

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

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

**ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ 1<sup>ΗΣ</sup> ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΓΙΑ  
ΠΑΡΟΧΗ «ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ 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 3<sup>ο</sup>) Συνεδρίαση της ΕΠΥ σχετικά με την «Εισαγωγή σε διαδικασία διαβούλευσης των τεχνικών προδιαγραφών για το ΠΠΥΥ 2012 και εφεξής»
4. Τις αποφάσεις της Ολομέλειας της ΕΠΥ που ελήφθησαν κατά την υπ' αριθ. 68/14-12-2015 (θέμα 6<sup>ο</sup>) και υπ' αριθ. 88/07-09-2016 συνεδρίασή της (θέμα 3<sup>ο</sup>, 4ο και 5ο) αναφορικά με τη διαδικασία έγκρισης τεχνικών προδιαγραφών και προτύπων.
5. Την υπ' αριθ. 3512/14-9-2015 εγκύκλιο της ΕΠΥ «Διευκρινήσεις αναφορικά με την διαδικασία και τις απαιτήσεις της σύνταξης τεχνικών προδιαγραφών και προτύπων»
6. Την υπ' αριθ. 5657/28-11-2016 εγκύκλιο της ΕΠΥ «Εγκύκλιος – Για την εναρμόνιση των τεχνικών προδιαγραφών και των κριτηρίων ανάθεσης με τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας περί ιατροτεχνολογικών προϊόντων»
7. Το γεγονός ότι δεν έχουν αναρτηθεί ενιαίες τεχνικές προδιαγραφές από την ΕΠΥ για την παροχή «ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΠΑΡΟΧΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ (ΣΙΤΙΣΗ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΑΙ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ ΙΑΤΡΩΝ)»

**Π Ρ Ο Κ Η Ρ Υ Σ Σ Ο Υ Μ Ε**

**1<sup>η</sup> Δημόσια διαβούλευση** για την επικαιροποίηση των τεχνικών προδιαγραφών για την παροχή «ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ 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 [www.gonkhosp.gr](http://www.gonkhosp.gr) (Τμήμα Προμηθειών-Διαβούλευση τεχνικών προδιαγραφών).

Η διάρκεια της διαβούλευσης ορίζεται σε δεκαπέντε (15) ημερολογιακές ημέρες από την ημέρα ανάρτησης στο ΕΣΗΔΗΣ, ενώ σε περίπτωση τροποποίησης των τεχνικών προδιαγραφών, ως αποτέλεσμα της διαβούλευσης, θα αναρτηθούν οι αναδιαμορφωμένες προδιαγραφές για επτά (7) επιπλέον ημερολογιακές ημέρες.

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: [dianoulefsi@eprocurement.gov.gr](mailto:dianoulefsi@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 : [dianoulefsi@eprocurement.gov.gr](mailto:dianoulefsi@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 : [dianoulefsi@eprocurement.gov.gr](mailto:dianoulefsi@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 ΕΠΥ, 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

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α****ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΑΙ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ ΙΑΤΡΩΝ ΑΠΟ ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ CATERING (CPV 55320000-9)****ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ**

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

Η ανάθεση αφορά την ημερήσια σίτιση κατά μέσο όρο

- ✓ 40 εφημερευόντων ιατρών
- ✓ 170 ασθενών
- ✓ 60-70 ασθενών βραχείας νοσηλείας (ελαφρύ γεύμα) για 5 ημέρες την εβδομάδα
- ✓ 25 νυχτερινών νοσηλευτών (ελαφρύ σνακ)

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 Κλινικής 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 2 (δύο) χρόνων. 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

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α**

---

διάρκεια της σύμβασης, εντός τριών (3) ημερών το αργότερο από την κοινοποίηση στον ίδιο των αποτελεσμάτων αυτών.

2. Η προμηθεύτρια εταιρεία 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 22000:2018, 45001:2018, 14001:2015 συμπεριλαμβανομένης της συμμόρφωσης με το πρότυπο για το Σύστημα Ιχνηλασιμότητας 22000:2007 ή ισοδύναμα αυτών. 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. Η προμηθεύτρια εταιρεία οφείλει να τηρεί τις προδιαγραφές **για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων** σύμφωνα με τα πρότυπα HACCP και αυτό θα πιστοποιείται από διαπιστευμένο φορέα με τα απαραίτητα δικαιολογητικά, η δε πιστοποίηση θα είναι σύμφωνη με ένα τουλάχιστον Ευρωπαϊκό πρότυπο. 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. Τα πιστοποιητικά HACCP πρέπει να ανανεώνονται άμεσα πριν από την ημερομηνία λήξης τους.
4. Η εταιρεία τροφοδοσίας καθώς και οι χορηγητές των πρώτων υλών που χρησιμοποιεί, θα πρέπει να εφαρμόζουν σύστημα ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου HACCP για τους χώρους παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών.
5. Οι εταιρείες είναι υποχρεωμένες να παρέχουν τις υπηρεσίες τους ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα. Ο ανάδοχος υποχρεούται να παραθέσει πρόταση-σχέδιο για περιπτώσεις εκτάκτων αναγκών, που θα διασφαλίζει την απρόσκοπτη σίτιση του Νοσοκομείου σε κάθε περίπτωση.
6. Προκειμένου να διευκολύνεται και να διασφαλίζεται η άμεση και αποτελεσματική ανταπόκριση του αναδόχου σε έκτακτες ανάγκες του νοσοκομείου χωρίς να διακυβεύεται η ποιότητα των παρεχόμενων γευμάτων και υπηρεσιών, κρίνεται αναγκαία η απαίτηση, επί ποινή αποκλεισμού, για παραγωγή γευμάτων σε απόσταση από το Γ.Ο.Ν.Κ «ΟΙ ΆΓΙΟΙ ΑΝΑΡΓΥΡΟΙ» όχι μεγαλύτερη των 30χιλιομέτρων.
7. Κατάθεση αναλυτικής περιγραφής του τρόπου λειτουργίας σε περίπτωση ανάθεσης του έργου.
8. Η επιτροπή αξιολόγησης των προσφορών του διαγωνισμού έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των εταιρειών που συμμετέχουν χωρίς καμία ειδοποίηση, 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. Η προμηθεύτρια εταιρεία πρέπει να διαθέτει μεθοδολογία βάση της οποίας θα διασφαλίζεται, θα αποδεικνύεται και θα είναι μετρίσιμη η ικανοποίηση των ασθενών,

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

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 Επιτροπή Προμηθειών Υγείας. (<http://www.moh.gov.gr/articles/epitroph-promhtheiwn-ygeias/diaboyleyseis-technikwn-prodiagrafwn/eniaies-technikes-prodiagrafes>.)
12. Η προμηθεύτρια εταιρεία οφείλει να ακολουθεί την Νέα Ευρωπαϊκή Νομοθεσία από 13/12/2014 που συμπεριλαμβάνει τις ανωτέρω δύο Οδηγίες (2000/13/ΕΚ & 90/496/ΕΟΚ) σε μια νομοθεσία, τον **Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011**, σύμφωνα με την οποία 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 όσο 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 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 μαγειρευμένη ή έτοιμη, κατά περίπτωση μορφή.
17. Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να επιστρέψει 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 χορηγητές, το κόστος των οποίων θα επιβαρύνει τον προσφέροντα ανάδοχο.
18. Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση να εφοδιάσει το Νοσοκομείο με κατάλληλο εξοπλισμό (ψυγεία, θερμόμετρα, φούρνο μικροκυμάτων, θερμοθάλαμο), εφ' όσον κριθεί απαραίτητος από το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου, για την καλύτερη και αποτελεσματικότερη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

---

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 Εταιρίας**

- ✓ Χορήγηση έτοιμων φαγητών για τις ελεύθερες δίαιτες των ασθενών καθώς και όλες τις δίαιτες 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 στους νυχτερινούς νοσηλευτές σε τσάι/ καφέ, φρυγανιές και τυρί σε ατομική συσκευασία, καθημερινά.
- ✓ 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 και του προσωπικού του Χειρουργείου, 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 email ή/και fax, 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**.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

---

### IV. Διαδικασία Παράδοσης - Παραλαβής

- ✓ Η παραλαβή των γευμάτων και τροφών θα γίνεται τρεις (3) φορές την ημέρα, εφτά (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 και θα απολυμαίνονται καθημερινά.
- ✓ Τα φαγητά πρέπει να παραδίδονται σε χώρο του Νοσοκομείου που θα οριστεί από το Τμήμα 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 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.

### Συμπληρωματικές Προδιαγραφές

#### **1. Πρωινό**

- Το γάλα θα είναι σε συσκευασίες των 0,5L, 1L ή 2L αναλόγως με τις ανάγκες του τμήματος Διατροφής
- Ζάχαρη και υποκατάστατα ζάχαρης σε ατομικές συσκευασίες.
- Ψωμί σε ατομικές μερίδες τυλιγμένα ατομικά.
- 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 μπουλ μιας χρήσης με σκέπασμα).

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

- Φρούτο εποχής πλυμένο και τυλιγμένο ατομικά ή κομμένο και συσκευασμένο σε ατομικές μερίδες (αναλόγως το φρούτο).
- Τυρί χαμηλό σε λιπαρά, τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες
- Χυμό 100% σε συσκευασία 1 λίτρο ή / και 250 ml αναλόγως με τις ανάγκες του τμήματος Διατροφής
- Κρέμα γλυκιά και κρέμα 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
  - μαχαιράκι
  - 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 συνεννοήσεως με το τμήμα 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, τα οποία θα προσφέρονται ξεχωριστά σε ατομικές συσκευασίες.
- Το ψωμί θα έρχεται τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες.
- Το φρούτο θα έρχεται πλυμένο και τυλιγμένο ατομικά σε σελοφάν εάν είναι ατομικό ή κομμένο και συσκευασμένο σε ατομικές μερίδες, οπότε και στη συσκευασία τους θα φέρουν ημερομηνία παραγωγής και λήξης. Η μεταφορά θα γίνεται σε σταθερή θερμοκρασία όπως και οι σαλάτες.
- Οι κρέμες, οι κομπόστες, το ρυζόγαλο θα έρχονται συσκευασμένα σε ατομικές μερίδες και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θερμοκρασία όχι πάνω από 4 βαθμούς Κελσίου . Στη συσκευασία τους θα φέρουν ημερομηνία παραγωγής και λήξης.
- Τα σάντουιτς για την Βραχεία Νοσηλεία θα έρχονται έτοιμα τυλιγμένα και θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε ψυγείο σε σταθερή θερμοκρασία όχι πάνω από 4 βαθμούς Κελσίου. Στη συσκευασία τους θα φέρουν ημερομηνία παραγωγής και λήξης.
- Τα γιαούρτια θα είναι ατομικές συσκευασίες των 200 ml. Θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε σταθερή θερμοκρασία όχι πάνω από 4 βαθμούς Κελσίου.
- Καθημερινά θα αποστέλλονται μερίδες ζωμού κοτόπουλο ή μοσχάρι, ανάλογα με τις ανάγκες των ασθενών
- **Συσκευασία** με : - πιρούνι, μαχαιρί, οδοντογλυφίδα, υγρομάντηλο και χαρτοπετσέτα. Κουτάλι για σούπα να έρχεται σε χωριστή συσκευασία. Ποτηράκι μίας χρήσεως για την τραπεζαρία.



## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

### 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, οπτικό έλεγχο και οσμής 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 την Προϊσταμένη του Τμήματος 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.

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

- ✓ Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες μίας χρήσεως κλεισμένα έτσι ώστε μόνο ο άρρωστος την ώρα του γεύματος να το ανοίγει. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή και να ευνοούν την διατήρηση της θερμοκρασίας.
- ✓ Σε ένα γεύμα τα “ζεστά” θα σερβίρονται 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 100 βαθμών Κελσίου. **Απαραίτητη προϋπόθεση η αποστολή δειγμάτων.**
- ✓ Οι συσκευασίες θα έχουν ετικέτες χρωματιστές για την εύκολη αναγνώριση του φαγητού. Τα χρώματα θα είναι διαφορετικά για κάθε είδους δίαιτα.
  - Για παράδειγμα :
    - Άσπρο- ελεύθερο φαγητό
    - Κόκκινο - διαβητικό
    - Μπλε – ελαφρά
    - Ροζ - Νεφροπαθών
    - Πράσινο – άλιπο
- ✓ Η συσκευασία θα πρέπει να είναι κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα και να έχει μεγάλη αντοχή στην υγρασία.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

- ✓ Το φρούτο εάν έχει κοπεί σε μερίδες πρέπει να είναι σε κλειστό δοχείο (π.χ. πεπόνι καρπούζι) και εάν είναι αυτοτελές όπως το μήλο να παραλαμβάνονται πλυμένα και τυλιγμένα ατομικά.
- ✓ Το ψωμί να είναι σε ατομικές μερίδες τυλιγμένο ατομικά και να φέρει ημερομηνίες παραγωγής/λήξης.
- ✓ Σε εφαρμογή του αρ. 5, παρ.2 του Ν.4736/2020 περί «Απαγόρευσης Προμήθειας ορισμένων πλαστικών προϊόντων από Φορείς της Γενικής Κυβέρνησης» τα αναλώσιμα, ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα χορηγεί βιοδιασπώμενα συσκευασμένα σερβίτσια με τα εξής χαρακτηριστικά:
  - Από ανακυκλώσιμο βιοδιασπώμενο 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 -18°C έως 100 °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
- ✓ 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, οδοντογλυφίδα, υγρομάντηλο 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 και μερίδες λεμονιού.

Ο ανάδοχος υποχρεούται εντός **δεκαπέντε (15) ημερών** από την έναρξη της σύμβασης να έχει ανταποκριθεί και εφαρμόσει την προδιαγραφόμενη ατομική συσκευασία.

### VI. 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.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

---

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.

### **VII. 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. Εφ' όσον 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 Ενιαίες Τεχνικές Προδιαγραφές Τροφίμων της Επιτροπής Υπηρεσιών Υγείας (<http://www.moh.gov.gr/articles/epitroph-promhtheiwn-ygias/diaboyleyseis-texnikwn-prodiagrafwn/eniaies-texnikes-prodiagrafes>.)

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α**

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 Διατροφής του νοσοκομείου.
2. Η παρασκευή των γευμάτων να γίνεται με παρθένο ελαιόλαδο κατά προτίμηση Ελληνικής προελεύσεως
3. Το αρνί 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 κόντρα από νωπό χοιρινό ή μοσχάρι 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 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.
9. Ο πουρές να είναι παρασκευασμένος από πατάτες νωπές και όχι σκόνη.
10. Το λάδι των (βραστών και ωμών) σαλατών θα είναι ελαιόλαδο. Η ποσότητα του ελαιολάδου για τις σαλάτες της ελεύθερης δίαιτας θα είναι 20 γρ./μερίδα.
11. Η ποσότητα του ελαιολάδου για τις σαλάτες των υπόλοιπων διαιτών θα είναι 15 γρ / μερίδα ή άλλη που μπορεί να καθορίσει το Νοσοκομείο.
12. Οι σάλτσες των φαγητών των διαιτών των παθολογικά ασθενών δεν θα τσιγαρίζονται . Η ποσότητα, δε, της σάλτσας, όπου προβλέπεται από τη συνταγή, θα αφορά το 20% - 30% του προβλεπόμενου βάρους του τροφίμου που συνοδεύεται με σάλτσα ή θα καθορίζεται σε συνεργασία με το Τμήμα Διατροφής.
13. Οι σάλτσες των φαγητών να παρασκευάζονται από ντοματάκια «κονκασέ» ή φρέσκια ντομάτα και όχι πελτέ ντομάτας.
14. 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.
15. Τα ζυμαρικά ή ρύζι των παθολογικών διαιτών δεν θα υπόκεινται στην διαδικασία προσθήκης λίπους.
16. Οι άγλυκες κομπόστες θα είναι **μήλο, ροδάκινο ή βερίκοκο**, τεμαχισμένα.
17. Το γάλα που θα χρησιμοποιείται στην παρασκευή των ειδών των διαιτών των παθολογικών ασθενών (κρέμες, ρυζόγαλα, πουρέ) θα είναι περιεκτικότητας 0% - 2% σε λιπαρά.
18. Η ρέγγα καπνιστή θα είναι φιλέτο.

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α**

19. Τα φαγητά θα είναι καλοβρασμένα ή καλοψημένα και καλοσερβιρισμένα στην ατομική συσκευασία λαμβάνοντας υπόψη την ιδιαιτερότητα των ασθενών.
20. Φαγητά όπως λαδερά και σούπες θα έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο. Οι σούπες θα συνοδεύονται πάντα με ¼ κομμένου λεμονιού.
21. Όταν το μενού αποτελείται από είδη - μεμονωμένους κωδικούς του καταλόγου φαγητών π.χ. κοτόπουλο ψητό – ρύζι δίαιτας, αυτά είναι δυνατόν να σερβίρονται, όταν πρόκειται για ατομική συσκευασία, στην ίδια αναλόγου μεγέθους συσκευασία. Εξαιρούνται τα πιάτα με πουρέ στο σύνολό τους όπου ο πουρές θα πρέπει να διαχωρίζεται αποτελεσματικά (ξεχωριστή συσκευασία ή συσκευασία με διαχωριστικό).
22. Οι βραστές σαλάτες και τα δεκατιανά / επιδόρπια θα παραδίδονται κρύα σε θερμοκρασίες που προβλέπονται από τη νομοθεσία..
23. Όσα είδη είναι συσκευασμένα/ τυποποιημένα όπως τα είδη ζαχαροπλαστικής / επιδόρπια θα είναι σε ατομική συσκευασία και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής/λήξης).
24. Τα κρύα τoστ θα παραδίδονται συσκευασμένα και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής / λήξης).
25. Το τριμμένο τυρί θα παραδίδεται ξεχωριστά, σε ατομική συσκευασία
26. Να χρησιμοποιούνται αυγά νωπά και όχι σκόνη αυγού.
27. Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιολάδου να χρησιμοποιείται μαργαρίνη Α' ποιότητας.
28. Απαγορεύεται η χρήση του αλεύρου για την παρασκευή των φαγητών (σαν πρόσθετο στις σάλτσες ή για συμπύκνωση της σούπας).
29. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή των γευμάτων.
30. Τα ζυμαρικά και το ρύζι να είναι Α' ποιότητας και ως ακολούθως:

Για ζυμαρικά	Σπαγγέτι Νο 6, φιογάκια, βίδες, πένες, μακαρονάκι κοφτό, χυλοπιτάκι, ταλιατέλες
Για παστίτσιο	Νούμερο 3
Κριθαράκι	Μέτριο
Για πιάφι	Καρολίνα
Για σούπες	Καρολίνα
Για ριζότο	Ρύζι τύπου blue-bonnet

**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 :

---

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α**


---

**I. ΠΡΩΙΝΟ**

- ❖ **Α) Ελεύθερο Ασθενών, Ελαφρύ / Άναλο\***
  - Τσάι ή Γάλα ή Χαμομήλι
  - Ατομικό Ψωμάκι ή Φρυγανιές (ατομική συσκευασία)
  - Βούτυρο και Μαρμελάδα/μέλι
  - Αυγό (3 φορές την εβδομάδα)
  
- ❖ **Β) Διαβητικό**
  - Γάλα 1,5% ή Τσάι ή Χαμομήλι
  - Ατομικό ψωμάκι σικάλεως/ολικής άλεσης ή Φρυγανιές σικάλεως (ατομική συσκευασία)
  - Τυρί άναλο, χαμηλό σε λιπαρά (ανθότυρο)
  - Αυγό (3 φορές την εβδομάδα)
  
- ❖ **Γ) Άλιπο\***
  - Γάλα άπαχο ή τσάι ή χαμομήλι
  - Δημητριακά τύπου (Κορνφλέιξ ή Bran Φλέιξ)
  - Φρούτο

ή

  - Γάλα άπαχο ή τσάι ή χαμομήλι
  - Ατομικό Ψωμάκι
  - Μαρμελάδα/μέλι
  
- ❖ **Δ) Νεφροπαθών\***
  - Τσάι ή Χαμομήλι
  - Ατομικό Ψωμάκι ή Φρυγανιές
  - Μαργαρίνη χαμηλή σε λιπαρά και Μαρμελάδα/Μέλι
  
- ❖ **Ε) Αλεσμένο\***
  - Τσάι ή Χαμομήλι
  - Γάλα 200 ml
  - Νιφάδες Βρώμης (τύπου Quaker) 30 γρ
  - Μέλι 10 ml

\* Τα πρωινά σερβίρονται με επιλογή ζάχαρης σε φακελάκι. Όλα τα πρωινά δίνονται με πιάτο μίας χρήσεως, μαχάιρι, 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
  - Ψωμί
  
- ή
- όσπρια ή λαδερό φαγητό με πατάτα ή παστίτσιο ή μουσακά

---

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α**


---

- τυρί φέτα ή \ και ελιές (περιστασιακά)
- ψωμί
- φρούτο ή γλυκό

**Σνακ:** Σάντουιτς ή τoστ ή τσουρέκι ή κέικ, ½ Lt γάλα

Τα γεύματα θα συνοδεύονται από ατομικές μερίδες αλάτι, πιπέρι και όταν χρειάζεται λεμόνι/ξύδι και λάδι για τις σαλάτες.

**Β) 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
- 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

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

**Γ) Ελαφρά \ άναλο**❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ

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

❖ ΔΕΙΠΝΟ

- Κοτόπουλο ή κιμά ή τυρί
- Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι
- Φρούτο ή κομπόστα ή κρέμα
- Ψωμί

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

**Δ) Διαβητικό**❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ

- Κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο
- 150 γρ. πατάτα ή 150γρ Ζυμαρικά ή 100γρ ρύζι
- Σαλάτα εποχής ή χόρτα βραστά
- Φρυγανιές

---

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α**


---

- Φρούτο ή κομπόστα άγλυκη ή γιαούρτι 2% ή κρέμα άγλυκη

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

**Ε) Άλιπο**❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ

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

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

**Ζ) Αλεσμένο**❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ

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

ή

- παστίτσιο ή μουσακά
- βραστή σαλάτα ή γιαούρτι
- φρουτόκρεμα\*

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 Διατροφής. Θα σερβίρεται με τα επιμέρους στοιχεία του ξεχωριστά αλεσμένα και επαρκώς διαχωρισμένα στην συσκευασία/σιες που θα προσφέρονται.

\*Κάθε μερίδα αλεσμένης **φρουτόκρεμας**, αποτελείται από:

- ✓ 100γρ μπανάνα
- ✓ 100γρ μήλο ή αχλάδι (εναλλάξ)
- ✓ 100γρ χυμό πορτοκάλι
- ✓ 2 κ. σούπας άπαχο γάλα σε σκόνη

**Η) Πολτοποιημένο**❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ

Το πολτοποιημένο φαγητό (μεσημέρι και δείπνο) θα περιέχει:

- ✓ 120γρ. κοτόπουλο ή μοσχάρι βραστό
- ✓ Πατάτα, καρότο, σέλινο βραστά
- ✓ 200ml ζωμό
- ✓ 25ml ελαιόλαδο
- ✓ δύο ασπράδια βρασμένων αυγών (από αυγά 65-70γρ)

Κάθε τελική μερίδα θα είναι περίπου 480-500γρ. τελικό προϊόν.

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

---



## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

---

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

### Θ) Ειδικές Δίαιτες

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

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

#### ✓ Νεφροπαθών

##### ❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ

- 80γρ. κρέας ή κοτόπουλο ή κιμά
- Πατάτα (διπλοβρασμένη) ή μακαρόνια ή ρύζι
- Βραστή σαλάτα
- Φρούτο (περιστασιακά) ή κομπόστα (όχι εμπορίου)
- Ψωμί ή Φρυγανιές

##### ΔΕΙΠΝΟ

- Ζυμαρικό ή ρύζι
- Τυρί (άπαχο, ανάλατο)
- Βραστή σαλάτα
- κομπόστα (όχι εμπορίου)
- Ψωμί

#### ✓ 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.

#### ✓ Ηπατοπαθούς

Παρόμοια με την άλιπη διατροφή

#### ✓ Χωρίς Ιώδιο

Παρόμοια με την άναλη διατροφή χωρίς τροφές που περιέχουν Ιώδιο.

#### ✓ Ελεύθερη Γλουτένης

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

#### ✓ Χωρίς υπόλειμμα

##### ❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ

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

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

---

- Κομπόστα (σε κάποιες περιπτώσεις) ή ζελέ ή χυμός
- ❖ ΔΕΙΠΝΟ
  - Κοτόπουλο ή κιμά ή τυρί
  - Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι
  - κρέμα ή ζελέ ή χυμός
  - Ψωμί
- ✓ **Αντιδιαρροϊκή**
- ❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ
  - Κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο βραστό
  - Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι ή λαπάς
  - Ψωμί.φρυγανιές
  - ζελέ
- ❖ ΔΕΙΠΝΟ
  - Κοτόπουλο ή τυρί
  - Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι ή λαπάς
  - ζελέ
  - Ψωμί/φρυγανιές

### III. ΣΝΑΚ

#### **A) Διαβητικό**

- Φρυγανιές σικάλεως/ολικής άλεσης (πακέτο 2 τεμ) και 50γρ ανθότυρο
- Γιαούρτι 2%
- Κρέμα άγλυκη
- 200 ml γάλα 1.5% με φρυγανιές σικάλεως/ολικής άλεσης (πακέτο 2 τεμ)
- Φρούτο ή κομπόστα άγλυκη
- Αυγό με ψωμί ή φρυγανιές σικάλεως/ολικής άλεσης (πακέτο 2 τεμ)

Το σνακ για τους Διαβητικούς ασθενείς θα συμπεριλαμβάνεται καθημερινά στο διαιτολόγιό τους, πρό του ύπνου.

#### **B) Άλλες κατηγορίες** (ανάλογα με τις ανάγκες των ασθενών όπως αυτές καθορίζονται από τον θεράποντα Ιατρό και την Διαιτολόγο)

- Τυρί (φέτα ή κασέρι ή edam ή ανθότυρο) συνοδευόμενο με ψωμί ή φρυγανιές.
- Αυγό βραστό συνοδευόμενο με ψωμί ή φρυγανιές.
- Φρούτο εποχής ή κομπόστα
- Κρέμα ή ρυζόγαλο ή ζελέ (γλυκό ή άγλυκο)
- Γάλα ή τσάι συνοδευόμενο με ψωμί ή φρυγανιές
- Κέικ ή τσουρέκι
- Γιαούρτι (0% ή 2% ή πλήρες) με φρυγανιές
- Χυμός με φρυγανιές

### IV) Βραχεία Νοσηλεία

- Σάντουιτς /τοστ ή

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α**

- Τσουρέκι/ κέικ
- και**

- Χυμός φυσικός (διάφορες γεύσεις)

Η βραχεία νοσηλεία λειτουργεί καθημερινά εκτός Σαββάτου, Κυριακής και Αργιών.

**V) Αιμοδοσία**

- Χυμός πορτοκάλι φυσικός, κράκερ τυριού 40γρ

**VI) Νυχτερινοί Νοσηλευτές**

- 1 φακελάκι τσάι, 1 τυράκι και φρυγανιές (ατομική συσκ. 2 τεμαχίων)

**ΕΠΙΣΗΜΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ**

Οι επίσημες γιορτές και αργίες θα έχουν διαφοροποίηση των μενού σύμφωνα με τα έθιμα και παραδόσεις των Ελλήνων. (Λαγάνα και σαρακοσιανά την Καθαρά Δευτέρα κλπ.). Στις επίσημες γιορτές συμπεριλαμβάνεται κάποιο γλυκό με το γεύμα των ιατρών και όσων ασθενών επιτρέπεται.

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

Σε ορισμένα σημεία στις τεχνικές προδιαγραφές 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**

	<b><u>ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ</u></b>	<b><u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u></b>	<b><u>ΠΟΣΟΤΗΤΑ</u></b>
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

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

<b><u>ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ</u></b>			
10	Γάλα αγελάδος φρέσκο 1,5% λιπαρά	κουτί	1Lt
11	Γάλα αγελάδος φρέσκο 3-4% λιπαρά	κουτί	1Lt
12	Γάλα αγελάδος φρέσκο 3-4% λιπαρά	κουτί	½ Lt
13	Γιαούρτι αγελάδος 2% λιπαρά	τεμάχιο	200γρ.
14	Γιαούρτι αγελάδος 3-4% λιπαρά	τεμάχιο	200γρ.
15	Τυρί Φέτα	τεμάχιο	50γρ.
16	Τυρί Κασέρι	τεμάχιο	50γρ.
17	Τυρί Ανθότυρο	τεμάχιο	50γρ.
18	Τυρί τριμμένο Κεφαλοτύρι	τεμάχιο	15γρ.
19	Τυρί κίτρινο χαμηλό σε λιπαρά (<16%)	τεμάχιο	50γρ.
<b><u>ΨΩΜΙ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ</u></b>			
20	Ψωμάκι άσπρο (φρέσκο)	ατομικό	70γρ.
21	Ψωμάκι ολικής άλεσης (φρέσκο)	ατομικό	70γρ.
22	Ψωμάκι ολικής άλεσης (φρέσκο)	ατομικό	30-35γρ.
23	Φρυγανιές σιταρένιες	ατομική συσκευασία	2τμχ.
24	Φρυγανιές σικάλεως	ατομική συσκευασία	2τμχ.
<b><u>ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ</u></b>			
25	Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα, τυρί κρέμα	τεμάχιο	1
26	Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με ασπράδια αυγού (ομελέτα ή βραστά) και τυρί κρέμα	τεμάχιο	1
27	Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί φέτα, ελιά και ντομάτα	τεμάχιο	1
28	Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο αγγουράκι τουρσί, κρεμμυδάκι φρέσκο και ελαιόλαδο	τεμάχιο	1
29	Αραβική πίτα με γαλοπούλα βραστή, τυρί, και τυρί κρέμα	τεμάχιο	1
30	Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτοσαλάτα	τεμάχιο	1
31	Τοστ (λευκό ή ολικής άλεσης) ζαμπόν γαλοπούλας βραστό και τυρί	τεμάχιο	1
32	Τοστ (λευκό ή ολικής άλεσης), τυρί και ντομάτα	τεμάχιο	1
33	Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με ψητά λαχανικά, πατέ ελιάς και ντομάτα	τεμάχιο	1
<b><u>ΓΛΥΚΑ</u></b>			
34	Κρέμα γλυκιά (βανίλια - σοκολάτα)	ατομική	200γρ.
35	Κρέμα άγλυκη (βανίλια - σοκολάτα)	ατομική	200γρ.
36	Κομπόστα γλυκιά	ατομική	150γρ.
37	Κομπόστα χωρίς ζάχαρη με/χωρίς άλλο γλυκαντικό)	ατομική	150γρ.
38	Ζελέ με ζάχαρη (διάφορες γεύσεις)	ατομικό	150γρ.
39	Ζελέ χωρίς ζάχαρη (διάφορες γεύσεις)	ατομικό	150γρ.
40	Ρυζόγαλο	ατομικό	200γρ.
41	Κρέμα καραμελέ	ατομικό	200γρ.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

42	Γιαουρτογλυκό (γιαούρτι 2% με ζελέ χωρίς ζάχαρη σε διάφορες γεύσεις)	ατομικό	200γρ.
<b><u>ΦΡΟΥΤΑ</u></b>			
43	Μήλο γκόλντεν	τεμάχιο	200γρ.
44	Μήλο στάρκιν	τεμάχιο	200γρ.
45	Πορτοκάλι	τεμάχιο	200γρ.
46	Μανταρίνι	μερίδα	200γρ.
47	Αχλάδι	μερίδα	200γρ.
48	Ακτινίδιο	μερίδα	200γρ.
49	Μπανάνα	μερίδα	200γρ.
50	Φρουτοσαλάτα (φρέσκα φρούτα εποχής)	μερίδα	200γρ.
51	Ροδάκινο	τεμάχιο	200γρ.
52	Βερίκοκα	μερίδα	200γρ.
53	Νεκταρίνια	τεμάχιο	200γρ.
54	Καρπούζι	μερίδα	250γρ.
55	Πεπόνι	μερίδα	220γρ.
56	Σταφύλι σταφίδα	μερίδα	100γρ.
57	Φράουλες	μερίδα	150γρ.
58	Κεράσια	μερίδα	120γρ
59	Βανίλιες/Δαμάσκηνα	μερίδα	150
60	Λεμόνια	κιλό	
<b><u>ΣΑΛΑΤΕΣ</u></b>			
61	Λάχανο ωμό - καρότο ωμό	μερίδα	150γρ. - 50γρ.
62	Μαρούλι iceberg- κρεμμύδι χλωρό	μερίδα	100γρ. - 10γρ.
63	Ντομάτα	μερίδα	200γρ.
64	Αγγούρι	μερίδα	200γρ
65	Ντομάτα – αγγούρι	μερίδα	150γρ. - 100γρ.
66	Ντομάτα - αγγούρι - πιπεριά	μερίδα	150γρ.- 50γρ. 50.γρ
67	Κολοκυθάκια βραστά	μερίδα	200γρ.
68	Κολοκυθάκια βραστά	μερίδα	100γρ.
69	Καρότα βραστά	μερίδα	200γρ.
70	Καρότα βραστά	μερίδα	100γρ.
71	Κολοκυθάκια και καρότα βραστά	μερίδα	150γρ-150γρ
72	Βλίτα/ χόρτα εποχής	μερίδα	250γρ.
73	Καρότο τριμμένο σαλάτα	μερίδα	150γρ.
74	Κουνουπίδι βραστό (φρέσκο)	μερίδα	200γρ.
75	Μπρόκολο βραστό (φρέσκο)	μερίδα	200γρ.
76	Πατατοσαλάτα (πατάτα, αγγουράκι τουρσί, κρεμμύδι, μαϊντανό, μουστάρδα)	μερίδα	200γρ πατάτα
77	Πατάτα βραστή και καρότα βραστά	μερίδα	200γρ -100γρ
78	Πατάτα βραστή και κολοκυθάκια βραστά	μερίδα	150γρ-150γρ

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

79	Πατάτα-κολοκύθι-καρότα βραστά	μερίδα	150γρ.-100γρ.- 50γρ.
80	Ανάμεικτα λαχανικά σαλάτα (φασολάκια στρογγυλά, καρότα, καλαμπόκι, πιπεριές)	μερίδα	250γρ.
81	Ανάμεικτα λαχανικά σαλάτα (μπρόκολο, καρότο, κουνουπίδι)	μερίδα	300γρ.
82	Φασολάκια στρογγυλά σαλάτα	μερίδα	300γρ.
83	Ταμπουλέ	μερίδα	200γρ
<b>ΑΜΥΛΟΥΧΕΣ ΤΡΟΦΕΣ</b>			
84	Πατάτα βραστή	μερίδα	250γρ.
85	Πατάτα βραστή	μερίδα	150γρ.
86	Πατάτα ψητή (φούρνου)	μερίδα	250γρ.
87	Πατάτα ψητή (φούρνου)	μερίδα	150γρ.
88	Πουρές	μερίδα	250γρ.
89	Πουρές	μερίδα	150γρ.
90	Πιλάφι με ζωμό κρέατος	μερίδα	250γρ.
91	Πατάτες γιαχνί	μερίδα	250γρ.
92	Πατάτες γιαχνί	μερίδα	150γρ.
93	Κους κους	μερίδα	250γρ.
94	Κους κους	μερίδα	150γρ.
95	Κους κους με ανάμεικτα λαχανικά	μερίδα	300γρ.
96	Κους κους με ανάμεικτα λαχανικά	μερίδα	150γρ.
97	Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο)	μερίδα	250γρ.
98	Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο)	μερίδα	150γρ.
99	Ρύζι λαπά βραστό	μερίδα	250γρ.
100	Ρύζι λαπά βραστό	μερίδα	150γρ.
101	Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά	μερίδα	250γρ.
102	Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά	μερίδα	150γρ.
103	Κριθαράκι βουτύρου	μερίδα	250γρ.
104	Κριθαράκι βουτύρου	μερίδα	150γρ.
105	Κριθαράκι γιουβέτσι	μερίδα	250γρ.
106	Κριθαράκι γιουβέτσι	μερίδα	150γρ.
107	Ζυμαρικά βουτύρου	μερίδα	250γρ.
108	Ζυμαρικά βουτύρου	μερίδα	150γρ.
109	Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας	μερίδα	300γρ.
110	Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας	μερίδα	150γρ.
111	Ζυμαρικά au gratin	μερίδα	400γρ.
112	Ζυμαρικά με άσπρη σάλτσα, πιπεριές και μανιτάρια	μερίδα	350γρ.
113	Ζυμαρικά με κιμά σόγιας	μερίδα	200γρ-100γρ
114	Πλιγούρι	μερίδα	200γρ.
<b>ΣΟΥΠΕΣ</b>			
115	Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, ρύζι/φιδέ	μερίδα	250γρ.
116	Σούπα με ζωμό μοσχάρι, ρύζι/φιδέ	μερίδα	250γρ.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

117	Νερόσουπα, ρύζι/ φιδέ	μερίδα	250γρ.
118	Κοτόπουλο βραστό - σούπα αυγολέμονο (με λαχανικά)	μερίδα	150γρ.-250γρ.
119	Μοσχάρι βραστό - σούπα αυγολέμονο (με λαχανικά)	μερίδα	150γρ.-250γρ.
120	Κοτόπουλο βραστό σούπα με ρύζι ή φιδέ	μερίδα	150γρ.-250γρ.
121	Κοτόπουλο βραστό σούπα με ρύζι ή φιδέ	μερίδα	90γρ.-250γρ.
122	Μοσχάρι βραστό σούπα με ρύζι ή φιδέ	μερίδα	150γρ.-250γρ.
123	Μοσχάρι βραστό σούπα με ρύζι ή φιδέ	μερίδα	90γρ.-250γρ.
124	Χορτόσουπα (λαχανικά εποχής διάφορα με λίγο ρύζι ή πεπτονάκι/ αστράκι).	μερίδα	350γρ.
125	Τραχανάς	μερίδα	350γρ.
	<b><u>ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ</u></b>		
126	Κοτόπουλο ψητό	μερίδα	250γρ.
127	Κοτόπουλο ψητό	μερίδα	100γρ.
128	Κοτόπουλο βραστό (με κόκαλο) (με ή χωρίς ζωμό)	μερίδα	250γρ.
129	Κοτόπουλο βραστό (χωρίς κόκαλο) (με ή χωρίς ζωμό)	μερίδα	100γρ.
130	Κοτόπουλο κοκκινιστό	μερίδα	250γρ.
131	Κοτόπουλο λεμονάτο ψητό	μερίδα	250γρ.
132	Κοτόπουλο με φασολάκια	μερίδα	250γρ.-200γρ.
133	Κοτόπουλο με μπάμιες	μερίδα	250γρ.-200γρ.
134	Κοτόπουλο με αρακά	μερίδα	250γρ.-200γρ.
135	Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας/ κοκκινιστό/ λεμονάτο	μερίδα	150γρ.
136	Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας/ κοκκινιστό/ λεμονάτο	μερίδα	100γρ.
137	Κοτόπουλο σνίτσελ	μερίδα	150γρ.
138	Κοτόπουλο σουβλάκι	μερίδα	150γρ.
139	Γαλοπούλα ψητή (φιλέτο)	μερίδα	150γρ.
140	Γαλοπούλα ψητή (φιλέτο)	μερίδα	90γρ.
141	Κοτόπουλο μπιφτέκι σχάρας	μερίδα	150γρ.
142	Κοτόπουλο μπιφτέκι σχάρας	μερίδα	100γρ.
143	Κοτόπουλο αλά κρεμ με μανιτάρια και πιπεριές	τεμάχιο	150γγρ.
	<b><u>ΜΟΣΧΑΡΙ</u></b>		
144	Μοσχάρι ψητό νουά	μερίδα	150γρ.
145	Μοσχάρι ψητό νουά	μερίδα	100γρ.
146	Μοσχάρι κοκκινιστό/ λεμονάτο/ ριγανάτο/ τας κεμπάπ	μερίδα	150γρ.
147	Μοσχάρι κοκκινιστό/ λεμονάτο/ ριγανάτο/ τας κεμπάπ	μερίδα	100γρ.
148	Μοσχάρι βραστό (με ή χωρίς ζωμό)	μερίδα	150γρ.
149	Μοσχάρι βραστό (με ή χωρίς ζωμό)	μερίδα	100γρ.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

150	Μοσχάρι με αρακά	μερίδα	120γρ.-200γρ.
151	Μοσχάρι με μελιτζάνες	μερίδα	120γρ. - 200γρ.
152	Μοσχάρι με κολοκυθάκια (ραγού)	μερίδα	120γρ.-300γρ.
153	Μοσχάρο κοκκινιστό με πλιγούρι	μερίδα	120γρ. - 200γρ.
154	Μοσχάρι γιουβέτσι	μερίδα	120γρ.-200γρ
	<b><u>ΧΟΙΡΙΝΟ</u></b>		
155	Μπριζόλα χοιρινή (λαιμού)	μερίδα	250γρ.
156	Μπριζόλα χοιρινή (παιδάκι)	μερίδα	150γρ.
157	Χοιρινό ψητό	μερίδα	150γρ.
158	Χοιρινό ψητό	μερίδα	100γρ.
159	Χοιρινό με σέλινο	μερίδα	120γρ.-300γρ.
160	Χοιρινό λεμονάτο	μερίδα	150γρ.
161	Χοιρινό λεμονάτο	μερίδα	100γρ.
162	Χοιρινό σνίτσελ	μερίδα	200γρ.
	<b><u>ΚΙΜΑΔΕΣ</u></b>		
163	Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας	μερίδα	150γρ.
164	Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας	μερίδα	100γρ.
165	Μουσακάς	μερίδα	400γρ.
166	Σουτζουκάκια	μερίδα	150γρ.
167	Κεφτέδες	μερίδα	150γρ.
168	Γιουβαρλάκια αυγολέμονο	μερίδα	350γρ.
169	Μελιτζάνες παπουτσάκια	μερίδα	400γρ.
170	Κολοκυθάκια γεμιστά με ρύζι και κιμά αυγολέμονο	μερίδα	400γρ.
171	Λαχανοντολμάδες	μερίδα	400γρ.
172	Παστίσιο	μερίδα	400γρ.
173	Ζυμαρικά με κιμά	μερίδα	200γρ.- 100γρ.
	<b><u>ΑΥΓΑ</u></b>		
174	Αυγό βραστό	τεμάχιο	1
175	Ομελέτα σκέτη	2 αυγά	
176	Ασπράδια βραστά/ ποσέ	2 αυγά	50γρ-50γρ - 200γρ.
177	Ομελέτα τυρί, πατάτες	μερίδα	50γρ. - 200γρ.
178	Αυγό κόκκινο	τεμάχιο	1
	<b><u>ΑΛΕΣΜΕΝΑ</u></b>		
179	Γάλα 180-200ml, νιφάδες βρώμης 40γρ, μέλι 10ml	μερίδα	250γρ
180	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)	μερίδα	480 – 510γρ



## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

181	Μπανάνα 100γρ, μήλο ή αχλάδι (εναλλάξ) 100γρ., χυμό πορτοκάλι 100γρ	μερίδα	280 – 300 γρ
<b><u>ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ</u></b>			
182	Φακές	μερίδα	350γρ.
183	Φασολάδα	μερίδα	350γρ.
184	Γίγαντες (φούρνου) πλακί	μερίδα	350γρ.
185	Φασολάκια λαδερά με πατάτες	μερίδα	250γρ. - 150γρ.
186	Αρακάς λαδερός με πατάτες	μερίδα	250γρ. - 150γρ.
187	Αγκινάρες αλα πολίτα με πατάτες και καρότα	μερίδα	150γρ. - 100γρ.- 100γρ
188	Μελιτζάνες ιμάμ με πατάτες	μερίδα	300γρ. -100γρ.
189	Σπανακόρυζο	μερίδα	400γρ.
190	Μπριάμ	μερίδα	350γρ.
191	Γεμιστά (χωρίς κιμά)	μερίδα	400γρ.
192	Πρασόρυζο	μερίδα	350γρ.
193	Σαλάτα οσπρίων	μερίδα	350γρ.
194	Σαλάτα οσπρίων (συνοδευτικό)	μερίδα	200γρ.
195	Φάβα (συνοδευτικό)	μερίδα	200γρ.
196	Ρεβιθάδα Σίφνου	μερίδα	350γρ.
197	Ανάμεικτα λαχανικά κοκκινιστά λαδερά	μερίδα	350γρ.
198	Μανιτάρια φρικασέ	μερίδα	300γρ
199	Μπιφτέκια λαχανικών/οσπρίων	μερίδα	250γρ
200	Μουσακάς λαχανικών (νηστίσιμος)	μερίδα	350γρ.
<b><u>ΨΑΡΙΑ – ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ</u></b>			
201	Ψάρι φιλέτο ψητό/ ατμού	μερίδα	150γρ
202	Ψάρι φιλέτο φούρνου πλακί με πατάτες	μερίδα	200+150γρ.
203	Γλώσσα φιλέτο βραστή/ στον ατμό/ φούρνου/ λεμονάτη/ τηγανιτή	μερίδα	200γρ.
204	Γαλέος φιλέτο τηγανιτός/ φούρνου	μερίδα	150γρ.
205	Σολωμός στον ατμό	μερίδα	120γρ.
206	Γαύρος ψητός ριγανότος	μερίδα	150γρ.
<b><u>ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ</u></b>			
207	Ζυμαρικά ολικής άλεσης	μερίδα	250γρ.
208	Ζυμαρικά ολικής άλεσης	μερίδα	150γρ.
209	Ζυμαρικά ολικής άλεσης με κιμά	μερίδα	200γρ.- 100γρ.
210	Ζυμαρικά ολικής άλεσης με σάλτσα ντομάτας	μερίδα	300γρ.
211	Ζυμαρικά ολικής άλεσης με σάλτσα ντομάτας	μερίδα	150γρ.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

212	Ρύζι καστανό σπυρωτό βραστό	μερίδα	250γρ.
213	Ρύζι καστανό σπυρωτό βραστό	μερίδα	150γρ.
214	Ρύζι καστανό με ανάμεικτα λαχανικά	μερίδα	250γρ.
215	Ρύζι καστανό με ανάμεικτα λαχανικά	μερίδα	150γρ.

## ΠΙΝΑΚΑΣ 2

1	Γλυκαντική ουσία	φακελάκι	2-3γρ.
2	Nescafe	φακελάκι	2γρ.
3	Κακάο σκόνη	κουτί	250γρ
	<b><u>ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ</u></b>		
4	Γάλα αγελάδος φρέσκο 0% λιπαρά	κουτί	1Lt
5	Γάλα χωρίς λακτόζη	κουτί	1Lt
6	Γάλα εβαπορέ μερίδες, πλήρες 8% λιπαρά	ατομική μερίδα	15γρ.
7	Γάλα αγελάδος άπαχο σε σκόνη	κουτι	500gr
8	Γιαούρτι αγελάδος 0% λιπαρά	τεμάχιο	200γρ.
9	Τυράκια τρίγωνα	πακέτο 24μχ.	400γρ.
	<b><u>ΨΩΜΙ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ</u></b>		
10	Δημητριακά Corn Flakes	μερίδα	40γρ.
11	Δημητριακά Bran Flakes	μερίδα	40γρ.
12	Ψωμί ελεύθερο γλουτένης	μερίδα	60γρ
13	Τυρόπιτα	τεμάχιο	300γρ.
14	Σπανακόπιτα	τεμάχιο	300γρ.
15	Κιμαδόπιτα	τεμάχιο	300γρ.
16	Κοτόπιτα	τεμάχιο	300γρ.
17	Μανιταρόπιτα	τεμάχιο	300γρ.
18	Ταραμοσαλάτα	μερίδα	100γρ.
19	Ελιές Καλαμών	μερίδα	50γρ.
20	Πίτα (σουβλάκι)	μερίδα	70γρ.
21	Κρακερ τυριού (μικρά)	ατομική συσκευασία	40 - 45γρ.
22	Λαγόνα	ατομικό	70γρ.
	<b><u>ΓΛΥΚΑ - ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ</u></b>		
23	Σιροπιαστά (Κανταΐφι/ μπακλαβάς/ γιαννιώτικο)	τεμάχιο	1
24	Γαλακτομπούρεκο	τεμάχιο	1
25	Cheesecake/προφιτερόλ/μους	τεμάχιο	1
26	Τάρτα φρούτων/Κοκ/ Εκλέρ	τεμάχιο	1
27	Μηλόπιτα	τεμάχιο	1
28	Κέικ απλό/νηστίσιμο	τεμάχιο	120γρ

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

29	Τσουρέκι	τεμάχιο	1
30	Μελομακάρονο	τεμάχιο	1
31	Κουραμπιές	τεμάχιο	1
32	Βασιλόπιτα	τεμάχιο	1
33	Χαλβάς	μερίδα	70γρ
34	Αναψυκτικό τύπου Coca cola	τενεκεδάκι	330ml
35	Αναψυκτικό τύπου Sprite	τενεκεδάκι	330ml
36	Αναψυκτικό τύπου Fanta	τενεκεδάκι	330ml
37	Αναψυκτικό τύπου Coca cola	μπουκάλι	1,5Lt
38	Αναψυκτικό τύπου Sprite	μπουκάλι	1,5Lt
39	Αναψυκτικό τύπου Fanta	μπουκάλι	1,5Lt
40	Νερό	μπουκάλι	0,5L
<b>ΓΕΥΜΑΤΑ</b>			
41	Ζυμαρικά χωρίς γλουτένη βουτύρου	μερίδα	250γρ
42	Ζυμαρικά χωρίς γλουτένη βουτύρου	μερίδα	150γρ
43	Ζυμαρικά χωρίς γλουτένη με κιμά	μερίδα	200γρ-100γρ
44	Ζυμαρικά χωρίς γλουτένη με σάλτσα ντομάτας	μερίδα	300γρ
45	Αρνί ψητό	μερίδα	350γρ.
46	Αρνί ψητό (μπούτι)	μερίδα	150γρ.
47	Αρνί φρικασέ-μαρούλι	μερίδα	350γρ.-300γρ.
48	Κατσίκι ψητό/ λεμονάτο	μερίδα	350γρ.
49	Κατσίκι λεμονάτο (χωρίς κόκκαλο)	μερίδα	150γρ.
<b>ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ</b>			
50	Σουπιές γιαχνί με πατάτες	μερίδα	200γρ. -250γρ.
51	Σουπιές με σπανάκι	μερίδα	150γρ. -250γρ.
52	Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό	μερίδα	150γρ. -200γρ.
53	Ριζότο θαλασσινών	μερίδα	250γρ.

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 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 Διατροφής.

**ΑΡΘΡΟ 5. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΦΕΡΕΓΓΥΟΤΗΤΑΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ**

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

---

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

- I. Μελέτη ανάλυσης επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) – μέτρα ελέγχου των διεργασιών- διαδικασίες παρακολούθησης που καταδεικνύουν την εφαρμογή του συστήματος- σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων συμβατό με σχετικό πρότυπο σύστημα (εθνικό ή διεθνές).
- II. Έντυπα καταγραφής του συστήματος Διασφάλισης ποιότητας, τα οποία είναι τα έντυπα τεκμηρίωσης του ελέγχου των συνθηκών που επηρεάζουν την ασφάλεια, στα πλαίσια της παρακολούθησης των μέτρων που έχουν ληφθεί και συμπληρώνονται από το προσωπικό σε καθημερινή βάση ή όποτε καθορίζεται. Απαραίτητη ελάχιστη σύνθεση σημαντικών εντύπων τεκμηρίωσης του συστήματος διασφάλισης ποιότητας που θα εφαρμοστεί και θα κατατεθούν, είναι:
  - Έντυπο ελέγχου παραλαμβανομένων πρώτων υλών (κριτήρια παραλαβής).
  - Έντυπα παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου.
  - Έντυπο ελέγχου μη συμμορφώσεων (διορθώσεων- διορθωτικών ενεργειών). Η εταιρεία πρέπει να διασφαλίζει ότι όταν παρουσιάζεται απόκλιση από τα κρίσιμα όρια στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου, τα προϊόντα που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί, αναγνωρίζονται και ελέγχονται ως προς τη χρήση και απορρίπτονται όπου είναι απαραίτητο, καταγράφοντας και εφαρμόζοντας διορθωτικές ενέργειες.
  - Περιγραφή συστήματος ιχνηλασιμότητας που θα εφαρμοστεί στο παρόν έργο.
- III. Έντυπα προγράμματος καθαριότητας και απολύμανσης

Επιπλέον, 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.

Η Επιτροπή διενέργειας του διαγωνισμού έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των εταιρειών (εναλλακτικών μονάδων παραγωγής) που συμμετέχουν καθώς και να ζητήσει τη συνδρομή οποιουδήποτε κρατικού ελεγκτικού μηχανισμού ή εποπτεύοντος μηχανισμού, προκειμένου να διαπιστώσει εάν τα όσα αναφέρονται στις προσφορές ανταποκρίνονται στην πραγματικότητα.