να καλύπτει τις απαιτούμενες υπηρεσίες ανά βάρδια με πλήρες και κυκλικό ωράριο, καθημερινά και τις αργίες, ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου και απαγορευμένης ρητά της απασχόλησης του ίδιου ατόμου σε δύο συνεχείς βάρδιες.

3.2 Οι υπάλληλοι της εταιρίας θα είναι συνεπείς στην καθημερινή τήρηση του κανονικού τους ωραρίου και για οποιοδήποτε κώλυμά τους, θα ενημερώνουν έγκαιρα την εταιρεία η οποία θα φροντίζει για την άμεση αντικατάστασή τους. Σε περίπτωση απουσίας ή άδειας του προσωπικού η εταιρεία οφείλει σε κάθε περίπτωση να στείλει αντικαταστάτη.

3.3 Να παρέχει ειδικά αντιολισθητικά σαμπό και στολή εργασίας που θα είναι σύμφωνη με τα σχέδια και τα χρώματα του Νοσοκομείου μας και θα υποδεικνύεται από το Τμήμα Διατροφής. Θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή και να αλλάζει καθημερινά σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, ώστε να διασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων. Η δαπάνη για τη στολή και το κόστος καθαρισμού της θα επιβαρύνει τον ανάδοχο. Σε ειδικά τμήματα με ασθενείς υψηλού κινδύνου, έτσι όπως το Νοσοκομείο θα προσδιορίζει, θα χρησιμοποιείται ειδική στολή που θα διατίθεται από το Νοσοκομείο.

3.4 Να έχει καθορίσει εκπαιδευμένο συντονιστή της ομάδας ασφάλειας τροφίμων που θα έχει στην ανώτερη εποπτεία του τους εργαζόμενους και στον οποίο θα απευθύνεται ο Προϊστάμενος του Τμήματος Διατροφής και ο Υπεύθυνος της Επιτροπής για οποιοδήποτε πρόβλημα ανακύψει και το αντίστροφο.

3.5 Να έχει καθορίσει συγκεκριμένο άτομο εκ των υπηρετούντων ανά βάρδια το οποίο θα ενημερώνει τον Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής και την Επιτροπή, καθώς και τον Συντονιστή για οποιοδήποτε πρόβλημα προκύψει στην βάρδια και αφορά τους εργαζόμενους της εταιρείας.

3.6 Να ενημερώνεται καθημερινά από τους εργαζόμενους, στην αρχή της βάρδιας, για τυχόν προβλήματα υγείας. Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιαστεί κάποιο νόσημα που μεταδίδεται με τα τρόφιμα, οι υπεύθυνοι

έχουν τη νομική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων. Τα μέτρα περιλαμβάνουν αποκλεισμό από την εργασία για «όσο διάστημα κριθεί αναγκαίο», και αντικατάστασή του για όσο διάστημα απουσιάζει. Οι εργαζόμενοι οφείλουν να χρησιμοποιούν σωστά τις γραπτές οδηγίες για τις δίαιτες των ασθενών, να επικοινωνούν με τους ασθενείς και να συνεργάζονται με το λοιπό προσωπικό του Νοσοκομείου.

3.7 Απαγορεύει την άσκοπη μεταφορά των εργαζομένων που απασχολούνται σε διαφορετικό χώρο στους χώρους χειρισμού τροφίμων. Την παρακολούθηση και την εποπτεία του έργου του αναδόχου, τη διαπίστωση της τήρησης των όρων της σύμβασης, καθώς και την τήρηση και εφαρμογή του συστήματος HACCP στις εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου αναλαμβάνει τριμελής επιτροπή του νοσοκομείου που αποτελείται από εκπαιδευμένο επιστήμονα σε συστήματα ασφάλειας και υγιεινής τροφίμων και νοσηλευτικό και διοικητικό υπάλληλο.

4. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

4.1 Ο μάγειρας θα πρέπει να είναι πτυχιούχος Μαγειρικής Τέχνης με πιστοποίηση επαγγελματικής επάρκειας από τον Ε.Ο.Π.Ε.Π., εφόσον προέρχεται από ιδιωτική σχολή.

4.2 Η εκπαίδευση του προσωπικού θα γίνεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις και τις διαδικασίες της υπ' αριθμ. 14708 (ΦΕΚ Β' 1616/17.08.2007) Υπουργικής Απόφασης του Υπουργείου Ανάπτυξης περί εναρμόνισης της εθνικής νομοθεσίας με τις απαιτήσεις του κανονισμού 852/2004 σύμφωνα με την οποία οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων οφείλουν να εξασφαλίζουν την κατάρτιση του προσωπικού τους.

4.3 Οι βεβαιώσεις εκπαίδευσης είναι απαραίτητες ώστε οι υπάλληλοι της εταιρίας να μπορούν να εργασθούν στον χώρο του Νοσοκομείου μας.

4.4 Το προσωπικό που παρασκευάζει και διανέμει τρόφιμα στους ασθενείς υψηλού κινδύνου θα πρέπει να έχει ειδική εκπαίδευση και να εφαρμόζει με απόλυτη ακρίβεια τους κανόνες προστασίας των τροφίμων από επιμόλυνση.

5. ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

5.1 Ο χώρος παρασκευής των τροφίμων θα πρέπει να έχει πλήρη απουσία φυσικού ή χημικού ρύπου. Το προσωπικό που έρχεται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα και τα σκεύη θα πρέπει να φορούν ειδικά γάντια μιας χρήσης και προστατευτικό σκούφο κεφαλής.

5.2 Τα άτομα που εργάζονται στους χώρους παρασκευής και διανομής των τροφίμων πρέπει:

5.3 Να φροντίζουν για την υγιεινή των χεριών τους και να τα πλένουν κάθε φορά που χρειάζεται.

5.4 Να μην καπνίζουν, τρώνε, πίνουν, καλλωπίζονται στο χώρο των τροφίμων και κατά τον χειρισμό των τροφίμων.

5.5. Να απομακρύνουν τα προσωπικά τους αντικείμενα (π.χ. κινητά τηλέφωνα, σκουλαρίκια σε τρυπημένα αυτιά, βέρες, δακτυλίδια και ρολόγια) από το χώρο εργασίας και κατά το χειρισμό τροφίμων.

5.6. Να καλύπτουν τις πληγές στα χέρια τους με αδιάβροχο επίδεσμο (κατά προτίμηση έντονου χρώματος, ώστε να αναγνωρίζεται εύκολα αν έχει αποκολληθεί).

5.7. Να μην έχουν ψεύτικα ή βαμμένα νύχια γιατί αποτελούν κίνδυνο επιμόλυνσης των τροφίμων. Τα νύχια θα πρέπει να είναι κομμένα.

5.8 Να μη μετακινούνται άσκοπα στους χώρους του Νοσοκομείου και μετά επιστρέφουν στο χώρο .

5.9 Να έχουν καθαρά μαλλιά, καλυμμένα πλήρως με κάλυμμα κεφαλής (σκούφο).

5.10 Η στολή εργασίας θα πρέπει να αφαιρείται, όταν απομακρύνονται για διάφορους λόγους από το χώρο εργασίας τους.

5.11 Το προσωπικό που παρασκευάζει και διανέμει τρόφιμα στους ασθενείς υψηλού κινδύνου θα πρέπει να έχει ειδική εκπαίδευση και να εφαρμόζει με απόλυτη ακρίβεια τους κανόνες προστασίας των τροφίμων από επιμόλυνση, ακόμη και με «αθώους» μικροοργανισμούς, αλλά επικίνδυνους γι' αυτούς τους ασθενείς.

5.12 Να χειρίζονται τρόφιμα φορώντας πάντα ειδικά γάντια. Δε χειρίζονται τρόφιμα άτομα που έχουν δερματικές βλάβες ή κάποια μεταδοτική ασθένεια ή υπάρχει σχετική ιατρική σύσταση.

5.13 Να χρησιμοποιούν διαφορετικές επιφάνειες κοπής, εργαλεία και σκεύη για τα ωμά τρόφιμα και διαφορετικές για τα μαγειρεμένα.

6. Καθαρισμός και Απολύμανση

6.1 Ο ανάδοχος είναι υπεύθυνος για τον τακτικό καθαρισμό και απολύμανση του εξοπλισμού του μαγειρείου. Οι ψυκτικοί θάλαμοι θα καθαρίζονται και απολυμαίνονται εξολοκλήρου από το προσωπικό του αναδόχου.

6.2 Τα έξοδα καθαρισμού, πλύσης και απολύμανσης βαρύνουν τον ανάδοχο. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να τηρεί αρχείο καθαρισμού και απολύμανσεων που αφορούν τον εξοπλισμό και το χώρο εστίασης.

6.3 Τα υλικά καθαρισμού και απολύμανσης θα έχουν άδεια κυκλοφορίας από τον ΕΟΦ και θα συνοδεύονται από οδηγίες, μελέτες και δελτία δεδομένων ασφάλειας. Η δαπάνη προμήθειας θα βαρύνει αποκλειστικά τον ανάδοχο.

6.4 Ο έλεγχος της καθαριότητας είναι αρμοδιότητα τόσο του αναδόχου όσο και της αρμόδιας επιτροπής ελέγχου του Νοσοκομείου.

7 .Αποκομιδή απορριμμάτων-Προστασία περιβάλλοντος

7.1 Τα κάθε φύσης απορρίμματα συγκεντρώνονται με ευθύνη του αναδόχου με τα μέσα και τον τρόπο που θα υποδείξει ο εργοδότης. Τα οργανικά απορρίμματα θα διαχωρίζονται από τα υπόλοιπα από το προσωπικό του αναδόχου και θα μεταφέρονται και θα τοποθετούνται στον ειδικό ψυκτικό θάλαμο. Ο ψυκτικός θάλαμος θα καθαρίζεται καθημερινά από το προσωπικό του αναδόχου. Οι εργασίες αποκομιδής των απορριμμάτων θα πρέπει να είναι σύμφωνες με τους κανονισμούς ορθής διαχείρισης που προβλέπονται από τον ΕΦΕΤ.

7.2 Στους χώρους των μαγειρείων υπάρχουν ποδοκίνητοι κάδοι επαρκούς χωρητικότητας που φέρουν μόνιμο κάλυμμα. Τυχόν φθορές ή βλάβες σε κάδους που έχει τοποθετήσει το Νοσοκομείο και προέρχονται από κακή χρήση του προσωπικού του αναδόχου επιβαρύνουν τον ανάδοχο. Το Νοσοκομείο δύναται να αποφασίσει τη λειτουργία ή μη διαδικασιών ανακύκλωσης απορριμμάτων.

7.3 Ειδικότερα, τα τηγανέλαια θα απορρίπτονται σε ειδικά δοχεία με ευθύνη του αναδόχου και θα συνεργάζεται με συμβεβλημένο συλλέκτη-μεταφορέα για την περαιτέρω διαχείρισή τους.

7.4 Οι κανόνες για την προστασία του περιβάλλοντος πρέπει να τηρούνται με σχολαστικότητα.

8. ΓΕΝΙΚΟΤΕΡΑ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΥΠΑΛΛΗΛΩΝ

8.1. Τα ακριβή καθήκοντα της κάθε ειδικότητας καθορίζονται σύμφωνα με τις ανάγκες και τη λειτουργία του Τμήματος Διατροφής.

8.1.α) Αρμοδιότητες Εκπαιδευμένου Επιστήμονα – ΠΕ Διαιτολόγος - Διατροφολόγος

Θα έχει την ευθύνη τήρησης και εφαρμογής του συστήματος HACCP και θα συντονίζει την Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων,

- τη διαμόρφωση των διατροφικών σχημάτων των νοσηλευόμενων ασθενών όλων των κλινικών και μονάδων του νοσοκομείου.
- την εκτέλεση των εκάστοτε τροποποιήσεων στις ειδικές δίαιτες, σε συνεργασία με τον θεράποντα ιατρό και σύμφωνα με την πορεία της νόσου,
- τον έλεγχο της υλοποίησης των διαιτητικών εντολών από τους λοιπούς εργαζόμενους του τμήματος,
- και τον έλεγχο ασφάλειας τροφίμων,

Θα επιβλέπει την παραγωγική διαδικασία, καθώς και τη μεριδοποίηση των γευμάτων, τόσο σε θέματα ασφάλειας και υγιεινής, όσο και σε θέματα γεύσης των παρασκευαζόμενων φαγητών.

8.1.β Αρμοδιότητες λοιπού προσωπικού

Οι μάγειροι και το βοηθητικό προσωπικό θα έχουν την ευθύνη για την προετοιμασία του φαγητού βάση των διατροφικών σχημάτων των διαιτολόγων.

Οι τραπεζοκόμοι θα έχουν την ευθύνη της τελικής διάθεσης του φαγητού στους ασθενείς σύμφωνα με τις υποδείξεις και οδηγίες του διαιτολόγου.

8.2 Οι καθημερινές συστάσεις και εντολές θα δίνονται από τον άμεσο Υπεύθυνο Διατροφολόγο και τον Υπεύθυνο της επιτροπής. Κατά την παράδοση του δίσκου σερβιρίσματος στους ασθενείς, οι τραπεζοκόμοι οφείλουν να τηρούν τους κανόνες καλής συμπεριφοράς και ευγένειας. Οι προϊστάμενοι της κάθε κλινικής θα ελέγχουν την συμπεριφορά και τον τρόπο συνεργασίας. Παράπονα των ασθενών από την συμπεριφορά των τραπεζοκόμων θα αναφέρονται από τους προϊσταμένους και ανάλογα τη βαρύτητα καταγγελίας η Διοίκηση του Νοσοκομείου έχει το δικαίωμα να επιβάλει χρηματικά πρόστιμα στην εταιρεία.

8.3 Τον καθημερινό έλεγχο του τρόπου εργασίας στο Τμήμα Διατροφής θα έχουν οι άμεσοι Υπεύθυνοι σε συνεργασία με τον Προϊστάμενο του Τμήματος. Παράπονα ή αρνητικές εκθέσεις αξιολόγησης του Προϊσταμένου για την συμπεριφορά των υπαλλήλων θα αναφέρονται στη διοίκηση και ανάλογα τη βαρύτητα της καταγγελίας η Διοίκηση του Νοσοκομείου έχει το δικαίωμα να επιβάλει χρηματικά πρόστιμα στην εταιρεία.

8.4 Οι υπάλληλοι της εταιρίας οφείλουν να εκτελούν και να υλοποιούν κάθε οδηγία του Τμήματος Διατροφής και της ορισμένης Τριμελούς Επιτροπής, ώστε να περιοριστεί η απώλεια – καταστροφή των σκευών σερβιρίσματος. Θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ότι τα σκεύη σερβιρίσματος του Νοσοκομείου, αποτελούν Δημόσια περιουσία, και πράξεις ή παραλήψεις που έχουν ως συνέπεια την απώλεια ή την καταστροφή τους αποτελούν αδίκημα. Ως εκ τούτου η διαχείρισή τους θα πρέπει να γίνεται με την δέουσα δεοντολογία, προσοχή, και ευθιξία από όλους, είτε πρόκειται για μόνιμο προσωπικό, είτε για συμβασιούχους, είτε για χρήστες υπηρεσιών υγείας.

8.5 Σε περίπτωση που η εταιρεία/επιχείρηση παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις, να επιβάλει κυρώσεις που προβλέπονται από τη διακήρυξη και τη σύμβαση.

9. ΠΟΙΝΙΚΕΣ ΡΗΤΡΕΣ ΚΥΡΩΣΕΙΣ

9.1. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί από ελέγχους της επιτροπής του Νοσοκομείου ότι υπήρξε παρέκκλιση από την ισχύουσα σύμβαση ή μη τήρηση του συστήματος HACCP και των κανόνων υγιεινής, καλείται ο ανάδοχος σε έγγραφη παροχή εξηγήσεων. Το Νοσοκομείο ανάλογα με την παράβαση έχει τη δυνατότητα επιβολής ποινής, σύστασης, προστίμου, ακόμη και να κηρύξει έκπτωτο τον ανάδοχο.

9.2 Σε περίπτωση που το αρμόδιο όργανο, ΕΦΕΤ, διαπιστώσει παραλείψεις στην τήρηση του συστήματος και των κανόνων υγιεινής ύστερα από έλεγχο στις εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου, οι κυρώσεις βαρύνουν αποκλειστικά τον ανάδοχο. Σε περίπτωση που η εταιρεία παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις, να της επιβάλει κυρώσεις ή να διακόψει τη συνεργασία.

9.3 Στα πλαίσια εκτέλεσης της σύμβασης σε περίπτωση που διαπιστωθεί από ελέγχους, ότι δεν τηρούνται τα προβλεπόμενα στην εργατική νομοθεσία, το νοσοκομείο θα μπορεί διακόψει τη συνεργασία και να προβεί στις νόμιμες ενέργειες.

ΜΕΡΟΣ Γ. ΧΩΡΟΙ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΠΟΥ ΘΑ ΔΙΑΤΕΘΟΥΝ ΣΤΟΝ ΑΝΑΔΟΧΟ ΤΟΥ ΚΤΙΡΙΑΚΟΥ ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑΤΟΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ.

Διατίθενται στον ανάδοχο για την παρασκευή των γευμάτων όλοι οι παρακάτω χώροι, δομές και εξοπλισμοί της νοσοκομειακής εστίασης ως αυτοί έχουν ειδικά κατασκευαστεί στο νοσοκομείο.

Γ.1 ΧΩΡΟΙ- ΔΟΜΕΣ

ΜΑΓΕΙΡΕΙΑ (131) συνολικής επιφάνειας 827,44 τ.μ.

Τα ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΙΑ βρίσκονται στο κτιριακό τμήμα Γ2, του επιπέδου -1 σε άμεση επικοινωνία με την αυλή τροφοδοσίας διά της εισόδου Ε13, τις κεντρικές αποθήκες και το εστιατόριο προσωπικού.

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ (121) συνολικής επιφάνειας 239,41 τ.μ.

Το εστιατόριο προσωπικού (121) χωροθετείται στο κτιριακό τμήμα Γ2 του επιπέδου -1. Η θέση του και η μορφολογία του επιτρέπουν να είναι σε άμεση επαφή με το μαγειρείο (131) και το αίθριο. Η προσπέλαση του εσωτερικά γίνεται από τους διατηρηματικούς διαδρόμους Δ-1.1, Δ-1.2α και από τους κόμβους Β,Γ4,Γ5

Γ.2 .1. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Α/Α	ΕΙΔΟΣ	Ποσότητα
Α. ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟ		
1.	Ηλεκτρονικός ζυγός δαπέδου 300 kgr.	1
2.	Ανοξείδωτος υγειονομικός νιπτήρας χεριών	7
3.	Βάση σάκου χαρτιών	1
4.	Τετραρόφες ομάδες ραφιών ρυθμιζόμενου ύψους	23
5.	Τροχήλατος κάδος απορριμάτων	25
6.	Αμαξίδιο μεταφορών	8
7.	Ψυγείο θάλαμος συντήρηση 2 θυρών	6
8.	Τραπέζι εργασίας με συρτάρια	4
9.	Σετ μαχαιριών	5
10.	Λάντζα με 2 λεκάνες	4
11.	Μηχανή φορμαρίσματος μπιφτεκιών	1
12.	Τραπέζι εργασίας με ράφι και θέση για μηχανή κιμά	1
13.	Πάγκος με υγειονομική επιφάνεια κοπής	2
14.	Τσιγκέλια ανάρτησης κρεάτων	1
15.	Μηχανή κοπής κιμά	1
16.	Αμαξίδιο λεκανών Gastronom 2/1	3
17.	Επιτοίχιο ράφι	3
18.	Τροχήλατη λεκάνη	1
19.	Επιτοίχιο ράφι	1
20.	Επιτραπέζια επιφάνεια κοπής υγειονομική	1
21.	Μηχανή κοπής λαχανικών	1
22.	Τραπέζι εργασίας με συρτάρια	2
23.	Επιτοίχιο ράφι	4
24.	Τραπέζι εργασίας με συρτάρια	2
25.	Λάντζα με ενιαία λεκάνη	1
26.	Πλυντήριο λαχανικών	1
27.	Μηχανή αποφλοιώσης πατατών	1
28.	Τραπέζι εργασίας με ράφι	2
29.	Λάντζα διπλή	1
30.	Τραπεζοεργάριο	1
31.	Επιτοίχιο ερμάριο	2
32.	Μηχανή κοπής άρτου	1
33.	Συσκευή ανοίγματος κονσερβών	1
34.	Πολυμηχανή Blender	1
35.	Μηχανή κοπής φετών	1
36.	Τραπέζι εργασίας με 2 λεκάνες & συρτάρια	2
37.	Επιτοίχιο διπλό ράφι	2
38.	Τραπέζι εργασίας χωρίς ράφι	1

39.	Επιτραπέζιος ζυγός 5 kgf.	1
40.	Ικρίωμα σκευών	1
41.	Επίτοιχη χοάνη απαγωγής οσμών	2
42.	Μαγειρείο 2 εστιών	2
43.	Φούρνος κυκλοθερμικός 12 x GN 1/1 ή 6 x GN 2/1 με βάση	1
44.	Αμαξίδιο φούρνου	1
45.	Τραπέζι εργασίας με νεροχύτη	1
46.	Μηχανή αναμείξεων (mixer) επιτραπέζιο	1
47.	Κεντρική χοάνη απαγωγής οσμών με προσαγωγή νωπού αέρα, φωτισμό & φίλτρα	1
48.	Bain Marie	1
49.	Μαγειρείο 4 εστιών με φούρνο	1
50.	Ανατρεπόμενο τηγάνι 80 lt	2
51.	Φούρνος αέρα – ατμού κυκλοθερμικός 20 x GN 1/1	2
52.	Πλάκα έψησης διπλή	1
53.	Βραστήρας ηλεκτρικός 100 lt	2
54.	Μεταφορική ταινία μεριδοποίησης	1
55.	Φορείο πιάτων – σκεπασμάτων	2
56.	Φορείο μπωλ σούπας	2
57.	Αμαξίδιο μαχαιροπήρουνων	6
58.	Αμαξίδιο δίσκων	5
59.	Αμαξίδιο κρύων φαγητών – γλυκών	7
60.	Αμαξίδιο μεταφοράς δίσκων φαγητού ασθενών (20 δίσκων)	2
61.	Αμαξίδιο μεταφοράς δίσκων φαγητού ασθενών (16 δίσκων)	12
62.	Ράφι κανίστρων	1
63.	Κάδος ακάθαρτων μαχαιροπήρουνων	2
64.	Τραπέζι εργασίας με ράφι	1
65.	Λάντζα με 2 λεκάνες	1
66.	Τραπεζοεργμάριο συρόμενων θυρών	1
67.	Επιτοίχιο ερμάριο	2
68.	Φορείο πιάτων	2
69.	Τραπέζι πρόπλυσης 2 λεκανών	2
70.	Πλυντήριο πιάτων	2
71.	Τραπέζι εξόδου πλυντηρίου	2
72.	Αμαξίδιο κανίστρων πλυντηρίου	8
73.	Αμαξίδιο μεταφοράς πιάτων	5
74.	Λάντζα σκευών με λεκάνη 80 X 50	1
75.	Λάντζα σκευών με λεκάνη 98 X 61	1
76.	Πλυντήριο σκευών	1
77.	Ικρίωμα σκευών	4
78.	Συσκευή πλύσης τροχήλατων & δαπέδων	1
79.	Τραπέζι παραλαβής ακάθαρτων	1
80.	Λάντζα πρόπλυσης	1
81.	Πλυντήριο πιάτων προσωπικού	1
82.	Τραπέζι εξόδου πλυντηρίου	1
83.	Τραπεζοεργμάριο καθαρών	1
84.	Αμαξίδιο περισυλλογής δίσκων self service	2
85.	Συσκευή πλύσης – απολύμανσης	1
86.	Τραπεζοεργμάριο με συρτάρια	1
87.	Βραστήρας γάλακτος	1
88.	Μηχανή τσαγιού – καφέ	1
89.	Αμαξίδιο λεκανών (δίσκων) GN 2/1	15
90.	Ψυγείο ταχείας ψύξης φαγητών (Blast Chiller)	2
91.	Πολύπτυχη κουρτίνα	2
92.	Ψύκτης νερού self service	1
93.	Υπερυψωμένο ερμάριο ποτηριών	1
B. SELF SERVICE/ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ		
1.	Έπιπλο παραλαβής δίσκων, μαχαιροπήρουνων κ.λπ.	1
2.	Bain Marie 3 λεκανών GN 1/1 – Θερμοεργμάριο	1
3.	Θερμαινόμενο φορείο πιάτων	1
4.	Ψυγείο με ψυχόμενη λεκάνη	1

5.	Ουδέτερο ερμάριο σερβιρίσματος	1
6.	Ψυγείο – θάλαμος συντήρηση 2 θυρών	1
7.	Αμαξίδιο δίσκων	1
8.	Αμαξίδιο Bain Marie 3 x GN 1/1	1
9.	Τραπεζοερμάριο συρόμενων θυρών	1
10.	Επιτοίχιο ερμάριο	1
11.	Λάντζα με 2 λεκάνες	1
12.	Μηχανή τσαγιού – καφέ	1
Γ. OFFICE ΦΑΓΗΤΟΥ		
1.	Τραπέζι εργασίας με νεροχύτη & συρτάρια	7
2.	Ψυγείο 2 θυρών – 2 θερμοκρασιών	6
3.	Τραπεζοερμάριο	7
4.	Βραστήρας γάλακτος 5 lt	7
5.	Μηχανή τσαγιού – καφέ	7
6.	Πλυντήριο πιατικών – φλυτζανιών	6
7.	Τροχήλατο μεταφοράς πρωϊνών 3 επιπέδων	6
8.	Κανάτες 3,5 lt	21
Δ. ΚΙΝΗΤΑ ΕΙΔΗ ΕΣΤΙΑΣΕΩΣ		
1.	Δοχεία Gastronom από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 18/10 κατασκευασμένα με ειδική πρέσσα στις ακόλουθες διαστάσεις:	
	GN 1/1 325 mm x 530 mm x 150 mm	6
	GN 1/1 325 mm x 530 mm x 100 mm	6
	GN 1/1 325 mm x 530 mm x 65 mm	6
	GN 1/2 325 mm x 265 mm x 200 mm	5
	GN 1/1 325 mm x 530 mm x 100 mm	6
2.	Μηχανή καφέ με δυνατότητα παραγωγής 80 φλιτζάνια/ώρα κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα, με υαλοδείκτη, ισχύος 2 KW, 220 V, 50 Hz	1
3.	Πλάστης διαμέτρου 0,06 cm περίπου και μήκος 0,45 cm ξύλινος με δύο χέρια	3
4.	Ανοιχτήρι κονσερβών πάγκου	1
5.	Αυγοδάρτης μεγάλος ανοξείδωτος	1
6.	Αυγοδάρτης μικρός πλαστικός	1
7.	Τροχοί μαχαιριών ηλεκτροκίνητοι	1
8.	Τρόμπα λαδιού μεγάλη πλαστική	2
9.	Τσιμπίδες σαλάτας ανοξείδωτες απλές	3
10.	Εργαλείο χτυπήματος κρέατος ανοξείδωτο βάρους περίπου 2 κιλών	2
11.	Χωνί ανοξείδωτο διαμέτρου 15 cm περίπου	3
12.	Λεμονοστήφτης ηλεκτροκίνητος	2
13.	Πριόνι χειροκίνητο	2
14.	Σουρωτήρι ανοξείδωτο διαμ 50cm περίπου με πόδια και 2 χέρια	2
15.	Σανίδα πολλαπλών χρήσεων διαστ. 50 x30 x 4,5 cm περίπου	4
16.	Φόρμα πιλαφιού	4
17.	Κουτάλες σουπας ανοξείδωτες	
	Διαμέτρου 6,5 cm χωρητικότητας 0,27 lt – 28 cm μήκος	3
	Διαμέτρου 10 cm χωρητικότητας 0,25 lt – 38 cm μήκος	3
	Διαμέτρου 18 cm χωρητικότητας 1,00 lt – 45 cm μήκος	3
18.	Κουτάλες τρυπητές ανοξείδωτες	
	Διαμέτρου 10 cm χωρητικότητας 32,8 cm μήκος	5
	Διαμέτρου 15 cm χωρητικότητας 45 cm μήκος	3
19.	Πηρούνες ανοξείδωτες 60 cm	3
20.	Σπάτουλες ανοξείδωτες	3
21.	Ψαλίδια για κοτόπουλα	2
22.	Ξύστρα ψαριών 500 mm χειροκίνητη	2
23.	Κατσαρόλα με χερούλια ανοξείδωτη 18/10	
	3,5 lt	2
	8 lt	2
	17 lt	2
	25 lt	2
24.	Κανάτα θερμομονωτική για νερό & γάλα, ανοξείδωτη με καπάκι & κρουνό 3 lt περίπου	6
25.	Κουτάλια φαγητού ανοξείδωτα καλά φινιρισμένα απλά	124
26.	Κουτάλια τσαγιού ανοξείδωτα καλά φινιρισμένα απλά	36

27.	Μαχαίρια επιτραπέζια ανοξείδωτα καλά φινιρισμένα απλά	300
28.	Πηρούνια ανοξείδωτα καλά φινιρισμένα απλά	108
29.	Μαχαίρια στενά 30 cm ανοξείδωτα	3
30.	Μαχαίρια φαρδιά 30 cm ανοξείδωτα	3
31.	Μαχαίρια 12 cm ανοξείδωτα	3
32.	Μαχαίρια 18 cm ανοξείδωτα	3
33.	Μαχαίρια ψωμιού 38 cm ανοξείδωτα	2
34.	Μαχαίρια κρέατος ανοξείδωτα	5
35.	Μαχαίρια σαλάτας	1
36.	Μπαλτάς μικρός 25 cm	2
37.	Μπαλτάς μεγάλος 45 cm	2
38.	Τηγάνι 368 mm INOX & πάτο (sandwich) (ανοξ. – αλουμ. – ανοξ.)	3
39.	Δοχείο μέτρησης πλαστικό, διαφανές με ογκομετρική χάραξη	
	Των 0,5 lt	2
	Των 2 lt	2
40.	Δοχείο για πατάτες 90 lt ανοξείδωτο με καπάκι και ρόδες διαμ. 40 x 70 ύψος, 2 χέρια	1
41.	Σαλτσοδοχείο με μεγάλο χερούλι 2 lt ανοξείδωτο	3
A/A	ΕΙΔΟΣ	Ποσότητα
42.	Σαλτσοδοχείο 1,5 lt με χερούλι ανοξείδωτο	3
43.	Σαλτσοδοχεία 3,5 lt σφυρήλατο ανοξείδωτο	3
44.	Σετ λαδόξυδα γυάλινα με βάση ανοξείδωτη	3
45.	Αλατιέρες μονές γυάλινες με καπάκι ανοξείδωτο	3
46.	Βάση μπαχαρικών στρογγυλά Κεντρικής Κουζίνας 1 lt περίπου	3
47.	Δίσκοι από θερμοπλαστικό αντιολισθητικό, ανθεκτικό στο πλυντήριο	
	Διαστάσεων GN 1/1	300
	Διαστάσεων GN 1/2	300
48.	Μπωλ σούπας πλαστικά	48
49.	Καλύμματα μπωλ πορσελάνης	15
50.	Πιάτα ρηχά Φ28 από πορσελάνη	107
51.	Πιάτα ρηχά Φ18 από πορσελάνη	159
52.	Πιάτα ρηχά Φ15 από πορσελάνη	80
53.	Ποτήρια νερού 250 ml πορσελάνης ειδικού νοσοκομειακού τύπου	200
54.	Καλύμματα πιάτων Φ28	300
55.	Δοχεία τροφίμων από πολυκαρβονικό υλικό διαφανές, κατάλληλα για θερμοκρασίες -40o έως +135o C	
	GN 1/1 x 100	6
	GN 1/1 x 150	6
	GN 1/1 x 200	6
	GN 1/2 x 100	6
	GN 1/2 x 200	6
56.	Καπάκια από ανοξείδωτο χάλυβα 18/10 με λαβή για δοχεία	
	GN 1/1	12
	GN 1/2	12
57.	Καπάκια και σχάρες από πολυκαρβονικό υλικό διαφανές, κατάλληλα για θερμοκρασίες - 40o έως +135o C	
	GN 1/1	12
	GN 1/2	12

Γ.2.2 ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΚΑΙ ΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Στην εταιρεία θα διατεθεί προς χρήση εξοπλισμός ο οποίος θα παραδοθεί με πρωτόκολλο παράδοσης και παραλαβής και βρίσκεται στις εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου μας. Ο εξοπλισμός θα δοθεί σε πλήρη λειτουργία. Οι υποψήφιοι θα έχουν τη δυνατότητα, πριν καταθέσουν την προσφορά τους, με δικό τους τεχνικό και παρουσία εκπροσώπου της Τεχνικής Διεύθυνσης να ελέγξουν τον παραπάνω εξοπλισμό για να πιστοποιήσουν τη λειτουργία του. Στην περίπτωση που θεωρήσει κάποιος υποψήφιος, ότι ο εξοπλισμός χρειάζεται βελτιώσεις ή επιδιορθώσεις, προκειμένου να διασφαλίζονται οι όροι και οι προϋποθέσεις της παρούσας διακήρυξης, θα υποβάλλει πρόταση η οποία θα εξεταστεί από το Δ. Συμβούλιο του Νοσοκομείου. Κατόπιν συνεννόησης με το Νοσοκομείο, ο συμμετέχων μπορεί να προβεί στον απαραίτητο έλεγχο του εξοπλισμού, τουλάχιστον μία εβδομάδα πριν την ημερομηνία κατάθεσης των προσφορών.

Στον ανάδοχο θα δοθούν κατόψεις όπου θα φαίνεται χωροταξικά η θέση του εξοπλισμού καθώς και ηλεκτρολογικά σχέδια. Επίσης θα δοθούν εγχειρίδια οδηγιών του κατασκευαστή του κάθε μηχανήματος.

Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να συντηρεί και να παρέχει πλήρη τεχνική υποστήριξη στο σύνολο του εξοπλισμού που θα του παραχωρηθεί προς χρήση και να επισκευάζει τις τυχόν βλάβες με δική του φροντίδα και δαπάνη. Οι υπάλληλοι της εταιρείας οφείλουν να εκτελούν και να υλοποιούν κάθε οδηγία του Τμήματος Διατροφής και της Τριμελούς Επιτροπής, ώστε να περιοριστεί η απώλεια-καταστροφή των σκευών σερβιρίσματος. Τα σκεύη σερβιρίσματος αποτελούν Δημόσια περιουσία και η απώλεια ή καταστροφή τους αποτελούν αδίκημα. Επιπλέον, ο ανάδοχος οφείλει να προμηθεύει το προσωπικό με σκεύη μιας χρήσης για όποιον το επιθυμεί.

Ο ανάδοχος, μετά τη λήξη ή την καθ' οποιαδήποτε τρόπο λύση της σύμβασης, υποχρεούται να παραδώσει το σύνολο του εξοπλισμού σε πλήρη λειτουργία.

Το Νοσοκομείο θα παρέχει κλιματισμό, ατμό και νερό για κάθε χρήση. Η παροχή ατμού από τις ατμογεννήτριες του Νοσοκομείου καλύπτεται από το προσωπικό του Νοσοκομείου όλες τις εργάσιμες ημέρες και τα 52 πρωινά ωραρίου Σάββατα κάθε έτους. Κάθε ανάγκη λειτουργίας των ατμογεννητριών εκτός των ανωτέρω θα πρέπει να καλύπτεται από προσωπικό του αναδόχου που θα διαθέτει, από τις κείμενες διατάξεις, προβλεπόμενα προσόντα και θα τελεί υπό την έγκριση της Τεχνικής Διεύθυνσης του Νοσοκομείου.

Οι δαπάνες θέρμανσης – κλιματισμού, ύδρευσης, παραγωγής ατμού βαρύνουν το Νοσοκομείο, ενώ για τις δαπάνες ηλεκτρικού ρεύματος το Νοσοκομείο θα εγκαταστήσει μετρητές και θα γίνεται καταμέτρηση από τριμελή επιτροπή υπαλλήλων του Νοσοκομείου ανά μήνα παρουσία εκπροσώπου του αναδόχου. Ο υπολογισμός θα γίνεται με την ανοιγμένη τιμή μονάδας ανά kwh, όπως προκύπτει από τους λογαριασμούς του Νοσοκομείου για την ίδια περίοδο.

Ο υπολογισμός των δαπανών που βαρύνουν τον ανάδοχο θα γίνεται με τα ισχύοντα τιμολόγια των αντίστοιχων ΔΕΚΟ (ΔΕΗ) σε μηνιαία βάση, το δε αποτέλεσμα θα υπολογίζεται στις δοσοληψίες μεταξύ των δύο μερών.

Η συντήρηση των κτιριακών και ηλεκτρομηχανολογικών εγκαταστάσεων παροχής νερού, ατμού, κλιματισμού-αερισμού και ισχυρών ρευμάτων αποτελεί υποχρέωση του Νοσοκομείου εκτός των περιπτώσεων βλαβών οφειλόμενων σε ενέργειες, παραλείψεις ή λάθος χειρισμούς του αναδόχου και των συνεργατών του. Είναι αυτονόητο ότι οι βλάβες στις εγκαταστάσεις του παρόντος εδαφίου θα επισκευάζονται εφόσον ανακοινώνονται έγκαιρα στην Τεχνική Διεύθυνση του Νοσοκομείου.

ΜΕΡΟΣ Δ. ΓΕΥΜΑΤΑ

Δ.1 Ο ανάδοχος θα παρασκευάζει υποχρεωτικά τόσα γεύματα, όσα απαιτούνται για τη σίτιση των ασθενών και του προσωπικού του Νοσοκομείου (εφημερεύον προσωπικό), καθώς και των σπιτιζόμενων που αναφέρονται παραπάνω. Επιπλέον, ο ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει τουλάχιστον 5 ατομικά σκεύη φαγητού ημερησίως, τόσο στο γεύμα όσο και στο δείπνο, σε όποιον το επιθυμεί από το εφημερεύον προσωπικό.

Δ.2 Το μενού **ενδεικτικά** πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον τα παρακάτω είδη γευμάτων και συμπληρωμάτων, τα οποία ο ανάδοχος μπορεί να βελτιώνει τόσο ποσοτικά όσο και ποιοτικά. Ο ανάδοχος υποχρεούται σε ημέρες μεγάλων αργιών να προσαρμόζει το μενού (παραμονή Χριστουγέννων, παραμονή Πρωτοχρονιάς, Χριστούγεννα, Πρωτοχρονιά, Πάσχα, Τσικνοπέμπτη κλπ).

Δ.3 Κανένα είδος φαγητού από κάθε ομάδα δεν θα προσφέρεται, περισσότερες από 2 φορές την εβδομάδα. Οι μερίδες οι οποίες δεν καταναλώθηκαν θα διατίθενται στο νοσοκομείο, στον εφημερεύοντα νοσηλευτή βάρδιας, για τη διάθεσή τους σε ιδρύματα κατά τις οδηγίες που θα δίδονται.

Δ.4 ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΓΕΥΜΑΤΩΝ-ΔΕΙΠΝΟΥ ΓΙΑ ΤΟ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

ΟΜΑΔΕΣ	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ/ΔΕΙΠΝΟΥ	ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ
ΟΜΑΔΑ Α	Ζυμαρικά (σπαγγέτι, λαζάνια, βίδες, πέννες, κοχύλι) με σάλτσα ντομάτας & τόνο Ζυμαρικά (σπαγγέτι, λαζάνια, βίδες, πέννες, κοχύλι) φούρνου με κίτρινα τυριά, ζαμπόν & κρέμα γάλακτος Παστίτσιο	Σαλάτα + τυρί φέτα ή κασέρι + τυρί τριμμένο + ψωμί + ελιές (σε νηστεία) + φρούτο ή γλυκό
ΟΜΑΔΑ Β	Γιουβαρλάκια αυγολέμονο Σουτζουκάκια ή κεφτεδάκια με πατάτες (τηγανητές, πουρέ, φούρνου) ή πιλάφι Μπιφτέκι απλό ή γεμιστό με πατάτες (τηγανητές, πουρέ, φούρνου) ή πιλάφι Μουσακάς Ζυμαρικά (σπαγγέτι, λαζάνια, βίδες, πέννες, κοχύλι) με κιμά Ζυμαρικά (σπαγγέτι, λαζάνια, βίδες, πέννες, κοχύλι) με κιμά	Σαλάτα + τυρί φέτα ή κασέρι + τυρί τριμμένο + ψωμί + ελιές (σε νηστεία) + φρούτο ή γλυκό

ΟΜΑΔΑ Γ	Όσπρια (φασολία, γιγάντες, ρεβυθία) Γεμιστά (ντομάτες, πιπεριές) Μπριάμ λαχανικών (πατάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες) Μελιτζάνες παπουτσάκια (στην εποχή τους) Μελιτζάνες ιμάμ (στην εποχή τους) με πατάτες	Τυρί φέτα + ελιές (σε νηστεία) + ψωμί + φρούτο ή γλυκό
ΟΜΑΔΑ Δ	1)Χταπόδι ξιδάτο με πατατοσαλάτα 2) Χταπόδι κοκκινιστό με κοφτό μακαρονάκι	Σαλάτα + τυρί κασέρι + +ψωμί + φρούτο ή γλυκό
ΟΜΑΔΑ Ε	Πίτα (τυρόπιτα ή κολοκυθόπιτα ή χορτόπιτα ή πιπερόπιτα ή κοτόπιτα) Ομελέτα αυγά, ζαμπόν, λουκάνικο, πατάτες τηγανητές Ομελέτα λαχανικών	Σαλάτα + τυρί φέτα + ψωμί + φρούτο ή γλυκό
ΟΜΑΔΑ ΣΤ	Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες ή πουρέ, φούρνου) ή πιλάφι Κοτόπουλο κοκκινιστό με πιλάφι ή ζυμαρικά ή κριθαράκι Κοτόπουλο με φασολάκια ή μπάμιες ή αρακάς Κοτόπουλο αλά κρεμ με πιλάφι ή πατάτες τηγανητές	Σαλάτα + τυρί φέτα + ψωμί + φρούτο ή γλυκό
ΟΜΑΔΑ Ζ	Ψάρι (τσιπούρα ή λαβράκι) με λαχανικά ή πατάτες φούρνου Σαρδέλλα ή γαύρος με συνοδευτικό Καλαμάρι με σπανάκι ή ριζότο	Σαλάτα + τυρί φέτα + ψωμί + φρούτο ή γλυκό
ΟΜΑΔΑ Η	Χοιρινή μπριζόλα με πατάτες (τηγανητές, πουρέ, φούρνου) Χοιρινό σε κομμάτια (κοκκινιστό ή λεμονάτο) με πατάτες (τηγανητές, πουρέ, φούρνου) ή πιλάφι Μοσχάρι λεμονάτο με πατάτες (τηγανητές, πουρέ, φούρνου) ή πιλάφι Μοσχάρι κοκκινιστό με ζυμαρικά (σπαγγέτι, λαζάνια, βίδες, πέννες, κοχύλι, κριθαράκι) ή πατάτες τηγανητές Αρνί στο φούρνο με πατάτες	Σαλάτα + τυρί φέτα + τυρί τριμμένο (όπου το φαγητό το απαιτεί) + ψωμί + φρούτο ή γλυκό
ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ 1 . Οι πρώτες ύλες (κοτόπουλο, κιμάς, κρέας) να είναι ΦΡΕΣΚΙΕΣ και ΟΧΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ. Τα ψάρια να είναι ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ πρώτης ποιότητας εκτός της τσιπούρας, της σαρδέλας και του γαύρου (ΦΡΕΣΚΑ) 2 . Ο κιμάς να είναι φρέσκος, ελαφρά ψιλοκομμένος αλλά ΟΧΙ πολτοποιημένος 3 . Για την παρασκευή των ΓΕΥΜΑΤΩΝ-ΔΕΙΠΝΟΥ να χρησιμοποιείται αποκλειστικά έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 4. Τα φαγητά δεν πρέπει να είναι αλμυρά 5. Τα φαγητά κάθε ομάδας να εναλλάσσονται 6. Τα συνοδευτικά μπορούν να αλλάξουν (ανάλογα με την εποχή και την προτίμηση) 7. Σε αργίες & γιορτές το μενού μπορεί να διαφοροποιείται 8. Οι ομάδες γευμάτων που ισχύουν αναφέρονται ξεκάθαρα στον πρώτο πίνακα των τεχνικών προδιαγραφών. Ο παρών πίνακας είναι ενδεικτικός και χρήσιμος μόνο όσον αφορά τα συνοδευτικά. Επειδή υπάρχει στα συνοδευτικά η επιλογή φρούτο ή γλυκό, το γλυκό θα πρέπει να διατίθεται στην τραπεζαρία των γιατρών μία φορά την εβδομάδα. 9. Τα φρούτα οφείλουν να είναι εποχής και μεσαίου μεγέθους.		
Δ.5 ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ/ΔΕΙΠΝΩΝ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΑΣΘΕΝΕΙΣ: ΕΛΕΥΘΕΡΑ-ΑΝΑΛΑ-ΔΙΑΒΗΤΙΚΑ-ΑΝΑΛΑ ΔΙΑΒΗΤΙΚΑ- ΕΛΚΟΠΑΘΟΥΣ- ΧΟΛΟΚΥΣΤΟΠΑΘΟΥΣ- ΣΟΥΠΕΣ-ΞΕΝΩΝΕΣ (ΑΡΓΩ & ΙΡΙΔΑ)		
ΟΜΑΔΑ Α	Κριθαράκι κοκκινιστό ή χυλοπίτες ή ρύζι Ζυμαρικά (σπαγγέτι, λαζάνια, βίδες, πέννες, κοχύλι) με σάλτσα ντομάτας Παστίτσιο	Σαλάτα + τυρί φέτα + τυρί τριμμένο (όπου το φαγητό το απαιτεί) + ψωμί + φρούτο ή ζελέ ή κρέμα ή κομπόστα (για τα ελεύθερα) Σαλάτα + ανάλατη μυζήθρα ή γιαούρτι + ψωμί + φρούτο ή κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για τα ανάλατα)

ΟΜΑΔΑ Β	Γιουβαρλάκια Κεφτεδάκια (κοκκινιστά ή φούρνου) με πατάτες (φούρνου, πουρές) ή πιλάφι Μπιφτέκι με πατάτες (φούρνου, πουρές) ή πιλάφι Ζυμαρικά (σπαγγέτι, λαζάνια, βίδες, πέννες, κοχύλι) με κιμά	Σαλάτα + ψωμί + φρούτο + ζελέ ή κρέμα ή κομπόστα (για τα ελεύθερα) Σαλάτα + ανάλατη μυζήθρα ή γιαούρτι + ψωμί + φρούτο ή κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για τα ανάλατα) Σαλάτα + μυζήθρα ανάλατη + ψωμί σικάλεως + φρούτο ή κρέμα άγλυκη (για τα διαβητικά)
ΟΜΑΔΑ Γ	Λαδερό (φασολάκια, αρακάς) Πατάτες φούρνου ή πατάτες γιαχνί Μηριάμ (πατάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	Τυρί φέτα + ψωμί + φρούτο ή ζελέ ή κρέμα ή κομπόστα (για τα ελεύθερα) Ανάλατη μυζήθρα ή γιαούρτι + ψωμί + φρούτο ή κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για τα ανάλατα) Σαλάτα + μυζήθρα ανάλατη + ψωμί σικάλεως + φρούτο ή κρέμα άγλυκη (για τα διαβητικά)
ΟΜΑΔΑ Δ	Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες (φούρνου, πουρές) ή πιλάφι Κοτόπουλο κοκκινιστό με ζυμαρικά ή πιλάφι Στήθος βραστό με πουρέ ή φιδέ ή αστράκι Κοτόπουλο βραστό με σούπα (ρύζι ή αστράκι ή πεπονάκι ή πατάτα-καρότο-κολοκυθάκι)	Σαλάτα + τυρί φέτα (+ τυρί τριμμένο όπου το φαγητό το απαιτεί) + ψωμί + φρούτο ή κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για τα ελεύθερα) Σαλάτα + ανάλατη μυζήθρα ή γιαούρτι + ψωμί + φρούτο ή κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για τα ανάλατα) Σαλάτα + μυζήθρα ανάλατη + ψωμί σικάλεως + φρούτο ή κρέμα άγλυκη (για τα διαβητικά) Ψωμί ή φρυγανιά + κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για έλκος/χολή)
ΟΜΑΔΑ Ε	Ψάρι (παγκάσιους ή πέρκα ή μπακαλιάρος) με πατάτες φούρνου Καλαμάρι ή θράψαλο ριζότο Ψάρι βραστό σούπα (ρύζι ή πατάτα-καρότο-κολοκυθάκι)	Σαλάτα + ψωμί + φρούτο ή κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για τα ελεύθερα) Σαλάτα + ψωμί + φρούτο ή κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για τα ανάλατα) Σαλάτα + ψωμί σικάλεως + φρούτο ή κρέμα άγλυκη (για τα διαβητικά) Ψωμί ή φρυγανιά + κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για έλκος/χολή)

ΟΜΑΔΑ ΣΤ	Τυροπίτα ή κολοκυθοπίτα ή πιπερόπιτα ή κοτόπιτα ή κρεατόπιτα ή μακαρονόπιτα	Σαλάτα + ψωμί + φρούτο ή κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα
ΟΜΑΔΑ Ζ	Μοσχάρι λεμονάτο με πατάτες (φούρνου, πουρές) ή ρύζι Μοσχάρι κοκκινιστό με πατάτες (φούρνου, πουρές) ή ρύζι ή ζυμαρικά Μοσχάρι σούπα (ρύζι ή πατάτα-καρότο-κολοκυθάκι)	Σαλάτα + τυρί φέτα + τυρί τριμμένο (όπου το φαγητό το απαιτεί) + ψωμί + φρούτο ή κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για τα ελεύθερα) Σαλάτα + μυζήθρα ανάλατη ή γιαούρτι + ψωμί + φρούτο ή κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για τα ανάλατα) Σαλάτα + μυζήθρα ανάλατη + ψωμί σικάλεως + φρούτο ή κρέμα άγλυκη (για τα διαβητικά) Ψωμί ή φρυγανιά + κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για έλκος/χολή)
ΟΜΑΔΑ Η	Αρνί στο φούρνο με πατάτες φούρνου ή πιλάφι Χοιρινό σε κομμάτια (κοκκινιστό ή λεμονάτο) με πιλάφι ή πατάτες (φούρνου, πουρές)	Σαλάτα + τυρί φέτα + τυρί τριμμένο (όπου το φαγητό το απαιτεί) + ψωμί + φρούτο ή κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για τα ελεύθερα) Σαλάτα + μυζήθρα ανάλατη ή γιαούρτι + ψωμί + φρούτο ή κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για τα ανάλατα) Σαλάτα + μυζήθρα ανάλατη + ψωμί σικάλεως + φρούτο ή κρέμα άγλυκη (για τα διαβητικά)
ΟΜΑΔΑ Θ	Φιδές ή αστράκι ή πεπονάκι	Φρυγανιά + γιαούρτι ή κρέμα

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

- 1 . Οι πρώτες ύλες (κοτόπουλο, κιμάς, κρέας) να είναι ΦΡΕΣΚΙΕΣ και ΟΧΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ. Τα ψάρια να είναι ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ πρώτης ποιότητας εκτός της τσιπούρας, της σαρδέλας και του γαύρου (ΦΡΕΣΚΙΑ)
- 2 . Ο κιμάς να είναι φρέσκος, ελαφρά ψιλοκομμένος αλλά ΟΧΙ πολτοποιημένος
- 3 . Για την παρασκευή των ΓΕΥΜΑΤΩΝ-ΔΕΙΠΝΟΥ να χρησιμοποιείται αποκλειστικά έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
4. Τα φαγητά δεν πρέπει να είναι αλμυρά
5. Τα φαγητά κάθε ομάδας να εναλλάσσονται
6. Τα συνοδευτικά μπορούν να αλλάξουν (ανάλογα με την εποχή και την προτίμηση)
7. Σε αργίες & γιορτές το μενού μπορεί να διαφοροποιείται
8. Εξαίρεση των παραπάνω αποτελεί η παιδιατρική κλινική, όπου λόγω της μη κατανάλωσης της σαλάτας από τα ασθενή παιδιά θα υπάρχει ευελιξία ανάλογα με το περιστατικό και την εντολή γιατρού ή της προϊστάμενης νοσηλεύτριας για τη μη χορήγηση σαλάτας και τη χορήγηση γιαουρτιού ή κρέμας. Οι ομάδες γευμάτων που ισχύουν αναφέρονται ξεκάθαρα στον πρώτο πίνακα των τεχνικών προδιαγραφών. Ο παρών πίνακας είναι ενδεικτικός και χρήσιμος μόνο όσον αφορά τα συνοδευτικά.
9. Τα φρούτα οφείλουν να είναι εποχής και μεσαίου μεγέθους

Δ.6 ΓΕΥΜΑ-ΔΕΙΠΝΟ Το κυρίως πιάτο θα συνοδεύεται από :

1. σαλάτα εποχής (από ωμά ή βραστά λαχανικά πάντα ψιλοκομμένα)
2. Ψωμί λευκού τύπου & σικάλεως (Ψωμί= 80 γραμμάρια)
3. Τυρί φέτα ή κασέρι ή μυζήθρα μαλακή και τυρί τριμμένο (όπου απαιτείται) (Τυρί φέτα= 70 γραμμάρια)
4. Φρούτο εποχής ή ατομικό γλυκό (μηλόπιτα ή κρέμα σοκολάτα/βανίλια άγλυκη ή ζελέ)

5. Σαλάτα= ατομική = 1 πιάτο φρούτου

Δ.7 ΠΡΩΙΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΑΙ ΚΡΥΑ ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ

Δ8. ΑΝΑΛΥΣΗ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΑΚΩΝ ΔΙΑΙΤΩΝ

A/A	ΕΙΔΟΣ	Μονάδα μέτρησης
1.	Πρωινό ασθενούς (γάλα ή τσάι ή χαμομήλι με ζάχαρη + φρυγανιά + μαργαρίνη + μαρμελάδα ή μέλι) Το πρωινό θα σερβίρεται σε πιατάκι με κουταλάκι, μαχαίρι επάλειψης, χαρτοπετσέτα και ποτήρι για ρόφημα. Τα υλικά, η παρασκευή και η διανομή βαρύνουν τον ανάδοχο. Εξαίρεση αποτελεί η παιδιατρική κλινική όπου το πρωινό ασθενούς είναι: γάλα ή τσάι ή χαμομήλι με ζάχαρη+ψωμί ή φρυγανιά+τυρί του τοστ κίτρινο ή αυγό ή μαρμελάδα. Ανάλογα το περιστατικό και της εντολής του γιατρού για το πρωινό θα χορηγείται συνδυασμός των παραπάνω κατηγοριών . Τα γεύματα της παιδιατρικής σερβίρονται με παιδικά(μικρά) έγχρωμα σερβίτσια. Επίσης στο πρωινό της παιδιατρικής θα σερβίρεται και το μεσημεριανό φρούτο (κατά προτίμηση μπανάνα)	Δίσκος ασθενούς
2.α)	Σάντουιτς Μ.Τ.Ν. (ψωμί μπαγκέτα + τυρί τοστ + γαλοπούλα + μαρούλι + ντομάτα) + χυμός 250 ml (χωρίς ζάχαρη) + φρυγανιά ατομική συσκευασία	Τεμάχια
β)	Σάντουιτς Μ.Μ.Α (ψωμί μπαγκέτα + τυρί τοστ + γαλοπούλα + μαρούλι + ντομάτα) + χυμός 250ml + φρυγανιά ατομική συσκευασία	Τεμάχια
γ)	Σάντουιτς προσωπικού Μ.Ε.Θ. (ψωμί μπαγκέτα + τυρί τοστ + γαλοπούλα + μαρούλι + ντομάτα)	Τεμάχια
δ)	Σάντουιτς προσωπικού Χειρουργείου (ψωμί φέτες ή ψωμί μπαγκέτα + τυρί τοστ + γαλοπούλα)	Τεμάχια
ε)	Σάντουιτς Αιμοδοτών (ψωμί μπαγκέτα + τυρί τοστ + πάριζα) + χυμός 250 ml	Δίσκος αιμοδότη
ζ)	Σάντουιτς προσωπικού μονάδας εμφραγμάτων(ψωμί φέτες ή ψωμί μπαγκέτα + τυρί τοστ + γαλοπούλα)	Τεμάχια
η)	Σάντουιτς χειρουργηθέντων οφθαλμολογικών ασθενών (ψωμί φέτες ή ψωμί μπαγκέτα + τυρί τοστ + γαλοπούλα)	Τεμάχια

ΥΓΡΑ	
Πρωινό και γεύμα και δείπνο: Τσάι ή χαμομήλι	
ΥΔΡΙΚΗ	
Πρωινό	Τσάι + (φρυγανιά αν ζητηθεί από την κλινική)
Γεύμα + Δείπνο	Ζωμός+φρυγανιά
ΕΛΑΦΡΑ Α	
Πρωινό	Τσάι ή χαμομήλι ή γάλα + φρυγανιά ή (ψωμί+ τυρί ή αυγό κατ'εξαίρεση στην παιδιατρική)
Γεύμα + Δείπνο	Φιλές ή μικρό πεπονάκι ή σησαμάκι ή αστράκι σουπά ή πουρές ή λαπάς ρύζι + φρυγανιά + (κρέμα ή ζελέ εάν ζητηθεί από την κλινική)
ΕΛΑΦΡΑ Β	
Πρωινό	Τσάι ή χαμομήλι ή γάλα + φρυγανιά ή (ψωμί+ τυρί ή αυγό κατ'εξαίρεση στην παιδιατρική)

Γεύμα+Δείπνο	Κοτόπουλο ή μοσχάρι + σούπα ή πουρές ή ζυμαρικό ή πατάτες ελαφρά μαγειρεμένα + φρυγανιά + κρέμα ή ζελέ
ΓΑΣΤΡΕΝΤΕΡΙΤΙΔΑΣ	
Πρωινό	Τσάι + φρυγανιά
Γεύμα+Δείπνο	Κοτόπουλο ή μοσχάρι + ρύζι λαπα ή φιδές ή ζυμαρικά ή πατάτες + φρυγανιά
ΕΛΕΥΘΕΡΗ	
Πρωινό	Τσάι ή χαμομήλι ή γάλα + φρυγανιά +μαργαρίνη +μαρμελάδα
Γεύμα + Δείπνο	Φαγητό ελεύθερο +σαλάτα +ψωμί + φρούτο + φέτα
ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΠΑΙΔΙΚΗ	
Πρωινό	Τσάι ή χαμομήλι ή γάλα + φρυγανιά ή (ψωμί+ τυρί ή αυγό κατ'εξαίρεση στην παιδιατρική)
Γεύμα + Δείπνο	Μακαρόνια με σάλτσα τομάτας ή κιμά ή πουρές ή Πατάτες ψητές ή Κριθαράκι ή Χυλοπιτάκι ή κεφτεδάκια ή μπιφτέκι ή παστίτσιο ή μακαρόνια αλά κρεμ ή χοιρινό. Όπου υπάρχει κρεατικό συνοδεύει υπάρχουσας γαρνιτούρας.
ΔΙΑΒΗΤΙΚΗ	
Πρωινό	Τσάι ή χαμομήλι ή γάλα + φρυγανιά + μαργαρίνη
Γεύμα + Δείπνο	Κοτόπουλο ή μοσχάρι ή ψάρι ή κιμάς + ½ γαρνιτούρα (ζυμαρικό ή πατάτα ή ρύζι) + σαλάτα + ψωμί ολικής + φρούτο ή κρέμα άγλυκη
ΑΝΑΛΗ	
Ελεύθερη ή άλλη διαίτα χωρίς προσθήκη άλατος και χωρίς φέτα (μυζήθρα μαλακή αντί για φέτα)	
ΥΠΕΡΛΕΥΚΩΜΑΤΟΥΧΟΣ	
Πρωινό	Γάλα + φρυγανιά + μαρμελάδα
Γεύμα + Δείπνο	Κοτόπουλο ή μοσχάρι ή ψάρι ή μπιφτέκι ή χοιρινό + γαρνιτούρα + ψωμί + σαλάτα+ τυρί φέτα + γιαούρτι ή αυγό βραστό
ΕΛΚΟΠΑΘΟΥΣ	
Πρωινό	Τσάι ή χαμομήλι ή γάλα + φρυγανιά + μαρμελάδα
Γεύμα + Δείπνο	-Χωρίς σάλτσες: Κοτόπουλο ή μοσχάρι ή ψάρι ή μπιφτέκι με άπαχο και άναλο (λευκό) κιμά + συνοδευτικό + φρυγανιά ή ψωμί+ κρέμα ή ζελέ ή φρούτο -πατάτα ψητή χωρίς λάδι ή πατατοσαλάτα/ μακαρόνια με λευκό κιμά/ κριθαρότο / πουρές + φρυγανιά ή ψωμί+ κρέμα ή ζελέ ή φρούτο
ΕΜΠΥΡΕΤΟ/ΣΤΕΓΝΟ	
Πρωινό	Τσάι ή χαμομήλι ή γάλα + φρυγανιά
Γεύμα + Δείπνο	-Κοτόπουλο ή μοσχάρι ή μπιφτέκι με λευκό κιμά με συνοδευτικό στεγνά μεγειρεμένα + φρυγανιά + κρέμα ή ζελέ ή φρούτο -Μακαρόνια με λευκό κιμά + μυζήθρα άναλη + φρυγανιά + κρέμα ή ζελέ ή φρούτο
ΥΠΟΑΛΛΕΡΓΙΚΗ	
Πρωινό	Τσάι+φρυγανιά
Γεύμα + Δείπνο	-Κοτόπουλο ή μοσχάρι + ζυμαρικό χωρίς τυρί ή πατάτα + ψωμί + σαλάτα βραστή (κολοκύθι πατάτα) + μήλο ή αχλάδι - Ζυμαρικό χωρίς τυρί ή πατάτα + ψωμί + σαλάτα βραστή (κολοκύθι πατάτα) + μήλο ή αχλάδι
ΑΝΤΙΔΙΑΡΡΟΙΚΗ	
Πρωινό	Τσάι + φρυγανιά
Γεύμα + Δείπνο	-Λαπάς + φρυγανιά +τσάι -Κοτόπουλο βραστό + λαπάς + φρυγανιά +τσάι

Ειδικοί όροι:

Οι ποσότητες είναι ενδεικτικές και δύναται να τροποποιηθούν μέχρι εξαντλήσεως του συμβατικού ποσού προκειμένου να καλύψουν τις πραγματικές ανάγκες του νοσοκομείου χωρίς να απαιτείται τροποποίηση σύμβασης.

Σε περίπτωση που ολοκληρωθεί νωρίτερα ο δημόσιος ετήσιος ηλεκτρονικός διαγωνισμός που θα διενεργηθεί από την υπηρεσία μας η σύμβαση η οποία θα προκύψει από την παρούσα διαπραγμάτευση θα διακοπεί.

4.ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ

4.1 Οι εγγυήσεις εκδίδονται από πιστωτικά ιδρύματα που λειτουργούν νόμιμα στα κράτη - μέλη της Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου ή στα κράτη-μέλη της ΣΔΣ και έχουν, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις, το δικαίωμα αυτό. Μπορούν, επίσης, να εκδίδονται από το Ε.Τ.Α.Α. - Τ.Σ.Μ.Ε.Δ.Ε. ή να παρέχονται με γραμμάτιο του Ταμείου Παρακαταθηκών και Δανείων με παρακατάθεση σε αυτό του αντίστοιχου χρηματικού ποσού. Τα αντίστοιχα έγγραφα των εγγυήσεων αν δεν είναι διατυπωμένα στην Ελληνική γλώσσα θα συνοδεύονται από επίσημη μετάφραση. Οι εγγυήσεις, θα πρέπει να περιλαμβάνουν κατ' ελάχιστον τα στοιχεία που αναφέρονται στο άρθρο 72 παρ. 4 του Ν. 4412/2016, όπως τροποποιήθηκε με το άρθρο 107 περ. 5 του Ν. 4497/2017.

3.2 Εγγυητική Επιστολή Καλής Εκτέλεσης

Για την καλή εκτέλεση των όρων της Σύμβασης, ο Ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να καταθέσει εγγυητική επιστολή που να καλύπτει το 4% της αξίας της σύμβασης χωρίς να υπολογίζεται ο Φ.Π.Α.

5. ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ ΔΙΑΠΡΑΓΜΑΤΕΥΣΗΣ

Α) Ελέγχονται ο κυρίως φάκελος προσφοράς, ο φάκελος των δικαιολογητικών συμμετοχής, μονογράφονται και από το αρμόδιο όργανο όλα τα δικαιολογητικά που υποβάλλονται κατά το στάδιο αυτό ανά φύλλο.

Β)Στη συνέχεια το αρμόδιο όργανο προβαίνει στην αξιολόγηση της τεχνικής προσφοράς και οικονομικής προσφοράς, σύμφωνα με τους όρους των εγγράφων της σύμβασης μονογράφοντας αυτά ανά φύλλο.

Η Αποσφράγιση του φακέλου των δικαιολογητικών συμμετοχής, των τεχνικών προσφορών και των οικονομικών προσφορών μπορούν να γίνουν σε μία δημόσια συνεδρίαση, κατά την κρίση της επιτροπής (Άρθρο 117 παρ. 4) οπότε και συντάσσεται ένα ενιαίο πρακτικό .

Το πρακτικό υποβάλλεται στην Αναθέτουσα Αρχή για τη λήψη και έκδοση απόφασης. Στην συνέχεια, η Αναθέτουσα Αρχή εκδίδει την εν λόγω απόφαση με την οποία επικυρώνονται τα αποτελέσματα της διαπραγμάτευσης. Η απόφαση αποστέλλεται στους συμμετέχοντες για ενημέρωση και καλεί τον ανάδοχο για υπογραφή σύμβασης.

Κατόπιν αυτού παρακαλείσθε να υποβάλλετε τιμές προς διαπραγμάτευση.