

**ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΥΓΕΙΑ, ΕΣΗΔΗΣ & ΣΤΗΝ  
ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ**

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
1η Υ.ΠΕ. ΑΤΤΙΚΗΣ  
Γ.Ο.Ν.Κ. «ΟΙ ΑΓΙΟΙ ΑΝΑΡΓΥΡΟΙ»  
Δ/ΝΣΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ-ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ  
ΥΠΟΔ/ΝΣΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ-ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ  
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ  
Αρμόδια: Ε. Βλάχου  
Δ/νση: Νουφάρων και Τιμίου Σταυρού 14  
Τ.Κ 14564 Καλυφτάκη, Κηφισιά  
Τηλ.: 210 35.01.545

**ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ 2<sup>ΗΣ</sup> ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΝΤΑΞΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΓΙΑ ΤΙΣ  
«ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ (ΣΙΤΙΣΗ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΑΙ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ ΙΑΤΡΩΝ)» CPV:  
55320000-9.**

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του Ν.3329/2005 «Εθνικό Σύστημα Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και λοιπές διατάξεις» (ΦΕΚ 81 / Α /4-4-05) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει σήμερα.
2. Τις διατάξεις του ν. 4412/2016(ΦΕΚ Α 147/8-8-2016) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει σήμερα.
3. Την υπ' αριθ. 17/03-12-13 (θέμα 3ο) Συνεδρίαση της ΕΚΑΠΥ σχετικά με την «Εισαγωγή σε διαδικασία διαβούλευσης των τεχνικών προδιαγραφών για το ΠΠΥΥ 2012 και εφεξής»
4. Τις αποφάσεις της Ολομέλειας της ΕΚΑΠΥ που ελήφθησαν κατά την υπ' αριθ. 68/14-12-2015 (θέμα 6ο) και υπ' αριθ. 88/07-09-2016 συνεδρίασή της (θέμα 3ο, 4ο και 5ο) αναφορικά με τη διαδικασία έγκρισης τεχνικών προδιαγραφών και προτύπων.
5. Την υπ' αριθ. 3512/14-9-2015 εγκύκλιο της ΕΚΑΠΥ «Διευκρινήσεις αναφορικά με την διαδικασία και τις απαιτήσεις της σύνταξης τεχνικών προδιαγραφών και προτύπων»
6. Την υπ' αριθ. 5657/28-11-2016 εγκύκλιο της ΕΚΑΠΥ «Εγκύκλιος – Για την εναρμόνιση των τεχνικών προδιαγραφών και των κριτηρίων ανάθεσης με τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας περί ιατροτεχνολογικών προϊόντων»
7. Την υπ'αριθ. 18539/28.11.2025 (ΑΔΑ: ΨΣΣΦ469ΗΔΖ-Ζ4Μ) Απόφαση Διοικητή περί ορισμού μελών επιτροπής σύνταξης τεχνικών προδιαγραφών.
8. Το υπ'αριθ. 19703/19.12.2025 (ορθή επανάληψη) πρακτικό της Επιτροπής σύνταξης τεχνικών προδιαγραφών με το οποίο καταθέτει τις τεχνικές προδιαγραφές.
9. Την υπ'αριθ. 579/14.01.2026 (ΑΔΑ: 9ΩΥΡ469ΗΔΖ-ΑΥΖ) 1<sup>η</sup> Δημόσια Διαβούλευση τεχνικών προδιαγραφών.
10. Τις παρατηρήσεις της εταιρείας ΠΟΤ ΚΑΙ ΠΑΝ ΦΟΥΝΤΣΕΡΒΙΣ Α.Ε
11. Το υπ'αριθ. 3900/04.03.2026 πρακτικό της επιτροπής με τις νέες αναδιαμορφωμένες τεχνικές προδιαγραφές
12. Το γεγονός ότι έχουν ληφθεί υπόψη οι ενιαίες τεχνικές προδιαγραφές από την ΕΚΑΠΥ για τις «ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ» CPV: 55320000-9.

**Π Ρ Ο Κ Η Ρ Υ Σ Σ Ο Υ Μ Ε**

**2<sup>η</sup> Δημόσια διαβούλευση** για τη σύνταξη τεχνικών προδιαγραφών για τις **«ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ (ΣΙΤΙΣΗ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΑΙ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ ΙΑΤΡΩΝ)» CPV: 55320000-9**, για την κάλυψη των αναγκών του Νοσοκομείου.

Οι ενδιαφερόμενοι δύνανται να λάβουν γνώση των τεχνικών προδιαγραφών: α. από τον ιστότοπο του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ) στο σύνδεσμο «Διαβουλεύσεις» (<http://www.eprocurement.gov.gr>) και β. από τον ιστότοπο του Νοσοκομείου <https://gonkhosp.gr/> (Τμήμα Προμηθειών-Διαβούλευση τεχνικών προδιαγραφών).

Η διάρκεια της διαβούλευσης ορίζεται σε επτά (7) ημερολογιακές ημέρες από την ημέρα ανάρτησης στο ΕΣΗΔΗΣ.

Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να αποστείλουν τις παρατηρήσεις τους στην πλατφόρμα διαβουλεύσεων του ΕΣΗΔΗΣ.

Τα σχόλια για τη διαβούλευση μπορούν να υποβληθούν για το σύνολο της διαβούλευσης άμεσα και αυτόματα, μέσω της πλατφόρμας ΕΣΗΔΗΣ με την επιλογή «Καταχώρηση σχολίου» και εισαγωγή κειμένου με πληκτρολόγηση ή με αντιγραφή για κάθε παράγραφο ή άρθρο ή για το σύνολο των τεχνικών προδιαγραφών. Με την επιλογή αυτή και γενικότερα στην πλατφόρμα διαβουλεύσεων του ΕΣΗΔΗΣ δεν γίνεται επισύναψη αρχείων.

Αρχεία μπορούν να αποσταλούν στο e-mail: [diavoulefsi@eprocurement.gov.gr](mailto:diavoulefsi@eprocurement.gov.gr), μόνο σε εξαιρετικές περιπτώσεις στοιχείων που δεν μπορούν να ενσωματωθούν ως κείμενο στην «Καταχώρηση σχολίου» και είναι σημαντικά για τη διαβούλευση (π.χ. χάρτες, φωτογραφίες κ.λπ.). Κάθε αποστολή στο e-mail : [diavoulefsi@eprocurement.gov.gr](mailto:diavoulefsi@eprocurement.gov.gr) θα αξιολογείται. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί ότι η καταχώρηση των σχολίων μπορεί να γίνει με εισαγωγή κειμένου στο πεδίο «Καταχώρηση σχολίου», τότε δε θα γίνεται ανάρτηση των εν λόγω σχολίων από τον διαχειριστή των διαβουλεύσεων, αλλά θα ενημερώνεται ο αποστολέας για τη χρησιμοποίηση της επιλογής αυτής, εφόσον επιθυμεί την ανάρτηση των σχολίων του. Σε κάθε περίπτωση τα σχόλια που έρχονται στο e-mail : [diavoulefsi@eprocurement.gov.gr](mailto:diavoulefsi@eprocurement.gov.gr), αποστέλλονται στην αναθέτουσα αρχή που επιθυμεί τη διαβούλευση.

Μετά το πέρας της προθεσμίας για τη διενέργεια της Δημόσιας Διαβούλευσης, θα αναρτηθεί σχετική ανακοίνωση στην ιστοσελίδα [www.gonkhosp.gr](http://www.gonkhosp.gr) (Τμήμα Προμηθειών-Διαβούλευση τεχνικών προδιαγραφών).με τα στοιχεία των οικονομικών φορέων που συμμετείχαν στη διαδικασία και θα αναρτώνται οι παρατηρήσεις που υποβλήθηκαν. Επισημαίνεται ότι τα καταχωρημένα σχόλια των οικονομικών φορέων, αναρτώνται αυτούσια στην ηλεκτρονική φόρμα του ΕΣΗΔΗΣ, ως σχόλια της ανακοίνωσης διενέργειας της Δημόσιας Διαβούλευσης.

Το Νοσοκομείο δεν δεσμεύεται να υιοθετήσει τις προτάσεις αυτές και θα αποφασίσει για την οριστικοποίηση αυτών με αντικειμενικά κριτήρια ώστε να επιτευχθεί η μέγιστη δυνατή συμμετοχή προμηθευτών, εξασφαλίζοντας όμως ταυτόχρονα την ποιότητα των παρεχομένων υπηρεσιών μας.

Η τελική απόφαση της επιτροπής προδιαγραφών πρέπει να διαλαμβάνει, για να είναι νομίμως αιτιολογημένη, διάλογο των συντακτών της με τουλάχιστον τα εξής έξι (6) στοιχεία : 1) το υλικό που της παραδίδεται από το Τμήμα Προμηθειών 2) τις εν γένει διεθνείς παραδεδεγμένες τεχνικές προδιαγραφές και πρότυπα 3) τις παραδοχές της επιστήμης 4) την εμπειρία 5) τυχόν κοινωνικές απαιτήσεις 6) τα αποτελέσματα της διαβούλευσης που προηγήθηκε επί του τελικού σχεδίου των τεχνικών προδιαγραφών και προτύπων. Κατά τα λοιπά, ισχύουν οι αποφάσεις της ΕΚΑΠΥ, των οποίων το περιεχόμενο αναρτήθηκε στον επίσημο ιστότοπο αυτής.

Παρακαλείσθε για την ανταπόκριση και συμμετοχή σας στη διαδικασία της Δημόσιας Διαβούλευσης.

Η παρούσα ανακοίνωση θα αναρτηθεί στον ιστότοπο του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ) (<http://www.eprocurement.gov.gr>) στο σύνδεσμο “Διαβουλεύσεις” και στην ιστοσελίδα του [www.gonkhosp.gr](http://www.gonkhosp.gr) (Τμήμα Προμηθειών-Διαβούλευση τεχνικών προδιαγραφών).

Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ

ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΤΣΟΥΡΟΥΛΑΣ

.....!

,

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ & ΚΟΙΝ. ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ  
1<sup>η</sup> ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ  
Γ.Ο.Ν.Κ. «ΟΙ ΑΓΙΟΙ ΑΝΑΡΓΥΡΟΙ»  
ΚΑΛΥΦΤΑΚΙ, Ν.ΚΗΦΙΣΙΑ

ΚΗΦΙΣΙΑ, 03/03/2026  
Αρ. Πρωτ.

**ΠΡΑΚΤΙΚΟ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ**  
**«ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΠΑΡΟΧΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ (ΣΙΤΙΣΗ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΑΙ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ ΙΑΤΡΩΝ)»**  
**ΜΕΤΑ ΤΗΝ 1<sup>η</sup> ΔΗΜΟΣΙΑ ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΗ**

**ΣΧΕΤ.:** 1. Το υπ'αρ. πρωτ. **1622/30-01-26** έγγραφο του Γρ. Προμηθειών με θέμα «Διαβίβαση παρατηρήσεων 1<sup>ης</sup> Δημόσιας Διαβούλευσης για τη σύνταξη τεχνικών προδιαγραφών για τις «ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ (ΣΙΤΙΣΗ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΑΙ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ ΙΑΤΡΩΝ)».

2. Το υπ'αρ. πρωτ. **17244/17-10-23** έγγραφο με θέμα «Διαδικασία σύνταξης τεχνικών προδιαγραφών υλικών και υπηρεσιών».

Λαμβάνοντας υπόψη τα ανωτέρω σχετικά, η Επιτροπή Σύνταξης Προδιαγραφών για την προμήθεια «ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΠΑΡΟΧΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ», η οποία συγκροτήθηκε με την υπ'αρ. πρωτ. **18539/28-11-25** απόφαση Διοικητή το Γ.Ο.Ν.Κ., συνεδρίασε την **ΔΕΥΤΕΡΑ 09/02/2026**, την **ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 27/02/2026** και την **ΤΡΙΤΗ 03/02/2026** και προέβη πλειοψηφικά στις απαραίτητες αλλαγές και την οριστικοποίηση των Τεχνικών Προδιαγραφών, οι οποίες και επισυνάπτονται.

**Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ**

**1. ΚΩΣΤΑΡΑΚΟΥ ΣΟΦΙΑ (ΠΕ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΩΝ)**

με επιφύλαξη ως προς την παράγραφο 3 και την απόσταση των 70 χιλιομέτρων (σχετικά με τη δυνατότητα διασφάλισης των προδιαγραφών της μεθοδολογίας παρασκευής των γευμάτων cook & serve αλλά και την άμεση και αποτελεσματική ανταπόκριση του ανάδοχου σε έκτακτες περιπτώσεις) καθώς και τον μη καθορισμό αριθμού σιτιζόμενων ασθενών στις επιτυχείς συμβάσεις που οφείλει να έχει εκτελέσει επιτυχώς ο ανάδοχος.

**2. ΚΑΤΕΡΗ ΑΘΗΝΑ (ΤΕ ΕΠΙΣΚΕΠΤΡΙΩΝ ΥΓΕΙΑΣ)**

**3. ΓΑΛΛΙΑ ΑΦΡΟΔΙΤΗ (ΔΕ ΔΙΟΙΚ/ΚΩΝ ΓΡΑΜΜΑΤΕΩΝ)**

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α****ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ «ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ (ΣΙΤΙΣΗ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΑΙ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ ΙΑΤΡΩΝ)» ΑΠΟ ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ CATERING (CPV 55320000-9)****ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ**

Αντικείμενο του διαγωνισμού είναι η ανάθεση υπηρεσιών παροχής έτοιμων με τη μέθοδο cook & serve, μεριδοποιημένων γευμάτων για του ασθενείς και τους εφημερεύοντες ιατρούς του Γ.Ο.Ν.Κ. «ΟΙ ΑΓΙΟΙ ΑΝΑΡΓΥΡΟΙ».

Η ανάθεση αφορά την ημερήσια σίτιση κατά μέσω όρο

- ✓ 40 Εφημερευόντων ιατρών
- ✓ 170 Νοσηλευομένων ασθενών
- ✓ 60-80 Ασθενών βραχείας νοσηλείας (ελαφρύ γεύμα) καθημερινά εκτός Σαββατοκύριακου και Αργιών

Επιπλέον συμπεριλαμβάνεται η κάλυψη των αναγκών της αιμοδοσίας με χυμούς και κράκερ τυριού σε ατομικές συσκευασίες.

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

**ΑΡΘΡΟ 1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ****Ι. ΓΕΝΙΚΑ**

1. Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί όλη την ισχύουσα νομοθεσία και τους Κανονισμούς Τροφίμων, ειδικά αυτούς που συντάσσονται από τον ΕΦΕΤ με βάση την Οδηγία 93/43 ΕΟΚ για την Υγιεινή Τροφίμων και την ΚΥΑ 487/ΦΕΚ 1219 Β/04-10-2000. Επίσης, οφείλει να τηρεί όλες τις αποφάσεις του Διοικητικού Συμβουλίου του Νοσοκομείου ή των εξουσιοδοτημένων από αυτό οργάνων, που τον αφορούν. Ο ανάδοχος πρέπει να τηρεί όλες τις αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες *Ορθής Υγιεινής Πρακτικής (πρότυπο HACCP)*, τόσο στη μονάδα παραγωγής αλλά και σε κάθε βήμα μέχρι την τελική παράδοση των υπό προμήθεια ειδών. Ειδικότερα δε, όσον αφορά στην πρόληψη των τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελώσεων. Ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει ασφαλιστήριο συμβόλαιο αστικής ευθύνης για περιπτώσεις δηλητηριάσεων. Για όλους τους παραπάνω λόγους, συγκροτείται επιτροπή από ειδικούς επιστήμονες, η οποία κατά τη διάρκεια της σύμβασης με τον ανάδοχο, ελέγχει, μετά από σχετική εντολή, αν η παρασκευή των φαγητών γίνεται σύμφωνα με τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής, ύστερα από απροειδοποίητη επίσκεψη στους χώρους παρασκευής και διακίνησης, και εισηγείται στο διοικούν όργανο. Επίσης, ο ανάδοχος θα έχει την υποχρέωση να δέχεται την παρουσία ενός υπαλλήλου του Τμήματος Διαιτολογίας-Διατροφής του Νοσοκομείου μας, ο οποίος θα παρακολουθεί τις διαδικασίες παρασκευής του φαγητού στο εργοστάσιο παραγωγής, όταν και όσες φορές κρίνεται σκόπιμο. Ο ανάδοχος οφείλει να καταθέσει έγγραφα με αποτελέσματα ελέγχων από τον ΕΦΕΤ ή άλλη Δημόσια Υπηρεσία, των τελευταίων δύο (2) ετών. Επίσης, οφείλει να ενημερώνει το Νοσοκομείο για τα αποτελέσματα ελέγχων από τον ΕΦΕΤ ή άλλη Δημόσια Υπηρεσία, που εκτελούνται στις εγκαταστάσεις του αναδόχου κατά τη διάρκεια της σύμβασης, εντός τριών (3) ημερών το αργότερο από την κοινοποίηση στον ίδιο των αποτελεσμάτων αυτών.
2. Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί τις προδιαγραφές **για την διασφάλιση της ποιότητας** σύμφωνα με τα πρότυπα της σειράς ISO 9001 και να τηρεί όλες εκείνες τις απαραίτητες διαδικασίες για την αποτελεσματική οργάνωση της δομής της, την πρόληψη λαθών και παραλείψεων, καθώς και την δυνατότητα εντοπισμού των λαθών με τις σχετικές διορθωτικές ενέργειες. Προς τούτο, το σύστημα ποιότητας του προσφέροντος θα είναι πιστοποιημένο από ανεξάρτητους φορείς για τη

συμμόρφωση των υποψήφιων αναδόχων με τα νέα πρότυπα ISO 9001:2015 (Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας), 22000:2018 (Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων), 45001:2018 (Συστήματα Διαχείρισης για την υγεία και την ασφάλεια στην εργασία), 14001:2015 (Συστήματα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης), 22301:2019 Σύστημα Διαχείρισης Επιχειρησιακής Συνέχειας), συμπεριλαμβανομένης της συμμόρφωσης με το πρότυπο για το Σύστημα Ιχνηλασιμότητας 22005:2007. Σε περίπτωση κοινοπραξίας ή ένωσης προμηθευτών, απαιτείται η πιστοποίηση για καθένα ξεχωριστά από τους προσφέροντες, στο πεδίο που αυτός θα προσφέρει τις υπηρεσίες του εντός της κοινοπραξίας ή της ένωσης.

3. Ο ανάδοχος οφείλει να έχει εκτελέσει επιτυχώς συμβάσεις παροχής υπηρεσιών του αντικείμενου της διακήρυξης σε Δημόσιους ή Ιδιωτικούς Φορείς (παρασκευή, συσκευασία, και διανομή με φορτηγό ψυγείο ζεστών μεριδοποιημένων γευμάτων με τη μέθοδο cook & serve), κατά τη διάρκεια της τελευταίας πενταετίας ανεξαρτήτως ποσού και να αφορούν στην παροχή αυτών των υπηρεσιών σε σιτιζόμενους νοσηλευμένους σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις τεχνικές προδιαγραφές της διακήρυξης και για το χρονικό διάστημα ισχύος τουλάχιστον 2 μηνών. Προς τούτο, ο ανάδοχος οφείλει να διαθέτει κατάλληλα αδειοδοτημένη μονάδα παρασκευής γευμάτων, ικανή από πλευράς δυναμικότητας, λαμβάνοντας υπόψιν τις ήδη εκτελούμενες συμβάσεις εκ του υποψηφίου, προκειμένου να είναι σε θέση να καλύψει το αντικείμενο της σύμβασης παροχής γευμάτων με τη μέθοδο cook & serve (φρεσκομαγειρεμένο/ζεστό φαγητό). Η μονάδα παρασκευής θα πρέπει να βρίσκεται οδικώς σε απόσταση όχι μεγαλύτερη των 70 χιλιομέτρων από το Νοσοκομείο, με την προϋπόθεση να διασφαλίζονται οι προδιαγραφές της μεθοδολογίας παρασκευής των γευμάτων cook & serve και του αντικείμενου της διακήρυξης αλλά και να διευκολύνεται και να διασφαλίζεται η άμεση και αποτελεσματική ανταπόκριση του ανάδοχου σε έκτακτες ανάγκες του νοσοκομείου χωρίς να διακυβεύεται η ποιότητα των παρεχόμενων γευμάτων και υπηρεσιών. Κατατίθενται υποχρεωτικά με την τεχνική προσφορά τα αποδεικτικά νόμιμης αδειοδότησης της μονάδας, η απόδειξη της δυναμικότητας της μονάδας σε αριθμό φρεσκομαγειρεμένων γευμάτων ανά 24ώρο και υποβάλλεται υπεύθυνη δήλωση σχετικά με τον αριθμό των γευμάτων τα οποία έχουν δεσμευθεί προς εκτέλεση άλλων συμβάσεων, κατά την υποβολή της προσφοράς και ακολούθως κατά την υποβολή των δικαιολογητικών κατακύρωσης και κατά τη σύναψη της σύμβασης. Η ικανότητα της επιχείρησης για την εκτέλεση των δημοπρατούμενων υπηρεσιών σίτισης αποδεικνύεται **προσκομίζοντας** αντίγραφα συμβάσεων σίτισης Δημόσιων ή Ιδιωτικών Φορέων (Νοσοκομεία, Μονάδες Κοινωνικής Φροντίδας, Μονάδες Φροντίδας Ηλικιωμένων κλπ.) συναφή με το αντικείμενο της σύμβασης που ο υποψήφιος εκτελεί σήμερα ή εκτέλεσε την τελευταία πενταετία στο προαναφερόμενο αντικείμενο, όπου παρείχε υπηρεσίες χρησιμοποιώντας εγκαταστάσεις και μηχανήματα για την παρασκευή των γευμάτων με τη μέθοδο cook & serve. Στο προσκομιζόμενο αντίγραφο θα πρέπει να αναφέρεται σαφώς ο φορέας ανάθεσης, το αντικείμενο, το τίμημα, η διάρκεια της σύμβασης και η συμβατική διάρκεια παροχής υπηρεσιών στο προαναφερόμενο αντικείμενο. Τα παραπάνω να αποτυπωθούν και σε **συνημμένο πίνακα** με τα εξής στοιχεία: φορέας ανάθεσης, το αντικείμενο, το τίμημα, η διάρκεια της σύμβασης και η πραγματική διάρκεια παροχής υπηρεσιών στο προαναφερόμενο αντικείμενο.
4. Ο ανάδοχος οφείλει να διαθέτει τουλάχιστον τρία (3) οχήματα κατάλληλα αδειοδοτημένα προς ασφαλή μεταφορά των γευμάτων από την μονάδα παραγωγής προς το νοσοκομείο. Κατατίθενται υποχρεωτικά με την τεχνική προσφορά οι άδειες κυκλοφορίας τριών (3) επαγγελματικών οχημάτων που θα χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά γευμάτων, οι άδειες καταλληλότητας αυτών για τη μεταφορά των ζητούμενων γευμάτων και οι άδειες τουλάχιστον τριών (3) οδηγών των επαγγελματικών οχημάτων που θα αναλάβουν τη μεταφορά των γευμάτων.
5. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρέχει τις υπηρεσίες του ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα. Προς απόδειξη αυτού, οι προσφέροντες οφείλουν να καταθέσουν με την προσφορά τους Πλάνο Διαχείρισης Κρίσεων με το οποίο θα αποδεικνύεται η ικανότητά τους να εκτελέσουν το έργο και στη διάρκεια έκτακτων ή μη προβλέψιμων φαινομένων και το οποίο θα προβλέπει κατά το στάδιο ανάθεσης της σύμβασης την δέσμευση δεύτερης εναλλακτικής, νομίμως αδειοδοτημένης μονάδας, ικανής δυναμικότητας για την παρασκευή των γευμάτων, για όσο χρόνο διαρκούν οι έκτακτες αυτές συνθήκες.

6. Οι προσφέροντες οικονομικοί φορείς οφείλουν να καταθέσουν αναλυτική περιγραφή του τρόπου λειτουργίας σε περίπτωση ανάθεσης του έργου.
7. Στον φάκελο τεχνικής προσφοράς θα πρέπει να υφίσταται:
  - I. Η ύπαρξη σαφούς αντιστοίχισης των παραγράφων της τεχνικής προσφοράς με τα αξιολογούμενα στοιχεία.
  - II. Η ύπαρξη συνεχόμενης αρίθμησης και πίνακα περιεχομένων του φακέλου.
  - III. Η μη προσθήκη μη σχετικών με τα αξιολογούμενα στοιχεία που απλά θα δυσχεραίνουν το έργο της αξιολόγησης.
8. Η επιτροπή αξιολόγησης των προσφορών του διαγωνισμού έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των εταιρειών (εναλλακτικών μονάδων παραγωγής) που συμμετέχουν χωρίς καμία ειδοποίηση, προκειμένου να διαπιστώσει εάν τα όσα αναφέρονται στις προσφορές ανταποκρίνονται στην πραγματικότητα. Επίσης διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει τη συνδρομή οποιουδήποτε κρατικού ελεγκτικού μηχανισμού ή εποπτεύοντος μηχανισμού, προκειμένου να διαπιστώσει εάν τα όσα αναφέρονται στις προσφορές ανταποκρίνονται στην πραγματικότητα.
9. Το Νοσοκομείο διατηρεί το απόλυτο δικαίωμα να επιθεωρεί τις εγκαταστάσεις του αναδόχου ανά πάσα στιγμή.
10. Ο ανάδοχος πρέπει να διαθέτει μεθοδολογία βάση της οποίας θα διασφαλίζεται, θα αποδεικνύεται και θα είναι μετρήσιμη η ικανοποίηση των ασθενών, καθώς και μεθοδολογία ενημέρωσης της Διοίκησης του νοσοκομείου για το επίπεδο ικανοποίησης των ασθενών.
11. Όλα τα τρόφιμα πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας, τις διατάξεις της Ε.Ε καθώς και τις ενιαίες τεχνικές προδιαγραφές όπως αυτές καθορίζονται από την Εθνική Κεντρική Αρχή Προμηθειών Υγείας (<https://ekapy.gov.gr/eqkekrimenes-texnikes-prodiagrafes-arthra/> Μεριδολόγιο -Ποσοτολόγιο Γευμάτων Νοσηλευομένων Ασθενών)
12. Ο ανάδοχος οφείλει να ακολουθεί τη Νέα Ευρωπαϊκή Νομοθεσία που συμπεριλαμβάνει τον **Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011**, σύμφωνα με τον οποίο οποιαδήποτε εταιρεία παράγει είτε προσσκευασμένα (βιομηχανίες τροφίμων) είτε μη προσσκευασμένα τρόφιμα (αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, εστιατόρια κτλ), οφείλει να ενημερώνει τον τελικό καταναλωτή για το σύνολο των αλλεργιογόνων που υπάρχουν στο τελικό προϊόν αλλά και για τα πιθανά αλλεργιογόνα που δύναται να περιέχονται.
13. Όλα τα τρόφιμα, τα οποία θα χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών, θα πρέπει να είναι νωπά (εκτός και αν προσδιορίζονται διαφορετικά από το διαιτολόγιο), Α' ποιότητας και κατά προτίμηση Ελληνικά. Οι προμηθευτές υποχρεούνται να αναφέρουν στις προσφορές τους τη χώρα καταγωγής των υλικών που προσφέρουν, για όσα προϊόντα δεν έχουν Ελληνική προέλευση.
14. Το φαγητό θα πρέπει να προσκομίζεται στο Νοσοκομείο σε ατομικές μερίδες, σε τέτοια συσκευασία που θα διασφαλίζονται απόλυτα οι κανόνες υγιεινής και η εύκολη διακίνηση και χρήση.
15. Καθημερινά τα παρασκευαζόμενα τρόφιμα θα ακολουθούν το πρόγραμμα διαιτολογίου, το οποίο θα αποστέλλεται εβδομαδιαίως ή μηνιαίως (σύμφωνα με την κρίση του Τμήματος Διαιτολογίας – Διατροφής του Γ.Ο.Ν.Κ. «ΟΙ ΆΓΙΟΙ ΑΝΑΡΓΥΡΟΙ») στη χορηγό εταιρεία, σε εύλογο πρότερο χρόνο από την ημέρα έναρξης εφαρμογής του, με τρόπο που θα αποδεικνύει την ενέργεια.
16. Το μεριδολόγιο (βάρος μερίδων) των υπό προμήθεια εδεσμάτων, παρατίθεται στο άρθρο 4 («ΠΙΝΑΚΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΜΕΡΙΔΩΝ - ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ»). Το βάρος των φαγητών, ανά μερίδα που αναφέρονται είναι σε μαγειρεμένη ή έτοιμη, κατά περίπτωση μορφή. Ο ανάδοχος που θα προκύψει μέσω της διαγωνιστικής διαδικασίας θα πρέπει να καταθέσει κατά την εκτέλεση της

σύμβασης κατάλογο με την ανάλυση των συνταγών σε Α΄ύλες. Η σύνθεση θα μπορεί να διαφοροποιείται σε συνεργασία με το Τμήμα Διαιτολογίας -Διατροφής

17. Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να επιστρέφει μέρος ή το σύνολο των μερίδων φαγητού, εφόσον κρίνει η αρμόδια επιτροπή παραλαβής, ότι είναι ύποπτα ή ακατάλληλα για τους ασθενείς ή το προσωπικό. Στην περίπτωση αυτή θα συντάσσεται πρωτόκολλο παράβασης και η εταιρεία θα υποχρεούται να αντικαταστήσει τις μερίδες που επιστρέφονται στο χρονικό διάστημα που ορίζεται από την επιτροπή. Διαφορετικά το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να προμηθευτεί αντίστοιχες μερίδες φαγητού από άλλους προμηθευτές, το κόστος των οποίων θα επιβαρύνει τον ανάδοχο.
18. Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση να εφοδιάσει το Νοσοκομείο με κατάλληλο εξοπλισμό (ψυγεία, θερμομέτρα, θερμοθάλαμο), εφ' όσον κριθεί απαραίτητος από το Τμήμα Διαιτολογίας - Διατροφής του Νοσοκομείου, για την καλύτερη και αποτελεσματικότερη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων.
19. Η μεταφορά – παράδοση και η παραλαβή των τροφίμων θα γίνεται όπως ορίζεται στα Κεφάλαια III & IV «ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ – ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ»
20. Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση να εφοδιάζει επαρκώς το Νοσοκομείο και αναλόγως των αναγκών με τα απαραίτητα σκεύη και αναλώσιμα (αλάτι, πιπέρι, χαρτοπετσέτες, ποτήρια κτλ) όπως περιγράφεται αναλυτικά στο Κεφάλαιο V – «ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΚΟΥΒΕΡ ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΔΟΧΕΙΑ / ΣΚΕΥΗ».
21. Ο ανάδοχος οφείλει να ανταποκρίνεται αποτελεσματικά σε αιτήματα του Νοσοκομείου που δύνανται να προκύψουν **εκτάκτως**.
22. Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να διακόψει την προμήθεια των φαγητών και πριν τη λήξη του έτους εάν οι ανάγκες λειτουργίας του το επιβάλουν, χωρίς την συγκατάθεση του προμηθευτή. Παράλληλα διατηρεί το δικαίωμα να παρατείνει μονομερώς την σύμβαση προμήθειας των φαγητών.

## II. Υποχρεώσεις Ανάδοξης Εταιρείας

- ✓ Χορήγηση έτοιμων προς σερβίρισμα φαγητών για όλες τις δίαιτες των ασθενών, για όλα τα γεύματα της ημέρας (Πρωινό, Μεσημεριανό, Βραδινό, Σνακ).
- ✓ Χορήγηση έτοιμων φαγητών για τα ελεύθερα γεύματα των εφημερευόντων γιατρών για δύο γεύματα καθημερινά (Μεσημεριανό, Βραδινό) και ένα σνακ.
- ✓ Χορήγηση ελαφρού γεύματος (σάντουιτς, χυμό) στην Κλινική Βραχείας Νοσηλείας για τους ασθενείς σε χημειοθεραπεία, καθημερινά εκτός Σαββάτου, Κυριακής και Αργιών.
- ✓ Χορήγηση σε χυμό πορτοκάλι και κράκερ τυριού, σε ατομικές συσκευασίες, για το **τμήμα αιμοδοσίας**, ανάλογα με τις ανάγκες του.

## III. Διαδικασία Παραγγελίας

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

#### IV. Διαδικασία Παράδοσης – Παραλαβής

- ✓ Η παραλαβή των γευμάτων και τροφών θα γίνεται τρεις (3) φορές την ημέρα, επτά (7) ημέρες την εβδομάδα. Η μεταφορά θα γίνεται σε κατάλληλο πιστοποιημένο όχημα που θα απολυμαίνεται συστηματικά. Τα φαγητά θα είναι σε ατομικές μερίδες μέσα σε **ισοθερμικά δοχεία (thermobox)** τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση, θα απολυμαίνονται καθημερινά και θα φέρουν τις κατάλληλες πιστοποιήσεις.
- ✓ Τα φαγητά πρέπει να παραδίδονται σε χώρο του Νοσοκομείου που θα οριστεί από το Τμήμα Διαιτολογίας - Διατροφής μέσα σε ισοθερμικά δοχεία (thermoboxes) και να αφήνονται με τα thermoboxes προκειμένου να διατηρούνται ζεστά εάν αυτό κρίνεται απαραίτητο. Τα ισοθερμικά δοχεία (thermobox) και τα άπλυτα σκεύη (σχάρες, λεκάνες κλπ.) πρέπει να παραλαμβάνονται από την εταιρεία στην επόμενη παραλαβή το αργότερο.
- ✓ Το πλύσιμο των ισοθερμικών δοχείων thermobox θα πρέπει να γίνεται από την εταιρεία τροφοδοσίας καθημερινά ώστε να εξασφαλίζεται η υγιεινή τους. Η εταιρεία θα πρέπει να κρατάει αρχείο τακτικών ελέγχων για τον καθαρισμό και την απολύμανση των σκευών και του χώρου αποθήκευσης. **Η εταιρεία οφείλει να παρέχει στο Νοσοκομείο πιστοποιητικά απολύμανσης του οχήματος μεταφοράς και των ειδικών ισοθερμικών δοχείων μεταφοράς φαγητού, στα οποία θα φαίνεται η ημερομηνία εκτέλεσης, ο τρόπος απολύμανσης (φάρμακα) και η ορισθείσα επόμενη ημερομηνία απολύμανσης.**
- ✓ Καθημερινά, θα αποστέλλεται από τον ανάδοχο 1 (μια) μερίδα-δείγμα ανά είδος φαγητού επιπλέον (μεσημεριανό γεύμα-δείπνο) για μακροσκοπικό ή οργανοληπτικό έλεγχο από την επιτροπή παραλαβής του Νοσοκομείου, μετά από τυχαία δειγματοληψία. Οι ποσότητες των δειγμάτων θα επιβαρύνουν οικονομικά τον ανάδοχο.
- ✓ Σε περίπτωση που ο προμηθευτής καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο Νοσοκομείο ή παραλείψει να φέρει ορισμένα ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης των ειδών από την επιτροπή παραλαβής και μη αντικατάστασής τους σε ταχθείσα προθεσμία, εντός μίας ώρας το αργότερο, τότε το Νοσοκομείο μπορεί να αγοράσει αυτό ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο, οπότε η τυχόν επιπλέον διαφορά τιμής μεταξύ της συμβατικής και της εκ του ελευθέρου εμπορίου αγοράς καθώς και κάθε άλλη πρόσθετη δαπάνη που θα προκύψει από την αιτία αυτή, βαρύνουν τον προμηθευτή και καταλογίζεται σε βάρος του μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης.

#### V. Συμπληρωματικές Προδιαγραφές

##### 1. Είδη Πρωινού

- Το γάλα θα είναι σε συσκευασίες του 1L ή 2L αναλόγως με τις ανάγκες του τμήματος Διαιτολογίας – Διατροφής.
- Ζάχαρη και υποκατάστατα ζάχαρης σε ατομικές συσκευασίες.
- Ψωμί συσκευασμένο σε ατομικές μερίδες.
- Φρυγανιές σε ατομικές μερίδες των δύο.
- Βούτυρο, μαρμελάδα και μέλι σε ατομικές μερίδες.
- Δημητριακά τύπου Corn Flakes και Bran Flakes σε ατομικές μερίδες (εμπορίου ή μπολ μιας χρήσης με σκέπασμα).
- Φρούτο εποχής πλυμένο και συσκευασμένο ατομικά ή κομμένο και συσκευασμένο σε ατομικές μερίδες (αναλόγως το φρούτο).
- Τυρί πλήρες/χαμηλό σε λιπαρά, συσκευασμένο σε ατομικές μερίδες.
- Χυμός φυσικός 100% σε συσκευασία 250 ml.
- Κρέμα γλυκιά/άγλυκη σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα)
- Πιατάκια μίας χρήσεως, κατάλληλα για σερβίρισμα του πρωινού και ποτήρια κατάλληλα για ζεστό ρόφημα
- **Συσκευασία με - κουταλάκι**

- κουτάλι
- μαχαίρι
- χαρτοπετσέτα

## 2. Μεσημεριανό / Δείπνο

- Η παραλαβή των γευμάτων θα γίνεται καθημερινά και στις προκαθορισμένες ώρες.
- Τα φαγητά θα έρχονται σε θερμοκρασία άνω των 60 βαθμών Κελσίου για τα ζεστά γεύματα .
- Τα ζεστά μέρη του γεύματος, κατόπιν συνεννόησης με το τμήμα Διαιτολογίας – Διατροφής θα μπορούν να έρχονται συσκευασμένα μαζί (κρέας με πατάτες ή μακαρόνια ή λαχανικά) σε ατομικές μερίδες.
- Τα κρύα τρόφιμα όπως σαλάτες και τυρί θα έρχονται συσκευασμένα ατομικά και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θάλαμο με θερμοκρασία όχι πάνω από 4 βαθμούς Κελσίου. Στη συσκευασία τους θα φέρουν ημερομηνία παραγωγής και λήξης.
- Οι σαλάτες και τα βραστά λαχανικά θα σερβίρονται σε ατομικές συσκευασίες χωρίς προσθήκη λαδιού, αλατιού ή ξυδιού/λεμονιού ή άλλου dressing τα οποία θα προσφέρονται ξεχωριστά σε ατομικές συσκευασίες.
- Το ψωμί να είναι συσκευασμένο σε ατομικές μερίδες και να φέρει ημερομηνίες παραγωγής/λήξης.
- Το φρούτο εάν έχει κοπεί σε μερίδες πρέπει να είναι σε κλειστό ατομικό δοχείο (π.χ. πεπόνι καρπούζι) και να φέρει ημερομηνίες παραγωγής/λήξης. Εάν σερβίρεται αυτοτελές (π.χ. μήλο αχλάδι), το φρούτο θα έρχεται πλυμένο και συσκευασμένο ατομικά. Η μεταφορά θα γίνεται σε σταθερή θερμοκρασία όπως και τα λοιπά κρύα τρόφιμα.
- Οι κρέμες, οι κομπόστες, το ρυζόγαλο θα έρχονται συσκευασμένα σε ατομικές μερίδες και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θερμοκρασία όχι πάνω από 4 βαθμούς Κελσίου. Στη συσκευασία τους θα φέρουν ημερομηνία παραγωγής και λήξης, καθώς και διατροφική ετικέτα με τα συστατικά και τη διατροφική ανάλυση.
- Τα σάντουιτς για την Βραχεία Νοσηλεία θα έρχονται έτοιμα συσκευασμένα και θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε ψυγείο σε σταθερή θερμοκρασία όχι πάνω από 6 βαθμούς Κελσίου. Στη συσκευασία τους θα φέρουν ημερομηνία παραγωγής και λήξης.
- Τα γιαούρτια θα είναι ατομικές συσκευασίες των 200 ml. Θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε σταθερή θερμοκρασία όχι πάνω από 4 βαθμούς Κελσίου.
- Καθημερινά θα αποστέλλονται επιπλέον μερίδες ζωμού κοτόπουλο ή μοσχάρι, ανάλογα με τις ανάγκες των ασθενών
- **Συσκευασία με :** - πιρούνι, μαχαίρι και χαρτοπετσέτα. Κουτάλι για σούπα να έρχεται σε χωριστή συσκευασία. Ποτηράκι μίας χρήσεως για την τραπεζαρία.

## 3. Ορισμός και υποχρεώσεις Επιτροπών Ελέγχου

- ✓ Τριμελής επιτροπή παραλαβής θα ελέγχει την παραλαβή ποσοτικά να συμφωνεί με την παραγγελία και με το δελτίο αποστολής. Ποιοτικά ο έλεγχος θα γίνεται δειγματοληπτικά για κάθε κατηγορία τροφίμων. Ο ποιοτικός έλεγχος θα συμπεριλαμβάνει την λήψη θερμοκρασιών, μακροσκοπικό καθώς και δοκιμή του φαγητού. Για όποιο πρόβλημα παρουσιαστεί, η ανάδοχη εταιρία είναι υποχρεωμένη και υπεύθυνη για την συμπλήρωση ή αντικατάσταση των προβληματικών τροφών άμεσα.
- ✓ Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των φαγητών θα ολοκληρώνεται με τη σύνταξη ημερησίου πρωτοκόλλου παραλαβής, από την τριμελή Επιτροπή Παραλαβής Τροφίμων, όπως αυτή ορίζεται με απόφαση της διοίκησης του Γ.Ο.Ν.Κ. «οι Άγιοι Ανάργυροι».

- ✓ Παράλληλα θα λειτουργεί τριμελής Επιτροπή Παρακολούθησης Καλής Εκτέλεσης, η οποία θα ελέγχει δειγματοληπτικά το έτοιμο φαγητό σε ακανόνιστες ημέρες και ώρες. Η επιτροπή σε συνεργασία με τον/ην Προϊσταμένο/η του Τμήματος Διαιτολογίας - Διατροφής θα συντάσσουν έγγραφα, όπου θα αναφέρονται τυχόν παραλείψεις και παρατηρήσεις που έχουν προκύψει από την μη σωστή εκτέλεση της σύμβασης. Τα παραπάνω έγγραφα θα υποβάλλονται στο Διοικητικό Συμβούλιο του Νοσοκομείου και αυτό θα προβαίνει στις ανάλογες κυρώσεις. Η ενημέρωση του αναδόχου θα γίνεται εγγράφως από το νοσοκομείο, επισυνάπτοντας και τη σχετική έγγραφη αναφορά.

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

- ✓ Τα φαγητά και τα λουπά ήδη διατροφής θα παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες μίας χρήσεως κλεισμένα έτσι ώστε να το ανοίγει μόνο ο άρρωστος την ώρα του γεύματος. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή και να ευνοούν την διατήρηση της θερμοκρασίας.
- ✓ Σε ένα γεύμα τα ζεστά θα συσκευάζονται ξεχωριστά από τα κρύα, σε δοχείο κατάλληλο σε μέγεθος για το προϊόν. Για παράδειγμα το τυρί να μην είναι σε δοχείο μεγάλο, άλλα να προσαρμόζει στο μέγεθος του τυριού.
- ✓ Όλα τα δοχεία και τα κουβέρ θα πρέπει να έχουν τα κατάλληλα πιστοποιητικά για την χρήση τους σε ζεστά και κρύα τρόφιμα. Όπως και τα ποτήρια να είναι από ανθεκτικό σε θερμοκρασία υλικό που πιάνεται με ευκολία και δεν αλλοιώνεται ή αλλάζει σχήμα με θερμοκρασίες άνω των 70 βαθμών Κελσίου. Απαραίτητη προϋπόθεση η αποστολή δειγμάτων.
- ✓ Οι συσκευασίες θα έχουν σήμανση για την εύκολη αναγνώριση του φαγητού και θα φέρουν ετικέτες με χρώματα διαφορετικά για κάθε είδους δίαιτα.
  - Για παράδειγμα :
    - Άσπρο- ελεύθερο φαγητό
    - Κόκκινο - διαβητικό
    - Μπλε – ελαφρά
    - Ροζ - Ιώδιο
    - Πράσινο – άλιπο
- ✓ Η συσκευασία θα πρέπει να είναι κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα και να έχει μεγάλη αντοχή στην υγρασία.
- ✓ Συσκευασμένα σερβίτσια με τα εξής χαρακτηριστικά:
  - Από ανακυκλώσιμο υλικό (όχι 100% ξύλο), άοσμο και άγευστο
  - Ανθεκτικά για χρήση με όλα τα είδη φαγητού
  - Ιδανικά για ζεστά φαγητά όπως σούπα & ροφήματα, κατάλληλα για θερμοκρασίες από **-15°C έως 97°C**.
  - Να πληρούν τα διεθνώς αναγνωρισμένα πρότυπα ασφάλειας τροφίμων
  - Ενδεικτικές διαστάσεις κουβέρ: - Μαχαίρι: μήκος ≥160χιλ, μήκος κόψης ≥75χιλ
    - Πιρούνι: μήκος ≥160χιλ, μήκος δοντιών ≥27χιλ
    - Κουτάλι σούπας: μήκος ≥160χιλ, βάθος χούφτας ≥ 8χιλ (χωρητικότητα 12-15ml)
    - κουταλάκι: 10-14εκ, βάθος χούφτας ≥5 χιλιοστά

Για τα παραπάνω είδη να υποβληθεί έγγραφη βεβαίωση συμμόρφωσης με τον Ν.4736/2020.

- ✓ Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα χορηγεί καθημερινά αριθμό κουβέρ μιας χρήσης αντίστοιχο με τον αριθμό των σιτιζομένων ατόμων του νοσοκομείου ( ασθενών και ιατρών ) με προσαύξηση 10%.
  - Τα κουβέρ του πρωινού θα έρχονται σε ατομικές συσκευασίες οι οποίες θα περιέχουν κουταλάκι, κουτάλι, μαχαίρι και χαρτοπετσέτα. Ποτηράκια των 250ml μίας χρήσεως κατάλληλα για ζεστά ροφήματα καθώς και πιάτα μιας χρήσης.
  - Τα κουβέρ για γεύμα και δείπνο θα έρχονται τυλιγμένα ατομικά (πιρούνι, μαχαίρι και χαρτοπετσέτα). Κουτάλι για σούπα να έρχεται σε χωριστή συσκευασία. Ποτηράκι μίας χρήσεως για την τραπεζαρία.
- ✓ Ο χορηγητής δεσμεύεται ότι θα προμηθεύει επαρκώς το νοσοκομείο με καλαμάκια ροφήματος, κουτάλια, μικρομερίδες αλάτι και πιπέρι, ξύδι, λάδι, dressing σαλάτας και μερίδες λεμονιού.

#### VII. Απαιτούμενη Διαδικασία Ποιοτικής και Υγιεινής Παρασκευής Γευμάτων

1. Απαιτείται διαφορετικός χώρος προετοιμασίας, κρεάτων, πουλερικών, ψαριών, λαχανικών, με ξεχωριστό εξοπλισμό προς αποφυγή τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελώσεων.
2. Τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι προστατευμένα σε όλα τα στάδια φύλαξης – προετοιμασίας – παρασκευής – παράδοσης στο Νοσοκομείο από μύγες, τρωκτικά κλπ.
3. Οι κτιριακές εγκαταστάσεις του προμηθευτή, ο εξοπλισμός προετοιμασίας παρασκευής και μεταφοράς των γευμάτων καθώς και όλες οι επιφάνειες και τα δάπεδα της εταιρείας του θα πρέπει να βρίσκονται πάντοτε καθαρά.
4. Το προσωπικό που διαθέτει ο προμηθευτής πρέπει να τηρεί τους κανόνες υγιεινής :
  - 1<sup>ov</sup> : Να φέρει κατάλληλη καθαρή ενδυμασία ( κάλυμμα κεφαλής – ρόμπα – ποδιά - γάντια ) και
  - 2<sup>ov</sup> : Να φέρει απαραίτητως ατομικό βιβλιάριο υγείας.
5. Ο ανάδοχος υποχρεούται να εφαρμόζει τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής και να θεσπίζει, εφαρμόζει και διατηρεί πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP στους τομείς αποθήκευσης, επεξεργασίας, συσκευασίας, αναθέρμανσης και διακίνησης.

#### VIII. Καταγωγή Προσφερόμενων υλικών

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

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

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

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

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

Οι τεχνικές προδιαγραφές των πρώτων υλών των υπό προμήθεια ειδών θα είναι σύμφωνες με όσα υποδεικνύονται στις Εγκεκριμένες Τεχνικές Προδιαγραφές Τροφίμων της Εθνικής Κεντρικής Αρχής Προμηθειών Υγείας (<https://ekapy.gov.gr/egkekrimenes-texnikes-prodiagrafes-arthra/> Μεριδολόγιο - Ποσοτολόγιο Γευμάτων Νοσηλευομένων Ασθενών)

1. Τα φαγητά να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς χημικά πρόσθετα τροφίμων χωρίς καρυκεύματα, ζωικά λίπη, ζάχαρη και σύμφωνα με τις έγγραφες οδηγίες του Τμήματος Διαιτολογίας – Διατροφής του νοσοκομείου.
2. Η παρασκευή των γευμάτων να γίνεται με παρθένο ελαιόλαδο κατά προτίμηση Ελληνικής προελεύσεως
3. Το αρνί και το κατσίκι να είναι Α' ποιότητας.
4. Ο κιμάς να είναι νωπός, από μοσχάρι άνευ οστών Α' ποιότητας, χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά.
5. Η μπριζόλα να είναι λαιμός από νωπό χοιρινό Α' ποιότητας.
6. Το ψάρι να είναι φρέσκο ή κατεψυγμένο Α' ποιότητας. Δε θα περιέχει οστά εντός ή εκτός σάρκας. Τα είδη των ψαριών θα οριστούν πριν την έναρξη της σύμβασης όπου ο ανάδοχος θα προτείνει και θα δειγματίσει βάσει των ζητούμενων από τη σύμβαση συνταγών. Για τα τελικά είδη θα λάβει ανάλογη έγκριση από το επιστημονικό προσωπικό του τμήματος Διαιτολογίας – Διατροφής.
7. Το κοτόπουλο να είναι νωπό, Α' ποιότητας, χωρίς εντόσθια, (τύπου 65%).
8. Οι μερίδες του κρέατος (ψητό) να καλύπτονται από ελαφρά δεμένη σάλτσα παρασκευασμένη χωρίς προσθήκη λίπους όπου καθορίζεται
9. Ο πουρές να είναι παρασκευασμένος από πατάτες νωπές.
10. Το λάδι των (βραστών και ωμών) σαλατών θα είναι ελαιόλαδο. Η ποσότητα του ελαιολάδου για τις σαλάτες της ελεύθερης δίαιτας θα είναι 15ml/μερίδα και θα παρέχεται ξεχωριστά εκτός αν καθορίζεται διαφορετικά από το Τμήμα Διαιτολογίας - Διατροφής.
11. Οι σάλτσες των φαγητών των διαιτών των παθολογικά ασθενών δεν θα τσιγαρίζονται. Η ποσότητα, δε, της σάλτσας, όπου προβλέπεται από τη συνταγή, θα αφορά το 20% - 30% του προβλεπόμενου βάρους του τροφίμου που συνοδεύεται με σάλτσα ή θα καθορίζεται σε συνεργασία με το Τμήμα Διαιτολογίας – Διατροφής.
12. Οι σάλτσες των φαγητών να παρασκευάζονται από ντοματάκια «κονκασέ» ή φρέσκια ντομάτα και όχι πελτέ ντομάτας.
13. Τα φαγητά και οι σαλάτες της ελαφριάς ή της διαβητικής διατροφής, τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν αλάτι, θα δίνονται ως αριθμός «**άναλων**». Αντίστοιχα οι μερίδες που δεν πρέπει να περιέχουν λίπος θα δίνονται ως αριθμός «**άλιπων**» και εφόσον απαιτείται και αριθμός μεριδών «**άλιπων – άναλων**». Για τα είδη αυτά θα υπάρχει ειδική σήμανση στη συσκευασία.

14. Τα ζυμαρικά ή ρύζι των άλιπων διαιτών δεν θα υπόκεινται στην διαδικασία προσθήκης λίπους.
15. Οι άγλυκες κομπόστες θα είναι **μήλο, ροδάκινο ή αχλάδι**, τεμαχισμένα.
16. Το γάλα που θα χρησιμοποιείται στην παρασκευή των ειδών των διαιτών των παθολογικών ασθενών (κρέμες, ρυζόγαλα, πουρέ) θα είναι περιεκτικότητας 0% - 2% σε λιπαρά.
17. Τα φαγητά θα είναι καλοβρασμένα ή καλοψημένα και καλοσερβιρισμένα στην ατομική συσκευασία λαμβάνοντας υπόψη την ιδιαιτερότητα των ασθενών.
18. Φαγητά όπως λαδερά και σούπες θα έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο. Οι σούπες θα συνοδεύονται πάντα με ¼ λεμονιού.
19. Όταν το μενού αποτελείται από είδη - μεμονωμένους κωδικούς του καταλόγου φαγητών π.χ. κοτόπουλο ψητό - ρύζι δίαιτας, αυτά είναι δυνατόν να σερβίρονται, όταν πρόκειται για ατομική συσκευασία, στην ίδια ανάλογο μεγέθους συσκευασία.
20. Οι βραστές σαλάτες και τα δεκατιανά/επιδόρπια θα παραδίδονται κρύα σε θερμοκρασίες που προβλέπονται από τη νομοθεσία..
21. Όσα είδη είναι συσκευασμένα/ τυποποιημένα όπως τα είδη ζαχαροπλαστικής / επιδόρπια θα είναι σε ατομική συσκευασία και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής/λήξης).
22. Τα κρύα τοστ/σάντουιτς θα παραδίδονται συσκευασμένα και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής / λήξης).
23. Το τριμμένο τυρί θα παραδίδεται ξεχωριστά, σε ατομική συσκευασία
24. Να χρησιμοποιούνται αυγά νωπά και όχι σκόνη αυγού.
25. Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιολάδου να χρησιμοποιείται μαργαρίνη Α' ποιότητας.
26. Όπου χρησιμοποιείται οποιοδήποτε είδος αλεύρου για την παρασκευή των φαγητών (σαν πρόσθετο στις σάλτσες ή για συμπύκνωση της σούπας) να διευκρινίζεται.
27. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή των γευμάτων.
28. Τα ζυμαρικά και το ρύζι να είναι Α' ποιότητας και ως ακολούθως:

Για ζυμαρικά	Σπαγγέτι Νο 6, φιογάκια, βίδες, πένες, μακαρονάκι κοφτό, χυλοπιτάκι, ταλιατέλες, λιγκουϊνι
Για παστίσιο	Νούμερο 3
Κριθαράκι	Μέτριο
Για πλάφι	Ρύζι Μπασμάτι ή κίτρινο parboiled
Για σούπες	Ρύζι Καρολίνα /νυχάκι ή ζυμαρικό πεπονάκι

**ΑΡΘΡΟ 3. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ**

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

**I. ΠΡΩΙΝΟ**❖ **A) Ελεύθερο Ασθενών, Ελαφρύ / Άναλο\***

- Τσάι ή Γάλα ή Χαμομήλι
- Ατομικό Ψωμάκι ή Φρυγανιές (ατομική συσκευασία)
- Βούτυρο και Μαρμελάδα/μέλι
- Αυγό (3 φορές την εβδομάδα)

❖ **B) Διαβητικό**

- Γάλα 1,5% ή Τσάι ή Χαμομήλι
- Ατομικό ψωμάκι σικάλεως/ολικής άλεσης ή Φρυγανιές σικάλεως (ατομική συσκευασία)
- Τυρί άναλο, χαμηλό σε λιπαρά (ανθότυρο)
- Αυγό (3 φορές την εβδομάδα)

❖ **Γ) Άλιπο\***

- Γάλα άπαχο ή τσάι ή χαμομήλι
  - Δημητριακά τύπου Corn Flakes ή Bran Flakes
  - Φρούτο
- ή
- Γάλα άπαχο ή τσάι ή χαμομήλι
  - Ατομικό Ψωμάκι
  - Μαρμελάδα/μέλι

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

**II. ΜΕΣΗΜΕΡΙ - ΔΕΙΠΝΟ****A) Ιατρών**❖ **ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ**

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

ή

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

**Σνακ:** Σάντουιτς ή τοστ ή τσουρέκι ή κέικ, ατομικές μερίδες καφέ, ζάχαρη, γάλα

**B) Ελεύθερο Ασθενών**❖ **ΜΕΣΗΜΕΡΙ & ΔΕΙΠΝΟ**

- Κρέας ή ψάρι ή θαλασσινά ή κοτόπουλο ή κιμά
- Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι

- Ωμή ή βραστή σαλάτα εποχής
- Φρούτο ή κομπόστα ή κρέμα ή γιαούρτι ή χυμό ή επιδόρπιο
- Ψωμί

ή

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

**Γ) Ελαφρά \ άναλο** (Ελαφριές παρασκευές συνταγών χωρίς τσιγάρισμα και μπαχαρικά, σύμφωνα με τις οδηγίες του Τμήματος Διαιτολογίας – Διατροφής)

❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ & ΔΕΙΠΝΟ

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

**Δ) Διαβητικό**

❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ

- Κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο ή τυρί
- 150 γρ. πατάτα ή 150γρ Ζυμαρικά ή 100γρ ρύζι ή ψωμί
- Ωμή ή βραστή σαλάτα ή λαδερό
- Φρούτο ή κομπόστα χωρίς ζάχαρη ή γιαούρτι 2% ή κρέμα χωρίς ζάχαρη ή ζελέ χωρίς ζάχαρη

**Ε) Άλιπο**

❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ

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

**Ζ) Άλεσμένο**

❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ

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

ή

- το φαγητό της ημέρας π.χ. παστίτσιο ή μουσακά
- βραστή σαλάτα
- φρουτόκρεμα

Τα γεύματα θα συνοδεύονται ανάλογα με τις συστάσεις του Τμήματος Διαιτολογίας -Διατροφής από ατομικές μερίδες αλάτι, πιπέρι και όταν χρειάζεται λεμόνι/ξύδι και λάδι για την σαλάτα.

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

### Η) Πολτοποιημένο για χορήγηση μέσω καθετήρα (Levine)

#### ❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ

Το πολτοποιημένο φαγητό (μεσημέρι και δείπνο) θα περιέχει:

- ✓ 150γρ. κοτόπουλο (ωμό)
- ✓ 60γρ ρύζι (ωμό)
- ✓ 50γρ καρότο
- ✓ 30ml ελαιόλαδο
- ✓ 300-400ml ζωμό κρέατος ή κοτόπουλου προκειμένου να επιτευχθεί η επιθυμητή ρευστότητα για σίτιση μέσω καθετήρα (με χορήγηση σύριγγας σίτισης)

Κάθε τελική μερίδα θα είναι περίπου 800-850γρ. συνολικά.

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

### Θ) Ειδικές Δίαιτες

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

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

#### ✓ Υπερλευκωματώχος

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

#### ✓ Χωρίς Ιώδιο

Παρόμοια με την άναλη διατροφή χωρίς τροφές που περιέχουν Ιώδιο.

#### ✓ Ελεύθερη Γλουτένης

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

#### ✓ Χωρίς υπόλειμμα

#### ❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ

- Κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο ή κιμά
- Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι
- Ψωμί
- Κομπόστα (σε κάποιες περιπτώσεις) ή ζελέ ή χυμός

#### ❖ ΔΕΙΠΝΟ

- Κοτόπουλο ή κιμά ή τυρί
- Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι
- κρέμα ή ζελέ ή χυμός

- Ψωμί

✓ **Αντιδιαρροϊκή**

❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ

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

❖ ΔΕΙΠΝΟ

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

**ΕΠΙΣΗΜΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ**

Οι επίσημες γιορτές και αργίες θα έχουν διαφοροποίηση των μενού σύμφωνα με τα έθιμα και παραδόσεις των Ελλήνων. (Λαγάνα και σαρακοστιανά την Καθαρά Δευτέρα κλπ.).

**ΑΡΘΡΟ 4. ΠΙΝΑΚΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΜΕΡΙΔΩΝ-ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ**

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

**ΠΙΝΑΚΑΣ 1**

	<u>ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>	<u>ΠΟΣΟΤΗΤΑ</u>
1	Ζάχαρη άσπρη	Φακελάκι	5γρ.
2	Τσάι	Φακελάκι	1
3	Χαμομήλι	Φακελάκι	1
4	Φασκόμηλο/τσάι του βουνού/δυσόσμο/μαντζουράνα	Φακελάκι	1
5	Χυμός 100% φυσικός (διάφορες γεύσεις)	Ατομική συσκευασία	250ml
6	Βούτυρο (αγνό)	ατομικό	10γρ.
7	Μαργαρίνη	ατομικό	10γρ.
8	Μαρμελάδα (διάφορες γεύσεις)	ατομικό	20γρ.
9	Μέλι	ατομικό	20γρ
10	Δημητριακά Corn Flakes	μερίδα	40γρ.
11	Δημητριακά Bran Flakes	μερίδα	40γρ.
12	Γλυκαντική ουσία	φακελάκι	2-3γρ.
13	Nescafe	φακελάκι	2γρ.
<b><u>ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ</u></b>			
14	Γάλα αγελάδος φρέσκο 1,5% λιπαρά	κουτί	1lt
15	Γάλα αγελάδος φρέσκο 3-4% λιπαρά	κουτί	1lt
16	Γάλα αγελάδος φρέσκο 3-4% λιπαρά	κουτί	½ Lt
17	Γάλα αγελάδος φρέσκο 0% λιπαρά	κουτί	1lt
18	Γάλα χωρίς λακτόζη	κουτί	1lt
19	Γάλα εβαπορέ μερίδες, πλήρες 8% λιπαρά	ατομική μερίδα	15γρ.
20	Γιαούρτι <b>στραγγιστό</b> 2% λιπαρά	τεμάχιο	200γρ.
21	Γιαούρτι αγελάδος 3-4% λιπαρά	τεμάχιο	200γρ.
22	Γιαούρτι <b>στραγγιστό</b> αγελάδος 0% λιπαρά	τεμάχιο	200γρ.
23	Τυρί Φέτα	τεμάχιο	50γρ.
24	Τυρί Κασέρι	τεμάχιο	50γρ.
25	Τυρί Ανθότυρο	τεμάχιο	50γρ.
26	Τυρί κίτρινο χαμηλό σε λιπαρά (<16%)	τεμάχιο	50γρ.
27	Τυρί τριμμένο Κεφαλοτύρι	μερίδα	15γρ.
28	Τυρί τριμμένο χαμηλό σε λιπαρά (<16%)	μερίδα	15γρ.
29	Τυράκια τρίγωνα	πακέτο 24μχ.	400γρ
30	Τυράκια τρίγωνα χαμηλά σε λιπαρά	πακέτο 24μχ.	400γρ
<b><u>ΨΩΜΙ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ</u></b>			
31	Ψωμάκι άσπρο (φρέσκο)	ατομικό	60-70γρ.
32	Ψωμάκι ολικής άλεσης (φρέσκο)	ατομικό	60γρ.
33	Ψωμάκι ολικής άλεσης (φρέσκο)	ατομικό	30-35γρ.
34	Ψωμάκι άσπρο (φρέσκο) χωρίς αλάτι	ατομικό	60-70γρ.

35	Ψωμί ελεύθερο γλουτένης	μερίδα	60γρ
36	Φρυγανιές σιταρένιες	ατομική συσκευασία	2τμχ.
37	Φρυγανιές σικάλεως	ατομική συσκευασία	2τμχ.
38	Φρυγανιές σταρένιες χωρίς αλάτι	ατομική συσκευασία	2τμχ.
<b>ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ</b>			
39	Μπαγκέτα άσπρη με τυρί, γαλοπούλα, τυρί κρέμα	τεμάχιο	1
40	Μπαγκέτα σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα, τυρί κρέμα	τεμάχιο	1
41	Μπαγκέτα άσπρη με ασπράδια αυγού (ομελέτα ή βραστά) και τυρί κρέμα	τεμάχιο	1
42	Μπαγκέτα σικάλεως με ασπράδια αυγού (ομελέτα ή βραστά) και τυρί κρέμα	τεμάχιο	1
43	Κουλούρι με τυρί φέτα, πατέ ελιάς και ντομάτα	τεμάχιο	1
44	Μπαγκέτα άσπρη με τυρί φέτα, ελιά και ντομάτα	τεμάχιο	1
45	Μπαγκέτα άσπρη με τόνο αγγουράκι τουρσί, κρεμμυδάκι φρέσκο και ελαιόλαδο	τεμάχιο	1
46	Μπαγκέτα σικάλεως με τόνο αγγουράκι τουρσί, κρεμμυδάκι φρέσκο και ελαιόλαδο	τεμάχιο	1
47	Κουλούρι με γραβιέρα και ντομάτα	τεμάχιο	1
48	Μπαγκέτα άσπρη με κοτοσαλάτα (με κοτόπουλο ψητό ή βραστό)	τεμάχιο	1
49	Μπαγκέτα σικάλεως με κοτοσαλάτα (με κοτόπουλο ψητό ή βραστό)	τεμάχιο	1
50	Τοστ (λευκό) ζαμπόν γαλοπούλας βραστό και τυρί	τεμάχιο	1
51	Τοστ (ολικής άλεσης) ζαμπόν γαλοπούλας βραστό και τυρί	τεμάχιο	1
52	Τοστ (λευκό), τυρί και ντομάτα	τεμάχιο	1
53	Τοστ (ολικής άλεσης), τυρί και ντομάτα	τεμάχιο	1
54	Μπαγκέτα άσπρη με ψητά λαχανικά, πατέ ελιάς και ντομάτα	τεμάχιο	1
55	Μπαγκέτα σικάλεως με ψητά λαχανικά, πατέ ελιάς και ντομάτα	τεμάχιο	1
<b>ΓΛΥΚΑ</b>			
56	Κρέμα γλυκιά Βανίλια	ατομική	200γρ.
57	Κρέμα γλυκιά Σοκολάτα	ατομική	200γρ.
58	Κρέμα Βανίλια χωρίς ζάχαρη (με ή χωρίς άλλο γλυκαντικό)	ατομική	150γρ.
59	Κρέμα Σοκολάτα χωρίς ζάχαρη (με ή χωρίς άλλο γλυκαντικό)	ατομική	150γρ.
60	Κομπόστα γλυκιά ροδάκινο	ατομική	150γρ.
61	Κομπόστα γλυκιά κοκτέιλ φρούτων	ατομική	150γρ.

62	Κομπόστα Μήλο χωρίς ζάχαρη (με ή χωρίς άλλο γλυκαντικό)	ατομική	150γρ.
63	Κομπόστα Αχλάδι χωρίς ζάχαρη (με ή χωρίς άλλο γλυκαντικό)	ατομική	150γρ.
	Κομπόστα Ροδάκινο χωρίς ζάχαρη (με ή χωρίς άλλο γλυκαντικό)	ατομική	150γρ.
64	Ζελέ με ζάχαρη (διάφορες γεύσεις)	ατομικό	150γρ.
65	Ζελέ χωρίς ζάχαρη (διάφορες γεύσεις)	ατομικό	150γρ.
66	Ρυζόγαλο	ατομικό	200γρ.
67	Κρέμα καραμελέ	ατομικό	200γρ.
68	Γιαουρτογλυκό (γιαούρτι στραγγιστό 2% με ζελέ χωρίς ζάχαρη σε διάφορες γεύσεις)	ατομικό	200γρ.
<b>ΦΡΟΥΤΑ</b>			
69	Μήλο γκόλντεν	τεμάχιο	200γρ.
70	Μήλο στάρκιν	τεμάχιο	200γρ.
71	Πορτοκάλι	τεμάχιο	200γρ.
72	Μανταρίνι	μερίδα	200γρ.
73	Αχλάδι	μερίδα	150-200γρ.
74	Ακτινίδιο	μερίδα	150γρ.
75	Μπανάνα	μερίδα	150-200γρ.
76	Φρουτοσαλάτα (φρέσκα φρούτα εποχής)	μερίδα	200γρ.
77	Ροδάκινο	τεμάχιο	150-200γρ..
78	Βερίκοκα	μερίδα	150γρ.
79	Νεκταρίνια	τεμάχιο	150-200γρ.
80	Καρπούζι	μερίδα	250γρ.
81	Πεπόνι	μερίδα	220γρ.
82	Σταφύλι σταφίδα	μερίδα	100γρ.
83	Φράουλες	μερίδα	150γρ.
84	Κεράσια	μερίδα	120γρ
85	Βανίλιες/Δαμάσκηνα	μερίδα	150
86	Λεμόνια	κιλό	
<b>ΣΑΛΑΤΕΣ</b>			
87	Λάχανο ωμό - καρότο ωμό	μερίδα	150γρ. - 50γρ.
88	Μαρούλι iceburg- κρεμμύδι χλωρό	μερίδα	100γρ. - 10γρ.
89	Ντομάτα	μερίδα	200γρ.
90	Αγγούρι	μερίδα	200γρ
91	Ντοματίνια – αγγούρι	μερίδα	150γρ. - 100γρ.
92	Ντομάτα - αγγούρι - πιπεριά	μερίδα	150γρ.- 50γρ. 50.γρ
93	Κολοκυθάκια βραστά	μερίδα	200γρ.
94	Κολοκυθάκια βραστά	μερίδα	100γρ.
95	Λάχανο βραστό	μερίδα	150γρ
96	Καρότα βραστά	μερίδα	100γρ.
97	Κολοκυθάκια και καρότα βραστά	μερίδα	150γρ-150γρ
98	Βλίτα/ χόρτα εποχής	μερίδα	250γρ.
99	Καρότο τριμμένο σαλάτα	μερίδα	80γρ.
100	Παντζάρια βραστά (μόνο βολβοί)	μερίδα	100γρ.
101	Τριμμένο καρότο – παντζάρι σαλάτα	μερίδα	150γρ.
102	Παντζαροσαλάτα με γιαούρτι	μερίδα	150γρ.

103	Κουνουπίδι βραστό (φρέσκο)	μερίδα	200γρ.
104	Μπρόκολο βραστό (φρέσκο)	μερίδα	200γρ.
105	Πατατοσαλάτα (πατάτα, αγγουράκι τουρσί, κρεμμύδι, μαϊντανό, μουστάρδα)	μερίδα	200γρ πατάτα
106	Πατάτα βραστή και καρότα βραστά	μερίδα	200γρ -100γρ
107	Πατάτα βραστή και κολοκυθάκια βραστά	μερίδα	150γρ-150γρ
108	Πατάτα-κολοκύθι-καρότα βραστά	μερίδα	150γρ.-100γρ.- 50γρ.
109	Ανάμεικτα λαχανικά σαλάτα (φασολάκια στρογγυλά, καρότα, καλαμπόκι, πιπεριές)	μερίδα	250γρ.
110	Ανάμεικτα λαχανικά σαλάτα (μπρόκολο, καρότο, κουνουπίδι)	μερίδα	300γρ.
111	Φασολάκια στρογγυλά σαλάτα	μερίδα	150γρ.
112	Ταμπουλέ	μερίδα	200γρ
<b>ΑΜΥΛΟΥΧΕΣ ΤΡΟΦΕΣ</b>			
113	Πατάτα βραστή	μερίδα	250γρ.
114	Πατάτα βραστή	μερίδα	150γρ.
115	Πατάτα ψητή (φούρνου)	μερίδα	250γρ.
116	Πατάτα ψητή (φούρνου)	μερίδα	150γρ.
117	Πουρές	μερίδα	250γρ.
118	Πουρές	μερίδα	150γρ.
119	Πουρές γλυκοπατάτας	μερίδα	250γρ.
120	Πουρές γλυκοπατάτας	μερίδα	150γρ.
121	Πατάτες γιαχνί	μερίδα	250γρ.
122	Πατάτες γιαχνί	μερίδα	150γρ.
123	Κους κους	μερίδα	250γρ.
124	Κους κους	μερίδα	150γρ.
125	Κους κους με ανάμεικτα λαχανικά (αρακά, καρότο, καλαμπόκι)	μερίδα	300γρ.
126	Κους κους με ανάμεικτα (λαχανικά αρακά, καρότο, καλαμπόκι)	μερίδα	150γρ.
127	Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο)	μερίδα	250γρ.
128	Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο)	μερίδα	150γρ.
129	Ρύζι λαπά βραστό	μερίδα	250γρ.
130	Ρύζι λαπά βραστό	μερίδα	150γρ.
131	Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά (λαχανικά αρακά, καρότο, καλαμπόκι)	μερίδα	250γρ.
132	Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά (λαχανικά αρακά, καρότο, καλαμπόκι)	μερίδα	150γρ.
133	Κριθαράκι βουτύρου	μερίδα	250γρ.
134	Κριθαράκι βουτύρου	μερίδα	150γρ.
135	Κριθαράκι γιουβέτσι	μερίδα	250γρ.
136	Κριθαράκι γιουβέτσι	μερίδα	150γρ.
137	Ζυμαρικά βουτύρου	μερίδα	250γρ.
138	Ζυμαρικά βουτύρου	μερίδα	150γρ.
139	Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας	μερίδα	300γρ.
140	Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας	μερίδα	150γρ.
141	Ζυμαρικά με σάλτσα λαχανικών	μερίδα	300γρ.
142	Ζυμαρικά με σάλτσα λαχανικών	μερίδα	150γρ.
143	Ζυμαρικά au gratin (χωρίς αλλαντικά)	μερίδα	400γρ.
144	Ζυμαρικά με άσπρη σάλτσα, πιπεριές και	μερίδα	350γρ.

	μανιτάρια		
145	Ζυμαρικά με κιμά σόγιας	μερίδα	200γρ-100γρ
146	Ζυμαρικά χωρίς γλουτένη βουτύρου	μερίδα	250γρ
147	Ζυμαρικά χωρίς γλουτένη βουτύρου	μερίδα	150γρ
148	Ζυμαρικά χωρίς γλουτένη με κιμά	μερίδα	200γρ-100γρ
149	Ζυμαρικά χωρίς γλουτένη με σάλτσα ντομάτας	μερίδα	300γρ
150	Κανελόνια με σπανάκι	μερίδα	300γρ
151	Πλιγούρι	μερίδα	250γρ.
152	Πλιγούρι	μερίδα	150γρ.
	<b><u>ΣΟΥΠΕΣ</u></b>		
153	Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, ρύζι/φιδέ	μερίδα	250γρ.
154	Σούπα με ζωμό μοσχάρι, ρύζι/φιδέ	μερίδα	250γρ.
155	Νερόσουπα, ρύζι/ φιδέ	μερίδα	250γρ.
156	Κοτόπουλο βραστό - σούπα αυγολέμονο (με λαχανικά)	μερίδα	150γρ.-250γρ.
157	Μοσχάρι βραστό - σούπα αυγολέμονο (με λαχανικά)	μερίδα	150γρ.-250γρ.
158	Κοτόπουλο βραστό σούπα με τραχανά	μερίδα	90γρ.-250γρ.
159	Κοτόπουλο βραστό σούπα με ρύζι ή φιδέ	μερίδα	90γρ.-250γρ.
160	Μοσχάρι βραστό σούπα με τραχανά	μερίδα	90γρ.-250γρ.
161	Μοσχάρι βραστό σούπα με ρύζι ή φιδέ	μερίδα	90γρ.-250γρ.
162	Χορτόσουπα (λαχανικά εποχής διάφορα με λίγο ρύζι ή πεπονάκι/ αστράκι).	μερίδα	350γρ.
163	Τραχανάς	μερίδα	350γρ.
	<b><u>ΣΟΥΠΕΣ ΒΕΛΟΥΤΕ</u></b>		
164	Πατατόσουπα με πράσσο	μερίδα	400ml
165	Πατατόσουπα με πράσσο	μερίδα	200ml
166	Κολοκυθόσουπα	μερίδα	400ml
167	Κολοκυθόσουπα	μερίδα	200ml
168	Καροτόσουπα	μερίδα	400ml
169	Καροτόσουπα	μερίδα	200ml
170	Κουνουπίδι -πατάτα - καρότο	μερίδα	400ml
171	Κουνουπίδι -πατάτα - καρότο	μερίδα	200ml
172	Ντοματόσουπα	μερίδα	400ml
173	Ντοματόσουπα	μερίδα	200ml
174	Κρεμμυδόσουπα	μερίδα	400ml
175	Κρεμμυδόσουπα	μερίδα	200ml
	<b><u>ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ</u></b>		
176	Κοτόπουλο ψητό	μερίδα	250γρ.
177	Κοτόπουλο μιλανέζα (με ρύζι)	μερίδα	250γρ. – 200γρ
178	Κοτόπουλο βραστό (με κόκαλο) (με ή χωρίς ζωμό)	μερίδα	250γρ.
179	Κοτόπουλο βραστό (χωρίς κόκαλο) (με ή χωρίς ζωμό)	μερίδα	100γρ.
180	Κοτόπουλο κοκκινιστό	μερίδα	250γρ.
181	Κοτόπουλο λεμονάτο ψητό	μερίδα	250γρ.
182	Κοτόπουλο με φασολάκια	μερίδα	250γρ.-200γρ.
183	Κοτόπουλο με μπάμιες	μερίδα	250γρ.-200γρ.

184	Κοτόπουλο με αρακά	μερίδα	250γρ.-200γρ.
185	Κοτόπουλο φιλέτο (στήθος/μπούτι) σχάρας/ κοκκινιστό/ λεμονάτο	μερίδα	150γρ.
186	Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας/ κοκκινιστό/ λεμονάτο	μερίδα	100γρ.
187	Κοτόπουλο σνίτσελ	μερίδα	150γρ.
188	Κοτόπουλο σουβλάκι	μερίδα	150γρ.
189	Γαλοπούλα ψητή (φιλέτο)	μερίδα	150γρ.
190	Γαλοπούλα ψητή (φιλέτο)	μερίδα	100γρ.
191	Γαλοπούλα (φιλέτο) με ήπια σάλτσα μουστάρδας	μερίδα	150γρ.
192	Γαλοπούλα (φιλέτο) με ήπια σάλτσα μουστάρδας	μερίδα	100γρ.
193	Κοτόπουλο μπιφτέκι σχάρας	μερίδα	150γρ.
194	Κοτόπουλο μπιφτέκι σχάρας	μερίδα	100γρ.
195	Κοτόπουλο αλά κρεμ με μανιτάρια και πιπεριές	τεμάχιο	150γρ.
<b>ΜΟΣΧΑΡΙ</b>			
196	Μοσχάρι ψητό νουά	μερίδα	150γρ.
197	Μοσχάρι ψητό νουά	μερίδα	100γρ.
198	Μοσχάρι κοκκινιστό/ λεμονάτο/ ριγανάτο/ τας κεμπάπ	μερίδα	150γρ.
199	Μοσχάρι κοκκινιστό/ λεμονάτο/ ριγανάτο/ τας κεμπάπ	μερίδα	100γρ.
200	Μοσχάρι βραστό (με ή χωρίς ζωμό)	μερίδα	150γρ.
201	Μοσχάρι βραστό (με ή χωρίς ζωμό)	μερίδα	100γρ.
202	Μοσχάρι με αρακά	μερίδα	120γρ.-200γρ.
203	Μοσχάρι με μελιτζάνες	μερίδα	120γρ. - 200γρ.
204	Μοσχάρι με κολοκυθάκια (ραγού)	μερίδα	120γρ.-300γρ.
205	Μοσχάρι κοκκινιστό με πλιγούρι	μερίδα	120γρ. - 200γρ.
206	Μοσχάρι γιουβέτσι	μερίδα	120γρ.-200γρ
<b>ΧΟΙΡΙΝΟ</b>			
207	Μπριζόλα χοιρινή (λαιμού)	μερίδα	250γρ.
208	Χοιρινό σουβλάκι	μερίδα	150γρ.
209	Χοιρινό ψητό	μερίδα	150γρ.
210	Χοιρινό ψητό	μερίδα	100γρ.
211	Χοιρινό με σέλινο	μερίδα	120γρ.-300γρ.
212	Χοιρινό λεμονάτο	μερίδα	150γρ.
213	Χοιρινό λεμονάτο	μερίδα	100γρ.
214	Χοιρινό σνίτσελ	μερίδα	200γρ.
<b>ΚΙΜΑΔΕΣ</b>			
215	Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας	μερίδα	150γρ.
216	Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας	μερίδα	100γρ.
217	Μουσακάς	μερίδα	400γρ.
218	Σουτζουκάκια	μερίδα	150γρ.
219	Λαζάνια με κιμά	μερίδα	400γρ.

220	Γιουβαρλάκια αυγολέμονο	μερίδα	350γρ.
221	Μελιτζάνες παπουτσάκια	μερίδα	400γρ.
222	Κολοκυθάκια γεμιστά με ρύζι και κιμά αυγολέμονο	μερίδα	400γρ.
223	Λαχανοντολμάδες αυγολέμονο	μερίδα	400γρ.
224	Παστίτσιο	μερίδα	400γρ.
225	Ζυμαρικά με κιμά	μερίδα	200γρ.- 100γρ.
<b>ΑΥΓΑ</b>			
226	Αυγό βραστό	τεμάχιο	1
227	Ομελέτα σκέτη	2 αυγά	
228	Ασπράδια βραστά/ ποσέ	2 αυγά	50γρ-50γρ - 200γρ.
229	Ομελέτα τυρί, πατάτες	μερίδα	50γρ. - 200γρ.
230	Στραπατσάδα με ντομάτα και τυρί φέτα	μερίδα	2 αυγά – 60γρ φέτα
231	Αυγό κόκκινο	τεμάχιο	1
<b>ΑΛΕΣΜΕΝΑ - ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΜΕΝΑ</b>			
232	Γάλα 180-200ml, νιφάδες βρώμης 40γρ, μέλι 10ml	μερίδα	250γρ
233	Κοτόπουλο ή μοσχάρι 125γρ, Πατάτα βραστή 65γρ Καρότο βραστό 25γρ, σέλινο, ζωμό κρέατος 200 ml. Σε κάθε μερίδα 25γρ ελαιόλαδο και δύο ασπράδια βρασμένων αυγών (από αυγά 65-70γρ) – όλες οι ποσότητες που αναφέρονται είναι σε μαγειρεμένη μορφή	μερίδα	480 – 510γρ
234	<u>Σίτιση μέσω καθετήρα</u> - Κοτόπουλο 150γρ.(ωμό), 60γρ ρύζι (ωμό), 50γρ καρότο (ωμό), 30ml ελαιόλαδο, 300-400ml ζωμός κρέατος ή κοτόπουλου	μερίδα	800-850γρ
235	Μπανάνα 100γρ, μήλο ή αχλάδι (εναλλάξ) 100γρ., χυμό πορτοκάλι 100γρ	μερίδα	280 – 300 γρ
<b>ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ</b>			
236	Φακές	μερίδα	350γρ.
237	Φασολάδα	μερίδα	350γρ.
238	Γίγαντες (φούρνου) πλακί	μερίδα	350γρ.
239	Φασολάκια λαδερά με πατάτες	μερίδα	250γρ. - 150γρ.
240	Αρακάς λαδερός με πατάτες	μερίδα	250γρ. - 150γρ.
241	Αγκινάρες αλα πολίτα με πατάτες και καρότα	μερίδα	150γρ. - 100γρ.- 100γρ
242	Μελιτζάνες ιμάμ με πατάτες	μερίδα	300γρ. -100γρ.
243	Σπανακόρυζο	μερίδα	400γρ.
244	Μπριάμ	μερίδα	350γρ.
245	Γεμιστά (χωρίς κιμά)	μερίδα	400γρ.
246	Πρασόρυζο	μερίδα	350γρ.
247	Σαλάτα οσπρίων	μερίδα	200γρ.
248	Φάβα (παντρεμένη)	μερίδα	200γρ.

249	Ρεβιθάδα Σίφνου	μερίδα	350γρ.
250	Ανάμεικτα λαχανικά κοκκινιστά λαδερά	μερίδα	350γρ.
251	Μανιτάρια φρικασέ	μερίδα	300γρ
252	Φαλάφελ	μερίδα	250γρ
253	Μουσακάς λαχανικών (νησιτισμος)	μερίδα	350γρ.
<b>ΨΑΡΙΑ – ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ</b>			
254	Μπιφτέκια ψαριού	μερίδα	150γρ
255	Ψάρι φιλέτο φούρνου πλακί με πατάτες	μερίδα	150+200γρ.
256	Γλώσσα φιλέτο βραστή/ στον ατμό/ φούρνου/ λεμονάτη/ τηγανιτή	μερίδα	150γρ.
257	Γαλέος φιλέτο τηγανιτός/ φούρνου	μερίδα	150γρ.
258	Σολωμός στον ατμό	μερίδα	150γρ.
259	Γαύρος ψητός ριγανάτος	μερίδα	150γρ.
260	Γαριδομακαρονάδα	μερίδα	100γρ. -250γρ. (ζυμαρικά)
261	Σουπιές με σπανάκι	μερίδα	150γρ. -250γρ.
262	Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό	μερίδα	150γρ. -200γρ.
263	Ριζότο θαλασσινών	μερίδα	250γρ.
<b>ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ</b>			
264	Ζυμαρικά ολικής άλεσης	μερίδα	250γρ.
265	Ζυμαρικά ολικής άλεσης	μερίδα	150γρ.
266	Ζυμαρικά ολικής άλεσης με κιμά	μερίδα	200γρ.- 100γρ.
267	Ζυμαρικά ολικής άλεσης με άσπρη σάλτσα, μανιτάρια και πιπεριές	μερίδα	250γρ.
268	Ζυμαρικά ολικής άλεσης με σάλτσα λαχανικών	μερίδα	250γρ.
269	Ζυμαρικά ολικής άλεσης με σάλτσα ντομάτας	μερίδα	250γρ.
270	Ζυμαρικά ολικής άλεσης με σάλτσα ντομάτας	μερίδα	150γρ.
271	Ρύζι καστανό σπυρωτό βραστό	μερίδα	250γρ.
272	Ρύζι καστανό σπυρωτό βραστό	μερίδα	150γρ.
273	Ρύζι καστανό με ανάμεικτα λαχανικά	μερίδα	250γρ.
274	Ρύζι καστανό με ανάμεικτα λαχανικά	μερίδα	150γρ.
<b>ΛΟΙΠΑ ΚΡΕΑΤΑ</b>			
275	Αρνί ψητό (μπούτι χωρίς κόκκαλο)	μερίδα	150γρ.
276	Αρνί (χωρίς κόκαλο) φρικασέ-μαρούλι	μερίδα	150γρ.-300γρ.
277	Κατσίκι λεμονάτο (χωρίς κόκκαλο)	μερίδα	150γρ.

ΠΙΝΑΚΑΣ 2

	<u>ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>	<u>ΠΟΣΟΤΗΤΑ</u>
1	Γάλα αγελάδος άπαχο σε σκόνη	κουτί	250gr
2	Κακάο σκόνη	κουτί	250γρ
3	Ξύδι	φιάλη	2 λίτρα

	<b>ΨΩΜΙ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ</b>		
4	Τυρόπιτα χωρίς φύλλο	τεμάχιο	200γρ.
5	Σπανακόπιτα	τεμάχιο	300γρ.
6	Κιμαδόπιτα	τεμάχιο	300γρ.
7	Κοτόπιτα	τεμάχιο	300γρ.
8	Μανιταρόπιτα	τεμάχιο	300γρ.
9	Ταραμοσαλάτα	μερίδα	100γρ.
10	Ελιές Καλαμών	μερίδα	50γρ.
11	Πίτα (σουβλάκι)	μερίδα	70γρ.
12	Κρακερ τυριού (μικρά)	ατομική συσκευασία	40 - 45γρ.
13	Αραβική πίτα	ατομική συσκευασία	2 μικρές
14	Λαγάνα	ατομικό	70γρ.
	<b>ΓΛΥΚΑ - ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ</b>		
15	Κανταΐφι	τεμάχιο	1
16	Γαλακτομπούρεκο	τεμάχιο	1
17	Cheesecake	τεμάχιο	1
18	Προφιτερολ	τεμάχιο	1
19	Μους σοκολάτα	τεμάχιο	1
20	Τάρτα φρούτων	τεμάχιο	1
21	Πανακότα με βύσσινο	τεμάχιο	1
22	Εκλέρ	τεμάχιο	1
23	Μηλόπιτα/Λεμονόπιτα/Πορτοκαλόπιτα	τεμάχιο	1
24	Πάστα Φλώρα	τεμάχιο	120γρ
25	Κέικ απλό	τεμάχιο	120γρ
26	Κέικ νηστίσιμο	τεμάχιο	120γρ
27	Τσουρέκι	τεμάχιο	1
28	Μελομακάρονο	τεμάχιο	1
29	Κουραμπιές	τεμάχιο	1
30	Βασιλόπιτα	τεμάχιο	1
31	Χαλβάς σιμιγδαλένιος	μερίδα	65-70γρ
32	Χαλβάς ταχινένιος	μερίδα	65-70γρ
33	Αναψυκτικό τύπου Coca cola light	τενεκεδάκι	330ml
34	Αναψυκτικό τύπου Sprite light	τενεκεδάκι	330ml
35	Αναψυκτικό τύπου Fanta light	τενεκεδάκι	330ml
36	Αναψυκτικό τύπου Coca cola light	μπουκάλι	1,5Lt
37	Αναψυκτικό τύπου Sprite light	μπουκάλι	1,5Lt
38	Αναψυκτικό τύπου Fanta light	μπουκάλι	1,5Lt
39	Νερό	μπουκάλι	0,5L

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