



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ
ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ «ΧΑΤΖΗΚΩΣΤΑ»
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ : ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ
ΤΜΗΜΑ : ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ-ΓΡ.ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Ταχ. Δ/ση : οδός Ναυπάκτου Τ.Κ. 30200 Μεσολόγγι
Πληροφορίες : ΓΑΛΑΝΗ ΓΕΩΡΓΙΑ
Τηλ. : 2631360111
E-mail: galani.georgia@1703.syzefxis.gov.gr

Ι.Π.Μεσολογγίου , 04-08-2026
Αριθμ. Πρωτ.7040

ELENI FILIPPOPOULOU
04/08/2026 13:21

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 ΧΙV 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. 31^η/30-07-2026 (Θέμα 39^ο) Απόφαση του Δ.Σ. του νοσοκομείου.
- 2) Η με ΑΔΑ:ΨΘ7046ΝΧ17-ΙΨΩ απόφαση ανάληψης υποχρέωσης ΔΕΣ:589/0
- 3) Η υπ' αριθμ. 8663/2024 σύμβαση με την εταιρεία «ΖΑΧΑΡΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ & ΣΙΑ Ε.Ε.» που προέκυψε από την αρ. 2696/2024 Διακήρυξη Ηλεκτρονικού Ανοικτού Δημόσιου Άνω των Ορίων Διαγωνισμού.
- 4) Η αριθμ. 6409/2026 α.α ΕΣΗΔΗΣ 487028 Διακήρυξη Ηλεκτρονικού Ανοικτού Δημόσιου Άνω των Ορίων (Διεθνούς) Διαγωνισμού που διενεργήθηκε από το ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ «ΧΑΤΖΗΚΩΣΤΑ» με CPV 55322000-3 και ΑΛΕ 2410110.

ΣΑΣ ΠΡΟΣΚΑΛΟΥΜΕ

Σε Διαπραγμάτευση για υπηρεσίες “ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ” για έξι(6) μήνες ποσού 142.357,625€ € συμπ/νου Φ.Π.Α

Καλείστε να υποβάλλετε δια αλληλογραφίας στην ηλεκτρονική διεύθυνση του γραφείου email: mesprom@1703.syzefxis.gov.gr, την οικονομική σας προσφορά.

Έναρξη διαπραγμάτευσης, από Τετάρτη 05/08/2026.

Πληροφορίες σχετικά με τους όρους, τα τεχνικά και λοιπά στοιχεία της διαπραγμάτευσης, στις Προμήθειες – Οικονομικό τμήμα (τηλ:2631360173-111).

1. ΤΟΠΟΣ – ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΑΠΡΑΓΜΑΤΕΥΣΗΣ

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	ΚΑΤΑΛΗΚΤΙΚΗ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	ΤΟΠΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ
mesprom@1703.syzefxis.gov.gr	11/08/2026 Ημέρα Τρίτη και ώρα 11:00 π.μ.	Γραφείο Προμηθειών Νοσοκομείου

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ είναι η Διαπραγμάτευση για υπηρεσίες “ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ” ΤΟΥ ΓΕΝΙΚΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ «ΧΑΤΖΗΚΩΣΤΑ» για έξι(6) μήνες ποσού 142.357,625€ συμπ/νου Φ.Π.Α.

Οι τεχνικές προδιαγραφές και ο αναλυτικός πίνακας των ειδών ορίζονται αναλυτικά στην αρ.σύμβαση 8663/2024(ΑΔΑΜ.24ΣΥΜΝ015427059).

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ	ΔΑΠΑΝΗ ΠΡΟ Φ.Π.Α	ΦΠΑ 13%	ΔΑΠΑΝΗ ΜΕ Φ.Π.Α
1. ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ	358.588,80 €	46.616,54€	405.205,34€
2. ΓΕΥΜΑ ΠΡΩΣΟΠΙΚΟΥ	105.513,60 €	13.716,77€	119.230,37€
3. ΠΡΩΙΝΑ / ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ	39.818,40 €	5.176,39€	44.994,79€
ΣΥΝΟΛΑ	503.920,80 €	65.509,70€	569.430,50€

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ ΝΑ ΔΙΑΜΟΡΦΩΘΟΥΝ ΣΤΟ ΠΟΣΟ ΤΩΝ 142.357,625€ ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΤΙΚΑ Φ.Π.Α ΓΙΑ 6 ΜΗΝΕΣ ΚΑΙ ΔΕΝ ΘΑ ΥΠΕΡΒΑΙΝΟΥΝ ΤΟΝ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΟ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟ.

Η ΑΝ. ΔΙΟΙΚΗΤΡΙΑ ΤΟΥ ΓΕΝΙΚΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ ' 'ΧΑΤΖΗΚΩΣΤΑ ' '

ΕΛΕΝΗ Π.ΦΙΛΙΠΠΟΠΟΥΛΟΥ

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 ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ.

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

Α. 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) Παραίτεται 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 8663/2024 και όπως έχουν οριστεί στην υπ. αριθμ. 2696/2024 μέσω ΕΣΗΔΗΣ (α/α 346024) (ΑΔΑΜ 24PROC014385813) 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:

1. ΑΣΘΕΝΕΙΣ ΔΙΑΙΤΑ :ΕΛΕΥΘΕΡΑ - ΑΝΑΛΑ- ΔΙΑΒΗΤΙΚΑ- ΑΝΑΛΑ ΔΙΑΒΗΤΙΚΑ - ΕΛΚΟΠΑΘΟΥΣ - ΧΟΛΟΚΥΣΤΟΠΑΘΟΥΣ ΣΟΥΠΕΣ-ΞΕΝΩΝΕΣ ΑΡΓΩ ΚΑΙ ΙΡΙΔΑ

A/A	Κ/Π	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ (1)	ΚΑΘΑΡΗ ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΗ ΤΙΜΗ/ΕΙΔΟΣ (2)	ΣΥΝΟΛΟ ΚΑΘΑΡΗΣ ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΗΣ ΤΙΜΗΣ (3)=(1) Χ (2)	ΦΠΑ 13%	ΤΕΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΜΕ ΦΠΑ
1	ΟΜΑΔΑ Α	1) Κριθαράκι κοκκινιστό ή χυλοπίτες ή ρύζι 2) Μακαρόνια με κιμά ή μακαρόνια με σάλτσα ντομάτας &μανιτάρια ή μακαρόνια με ελαιόλαδο, μανιτάρια & τόνο 3) Παστίτσιο	12480	3,90 €	48.672,00 €	6.327,36 €	54.999,36 €
2	ΟΜΑΔΑ Β	1) Γιουβαρλάκια 2) Κεφτεδάκια (κοκκινιστά ή φούρνου) ή σουτζουκάκια με πατάτες ή πιλάφι 3) Μπιφτέκι με πατάτες ή πιλάφι ή πουρέ	12480	5,20 €	64.896,00 €	8.436,48 €	73.332,48 €
3	ΟΜΑΔΑ Γ	1) Λαδερό (φασολάκια, αρακάς) 2) Γεμιστά (ντομάτες, πιπεριές) 3) Πατάτες φούρνου ή πατάτες γιαχνί 4) Μπριάμ (πατάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	12480	3,40 €	42.432,00 €	5.516,16 €	47.948,16 €
4	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	8640	5,40 €	46.656,00 €	6.065,28 €	52.721,28 €
5	ΟΜΑΔΑ Ε	1) Ψάρι (παγκάσιους ή πέρκα) με πατάτες φούρνου 2) Χταπόδι κοκκινιστό με κοφτό μακαρονάκι 3) Ψάρι βραστό (κοκκινόψαρο) σούπα (ρύζι ή πατάτα-καρότο-κολοκυθάκι)	8640	5,90 €	50.976,00 €	6.626,88 €	57.602,88 €
6	ΟΜΑΔΑ ΣΤ	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)	4320	6,50 €	28.080,00 €	3.650,40 €	31.730,40 €
7	ΟΜΑΔΑ Ζ	Φιδές ή ατράκι ή πεπονάκι	8736	3,30 €	28.828,80 €	3.747,74 €	32.576,54 €
8	ΟΜΑΔΑ Η	Κοτόσουπα	8736	5,50 €	48.048,00 €	6.246,24 €	54.294,24 €
	ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΗΝΙΑΙΩΝ ΜΕΡΙΑΔΩΝ ΑΣΘΕΝΩΝ: 2.460 (82/ημέρα)						
	1. ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ Π/Υ ΑΣΘΕΝΕΙΣ				358.588,80 €	46.616,54	405.205,34

2. ΓΙΑΤΡΟΙ - ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

	ΟΜΑΔΕΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΟΜΑΔΑΣ και ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΔΙΣΚΟΙ	ΕΝΙΑΙΑ ΤΙΜΗ ΔΙΣΚΟΥ	ΔΑΠΑΝΗ ΠΡΟ Φ.Π.Α	ΦΠΑ 13%	ΔΑΠΑΝΗ ΜΕ Φ.Π.Α
9	ΟΜΑΔΑ Α	1) Μακαρόνια ή λαζάνια με σκόρδο, πιπεριές & μανιτάρια 2) Μακαρόνια ή λαζάνια με σάλτσα ντομάτας & τόνο 3) Μακαρόνια με σάλτσα ντομάτας & μανιτάρια 4) Μακαρόνια ή λαζάνια με κιμά 5) Πένες φούρνου με κίτρινα τυριά, ζαμπόν & κρέμα γάλακτος 6) Παστίτσιο 7) Μουσακάς	4608	4,00 €	18.432,00 €	2.396,16 €	20.828,16 €
10	ΟΜΑΔΑ Β	1) Γιουβαρλάκια 2) Σουτζουκάκια ή κεφτεδάκια με πατάτες ή πιλάφι 3) Μπιφτέκι με πατάτες ή πιλάφι 4) Μπιφτέκι γεμιστό με πατάτες ή πιλάφι	3096	5,40 €	16.718,40 €	2.173,39 €	18.891,79 €
11	ΟΜΑΔΑ Γ	1) Λαδερά (φασολάκια, αρακάς) 2) Όσπρια (φασόλια, γίγαντες, ρεβύθια) 3) Γεμιστά (ντομάτες, πιπεριές) 4) Μπριόμ (πατάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες) 5) Μελιτζάνες παπουτσάκια	3096	3,40 €	10.526,40 €	1.368,43 €	11.894,83 €
12	ΟΜΑΔΑ Δ	1) Club σάντουιτς 2) Πίτα (τυρόπιτα ή κολοκυθόπιτα ή χορτόπιτα ή πιπερόπιτα) 3) Πίτσα	3096	4,50 €	13.932,00 €	1.811,16 €	15.743,16 €
13	ΟΜΑΔΑ Ε	1) Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες ή πιλάφι 2) Κοτόπουλο κοκκινιστό με πιλάφι ή μακαρόνια ή κριθαράκι 3) Σουβλάκι κοτόπουλο με πατάτες 4) Κοτόπουλο αλά κρεμ με ριζότο	3096	5,50 €	17.028,00 €	2.213,64 €	19.241,64 €
14	ΟΜΑΔΑ ΣΤ	1) Ψάρι (τσιπούρα) με κολοκυθάκια ή βλήτη ή πατάτες φούρνου 2) Ψάρι (παγκάσιους ή πέρκα) με πατάτες φούρνου 3) Ψάρι βραστό (κοκκινόψαρο) με σούπα (πατάτες, καρότα, σέλινο, κολοκυθάκια) 4) Φιλέτο βακαλάου με πατατοσαλάτα ή βραστά λαχανικά	1536	6,00 €	9.216,00 €	1.198,08 €	10.414,08 €
15	ΟΜΑΔΑ Ζ	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) Χοιρινό σε κομμάτια (κοκκινιστό ή λεμονάτο) με πατάτες τηγανιτές ή πιλάφι	3072	6,40 €	19.660,80 €	2.555,90 €	22.216,70 €
	2. ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ Π/Υ ΓΙΑΤΡΟΙ - ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ				105.513,60 €	13.716,77 €	119.230,37 €
	ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΗΝΙΑΙΩΝ ΜΕΡΙΔΩΝ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ : 900(30/ΗΜΕΡΑ)						

3. ΠΡΩΙΝΑ-ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

	ΟΜΑΔΕΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΟΜΑΔΑΣ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΤΗΣΙΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΕΝΙΑΙΑ ΤΙΜΗ ΔΙΣΚΟΥ	ΔΑΠΑΝΗ ΠΡΟ Φ.Π.Α	ΦΠΑ 13%	ΔΑΠΑΝΗ ΜΕ Φ.Π.Α
16	ΠΡΩΙΝΟ	Πρωινό ασθενούς-ιατρών (γάλα ή τσάι ή χαμομήλι με ζάχαρη + φρυγανιά + μαργαρίνη + μαρμελάδα ή μέλι)	40320	0,60 €	24.192,00 €	3.144,96 €	27.336,96 €
17	ΤΟΣΤ ΜΤΝ	ΤΟΣΤ Μ.Τ.Ν. με τυρί , γαλοπούλα και χυμό 250ml (χωρίς ζάχαρη)	8424	0,80 €	6.739,20 €	876,10 €	7.615,30 €
18	ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΚΛΕΙΣΤΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ	Σάντουιτς προσωπικού κλειστού τμήματος (μπαγκέτα με τυρί, γαλοπούλα και μαγιονέζα)	9048	0,90 €	8.143,20 €	1.058,62 €	9.201,82 €
19	ΑΤΟΜΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΑΙΜΟΔΟΤΩΝ	χυμός 250ml	2400	0,31 €	744,00 €	96,72 €	840,72 €
	3. ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ Π/Υ ΠΡΩΙΝΑ- ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ				39.818,40 €	5.176,39 €	44.994,79 €

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ	ΔΑΠΑΝΗ ΠΡΟ Φ.Π.Α	ΦΠΑ 13%	ΔΑΠΑΝΗ ΜΕ Φ.Π.Α
1. ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ	358.588,80 €	46.616,54€	405.205,34€
2. ΓΕΥΜΑ ΠΡΩΣΟΠΙΚΟΥ	105.513,60 €	13.716,77€	119.230,37€
3. ΠΡΩΪΝΑ / ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ	39.818,40 €	5.176,39€	44.994,79€
ΣΥΝΟΛΑ	503.920,80 €	65.509,70€	569.430,50€

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 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

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

ΜΕΡΟΣ Α . ΓΕΝΙΚΑ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Οι παρακάτω τεχνικές προδιαγραφές αναφέρονται σε υπηρεσίες ώστε να καλυφθούν πλήρως οι ανάγκες παροχής φαγητού περίπου 41 νοσηλευομένων ασθενών ημερησίως, στα πλαίσια λειτουργίας του Νοσοκομείου σύμφωνα με τους όρους και προϋποθέσεις όπως αυτοί προδιαγράφονται στα προγράμματα φαγητού ασθενών που εκδίδονται από το Νοσοκομείο, ώστε να καλυφθούν στο ακέραιο οι παρακάτω εργασίες σε 7ήμερη βάση και σε 3 βάρδιες: πρωινό –μεσημεριανό- δείπνο ασθενών και προσωπικού.

ΕΠΙΠΛΕΟΝ από τα προαναφερόμενα χρειάζεται κάλυψη:

Παροχής σάντουιτς στις κλειστές Μονάδες (Μονάδα Τεχνητού Νεφρού, Χειρουργείο) καθώς επίσης και παροχή χυμών στην Αιμοδοσία για τους αιμοδότες.

ΚΛΙΝΙΚΕΣ ΠΟΥ ΣΙΤΙΖΟΝΤΑΙ ΕΝΤΟΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΓΙΑ ΠΑΡΟΧΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΤΙΡΙΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

ΚΛΙΝΙΚΕΣ – ΤΜΗΜΑΤΑ

ΥΠΟΓΕΙΟ : Μονάδα Τεχνητού Νεφρού

ΙΣΟΓΕΙΟ : Αιμοδοσία

1ος ΟΡΟΦΟΣ: Μαιευτική + Γυναικολογική –Ορθοπαιδικό-Χειρουργεία

2ος ΟΡΟΦΟΣ : Καρδιολογική – Χειρουργική

3ος ΟΡΟΦΟΣ : Παθολογική

Έργο του αναδόχου θα είναι η προμήθεια έτοιμων γευμάτων για την για την ΑΟΜ Μεσολογίου «Χατζηκώστα» για την καθημερινή κάλυψη των αναγκών της.

Ο ανάδοχος πρέπει να τηρεί όλες τις υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες υγιεινής πρακτικής. Προκειμένου να εξασφαλισθούν τα παραπάνω, το Νοσοκομείο θα ορίσει επιτροπή παραλαβής και ελέγχου της καλής εκτέλεσης της συμβάσεως, οι οποίες διατηρούν το δικαίωμα να ελέγχουν την καταλληλότητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παραδιδόμενων .

ΜΕΡΟΣ Β. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ Α.Ο.Μ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ, ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ:

- Ο ανάδοχος των έτοιμων γευμάτων θα παρασκευάζει το φαγητό σε εξειδικευμένη μονάδα παραγωγής με ισχύουσα άδεια λειτουργίας, η οποία θα βρίσκεται σε εύλογη και επαρκή για την υλοποίηση του έργου απόσταση από το Νοσοκομείο, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι η έναρξη της μεταφοράς των γευμάτων (κυρίως γεύμα, σαλάτες, τυρί κ.λ.π) από την μονάδα παραγωγής τους δεν θα υπερβαίνει σε καμία περίπτωση την μία (1) ώρα από την παράδοσή τους κατά τα κατωτέρω οριζόμενα.
- Το προσωπικό εστίασης της Ν.Μ. Μεσολογγίου θα παραδίδει καθημερινά μεταξύ 12:00 με 12:30 μ.μ. (Δευτέρα - Παρασκευή, εκτός επίσημων αργιών) από την προηγούμενη ημέρα στον ανάδοχο, τον αριθμό των απαιτούμενων μερίδων της επόμενης ημέρας ανά κλινική, εγγράφως μέσω e-mail. Κάθε Παρασκευή θα αποστέλλει τον αριθμό των μερίδων για το Σαββατοκύριακο και τη Δευτέρα, και με ανάλογο τρόπο θα λειτουργεί και στις επίσημες αργίες.
- Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να αυξομειώνει τον αριθμό των μερίδων σε ποσοστό έως 20% από την ημερήσια παραγγελία μέχρι 2 ώρες πριν την παράδοση του μεσημεριανού γεύματος της ίδιας ημέρας. Κατά τον ίδιο τρόπο, δύναται να αυξομειώνει έως 20% από την ημερήσια παραγγελία, μέχρι τις 15:00μ.μ. τον αριθμό των μερίδων του βραδινού γεύματος της ίδιας ημέρας, σύμφωνα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου.
- Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παραδίδει τις μερίδες φαγητού δυο φορές την ημέρα για να καλύψει τις ανάγκες πρωινού, γεύματος και δείπνου των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού. Το ακριβές ωράριο παράδοσης των φαγητών θα αναφερθεί λεπτομερώς παρακάτω.
- Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρέχει τις υπηρεσίες του ανεξάρτητα από τις καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα.
- Το εβδομαδιαίο μενού, βάσει του οποίου θα προετοιμάζεται το φαγητό θα αποστέλλεται στον ανάδοχο κάθε εβδομάδα. Η ημέρα αποστολής θα καθορισθεί μετά από συνεννόηση του προσωπικού εστίασης της Ν.Μ. Μεσολογγίου και του αναδόχου ώστε να υπάρχει επαρκής χρόνος προετοιμασίας του.
- Ο ανάδοχος πρέπει να διαθέτει μεθοδολογία με την οποία θα διασφαλίζεται, θα αποδεικνύεται και θα είναι μετρήσιμη η ικανοποίηση των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού. Τα αποτελέσματα των μετρήσεων θα είναι διαθέσιμα στη Διοίκηση του Νοσοκομείου με ευθύνη του προσωπικού εστίασης της Ν.Μ. Μεσολογγίου.
- Όλα τα γεύματα θα παραδίδονται σε ανοξιδωτα σκεύη gastronomi και σε ειδικά ισοθερμικά δοχεία (thermobox) τεμαχισμένα και έτοιμα για το σερβίρισμα τους από το αρμόδιο προσωπικό του Νοσοκομείου. Θα συνοδεύονται από έντυπο όπου θα αναγράφεται ευκρινώς το είδος του φαγητού, τα συστατικά της συνταγής, η διαίτα για την οποία προορίζεται (π.χ. άναλο, διαβήτου κ.λ.π), η ημερομηνία παρασκευής.
- Η διακίνηση του έτοιμου φαγητού από τη μονάδα παραγωγής προς το Νοσοκομείο θα πρέπει να γίνεται με μεταφορικά μέσα του αναδόχου που θα έχουν τα εξής χαρακτηριστικά:
 - Να είναι καθαρά και απολυμασμένα
 - Να έχουν λεία τοιχώματα για επιτυχή καθαρισμό και απολύμανση.
 - Να γίνεται συντήρηση ή αντικατάσταση όταν απαιτείται
 - Να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων.
 - Να διαθέτουν θερμόμετρα και καταγραφικά θερμοκρασίας, τα δεδομένα των οποίων θα διατηρεί το δικαίωμα να ελέγχει η επιτροπή παραλαβής.
 - Οι θερμοκρασίες διακίνησης των γευμάτων θα κατατίθενται καθημερινά στο προσωπικό εστίασης για το αρχείο του.
 - Να διαθέτουν και να προσκομίσουν, άδεια κυκλοφορίας σε ισχύ και πιστοποίηση καταλληλότητας οχήματος για μεταφορά τροφίμων από αρμόδια αρχή.
- Το φαγητό θα τοποθετείται σε ισοθερμικά δοχεία (thermo box) έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρησή του σε θερμοκρασία άνω των 65 °C, όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί ζεστό και σε θερμοκρασία μικρότερη των 4 °C , όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί κρύο. Όλοι οι περιέκτες θα φέρουν σήμανση καταλληλότητας για τη χρήση σε τρόφιμα .
- Η παράδοση των μερίδων του γεύματος θα γίνεται στις 11:00 π.μ και όχι αργότερα από τις 11:30 π.μ, του δείπνου και του πρωινού της επόμενης ημέρας στις 17:00 μ.μ και όχι αργότερα από τις 17:30 μ.μ, σε ειδικό χώρο που θα καθορισθεί από το νοσοκομείο. Ειδικά το ζεστό γεύμα και το δείπνο των ιατρών θα παραμένουν μέσα στα thermo box, μέχρι το σερβίρισμά τους από το αρμόδιο προσωπικό του Νοσοκομείου.
- Κανένα τρόφιμο (σάντουιτς, κρέμα, ζελέ, κομπόστα κτλ) που θα παραλαμβάνεται στις εγκαταστάσεις μας δεν θα πρέπει να λήγει την ίδια μέρα με την ημέρα παράδοσης. Η ανωτέρω αξίωση, ΔΕΝ αναφέρεται στα γεύματα (μαγειρεμένο φαγητό με την μέθοδο cook and serve), τα οποία όπως περιγράφεται σε άλλα σημεία, παράγονται και καταναλώνονται την ίδια ημέρα.
- Η έναρξη της μεταφοράς των γευμάτων από τις εγκαταστάσεις παραγωγής τους δεν δύναται σε καμία περίπτωση να υπερβαίνει την μία (1) ώρα πριν την παράδοσή τους κατά τα ανωτέρω.
- Ο ανάδοχος θα συλλέγει τα χρησιμοποιημένα σκεύη μεταφοράς του φαγητού και thermobox του σε κάθε επόμενη παράδοση και οφείλει να τα πλένει και να τα απολυμαίνει ο ίδιος.
- Το ζεστό φαγητό (cook and serve) που σερβίρεται θα πρέπει να παρασκευάζεται την ίδια μέρα.
- Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο Νοσοκομείο ή παραλείπει μερίδες ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης μερίδων και μη αντικατάστασής τους σε συγκεκριμένη προθεσμία, το Νοσοκομείο μπορεί να αγοράσει αυτά ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο και η διαφορά από τη συμβατική τιμή ή άλλα έξοδα που θα προκύψουν, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος του, μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης του Νοσοκομείου.

- Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των μερίδων θα γίνεται από επιτροπή παραλαβής που θα ορίσει η Διοίκηση του Νοσοκομείου και θα ολοκληρώνεται με την σύνταξη ημερήσιου πρωτοκόλλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής. Η παρουσία του αναδόχου ή νόμιμου εκπροσώπου αυτού είναι υποχρεωτική και πρέπει να προσυπογράφει το σχετικό πρωτόκολλο.
 - Οι αλλαγές των σχημάτων διαιτών που θα προτείνονται από το Νοσοκομείο θα πρέπει να υλοποιούνται το πολύ σε χρονικό διάστημα 7 ημερών από την αποστολή τους.
 - Σε περίπτωση που η Επιτροπή απορρίψει ομόφωνα κάποιο παρεχόμενο είδος, αναφέρει στο σχετικό πρωτόκολλο τις παρεκκλίσεις που παρουσιάζει από τους όρους της σύμβασης και τους λόγους της απόρριψης. Σε αυτή την περίπτωση ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει άμεσα τα απορριφθέντα είδη.
 - Σε περίπτωση διαφωνίας των μελών της Επιτροπής θα αποφαινεται τελεσίδικα για τον ανάδοχο ο Διοικητής του Νοσοκομείου.
- Λόγοι απόρριψης αποτελούν:
- Η επιμόλυνση των τροφίμων από χημικούς (εντομοκτόνα, απορρυπαντικά, διοξίνες κ.α.), μικροβιολογικούς (παθογόνοι μικροοργανισμοί που προκαλούν αλλοιώσεις στην οσμή, τη γεύση και το χρώμα των τροφίμων), μικροβιακούς (παθογόνοι μικροοργανισμοί που δεν διακρίνονται μακροσκοπικά) και φυσικούς παράγοντες (ξένα σώματα όπως γυαλί, υλικά συσκευασίας κ.α.).
 - Ο κακός χειρισμός του φαγητού κατά την παρασκευή, συσκευασία και διακίνησή του (διακίνηση ζεστού φαγητού σε θερμοκρασία μικρότερη των 65°C ή του κρύου σε μεγαλύτερη των 2 °C, άβραστο ή κακομαγειρεμένο φαγητό κ.α)
 - Η απόκλιση από τις ποιοτικές και ποσοτικές προδιαγραφές.
 - Η απόκλιση από τον δοθέντα αριθμό μερίδων ή η αλλαγή είδους-ποσότητας χωρίς πρότερη ενημέρωση του Νοσοκομείου.

ΜΕΡΟΣ Γ. ΕΙΔΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Η Εταιρεία οφείλει:

Να παρουσιάσει στην προσφορά της πιστοποίηση HACCP , που μεταξύ των άλλων θα περιλαμβάνει απαραίτητα τα παρακάτω έντυπα καταγραφής τεκμηρίωσης και διασφάλισης ποιότητας του συστήματος.

Έντυπο ελέγχου παραλαμβανομένων πρώτων υλών.

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

Έντυπο απόψυξης πρώτων υλών.

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 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.

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 σιτιζόμενων που αναφέρονται παραπάνω.

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 νοσηλεύτη βάρδιας, για τη διάθεσή τους στους συνοδούς ασθενών ή σύμφωνα με τις εκάστοτε οδηγίες που θα δίνονται από τη Διοίκηση.

Δ.4 ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΓΕΥΜΑΤΩΝ-ΔΕΙΠΝΟΥ ΙΑΤΡΩΝ ΚΑΙ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

ΟΜΑΔΕΣ	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ/ΔΕΙΠΝΟΥ	ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ
ΟΜΑΔΑ Α	Ζυμαρικά (σπαγγέτι, λαζάνια, βίδες, πέννες, κοχύλι) με σάλτσα ντομάτας & τόνο/ή μανιτάρια Ζυμαρικά (σπαγγέτι, λαζάνια, βίδες, πέννες, κοχύλι) φούρνου με κίτρινα τυριά, ζαμπόν & κρέμα γάλακτος Ζυμαρικά (σπαγγέτι, λαζάνια, βίδες, πέννες, κοχύλι) με σκόρδο, πιπεριές και μανιτάρια Ζυμαρικά (σπαγγέτι, λαζάνια, βίδες, πέννες, κοχύλι) με κιμά Παστίτσιο, Μουσακάς	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	Λαδερά (φασολάκια, αρακάς, μπάμιες) με πατάτες Όσπρια (φασόλια, γίγαντες, ρεβύθια) 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	Club σάντουιτς Πίτα (τυρόπιτα ή κολοκυθόπιτα ή χορτόπιτα ή πιπερόπιτα ή κοτόπιτα) Πίτσα Ομελέτα αυγά, ζαμπόν, λουκάνικο, πατάτες τηγανητές Ομελέτα λαχανικών	Σαλάτα + τυρί κασέρι + αυγό βραστό + ψωμί + φρούτο ή γλυκό
ΟΜΑΔΑ Ε	Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες (τηγανητές, πουρέ, φούρνου) ή πιλάφι Κοτόπουλο κοκκινιστό με πιλάφι ή ζυμαρικά ή κριθαράκι Κοτόπουλο με φασολάκια ή μπάμιες ή αρακά Σουβλάκι καλαμάκι κοτόπουλο με πατάτες τηγανητές Κοτόπουλο αλά κρεμ με πιλάφι ή πατάτες τηγανητές	Σαλάτα + τυρί φέτα + τυρί τριμμένο + ψωμί + φρούτο ή γλυκό
ΟΜΑΔΑ ΣΤ	Ψάρι (τσιπούρα) με λαχανικά ή πατάτες φούρνου Ψάρι (παγκάσιους ή πέγκα) με πατάτες φούρνου ή λαχανικά Ψάρι βραστό σούπα (πατάτες, καρότα, σέλινο, κολοκυθάκια) Φιλέτο βακαλάου με πατατοσαλάτα ή βραστά λαχανικά	Σαλάτα + τυρί φέτα + ελιές + ψωμί + φρούτο ή γλυκό

ΟΜΑΔΑ Ζ	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	Σαλάτα + τυρί φέτα + τυρί τριμμένο + 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 (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		
Δ.5 ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ/ΔΕΙΠΝΩΝ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΑΣΘΕΝΕΙΣ: ΕΛΕΥΘΕΡΑ-ΑΝΑΛΑ-ΔΙΑΒΗΤΙΚΑ- ΠΟΛΤΟΙ-ΣΟΥΠΕΣ (ΦΙΔΕΣ) - ΚΟΤΟΣΟΥΠΕΣ		
ΟΜΑΔΑ Α	Κριθαράκι κοκκινιστό ή χυλοπίτες ή ρύζι Ζυμαρικά (σπαγγέτι, λαζάνια, βίδες, πέννες, κοχύλι) με σάλτσα ντομάτας & τόνο ή κιμά ή μανιτάρια & τόνο, ή με ελαιόλαδο 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) Σαλάτα + μυζήθρα ανάλατη + ψωμί σικάλεως + φρούτο + κρέμα άγλυκη (για τα διαβητικά)
ΟΜΑΔΑ Β	Γιουβελάκια Κεφτεδάκια (κοκκινιστά ή φούρνου ή σουτζουκάκια) με πατάτες (φούρνου, πουρές) ή πιλάφι Μπιφτέκι με πατάτες (φούρνου, πουρές) ή πιλάφι	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 + κρέμα άγλυκη (για τα διαβητικά)
ΟΜΑΔΑ Γ	Λαδερό (φασολάκια, αρακάς) Γεμιστά (ντομάτες, πιπεριές) Πατάτες φούρνου ή πατάτες γιαχνί Μπριάμ (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 + 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 + κρέμα άγλυκη (για τα διαβητικά) Ψωμί ή φρυγανιά + κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για έλκος/χολή)
ΟΜΑΔΑ Ε	Ψάρι (παγκάσιους ή πέρκα) με πατάτες φούρνου Χταπόδι κοκκινιστό με κοφτό μακαρονάκι 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 + κρέμα άγλυκη (για τα διαβητικά) Ψωμί ή φρυγανιά + κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για έλκος/χολή)
ΟΜΑΔΑ ΣΤ	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 + κρέμα άγλυκη (για τα διαβητικά) Ψωμί ή φρυγανιά + κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για έλκος/χολή)
ΟΜΑΔΑ Ζ	Φιδές ή αστράκι ή πεπονάκι	Φρυγανιά + γιαούρτι ή κρέμα
ΟΜΑΔΑ Η	Κοτόσουπα	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 (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 ελεύθερα 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		

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 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

Α/Α	ΕΙΔΟΣ	Μονάδα μέτρησης
1.	Πρωινό ασθενούς (γάλα ή τσάι ή χαμομήλι με ζάχαρη + φρυγανιά + μαργαρίνη + μαρμελάδα ή μέλι)	Δίσκος ασθενούς
2.	Τοστ Μ.Τ.Ν. (με τυρί + γαλοπούλα) + χυμός 250 ml (χωρίς ζάχαρη)	Τεμάχια
3.	Σάντουιτς προσωπικού κλειστού τμήματος (ψωμί μπαγκέτα + τυρί τοστ + γαλοπούλα+μαγιονέζα)	Τεμάχια
4,	Χυμός Αιμοδοτών 250 ml	Δίσκος αιμοδότη

Δ.8 ΦΑΓΗΤΟ(ΕΤΟΙΜΟ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ) ΒΑΡΟΣ ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ		
ΦΑΓΗΤΟ (ΕΤΟΙΜΟ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ)	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ	ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ
Club σάντουιτς + πατάτες τηγανιτές (= 2 τριπλά τοστ + ντομάτα+ μαρούλι+ τυρί κίτρινο+ ζαμπόν γαλοπούλας + μαγιονέζα)		
Αρακάς/Μπάμιες/Φασολάκια	300gr	
Αρνί στο φούρνο με πατάτες φούρνου ή πιλάφι	250gr	200gr
Αυγό βραστό	1 μέτριο	
Βραστά λαχανικά εποχής	300gr	
Γεμιστά (στην εποχή τους)	2 κομμάτια/μερίδα	
Γιουβαρλάκια	250gr	---
Κεφτεδάκια ή σουτζουκάκια κοκκινιστά με πατάτες (τηγανητές, πουρέ, φούρνου) ή πιλάφι	250gr	200gr

Κολοκυθάκια με Πατάτες γιαχνί	300gr	---
Κολοκυθόπιτα, Τυρόπιτα, Μακαρονόπιτα, Κρεατόπιτα	300gr	
Κοτόπουλο αλά κρεμ με ριζότο	200gr	200gr
Κοτόπουλο βραστό σούπα ρύζι /πατάτα- καρότο- κολοκυθάκια	200gr	300gr
Κοτόπουλο κοκκινιστό με λαζάνια/χυλοπίτες/μακαρόνια/πιλάφι/πουρέ	200gr	250gr
Κοτόπουλο σουβλάκι με πατάτες φούρνου ή πιλάφι	250gr	200gr
Κοτόπουλο ψητό ή βραστό με πουρέ/ πατάτες φούρνου/ πιλάφι/ κριθαράκι/ μακαρόνια/ βραστά λαχανικά	200gr	250gr
Λαδερά εποχής	300gr	
Ζυμαρικά με κιμά	250gr	120gr
Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας και τόνο	250gr	120gr
Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας	250gr	150gr
Ζυμαρικά φούρνου με τυριά, ζαμπόν και κρέμα γάλακτος	300gr	---
Μελιτζάνες ιμάμ (στην εποχή τους)	300gr	---
Μελιτζάνες παπουτσάκια	300gr (2 τεμάχια)	
Μοσχάρι βραστό ή λεμονάτο ή κοκκινιστό με πιλάφι/πατάτες τηγανιτές/μακαρόνια/κριθαράκι/πατάτες φούρνου/πουρέ/βραστά λαχανικά/πατάτες βραστές	200gr	200gr
Μοσχάρι βραστό με σούπα ρύζι ή κριθαράκι ή πεπονάκι ή πατάτα/καρότο	200gr	300gr (200-300gr για τις σούπες)
Μουσακάς (στην εποχή του)	300gr	
Μπιφτέκι φούρνου/γεμιστό με πατάτες φούρνου/ χόρτα/λαχανικά/πιλάφι/πουρέ	150gr	250gr
Όσπρια (γίγαντες, φασόλια, ρεβύθια)	300gr	
Παστίτσιο	300gr	---
Πατάτες φούρνου	300gr	
Πίτσα	300gr	
Σάντουιτς (ψωμί μπαγκέτα 130 γρ- γαλοπούλα 50 γρ- τυρί γκούντα ή κασέρι 50 γρ- μαγιονέζα)		
Σούπα πεπονάκι / αστράκι (κύβος knorr+ λεμόνι)	300gr	

Σούπα ρύζι – καρότο-σέλινο- λεμόνι	300gr	
Σουπιές με σπανάκι	300gr	
Τοστ με τυρί γκούντα 50γρ.ή κασέρι 50γρ και γαλοπούλα 50γρ.		
Χοιρινή μπιριζόλα + πατάτες φούρνου/πατάτες τηγανιτές/ χόρτα/ κολοκύθια/ πιλάφι/ μπρόκολο/ κουνουπίδι	300gr	200gr
Χοιρινό σε κομμάτια (λεμονάτο ή κοκκινιστό) με πιλάφι/ πατάτες/λαχανικά	250gr	200gr
Ψάρι βραστό (κοκκινόψαρο) σούπα (ρύζι ή πατάτα καρότο κλοκυθάκι)	200gr	300gr
Ψάρι ψητό (τσιπούρα, παγκάσιους, πέρκα, βακαλάος) με βραστά λαχανικά, πατάτες φούρνου	200gr	200gr

Δ.9 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΙΑΤΡΟΙ

1ος ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ	
ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ
Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες ή πιλάφι (Ε)	Πένες φούρνου (με κίτρινα τυριά- ζαμπόν γαλοπούλας+ κρέμα γάλακτος) (Α)
Μπιφτέκι φούρνου απλό ή γεμιστό με πατάτες ή πιλάφι (Β)	Πίτα + 1 αυγό βραστό (Δ)
Όσπρια (Γ)	Κοτόπουλο ελαφρώς κοκκινιστό με κριθαράκι στο φούρνο (Ε)
Μακαρόνια με κιμά (Α)	Χοιρινή μπιριζόλα + πατάτες (Ζ)
Ψάρι με πατατοσαλάτα (ΣΤ)	Μοσχαράκι λεμονάτο με πιλάφι (Ζ)
Μουσακάς(Α)	Μπιφτέκι φούρνου πατάτες ή πιλάφι (Β)
Λαδερό (Γ)	Πίτσα ατομική + 1 αυγό βραστό (Δ)
2ος ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ	
ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ
Κοτόπουλο στο φούρνο με πατάτες (Ε)	Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας και τόνο (Α)
Σουτζουκάκια με πιλάφι (Β)	Πίτσα ατομική) + 1 αυγό βραστό (Δ)
Μελιτζάνες παπουτσάκια (Γ)	Μακαρόνια με κιμά(Α)
Χοιρινό λεμονάτο με πιλάφι (Ζ)	Ρολό κιμά γεμιστό με πατάτες φούρνου (Β)
Ψάρι τσιπούρα με λαχανικά (ΣΤ)	Κοτόπουλο αλά κρεμ με ριζότο (Ε)
Παστίτσιο (Α)	Χοιρινό κοκκινιστό με πιλάφι (Ζ)
Όσπριο (Γ)	Πίτα + 1 αυγό βραστό (Δ)
3ος ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ	
ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ
Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες ή πιλάφι (Ε)	Πένες φούρνου (με κίτρινα τυριά- ζαμπόν γαλοπούλας+ κρέμα γάλακτος) (Α)
Κεφτεδάκια κοκκινιστά με πατάτες φούρνου (Β)	Πίτα + 1 αυγό βραστό (Δ)
Λαδερό (Γ)	Παστίτσιο (Α)
Όσπρια (Γ)	Μπιφτέκι φούρνου απλό ή γεμιστό με πατάτες ή πιλάφι (Β)
Ψάρι (παγκάσιους ή πέρκα) με πατάτες φούρνου (ΣΤ)	Μοσχαράκι λεμονάτο με πιλάφι (Ζ)
Μακαρόνια με κιμά (Α)	Κοτόπουλο αλά κρεμ με ριζότο (Ε)
Χοιρινό κοκκινιστό με πιλάφι ή πατάτες (Ζ)	Club σάντουιτς + 1 αυγό βραστό (Δ)
4ος ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ	

ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ
Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες (Ε)	Μακαρόνια ή λαζάνια με σάλτσα ντομάτας και τόνο (Α)
Μοσχάρι κοκκινιστό με κριθαράκι (Ζ)	Μουσακάς(Α)
Μελιτζάνες ιμάμ (Γ)	Χοιρινό λεμονάτο με πατάτες ή πιλάφι (Ζ)
Μπιφτέκι γεμιστό με πατάτες φούρνου (Β)	Σιυθ σάντουιτς + 1 αυγό βραστό (Δ)
Ψάρι τσιπούρα με λαχανικά ή πατάτες φούρνου (ΣΤ)	Σουβλάκι κοτόπουλο με πατάτες (Ε)
Μακαρόνια με σκόρδο πιπεριές και μανιτάρια (Α)	Κεφτεδάκια με πατάτες (Β)
Όσπρια (Γ)	Πίτα (ή σάντουιτς ή πίτσα ατομική) + 1 αυγό βραστό (Δ)
Το κυρίως πιάτο θα συνοδεύεται από : -σαλάτα εποχής (από ωμά ή βραστά λαχανικά πάντα ψιλοκομμένα) -Ψωμί λευκού τύπου & σικάλεως -Τυρί φέτα & τυρί τριμμένο (όπου απαιτείται) -Φρούτο εποχής ή ατομικό γλυκό (τάρτα ή μηλόπιτα ή κρέμα καραμελέ ή κρέμα σοκολάτα/βανίλια ή ζελέ) Σαλάτα= ατομική = 1 πιάτο φρούτου Τυρί φέτα= 70 γραμμάρια Ψωμί= 80 γραμμάρια	

Δ.10 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΓΙΑ ΕΛΕΥΘΕΡΕΣ ΔΙΑΙΤΕΣ-ΑΝΑΛΕΣ ΔΙΑΙΤΕΣ

1ος ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ	
ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ
Κοτόπουλο με πατάτες φούρνου (Δ)	Πένες φούρνου (Α)
Μπιφτέκι φούρνου με πιλάφι (Β)	Πατάτες φούρνου (Γ)
Γεμιστά (Γ)	Κεφτεδάκια κοκκινιστά με πουρέ (Β)
Μακαρόνια με κιμά (Α)	Πατάτες φούρνου (Γ)
Ψάρι βραστό σούπα (Ε)	Κοτόπουλο ψητό με πιλάφι (Δ)
Γιουβαρλάκια (Β)	Κριθαράκι κοκκινιστό (Α)
Μοσχάρι λεμονάτο με ρύζι (ΣΤ)	Ψάρι με πατάτες (Ε)
2ος ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ	
ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ
Κοτόπουλο κοκκινιστό με ζυμαρικά (Δ)	Πένες φούρνου (Α)
Μπιφτέκι φούρνου με πιλάφι (Β)	Πατάτες φούρνου (Γ)
Γεμιστά (στην εποχή τους) (Γ)	Μοσχάρι σούπα (Ζ)
Γιουβαρλάκια(Β)	Μακαρόνια με σάλτσα (Α)
Ψάρι βραστό (Ε)	Κοτόπουλο ψητό με πατάτες (Δ)
Κεφτεδάκια κοκκινιστά (Β)	Κριθαράκι κοκκινιστό (Α)
Χταπόδι με κοφτό μακαρονάκι (Ε)	Πατάτες φούρνου (Γ)
3ος ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ	
ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ
Κοτόπουλο σούπα (Δ)	Παστίσιο (Α)
Μπιφτέκι φούρνου με πιλάφι (Β)	Ψαρόσουπα (Ε)
Λαδερό (Γ)	Μοσχάρι λεμονάτο με πουρέ (Ζ)
Σουτζουκάκια με ρύζι (Β)	Πατάτες φούρνου (Γ)

Ψάρι βραστό (Ε)	Κοτόπουλο ψητό με πατάτες (Δ)
Γιουβαρλάκια (Β)	Κριθαράκι κοκκινιστό (Α)
Πένες με κιμά (Α)	Μοσχάρι κοκκινιστό με πουρέ(ΣΤ)
4ος ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ	
ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ
Στήθος κοτόπουλου βραστό με αστράκι (Δ)	Παστίτσιο (Α)
Μπιφτέκι φούρνου με πιλάφι (Β)	Πατάτες φούρνου (Γ)
Μπριάμ (Γ)	Μοσχάρι λεμονάτο με πουρέ (ΣΤ)
Μακαρόνια με κιμά (Α)	Μπιφτέκι με πιλάφι (Β)
Ψαρι με πατάτες(Ε)	Κοτόπουλο ψητό με πατάτες (Δ)
Κεφτεδάκια κοκκινιστά με πουρέ (Β)	Μακαρονάδα με μανιτάρια (Α)
Φασολάκια (Γ)	Ψαρόσουπα (Ε)

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Οι πρώτες ύλες (κοτόπουλο, κιμάς, κρέας) να είναι ΦΡΕΣΚΙΕΣ και ΟΧΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ. Τα ψάρια να είναι ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ πρώτης ποιότητας εκτός της τσιπούρας (ΦΡΕΣΚΙΑ)

Ο κιμάς να είναι φρέσκος, ελαφρά ψιλοκομμένος αλλά ΟΧΙ πολτοποιημένος

Για την παρασκευή των ΓΕΥΜΑΤΩΝ-ΔΕΙΠΝΟΥ να χρησιμοποιείται αποκλειστικά έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Τα φαγητά δεν πρέπει να είναι αλμυρά

Τα φαγητά κάθε ομάδας να εναλλάσσονται

Τα συνοδευτικά μπορούν να αλλάξουν (ανάλογα με την εποχή και την προτίμηση)

Σε αργίες & γιορτές το μενού μπορεί να διαφοροποιείται

ΓΕΥΜΑ-ΔΕΙΠΝΟ

Το κυρίως πιάτο θα συνοδεύεται από :

-σαλάτα εποχής (από ωμά ή βραστά λαχανικά πάντα ψιλοκομμένα), Σαλάτα= ατομική = 1 πιάτο φρούτου)

-Ψωμί λευκού τύπου ή σικάλεως (Ψωμί= 80 γραμμάρια)

-Τυρί φέτα ή κασέρι και τυρί τριμμένο (όπου απαιτείται) (Τυρί φέτα= 70 γραμμάρια)

-Φρούτο εποχής ή ατομικό γλυκό (κομπόστα ή κρέμα άγλυκη ή ζελέ)

Δ.11. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΓΑΛΗ ΕΒΔΟΜΑΔΑ

ΜΕΓΑΛΗ ΕΒΔΟΜΑΔΑ	
ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ
Χταπόδι κοκκινιστό με κοφτό μακαρονάκι	Μακαρονάδα με σάλτσα ντομάτας και σάντουιτς νηστίσιμο
Γεμιστά	Καλαμαράκια τηγανιτά με πατάτες τηγανιτές
Φασολάκια ή αρακάς με πατάτες γιαχνί + σπανακόπιτα ή χορτόπιτα ή κολοκυθόπιτα (νηστίσιμη)	Σουπιές με πιλάφι
Ζυμαρικά με θαλασσινά (γαρίδες με φρέσκια ντομάτα + μυρωδικά)	Μελιτζάνες μπριάμ
Καλαμαράκια τηγανιτά με πατατοσαλάτα	Μακαρονάδα με σάλτσα ντομάτας

		και σάντουιτς νηστίσιμο
Μ. ΣΑΒΒΑΤΟ	Χταπόδι ξυδάτο με πατάτες φούρνου	Μαγειρίτσα
ΚΥΡΙΑΚΗ ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ	Αρνί ψητό (σουβλας)+ κοκορέτσι+ αυγό βραστό	Πένες φούρνου (με τυριά- ζαμπόν γαλοπούλας+ αυγά+ κρέμα γάλακτος)
ΓΕΥΜΑ/ ΔΕΙΠΝΟ Το κυρίως πιάτο θα συνοδεύεται από : -σαλάτα εποχής (από ωμά ή βραστά λαχανικά) -Ψωμί λευκού τύπου ή σικάλεως -Τυρί φέτα + ελιές -φρούτο εποχής -νηστίσιμο ατομικό γλυκό (τάρτα, ή μηλόπιτα ή χαλβάς ή σιροπιαστό / τσουρέκι ατομικό (την ημέρα του Πάσχα)) - αναψυκτικό		

Δ. 12 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΔΙΑΙΤΑ ΓΙΑ ΣΑΚΧΑΡΩΔΗ ΔΙΑΒΗΤΗ ΜΕ Ή ΧΩΡΙΣ ΑΛΑΤΙ

Πρωινό

- 1 φλιτζάνι γάλα ημίπαχο 2% με 1 φέτα ψωμί ή 2 φρυγανιές

- 1 φλιτζάνι τσάι ή χαμομήλι, με 2 φέτες ψωμί με βούτυρο

(ως φλιτζάνι νοείται η μεγάλη κούπα του καφέ που χωράει 240 ml νερό ή η μεγάλη κουτάλα της σούπας)

Δεκατιανό και απογευματινό

2 φρούτα ή 1 χυμός (χωρίς ζάχαρη)

Μεσημεριανό ή βραδινό γεύματα (ΟΛΑ ΤΑ ΓΕΥΜΑΤΑ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ: 1 φέτα ψωμί ολικής άλεσης 30 γρ ή 2 φρυγανιές ολικής άλεσης, 2 σπιρτόκουτα φέτα ή 3 σπιρτόκουτα μυζήθρα μαλακή ή ανθότυρο, 1 κρέμα άγλυκη ή 1 ζελέ, σαλάτα ωμά λαχανικά ή βρασμένα με 3 κ. γλυκού ελαιόλαδο)

- 150 gr ψάρι άπαχο (γαλέος, γλώσσα, πέρκα, μπακαλιάρο), 2/3 φλιτζανιού ρύζι ή κριθαράκι ή μακαρόνια ή 180 γρ πατάτα

- 1 μπουτί κοτόπουλο χωρίς πέτσα ή στήθος κοτόπουλο, 2/3 φλιτζάνι ρύζι ή κριθαράκι ή μακαρόνια ή 180 γρ πατάτα

- 1½ φλιτζάνι φακές ή φασόλια ή ρεβύθια

- 2 μικρά χοιρινά μπριζολάκια βάρους 130 γρ ή 2 μπιφτέκια ή 5 κεφτεδάκια κατσαρόλας ή 130 γρ μοσχάρι, 2/3 φλιτζανιού ρύζι ή κριθαράκι ή μακαρόνια ή 180 γρ πατάτα

- 1½ φλιτζάνι φασολάκια ή αρακάς ή μπάμιες

- 2 φλιτζάνια κρεατόσουπα (κοτόσουπα ή μοσχαρόσουπα ή φιδές το κρέας να εμπεριέχεται)

Τα συγκεκριμένα γεύματα γεννούν αρκετούς συνδυασμούς. Οι ποσότητες που ο διαιτολόγος δίνει αναφέρονται σε μαγειρεμένη τροφή. Οι ποσότητες πρέπει να τηρηθούν με συνέπεια.

Παραδείγματα συνδυασμών είναι ότι στην 2η επιλογή μπορεί το κοτόπουλο να μαγειρευτεί στην κατσαρόλα κοκκινιστό με κριθαράκι ή ψητό στο φούρνο με πατάτες. Επειδή όποιος σερβίρει τα γεύματα είθισται να σερβίρει πρωί μεσημέρι και βράδυ, τα φρούτα του δεκατιανού θα παραδίδονται το πρωί και του απογευματινού το μεσημέρι, ακολουθούμενα με έγγραφη σύσταση να καταναλωθούν ανάμεσα στα κυρίως γεύματα. Όσον αφορά το ποιες μέρες θα γίνεται το κάθε γεύμα, ο διαιτολόγος δίνει ελευθερία αρκεί όμως:

2 φορές την εβδομάδα το πολύ η επιλογή 4

2 φορές την εβδομάδα το λιγότερο η επιλογή 2

1 φορά την εβδομάδα το λιγότερο η επιλογή 1, 3,

Ειδικοί όροι:**Οι ποσότητες είναι ενδεικτικές και δύνανται 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 ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ

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.