
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΑΙ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ ΙΑΤΡΩΝ ΑΠΟ ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ CATERING

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Αντικείμενο του διαγωνισμού είναι η ανάθεση υπηρεσιών παροχής έτοιμων, μεριδοποιημένων γευμάτων για του ασθενείς και τους εφημερεύοντες ιατρούς του Γ.Ν.Α «Ευαγγελισμός» για χρονικό διάστημα περίπου 60 ημερολογιακών ημερών που θα διαρκέσει η ανακατασκευή του χώρου των Μαγειρείων.

Η ανάθεση αφορά την ημερήσια σίτιση (μεσημέρι – βράδυ) κατά μέσο όρο

- ✓ 100 εφημερευόντων ιατρών και
- ✓ 1000 ασθενών

ΠΙΘΑΝΗ ΠΟΣΟΣΤΙΑΙΑ ΜΕΤΑΒΟΛΗ +/- 10%.

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. **Ήδη πριν από το χρονικό σημείο υπογραφής της σύμβασης, από το στάδιο υποβολής των προσφορών, θα πρέπει να δηλώνεται από τους υποψηφίους οικονομικούς φορείς η επιβολή ή μη προστίμων ή ποινών από αναθέτουσα ή άλλη δημόσια αρχή στο πλαίσιο εκτέλεσης δημόσιας σύμβασης.** 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.

-
- 49 **2.** Η προμηθεύτρια εταιρεία οφείλει να τηρεί τις προδιαγραφές **για την διασφάλιση της**
50 **ποιότητας** σύμφωνα με τα πρότυπα της σειράς ISO και να τηρεί όλες εκείνες τις
51 απαραίτητες διαδικασίες για την αποτελεσματική οργάνωση της δομής της, την
52 πρόληψη λαθών και παραλείψεων, καθώς και την δυνατότητα εντοπισμού των λαθών
53 με τις σχετικές διορθωτικές ενέργειες. Προς τούτο, το σύστημα ποιότητας του
54 προσφέροντος θα είναι πιστοποιημένο **από ανεξάρτητους φορείς για την**
55 **συμμόρφωση των υποψηφίων αναδόχων με τα νέα πρότυπα ISO (22000:2018,**
56 **45001:2018, 14001:2015), συμπεριλαμβανομένης της συμμόρφωσης με το πρότυπο**
57 **για το Σύστημα Ιχνηλασιμότητας 22005:2007** ή ισοδύναμα αυτών. Σε περίπτωση
58 κοινοπραξίας ή ένωσης προμηθευτών, απαιτείται η πιστοποίηση για καθένα
59 ξεχωριστά από τους προσφέροντες, στο πεδίο που αυτός θα προσφέρει τις υπηρεσίες
60 του εντός της κοινοπραξίας ή της ένωσης. **Συνίσταται η απαίτηση για υποβολή κατά το**
61 **στάδιο της υποβολής της τεχνικής προσφοράς -επί ποινή αποκλεισμού-**
- 62 **3.** Η προμηθεύτρια εταιρεία οφείλει να τηρεί τις προδιαγραφές **για την υγιεινή και**
63 **ασφάλεια των τροφίμων** σύμφωνα με τα πρότυπα HACCP και αυτό θα πιστοποιείται
64 από διαπιστευμένο φορέα με τα απαραίτητα δικαιολογητικά, η δε πιστοποίηση θα
65 είναι σύμφωνη με ένα τουλάχιστον Ευρωπαϊκό πρότυπο. Σε περίπτωση κοινοπραξίας
66 ή ένωσης προμηθευτών, απαιτείται η πιστοποίηση για καθένα ξεχωριστά από τους
67 προσφέροντες, στο πεδίο που αυτός θα προσφέρει τις υπηρεσίες του εντός της
68 κοινοπραξίας ή της ένωσης. Τα πιστοποιητικά HACCP πρέπει να ανανεώνονται άμεσα
69 πριν από την ημερομηνία λήξης τους.
- 70 **4.** Η εταιρεία τροφοδοσίας καθώς και οι χορηγητές των πρώτων υλών που χρησιμοποιεί,
71 θα πρέπει να εφαρμόζουν σύστημα ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων
72 ελέγχου HACCP για τους χώρους παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας,
73 αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών.
- 74 **5.** Οι εταιρείες είναι υποχρεωμένες να παρέχουν τις υπηρεσίες τους ανεξάρτητα από
75 καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα. Ο ανάδοχος
76 υποχρεούται να παραθέσει πρόταση – σχέδιο για περιπτώσεις εκτάκτων αναγκών που
77 θα εξασφαλίζει την απρόσκοπτη σίτιση του νοσοκομείου σε κάθε περίπτωση.
78 **Προκειμένου να διευκολύνεται και να διασφαλίζεται η άμεση και αποτελεσματική**
79 **ανταπόκριση του αναδόχου σε έκτακτες ανάγκες του νοσοκομείου χωρίς να**
80 **διακυβεύεται η ποιότητα των παρεχόμενων γευμάτων και υπηρεσιών, κρίνεται**
81 **αναγκαία η απαίτηση επί ποινή αποκλεισμού για παραγωγή των γευμάτων σε**
82 **απόσταση από το Νοσοκομείο ΓΝΑ Ευαγγελισμός όχι μεγαλύτερη των 70 χιλιομέτρων.**
- 83 **6.** Κατάθεση αναλυτικής περιγραφής του τρόπου λειτουργίας σε περίπτωση ανάθεσης
84 του έργου. **Προκειμένου να διασφαλισθεί η προσήκουσα εκτέλεση του έργου**
85 **σύμφωνα με τις ήδη προτεινόμενες τεχνικές προδιαγραφές αλλά και σύμφωνα με τις**
86 **παραπάνω ευλόγως αναγκαίες προσθήκες, θα πρέπει να απαιτηθεί η απόδειξη**
87 **αντίστοιχης εμπειρίας των υποψηφίων αναδόχων σε έργα μαζικής σίτισης**
88 **(παρασκευή, μεριδοποίηση, συσκευασία και διανομή).**
- 89 **7.** Η επιτροπή αξιολόγησης των προσφορών του διαγωνισμού έχει το δικαίωμα να
90 επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των εταιρειών που συμμετέχουν
91 χωρίς καμία ειδοποίηση, προκειμένου να διαπιστώσει εάν τα όσα αναφέρονται στις
92 προσφορές ανταποκρίνονται στην πραγματικότητα
- 93 **8.** Το Νοσοκομείο διατηρεί το απόλυτο δικαίωμα να επιθεωρεί τις εγκαταστάσεις του
94 αναδόχου ανά πάσα στιγμή.
-

-
- 95 9. Η προμηθεύτρια εταιρεία πρέπει να διαθέτει μεθοδολογία βάση της οποίας θα
96 διασφαλίζεται, θα αποδεικνύεται και θα είναι μετρίσιμη η ικανοποίηση των ασθενών,
97 καθώς και μεθοδολογία ενημέρωσης της Διοίκησης του νοσοκομείου για το επίπεδο
98 ικανοποίησης των ασθενών και του προσωπικού
- 99 10. Όλα τα τρόφιμα πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής
100 Νομοθεσίας, τις διατάξεις της Ε.Ε καθώς και τις ενιαίες τεχνικές προδιαγραφές όπως
101 αυτές καθορίζονται από την Επιτροπή Προμηθειών Υγείας.
102 ([\)](http://www.moh.gov.gr/articles/epitroph-promhtheiwn-ygeias/diaboyleyseis-
103 texnikwn-prodiagrafwn/eniaies-texnikes-prodiagrafes.)
- 104 11. Η προμηθεύτρια εταιρεία οφείλει να ακολουθεί την Νέα Ευρωπαϊκή Νομοθεσία από
105 13/12/2014 που συμπεριλαμβάνει τις ανωτέρω δύο Οδηγίες (2000/13/ΕΚ &
106 90/496/ΕΟΚ) σε μια νομοθεσία, τον **Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011**, σύμφωνα με
107 την οποία οποιαδήποτε εταιρεία παράγει είτε προσυσκευασμένα (βιομηχανίες
108 τροφίμων) είτε μη προσυσκευασμένα τρόφιμα (αρτοποιεία, ζαχαροπλαστική,
109 εστιατόρια κτλ), οφείλει να ενημερώνει τον τελικό καταναλωτή για το σύνολο των
110 αλλεργιογόνων που υπάρχουν στο τελικό προϊόν όσο και για τα πιθανά αλλεργιογόνα
111 που δύναται να περιέχονται.
- 112 12. Όλα τα τρόφιμα, τα οποία θα χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών, θα
113 πρέπει να είναι νωπά (εκτός και αν προσδιορίζονται διαφορετικά από το διαιτολόγιο),
114 Α' ποιότητας και κατά προτίμηση Ελληνικά. Οι προμηθευτές υποχρεούνται να
115 αναφέρουν στις προσφορές τους τη χώρα καταγωγής των υλικών που προσφέρουν,
116 για όσα προϊόντα δεν έχουν Ελληνική προέλευση.
- 117 13. Το φαγητό θα πρέπει να προσκομίζεται στο Νοσοκομείο σε συσκευασία με
118 επισήμανση για κάθε τμήμα του νοσοκομείου (π.χ 4Α, 4Β, σύνολο 24 κλινικές) στην
119 οποία θα περιλαμβάνεται σε κατάλληλα **σκεύη** το φαγητό και σε τέτοια συσκευασία
120 που θα διασφαλίζονται απόλυτα οι κανόνες υγιεινής και η εύκολη διακίνηση και
121 χρήση, και να φτάνουν σε **θερμοκρασία άνω των 60° C έτοιμα προς μεριδοποίηση. Το**
122 **παρών σύστημα Cook % Serve θα εφαρμόζεται με περιέκτες ½ CP μιας χρήσης με**
123 **προδιαγραφές καταλληλότητας για τρόφιμα οι οποίοι θα είναι ερμητικά κλειστοί με**
124 **film, έναντι ανοικτών gastronomi πολλαπλών χρήσεων.**
- 125 14. Καθημερινά τα παρασκευαζόμενα τρόφιμα θα ακολουθούν το πρόγραμμα
126 διαιτολογίου, το οποίο θα αποστέλλεται εβδομαδιαίως ή μηνιαίως (σύμφωνα με την
127 κρίση του Τμήματος Διατροφής του Γ.Ν.Α «Ευαγγελισμός» στη χορηγό εταιρεία, σε
128 εύλογο πρότερο χρόνο από την ημέρα έναρξης εφαρμογής του, με τρόπο που θα
129 αποδεικνύει την ενέργεια.
- 130 15. Το μεριδολόγιο (βάρος μερίδων) των υπό προμήθεια εδεσμάτων, παρατίθεται στο
131 άρθρο 4 («ΠΙΝΑΚΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΜΕΡΙΔΩΝ - ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ»). Το βάρος των φαγητών,
132 ανά μερίδα που αναφέρονται είναι σε μαγειρευμένη ή έτοιμη, κατά περίπτωση
133 μορφή.
- 134 16. Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να επιστρέψει μέρος ή το σύνολο των μερίδων
135 φαγητού, εφόσον κρίνει η αρμόδια επιτροπή παραλαβής, ότι είναι ύποπτα ή
136 ακατάλληλα για τους ασθενείς ή το προσωπικό. Στην περίπτωση αυτή θα συντάσσεται
137 πρωτόκολλο παράβασης και η εταιρεία θα υποχρεούται να αντικαταστήσει τις μερίδες
138 που επιστρέφονται στο χρονικό διάστημα που ορίζεται από την επιτροπή.
139 Διαφορετικά το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να προμηθευτεί αντίστοιχες
-

μερίδες φαγητού από άλλους χορηγητές, το κόστος των οποίων θα επιβαρύνει τον προσφέροντα ανάδοχο.

17. Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση να εφοδιάσει το Νοσοκομείο με κατάλληλο εξοπλισμό (θερμόμετρα, θερμοθάλαμο), εφ' όσον κριθεί απαραίτητος από το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου, για την καλύτερη και αποτελεσματικότερη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων.

18. Η μεταφορά – παράδοση και η παραλαβή των τροφίμων θα γίνεται όπως ορίζεται στα Κεφάλαια III & IV -«ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ – ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ»

19. Ο ανάδοχος οφείλει να ανταποκρίνεται αποτελεσματικά σε αιτήματα του Νοσοκομείου που δύνανται να προκύψουν **εκτάκτως**.

20. Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να διακόψει την προμήθεια των φαγητών και πριν τη λήξη του απαιτούμενου χρονικού διαστήματος των 60 ημερών 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

- ✓ Την χορήγηση έτοιμων φαγητών για τις ελεύθερες δίαιτες των ασθενών καθώς και όλες τις δίαιτες για όλα τα γεύματα της ημέρας (Μεσημεριανό, Βραδινό).
- ✓ Την χορήγηση έτοιμων φαγητών για τα ελεύθερα γεύματα των εφημερευόντων γιατρών για δύο γεύματα καθημερινά (Μεσημεριανό, Βραδινό)

III. Διαδικασία Παραγγελίας

1. Τα υπό προμήθεια τρόφιμα και έτοιμα φαγητά θα πρέπει να παραδίδονται το χρονικό διάστημα 11:30-12:00 όσον αφορά το μεσημεριανό των ασθενών και των ιατρών και 17:00-17:30 όσον αφορά το δείπνο των ιατρών και των ασθενών.
2. Η παραγγελία των φαγητών θα δίνεται εγγράφως μέσω 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 δυο (2) 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 κατάλληλους περιέκτες 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. 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 γαστρονόμους.
- Καθημερινά θα αποστέλλονται μερίδες ζωμού κοτόπουλο ή μοσχάρι, ανάλογα με τις ανάγκες των ασθενών

2. 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.Ν.Α Ευαγγελισμός.

3. Χορήγηση κουβέρ και επιπλέον Τροφίμων - Δοχεία / Σκεύη

- Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε **περιέκτες ½ CP μιας χρήσης με προδιαγραφές καταλληλότητας για τρόφιμα οι οποίοι θα είναι ερμητικά κλειστοί με film** και θα ακολουθεί η μεριδοποίηση τους στις επιμέρους κουζίνες του Νοσοκομείου. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή (>60° C) και να ευνοούν την διατήρηση της θερμοκρασίας.
- Όλα τα σκεύη θα πρέπει να έχουν τα κατάλληλα πιστοποιητικά για την χρήση τους σε ζεστά και κρύα τρόφιμα. **Απαραίτητη προϋπόθεση η αποστολή δειγμάτων.**
- Τα σκεύη 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.

Ο ανάδοχος υποχρεούται **εντός 5 ημερών** από την έναρξη της σύμβασης να έχει ανταποκριθεί και εφαρμόσει τις προδιαγραφές.

4. Απαιτούμενη Διαδικασία Ποιοτικής και Υγιεινής Παρασκευής Γευμάτων

1. Απαιτείται διαφορετικός χώρος προετοιμασίας , κρεάτων, πουλερικών, ψαριών , λαχανικών, με ξεχωριστό εξοπλισμό προς αποφυγή τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελάσεων.
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. 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.

270 **5. Καταγωγή Προσφερόμενων υλικών**

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

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

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

284

285 **ΑΡΘΡΟ 2. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

286 Οι τεχνικές προδιαγραφές των πρώτων υλών των υπό προμήθεια ειδών θα είναι
287 σύμφωνες με όσα υποδεικνύονται στις Ενιαίες Τεχνικές Προδιαγραφές Τροφίμων της
288 Επιτροπής Υπηρεσιών Υγείας ([http://www.moh.gov.gr/articles/epitroph-promhtheiwn-](http://www.moh.gov.gr/articles/epitroph-promhtheiwn-ygeias/diaboyleyseis-texnikwn-prodiagrafwn/eniaies-texnikes-prodiagrafes)
289 [ygeias/diaboyleyseis-texnikwn-prodiagrafwn/eniaies-texnikes-prodiagrafes](http://www.moh.gov.gr/articles/epitroph-promhtheiwn-ygeias/diaboyleyseis-texnikwn-prodiagrafwn/eniaies-texnikes-prodiagrafes).)

290

291 1. Τα φαγητά να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς χημικά
292 πρόσθετα τροφίμων χωρίς καρυκεύματα, ζωικά λίπη, ζάχαρη και σύμφωνα με τις
293 έγγραφες οδηγίες του Τμήματος Διατροφής του νοσοκομείου.

294 2. Η παρασκευή των γευμάτων να γίνεται με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο κατά
295 προτίμηση Ελληνικής προελεύσεως

296 3. Το αρνί να είναι Α' ποιότητας.

297 4. Ο κιμάς να είναι νωπός, από μοσχάρι άνευ οστών Α' ποιότητας, χαμηλής
298 περιεκτικότητας σε λιπαρά.

299 5. Η μπριζόλα να είναι κόντρα από νωπό χοιρινό ή μοσχάρι Α' ποιότητας.

300 6. Το ψάρι να είναι φρέσκο ή κατεψυγμένο Α' ποιότητας. Δε θα περιέχει οστά εντός ή
301 εκτός σάρκας. Τα είδη των ψαριών θα οριστούν πριν την έναρξη της σύμβασης
302 όπου ο ανάδοχος θα προτείνει και θα δειγματίσει βάσει των ζητούμενων από τη
303 σύμβαση συνταγών. Για τα τελικά είδη θα λάβει ανάλογη έγκριση από το
304 επιστημονικό προσωπικό του τμήματος διατροφής.

305 7. Το κοτόπουλο να είναι νωπό, Α' ποιότητας, χωρίς εντόσθια, (τύπου 65%).

306 8. Οι μερίδες του κρέατος (ψητό) να καλύπτονται από ελαφρά δεμένη σάλτσα
307 παρασκευασμένη χωρίς προσθήκη λίπους.

308 9. Ο πουρές να είναι παρασκευασμένος από πατάτες νωπές και όχι σκόνη.

10. 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.
11. Οι σάλτσες των φαγητών να παρασκευάζονται από ντοματάκια «κονκασέ» ή φρέσκια ντομάτα και όχι πελτέ ντομάτας.
12. Τα φαγητά 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 μερίδων «**άλιπων – άναλων**». Για τα είδη αυτά θα υπάρχει ειδική σήμανση στη συσκευασία.
13. Τα ζυμαρικά ή ρύζι των παθολογικών διαιτών δεν θα υπόκεινται στην διαδικασία προσθήκης λίπους.
14. Το γάλα που θα χρησιμοποιείται στην παρασκευή των ειδών των διαιτών των παθολογικών ασθενών (πουρέ) θα είναι περιεκτικότητας 0% - 2% σε λιπαρά.
15. Η ρέγγα καπνιστή θα είναι φιλέτο.
16. Τα φαγητά θα είναι καλοβρασμένα ή καλοψημένα λαμβάνοντας υπόψη την ιδιαιτερότητα των ασθενών.
17. Φαγητά όπως λαδερά και σούπες θα έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο.
18. Να χρησιμοποιούνται αυγά νωπά και όχι σκόνη αυγού.
19. Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιολάδου να χρησιμοποιείται μαργαρίνη Α' ποιότητας.
20. Απαγορεύεται η χρήση του αλεύρου για την παρασκευή των φαγητών (σαν πρόσθετο στις σάλτσες ή για συμπύκνωση της σούπας).
21. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή των γευμάτων.
22. Τα ζυμαρικά και το ρύζι να είναι Α' ποιότητας και ως ακολούθως:

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

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

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

ή

- όσπρια ή λαδερό φαγητό με πατάτα ή παστίτσιο ή μουσακά

B) Ελεύθερο Ασθενών

❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ & ΔΕΙΠΝΟ

- Κρέας ή ψάρι ή θαλασσινά ή κοτόπουλο ή κιμά
- Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι
- Ωμή ή βραστή σαλάτα εποχής

ή

- λαδερό φαγητό με πατάτα ή γεμιστά ή παστίτσιο ή μουσακά ή κολοκυθάκια γεμιστά ή λαχανοντολμάδες ή μελιτζάνες παπουτσάκια

Γ) Ελαφρά \ άναλο

❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ

- Κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο ή κιμά
- Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι
- Βραστή σαλάτα

❖

❖ ΔΕΙΠΝΟ

- Κοτόπουλο ή κιμά ή τυρί
- Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι

Δ) Διαβητικό

❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ

- Κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο
- πατάτα ή Ζυμαρικά ή ρύζι
- χόρτα βραστά

Ε) Άλιπο

❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ

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

Θ) Ειδικές Δίαιτες

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

✓ **Νεφροπαθών**

❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ

- 80γρ. κρέας ή κοτόπουλο ή κιμά
- Πατάτα (διπλοβρασμένη) ή μακαρόνια ή ρύζι
- Βραστή σαλάτα

ΔΕΙΠΝΟ

- Ζυμαρικό ή ρύζι
- Τυρί (άπαχο, ανάλατο)
- Βραστή σαλάτα

✓ **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

❖ ΔΕΙΠΝΟ

- Κοτόπουλο ή κιμά ή τυρί
- Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι

✓ **Αντιδιαρροϊκή**

❖ ΜΕΣΗΜΕΡΙ

- Κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο βραστό
- Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι ή λαπάς

❖ ΔΕΙΠΝΟ

- Κοτόπουλο ή τυρί
- Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι ή λαπάς

ΕΠΙΣΗΜΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ

Οι επίσημες γιορτές και αργίες θα έχουν διαφοροποίηση των μενού σύμφωνα με τα έθιμα και παραδόσεις των Ελλήνων.

342

343

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>
	<u>ΣΑΛΑΤΕΣ</u>		
1	Λάχανο ωμό - καρότο ωμό	μερίδα	150γρ. - 50γρ.
2	Μαρούλι - κρεμμύδι χλωρό	μερίδα	100γρ. - 10γρ.
3	Ντομάτα	μερίδα	200γρ.
4	Αγγούρι	μερίδα	150γρ.
5	Ντομάτα – αγγούρι	μερίδα	150γρ. - 50γρ.
6	Ντομάτα – αγγούρι - πιπεριά		
7	Κολοκυθάκια βραστά	μερίδα	200γρ.
9	Καρότα βραστά	μερίδα	200γρ.
10	Κολοκυθάκια και καρότα βραστά	μερίδα	150γρ.-150γρ.
11	Βλήτα	μερίδα	250γρ.
12	Χόρτα (αντίδια-ραδίκια)	μερίδα	250γρ.
13	Κουνουπίδι βραστό	μερίδα	300γρ.
14	Μπρόκολο βραστό	μερίδα	300γρ.
15	Πατατοσαλάτα (πατάτα, ντομάτα, κρεμμύδι, μαϊντανό, ρίγανη)	μερίδα	200γρ πατάτα – 100γρ ντομάτα
16	Πατάτα βραστή και καρότα βραστά	μερίδα	200γρ -100γρ.
17	Πατάτα-κολοκύθι-καρότα βραστά	μερίδα	150γρ.-100γρ.-50γρ.
18	Ανάμεικτα λαχανικά σαλάτα (φασολάκια στρογγυλά, καρότα, καλαμπόκι, πιπεριές)	μερίδα	250γρ.
19	Φασολάκια στρογγυλά σαλάτα	μερίδα	300γρ.
	<u>ΑΜΥΛΟΥΧΕΣ ΤΡΟΦΕΣ</u>		
20	Πατάτα βραστή	μερίδα	250γρ.
21	Πατάτα ψητή (φούρνου)	μερίδα	250γρ.
22	Πουρές	μερίδα	200γρ.
23	Πιλάφι με ζωμό κρέατος	μερίδα	250γρ.
24	Πατάτες γιαχνί	μερίδα	250γρ.
25	Κους κους	μερίδα	250γρ.
26	Κους κους με ανάμεικτα λαχανικά	μερίδα	300γρ.
27	Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο)	μερίδα	250γρ.
28	Ρύζι λαπά βραστό	μερίδα	250γρ.
29	Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά	μερίδα	250γρ.
30	Κριθαράκι βουτύρου	μερίδα	250γρ.
31	Κριθαράκι γιουβέτσι	μερίδα	250γρ.
32	Ζυμαρικά βουτύρου	μερίδα	250γρ.
33	Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας	μερίδα	300γρ.
34	Ζυμαρικά au gratin	μερίδα	400γρ.
35	Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, ρύζι	μερίδα	250γρ.
36	Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, φιδέ	μερίδα	250γρ.

37	Σούπα με ζωμό μοσχάρι, ρύζι/	μερίδα	250γρ.
38	Σούπα με ζωμό μοσχάρι , φιδέ	μερίδα	250γρ.
39	Νερόσουπα, ρύζι/φιδέ	μερίδα	250γρ.
40	Κοτόπουλο βραστό - σούπα αυγολέμονο (με λαχανικά)	μερίδα	120γρ.-250γρ.
41	Μοσχάρι βραστό - σούπα αυγολέμονο (με λαχανικά)	μερίδα	120γρ.-250γρ.
42	Χορτόσουπα (λαχανικά ανάμικτα με ρύζι η ζυμαρικό π.χ. πεπονάκι/ αστράκι)		350γρ.
43			
44	<u>ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ</u>		
45	Κοτόπουλο ψητό	μερίδα	250γρ.
46	Κοτόπουλο βραστό (με κόκαλο) (με ή χωρίς ζωμό)	μερίδα	250γρ.
47	Κοτόπουλο κοκκινιστό/λεμονάτο	μερίδα	250γρ.
48	Κοτόπουλο λεμονάτο ψητό	μερίδα	250γρ.
49	Κοτόπουλο με φασολάκια	μερίδα	250γρ.-200γρ.
50	Κοτόπουλο με μπάμιες	μερίδα	250γρ.-200γρ.
51	Κοτόπουλο με αρακά	μερίδα	250γρ.-200γρ.
52	Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας /κοκκινιστό/λεμονάτο	μερίδα	150γρ.
53	Κοτόπουλο σνίτσελ	μερίδα	150γρ.
54	Κοτόπουλο σουβλάκι	μερίδα	150γρ.
55	Γαλοπούλα ψητή (φιλέτο)	μερίδα	150γρ.
56	Γαλοπούλα ψητή (φιλέτο) με πατάτες	μερίδα	120γρ.-250γρ.
57			
58	<u>ΜΟΣΧΑΡΙ</u>		
59	Μοσχάρι νουά ψητό	μερίδα	150γρ.
60	Μοσχάρι κοκκινιστό/λεμονάτο/ ριγανάτο /τας κεμπαπ	μερίδα	150γρ.
61	Μοσχάρι βραστό (με ή χωρίς ζωμό)	μερίδα	150γρ.
62	Μοσχάρι με αρακά	μερίδα	120γρ.-200γρ.
63	Μοσχάρι με μελιτζάνες	μερίδα	120γρ.-200γρ.
64	Μοσχάρι με κολοκυθάκια (ραγού)	μερίδα	120γρ.-300γρ.
65	Μοσχάρι κοκκινιστό με πλιγούρι	μερίδα	120γρ.-200γρ.
66	Μοσχάρι γιουβέτσι	μερίδα	120γρ.-200γρ.
67			
68	<u>ΧΟΙΡΙΝΟ</u>		
69	Μπριζόλα χοιρινή (λαιμού)	μερίδα	250γρ.
70	Μπριζόλα χοιρινή (παϊδάκι)	μερίδα	150γρ.
71	Χοιρινό ψητό	μερίδα	150γρ.
72	Χοιρινό με σέλινο	μερίδα	120γρ.-200γρ.
73	Χοιρινό λεμονάτο	μερίδα	120γρ.
74	<u>ΚΙΜΑΔΕΣ</u>		
75	Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας	μερίδα	150γρ.
76	Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας	μερίδα	100γρ.
77	Μουσακάς	μερίδα	400γρ.
78	Σουτζουκάκια	μερίδα	150γρ.
79	Κεφτέδες	μερίδα	150γρ.
80	Γιουβαρλάκια αυγολέμονο	μερίδα	350γρ.
81	Μελιτζάνες παπουτσάκια	μερίδα	400γρ.
82	Κολοκυθάκια γεμιστά με ρύζι και κιμά αυγολέμονο	μερίδα	400γρ.
83	Λαχανοντολμάδες	μερίδα	400γρ.
84	Παστίσιο	μερίδα	400γρ.
85	Ζυμαρικά με κιμά	μερίδα	200γρ.- 100γρ.
86	<u>ΑΥΓΑ</u>		
87	Αυγό βραστό	τεμάχιο	1

88	Ομελέτα σκέτη	2 αυγά	
89	Ομελέτα ζαμπόν, τυρί, πατάτες	2 αυγά	50γρ-50γρ - 200γρ.
90	Ομελέτα τυρί, πατάτες	2 αυγά	50γρ. - 200γρ.
91			
92	<u>ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ</u>		
93	Φακές	μερίδα	350γρ.
94	Φασολάδα	μερίδα	350γρ.
95	Γίγαντες (φούρνου) πλακί	μερίδα	350γρ.
96	Φασολάκια λαδερά με πατάτες	μερίδα	250γρ. - 150γρ.
97	Αρακάς λαδερός με πατάτες	μερίδα	250γρ. - 150γρ.
98	Αγκινάρες αλα πολίτα με πατάτες και καρότα	μερίδα	150γρ. - 100γρ.-100γρ
99	Μελιτζάνες ιμάμ με πατάτες	μερίδα	300γρ. -100γρ.
100	Σπανακόρυζο	μερίδα	400γρ.
101	Μπριάμ	μερίδα	350γρ.
102	Γεμιστά (χωρίς κιμά)	μερίδα	400γρ.
103	Πρασόρυζο	μερίδα	350γρ.
104	Ανάμεικτα λαχανικά κοκκινιστά λαδερά	μερίδα	350γρ.
105			
106	<u>ΨΑΡΙΑ – ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ</u>		
107	Πέρκα φιλέτο ψητό/ φούρνου πλακί	μερίδα	150γρ.
108	Πέρκα φιλέτο ψητό/ φούρνου πλακί	μερίδα	90γρ.
109	Γλώσσα φιλέτο βραστή/στον ατμό/ φούρνου/λεμονάτη/τηγανιτή	μερίδα	200γρ.
110	Γαλέος φιλέτο τηγανιτός /φούρνου	μερίδα	120γρ.
111	Ψαρόσουπα (γαλέος φιλέτο)	μερίδα	200γρ.
112	Σολωμός στον ατμό	μερίδα	120γρ
113	Γαύρος ψητός / ριγανάτος	μερίδα	120γρ
114			
115	<u>ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ</u>		
116	Ζυμαρικά ολικής άλεσης	μερίδα	250
117	Ζυμαρικά ολικής άλεσης με κιμά	μερίδα	200 - 100
118	Ζυμαρικά ολικής άλεσης με σάλτσα ντομάτας	μερίδα	300
119	Ρύζι καστανό σπυρωτό βραστό	μερίδα	250
120	Ρύζι καστανό με ανάμεικτα λαχανικά	μερίδα	250

353
354
355

ΠΙΝΑΚΑΣ 2

	ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ
	ΓΛΥΚΑ - ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ		
1	Σιροπιαστά (Κανταΐφι/μπακλαβάς/ Γιαννιώτικο)	τεμάχιο	1
2	Γαλακτομπούρεκο	τεμάχιο	1
3	Κοκ/εκλέρ	τεμάχιο	1
4	Τάρτα φρούτων	τεμάχιο	1
5	Παγωτό	κυπελάκι	150γρ
6	Μηλόπιτα	τεμάχιο	1
7	Κέικ απλό	τεμάχιο	120γρ
	ΓΕΥΜΑΤΑ		
8	Ζυμαρικά χωρίς γλουτένη βουτύρου	μερίδα	250γρ
9	Ζυμαρικά χωρίς γλουτένη με κιμά	μερίδα	200γρ-100γρ
10	Ζυμαρικά χωρίς γλουτένη με σάλτσα ντομάτας	μερίδα	300γρ
11	Αρνί ψητό	μερίδα	350γρ.
12	Αρνί ψητό (μπούτι)	μερίδα	150γρ.
13	Αρνί φρικασέ-μαρούλι	μερίδα	350γρ.-300γρ.
14	Κατσίκι ψητό	μερίδα	350γρ.
15	Κατσίκι λεμονάτο	μερίδα	350γρ.
	ΨΑΡΙΑ – ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ		
16	Σουπιές γιαχνί με πατάτες	μερίδα	200γρ. -250γρ.
17	Σουπιές με σπανάκι	μερίδα	150γρ. -250γρ.
18	Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό	μερίδα	150γρ. -200γρ.
19	Ρυζότο θαλασσινών	μερίδα	250γρ.

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

ΑΡΘΡΟ 5. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΦΕΡΕΓΓΥΟΤΗΤΑΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ

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.

Σχόλια της Επιτροπής επί των παρατηρήσεων

- Οι παρατηρήσεις της Εταιρείας Γευσήνους ΑΒΕΕ ενσωματώθηκαν (βλ. **σειρές 41-45, 54-57, 61, 78-82, 84-88**) εκτός από την παρατήρηση Νο 4 ‘ *Επισημαίνεται η πολλαπλή αναφορά στις προτεινόμενες από το νοσοκομείο τεχνικές προδιαγραφές στην διάθεση των γευμάτων μεριδοποιημένων σε ατομικές αεροστεγείς συσκευασίες, και αναφέρεται η προφανώς εκ παραδρομής αναφορά σε ένα και μόνον χωρίο των τεχνικών προδιαγραφών της τοποθέτησης του φαγητού σε γαστρονόμους.*’ καθότι το Νοσοκομείο δεν επιθυμεί την διάθεση των γευμάτων μεριδοποιημένων σε ατομικές αεροστεγείς συσκευασίες, αλλά σε κατάλληλους περιέκτες όπως αναφέρεται **στις σειρές 121-123**.
- Οι παρατηρήσεις της Εταιρείας ΠΟΤ & ΠΑΝ ΦΟΥΝΤΣΕΡΒΙΣ ΑΒΕΕ ενσωματώθηκαν (βλ. **σειρές 121-123**)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ

**ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ
ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗΣ**

**ΠΑΦΙΛΗ
ΖΩΗ**

**ΣΟΦΙΑ
ΜΠΟΥΤΡΗ**

ΠΕ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΩΝ

ΠΕ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΩΝ

ΤΕ ΛΟΓΙΣΤΙΚΟΥ