



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
ΔΙΟΙΚΗΣΗ 2^{ης} ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ
ΠΕΙΡΑΙΩΣ & ΑΙΓΑΙΟΥ
Ε.Α.Ν.Π. «ΜΕΤΑΞΑ»
ΜΠΟΤΑΣΗ 51- 18537 ΠΕΙΡΑΙΑΣ
Τηλ: 213 2079100
ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
ΥΠΟΔ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Πληρ: Δήμητρα Καφιέρη
Τηλ: 213 2079322

Αρ.Πρωτ.18725/14-8-2024

ΠΡΟΣ:
ΚΑΘΕ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΜΕΝΟ
Email: diavouleusi_metaxa@yahoo.com

ΘΕΜΑ: «Δημόσια διαβούλευση των τεχνικών προδιαγραφών για την **ανάδειξη αναδόχου παροχής υπηρεσιών σίτισης στους ασθενείς και το εφημερεύον προσωπικό (CPV: 55320000-3) του ΓΑΝΠ ΜΕΤΑΞΑ**»

ΣΧΕΤ.:

Το υπ.αρ.πρωτ. 18516/9-8-2024 έγγραφο της επιτροπής με τις τεχνικές προδιαγραφές

Το Γενικό Αντικαρκινικό Νοσοκομείο Πειραιά «Μεταξά», σε εφαρμογή των άρθρων 46 και 47 του Ν.4412/2016 «*Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)*», προκειμένου να διενεργήσει διαγωνισμό για την **ανάδειξη αναδόχου παροχής υπηρεσιών σίτισης στους ασθενείς και το εφημερεύον προσωπικό (CPV: 55320000-3)**, συνολικού εγκεκριμένου προϋπολογισμού **930.000,00€ χωρίς Φ.Π.Α. ανά έτος (1.050.900,00€ συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 13%)**, καλεί όλους τους ενδιαφερόμενους οικονομικούς φορείς να υποβάλλουν σχόλια-παρατηρήσεις-απόψεις, επί των τεχνικών προδιαγραφών που τίθενται σε ανοιχτή Δημόσια Διαβούλευση.

Η διάρκεια της διαβούλευσης ορίζεται για χρονικό διάστημα 27 ημερολογιακών ημερών από την ανάρτηση της παρούσας ανακοίνωσης στον ιστότοπο του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ). Μετά το πέρας της ανωτέρω προθεσμίας θα αξιολογηθούν οι εισηγήσεις-προτάσεις που θα κατατεθούν στον ιστότοπο του ΕΣΗΔΗΣ και θα γίνει η τελική διαμόρφωση των προδιαγραφών, οι οποίες θα ενσωματωθούν στο πλήρες σώμα της διακήρυξης, η οποία θα υπάρξει αναρτημένη:

- στον ιστότοπο του Νοσοκομείου: www.metaxa-hospital.gr
- στο ΕΣΗΔΗΣ και
- στη Διαύγεια

Οι απόψεις και οι εισηγήσεις που θα κατατεθούν στη δημόσια διαβούλευση οφείλουν να τηρούν τους όρους σχετικά με την υποβολή σχολίων, όπως αναγράφονται στην ιστοσελίδα του ΕΣΗΔΗΣ. Το νοσοκομείο δε δεσμεύεται να υιοθετήσει τις προτάσεις που θα υποβληθούν και θα αποφασίσει για την οριστικοποίηση αυτών με αντικειμενικά κριτήρια, ώστε να επιτευχθεί η μέγιστη δυνατή συμμετοχή προμηθευτών, εξασφαλίζοντας ταυτόχρονα την ποιότητα των υπό προμήθεια ειδών.

Μετά το πέρας της προθεσμίας της Δημόσιας Διαβούλευσης θα αναρτηθεί στην ιστοσελίδα του νοσοκομείου μας και συγκεκριμένα στη διαδρομή *Προμήθειες-Διαβουλεύσεις-Γνωστοποίηση αποτελεσμάτων Τεχνικών Προδιαγραφών*, σχετική ανακοίνωση με τα στοιχεία των οικονομικών φορέων που συμμετείχαν στη διαδικασία και τις παρατηρήσεις που κατέθεσαν. Σημειώνεται ότι τα σχόλια των οικονομικών φορέων αναρτώνται αυτούσια στην ηλεκτρονική φόρμα του ΕΣΗΔΗΣ.

Η παρούσα ανακοίνωση θα αναρτηθεί στον ιστότοπο του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ) (<http://www.promitheus.gov.gr>) στο σύνδεσμο Διαβουλεύσεις και στην ιστοσελίδα του Γενικού Αντικαρκινικού Νοσοκομείου Πειραιά «Μεταξά» (www.metaxa-hospital.gr) ακολουθώντας την εξής διαδρομή: Προμήθειες-Διαβουλεύσεις-Προσκλήσεις.

Παραμένουμε στη διάθεσή σας για οποιαδήποτε διευκρίνιση.

Ο ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ

ΣΑΡΑΝΤΟΣ ΕΥΣΤΑΘΟΠΟΥΛΟΣ

ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

- Το υπ'αρ. 18516/9-8-2024 έγγραφο της επιτροπής με τις τεχνικές προδιαγραφές

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ ΑΝΟΙΧΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΑΝΑΔΟΧΟΥ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΣΤΟΥΣ ΑΣΘΕΝΕΙΣ ΚΑΙ ΤΟ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΓΑΝΠ “ΜΕΤΑΞΑ” ΜΕ ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ ΤΗΝ ΠΛΕΟΝ ΣΥΜΦΕΡΟΥΣΑ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΜΟΝΟ ΒΑΣΕΙ ΤΙΜΗΣ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Οι όροι των τεχνικών προδιαγραφών της παρούσας αποτελούν τα ελάχιστα αναγκαία χαρακτηριστικά της υπηρεσίας που απαιτούνται, ώστε η προσφορά να ανταποκρίνεται στις ανάγκες του Νοσοκομείου, είναι δε απαράβατοι και η οποιαδήποτε μη συμμόρφωση προς αυτούς συνεπάγεται απόρριψη της προσφοράς, σύμφωνα με την κρίση της αρμόδιας Επιτροπής Αξιολόγησης.

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

Παρομοίως, ενδεικτικά αναφέρονται ορισμένοι Εθνικοί και Ευρωπαϊκοί Κανονισμοί όπως ισχύουν την ημερομηνία έκδοσης της παρούσης. Ο προσφέρων οικονομικός φορέας (ή εφεξής «Ανάδοχος») οφείλει να εξετάζει και να αξιοποιεί τη δέουσα πληροφόρηση: νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις, τις τροποποιήσεις που τις ακολουθούν, τις απαιτήσεις ασθενών (ειδικές δίαιτες) και αναγνωρισμένους οδηγούς εφαρμογής. Ο Ανάδοχος πρέπει να προσαρμόζεται σε κάθε μεταβολή των Κανονισμών Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων, όπως προβλέπονται από το εθνικό και κοινοτικό δίκαιο, καθώς επίσης και να διασφαλίζει τη συμμόρφωση των υπαλλήλων και προστηθέντων του.

Άρθρο 1. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ – ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Ο Ανάδοχος αναλαμβάνει την παρασκευή γευμάτων εντός των χώρων του μαγειρείου του Νοσοκομείου, με πρώτες ύλες που ο ίδιος θα προμηθεύεται, επιβαρύνεται με όλα τα έξοδα που αφορούν την παροχή των υπηρεσιών, την παραγωγή, μεριδοποίηση και διανομή γευμάτων αποκλειστικά σε 200(±10%) ασθενείς και εφημερεύον προσωπικό (εφεξής) «σιτιζόμενους» ημερησίως. Οι μερίδες προσφερόμενων γευμάτων ημερησίως αφορούν 6 γεύματα ανά άτομο, ήτοι: Πρωινό, Πρόγευμα, Γεύμα, Απογευματινό, Δείπνο, Προ ύπνου.

Παρατίθεται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ οΠΙΝΑΚΑΣ 1 με τις εγκαταστάσεις, τους χώρους και τον ήδη υπάρχοντα επαγγελματικό εξοπλισμό (ποσοτικά ανά είδος και κωδικό χώρου), που διαθέτει το Νοσοκομείο και θα παραχωρήσει προς χρήση στον Ανάδοχο, όσο διαρκούν οι συμβατικές υποχρεώσεις .

Εκτός του ήδη υπάρχοντος εξοπλισμού εστίασης και μηχανολογικού εξοπλισμού, που διαθέτει το Νοσοκομείο και παραχωρείται προς χρήση, ο Ανάδοχος έχει την υποχρέωση, όσο διαρκούν οι συμβατικές υποχρεώσεις, να προσκομίσει τον επιπλέον απαιτούμενο εξοπλισμό για την εύρυθμη λειτουργία του μαγειρείου, την προετοιμασία και παροχή των γευμάτων.

Τα στάδια παροχής υπηρεσιών (σωρευτικά και όχι διαζευκτικά) του Αναδόχου, εφόσον του κατακυρωθεί το έργο είναι:

Προμήθεια αναλωσίμων ειδών σίτισης και πάγιου (κυριότητας Αναδόχου) εξοπλισμού σίτισης (Εστίασης και Μηχανολογικού) και των άλλων διαλαμβανόμενων.

Αποθήκευση και επεξεργασία των πρώτωνυλών.

Υπολογισμός μερίδων ανά δίαιτα και συνολικά.

Παρασκευή των γευμάτων για ασθενείς και προσωπικό εντός των χώρων του Νοσοκομείου, την ίδια μέρα με τη διανομή («COOK&SERVE»).

Παρασκευή ειδικών διαιτών –πολτών.

Μεριδοποίηση - σύνθεση δίσκων γευμάτων εξατομικευμένα με τοποθέτηση της εντολής σίτισης σε κάθε δίσκο ασθενούς σε ειδικό χώρο μεριδοποίησης των μαγειρείων (κεντρική διανομή).

Μεταφορά γευμάτων στα Νοσηλευτικά Τμήματα (Πρωινό, Πρόγευμα, Γεύμα, Απογευματινό, Δείπνο, Προ ύπνου).

Διανομή γευμάτων στους νοσηλευόμενους (Πρωινό, Πρόγευμα, Γεύμα, Απογευματινό, Δείπνο, Προ ύπνου).

Σερβίρισμα του εφημερεύοντος προσωπικού στο σύστημα αυτοεξυπηρέτησης (selfservice) της τραπεζαρίας ιατρών (είτε σε κανονικά σερβίτσια, είτε σε πακέτα μιας χρήσης σε ειδικές περιστάσεις).

Συλλογή - επιστροφή των σερβιτίσιων μετά την χρήση τους στην κεντρική κουζίνα.

Καθαρισμό εξοπλισμού σερβιτίσιων - σκευών - τροχηλάτων - επιφανειών - χώρων χρήσης.

Μυοκτονία και Απεντόμωση των μαγειρείων-χώρων χρήσης.

Επισκευή και συντήρηση του εξοπλισμού χρήσης των μαγειρείων του Νοσοκομείου.

Λοιπές σχετικές αντικειμένου εργασίες.

Σε όλα τα στάδια παροχής υπηρεσιών, με στόχο την παραγωγή ασφαλών προϊόντων, ο Ανάδοχος υποχρεούται (όρος απαράβατος) να εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, πιστοποιημένο με διεθνές ή εθνικό πρότυπο (ενδεικτικά σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό και Εθνικό πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2018), με το οποίο: θεσπίζει, εφαρμόζει, διατηρεί και αναθεωρεί πάγιες διαδικασίες που έχουν καταρτιστεί με βάση τους κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας των τροφίμων (ορθές παρασκευαστικές πρακτικές ΟΠΠ, ορθές πρακτικές υγιεινής ΟΠΥ, εγκεκριμένους Οδηγούς Υγιεινής), τις αρχές του HACCP Κανονισμός (ΕΚ) αριθμ. 852/2004, αρχές και κώδικες πρακτικής του Codex Alimentarius, Λειτουργικά Προαπαιτούμενα Προγράμματα και πληροί όλες τις απαιτήσεις (γενικές και ειδικές) της Εθνικής και Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις κείμενες υγειονομικές και αστυκτινιατρικές διατάξεις. Επίσης, ο Ανάδοχος πρέπει να συνεργάζεται με προμηθευτές που συμμορφώνονται αποδεδειγμένα με τους εν λόγω Κανονισμούς.

Όλα τα παραπάνω τηρούνται υπό την επιτήρηση και συνεργασία των αρμοδίων του Τμήματος Διατροφής (Διαιτολόγων, Τεχνολόγου Τροφίμων, Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων) του Νοσοκομείου, οι οποίοι έχουν τον πρωταρχικό ρόλο στον έλεγχο τήρησης των όρων σύμβασης με τον Ανάδοχο και της συμμόρφωσης του με τους Κανονισμούς που προδιαγράφονται.

Απαραίτητα δικαιολογητικά (επί ποινή αποκλεισμού) που ζητούνται να προσκομισθούν από τον υποψήφιο Ανάδοχο με την υποβολή της προσφοράς του, θεωρούνται εν γένει όλα τα διαλαμβανόμενα παραστατικά-αποδεικτικά μέσα των κριτηρίων ποιοτικής επιλογής: επαγγελματικής καταλληλότητας, οικονομικής-χρηματοοικονομικής και επαγγελματικής-τεχνικής επάρκειας, όπως αυτά παρουσιάζονται στις επόμενες παραγράφους των τεχνικών προδιαγραφών και τα σχετικά άρθρα της Διακήρυξης.

Καταλληλότητα άσκησης επαγγελματικής δραστηριότητας: Οι οικονομικοί φορείς που συμμετέχουν στη διαδικασία σύναψης της παρούσας Σύμβασης απαιτείται να ασκούν εμπορική ή βιομηχανική ή βιοτεχνική δραστηριότητα συναφή με το συμβατικό αντικείμενο. Οι οικονομικοί φορείς που είναι εγκατεστημένοι σε κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι σε ένα από τα επαγγελματικά ή εμπορικά μητρώα που τηρούνται στο κράτος εγκατάστασής τους ή να ικανοποιούν οποιαδήποτε άλλη απαίτηση ορίζεται στο Παράρτημα XI του Προσαρτήματος Α' του Ν.4412/2016. Στην περίπτωση οικονομικών φορέων εγκατεστημένων σε κράτος μέλος του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου (Ε.Ο.Χ) ή σε τρίτες χώρες που έχουν προσχωρήσει στη Σ.Δ.Σ., ή σε τρίτες χώρες που δεν emπίπτουν στην προηγούμενη περίπτωση και έχουν συνάψει διμερείς ή πολυμερείς συμφωνίες με την Ένωση σε θέματα διαδικασιών ανάθεσης δημοσίων συμβάσεων, απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι σε αντίστοιχα επαγγελματικά ή εμπορικά μητρώα. Οι εγκατεστημένοι στην Ελλάδα οικονομικοί φορείς απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι στο Βιοτεχνικό ή Εμπορικό ή Βιομηχανικό Επιμελητήριο.

Για την απόδειξη της απαίτησης «απόδειξη καταλληλότητας για την άσκηση επαγγελματικής δραστηριότητας», οι προσφέροντες οικονομικοί φορείς προσκομίζουν κατά την υποβολή της προσφοράς τους, πιστοποιητικό / βεβαίωση του οικείου επαγγελματικού ή εμπορικού μητρώου του κράτους εγκατάστασης, εκδοθέν έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή του. Οι οικονομικοί φορείς που είναι εγκατεστημένοι σε κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης προσκομίζουν πιστοποιητικό/βεβαίωση του αντίστοιχου επαγγελματικού ή εμπορικού μητρώου του Παραρτήματος XI του Προσαρτήματος Α' του Ν. 4412/2016, με το οποίο πιστοποιείται αφενός η εγγραφή τους σε αυτό και αφετέρου το ειδικό επάγγελμά τους. Στην περίπτωση που χώρα δεν τηρεί τέτοιο μητρώο, το έγγραφο ή το πιστοποιητικό μπορεί να αντικαθίσταται από ένορκη βεβαίωση συνταχθείσα έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή της, ή, στα κράτη - μέλη ή στις χώρες όπου δεν προβλέπεται ένορκη βεβαίωση, από υπεύθυνη δήλωση του ενδιαφερομένου ενώπιον αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής, συμβολαιογράφου ή αρμόδιου επαγγελματικού ή εμπορικού οργανισμού της χώρας καταγωγής ή της χώρας όπου είναι εγκατεστημένος ο οικονομικός φορέας ότι δεν τηρείται τέτοιο μητρώο και ότι ασκεί τη δραστηριότητα που απαιτείται για την εκτέλεση του αντικειμένου της υπό ανάθεση Σύμβασης. Οι εγκατεστημένοι στην Ελλάδα οικονομικοί φορείς προσκομίζουν βεβαίωση εγγραφής στο Βιοτεχνικό ή Εμπορικό ή Βιομηχανικό Επιμελητήριο. Επισημαίνεται ότι, τα δικαιολογητικά που αφορούν στην απόδειξη της απαίτησης «απόδειξη καταλληλότητας για την άσκηση επαγγελματικής δραστηριότητας» γίνονται αποδεκτά, εφόσον έχουν εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή τους, εκτός αν, σύμφωνα με τις ειδικότερες διατάξεις αυτών, φέρουν συγκεκριμένο χρονοίσχυος.

Οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια: Όσον αφορά την οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια, για την παρούσα διαδικασία σύναψης Σύμβασης, ο προσφέρων οικονομικός φορέας απαιτείται, επί ποινή αποκλεισμού, για την απόδειξη και τεκμηρίωση αυτής, να προσκομίσει με την προσφορά του:

Αντίγραφα ή αποσπάσματα των ισολογισμών της επιχείρησης και υπεύθυνη δήλωση περί του συνολικού ύψους κατ' έτος, τόσο του γενικού κύκλου εργασιών της επιχείρησης, όσο και του ειδικού ετήσιου κύκλου εργασιών της που αφορά ειδικότερα την υπό προμήθεια υπηρεσία, κατά τις τρεις (3) προηγούμενες του έτους του διαγωνισμού οικονομικές χρήσεις αντίστοιχα. Ο οικονομικός φορέας απαιτείται να διαθέτει: α) Γενικό ετήσιο κύκλο εργασιών των τριών (3) τελευταίων διαχειριστικών χρήσεων 2021, 2022 και 2023 πριν την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού, ύψους για κάθε έτος, τουλάχιστον ίσο με το 120% της συνολικής εκτιμώμενης αξίας της σύμβασης συμπεριλαμβανομένων του δικαιώματος προαίρεσης, χωρίς ΦΠΑ και β) «ειδικό ετήσιο κύκλο» εργασιών που αφορά δηλαδή ειδικότερα τις συμβάσεις παροχής υπηρεσιών σίτισης με την ίδια αιτούμενη με την Διακήρυξη μεθοδολογία παρασκευής και διανομής ζεστών φρεσκομαγειρεμένων και μη αναθερμασμένων γευμάτων (cookandserve) σε νοσοκομειακές μονάδες του Δημόσιου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας (όπως δηλ. τις συγκεκριμένες υπό προμήθεια υπηρεσίες), των τριών (3) τελευταίων διαχειριστικών χρήσεων (2021, 2022, 2023), ύψους για κάθε έτος τουλάχιστον

ίσο με το 90% της συνολικής προϋπολογισθείσας αξίας της Σύμβασης, συμπεριλαμβανομένου του δικαιώματος προαίρεσης, χωρίς ΦΠΑ. Εάν η επιχείρηση λειτουργεί ή ασκεί επιχειρηματική δραστηριότητα σχετικά με την υπό προμήθεια υπηρεσία, κατά χρονικό διάστημα που δεν επιτρέπει την έκδοση κατά νόμο τριών ισολογισμών, υποβάλλει τους ισολογισμούς, εφόσον υπάρχουν, ή τα σχετικά επίσημα στοιχεία που υπάρχουν κατά το διάστημα αυτό. Από τα ως άνω αντίγραφα ισολογισμών του υποψήφιου οικονομικού φορέα θα πρέπει να προκύπτει ύψος ιδίων κεφαλαίων επιχείρησης τουλάχιστον 1.000.000 για τα δύο προ της διενέργειας του διαγωνισμού έτη. Στην περίπτωση που ο υποψήφιος δεν υποχρεούται στην έκδοση ισολογισμών, επικυρωμένα φωτοαντίγραφα των αντίστοιχων Φορολογικών Δηλώσεων ή άλλο δικαιολογητικό, από τα οποία να προκύπτει ότι το ύψος του ετήσιου κύκλου εργασιών κάθε έτους όπως ορίζεται παραπάνω. Επίσης υπεύθυνη δήλωση περί του ύψους του συνολικού κύκλου εργασιών κατά τη διάρκεια των τριών (3) τελευταίων χρήσεων με αιτιολόγηση της απαλλαγής του από την υποχρέωση έκδοσης ισολογισμών (π.χ. μνεία νομικής διάταξης κλπ).

Τραπεζικές Βεβαιώσεις αναγνωρισμένων πιστωτικών Ιδρυμάτων για την Πιστοληπτική Ικανότητα του οικονομικού φορέα ποσού ίσου με το 100% της προϋπολογισθείσας αξίας του έργου, συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ, εκδοθείσα εντός των τελευταίων τριάντα (30) ημερολογιακών ημερών προ της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής των προσφορών. (Στην τραπεζική βεβαίωση πιστοληπτικής ικανότητας θα πρέπει να προκύπτει ποιο ποσό διατίθεται στον οικονομικό φορέα για χρηματοδότηση και πιστοδοτήσεις ώστε να κριθεί εάν καλύπτει τις απαιτούμενες προϋποθέσεις πιστοληπτικής ικανότητας της Διακήρυξης, και ποιο ποσό χωριστά αφορά εγγυητικές επιστολές).

Ασφαλιστήρια συμβόλαια - Ασφάλιση του Έργου που θα ισχύουν σύμφωνα με τα διαλαμβανόμενα στα αντίστοιχα άρθρα της διακήρυξης και το Άρθρο 7 των τεχνικών προδιαγραφών της παρούσης. Το Ασφαλιστήριο Συμβόλαιο Αστικής Ευθύνης προς οποιονδήποτε τρίτο, συμπεριλαμβανομένου του Νοσοκομείου και του προσωπικού αυτού, για περιπτώσεις θανάτου, σωματικών βλαβών, απώλειας ή ζημίας περιουσίας, ατυχηματικής ρύπανσης, ψυχικής οδύνης και ηθικής βλάβης, μεγέθους και χαρακτηριστικών του Έργου σε καμία περίπτωση δεν θα είναι χαμηλότερα των Ευρώ 1.000.000,00€ ανά γεγονός και Ευρώ 2.000.000,00€ αθροιστικά έτησίως.

Σε περίπτωση ένωσης οικονομικών φορέων, συμπεριλαμβανομένων και των προσωρινών συμπράξεων, οι παραπάνω ελάχιστες προϋποθέσεις μπορεί να καλύπτονται αθροιστικά από όλα τα μέλη της ένωσης.

Τεχνική και επαγγελματική ικανότητα. Όσον αφορά την τεχνική και επαγγελματική τους ικανότητα, για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης, οι οικονομικοί φορείς απαιτείται να διαθέτουν όλα τα κάτωθι απαιτούμενα δικαιολογητικά που θα προσκομίσουν στο φάκελο της Τεχνικής τους Προσφοράς, ήτοι:

Οι υποψήφιοι θα πρέπει επί ποινή αποκλεισμού να διαθέτουν και να τεκμηριώνουν: πενταετή (5) τουλάχιστον εμπειρία ειδικά στην παροχή υπηρεσιών σίτισης ασθενών σε νοσοκομειακές μονάδες του Δημόσιου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας, στο αντικείμενο της παρούσας Διακήρυξης σίτισης με την ίδια αιτούμενη με την Διακήρυξη μεθοδολογία παρασκευής και διανομής ζεστών φρεσκομαγειρεμένων και μη αναθερμασμένων γευμάτων (cook and serve) και συσκευασμένα:

α) Κατά τη διάρκεια της τελευταίας τριετίας (2021, 2022 και 2023) να έχουν εκτελέσει επιτυχώς τουλάχιστον δύο (2) συμβάσεις, ετήσιας συνεχόμενης διάρκειας η κάθε μια, σε διαφορετικές νοσοκομειακές μονάδες οι οποίες να αφορούν στη συστηματική παροχή σίτισης, ήτοι παραγωγή γευμάτων με δικές τους πρώτες ύλες, εντός των εγκαταστάσεων των νοσοκομειακών μονάδων του Δημόσιου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας, πρωί – μεσημέρι – βράδυ και παρασκευή ειδικών διαιτών, με την μέθοδο cook and serve, σε τουλάχιστον διακοσίους είκοσι (220) σιτιζόμενους ασθενείς και εφημερεύον προσωπικό ημερησίως ανά σύμβαση. Σημειώνεται ότι το κριτήριο της εν λόγω παραγράφου α) δεν πληρούται σε περίπτωση επίκλησης σύμβασης κατά την οποία η παραγωγή γίνεται σε εξωτερική αδειοδοτημένη μονάδα του αναδόχου και εν συνεχεία μεταφορά και διανομή των γευμάτων στους σιτιζόμενους εντός των εγκαταστάσεων της εκάστοτε αναθέτουσας αρχής.

Οι συμβάσεις θα πρέπει να έχουν ολοκληρωθεί και εκτελεστεί επιτυχώς, όπως θα αποδεικνύεται με κατάλληλες συστάσεις και βεβαιώσεις από φορείς του δημοσίου, ΝΠΔΔ και Ιδιωτών. Για τον λόγο αυτό οι οικονομικοί φορείς θα

καταρτίσουν και θα υποβάλουν στη Τεχνική τους προσφορά, πίνακα των κυριότερων κατά τα ανωτέρω έργων που εκτέλεσαν ή στα οποία συμμετείχαν ως Ανάδοχοι κατά τα τρία τελευταία προ του διαγωνισμού έτη και τα έργα να είναι απόλυτα συναφή κατά τα ανωτέρω με το υπό ανάθεση Έργο. Ως ολοκληρωθείσα και επιτυχώς εκτελεσθείσα θεωρείται η σύμβαση, της οποίας έχει ολοκληρωθεί το σύνολο του συμβατικού αντικειμένου και η οποία έχει εκτελεστεί χωρίς να έχουν επιβληθεί στον ανάδοχο χρηματικά πρόστιμα συνολικής αξίας ανώτερης του 10% της αξίας της.

Εάν ο αποδέκτης είναι δημόσιος φορέας, ως στοιχείο τεκμηρίωσης υποβάλλεται Βεβαίωση καλής εκτέλεσης συμβάσεως παροχής υπηρεσιών σίτισης, πιστοποιητικό ή πρωτόκολλο παραλαβής που συντάσσεται από την αρμόδια Δημόσια αρχή, με τα οποία βεβαιώνεται η μεθοδολογία παρασκευής cookandserve, ο αριθμός των σιτισθέντων ασθενών και εφημερεύοντος προσωπικού και η χρονική διάρκεια της σύμβασης (365 ημέρες τουλάχιστον) . Εάν ο αποδέκτης είναι Ιδιώτης, υποβάλλονται ως στοιχεία τεκμηρίωσης τα αντίστοιχα παραστατικά ή εφόσον δεν προβλέπεται η έκδοσή τους υποβάλλεται υπεύθυνη δήλωση του φορέα και εάν τούτο είναι πιστοποιημένα ανέφικτο, υπεύθυνη δήλωση του παρόχου. Ο πίνακας έργων πρέπει να συνταχθεί ενδεικτικά σύμφωνα με το επισυναπτόμενο υπόδειγμα.

Α/Α	Επωνυμία Φορέα Ανάθεσης (πελάτη) Νοσοκομεία Δημόσια και Ιδιωτικά	Χρονική Περίοδος σύμβασης		Σύντομη περιγραφή των προσφερόμενων υπηρεσιών	Συνολική αξία σύμβασης	Αριθμός σιτισθέντων ανά ημέρα	Στοιχεία επικοινωνίας με τον Φορέα (πελάτη) Τηλέφωνο επικοινωνίας
		Από	Εως				

Πέραν των βεβαιώσεων καλής εκτέλεσης, για την απόδειξη της καλής εκτέλεσης των ως άνω συμβάσεων, ο Ανάδοχος οφείλει να υποβάλει Υπεύθυνη Δήλωση με την οποία να δηλώνει ότι δεν του έχουν υποβληθεί πρόστιμα σε ποσοστό μεγαλύτερο του 10% της αξίας εκάστου σύμβασης. Η Επιτροπή αξιολόγησης έχει το δικαίωμα να κάνει όλες τις απαραίτητες ενέργειες για να διαπιστώσει τα οποιαδήποτε πρόστιμα έχουν επιβληθεί στους υποψηφίους.

β) Οι υποψήφιοι επιπρόσθετα για την απόδειξη της τεχνικής και επαγγελματικής τους ικανότητας για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης, πρέπει να διαθέτουν: Κατά τη διάρκεια της τελευταίας τριετίας 2021, 2022 και 2023 να έχουν εκτελέσει επιτυχώς τουλάχιστον μία σύμβαση, ετήσιας τουλάχιστον συνεχόμενης διάρκειας, σε νοσοκομειακή μονάδα, η οποία να αφορά στη συστηματική παροχή σίτισης, ήτοι με παραγωγή ετοιμών γευμάτων με δικές τους πρώτες ύλες (πρωί – μεσημέρι – βράδυ) με την μέθοδο cook and serve, παρασκευή ειδικών διαιτών, σε αδειοδοτημένη μονάδα του αναδόχου και εν συνεχεία μεταφορά και διανομή των γευμάτων σε τουλάχιστον εκατόν είκοσι (120) σιτιζόμενους ημερησίως ανά σύμβαση σε νοσοκομειακές μονάδες του Δημόσιου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας.

Σημειώνεται ότι το κριτήριο της εν λόγω παραγράφου β) δεν πληρούται σε περίπτωση επίκλησης σύμβασης κατά την οποία η παραγωγή και διάθεση των γευμάτων γίνεται εντός των εγκαταστάσεων της εκάστοτε αναθέτουσας αρχής.

Η απαίτηση εμπειρίας της εν λόγω β) παραγράφου έχει τεθεί δεδομένου ότι ο οικονομικός φορέας απαιτείται να αποδείξει ότι σε περίπτωση διακοπής λειτουργίας των εγκαταστάσεων παραγωγής και διάθεσης εντός του Νοσοκομείου για λόγους έκτακτης ανάγκης/ανωτέρας βίας, μπορεί να ανταποκριθεί στην εξυπηρέτηση του έργου με

χρήση εξωτερικής αδειοδοτημένης μονάδας παραγωγής διαθέτοντας εμπειρία εκτέλεσης του έργου με παραγωγή σε αδειοδοτημένη μονάδα και εν συνεχεία συσκευασία, μεταφορά και διανομή ετοιμών γευμάτων στις εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου.

Διευκρινίζεται ότι οι επικαλούμενες συμβάσεις για την ανταπόκριση στο κριτήριο της περ. α' και περ. β' της παρ. 2.2.6 οφείλουν να έχουν διάρκεια τουλάχιστον δώδεκα (12) μηνών εντός της κρίσιμης τριετίας.

Την ως άνω εμπειρία τεκμηριώνουν με βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης των συμβάσεων παροχής υπηρεσιών σίτισης από τους αρμόδιους φορείς. Για τον λόγο αυτό θα καταρτίσουν και θα υποβάλουν στη Τεχνική τους προσφορά, ξεχωριστό πίνακα των κυριότερων κατά τα ανωτέρω έργων που εκτέλεσαν ή στα οποία συμμετείχαν ως Ανάδοχοι κατά τα τρία τελευταία έτη(2021, 2022, 2023). Εάν ο αποδέκτης είναι δημόσιος φορέας, ως στοιχείο τεκμηρίωσης υποβάλλεται Βεβαίωση καλής εκτέλεσης συμβάσεως παροχής υπηρεσιών σίτισης, πιστοποιητικό ή πρωτόκολλο παραλαβής που συντάσσεται από την αρμόδια Δημόσια αρχή, με τα οποία βεβαιώνεται η μεθοδολογία παρασκευής cookandserve, ο αριθμός των σιτισθέντων ασθενών και εφημερεύοντος προσωπικού και η χρονική διάρκεια της σύμβασης (365 ημέρες τουλάχιστον). Εάν ο αποδέκτης είναι Ιδιώτης υποβάλλονται ως στοιχεία τεκμηρίωσης τα αντίστοιχα παραστατικά ή εφόσον δεν προβλέπεται η έκδοσή τους υποβάλλεται υπεύθυνη δήλωση του φορέα και εάν τούτο είναι πιστοποιημένα ανέφικτο, υπεύθυνη δήλωση του παρόχου. Ο πίνακας έργων πρέπει να συνταχθεί ενδεικτικά σύμφωνα με το επισυναπτόμενο υπόδειγμα.

Α/Α	Επωνυμία Φορέα Ανάθεσης(πελάτη) άλλων (πλην Νοσοκομείων) φορέων/Οργανισμών Δημόσιου και Ιδιωτικού τομέα	Χρονική Περίοδος σύμβασης		Σύντομη περιγραφή των προσφερόμενων υπηρεσιών	Συνολική αξία σύμβασης	Αριθμός σιτισθέντων ανά ημέρα	Στοιχεία επικοινωνίας με τον Φορέα Ανάθεσης (πελάτη) Τηλέφωνο επικοινωνίας
		Από	Έως				

Πέραν των βεβαιώσεων καλής εκτέλεσης, για την απόδειξη της καλής εκτέλεσης των ως άνω συμβάσεων, ο Ανάδοχος οφείλει να υποβάλει υπεύθυνη Δήλωση με την οποία να δηλώνει ότι δεν του έχουν υποβληθεί πρόστιμα σε ποσοστό μεγαλύτερο του 10% της αξίας εκάστου σύμβασης. Η Επιτροπή αξιολόγησης έχει το δικαίωμα να κάνει όλες τις απαραίτητες ενέργειες για να διαπιστώσει τα οποιαδήποτε πρόστιμα έχουν επιβληθεί στουςυποψηφίους.

Υποχρεωτική (επί ποινή αποκλεισμού) θεωρείται και η Ύπαρξη και Εξωτερικής Μονάδας Παραγωγής γευμάτων, με άδεια ΕΦΕΤ εκτός των εγκαταστάσεων του Νοσοκομείου, ικανή να καλύψει τις ανάγκες του Νοσοκομείου έγκαιρα μόνο σε περίπτωση απρόβλεπτων και έκτακτων καταστάσεων, με δυνατότητα παραγωγής με την μέθοδο cookandserve, συσκευασίας, διανομής και παράδοσης, τουλάχιστον 1.000 μερίδων ημερησίως. Για την τεκμηρίωση αυτών πρέπει να κατατεθεί από τον υποψήφιο οικονομικό φορέα με την υποβολή της προσφοράς του: η Άδεια Λειτουργίας της παραγωγικής μονάδας, πιστοποίηση ΕΦΕΤ (IMP) Πιστοποιητικό σε ισχύ εφαρμογής Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, σύμφωνα με διεθνές ή εθνικό πρότυπο (ενδεικτικά σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό και Εθνικό πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2018 ή Ισοδύναμο Πρότυπο χωρών μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης (FSSC 22000, BRCGlobalStandards, IFSFood, SQFCode), Πιστοποιητικό Συστήματος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης κατά πρότυπο ISO 14001:2015 ή EMAS ή ισοδύναμου και Πιστοποιητικό Συστήματος Διαχείρισης για την Υγεία και Ασφάλεια στην Εργασία κατά πρότυπο ISO 45001:2018 ή ισοδύναμου.

Η Επιτροπή Αξιολόγησης του εν λόγω διαγωνισμού δικαιούται να διεξάγει επίσκεψη-αυτοψία (προαιρετικά και κατ' επιλογή), στην εξωτερική μονάδα παραγωγής γευμάτων ή /και τους χώρους που παρέχει υπηρεσίες ο υποψήφιος «Ανάδοχος», στο αντικείμενο παροχής υπηρεσιών σίτισης φορέων ως άνω, ώστε να έχει σαφή εικόνα των υπηρεσιών του στα διάφορα στάδια διεργασιών. Έλεγχος σε πραγματικό χρόνο: α) των συνθηκών παραγωγής γευμάτων, των εργασιακών πρακτικών του προσωπικού του, σύμφωνα με τις ορθές παρασκευαστικές πρακτικές και τις ορθές πρακτικές υγιεινής β) της τήρησης αρχείων λειτουργίας - εντύπων τεκμηρίωσης του ελέγχου των συνθηκών που επηρεάζουν την ασφάλεια καθώς και γ) οργανοληπτική δοκιμή, ποιοτικό έλεγχο των παρεχομένων (ελεύθερων και ειδικών) γευμάτων. Επίσης, Η επιτροπή δικαιούται να ζητήσει από τον ανάδοχο δείγματα των υλικών και ειδών που θα προσφέρουν, καθώς και να ζητήσει τη συνδρομή οποιουδήποτε κρατικού ελεγκτικού ή εποπτεύοντος μηχανισμού στους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των εταιρειών που συμμετέχουν, προκειμένου να αξιολογήσει και να διαπιστώσει εάν τα όσα αναφέρονται στις προσφορές ανταποκρίνονται στην πραγματικότητα.

Ο Ανάδοχος οφείλει να υποβάλει Εκθέσεις Υγειονομικών ελέγχων από αρμόδιες Κρατικές αρχές, με τα αποτελέσματα επιτόπιας Επιθεώρησης που δέχθηκε, στην εξωτερική Μονάδα Παραγωγής και σε χώρους πελατών Φορέων του Δημόσιου, Νοσοκομεία και άλλα Ν.Π.Δ.Δ., επιχειρήσεων ευρύτερου Δημόσιου τομέα και Ν.Π.Ι.Δ. που συμμετέχει το Δημόσιο ή εποπτεύονται από αυτό, όπου ο προσφέρων εκτελεί υπηρεσίες σήμερα ή εκτέλεσε την τελευταία τριετία, στο αντικείμενο του συνόλου των δημοπρατούμενων υπηρεσιών. Θα εξετασθούν, τυχόν υγειονομικές παραβάσεις που σημειώθηκαν από Αρμόδιες Κρατικές Αρχές στις Εκθέσεις Υγειονομικών ελέγχων, κατόπιν επιτόπιων Επιθεωρήσεων που δέχθηκε ο υποψήφιος «Ανάδοχος», σε χώρους όπου ο προσφέρων παρέχει σήμερα ή παρείχε υπηρεσίες σίτισης. Εάν δεν υπάρχουν Εκθέσεις Ελέγχων από Αρμόδιες Κρατικές Αρχές, αυτό το καταθέτει ο Ανάδοχος με Υπεύθυνη Δήλωση, ενώ η Επιτροπή Αξιολόγησης δικαιούται να ελέγξει την ακρίβεια της Δήλωσης.

Ο υποψήφιος Ανάδοχος οφείλει να καταθέσει με την υποβολή της προσφοράς του Διαδικασίες Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων συμβατές με σχετικό Πρότυπο (ενδεικτικά σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό και Εθνικό πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2018), Μελέτη Ανάλυσης Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου, σύμφωνα με τις αρχές του HACCP (Κανονισμός (ΕΚ) αριθμ. 852/2004), Λειτουργικά Προαπαιτούμενα Προγράμματα, Μέτρα ελέγχου των διεργασιών, οδηγίες εργασίας, έντυπα παρακολούθησης της λειτουργίας στα διάφορα στάδια διεργασιών, έντυπα τεκμηρίωσης του ελέγχου των συνθηκών που επηρεάζουν την ασφάλεια των τροφίμων. Τα προσκομιζόμενα στοιχεία, πρέπει να έχουν προσαρμοσθεί κατάλληλα στις δημοπρατούμενες εργασίες. Γενικευμένα εγχειρίδια, διαδικασίες και οδηγίες μη προσαρμοσμένα στο έργο μπορούν να αξιολογηθούν ως μη αποδεκτά και συνιστούν λόγο απόρριψης της προσφοράς.

Επίσης, ο Ανάδοχος μετά την ανάληψη του έργου άμεσα ενεργοποιεί της διαδικασίες Πιστοποίησης του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που εφαρμόζει εντός του.....» με πεδίο εφαρμογής ενδεικτικά: “ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ & ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ...ΣΙΤΙΣΗ ΑΣΘΕΝΩΝ & ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΝΤΟΣ ΤΟΥ” με Αναγνωρισμένο Φορέα πιστοποίησης (Διαπιστευμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης-ΕΣΥΔ)

Η διαρκής τήρηση των αρχείων, μέσω των οποίων θα αποδεικνύεται η σωστή εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων είναι υποχρεωτική καθ' όλη τη διάρκεια παροχής υπηρεσιών του αναδόχου, ώστε και να καθίσταται δυνατός ο επίσημος έλεγχος τροφίμων από τις ελεγκτικές αρχές ανά πάσα στιγμή.

Ο Ανάδοχος υποχρεούται με την προσφορά του να καταθέσει Λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών του ανά κατηγορία προμηθευμένου υλικού, με παράθεση των Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που οι προμηθευτές υποστηρίζουν, πιστοποιημένων ενδεικτικά με το Ευρωπαϊκό και Εθνικό πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2018 ή Ισοδύναμο Πρότυπο χωρών μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης (FSSC 22000, BRCGlobalStandards, IFSFood, SQFCode). Να αποτυπωθούν σε πίνακα με στοιχεία: Προμηθευτές, Προμηθευόμενα υλικά, Πιστοποίηση Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων ή/και Πιστοποιητικά Διασφάλισης Ποιότητας που υποστηρίζουν.

Απαγορεύεται στον ανάδοχο να διακόψει για οποιοδήποτε λόγο την παροχή της σίτισης. Για το λόγο αυτό ο Ανάδοχος, υποβάλλει μαζί με την προσφορά του εναλλακτικό σχέδιο λειτουργίας (πολιτική διαχείρισης κρίσεων – πλάνα ενεργειών), σε περίπτωση μη ομαλής λειτουργίας του μαγειρείου του Νοσοκομείου (Εσωτερικές και Εξωτερικές Καταστροφές). Η ανάδοχος εταιρεία πρέπει να διαθέτει: Διαδικασία ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΚΡΙΣΕΩΝ-ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ & ΑΤΥΧΗΜΑΤΩΝ με συγκροτημένη Ομάδα Διαχείρισης Κρίσεων, σχέδια διαχείρισης κρίσεων και εκτάκτων αναγκών, αντιμετώπιση περιπτώσεων ανωτέρας βίας (π.χ. πυρκαγιάς, σεισμού, πανδημίας, διακοπή τηλεπικοινωνιών, διακοπής ρεύματος, διακοπή ψυκτικής αλυσίδας κατά τη μεταφορά προϊόντων) να υπάρχει διαθέσιμο πλάνο ενεργειών σε περίπτωση ατυχήματος, για την αντιμετώπιση διαφόρων κινδύνων και δολιοφθορών κατά την επεξεργασία, αποθήκευση ή διανομή των προϊόντων, αδυναμία των προμηθευτών να παραδώσουν τις πρώτες ύλες καιάλλα.

Σε κάθε περίπτωση προκληθείσας βλάβης στους χώρους (κτιριακά) ή στον εξοπλισμό ηλεκτρομηχανολογικό ή εξοπλισμό εστίασης, κυριότητας Νοσοκομείου ή των προσκομισθέντων κυριότητας Αναδόχου, από φυσική φθορά ή από το προσωπικό του Αναδόχου, ο Ανάδοχος με δική του δαπάνη έχει την υποχρέωση να αποκαταστήσει - επισκευάσει άμεσα τη βλάβη. Στις υποχρεώσεις του Αναδόχου, πλέον των επισκευών των βλαβών, συμπεριλαμβάνονται και οι προληπτικές εργασίες συντήρησης τουεξοπλισμού.

Ο Ανάδοχος οφείλει να τηρεί πλήρως ενημερωμένο αρχείο με τις προληπτικές εργασίες συντήρησης του εξοπλισμού μηχανημάτων, καθώς και των βλαβών και επισκευών που έχουν πραγματοποιηθεί, κατά την διάρκεια της σύμβασης και της παράτασηςαυτής.

Ο Ανάδοχος θα παραλάβει ενυπογράφως την καλή λειτουργία των μηχανημάτων και των εγκαταστάσεων, για το σκοπό της σίτισης των ασθενών και του προσωπικού κατά το χρόνο υπογραφής της σύμβασης, και με την λήξη της σύμβασης θα τα παραδώσει στην ίδια καλή κατάσταση στην οποία τα παρέλαβε συντάσσοντας σχετικό πρωτόκολλο παραλαβής και παράδοσης του εξοπλισμού, των χώρων και ότι συμπεριλαμβάνεται σεαυτούς.

Στην περίπτωση που ο Ανάδοχος απαιτείται να αποκαταστήσει φθορές σε κτιριακές εγκαταστάσεις, αυτό θα πρέπει να γίνεται όσο το δυνατόν με τα ίδια υλικά, μέθοδο, και προδιαγραφές που χρησιμοποιήθηκαν για την κατασκευή των εγκαταστάσεων του Νοσοκομείου και πάντα μετά από έγκριση και επίβλεψη της Τεχνικής Διεύθυνσης του Νοσοκομείου. Εάν σε περίπτωση αδυναμίας, το Νοσοκομείο με δική του μέριμνα προβεί στην αποκατάσταση των φθορών μπορεί, κατά περίπτωση, να καταλογίσει τη δαπάνη στονΑνάδοχο.

Για τις φθορές που θα γίνουν στους περιμετρικούς τοίχους των διαδρόμων, στις θύρες κλπ αποδεδειγμένα από τα διερχόμενα καρότσια που διακινούνται από το προσωπικό του αναδόχου, οι επισκευές πρέπει να γίνονται άμεσα από τον ανάδοχο, μετά από έγκριση και επίβλεψη της Τεχνικής Διεύθυνσης τουΝοσοκομείου.

Τόσο η καθαριότητα όσο και η καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων εντός των χώρων του μαγειρείου (και περιμετρικά αυτού) και η δαπάνη που προκύπτει, είναι αποκλειστική ευθύνη της αναδόχου εταιρείας σίτισης, και στους εξωτερικούς χώρους (περιμετρικά στις εισόδους) των μαγειρείων. Για την καθαριότητα των χώρων πληροφορίες στο Άρθρο 8 «ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΧΩΡΩΝ». Επίσης, υπό το πρίσμα της νέας πραγματικότητας που έχει δημιουργηθεί από τη νόσο COVID-19,ο«Ανάδοχος» είναι υποχρεωμένος στην λήψη μέτρων εξυγίανσης (υγιεινής, καθαριότητας και απολύμανσης των χώρων και επιφανειών χρήσης), με βάση οδηγίες και κατευθύνσεις όπως αυτές αποτυπώνονται σε διεθνείς και εθνικές συστάσεις κατά την εξέλιξη της πανδημίας τουSARS-CoV2.

Ο «Ανάδοχος» υποχρεούται να διασφαλίζει την υγεία και ασφάλεια των εργαζομένων, ως προς όλες τις πτυχές της εργασίας. Ιδιαίτερος, πρέπει να λαμβάνει μέτρα για την πρόληψη διάδοσης του κορωνοϊού SARS- COV-2 όπως εκκινούν από τις βασικές αρχές και πρόνοιες του υφιστάμενου θεσμικού πλαισίου για την προστασία της υγείας και ασφάλειας των εργαζομένων, καθώς και όλες τις σχετικές οδηγίες και κατευθύνσεις του ΕΟΔΥ, της Εθνικής Επιτροπής Προστασίας Δημόσιας Υγείας και αποφάσεις αρμοδίων φορέων, που ακολούθησαν από το έτος 2020 και ένθεν διαρκώς επικαιροποιημένα. Το προσωπικό του Αναδόχου οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται. (Περισσότερα στο Άρθρο 2 «Προσωπικό Αναδόχου»).

Οι δαπάνες ύδρευσης, ηλεκτρικού ρεύματος, θέρμανσης, κλιματισμού, βαρύνουν το Νοσοκομείο, με την προϋπόθεση της εύλογης χρήσης και κατανάλωσης αυτών από τονΑνάδοχο.

Η διαχείριση, η απώλεια και η ασφαλής φύλαξη όλων των σκευών μαγειρικής και σερβιρίσματος σε χώρους χρήσης του Αναδόχου, όπως μαγειρεία, χώρους προετοιμασίας τροφίμων, στους θαλάμους, κλινικές OFFICE (διανομεία) των κλινικών, αποτελεί αποκλειστική ευθύνη του Αναδόχου που θα αναλάβει τη σίτιση συμπεριλαμβανομένων και των οργάνων μέτρησης θερμοκρασίας (καταγραφικών θερμομέτρων), ιδιοκτησίας, είτε του Αναδόχου, είτε του Νοσοκομείου.

Απαγορεύεται στον ανάδοχο η με οποιονδήποτε τρόπο εκχώρηση ή μεταβίβαση προς τρίτους των δικαιωμάτων και υποχρεώσεων του, που απορρέουν από τη σύμβαση που θα υπογράψει με το Νοσοκομείο.

Για την απόδειξη της νόμιμης εκπροσώπησης, στις περιπτώσεις που ο οικονομικός φορέας είναι νομικό πρόσωπο και υποχρεούται, κατά την κείμενη νομοθεσία, να δηλώνει την εκπροσώπηση και τις μεταβολές της σε αρμόδια αρχή (π.χ. Γενικό Εμπορικό Μητρώο Γ.Ε.ΜΗ.), προσκομίζει σχετικό πιστοποιητικό ισχύουσας εκπροσώπησης, το οποίο πρέπει να έχει εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή του. Στις λοιπές περιπτώσεις τα κατά περίπτωση νομιμοποιητικά έγγραφα σύστασης και νόμιμης εκπροσώπησης (όπως καταστατικά, πιστοποιητικά μεταβολών, αντίστοιχα ΦΕΚ, συγκρότηση Δ.Σ. σε σώμα, σε περίπτωση Α.Ε., κλπ., ανάλογα με τη νομική μορφή του οικονομικού φορέα), συνοδευόμενα από υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου ότι εξακολουθούν να ισχύουν κατά την υποβολή τους. Για την απόδειξη της νόμιμης σύστασης και των μεταβολών του νομικού προσώπου, εφόσον αυτή προκύπτει από πιστοποιητικό αρμόδιας αρχής (π.χ. γενικό πιστοποιητικό του ΓΕΜΗ), αρκεί η υποβολή αυτού, εφόσον έχει εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή του. Στις λοιπές περιπτώσεις τα κατά περίπτωση νομιμοποιητικά έγγραφα νόμιμης σύστασης και μεταβολών (όπως καταστατικά, πιστοποιητικά μεταβολών, αντίστοιχα ΦΕΚ, κλπ., ανάλογα με τη νομική μορφή του οικονομικού φορέα), συνοδευόμενα από υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου ότι εξακολουθούν να ισχύουν κατά την υποβολή τους. Οι αλλοδαποί οικονομικοί φορείς προσκομίζουν τα προβλεπόμενα, κατά τη νομοθεσία της χώρας εγκατάστασης, αποδεικτικά έγγραφα, και εφόσον δεν προβλέπονται, υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου, από την οποία αποδεικνύονται τα ανωτέρω ως προς τη νόμιμη σύσταση, μεταβολές και εκπροσώπηση του οικονομικού φορέα. Οι ως άνω υπεύθυνες δηλώσεις γίνονται αποδεκτές, εφόσον έχουν συνταχθεί μετά την κοινοποίηση της πρόσκλησης για την υποβολή των δικαιολογητικών. Από τα ανωτέρω έγγραφα πρέπει να προκύπτουν η νόμιμη σύσταση του οικονομικού φορέα, όλες οι σχετικές τροποποιήσεις των καταστατικών, το/τα πρόσωπο/α που δεσμεύει/ουν νόμιμα την εταιρία κατά την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού (νόμιμος εκπρόσωπος, δικαίωμα υπογραφής κλπ.), τυχόν τρίτοι, στους οποίους έχει χορηγηθεί εξουσία εκπροσώπησης, καθώς και η θητεία του/των ή/και των μελών του οργάνου διοίκησης/ νόμιμου εκπροσώπου.

Στήριξη στην ικανότητα τρίτων: Οι οικονομικοί φορείς μπορούν, όσον αφορά στα κριτήρια οικονομικής και χρηματοοικονομικής επάρκειας και τα σχετικά με την τεχνική και επαγγελματική ικανότητα, ως ορίζονται στην παρούσα Διακήρυξη, να στηρίζονται στις ικανότητες άλλων φορέων, ασχέτως της νομικής φύσης των δεσμών τους με αυτούς. Στην περίπτωση αυτή, αποδεικνύουν ότι θα έχουν στη διάθεσή τους τους αναγκαίους πόρους, με την προσκόμιση της σχετικής έγγραφης δέσμευσης των φορέων στην ικανότητα των οποίων στηρίζονται. Όταν οι οικονομικοί φορείς στηρίζονται στις ικανότητες άλλων φορέων όσον αφορά στα κριτήρια που σχετίζονται με την απαιτούμενη με τη Διακήρυξη οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια, οι εν λόγω οικονομικοί φορείς και αυτοί στους οποίους στηρίζονται είναι από κοινού υπεύθυνοι για την εκτέλεση της σύμβασης. Υπό τους ίδιους όρους οι

ενώσεις οικονομικών φορέων μπορούν να στηρίζονται στις ικανότητες των συμμετεχόντων στην ένωση ή άλλων φορέων. Οι ενώσεις οικονομικών φορέων που υποβάλλουν κοινή προσφορά, υποβάλλουν τα κατά περίπτωση δικαιολογητικά, για κάθε οικονομικό φορέα που συμμετέχει στην ένωση, σύμφωνα με τα ειδικότερα προβλεπόμενα στο άρθρο 19 παρ. 2 του Ν. 4412/2016, ως ισχύει καθώς και στα σχετικά άρθρα της Διακήρυξης.

Τα έγγραφα που θα συμπεριλάβει ο ανάδοχος στην προσφορά του και θα διατηρεί, θα πρέπει να είναι συνταγμένα ή επίσημα μεταφρασμένα στην Ελληνική γλώσσα, με εξαίρεση αυστηρά τεχνικούς όρους, για τους οποίους δεν υπάρχει αντίστοιχη δόκιμη μετάφραση στην Ελληνική και που μπορεί να είναι στην Αγγλική γλώσσα.

Ο υποψήφιος Ανάδοχος οφείλει, πριν δώσει την προσφορά του, να επισκεφτεί, κατόπιν συνεννόησης, το νοσοκομείο προκειμένου να σχηματίσει σαφή εικόνα των εγκαταστάσεων και των αναγκών του Τμήματος Διατροφής. Θα λάβει και σχετική βεβαίωση από την Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής.

Λοιπά Δικαιολογητικά Συμμετοχής θα ισχύουν σύμφωνα με τα διαλαμβανόμενα στα αντίστοιχα άρθρα της Διακήρυξης.

Άρθρο 2. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

Ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέσει επαρκές, έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό, καθώς επίσης και απαιτείται και πρέπει να αποδεικνύεται η εκπαίδευση του προσωπικού στην Υγιεινή και Ασφάλεια των Τροφίμων (ΚΥΑ 14708/17-8-2007 και το ΦΕΚ τροποποίησης της 2873/21-8-2017), σε γενικούς και ειδικούς κανόνες υγιεινής, ανάλογα με τη θέση εργασίας του, σύμφωνα με πρόγραμμα που θα έχει υλοποιηθεί. Η κατάρτιση Υποχρεωτική Εκπαίδευση (βάση νομοθετικής απαίτησης) στο αντικείμενο (Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων), αποδεικνύεται με την υποβολή τουλάχιστον ενός πρόσφατου αποδεικτικού εκπαίδευσης στο αντικείμενο υπογεγραμμένο από τον φορέα εκπαίδευσης και από τον υπάλληλο. Η διάρκεια και το ελάχιστο περιεχόμενο των προγραμμάτων εκπαίδευσης, σύμφωνα με το επίπεδο που αντιστοιχεί σε κάθε ειδικότητα του απασχολούμενου προσωπικού, καθορίζεται από τη Νομοθεσία (ΚΥΑ 14708/17-8-2007). Εκπαιδευσεις διάρκειας πολλαπλάσιας των νομοθετικών ορίων που έχουν τεθεί ανά ειδικότητα ή περισσότερες της βασικής υποχρεωτικής εκπαίδευσης (περισσότερα αποδεικτικά εκπαίδευσης στο αντικείμενο), αξιολογούνται με αναλογικά πολλαπλάσια βαρύτητα. Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα τεκμηριώνεται με την κατάθεση των παρακάτω παραστατικών:

Σε περίπτωση υλοποίησης της εκπαίδευσης από την ίδια την επιχείρηση: Υπεύθυνη Δήλωση η οποία να συνυπογράφεται από τον Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας και Υγιεινής Τροφίμων και τον Νόμιμο Εκπρόσωπο της Εταιρείας (ή τον ασκούντα/ες κατά τεκμήριο τα ανωτέρω καθήκοντα) από την οποία να προκύπτει ο χρόνος, ο τόπος, η διάρκεια, τα στοιχεία των εργαζομένων, η θεματολογία, το εκπαιδευτικό υλικό και τα στοιχεία του εκπαιδευτή/ών. (Ονοματεπώνυμο, Α.Φ.Μ. και τα έγγραφα που αποδεικνύουν τα τυπικά προσόντα).

Σε περίπτωση υλοποίησης της εκπαίδευσης από εκπαιδευτικό φορέα (Φυσικό ή Νομικό Πρόσωπο που τεκμηριώνει την ικανότητα να διεξάγει την εκπαίδευση και την καταλληλότητα του χώρου): Βεβαίωση του Εκπαιδευτικού Φορέα από την οποία να προκύπτει ο χρόνος, ο τόπος, η διάρκεια, τα στοιχεία των εργαζομένων, η θεματολογία, το εκπαιδευτικό υλικό και τα στοιχεία του εκπαιδευτή/ών. (Ονοματεπώνυμο, Α.Φ.Μ. και τα έγγραφα που αποδεικνύουν τα τυπικά προσόντα). Πρέπει να κατατεθεί πρόγραμμα εκπαίδευσης ανά ειδικότητα το οποίο περιλαμβάνει ανά ειδικότητα: τη θεματολογία, το χρονικό διάστημα εντός του οποίου πραγματοποιείται η εκπαίδευση, τα βοηθήματα που χρησιμοποιούνται (π.χ. Εγχειρίδια διαχείρισης ποιότητας, υγιεινής & ασφάλειας τροφίμων, διαδικασίες, οδηγίες, μεθοδολογίες κλπ), την ιδιότητα του εκπαιδευτή σε δομή πίνακα.

Πίνακας: Προτεινόμενο ανά ειδικότητα οργανόγραμμα προσωπικού.

Ειδικότητα
Υπεύθυνοι Εγκατάστασης

Μάγειρες
Κρύα Κουζίνα
Τραπεζοκόμοι /ες
Λαντζιέρης/α – Καθαριστής/τρια
Προσωπικό Αποθήκης

2.2 Αποδεικτικά εμπειρίας του προσωπικού.

Όσον αφορά τα στελέχη της επιχείρησης, ενυπόγραφα βιογραφικά σημειώματα (στοιχεία προηγούμενης εμπειρίας, καθήκοντα, ουσιαστικά και τυπικά προσόντα, αντίγραφα τίτλων σπουδών). Επιπρόσθετα για τον Ιατρό Εργασίας και τον Τεχνικό Ασφαλείας του αναδόχου θα πρέπει να κατατεθούν και οι συμβάσεις εργασίας τους.

Όσον αφορά τους υπαλλήλους σίτισης, βεβαίωση προηγούμενης απασχόλησης στο αντικείμενο των ζητούμενων εργασιών. Πιο συγκεκριμένα:

για τους Μαγείρους Α΄ απαιτείται να είναι πτυχιούχοι Μαγειρικής Τέχνης από σχολές ΤΕΙ, Τ.Ε.Σ. ή Τ.Ε.Ε. ή ΕΠΑ.Σ. ή Ι.Ε.Κ. και να έχουν πιστοποιημένη τετραετή προϋπηρεσία στον κλάδο της μαζικής εστίασης (με επιθυμητή την πιστοποιημένη εργασία σε νοσοκομεία), με κατάθεση του λογαριασμού του ασφαλισμένου στο ΙΚΑ με τους κωδικούς ΚΑΔ και ειδικότητας. Επίσης, θα πρέπει να διαθέτουν πιστοποίηση από τον ΕΟΠΠΕΠ.

για τους Βοηθούς Μαγείρους απαιτείται να έχουν τελειώσει τουλάχιστον το 1ο έτος της σχολής Μαγειρικής Τέχνης από σχολές ΤΕΙ, Τ.Ε.Σ. ή Τ.Ε.Ε. ή ΕΠΑ.Σ. ή Ι.Ε.Κ..

Ο ανάδοχος υποχρεούται στην απαρέγκλιτη τήρηση της εκάστοτε ισχύουσας εργατικής και ασφαλιστικής νομοθεσίας, αναφορικά με την παροχή εργασίας του προσωπικού του, ιδίως δε ως προς την καταβολή των αποδοχών, την τήρηση του νομίμου ωραρίου, των όρων υγιεινής και ασφάλειας κλπ. Παράβαση της υποχρέωσης αυτής δίνει το δικαίωμα στο Νοσοκομείο για μονομερή καταγγελία της συμβάσεως και κήρυξη του αναδόχου ως εκπτώτου. Το Νοσοκομείο (εργοδότης) μέσω των εξουσιοδοτημένων οργάνων του, μπορεί να ζητήσει οποτεδήποτε οποιαδήποτε πληροφορία για την εργασιακή σχέση του προσωπικού με τον Ανάδοχο.

Το προσωπικό που θα απασχολείται από τον Ανάδοχο πρέπει να είναι υγιές, γεγονός που αποδεικνύεται με την προσκόμιση πιστοποιητικού υγείας εν ισχύ, θεωρημένου από τις αρμόδιες αρχές, βάσει της ισχύουσας υγειονομικής διάταξης (Υ1γ/Γ.Π./οικ35797/4-4-2012). Στο πιστοποιητικό θα βεβαιώνεται ότι «ο κάτοχός του υποβλήθηκε σε ιατρικές εξετάσεις και δεν βρέθηκε να πάσχει από μεταδοτικό ή άλλο νόσημα μη συμβατό με την απασχόλησή του». Οι χειριστές τροφίμων υποβάλλονται σε καλλιέργεια και παρασιτολογική εξέταση κοπράνων (προϋπόθεση για την έκδοση του πιστοποιητικού υγείας). Επιπροσθέτως, συνιστάται ο εμβολιασμός έναντι της Ηπατίτιδας Β (HBV) και του Τετάνου (DpT). Το προσωπικό του Αναδόχου οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.

Απαγορεύεται ο χειρισμός των τροφίμων και η με οποιαδήποτε ιδιότητα είσοδος σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε προσώπου πάσχει από νόσημα ή είναι φορέας νοσήματος που μεταδίδεται δια των τροφών ή προσώπου με μολυσμένα τραύματα ή πάσχοντος από δερματική μόλυνση, έλκη, διάρροια, βήχα, καταρροή με πυρετό ή ίκτερο εάν υφίσταται κίνδυνος άμεσης μόλυνσης του τροφίμου.

Η υγεία των άμεσων χειριστών τροφίμων που εισέρχονται στους χώρους επεξεργασίας και συσκευασίας και χειρίζονται τρόφιμα ή επιβλέπουν τους χειριστές είναι ευθύνη του αναδόχου. Για το σκοπό αυτό ο ανάδοχος πρέπει να αποδεικνύει με εσωτερικές διαδικασίες ότι οι εργαζόμενοι γνωρίζουν τις απαιτήσεις και ο ανάδοχος προβαίνει σε επαρκείς ελέγχους.

Το προσωπικό που θα απασχοληθεί θα πρέπει να γνωρίζει πολύ καλά την Ελληνική γλώσσα (ικανότητα γραπτού και προφορικού λόγου), να είναι άριστο στο ήθος του, άφοβο από πλευράς συμπεριφοράς απέναντι σε τρίτους και στο

προσωπικό του Νοσοκομείου. Αλλοδαποί μπορούν να απασχοληθούν μόνο εφ' όσον έχουν και τα απαραίτητα έγγραφα παραμονής και εργασίας στην Ελλάδα.

Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να ζητήσει από τον ανάδοχο την απομάκρυνση εργαζομένων από την εργασία στο συγκεκριμένο χώρο, που κρίνει ότι δεν ανταποκρίνονται στις υποχρεώσεις τους, ή δείχνουν ολιγωρία ή δεν πειθαρχούν στις οδηγίες και τους κανόνες του Νοσοκομείου. Ο εργαζόμενος δεν έχει καμία αξίωση για το λόγο αυτό από το Νοσοκομείο.

Ο ανάδοχος, οι προστιθέντες αυτού και το λοιπό προσωπικό που θα χρησιμοποιήσει κατά την εκτέλεση του έργου δεν έχουν καμία απολύτως σχέση εξαρτημένης εργασίας με το Νοσοκομείο, οι δε μισθοί και αμοιβές των ως άνω, καθώς και οποιεσδήποτε άλλες υποχρεώσεις, οι οποίες επιβάλλονται από την εργατική και ασφαλιστική νομοθεσία, βαρύνουν αποκλειστικά τον ανάδοχο, ο οποίος είναι ο μόνος υπεύθυνος έναντι αυτών με τους οποίους συνδέεται με εργασιακή ή άλλη σχέση, καθώς και έναντι τρίτων εξ' αφορμής των σχέσεων αυτών.

Το Νοσοκομείο δύναται να ζητήσει από τον ανάδοχο να προσλάβει και άλλους υπαλλήλους, αν κρίνει ότι η σύνθεση του προσωπικού τόσο αριθμητικά όσο και κατά ειδικότητες δεν επαρκεί για την εξυπηρέτηση των σιτιζομένων, χωρίς μεταβολή στην τιμή της προσφοράς.

Η αποζημίωση του αναδόχου για την έκτακτη, απασχόληση επιπλέον ατόμων που διαθέτει, ούτως ώστε να εξυπηρετηθεί το Νοσοκομείο, για την κάλυψη εκτάκτων ή επείγουσών αναγκών του, περιλαμβάνεται στην τιμή της προσφοράς.

Οι βάρδιες του προσωπικού και οι ώρες αναπληρωματικής ανάπαυσης (gero) θα εναλλάσσονται με τέτοιο τρόπο, ώστε να διασφαλίζεται η ομαλή σίτιση όλων των σιτιζομένων. Ομαλή σίτιση θα διασφαλίζεται ανεξαρτήτως απρόσμενων γεγονότων (για παράδειγμα σε περίπτωση έκτακτης απουσίας ή ασθένειας δηλωμένου προσωπικού βάρδιας θα έχει προβλεφθεί να υπάρξει αναπληρωτής).

Κατά τη διάρκεια της σύμβασης και μετά την λήξη της, ο ανάδοχος και οι προστιθέντες αυτού, αναλαμβάνουν την υποχρέωση να τηρούν εμπιστευτικά όλα τα στοιχεία, που τους έγιναν γνωστά λόγω της εργασίας τους, σχετικά με τις δραστηριότητες και τους χώρους του Νοσοκομείου. Η παραπάνω υποχρέωση αφορά ιδίως τα στοιχεία σχετικά με την κατάσταση υγείας των ασθενών και γενικά κάθε στοιχείο που μπορεί να θεωρηθεί ότι εμπίπτει στο ιατρικό απόρρητο.

Ο «Ανάδοχος» και το προσωπικό αυτού οφείλει να τηρεί αυστηρά τους κανόνες πρόληψης ατυχημάτων για την προσωπική ασφάλεια κάθε εργαζομένου. Την ευθύνη για την τήρηση των κανόνων αυτών και για την παρακολούθηση του προσωπικού του από Ιατρό εργασίας, έχει αποκλειστικά ο «Ανάδοχος». Το προσωπικό σίτισης πρέπει να τηρεί τις κείμενες διατάξεις σχετικά με την υγιεινή και ασφάλειά του και ο «Ανάδοχος» είναι αποκλειστικός και μόνος υπεύθυνος ποινικά και αστικά για κάθε ατύχημα που τυχόν προκύψει.

Το προσωπικό του αναδόχου υποχρεούται να φέρει κατά την ώρα της εργασίας του καθαρή και ευπαρουσίαστη στολή. Η προμήθεια, συντήρηση και πλύσιμο των στολών βαρύνουν αποκλειστικά τον ανάδοχο. Οι στολές εργασίας να έχουν διαφορετικό χρώμα ανάλογα με τις εργασίες διαφορετικής υγιεινής που θα επιτελούνται (ενδεικτικά έχουν διαφορετικά χρώματα στολών οι τραπεζοκόμες κατά τη διάρκεια που χειρίζονται τρόφιμα με τις καθαρίστριες για τις τουαλέτες και τον καθαρισμό των ευρύτερων χώρων και με τον αποθηκάριο κ.ο.κ). Το προσωπικό οφείλει να διατηρεί υψηλό επίπεδο ατομικής υγείας και υγιεινής.

Οι αρμόδιοι του Νοσοκομείου που ασκούν υγειονομικό έλεγχο μπορούν να απαγορεύσουν, πρόσκαιρα ή οριστικά, την εργασία σε όποιο άτομο κρίνουν επικίνδυνο για την δημόσια υγεία, είτε γιατί πάσχει από μεταδοτικό νόσημα ή είναι φορέας τέτοιου νοσήματος, είτε γιατί επανειλημμένα έχει διαπιστωθεί ότι δεν φροντίζει για την ατομική του καθαριότητα.

Η συμμετέχουσα εταιρεία οφείλει να συμπληρώσει πίνακα στον οποίο θα δηλώνονται η ειδικότητα και ο αριθμός εργαζομένων, ο αριθμός ωρών ημερησίως, ο αριθμός ημερών μηνιαίως και οι μήνες απασχόλησης του ελάχιστα

απαιτούμενου προσωπικού για τη λειτουργία των Μαγειρείων, σύμφωνα με τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών της διακήρυξης.

Ακολούθως παρατίθεται Ενδεικτική σύνθεση προσωπικού του αναδόχου:

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	ΑΤΟΜΑ
Αρχιμάγειρας	1
Μάγειρας Α΄	4
Μάγειρας Β΄	4
Προετοιμασία/Διανομή	12
Αποθηκάριος	2
Λατζέρηδες	6
Καθαρίστριες	4
Τεχνολόγος Τροφίμων/Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας	1
ΣΥΝΟΛΟ ΑΤΟΜΩΝ	34

Άρθρο 3. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Το τίμημα της προσφοράς κάθε υποψήφιου ανάδοχου θα δοθεί με μια και μοναδική τιμή για το Πρωινό, μια και μοναδική τιμή για το Δεκατιανό/Πρόγευμα, μια και μοναδική τιμή για το Μεσημεριανό Γεύμα, μια και μοναδική τιμή για το Απογευματινό/Πρόγευμα, μια και μοναδική τιμή για το Βραδινό (Δείπνο), μια και μοναδική τιμή για το Προ ύπνου και μια και μοναδική τιμή για το Συνολικό Τίμημα Σίτισης ανά Σιτιζόμενο Άτομο (ασθενή-εφημερεύον προσωπικό) ανά ημέρα (με και άνευ ΦΠΑ) σύμφωνα με τις οδηγίες του σχετικού Άρθρου της Διακήρυξης για την παροχή της υπηρεσίας και σύμφωνα με τις παρούσες τεχνικές προδιαγραφές. Η αναγραφή της τιμής σε Ευρώ (€) μπορεί να γίνεται μέχρι δύο δεκαδικά ψηφία. Στην τιμή θα περιλαμβάνονται οι τυχόν υπέρ τρίτων κρατήσεις ως και κάθεάλλη επιβάρυνση, εκτός από τον αναλογούντα Φ.Π.Α. για την παρεχόμενη υπηρεσία στον τόπο και με τον τρόπο που προβλέπονται από την Διακήρυξη.

Η Οικονομική Προσφορά πρέπει να έχει την εξής ενδεικτική μορφή:

A/A	ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΗΜΕΡΗΣΙΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ	ΜΕΓΙΣΤΗ ΕΤΗΣΙΑ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	Φ.Π.Α.	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ
1	Πρωινό (Μία και Μοναδική Τιμή)				
2	Δεκατιανό Πρόγευμα (Μία και Μοναδική Τιμή)				
3	Μεσημεριανό Γεύμα (Μία και Μοναδική Τιμή)				

4	Απογευματινό Πρόγευμα (Μία και Μοναδική Τιμή)				
5	Βραδινό (Δείπνο) (Μία και Μοναδική Τιμή)				
6	Προ Ύπνου (Μία και Μοναδική Τιμή)				
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΓΕΥΜΑΤΟΣ/ΣΙΤΙΖΟΜΕΝΟ/ΗΜΕΡΑ (Μία και Μοναδική Τιμή προκύπτουσα από το άθροισμα των παραπάνω)					

Προσφορά που δίνει τιμή σε συνάλλαγμα ή σε ρήτρα συναλλάγματος απορρίπτεται ως απαράδεκτη.

Προσφορά που θέτει όρο αναπροσαρμογής τιμής απορρίπτεται ως απαράδεκτη, ενώ θα πρέπει να υπάρχει ρητή δήλωση αποδοχής όλων των όρων της διακήρυξης, καθώς και της ισχύουσας Νομοθεσίας

Εφόσον από την προσφορά δεν προκύπτει με σαφήνεια η προσφερόμενη τιμή ή δεν δίδεται ενιαία τιμή η προσφορά απορρίπτεται σαν απαράδεκτη.

Προσφορά που υπερβαίνει τα όρια του προϋπολογισμού του διαγωνισμού κρίνεται ως απαράδεκτη.

Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τους προσφέροντες, στοιχεία απαραίτητα για την τεκμηρίωση των προσφερόμενων τιμών και αυτοί υποχρεούνται να τα παρέχουν (εντός αποκλειστικής προθεσμίας, κατά ανώτατο όριο δέκα (10) ημερών από την κοινοποίηση της σχετικής πρόσκλησης της αναθέτουσας αρχής). Εάν οι προσφορές φαίνονται ασυνήθιστα χαμηλές [άρθρο 88 του Ν. 4412/2016, ως ισχύει (Α'-147)], θα απαιτηθούν από τους οικονομικούς φορείς εξηγήσεις, σύμφωνα με το άρθρο 88 Ν. 4412/2016, ως ισχύει (Α'-147). Σε περίπτωση μη ικανοποιητικών απαντήσεων εκ μέρους των συμμετεχόντων, οι προσφορές τους θα απορρίπτονται.

Οποιαδήποτε μεταβολή στην ισχύουσα νομοθεσία που διέπει την παρούσα σύμβαση αφενός είναι δεσμευτική για τον ανάδοχο ο οποίος και οφείλει να την εφαρμόσει άμεσα αφετέρου δεν δύναται σε καμία περίπτωση η μεταβολή αυτή να προκαλέσει οποιαδήποτε πρόσθετη οικονομική επιβάρυνση για το Νοσοκομείο.

Άρθρο 4. Α. ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΥΛΙΚΩΝ – Β. ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ-ΕΙΔΩΝ

Α. Προμήθεια Υλικών

Ο ανάδοχος επιθεωρείται από τα εξουσιοδοτημένα πρόσωπα (όπως αναφέρονται στο σχετικό άρθρο «ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ»), για έλεγχο της συμμόρφωσης των προδιαγραφών των προμηθευόμενων υλών-υλικών και της διακίνησης αυτών, με την ισχύουσα Νομοθεσία. Την αποκλειστική ευθύνη για τις ύλες (πρώτες και βοηθητικές ύλες, υλικά σε επαφή με τρόφιμα) που εισάγει στο Νοσοκομείο, φέρει ο Ανάδοχος και σύμφωνα με τους παρακάτω Όρους και προϋποθέσεις.

Τα προμηθευόμενα τρόφιμα και γενικά όλα τα προμηθευόμενα είδη θα είναι αρίστης ποιότητας, υποχρεωτικά πρώτης ποιότητας (όπως αναλυτικά περιγράφονται σε επόμενες παραγράφους). Τα προϊόντα που υστερούν ποιοτικά θα απομακρύνονται άμεσα από το Νοσοκομείο με ευθύνη και έξοδα του αναδόχου.

Όλα τηρούνται με βάση τον Κανονισμό (ΕΕ) 2019/1381 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 20ής Ιουνίου 2019, για τη διαφάνεια και τη βιωσιμότητα της αξιολόγησης κινδύνου στην αλυσίδα τροφίμων στην ΕΕ και για την τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 178/2002, (ΕΚ) αριθ. 1829/2003, (ΕΚ) αριθ. 1831/2003, (ΕΚ) αριθ. 2065/2003, (ΕΚ) αριθ. 1935/2004, (ΕΚ) αριθ. 1331/2008, (ΕΚ) αριθ. 1107/2009 (ΕΕ) 2015/2283 και της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.

Τα προϊόντα και η διακίνησή τους θα πρέπει να πληρούν τη σχετική ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ: αφορά γενικές διατάξεις που έχουν εφαρμογή σε όλα τα είδη τροφίμων και την ΚΑΘΕΤΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ: αφορά συγκεκριμένα είδη τροφίμων (π.χ. γάλα, κρέατα κ.τ.λ.), τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις ισχύουσες αγορανομικές, υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις, Απόφασης Υπουργού Ανάπτυξης και Ανταγωνιστικότητας π' αριθμ. 91354/2017 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.) (ΦΕΚ Β' 2983/30-8-2017) και η τροποποίηση του άρθρου 115 με το ΦΕΚ 4736Β/12-10-2021.

Ο έλεγχος των πρώτων υλών, αποτελεί Νομική απαίτηση για τις επιχειρήσεις τροφίμων (Κ.Υ.Α. 15523/2006 και τις τροποποιήσεις της από την ΚΥΑ 1288/2017, ΚΥΑ 32790/2017, Προεδρικό Διάταγμα με αριθμ. 79/2007 και την τροποποίησή του με βάση τον Νόμο 4492/2017) σύμφωνα με την οποία «Η επιχείρηση τροφίμων δεν πρέπει να δέχεται καμία πρώτη ύλη ή συστατικό, εάν γνωρίζει ή έχει βάσιμους λόγους να υποπτεύεται ότι έχει προσβληθεί από παράσιτα, παθογόνους μικροοργανισμούς, τοξικές ουσίες, αποσυντεθειμένες ή ξένες ουσίες, σε βαθμό που, μετά τη συνήθη διαλογή ή/και τις προπαρασκευαστικές διαδικασίες ή διαδικασίες επεξεργασίας που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις τροφίμων σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, θα είναι και πάλι ακατάλληλο προς βρώση». Στην περίπτωση του Νοσοκομείου, ο Ανάδοχος έχει την πλήρη ευθύνη για τον έλεγχο των υλών, που παραλαμβάνει για τις ανάγκες του Νοσοκομείου.

Οι προμήθειες θα γίνονται αποκλειστικά από τους αποδεδειγμένα εγκεκριμένους προμηθευτές του αναδόχου, με δαπάνη και ευθύνη του τελευταίου. Οι προμηθεύτριες εταιρείες υποχρεούνται να αποδεικνύουν με έγγραφα ότι λειτουργούν ορθώς σύμφωνα με τους κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας, εφαρμόζουν Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ενδεικτικά σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό και Εθνικό πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2018 ή Ισοδύναμο Πρότυπο χωρών μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης) και πληρούν όλες τις απαιτήσεις (γενικές και ειδικές) της Νομοθεσίας. Επίσης, εφόσον οι προμηθεύτριες εταιρείες διανομής/αποθήκευσης, είναι διαφορετικές από αυτές που παρασκευάζουν τις πρώτες ύλες, απαιτούνται τα ίδια πιστοποιητικά και για τις παρασκευάστριες εταιρείες.

Ο Ανάδοχος με την προσφορά του θα πρέπει υποχρεωτικά να προσκομίσει:

Λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών του ανά κατηγορία προμηθευμένου υλικού, με παράθεση των Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που οι προμηθευτές υποστηρίζουν, πιστοποιημένων ενδεικτικά με το Ευρωπαϊκό και Εθνικό πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2018 ή Ισοδύναμο Πρότυπο χωρών μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης (FSSC 22000, BRC Global Standards, IFS Food, SQF Code).

Να αποτυπωθούν σε πίνακα με στοιχεία: Προμηθευτές, Προμηθευόμενα υλικά, Πιστοποίηση Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων ή/και Πιστοποιητικά Διασφάλισης Ποιότητας που υποστηρίζουν.

Ειδικότερα, οι προμηθευτές του Αναδόχου θα πρέπει να διαθέτουν: Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων ενδεικτικά σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ ανάλογα για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Η μεταφορά θα γίνεται με ευθύνη του αναδόχου προμηθευτή, ώστε να τηρούνται οι όροι προφύλαξης, καθαριότητας και κατάλληλου χρόνου άφιξης στο Νοσοκομείο. Η μεταφορά όλων των προϊόντων θα γίνεται με μεταφορικά μέσα καθαρά, απολυμασμένα και με καταγραφικά θερμομέτρα όπου απαιτείται. Θα ελέγχεται η άδεια που τους έχει εκχωρηθεί, από την Κτηνιατρική Υπηρεσία Νομαρχιακού Επιπέδου για τα μέσα μεταφοράς προϊόντων ζωικής προέλευσης (οι όροι προκαθορίζονται από τη Κτηνιατρική Νομοθεσία).

Ενδεικτικά: Τα οχήματα μεταφοράς κρέατος και πουλερικών πρέπει να είναι κατάλληλα και να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό αυτό. Τέτοια οχήματα είναι:

Ισόθερμα: Με αμάξωμα ή κιβώτιο (θάλαμο) του οποίου τα τοιχώματα, οι πόρτες, η οροφή και τα δάπεδα φέρουν μόνωση και σύστημα Αυτοδύναμης ψύξης.

Τα ισόθερμα φέρουν μηχανικό εξοπλισμό, ο οποίος επιτρέπει την πτώση και τήρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του θαλάμου, εντός των προβλεπόμενων κατά περίπτωση επιπέδων.

Η θερμοκρασία μπορεί να ελέγχεται με την χρήση κατάλληλων καταγραφικών θερμομέτρων.

Απαιτείται ειδική έγκριση από την Κτηνιατρική Υπηρεσία Νομαρχιακού Επιπέδου για τα μέσα μεταφοράς προϊόντων ζωικής προέλευσης.

Τα οχήματα πρέπει να έχουν πόρτες με λάστιχα και μηχανισμό κλεισίματος, που μπορεί να ασφαλίσει.

Τα εσωτερικά τοιχώματα των μέσων μεταφοράς πρέπει να είναι από ανοξειδωτο ή άλλο υλικό κατάλληλο, λείο και αδιαπτότιστο, ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

Να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση.

Απαγορεύεται η μεταφορά κρέατος με άλλα οχήματα (ιδιωτικής χρήσεως επιβατικά αυτοκίνητα) που δεν πληρούν τις σχετικές με τη μεταφορά κρεάτων ειδικές προδιαγραφές.

Όλα τα παραλαμβανόμενα είδη, θα πρέπει να συνοδεύονται από Παραστατικά Διακίνησης (ή Τιμολόγια), με τα συνήθη στοιχεία ταυτότητας και προέλευσης των προϊόντων που αναγράφονται σε αυτά, όπως: είδη, ποσότητες των εισερχομένων τροφίμων, επωνυμία προμηθευτή, τα στοιχεία του μεταφορικού μέσου, η ημερομηνία και η ώρα φόρτωσης των προϊόντων κ.ο.κ.

Τα «προσσκευασμένα τρόφιμα» που διατίθενται ως έχουν στον τελικό καταναλωτή επισημαίνονται, σύμφωνα με την ισχύουσα Ενωσιακή Νομοθεσία (Καν.ΕΕ 1169/2011 όπως ισχύει και των κανόνων εφαρμογής του Καν.ΕΕ 1337/2013, Εκτελεστικός κανονισμός ΕΕ 775/2018) και εθνική νομοθεσία, με την επιφύλαξη των απαιτήσεων επισήμανσης που προβλέπονται από ειδικές ενωσιακές ή εθνικές διατάξεις, που ισχύουν για συγκεκριμένα τρόφιμα καθώς, για τα γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα με γεωγραφικές ενδείξεις (ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΕΠΙΠ).

Οι σημάνσεις στις συσκευασίες των προϊόντων πρέπει να παρέχουν πληροφορίες στοιχείων ταυτότητας αυτών, όπως κωδικό παρτίδας του προϊόντος, βάρος προϊόντος, ημερομηνία παραγωγής και λήξης, συνθήκες αποθήκευσης, σήμα ή σφραγίδα καταλληλότητας ή Αρ. έγκρισης Ε.Ε αναλόγως είδους (όπως ειδικότερα περιγράφεται σε επόμενες παραγράφους).

Για τα Υλικά και Αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε Επαφή με Τρόφιμα (Υ.Α.Ε.Τ.), να δηλώνεται Νομική συμμόρφωση από τον κατασκευαστή, με τις απαιτήσεις των σχετικών Κανονισμών (για την χρήση την οποία

προορίζονται), ενδεικτικά: (ΕΚ) αριθμ. 10/2011 όπως τροποποιήθηκε με τον Κανονισμό (ΕΕ) 1338/2019, Καν (ΕΚ) αριθ. 1416/2016, Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004, Κανονισμός (ΕΚ) 2023/2006 και Κώδικα τροφίμων & Ποτών (άρθρο 26).

Ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει, εφόσον του ζητηθεί από το Νοσοκομείο, τα πιστοποιητικά μυοκτονίας και εντομοκτονίας των εγκαταστάσεων των προμηθευτών του.

Ο Ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει αμέσως μετά την ανάληψη υπηρεσιών παροχής σίτισης στο Νοσοκομείο, τον πλήρη φάκελο τεχνικών προδιαγραφών των προμηθευόμενων υλών (Πρώτων υλών, βοηθητικών υλών, υλικών συσκευασίας τελικών προϊόντων και λοιπών αναλωσίμων του ίδιου και των προμηθευτών του) με τις περιγραφές τα χαρακτηριστικά προϊόντων.

Όλες οι πρώτες ύλες, τα συστατικά και τα υλικά σε επαφή με το προϊόν πρέπει να περιγράφονται, στο βαθμό που είναι απαραίτητο για τη διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων (σύμφωνα με τις Αρχές του HACCP). Στην περιγραφή αυτή πρέπει να περιλαμβάνονται αναλόγως, οι παρακάτω πληροφορίες:

(α) χημικά, βιολογικά και φυσικά χαρακτηριστικά,

(β) σύνθεση των παρασκευασμάτων, συμπεριλαμβανομένων των προσθέτων και τεχνολογικών βοηθημάτων παραγωγής,

(γ) προέλευση,

(δ) μέθοδος παραγωγής,

(ε) συνθήκες συσκευασίας και παράδοσης,

(στ) συνθήκες αποθήκευσης και διάρκεια ζωής

(ζ) προετοιμασία και /ή χειρισμός πριν τη χρήση ή επεξεργασία,

(η) κριτήρια αποδοχής αναφορικά μετηνασφάλεια τροφίμων ή προδιαγραφές των προμηθευόμενων υλικών και συστατικών ανάλογα με τις προβλεπόμενες χρήσεις τους.

Τα χαρακτηριστικά των τελικών προϊόντων πρέπει να περιγράφονται, στο βαθμό που είναι απαραίτητο για τη διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων. Στην περιγραφή των χαρακτηριστικών πρέπει να περιλαμβάνονται αναλόγως, οι παρακάτω πληροφορίες:

(α) όνομα προϊόντος ή σχετική ταυτοποίηση (β) σύνθεση

(γ) βιολογικά, χημικά και φυσικά χαρακτηριστικά, σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων (δ) προβλεπόμενη διάρκεια ζωής και συνθήκες αποθήκευσης

(ε) συσκευασία

(στ) επισήμανση για την ασφάλεια τροφίμων και/ή οδηγίες χειρισμού, προετοιμασίας και χρήσης (ζ) μέθοδος (οι) διανομής

Ο Ανάδοχος, μετά την ανάληψη υπηρεσιών παροχής σίτισης στο Νοσοκομείο, θα πρέπει τακτικά να προσκομίζει Πιστοποιητικά Αναλύσεων (Μικροβιολογικών ή/και Φυσικοχημικών Παραμέτρων Ποιότητας), διαφόρων βασικών κατηγοριών τροφίμων, βάσει πλάνου δειγματοληψίας. Απαιτείται, διατήρηση Αρχείου Αναλύσεων Τροφίμων και Ποτών των προμηθευτριών εταιρειών και του Αναδόχου (Δήλωση συχνότητας κατάθεσης πιστοποιητικών αναλύσεων ανά κατηγορία και είδος).

Κάθε προμηθεύτρια εταιρεία του Αναδόχου, πλέον του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που εφαρμόζει, Εκδίδει Υπεύθυνη Δήλωση – Δήλωση Συμμόρφωσης με τη Νομοθεσία των προϊόντων που παράγει και της καταλληλότητας αυτών (ιδίως στις περιπτώσεις που τα προϊόντα δεν συνοδεύονται με τα αντίστοιχα πιστοποιητικά ανάλυσης των συγκεκριμένων παρτίδων παράδοσης) εάν αυτό απαιτείται.

Η πραγματοποίηση των απαραίτητων αναλύσεων ελέγχου των προϊόντων (χημικών, μικροβιολογικών κ.α.), γίνεται από τον ίδιο τον προμηθευτή (εφόσον είναι πιστοποιημένος για το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που εφαρμόζει από Φορέα Πιστοποίησης) και πριν ακόμα σταλεί το φορτίο των προϊόντων στο Νοσοκομείο. Στο Νοσοκομείο, η προσέγγιση αυτή, είναι προτιμότερη, καθώς δεν υπάρχει ο απαραίτητος εξοπλισμός για να πραγματοποιηθούν οι αναλύσεις αυτές, όπως επίσης, συνήθως οι πρώτες ύλες χρησιμοποιούνται άμεσα, πράγμα που δεν επιτρέπει την απομόνωση τους μέχρι να ολοκληρωθούν οι αναλύσεις.

Πιστοποιητικά χημικών και μικροβιολογικών αναλύσεων, μπορεί να μην αποστέλλονται με κάθε παρτίδα που παραλαμβάνεται στο Νοσοκομείο, αλλά περιοδικά (εφόσον ο προμηθευτής είναι πιστοποιημένος για το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που εφαρμόζει) όπως προβλέπεται στην συμφωνία που υπάρχει μεταξύ του Νοσοκομείου, Αναδόχου και του προμηθευτή, προς επιβεβαίωση της καταλληλότητας των παραλαμβανόμενων πρώτων υλών. Επιπροσθέτως, στα πλαίσια εφαρμογής του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων του Νοσοκομείου και για την αξιολόγηση των προμηθευτών των α' υλών του Αναδόχου, διενεργείται βάσει πλάνου δειγματοληψίας, Εργαστηριακή Ανάλυση τροφίμων σε Κρατικά ή Διαπιστευμένα εργαστήρια, τόσο από τη Τεχνολόγο Τροφίμων του Νοσοκομείου όσο και από τους Υπευθύνους του Αναδόχου.

Η εκτέλεση των παραγγελιών και η παραλαβή θα γίνεται από ορισμένο εκπαιδευμένο προσωπικό του αναδόχου με ορισμένα κριτήρια.

Καταγράφεται από τον Ανάδοχο, έντυπο πλήρους περιγραφής κριτηρίων ελέγχου παραλαβής προμηθευόμενων ειδών (ιστορικό παραλαβής, ημερομηνία, προμηθευτής, lotnumber κ.ο.κ.).

Σε εμφανές σημείο κατά την αποθήκευση αναγράφεται από τον υπεύθυνο αποθηκάριο της αναδόχου, η ημερομηνία παραλαβής (εισαγωγής – εισόδου) των ειδών στο Νοσοκομείο και λήξης. Σε κανένα αποθηκευτικό χώρο δεν θα υπάρχει τρόφιμο χωρίς ετικέτα με τις απαραίτητες σημάνσεις ταυτότητας του (ημερομηνία παραλαβής για τις πρώτες ύλες ή παραγωγής για τα ημιέτοιμα και έτοιμα και ημερομηνία λήξης).

Τηρείται το Αρχείο Παραλαβών τεκμηριωμένο από τον Ανάδοχο. Δικαίωμα πρόσβασης στο αρχείο Παραλαβών διατηρούν οι αρμόδιοι του Τμήματος Διατροφής (Τεχνολόγος Τροφίμων, Διαιτολόγοι, ΟΑΤ), τα όργανα ελέγχου του Νοσοκομείου και οι Κρατικοί Φορείς (όπως αναφέρονται στο σχετικό άρθρο «ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ»).

Ο Ανάδοχος πρέπει να εφαρμόζει και να αποδεικνύει σύστημα ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ, που να επιτρέπει την αναγνώριση των παρτίδων των τελικών προϊόντων και τη σχέση τους με τις παρτίδες των πρώτων υλών, τα αρχεία της παραγωγής και της παράδοσης. Να παρακολουθείται η ροή των εξερχομένων από τον αποθηκευτικό χώρο προϊόντων και να διευκολύνεται η ιχνηλασιμότητα των χρησιμοποιούμενων προϊόντων - αποθηκευτικών παρτίδων με τα τελικά προϊόντα.

Σε περίπτωση μη συμμορφούμενου προμηθευόμενου προϊόντος (αφού γίνει διαχωρισμός – διερεύνηση αιτίων – καταγραφή μη συμμόρφωσης – λήψη διορθωτικών ενεργειών), να έχει προβλεφθεί να υπάρχει απόθεμα εγκεκριμένου προϊόντος, που να επαρκεί να καλύψει τις ανάγκες της παραγωγής και να μην παρακωλύεται η λειτουργία του μαγειρείου.

Στους αποθηκευτικούς χώρους θα πρέπει να τοποθετούνται μόνο τα προϊόντα (πρώτες ύλες, συστατικά, υλικά και αντικείμενα συσκευασίας καθώς και ημικατεργασμένα ή τελικά προϊόντα), τα οποία πληρούν τις προδιαγραφές ποιότητας και ασφάλειας.

B. Ποιοτικές και ποσοτικές προδιαγραφές Πρώτων Υλών - Ειδών

Οι πρώτες ύλες τροφίμων (ΠΙΝΑΚΑΣ 2) και τα είδη τροφίμων που ο Ανάδοχος θα προμηθεύει το Νοσοκομείο, πρέπει να τηρούν απαρεικλώς τις Ενιαίες Εθνικές Τεχνικές Προδιαγραφές όπως αυτές εγκρίθηκαν με την υπ' αρ. 94 απόφαση της 125ης/13-4-2023 συνεδρίασης του Διοικητικού Συμβουλίου της Ε.Κ.Α.Π.Υ. (Εθνική Κεντρική Αρχή Προμηθειών Υγείας) και περιγράφονται στον ακόλουθο σύνδεσμο

<https://ekapy.gov.gr/%cf%84%ce%b5%cf%87%ce%bd%ce%b9%ce%ba%ce%b5%cf%83-%cf%80%cf%81%ce%bf%ce%b4%ce%b9%ce%b1%ce%b3%cf%81%ce%b1%cf%86%ce%b5%cf%83-%ce%bc%ce%b5%cf%81%ce%b9%ce%b4%ce%bf%ce%bb%ce%bf%ce%b3%ce%b9%ce%bf%cf%80/>. Ο Ανάδοχος θα πρέπει να δεσμευτεί πλήρως ως προς τις προδιαγραφές αυτές.

Άρθρο 5. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΟΧΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Κατά τους χειρισμούς των τροφίμων θα πρέπει να εφαρμόζονται Ορθές Εργασιακές Πρακτικές Αποθήκευσης, Υγιεινής συντήρησης (ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων), Προετοιμασίας γευμάτων, Θερμικής επεξεργασίας, σερβιρίσματος τροφίμων και υγιεινής χώρων. Οι συνταγές και ο τρόπος ετοιμασίας των γευμάτων θα πρέπει να συμφωνεί με τους κανόνες της διαιτητικής και της σύγχρονης μαγειρικής τέχνης. Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε τα προσφερόμενα γεύματα να είναι εύγευστα και ευπαρουσίαστα να μην υστερούν σε θρεπτική αξία, γεύση και εμφάνιση. Τα μη αποδεκτά τελικά προϊόντα, από άποψη οργανοληπτικής αποδοχής, απορρίπτονται (η οργανοληπτική δοκιμή πλέον των υπευθύνων του Αναδόχου γίνεται και από τα άτομα που διενεργούν τον έλεγχο του αναδόχου βλέπε Άρθρο7).

Στο Νοσοκομείο, η παρασκευή των γευμάτων για ασθενείς και προσωπικό εντός των χώρων του Νοσοκομείου, θα γίνεται την ίδια μέρα με τη διανομή («COOK&SERVE»). Η εταιρεία θα πρέπει να διαθέσει οτιδήποτε απαιτηθεί για την διατήρηση, εν θερμώ, των ετοιμών προϊόντων ζεστής κουζίνας έως τη στιγμή του σερβιρίσματος από πλευράς επαγγελματικού εξοπλισμού, όπως για παράδειγμα θερμοθάλαμο διατήρησης ζεστού φαγητού, μπαίν μαρί (θερμό υδατόλουτρο) και άλλα (που περιλαμβάνονται στα σχετικά παραρτήματα ειδών αγοράς και κυριότητας Αναδόχου).

Ο ανάδοχος επιβάλλεται να λαμβάνει τα ακόλουθα υγειονομικά μέτρα:

Τήρηση μικροβιολογικών, χημικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

Αναγκαίες διαδικασίες προκειμένου να πληρούνται οι Νομοθετικές απαιτήσεις.

Τήρηση απαιτήσεων ελέγχου θερμοκρασίας για τα τρόφιμα.

Διατήρηση της Ψυκτικής αλυσίδας - Υγιεινή Συντήρηση - Προστασία των τροφίμων από τσεπιμολύνσεις.

Δειγματοληψία και ανάλυση τροφίμων σε Διαπιστευμένα Εργαστήρια. Ο Ανάδοχος οφείλει να αποστέλλει δικής του δαπάνης δείγματα για ανάλυση, ανεξαρτήτως των δειγματοληψιών που διενεργούν οι αρμόδιοι του Νοσοκομείου.

Ο Ανάδοχος μεριμνά για την αποφυγή διασταυρούμενης επιμόλυνσης με: σαφή διαχωρισμό των εργασιών, διαχωριζόμενους χώρους ανάλογα με τις εργασίες του προσωπικού, διαχωριζόμενους χώρους επεξεργασίας ωμών τροφίμων, χρήση διαφορετικού χρώματος πλαστικές επιφάνειες κοπής από Teflon κατά τον τεμαχισμό των α' υλών και τελικών προϊόντων, καθαρά σκεύη εργαλεία εξοπλισμού, σωστή κάλυψη και διατήρηση τροφίμων, εφαρμογή κανόνων ατομικής υγιεινής, εφαρμογή μέτρων αναχαίτισης τρωκτικών και εντόμων για αποφυγή επιμόλυνσης κ.ο.κ..

Το προσωπικό του αναδόχου θα παρασκευάζει το φαγητό για τον υποδεικνυόμενο αριθμό σιτιζομένων. Η διαδικασία υπολογισμού των γευμάτων περιγράφεται αναλυτικά παρακάτω. Το φαγητό, όσον αφορά τους ασθενείς, θα

σερβίρεται σύμφωνα με τις εξατομικευμένες οδηγίες που αφορούν την σίτιση του κάθε ασθενή (για παράδειγμα βάσει ειδικού διαιτητικού σχήματος).

Η διατροφή των ασθενών (είδος και ποσότητα) πρέπει να καλύπτει πλήρως τις διατροφικές τους ανάγκες. Σε περιπτώσεις που ασθενείς πρέπει να ακολουθήσουν ειδική δίαιτα (ενδεικτικά αναφέροντα ειδικές κατηγορίες ασθενών π.χ. υπερλευκωματούχος δίαιτα, διαβητικού, νεφροπαθούς, ηπατοπαθούς) ο Ανάδοχος υποχρεούται, χωρίς επιπλέον επιβάρυνση να καλύπτει τις ειδικές δίαιτες.

Εφαρμόζεται Κεντρική Διανομή Γευμάτων ασθενών. Ακολουθεί περιγραφή της εν λόγω Διαδικασίας.

Α. Από την προηγούμενη ημέρα δίνεται στον ανάδοχο από το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου, πρόχειρη μηχανογραφημένη λίστα με την εκτίμηση των διαιτών των ασθενών, ώστε ο Ανάδοχος να έχει τον απαραίτητο χρόνο για να κάνει τις όποιες προετοιμασίες απαιτούνται.

Β. Την επόμενη μέρα και μέχρι τις 10.00' το πρωί, δίδεται στον Ανάδοχο η τελική οριστικοποιημένη λίστα των διαιτών. Το αργότερο μέχρι τις 12.00' της ίδιας ημέρας, δίδονται στον Ανάδοχο από το Τμήμα Διατροφής, οι δίαιτες για κάθε ασθενή ξεχωριστά ως εντολή σίτισης σε Ειδικό έντυπο «ΓΕΥΜΑ – ΔΕΙΠΝΟ» με τα στοιχεία του ασθενούς: ονοματεπώνυμο, τμήμα, ημερομηνία, είδος δίαιτας, εξατομικευμένα ανά ασθενή.

Γ. Η εκτυπωμένη δίαιτα-εντολή παραδίδεται στον Υπεύθυνο των μαγειρείων και βάσει αυτής γίνεται μεριδοποίηση εξατομικευμένη για τον κάθε ασθενή στον ειδικό χώρο μεριδοποίησης των μαγειρείων (Κεντρική Διανομή γευμάτων).

Δ. Σύνθεση δίσκου (Χώρος μεριδοποίησης, έλεγχος δίσκου ορθότητας δίαιτας, ορθή ταυτοποίηση με στοιχεία ασθενούς): Η σύνθεση του δίσκου (τοποθέτηση κυρίως ζεστού πιάτου και συνοδευτικών κρύων πιάτων με ότι αυτά περιλαμβάνουν ανάλογα με τις ειδικές δίαιτες του κάθε ασθενή στον κάθε δίσκο) διεξάγεται από τους υπευθύνους της αναδόχου εταιρείας σίτισης, στον ειδικό χώρο μεριδοποίησης των μαγειρείων (Κεντρική Διανομή γευμάτων) και σε αυτόν τοποθετείται η εντολή σίτισης (έντυπο «ΓΕΥΜΑ – ΔΕΙΠΝΟ» με τα στοιχεία ονοματεπώνυμο ασθενούς, τμήμα, ημερομηνία, είδος δίαιτας), ζυγίζονται οι ποσότητες όπου απαιτείται, γίνεται έλεγχος δίσκου για την ορθότητα της δίαιτας και ορθή ταυτοποίηση με στοιχεία ασθενούς.

Ε. Μόλις ολοκληρωθεί η σύνθεση του δίσκου κατά τη διάρκεια της μεριδοποίησης στο ειδικό χώρο των μαγειρείων, οι ισοθερμικοί δίσκοι τοποθετούνται σε τροχήλατο μεταφοράς και τοιουτοτρόπως τοποθετούνται όλοι οι δίσκοι με τα γεύματα όλων των ασθενών κάθε τμήματος (πλήρωση 1 με 2 τροχηλάτων ανά Τμήμα) για να ακολουθήσει η διακίνηση τους στα κλινικά τμήματα.

ΣΤ. Ακολουθεί μεταφορά και διανομή εξατομικευμένων γευμάτων στις κλινικές. Τα μεριδοποιημένα- εξατομικευμένα γεύματα με τα αναγνωριστικά έντυπα τους, μέσα στο τροχήλατο μεταφοράς, μεταφέρονται, με προσωπικό του αναδόχου, στο αντίστοιχο Νοσηλευτικό Τμήμα. Ακολουθεί το σερβίρισμα κάθε ασθενή με τον αντίστοιχο δίσκο που αναγράφει το είδος της δίαιτας και το όνομά του, από προσωπικό του αναδόχου, το συντομότερο δυνατόν και χωρίς αναίτιες καθυστερήσεις.

Ζ. Να σημειωθεί ότι ανάλογα με τη πορεία υγείας των ασθενών, συχνά υπάρχουν έκτακτες αλλαγές διαιτητικών σχημάτων ασθενών, κατά την διάρκεια της ημέρας, για τις οποίες θα πρέπει να ενημερώνεται ο υπεύθυνος βάρδιας του αναδόχου το αργότερο μέχρι τις 14.00' της ίδιας ημέρας, και θα πρέπει να εξυπηρετούνται ευέλικτα.

Η. Μετά το τέλος της σίτισης των ασθενών, υπάλληλος του αναδόχου συλλέγει τους δίσκους και τους τοποθετεί στο τροχήλατο μεταφοράς το οποίο και μεταφέρει στον χώρο καθαρισμού και πλύσης των σκευών των μαγειρείων για τον καθαρισμό τους.

Θ. Καθημερινά παραδίδεται ονομαστική κατάσταση του προσωπικού που εφημερεύει ώστε να παρασκευασθούν τα γεύματα και δείπνα των εφημερευόντων. Το σερβίρισμα προσωπικού γίνεται στην Τραπεζαρία του προσωπικού με το σύστημα της αυτοεξυπηρέτησης (self service).

Ι. Τα πρωϊνά μεταφέρονται από τον ανάδοχο σε ισοθερμικές κανάτες (γάλα, νερό για τσάι-χαμομήλι), μαζί με τα λοιπά προς διανομή είδη (ψωμί, ζάχαρη, βούτυρο, μέλι, μαρμελάδα κ.τ.λ.) και μεριδοποιούνται στα τμήματα - OFFICE (διανομεία) των κλινικών κατά το σερβίρισμα από τον Ανάδοχο.

Κ. Σε περίπτωση τροποποίησης από το Τμήμα Διατροφής του τρόπου επικοινωνίας με τις κλινικές για τα διαιτολόγια των ασθενών, ο Ανάδοχος οφείλει να προσαρμόζεται με τις αλλαγές, ακολουθώντας τις νέες οδηγίες.

Στους σιτιζόμενους του Νοσοκομείου καθημερινά προσφέρονται, σύμφωνα με την εντολή σίτισης που δέχεται ο ανάδοχος:

α) Πρωινό

β) Δεκατιανό πρόγευμα

γ) Μεσημεριανό (Γεύμα)

δ) Απογευματινό πρόγευμα

ε) Βραδινό (Δείπνο)

στ) Προ Ύπνου

Στην οικονομική προσφορά θα αναφέρεται η τιμή χωρίς ΦΠΑ ξεχωριστά για κάθε ένα από τα παραπάνω, το ΦΠΑ ξεχωριστά για κάθε ένα από τα παραπάνω και το τελικό σύνολο (άθροισμα των ανωτέρω με ΦΠΑ και χωρίς ΦΠΑ-περισσότερα στοιχεία για τη μορφή της οικονομικής προσφοράς στο σχετικό άρθρο).

Σε περίπτωση διακοπής παροχής νερού ή ακαταλληλότητας αυτού, ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέτει, χωρίς επιπλέον οικονομική επιβάρυνση, για κάθε σιτιζόμενο (ασθενείς και εφημερεύοντες ιατροί) ένα μπουκάλι εμφιαλωμένο νερό 1 ½ λίτρο ημερησίως.

Το μενού ενδεικτικά πρέπει να περιλαμβάνει ειδή από τα πιο κάτω γεύματα και συμπληρώματα - συνοδευτικά, τα οποία ο ανάδοχος οφείλει να βελτιώνει τόσο ποσοτικά όσο και ποιοτικά. Στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ στον ΠΙΝΑΚΑ 3 περιλαμβάνεται το μενού 3 εβδομάδων που ακολουθείτε τους χειμερινούς και τους καλοκαιρινούς μήνες αυτή τη στιγμή, στο ελεύθερο διαιτολόγιο και στην ελαφρά διαίτα.

Το Πρωινό (ανάλογα με το διατροφικό σχήμα κάθε ασθενούς) περιλαμβάνει:

Γάλα φρέσκο (παστεριωμένο πλήρες, ημίπαχο ή άπαχο) ή τσάι ή χαμομήλι

Ζάχαρη, μέλι ή μαρμελάδα (σε ατομική συσκευασία – μερίδα)

Βούτυρο (σε ατομική συσκευασία – μερίδα)

Αυγό βρασμένο ή τυρί κασέρι (περίπου 50 γραμμάρια) ή ημίσκληρο τυρί με χαμηλά λιπαρά (περίπου 50γρ.) ή άναλο τυρί (ανθότυρο, 50 γραμμάρια).

Ψωμί (λευκό, άναλο, σίκαλης, ολικής άλεσης) ή φρυγανιά κατ' επιλογήν με εντολή Διαιτολόγου σε ειδικές παθήσεις.

Κέικ (σε όποια συχνότητα ζητηθεί από τους Διαιτολόγους στην Ελεύθερη διαίτα)

Για το προσωπικό διαφόρων κλειστών και ειδικών Τμημάτων (βλέπε ΠΙΝΑΚΑΣ 4) και κατόπιν έγκρισης ΔΣ διανέμεται στην τιμή πρωινού της προσφοράς: Ψωμί για σάντουιτς με τυρί κασέρι 30 γραμμαρίων περίπου και ζαμπόν γαλοπούλας 30 γραμμαρίων περίπου και φρούτο εποχής ή ατομικός χυμός φρούτου, καθώς και καφές (φακελάκι στιγμιαίου καφέ) και ζάχαρη σε ατομική συσκευασία.

Το πρόγευμα (δεκατιανό ή απογευματινό ή προ ύπνου) περιλαμβάνει έναν από τους παρακάτω συνδυασμούς:

Γιαούρτι (0% ή 2% ή πλήρες) με φρυγανιές ή ψωμί

Τυρί (κασέρι ή ημίκληρο τυρί με χαμηλά λιπαρά ή ανθότυρο) περίπου 40 γραμμάρια ή τυράκι μαλακό ή ημίκληρο (ατομική συσκευασία) με ψωμί ή φρυγανιές και φρούτο εποχής.

Κρέμα (άνθος αραβοσίτου με γάλα) ή ρυζόγαλο ή ζελέ (γλυκό ή άγλυκο)

Τσάι με φρυγανιές

Αυγό βρασμένο με ψωμί ή φρυγανιές

Χυμός

Το κυρίως πιάτο (μεσημεριανό γεύμα ή βραδινό δείπνο) περιλαμβάνει έναν από τους παρακάτω συνδυασμούς:

Γεύμα με κρέας που θα προέρχεται από το στήθος ή το μπούτι του ζώου αποστεωμένο, 3 φορές την εβδομάδα και 150-180 γραμμάρια μαγειρεμένου τουλάχιστον.

Γεύμα με κοτόπουλο μπούτι, 3 φορές την εβδομάδα, περίπου 250 γραμμάρια μαγειρεμένο.

Γεύμα με φιλέτο γαλοπούλας, 2 φορές την εβδομάδα.

Γεύμα με ψάρι φέτα (πέρκα, βακαλάος, συναγρίδα, σφυρίδα, γαλέος) περίπου μία φορά την εβδομάδα, τουλάχιστον 150-180 γραμμάρια μαγειρεμένο.

Γεύμα με κιμά, για παράδειγμα: γιουβαρλάκια ή παστίτσιο (3 φορές την εβδομάδα) τουλάχιστον 300 γραμμάρια μαγειρεμένο.

Μπιφτέκι ή ρολό ή κιμά σάλτσα για μακαρόνια περίπου 150 γραμμάρια μαγειρεμένο.

Γεύμα με λαδερά λαχανικά ή γεμιστά ή ζυμαρικά ή πατάτα (ταυτόλοια γεύματα της εβδομάδος) περίπου 300 γραμμάρια μαγειρεμένα, τα οποία απαραίτητα συνοδεύονται από μερίδα τυριού (φέτα ή ανθότυρο ή ημίκληρο τυρί με χαμηλά λιπαρά, 50 γραμμάρια).

Όσπρια μία φορά την εβδομάδα (φακές, συνοδεύονται μεελίς) (ΜΟΝΟ ΣΤΟ ΕΦΗΜΕΡΕΥΩΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΚΑΙ ΟΧΙ ΣΤΟΥΣ ΑΣΘΕΝΕΙΣ).

Το κυρίως πιάτο (μεσημεριανό γεύμα ή βραδινό δείπνο) συνοδεύεται με ποικιλίες γαρνιτούρας (ενδεικτικά αναφέρεται: ριζότο, πατάτες, ζυμαρικά, βραστά ή λαδερά λαχανικά) περίπου 150 γραμμάρια και επιπλέον:

Σαλάτα εποχής (ωμή ή βραστή)

Φρούτο εποχής ή κομπόστα φρούτου ή χυμός κατ' επιλογήν, με εντολή Διαιτολόγου

Σούπα για τους ασθενείς κατ' επιλογήν, με εντολή Διαιτολόγου

Γιαούρτι ή κρέμα άνθος αραβοσίτου με γάλα ή ρυζόγαλο κατ' επιλογήν, με εντολή Διαιτολόγου

Τυρί 50γρ. κατ' επιλογήν Διαιτολόγου

Ψωμί (λευκό ή άναλο ή σίκαλης ή ολικής άλεσης) και κατ' επιλογήν φρυγανιά με εντολή Διαιτολόγου σε ειδικές παθήσεις.

Στην τιμή προσφοράς, συμπεριλαμβάνεται η γαρνιτούρα και τα συνοδευτικά, χωρίς επιπλέον οικονομική επιβάρυνση.

Στο γεύμα και στο δείπνο περιλαμβάνεται, όταν απαιτείται, χορήγηση τσαγιού ή χαμομηλιού (σε φακελάκι) και ζάχαρης, χωρίς επιπλέον οικονομική επιβάρυνση.

Στους ελεύθερα σιτιζομένους ασθενείς προσφέρεται, εάν ζητηθεί, μια φορά την εβδομάδα επιδόρπιο χωρίς επιπλέον οικονομική επιβάρυνση.

Τα ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΣΧΗΜΑΤΑ ενδεικτικά κατατάσσονται στις εξής κατηγορίες: ελεύθερη διατροφή, άναλη διατροφή, άλιπη, υδρική (φιδέ, τσάι, ζελέ), λευκωματούχος, σακχαρώδη διαβήτη, λευκοπενικού - ουδετεροπενικού, υπερλευκωματούχος διατροφή, χαμηλό/χωρίς υπολείμμα διατροφή, νεφροπαθούς, ηπατοπαθούς, μαλακή, πολτώδης κ.α. (βλέπε ΠΙΝΑΚΑΣ 5).

Στο προσωπικό ορισμένων «κλειστών» Τμημάτων (και όπου επιπλέον εγκρίνεται με υπογραφή Διοικητή) θα δίδεται απλό πρόγευμα (ψωμί, τυρί, φρούτο ή ψωμί, αυγό, φρούτο) σε τιμή του προγεύματος της προσφοράς (αναλυτικά στον ΠΙΝΑΚΑ 4 αναφέρονται οι ως τώρα παροχές σε κλειστά τμήματα και άλλους λήπτες υπηρεσιών διατροφής, όπως π.χ. αιμοδότες, ασθενείς της Κλινικής Ημέρας, ξενώνες).

Σε έκτακτες περιπτώσεις, που ζητείται απλό πρόγευμα για τυχόν εκπαιδευτικά σεμινάρια Νοσηλευτικής Υπηρεσίας ή για Διοικητικά Συμβούλια, αυτό μπορεί να παρέχεται, με έγκριση Διοικητή σε τιμή του προγεύματος της προσφοράς.

Το ωράριο διανομής των γευμάτων, πρωινών και των προγευμάτων υποδεικνύεται και κοινοποιείται στον ανάδοχο από το Νοσοκομείο και οφείλει να το τηρεί απαρέγκλιτα.

Ενδεικτικά: ΩΡΑΡΙΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Ωρα σερβιρίσματος Πρωινού 8:00π.μ.

Ωρα σερβιρίσματος Δεκατιανού 10:00 π.μ.

Η τελευταία συλλογή των δίσκων των ασθενών ολοκληρώνεται για το πρωινό σερβίρισμα έως 10:30π.μ.

Ωρα σερβιρίσματος Γεύματος Μεσημεριανού 13:00μ.μ.

Ωρα σερβιρίσματος Απογευματινού 16:00 μ.μ.

Ωρα σερβιρίσματος Βραδινού - Δείπνου 18:00μ.μ.

Ωρα σερβιρίσματος Προ Ύπνου 20:00 μ.μ.

Η τελευταία συλλογή των δίσκων των ασθενών ολοκληρώνεται για το βραδινό σερβίρισμα έως 20:00-20:30μ.μ.

Πρέπει να αποφεύγεται η παρατεταμένη παραμονή των δίσκων με τα περισσεύματα - υπολείμματα πρωινών, μεσημεριανών και βραδινών στις κλινικές, διότι περιλαμβάνονται ευπαθή τρόφιμα, τα οποία αν παραμείνουν πάνω από ορισμένες ώρες σε θερμοκρασία δωματίου, απαγορεύεται να καταναλωθούν και αποτελούν εστίες επιμόλυνσης.

Ενδεικτικό Ωράριο λειτουργίας Τραπεζαρίας Ιατρών: Ωρα σερβιρίσματος (selfservice) Γεύματος Μεσημεριανού 14:00 – 16:00μ.μ και Δείπνου 19:00 – 21:00μ.μ..

Ο Ανάδοχος πρέπει να εφαρμόζει σύστημα Ιχνηλασιμότητας, που να επιτρέπει την αναγνώριση των παρτίδων των τελικών προϊόντων και τη σχέση τους με τις παρτίδες των πρώτων υλών, τα αρχεία της παραγωγής και της παράδοσης.

Άρθρο 6 . ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

Τόσο η Υπηρεσία του Νοσοκομείου με τα εξουσιοδοτημένα άτομα από τη Διοίκηση όσο και κάθε υπερκείμενη αρχή υγειονομικής αρμοδιότητας, δικαιούνται να έχουν πρόσβαση και να επισκέπτονται το χώρο παροχής υπηρεσιών προκειμένου να ασκούν τα καθήκοντά τους, να παρακολουθούν και να ελέγχουν τη συμμόρφωση του Αναδόχου με τους Κανονισμούς Υγιεινής και Ασφάλειας.

Συγκεκριμένα: Ο έλεγχος του αναδόχου, διενεργείται από Επιτροπή παρακολούθησης και πιστοποίησης της ορθής εκτέλεσης των εργασιών της υπογραφείσας σύμβασης, για τη σίτιση των ασθενών και εφημερευόντων ιατρών του

Νοσοκομείου, όπως ορίζεται τακτικά από τη Διοίκηση. Πρωταρχικό ρόλο, στον καθημερινό εσωτερικό έλεγχο του Αναδόχου, έχει σταθερά το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου, η Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής, η Συντονίστρια Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων, ο Τεχνολόγος Τροφίμων του Νοσοκομείου, τα μέλη της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων του Νοσοκομείου (συμπεριλαμβανομένης της Επόπτριας Δημόσιας Υγείας) και οι Διαιτολόγοι. Το Τμήμα Διατροφής τελεί υπό τη Διεύθυνση Ιατρικής Υπηρεσίας και του Διοικητή του Νοσοκομείου.

Οι ανωτέρω έλεγχοι των αρμοδίων του Νοσοκομείου είναι ανεξάρτητοι του ελέγχου που περιοδικά μπορεί να διενεργείται από την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων και από άλλες κρατικές αρχές υγειονομικής Αρμοδιότητας.

Ο Ανάδοχος οφείλει να τηρεί τις αποφάσεις του Διοικητικού Συμβουλίου ή των εξουσιοδοτημένων οργάνων του, τις υποδείξεις λειτουργίας του Νοσοκομείου, τις Διαδικασίες του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που υποχρεούται να επικαιροποιεί και να εφαρμόζει, (σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό και Εθνικό πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2018), τους όρους της σύμβασης που θα υπογράψει με το Νοσοκομείο και όσα αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της σύμβασης (όπως Προκήρυξη, παραρτήματα που τη συνοδεύουν), τις σχετικές Νομοθεσίες (κείμενες υγειονομικές και αστυκτινιατρικές διατάξεις) και αφορούν το αντικείμενο της σύμβασης και τις παρεχόμενες υπηρεσίες του αναδόχου.

Ο Ανάδοχος οφείλει να τηρεί Αρχεία του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, πρόσβαση στα οποία δικαιούται να έχουν οι εξουσιοδοτημένοι υπάλληλοι όπως αναφέρθηκαν, ώστε να καθίσταται δυνατός ο επίσημος έλεγχος τροφίμων από το Νοσοκομείο και άλλους αρμόδιους κρατικούς φορείς.

Συγκεκριμένα, ο έλεγχος του Αναδόχου από τους αρμοδίους του Νοσοκομείου, πρακτικά περιλαμβάνει τομείς όπως:

Επιθεώρηση για τη διαπίστωση τήρησης των απαιτήσεων του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό και Εθνικό πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2018).

Έλεγχο της συμμόρφωσης των προδιαγραφών των προμηθευόμενων υλών με την ισχύουσα Νομοθεσία.

Διενέργεια συστηματικής δειγματοληψίας τροφίμων-τελικών προϊόντων και Α' υλών, για την μικροβιολογική ή/και χημική ανάλυσή τους σε κρατικά εργαστήρια.

Έλεγχο τήρησης Λειτουργικών Προαπαιτούμενων Προγραμμάτων - Προληπτικών Μέτρων Ασφάλειας στα στάδια διεργασιών.

Έλεγχο Τήρησης Ορθών Εργασιακών Πρακτικών (Αποθήκευσης - ΟΑΠ, Παραγωγής - ΟΠΠ, Υγιεινής- ΟΠΥ) και Κανόνων Ατομικής Υγιεινής.

Επιθεώρηση υγιεινής των χώρων, του εξοπλισμού και του εμπλεκόμενου προσωπικού.

Έλεγχο Τήρησης Αρχείων τεκμηρίωσης του ελέγχου των συνθηκών που επηρεάζουν την ασφάλεια των τροφίμων, μέσω εντύπων καταγραφής.

Οργανοληπτική δοκιμή τελικών προϊόντων για έγκριση διακίνησης.

Αξιολόγηση παραπόνων ασθενών και προσωπικού.

Ειδικότερα: Η Συντονίστρια Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων και τα μέλη της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων του Νοσοκομείου, διεξάγουν Επιθεώρηση του Αναδόχου και γνωμοδοτούν τεκμηριωμένα για την ικανότητα του αναδόχου να ανταπεξέλθει στο έργο που έχει αναλάβει. Συγκεκριμένα ως κάτωθι:

Σε περιπτώσεις που διαπιστωθούν αποκλίσεις στα λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα, τα κρίσιμα σημεία ελέγχου, τις επιθυμητές συνθήκες λειτουργίας στα διάφορα στάδια της γραμμής παραγωγής ή/και εντοπισθούν προβληματικά προϊόντα, οι Μη Συμμορφώσεις της αναδόχου εταιρείας, καταγράφονται σε ειδικό έντυπο «Μη Συμμορφώσεις – Διορθωτικές Ενέργειες» που διατηρεί το Τμήμα Διατροφής. Το εν λόγω έντυπο, συντάσσεται

παρουσία του Υπευθύνου βάρδιας του Αναδόχου ο οποίος και συνυπογράφει - επιβεβαιώνει το συμβάν - το πρόβλημα και δεσμεύεται για τις επόμενες διορθωτικές ενέργειες.

Τοιουτοτρόπως, με αυτό το έντυπο δίδεται η δυνατότητα να:

καταγράφονται - τεκμηριώνονται, κατηγοριοποιούνται οι Μη Συμμορφώσεις του Αναδόχου,

διευκολύνεται η επεξεργασία και αξιολόγηση των προβλημάτων,

εκτιμάται η σοβαρότητα των μη συμμορφώσεων του Αναδόχου ανά κατηγορία,

ελέγχεται η συνέπεια αποπεράτωσης των διορθωτικών ενεργειών του υπευθύνου και υλοποίησης διορθωτικών ενεργειών του αναδόχου, στα χρονικά περιθώρια που ανάλογα με την κατάσταση του έχουν δοθεί,

εξετάζεται, επίσης, η συχνότητα επανεμφάνισης των ίδιων προβλημάτων,

κρίνεται εν γένει η ικανότητα του αναδόχου να διαχειρίζεται τα προβλήματα και κατ' επέκταση

εκτιμάται το επίπεδο παροχής υπηρεσιών του αναδόχου.

Βάσει των συμπερασμάτων που εξάγονται από την επεξεργασία των προαναφερθέντων στοιχείων και όποτε κρίνεται απαραίτητο, συντάσσονται αναφορές, ενημερώσεις, εκθέσεις ελέγχου σίτισης, προς την Διοίκηση του Νοσοκομείου, με συνοπτική παρουσίαση των προβλημάτων, σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να δέχεται τον ανωτέρω έλεγχο και να διευκολύνει τα όργανα που ασκούν αυτόν.

Επίσης, ο ανάδοχος υποχρεούται να συμπληρώνει και δικό του Έντυπο ελέγχου μη συμμορφώσεων (διορθώσεων – διορθωτικών ενεργειών) σε περιπτώσεις κατά τις οποίες διαπιστώνονται αποκλίσεις από τα μέτρα ελέγχου των διεργασιών και να ενημερώνει την Συντονίστρια Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων Τεχνολόγο Τροφίμων του Νοσοκομείου. Στο Αρχείο αυτό διατηρούν δικαίωμα πρόσβασης οι αρμόδιοι του Νοσοκομείου, όπως ορίζονται παραπάνω.

Οι διορθωτικές ενέργειες – διορθώσεις των προβλημάτων, λαμβάνονται και παρακολουθούνται από τον Ανάδοχο, χωρίς να παρακωλύεται η απρόσκοπτη λειτουργία των υπηρεσιών.

Η υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα για δειγματοληπτικούς ελέγχους υλών και ειδών, καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης με τον ανάδοχο. Σε περίπτωση που το δείγμα που απεστάλη σε επίσημα αναγνωρισμένο φορέα ελέγχου, από δειγματοληψία των αρμοδίων του Νοσοκομείου, κρίθηκε «μη κατάλληλο», σε περίπτωση χρέωσης ο Ανάδοχος βαρύνεται με τα έξοδα του ελέγχου.

Ο Ανάδοχος, υποχρεούται να ανακοινώνει αμέσως στο Νοσοκομείο τις οδηγίες που απευθύνονται ή κοινοποιούνται σε αυτόν, κατά τη διάρκεια της Σύμβασης, τα έγγραφα των διαφόρων Αρμόδιων Αρχών σχετικά με τους Κανονισμούς Υγιεινής και Ασφάλειας και τις Εκθέσεις Υγειονομικών Ελέγχων Κρατικών Αρχών.

Επιπροσθέτως των Εσωτερικών Επιθεωρήσεων των αρμοδίων του Νοσοκομείου, οι οποίες διεξάγονται συστηματικά, περιοδικά διενεργείται επιθεώρηση από άλλες Κρατικές Αρχές Υγειονομικής αρμοδιότητας, όπως είναι τα κλιμάκια Εποπτών Δημόσιας Υγείας της Περιφέρειας Δ/σης Υγειονομικής Προστασίας Καταναλωτή, κλιμάκια Αστυκτηνιάτρων της Νομαρχίας Πειραιά Δ/σης Κτηνιατρικής, ο ΕΦΕΤ και το Σώμα Επιθεωρητών Υπηρεσιών Υγείας Πρόνοιας - Σ.Ε.Υ.Υ.Π. (με την επιφύλαξη μετονομασίας αρμοδίων φορέων), οπότε και αποστέλλονται Εκθέσεις υγειονομικών ελέγχων στο Νοσοκομείο και τον Ανάδοχο.

Ο Ανάδοχος δεσμεύεται ότι: α) τηρεί και θα εξακολουθήσει να τηρεί κατά την εκτέλεση της σύμβασης, εφόσον επιλεγεί, τις υποχρεώσεις του που απορρέουν από τις διατάξεις της περιβαλλοντικής, κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, που έχουν θεσπιστεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α του ν. 4412/2016. Η τήρηση των εν λόγω υποχρεώσεων ελέγχεται και βεβαιώνεται από τα

όργανα που επιβλέπουν την εκτέλεση των δημοσίων συμβάσεων και τις αρμόδιες δημόσιες αρχές και υπηρεσίες που ενεργούν εντός των ορίων της ευθύνης και της αρμοδιότητάς τους, β) δεν θα ενεργήσει αθέμιτα, παράνομα ή καταχρηστικά καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας ανάθεσης, αλλά και κατά το στάδιο εκτέλεσης της σύμβασης, εφόσον επιλεγεί και γ) λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα για να διαφυλάξει την εμπιστευτικότητα των πληροφοριών που έχουν χαρακτηριστεί ως τέτοιες.

Άρθρο 7. ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΧΩΡΩΝ

Ο ανάδοχος υποχρεούται, με την ανάληψη υπηρεσιών παροχής σίτισης στο Νοσοκομείο, να καταθέσει και να τηρεί τεκμηριωμένο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης, καθώς και τη συχνότητα καθαρισμού των επιφανειών (καθημερινή και περιοδική υγιεινή), ανάλογα με την κατηγορία, επιφανειών διαφορετικής υγιεινής, που εντάσσονται.

7.1.1 Το πρόγραμμα καθαρισμού πρέπει να αναφέρει τακάτωθι:

Περιγραφή των μεθόδων που ακολουθούνται για τον καθαρισμό και τηναπολύμανση.

Περιγραφή των εργαλείων και των υλικών καθαρισμού και απολύμανσης που χρησιμοποιούνται, τις συγκεντρώσεις των τελευταίων και τις απαιτήσεις τους σεθερμοκρασία.

Κατάλογο του εξοπλισμού όπου εφαρμόζεται το κάθευλικό.

Κατάλογο των ατόμων που έχουν την ευθύνη για την καθαριότητα και τηναπολύμανση.

Συχνότητα καθαρισμού καιαπολύμανσης.

Οδηγίες χρήσης, τις οδηγίες ασφαλείας και τον απαραίτητο κατάλληλορουχισμό.

Τα σημεία ελέγχων, τον τρόπο ελέγχου, τα υπεύθυνα άτομα για τον έλεγχο και τα αρχεία ή τα έγγραφα που προκύπτουν από τονέλεγχο.

Ο ανάδοχος είναι υπεύθυνος για την καθαριότητα όλων των χώρων χρήσης, των μαγειρειών, των κουζινών των ορόφων και της τραπεζαρίας προσωπικού, όλων των επιφανειών και αντικειμένων που περιέχονται σε αυτούς και όλου του εξοπλισμού εστίασης.

Ενδεικτικό της συχνότητας καθαρισμού και απολύμανσης είναι να γίνεται καθημερινά, και μετά από κάθε χρήση ο καθαρισμός και η απολύμανση στακάτωθι:

Σκεύη σερβιρίσματος και προετοιμασίας ένησης (ταψιά, κατσαρόλες, σερβίτσια σερβιρίσματος, δίσκοικλπ).

Εργαλεία μαγειρέματος (μαχαίρια, κουτάλια, σπάτουλες,κλπ).

Εξοπλισμό προετοιμασίας και μαγειρέματος (μηχανές τεμαχισμού, μηχανές επεξεργασίας, φούρνους, βραστήρες, τηγάνιακλπ).

Επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα (επιφάνειες τεμαχισμού, πάγκοι εργασίας, τραπέζια, ράφια, ερμάρια, κλπ).

Ψυγεία.

Δάπεδα κουζίνας, διαδρόμους, πόρτες, πόμοια, κασώματα πορτών, διακόπτες, τοίχους – πλακάκια,περσίδες.

Τροχήλατα μεταφοράς κατά την επιστροφή τους από τα Νοσηλευτικά τμήματα στα μαγειρεία και μετά από το σερβίρισμα του γεύματος και μετά από το σερβίρισμα του δείπνου. Γενικότερα, όλα τα τροχήλατα του μαγειρείου.

Λάντζες,πλυντήρια.

Κάδοιαπορριμμάτων.

Αποδυτήρια – W.C. και των χώρων ανάπαυσης που χρησιμοποιεί το προσωπικό τουαναδόχου

Ντουλάπια στα office των κλινικών (σε περίπτωση χρήσηςτους).

Περιοδικά τους απορροφητήρες – φίλτρα, οροφές, σχάρες εξαιρισμού, σχάρεςαποχέτευσης.

Περιοδικάταπαράθυραεσωτερικά(εξωτερικάέάνπαραστείανάγκη).

Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρέχει υψηλού επιπέδου υπηρεσίες καθαριότητας και απολύμανσης στους χώρους χρήσης, να εφαρμόζει Ορθές Πρακτικές Υγιεινής ΟΠΥ σε χώρους μαζικής εστίασης Νοσοκομείου, σε συμφωνία με τις υποδείξεις του Συντονιστή Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων Τεχνολόγου Τροφίμων και των μελών της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων του Νοσοκομείου, βάσει των Οδηγών Υγιεινής του ΕΦΕΤ, αναγνωρισμένων κατευθυντήριων οδηγιών και Απαιτήσεων τηςΝομοθεσίας.

Ειδικότερα, αναφέρονται ορισμένα μέτρα, Ορθής Πρακτικής Υγιεινής, που πρέπει ναεφαρμόζονται:

Πρέπει να διαχωρίζονται οι ζώνες διαφορετικής υγιεινής και να γίνεται χρήση διαφορετικών εργαλείων καθαρισμού για ζώνες και κατηγορίες επιφανειών διαφορετικήςυγιεινής.

Να διαχωρίζονται τα σημεία με τις ίδιες απαιτήσεις καθαρισμού, στα διάφορα τμήματα και εντός του κάθε τμήματος. Να αποδεικνύεται η αποκλειστική χρήση εργαλείων καθαρισμού, για σημεία με τις ίδιες απαιτήσεις καθαρισμών. Ο εξοπλισμός και τα σκεύη που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, έχουν διαφορετικές απαιτήσεις και χρήζουν αποκλειστικής χρήσης εργαλεία καθαρισμού, σε σχέση με άλλες επιφάνειες ποικίληςρύπανσης.

Για όλα τα τμήματα, απαιτείται δηλωμένη χρωματική σήμανση και διαφοροποίηση των κουβάδων, σφουγγαριών, απορροφητικών πανιών και γαντιών. Τα εργαλεία καθαρισμού που χρησιμοποιούνται στις τουαλέτες να μην χρησιμοποιούνται σε άλλους χώρους. Ενδεικτικά, αναφέρουμε, 5 κατηγορίες χώρων, για διαφορετικά διαχωριζόμενα χρωματικά εργαλεία καθαρισμού i) τουαλέτα-ψυγείο απορριμμάτων,ii) Προετοιμασία τροφίμων, iii) Παρασκευαστήριο, iv) Εξυπηρέτηση προσωπικού, v) Λοιποί χώροι.

Οι στολές εργασίας, πρέπει να έχουν διαφορετικό χρώμα ανάλογα με τις εργασίες διαφορετικής υγιεινής που θα επιτελούνται. Θα πρέπει να γίνεται αποκλειστική χρήση του ρουχισμού, για εργασίες με συγκεκριμένες απαιτήσεις υγιεινής (ενδεικτικά οι τραπεζοκόμες φορούν διαφορετικό χρώμα στολής κατά τη διάρκεια που χειρίζονται τρόφιμα στο μαγειρείο και άλλο κατά το σερβίρισμα των ασθενών στις κλινικές, οι καθαρίστριες φορούν διαφορετικό χρώμα στολής για τις τουαλέτες και τον καθαρισμό των ευρύτερων χώρων και διαφορετικό από τις τραπεζοκόμες και ο αποθηκάριος έχει διαφορετικό χρώμα στολής από όλο το λοιπόπροσωπικό).

Το πλυντήριο και τα σερβίτσια των ασθενών διαχωρίζονται σταθερά από το πλυντήριο και τα σερβίτσια τουπροσωπικού.

Καθαρίζονται σχολαστικά οι χώροι και οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα χέρια (πόμολα ψυγείου), τα ψηλά σημεία, τις γωνίες, τα αποχετευτικά κανάλια. Πρώτα καθαρίζονται οι πιο καθαρές επιφάνειες, τελευταία οι περισσότερο βεβαρημένες επιφάνειες και οι χώροι υγιεινής με αποκλειστικό εξοπλισμό. Ο καθαρισμός πρέπει να ξεκινάει από τα ψηλά προς τα χαμηλά σημεία των χώρων και τουεξοπλισμού.

Η κατάσταση των εργαλείων καθαρισμού επιβάλλεται να είναι αποδεκτή (π.χ. να μην χρησιμοποιούνται φθαρμέναεργαλεία).

Να μην υπάρχουν εκτεθειμένα τρόφιμα στο χώρο που καθαρίζεται. Απαγορεύεται να ψεκάζονται με απορρυπαντικά ή απολυμαντικά επιφάνειες όπου υπάρχουντρόφιμα.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να καταθέσει τον τρόπο ελέγχου της αποτελεσματικότητας του καθαρισμού και της απολύμανσης, που θα εφαρμόζει (π.χ. με χρήση swabtest, ταχύς έλεγχος πρωτεϊνικών καταλοίπων και εργαστηριακή ανάλυση ελέγχουεπιφανειών).

Η δαπάνη της προμήθειας των ανωτέρω υλικών καθαρισμού, ελέγχου καθαρισμών (swabtest, εργαστηριακές αναλύσεις), κατάλληλων εργαλείων αποτελεσματικής πλύσης και απολύμανσης βαρύνει αποκλειστικά τον ανάδοχο. Η εταιρεία θα πρέπει να διαθέσει οτιδήποτε απαιτηθεί από πλευράς επαγγελματικού εξοπλισμού και υλικών, για τον αποτελεσματικό καθαρισμό των επιφανειών. Βλέπε ενδεικτικό ΠΙΝΑΚΑ 6Παγίου εξοπλισμού καθαριότητας, ειδών ευπρεπισμού, καθώς και αναλωσίμων ειδών καθαριότητας παρατίθενται συνημμένα.

Τα υλικά καθαριότητας να είναι εγκεκριμένα για χώρους διακίνησης τροφίμων, θα συνοδεύονται από πιστοποιητικά καταλληλότητας (έγκριση από τους αρμόδιους φορείς: για τα καθαριστικά τον αριθμό καταχώρησης στο Γενικό Χημείο Κράτους και για τα απολυμαντικά τον αριθμό έγκρισης από τον Ε.Ο.Φ.) για τον σκοπό που προορίζονται, για επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Οι μέθοδοι καθαρισμού που θα εφαρμόζονται να είναι ενδεδειγμένες και αποτελεσματικές.

Τα απορρυπαντικά - απολυμαντικά θα φυλάσσονται κατάλληλα ξεχωριστά από τα τρόφιμα και με τις απαραίτητες σημάνσεις.

Ο ανάδοχος σε κάθε περίπτωση φροντίζει ώστε οι υπάλληλοί του να γνωρίζουν τις οδηγίες χρήσης των υλικών καθαρισμού που χρησιμοποιούνται, την μέθοδο που εφαρμόζεται και την συχνότητα που καθαρίζονται οι διαφορετικές επιφάνειες εργασίας.

Τα απορρίμματα των Μαγειρείων – Τραπεζαρίας προσωπικού, συγκεντρώνονται και απομακρύνονται καθημερινά με ευθύνη του αναδόχου σίτισης, στο σημείο που θα υποδειχθεί από τους αρμόδιους του Νοσοκομείου (π.χ. κάδους του Δήμου εντός του προαύλιου χώρου του Νοσοκομείου), για την τελική αποκομιδή τους από τους υπαλλήλους του. Επίσης, για τους σκοπούς της «κομποστοποίησης» που εφαρμόζει ο Δήμος, ο ανάδοχος υποχρεούται να διαχωρίζει εσωτερικά τα οργανικά απόβλητα σε ειδικές βιοδιασπώμενες σακούλες (που προμηθεύεται ο ανάδοχος) και να τα τοποθετεί στους ειδικούς κάδους (καφέ χρώματος) που έχουν τοποθετηθεί εξωτερικά για το σκοπό αυτό. Τους κάδους απορριμμάτων στους εσωτερικούς χώρους των μαγειρείων τους προσκομίζει ο ανάδοχος και φροντίζει για την καθαριότητά τους.

Η διαχείριση – απομάκρυνση των απορριμμάτων πρέπει να γίνεται εγκαίρως και ορθά (να μην υπάρχουν συσσωρευμένα απορρίμματα στους χώρους τροφίμων).

Το τροχήλατο μεταφοράς απορριμμάτων πρέπει:

Να μην φορτώνεται σε μεγάλο ύψος για την αποφυγή ατυχημάτων (διασπορά απορριμμάτων σε διαδρόμους, κοινόχρηστους χώρους κλπ).

Να είναι όλοι οι σάκοι καλά δεμένοι και τακτοποιημένοι ώστε τα τροχήλατα μεταφοράς να κλείνουν.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να εφαρμόζει και να διατηρεί με ιδιαίτερη προσοχή πρόγραμμα απεντομώσεων και μυοκτονίας για τους χώρους του μαγειρείου και τον εξωτερικό χώρο περιμετρικά αυτού και να διατηρεί αρχείο καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών, με εγκεκριμένα χημικά και διαδικασία εφαρμογής. Οι επισκέψεις για εφαρμογή και έλεγχο των δολωματικών σταθμών πρέπει να τεκμηριώνονται (υπάρχει Νομοθετική απαίτηση να παρακολουθείται βάσει προγράμματος οργανωμένα με ορισμένη διαδικασία εφαρμογής και τεκμηρίωσης). Η καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων είναι αποκλειστική ευθύνη του αναδόχου.

Θα πρέπει, μεταξύ άλλων, ο Ανάδοχος να διαθέσει αεροκουρτίνες στην είσοδο στο χώρο παραλαβής τροφίμων, εντομοπαγίδες, κρεμαστές λάμπες υπεριώδους ακτινοβολίας (UV) στους διαδρόμους, στο χώρο παραλαβής τροφίμων, στις εισόδους του μαγειρείου, στη ζεστή κουζίνα και στην τραπεζαρία των ιατρών, βάσει του ισχύοντος υγειονομικού κανονισμού (όπως αναφέρονται στο σχετικό Παράρτημα).

Μετά την ανάληψη υπηρεσιών παροχής σίτισης στο Νοσοκομείο, ο Ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει τον πλήρη φάκελο των Δεδομένων Ασφαλείας (datasafetysheets) όλων των απορρυπαντικών, απολυμαντικών, εντομοκτόνων και μυοκτόνωνσκευασμάτων.

Υπό το πρίσμα της νέας πραγματικότητας που έχει δημιουργηθεί από τη νόσο COVID-19, ο «Ανάδοχος» είναι υποχρεωμένος στην λήψη μέτρων εξυγίανσης (υγιεινής, καθαριότητας και απολύμανσης των χώρων και επιφανειών χρήσης), με βάση οδηγίες και κατευθύνσεις όπως αυτές αποτυπώνονται σε διεθνείς και εθνικές συστάσεις κατά την εξέλιξη της πανδημίας τουSARS-CoV-2.

Άρθρο 8. Αποζημίωση εκ μέρους του Αναδόχου – Ασφάλιση του Έργου- Ποινικές Ρήτρες

Ο Ανάδοχος υποχρεούται να αποζημιώνει πλήρως το Νοσοκομείο τους προστηθέντες και υπαλλήλους αυτού, για όλα τα έξοδα, απώλειες, ζημιές και δαπάνες, όπως επίσης και να καλύπτει όλες τις απαιτήσεις, που πηγάζουν από ή σε σχέση με οποιαδήποτε πράξη ή παράλειψη του Αναδόχου ή των αντιπροσώπων, προστηθέντων ή υπαλλήλων του, σχετιζόμενη με τη Σύμβαση που θα υπογράψει με το Νοσοκομείο ή παράβαση αυτής ή που πηγάζει από ή απορρέει από την εκτέλεση των εργασιών, συμπεριλαμβανομένης οποιασδήποτε τιοαύτης που συντελέστηκε ή προκλήθηκε σε σχέση με:

σωματικές βλάβες, περιλαμβανομένης και της τροφικής δηλητηρίασης (συμπεριλαμβανομένων βλαβών που απέβησαν θανατηφόρες)και/ή

οποιαδήποτε απώλεια ή ζημία της ακίνητης και κινητής περιουσίας του Νοσοκομείου, Δημοσίου, οποιασδήποτε Αρμόδιας Αρχής και των σχετικών αντιπροσώπων, προστηθέντων ή υπαλλήλωναυτής.

Ασφαλιστήρια συμβόλαια - Ασφάλιση του Έργου θα ισχύουν σύμφωνα με τα διαλαμβανόμενα στα αντίστοιχα άρθρα της διακήρυξης. Το Ασφαλιστήριο Συμβόλαιο Αστικής Ευθύνης προς οποιονδήποτε τρίτο, συμπεριλαμβανομένου του Νοσοκομείου και του προσωπικού αυτού, για περιπτώσεις θανάτου, σωματικών βλαβών, απώλειας ή ζημίας περιουσίας, ατυχηματικής ρύπανσης, ψυχικής οδύνης και ηθικής βλάβης, μεγέθους και χαρακτηριστικών του Έργου σε καμία περίπτωση δεν θα είναι χαμηλότερα των Ευρώ 1.000.000,00€ ανά γεγονός και Ευρώ 2.000.000,00€ αθροιστικάετησίως.

Κυρώσεις-Ποινικές Ρήτρες, στην περίπτωση που δεν τηρεί απαρέγκλιτα τους όρους και τις απαιτήσεις οι οποίες αναγράφονται στην σχετική διακήρυξη (περιλαμβανομένων και των παραρτημάτων της), τους όρους της προσφοράς του, καθώς και τις υποχρεώσεις της σύμβασης που θα υπογραφεί μετά την κατακύρωση του έργου, επιβάλλονται κυρώσεις και ποινικές ρήτρες σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία με απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου.

Άρθρο 9. Εμπιστευτικότητα ζητήματα Κυριότητας και Πνευματικής ιδιοκτησίας

Ο Ανάδοχος και οι προστηθέντες του, κατά την εκτέλεση της Σύμβασης, οφείλουν να διαφυλάττουν ζητήματα κυριότητας και πνευματικήςιδιοκτησίας.

Όλες οι εκθέσεις και τα συναφή στοιχεία, όπως διαγράμματα, σχέδια, προδιαγραφές, πλάνα, στατιστικά στοιχεία, υπολογισμοί και κάθε άλλο σχετικό έγγραφο ή υλικό που αποστέλλονται-διακινούνται κατά την εκτέλεση των εργασιών της Σύμβασης, είναι εμπιστευτικά, ανήκουν στην απόλυτη ιδιοκτησία του Νοσοκομείου και δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται για κανέναν άλλονσκοπό.

Για την προστασία του υλικού που έχει δημιουργηθεί από υπαλλήλους του Τμήματος Διατροφής, δεν επιτρέπεται να ανατυπωθεί και γενικά να χρησιμοποιηθεί οιοδήποτε έντυπο-έγγραφο χωρίς την προηγούμενη γραπτή συναίνεση τουΝοσοκομείου.

Χωρίς την προηγούμενη γραπτή συναίνεση του Νοσοκομείου, ο Ανάδοχος δεν αποκαλύπτει εμπιστευτικές πληροφορίες που του δόθηκαν, ούτε κοινοποιεί στοιχεία, έγγραφα και πληροφορίες των οποίων λαμβάνει γνώση σε σχέση με την εκτέλεση των εργασιών της Σύμβασης, και αυτό αποτελεί υποχρέωση. Σε περίπτωση αθέτησης από τον Ανάδοχο της ως άνω υποχρέωσής του, η Αναθέτουσα Αρχή, στην παρούσα φάση το Νοσοκομείο, δικαιούται να απαιτήσει την αποκατάσταση τυχόν ζημίας της και την παύση κοινοποίησης των εμπιστευτικών πληροφοριών.

Ο Ανάδοχος δεν δύναται να προβαίνει σε δημόσιες δηλώσεις χωρίς την προηγούμενη συναίνεση του Νοσοκομείου, ούτε να συμμετέχει σε δραστηριότητες ασυμβίβαστες με τις υποχρεώσεις του απέναντι στο Νοσοκομείο και δεν δεσμεύει το Νοσοκομείο, με κανένα τρόπο, χωρίς την προηγούμενη γραπτή του συναίνεση.

Οι προαναφερόμενοι όροι περί εμπιστευτικότητας δεσμεύουν τον Ανάδοχο και μετά την ολοκλήρωση του έργου του εις το διηνεκές.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΠΙΝΑΚΑΣ 1 ΧΩΡΟΙ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Οι κλινικές του νοσοκομείου είναι οι ακόλουθες:

Στο 1ο ΥΠΟΓΕΙΟ: ΚΕΕΛ και ΠΥΡΗΝΙΚΗ ΙΑΤΡΙΚΗ, Μαγειρεία Νοσοκομείου

Στον 1ο ΟΡΟΦΟ: Κουζίνα και Τραπεζαρία Προσωπικού

Στον 2ο ΟΡΟΦΟ: Α' ΧΕΙΡΟΥΡΓΙΚΗ και ΟΥΡΟΛΟΓΙΚΗ

Στον 3ο ΟΡΟΦΟ: Α' ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΗ, ΑΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΗ, ΓΑΣΤΡΕΝΤΕΡΟΛΟΓΙΚΗ

Στον 4ο ΟΡΟΦΟ: ΩΡΛ, ΑΒ ΑΚΤΙΝΟΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ, ΘΑΛΑΜΟΣ ΚΡΑΤΟΥΜΕΝΩΝ, ΜΕΘ, ΧΕΙΡΟΥΡΓΕΙΑ

Στον 5ο ΟΡΟΦΟ: ΘΩΡΑΚΟΧΕΙΡΟΥΡΓΙΚΗ και ΓΥΝΑΙΚΟΛΟΓΙΚΗ

Στον 6ο ΟΡΟΦΟ: Β' ΧΕΙΡΟΥΡΓΙΚΗ, ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΧΕΙΡΟΥΡΓΙΚΗ και ΜΟΝΑΔΑ ΜΑΣΤΟΥ

Στον 7ο ΟΡΟΦΟ: ΕΝΔΟΚΡΙΝΟΛΟΓΙΚΗ και Β' ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΗ

Σε κάθε όροφο, από τον 2ο έως τον 7ο , υπάρχει κουζίνα (OFFICE) με ψυγείο-πλυντήριο πιάτων-ντουλάπια-τροχήλατα μεταφοράς φαγητού.

Ο εξοπλισμός που υπάρχει στο χώρο του μαγειρείου και των κουζινών των ορόφων είναι ο ακόλουθος:

- 1 φούρνος κυκλοθερμικός της XENEX (Convotherm C4eT 20.20 ES, sn XS717122013),
- 1 φούρνος μαντεμένιος (παλιός που χρησιμοποιείται μόνο σε έκτακτη ανάγκη) ΒΙΟΦΟΥΡΝ Αλεξανδρής,
- 1 θερμοθάλαμος της XENEX (EMAINOX C20 GR),
- 8 εστίες γκαζιού ZANUSSI,
- 1 πλυντήριο σκευών metos MASTER (παλιός, προς αντικατάσταση),
- 1 πλυντήριο τούνελ metos MASTER στα μαγειρεία και από 1 πλυντήριο πιάτων στους ορόφους και στην τραπεζαρία προσωπικού και πιο συγκεκριμένα στην τραπεζαρία προσωπικού Hobart/AM900L-10 sn 86480266, στην κουζίνα του 2ου Alfa Turbo 1500, της Α'Π Hobart/AM900L-14 sn 86483235 , της AIM/ΚΗΣ HEINAMI, του 4ου HEINAMI C-66, του 5ου Hobart/AM900L-14 sn 86483856, του 6ου HEINAMI/via A. Verga 24/PO C66/24127, του 7ου Hobart/AM900L-10 sn 86480267,
- 1 μίξερ επαγγελματικό Hobart,
- 1 πατατομηχανή Garby NGN,
- 1 κόφτης λαχανικών ROBOT COUPE,
- 1 ψυχόμενη κρεατομηχανή GARBY,
- 1 θερμομίξ ROBOT COUPE,
- 1 ραβδομπλέντερ ROBOT COUPE,
- 1 ζαμπονομηχανή RGV,
- 1 τρίφτης τυριού C.EL.ME.
- 1 φριτέζα ZANUSSI,
- 5 καζάνια (2 εκτός λειτουργίας),
- 1 ηλεκτρική κουζίνα με 4 εστίες ZANUSSI,
- 3 μπεν μαρί (το 1 δεν λειτουργεί),
- 2 αποστειρωτές πιάτων (FBner),
- 1 μεταφορική ταινία (κορδέλα) για την κεντρική διανομή του φαγητού της XENEX.

Επιπρόσθετα, στο Τμήμα υπάρχουν και 1 πλάστιγγα για τη ζύγιση των τροφίμων και τα ψυγεία (κεντρικοί ψυκτικοί θάλαμοι των τροφίμων και τα ψυγεία των μαγειρείων και των ορόφων).

Λειτουργούν όλα με ηλεκτρικό εκτός των εστιών γκαζιού.

ΠΙΝΑΚΑΣ 2 ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΑΡΤΙΔΙΑ

α/α	Κωδικός νοσοκομείου	περιγραφή είδους
1.1	ΤΔ001	Αρτίδιο ανάλατο χωριάτικο τελικού βάρους 60 γραμμ.
1.2	ΤΔ002	Αρτίδιο σίκαλης τελικού βάρους 30 γραμ.
1.3	ΤΔ004	Αρτίδιο χωριάτικο τελικού βάρους 60 γραμμ.
1.4	ΤΔ005	Αρτίδιο, ολικής άλεσης, τελικού βάρους 60 γραμμ
1.5	ΤΔ009	Λαγάνα πολυτελείας, 750 γραμμαρίων, κλασικό σχήμα λαγάνας

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΚΑΙ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ

α/α	Κωδικός νοσοκομείου	περιγραφή είδους
2.1	ΤΓ001	Γάλα πλήρες συσκευασίας 1 λίτρου
2.2	ΤΓ002	Γάλα πλήρες συσκευασίας 10 λίτρων
2.3	ΤΓ011	Γάλα πλήρες συσκευασίας ½ λίτρου
2.4	ΤΓ012	Γάλα 1,5% λιπαρά συσκευασίας ½ λίτρου
2.5	ΤΓ040	Γιαούρτι αγελάδας με ποσοστό λίπους 0%
2.6	ΤΓ042	Γιαούρτι αγελάδας πλήρες, με ποσοστό λίπους 3,85% έως 4%
2.7	ΤΓ044	Γιαούρτι αγελάδας με ποσοστό λίπους 2%

2.8	ΤΓ050	Ημίσκληρο Τυρί μερικώς Αποβουτυρωμένο Α΄ Ποιότητας (Μπαστούνι)
2.9	ΤΓ055	Ημίσκληρο Τυρί Α΄ Ποιότητας (Μπαστούνι)
2.10	ΤΓ060	Σκληρό Τυρί Α΄ Ποιότητας (Κεφάλι)
2.11	ΤΓ075	Φέτα Δοχείο Π.Ο.Π.

ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

α/α	Κωδικός νοσοκομείου	περιγραφή είδους
3.1	ΤΓ006	Γάλα εβαπορέ πλήρες 410 γραμ. με εύκολο άνοιγμα
3.2	ΤΓ080	Τυράκια τυποποιημένα 8 τεμαχίων
3.3	ΤΔ008	Ψωμί τοστ 730 – 750 γραμμαρίων 28-30 φέτες
3.4	ΤΔ010	Φρυγανιές ατομικές 16 γραμμαρίων
3.5	ΤΔ011	Φρυγανιές σικάλεως 180 γραμμαρίων
3.6	ΤΔ018	Φρυγανιά τριμμένη
3.7	ΤΔ021	Αλεύρι ενός (1) κιλού
3.8	ΤΔ023	Κορν φλάουρ ενός (1) κιλού
3.9	ΤΔ026	Άνθος αραβοσίτου 160 γραμμαρίων
3.10	ΤΔ030	Σιμιγδάλι ψιλό 500 γραμμαρίων
3.11	ΤΔ032	Σιμιγδάλι χοντρό 500 γραμμαρίων
3.12	ΤΔ055	Πουρές πατάτας 5 κιλών
3.13	ΤΔ060	Μακαρόνια χοντρά Νο 2-3 500 γραμμ.
3.14	ΤΔ061	Σουσαμάκι 500 γραμμ.
3.15	ΤΔ062	Μακαρόνια ψιλά Νο 6 500 γραμμ.
3.16	ΤΔ063	Τριβέλι 500 γραμμ.
3.17	ΤΔ064	Μακαρόνια κοφτά χοντρά 500 γραμμ.
3.18	ΤΔ068	Ριγκατόνι 500 γραμμ.

3.19	ΤΔ070	Χυλοπίτες τετράγωνες-χυλοπιτάκι χωρίς αυγά και γάλα 500 γραμμ.
3.20	ΤΔ071	Ταλιατέλλες 500 γραμμ.
3.21	ΤΔ072	Φιδές (φωλιά) ψιλός 250 γραμμ.
3.22	ΤΔ073	Φιογκάκι 500 γραμμ.
3.23	ΤΔ075	Κριθαράκι μέτριο 500 γραμμ.
3.24	ΤΔ076	Λαζάνια ψιλά-λαζανάκι 500 γραμμ.
3.25	ΤΔ080	Ρύζι γλασέ 1.000 γραμμαρίων
3.26	ΤΔ082	Ρύζι νυχάκι 1.000 γραμμαρίων
3.27	ΤΔ083	Ρύζι κίτρινο-μπόνετ 1.000 γραμμαρίων
3.28	ΤΔ085	Άνθος ορύζης 160 γραμμαρίων
3.29	ΤΔ090	Φύλλο κρούστας 1.000 γραμμαρίων
3.30	ΤΕ010	Κομπόστα ανάμικτη-φρουτοσαλάτα 1 κιλού με εύκολο άνοιγμα
3.31	ΤΕ015	Κομπόστα ροδάκινο 1 κιλού με εύκολο άνοιγμα
3.32	ΤΕ062	Κρέμα γάλακτος 1.000 ml
3.33	ΤΕ071	Κρέμα καραμελέ 100-125 γραμμαρίων
3.34	ΤΕ085	Χαλβάς σοκολάτα μπαστούνι 2,5 κιλών
3.35	ΤΖ002	Ζάχαρη φακελάκι 10 γραμμαρίων
3.36	ΤΖ003	Ζάχαρη 1 κιλού
3.37	ΤΖ020	Μαρμελάδα μερίδα 20 γραμμαρίων
3.38	ΤΖ030	Μέλι μερίδα 20 γραμμαρίων
3.39	ΤΖ045	Μπισκότα γεμιστά σοκολάτα 85 γραμμ.
3.40	ΤΘ022	Βαφή αυγών
3.41	ΤΚ031	Γαλοπούλα νωπή στήθος φιλέτο
3.42	ΤΚ101	Χοιρινή ωμοπλάτη (ζαμπόν)
3.43	ΤΚ145	Ταραμπολτός λευκός

3.44	TK150	Αυγά, ωοσκοπημένα κατηγορίας Α' νωπά κατηγορία βάρους – Μ – μεσαία 53-63 γραμ.
3.45	TK270	Τόνος σε λάδι δοχείο με εύκολο άνοιγμα
3.46	TK302	Μπακαλιάρος φιλέτο κατεψυγμένος ξαρμυρισμένος
3.47	ΤΛ008	Ηλιέλαιο πέντε (5) λίτρων
3.48	ΤΛ020	Ελιές μαύρες ΚΑΛΑΜΩΝ
3.49	ΤΛ030	Μαργαρίνη 250 γραμμαρίων
3.50	ΤΛ031	Μαργαρίνη μαλακή με μονοακόρεστα >25% ατομική συσκευασία, μερίδα 10 γραμμ.
3.51	ΤΛ040	Φυτικό μαγειρικό λίπος (ΦΥΤΙΝΗ)
3.52	TM001	Μαγιά φακελάκι 9–10 γραμμαρίων
3.53	TM027	Δάφνη
3.54	TM029	Βανίλια
3.55	TM032	Μοσχοκάρυδο τριμμένο
3.56	TM045	Δεντρολίβανο
3.57	TM055	Ντοματοπολτός διπλά συμπυκνωμένος 5 κιλών με εύκολο άνοιγμα
3.58	TM056	Ντοματάκια αποφλοιωμένα 1 κιλού με εύκολο άνοιγμα
3.59	TM058	Κέτσαπ φιάλη 250 γραμμαρίων
3.60	TM062	Ξύδι φιάλη πλαστική 400 γραμμαρίων
3.61	TM063	Ξύδι βαλσάμικο 500 ml
3.62	TM091	Χαμομήλι φακελάκι 1,5 γραμμαρίων
3.63	TM100	Αλάτι πλαστικό σακουλάκι 500 γραμμαρίων
3.64	TM105	Πιπέρι μαύρο σκόνη
3.65	TM107	Ρίγανη τριμμένη
3.66	TM108	Κύμινο
3.67	TM109	Μπαχάρι τριμμένο

3.68	TM110	Κανέλλα τριμμένη
3.69	TM111	Κανέλλα ξύλο
3.70	TM113	Ξινό
3.71	TM115	Ζελέ ενός (1) κιλού
3.72	TM118	Ζελέ χωρίς ζάχαρη με επιτρεπόμενες γλυκαντικές ύλες
3.73	TM125	Μουστάρδα 250 γραμμαρίων
3.74	TM135	Μπείκιν πάουντερ σακουλάκι 20 γραμμαρίων
3.75	ΤΠ006	Τσάι μαύρο φακελάκι 1,5 γραμμαρίων
3.76	ΤΠ007	Φυσικός χυμός πορτοκάλι 250 ml
3.77	ΤΠ009	Φυσικός χυμός μήλου 250 ml
3.78	ΤΠ012	Λεμονοχυμός (άρτυμα λεμονιού) 380 γραμμαρίων
3.79	ΤΠ024	Νερό εμφιαλωμένο 1,5 λίτρων
3.80	ΤΠ030	Σόδα φαγητού
3.81	ΤΧ060	Μανιτάρια τεμαχισμένα κονσέρβα μικτού βάρους 1 κιλού με εύκολο άνοιγμα
3.82	ΤΧ115	Ρεβίθια
3.83	ΤΧ145	Φακές ψιλές 500 γραμμαρίων
3.84	ΤΧ155	Φασόλια ξερά μέτρια 500 γραμμαρίων
3.85	ΤΧ156	Φασόλια ξερά γίγαντες 500 γραμμαρίων
3.86	ΤΧ157	Φασόλια μαυρομάτικα 500 γραμμαρίων

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

α/α	κωδικός νοσοκομείου	περιγραφή είδους
4.1	TK216	Καλαμάρια καθ. (6 - 10)
4.2	TK230	Βακαλάος ακέφαλος
4.3	TK240	Γαλέος φέτα

4.4	TK259	Σουπιές
4.5	TK267	Πέρκα φιλέτο, χωρίς οστά και χόνδρους, με τεμαχισμό κατά μήκος της σπονδυλικής στήλης, χωρίς δέρμα, βάρος 250 - 300 ή 500 – 600 γραμ. ανά τεμάχιο
4.6	TK280	Χταπόδι, με βάρος μεγαλύτερο του 1 κιλού, καθαρισμένο
4.7	TX007	Αγκινάρες συσκευασία το κιλό
4.8	TX021	Αρακάς πακέτο 1 κιλού
4.9	TX029	Καλαμπόκι συσκευασία το κιλό
4.10	TX076	Μπάμιες συσκευασία το κιλό
4.11	TX132	Σπανάκι σε φύλλα, μερίδες 30 γραμμαρίων, πακέτο 1 κιλού
4.12	TX152	Φασόλια στρογγυλά, πακέτο 1 κιλού

ΕΙΔΗ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

α/α	κωδικός νοσοκομείου	περιγραφή είδους
5.1	TK001	Προβατοειδή-αιγοειδή εγχώρια, Αρνιά γάλακτος εγχώρια, νωπά Α΄ ποιότητας, βάρους 11 έως 13 κιλών το καθένα
5.2	TK020	Κομμάτια νεαρού Μοσχαριού χωρίς οστά(8-12 μηνών), νωπά Α΄ ποιότητας, μπούτι (κολοβό), σε τεμάχια: τρανς, νουά, στρογγυλό, σπάλα, κιλότο, κότσι μπροστινό και ποντίκι χωρίς τένοντες και σκληρά μέρη
5.3	TK040	Πουλερικά, Κοτόπουλα Τ. 65% Α΄, νωπά ολόκληρα, βάρους 1.500 γραμμαρίων το καθένα, χωρίς εντόσθια, αερόψυκτα σε χαρτοκιβώτιο

5.4	TK041	Πουλερικά, Κοτόπουλα Μπούτια, νωπά, χύμα βάρους 300 - 350 γραμμαρίων, από νωπά ολόκληρα κοτόπουλα Τ. 65% Α΄, συστήματος αερόψυξης, ομαδικής συσκευασίας σε χαρτοκιβώτιο
5.5	TK052	Χοιρινά Τ καρέ ΜΚ, νωπά Α΄ ποιότητας, Μπριζόλα (ολόκληρη και όχι μέρος αυτής)
5.6	TK054	Χοιρινά Τ καρέ ΧΚ, νωπά Α΄ ποιότητας, μπούτι

ΝΩΠΑ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

α/α	κωδικός νοσοκομείου	περιγραφή είδους
6.1	ΤΔ056	Πατάτες εγχώριες-εισαγωγής
6.2	ΤΜ025	Άνηθος δέμα 100 γραμμαρίων
6.3	ΤΜ030	Μαϊντανός 100 γραμμαρίων
6.4	ΤΦ002	Αχλάδια κρυστάλλια εγχώρια
6.5	ΤΦ003	Βερίκοκα
6.6	ΤΦ006	Καρπούζια
6.7	ΤΦ007	Κεράσια
6.8	ΤΦ010	Λεμόνια εγχώρια-εισαγωγής
6.9	ΤΦ011	Μήλα γκόλντεν-στάρκιν
6.10	ΤΦ013	Μπανάνες
6.11	ΤΦ014	Πεπόνια
6.12	ΤΦ015	Ροδάκινα
6.13	ΤΦ016	Σταφύλια σταφίδα ξανθή
6.14	ΤΦ017	Βανίλιες
6.15	ΤΦ018	Φράουλες το κιλό
6.16	ΤΦ019	Μανταρίνια κλημεντίνες
6.17	ΤΦ020	Πορτοκάλια μέρλιν-βαλέντσια-νάβελ

6.18	TΦ022	Ακτινίδα
6.19	TΦ023	Νεκταρίνια
6.20	TΦ024	Μήλα Γκραν Σμιθ Α' ποιότηταςεγχώρια
6.21	TX001	Αγγούρια το τεμάχιο
6.22	TX009	Δυόσμος 100 γραμμαρίων
6.23	TX019	Μπρόκολο
6.24	TX023	Σέλινο
6.25	TX025	Καρότα
6.26	TX035	Κολοκύθια
6.27	TX040	Κουνουπίδι εγχώριο
6.28	TX045	Κρεμμύδια ξερά
6.29	TX050	Κρεμμύδια φρέσκα
6.30	TX055	Λάχανο
6.31	TX065	Μαρούλι το τεμάχιο
6.32	TX070	Μελιτζάνες τσακόνικες
6.33	TX071	Μελιτζάνες φλάσκες
6.34	TX085	Ντομάτες Α' ποιότητας
6.35	TX090	Παντζάρια
6.36	TX095	Πιπεριές στρογγυλές
6.37	TX100	Πράσα
6.38	TX106	Χόρτα αντίδια-βλίτα-ραδίκια
6.39	TX120	Σέλερυ
6.40	TX125	Σκόρδα το ένα

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

α/α	κωδικός νοσοκομείου	περιγραφή είδους
7.1	ΤΛ001	Ελαιόλαδο, εξαιρετικό(extra), παρθένο, συσκευασία σε δοχείο πέντε (5) λίτρων

ΠΙΝΑΚΑΣ 3 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΚΑΙ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΩΝ ΑΣΘΕΝΩΝ και ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΛΕΥΘΕΡΑ

(1η ΕΒΔΟΜΑΔΑ)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Μοσχάρι με πατάτες ραγού Τυρί φέτα Φρούτο Κρέμα	Αρακάς λαδερός Τυρόπιτα Φρούτο Κρέμα καραμελέ	Σουφλέ με λαζάνια Σαλάτα ωμή Φρούτο Κρέμα Φρουί ζελέ
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Κοτόπουλο κοκκινιστό με Ταλιατέλλες Τυρί φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο Γιαούρτι	Μοσχάρι κοκκινιστό Μακαρονάκι κοφτό Τυρί φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο Γιαούρτι	Κοτόπουλο λεμονάτο Πατάτες φούρνου Τυρί φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο Γιαούρτι
ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Χοιρινό φρικασέ Τυρί φέτα Φρούτο Γιαούρτι	Ψάρι ψητό Πατάτες βραστές Χόρτα βραστά Τυρί φέτα Φρούτο Κρέμα	Γιουβαρλάκια Τυρί φέτα Σαλάτα βραστή Φρούτο Γιαούρτι
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ

Μακαρόνια με κιμά	Μοσχάρι γιουβέτσι Κριθαράκι	Κοτόπουλο ψητό μπουτί
Τυρί φέτα	Τυρί φέτα	Πατάτες Φούρνου
Σαλάτα ωμή	Σαλάτα ωμή	Τυρί φέτα
Φρούτο	Φρούτο	Σαλάτα ωμή
Κρέμα	Γιαούρτι	Φρούτο
		Κρέμα
ΚΥΡΙΑΚΗ		ΚΥΡΙΑΚΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ		ΒΡΑΔΙΝΟ
Παστίτσιο	Γαλοπούλα ψητή	
Τυρί φέτα	Ριζότο	
Σαλάτα ωμή	Τυρί φέτα	
Φρούτο	Σαλάτα ωμή	
Κρέμα καραμελέ	Φρούτο	
	Γιαούρτι	

ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΛΕΥΘΕΡΑ

(2η ΕΒΔΟΜΑΔΑ)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Κοτόπουλο γιουβέτσι	Ψάρι ψητό	Χοιρινό ψητό
Χυλοπίτες	Πατάτες βραστές	Πουρές
Τυρί φέτα	Τυρί φέτα	Τυρί φέτα
Σαλάτα ωμή	Κουνουπίδι	Σαλάτα ωμή
Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο
Κρέμα	Κρέμα	Ρυζόγαλο
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Μοσχάρι Κοκκινιστό	Μπιφτέκι φούρνου	Γαλοπούλα ψητή
Μακαρονάκι κοφτό	Ταλιατέλλες	Πιλάφι με καρότο
Τυρί φέτα	Τυρί φέτα	Τυρί φέτα
Σαλάτα ωμή	Σαλάτα ωμή	Σαλάτα ωμή

Φρούτο Γιαούρτι	Φρούτο Γιαούρτι	Φρούτο Γιαούρτι
ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Φασολάκια λαδερά Τυρόπιτα Κρέμα καραμελέ Φρούτο	Γιουβαρλάκια Τυρί φέτα Σαλάτα βραστή Φρούτο Γιαούρτι	Γαλοπούλα ψητή Πιλάφι με καρότο Σαλάτα ωμή Φρούτο Τυρί Φέτα Γιαούρτι
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Μοσχάρι Κοκκινιστό Λαζάνια Τυρί φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο Γιαούρτι	Μπούτι Κοτ. Λεμονάτο Πουρές Τυρί φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο	Μοσχάρι Κριθαράκι γιουβέτσι Τυρί φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο Κρέμα καραμελέ
ΚΥΡΙΑΚΗ	ΚΥΡΙΑΚΗ	
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	
Παστίτσιο Τυρί φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο Κρέμα	Κοτόπουλο ψητό Πατάτες φούρνου Σαλάτα ωμή Φρούτο Τυρί φέτα Γιαούρτι	

(3η ΕΒΔΟΜΑΔΑ)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Κριθαράκι Γιουβέτσι Σπανακόπιτα Τυρί Φέτα Σαλάτα Ωμή Γιαούρτι Φρούτο	Αρακάς Λαδερός Τυρόπιτα Γιαούρτι Φρούτο	Χοιρινό Ψητό Πατάτες Φούρνου Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Κρέμα
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Γαλοπούλα Ψητή Πιλάφι με Καρότο Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο	Μπιφτέκι Φούρνου Πουρές Σαλάτα Ωμή Φρούτο Τυρί Φέτα Κρέμα	Γιουβαρλάκια Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Γιαούρτι
ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Σπανακόρυζο Αυγό Βραστό Κασέρι Φρούτο Κρέμα	Ψάρι Ψητό Πατάτες Βραστές Μπρόκολο Φρούτο Κρέμα	Μπούτι Κοτ. Κοκκινιστό Φιογκάκι Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Γιαούρτι
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Κοτόπουλο γιουβέτσι με χυλοπίτες Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Γιαούρτι	Μοσχάρι Ψητό Ριζότο Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο	Μπιφτέκι Φούρνου Πατάτες Φούρνου Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο

	Γιαούρτι	Κρέμα
ΚΥΡΙΑΚΗ		ΚΥΡΙΑΚΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ		ΒΡΑΔΙΝΟ
Μοσχάρι κοκκινιστό με Ριγκατόνι Τυρόπιτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Γιαούρτι		Γαλοπούλα Ψητή Πιλάφι Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Γιαούρτι

ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑΙΤΑ

(1η ΕΒΔΟΜΑΔΑ)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Μοσχάρι βραστό Κρεατόσουπα με λαχανικά Τυρί Φέτα Κομπόστα Κρέμα	Γαλοπούλα ψητή Πουρές Τυρόπιτα Κομπόστα Κρέμα καραμελέ	Μπιφτέκι φούρνου Λαζάνια Σαλάτα βραστή Κρέμα Φρουτί ζελέ
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Κοτόπουλο ψητό Ταλιατέλλες Τυρί φέτα Σαλάτα βραστή Γιαούρτι Ζελέ	Μοσχάρι ψητό Μακαρονάκι κοφτό Τυρί φέτα Σαλάτα βραστή Γιαούρτι	Κοτόπουλο λεμονάτο Πατάτες φούρνου Τυρί φέτα Γιαούρτι Κομπόστα
ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Χοιρινό λεμονάτο Πιλάφι με καρότο	Ψάρι ψητό Πατάτες βραστές	Γιουβαρλάκια Τυρί φέτα

Τυρί φέτα	Σαλάτα βραστή	Σαλάτα βραστή
Γιαούρτι	Κρέμα	Γιαούρτι
Ζελέ	Ζελέ	Ζελέ
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Μπιφτέκι φούρνου	Μοσχάρι ψητό	Κοτόπουλο μπούτι
Μακαρόνια	Κριθαράκι	Πατάτες Φούρνου
Τυρί φέτα	Τυρί φέτα	Τυρί φέτα
Κομπόστα	Γιαούρτι	Σαλάτα βραστή
Κρέμα	Κομπόστα	Κομπόστα
		Κρέμα
ΚΥΡΙΑΚΗ	ΚΥΡΙΑΚΗ	
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	
Μοσχάρι ψητό	Γαλοπούλα ψητή	
Μακαρόνια	Πιλάφι	
Τυρί φέτα	Τυρί φέτα	
Κρέμα καραμελέ	Σαλάτα βραστή	
	Γιαούρτι	

ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑΙΤΑ

(2η ΕΒΔΟΜΑΔΑ)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Κοτόπουλο ψητό	Ψάρι ψητό	Χοιρινό Ψητό
Χυλοπίτες	Πατάτες βραστές	Πουρές
Τυρί φέτα	Τυρί φέτα	Τυρί φέτα
Σαλάτα βραστή	Σαλάτα βραστή	Κομπόστα
Κομπόστα	Κρέμα	Ρυζόγαλο
Κρέμα	Κομπόστα	
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Μοσχάρι ψητό	Μπιφτέκι φούρνου	Γαλοπούλα ψητή

Μακαρονάκι κοφτό	Ταλιατέλλες	Πιλάφι με καρότο
Τυρί φέτα	Τυρί φέτα	Τυρί φέτα
Γιαούρτι	Γιαούρτι	Σαλάτα βραστή
Ζελέ	Φρουί ζελέ	Γιαούρτι
		Ζελέ
ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Κοτόπουλο βραστό	Γιουβαρλάκια	Γαλοπούλα ψητή
Κοτόσουπα με λαχανικά	Τυρί φέτα	Πιλάφι
Σαλάτα βραστή	Σαλάτα βραστή	Τυρί φέτα
Τυρί φέτα	Γιαούρτι	Γιαούρτι
Κομπόστα		Κομπόστα
Κρέμα καραμελέ		
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Μοσχάρι ψητό	Μπούτι Κοτόπουλο Ψητό	Μοσχάρι ψητό
Λαζάνια	Πουρές	Κριθαράκι
Τυρί Φέτα	Τυρί φέτα	Τυρί φέτα
Γιαούρτι	Κρέμα	Σαλάτα βραστή
Κομπόστα		Κρέμα καραμελέ
ΚΥΡΙΑΚΗ	ΚΥΡΙΑΚΗ	
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	
Μπιφτέκι φούρνου	Κοτόπουλο ψητό	
Μακαρόνια	Πατάτες φούρνου	
Τυρί φέτα	Τυρί φέτα	
Σαλάτα βραστή	Γιαούρτι	
Κρέμα	Κομπόστα	
Φρουί ζελέ		

ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑΙΤΑ

(3η ΕΒΔΟΜΑΔΑ)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Μοσχάρι Ψητό Κριθαράκι Τυρί Φέτα Γιαούρτι Κομπόστα	Κοτόπουλο Ψητό Βίδες - Τριβέλι Κομπόστα Γιαούρτι Ζελέ	Χοιρινό Ψητό Πατάτες Φούρνου Τυρί Φέτα Σαλάτα Βραστή Κρέμα Ζελέ
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Γαλοπούλα Ψητή Πιλάφι με Καρότο Τυρί Φέτα Κρέμα Ζελέ	Μπιφτέκι Φούρνου Πουρές Τυρί Φέτα Σαλάτα Βραστή Κρέμα	Γιουβαρλάκια Σούπα Αυγολέμονο Τυρί Φέτα Γιαούρτι Κομπόστα
ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Μοσχάρι Ψητό Μακαρόνια Κασέρι Σαλάτα Βραστή Κρέμα Φρούι Ζελέ	Ψάρι Ψητό Φούρνου Πατάτες Βραστές Σαλάτα Βραστή Κομπόστα Ζελέ	Μπούτι Κοτ. Ψητό Φιογκάκι Τυρί Φέτα Σαλάτα βραστή Γιαούρτι Ζελέ
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Κοτόπουλο Ψητό Χυλοπίτες Τυρί Φέτα Γιαούρτι	Μοσχάρι Ψητό Πιλάφι Τυρί Φέτα Σαλάτα βραστή	Μπιφτέκι Φούρνου Πατάτες Φούρνου Τυρί Φέτα Κρέμα

Ζελέ	Γιαούρτι	
ΚΥΡΙΑΚΗ		ΚΥΡΙΑΚΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ		ΒΡΑΔΙΝΟ
Μοσχάρι Ψητό		Γαλοπούλα Ψητή
Ριγκατόνι		Πιλάφι
Τυρόπιτα		Τυρί Φέτα
Σαλάτα βραστή		Κομπόστα
Κρέμα		Γιαούρτι
Ζελέ		

ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

(1η ΕΒΔΟΜΑΔΑ)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Φασόλια σούπα	Αρακάς	Σουφλέ
Ταραμοσαλάτα	Τυρόπιτα	Τυρί φέτα
Τυρί φέτα	Σαλάτα ωμή	Σαλάτα ωμή
Ελιές	Φρούτο	Φρούτο
Φρούτο	Κρέμα καραμελέ	Φρουί ζελέ
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Κοτόπουλο κοκκινιστό	Μοσχάρι κοκκινιστό	Κοτόπουλο λεμονάτο
Ταλιατέλλες	Μακαρονάκι κοφτό	Πατάτες φούρνου
Τυρί φέτα	Τυρί φέτα	Τυρί Φέτα
Σαλάτα ωμή	Σαλάτα ωμή	Σαλάτα ωμή
Φρούτο	Γιαούρτι	Φρούτο
	Φρούτο	Γιαούρτι
ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Χοιρινό φρικασέ	Ψάρι ψητό	Χταπόδι με κοφτό μακαρονάκι
Τυρί φέτα	Πατάτες βραστές	Τυρί φέτα

Σαλάτα ωμή Φρούτο Ζελέ	Τυρί φέτα Σαλάτα χόρτα Φρούτο Ζελέ	Σαλάτα ωμή Φρούτο
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Μακαρόνια με κιμά Τυρί φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο Κρέμα	Μοσχάρι γιουβέτσι με κριθαράκι Τυρί φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο	Μπούτι κοτόπουλο ψητό Πατάτες φούρνου Τυρί φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο Κρέμα
ΚΥΡΙΑΚΗ	ΚΥΡΙΑΚΗ	
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	
Παστίτσιο Τυρί φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο Κρέμα καραμελέ	Γαλοπούλα ψητή Ριζότο Τυρί φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο Γιαούρτι	

ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

(2η ΕΒΔΟΜΑΔΑ)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Φακές σούπα Ταραμοσαλάτα Ελιές Τυρί φέτα Φρούτο	Ψάρι ψητό Πατάτες βραστές Τυρί φέτα Κουνουπίδι βραστό Φρούτο Κρέμα	Χοιρινό ψητό Πουρές Τυρί φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο Ρυζόγαλο

ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Μοσχάρι κοκκινιστό Μακαρονάκι κοφτό Τυρί φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο Ζελέ	Σουτζουκάκια Πουρές Τυρί φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο Φρουί ζελέ	Γαλοπούλα ψητή Πιλάφι με καρότο Τυρί φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο Γιαούρτι
ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Φασολάκια λαδερά Τυρόπιτα Σαλάτα ωμή Φρούτο Κρέμα καραμελέ	Γιουβαρλάκια Τυρί φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο Γιαούρτι	Καλαμαράκια με μακαρονάκι κοφτό Τυρί φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο Γιαούρτι
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Μοσχάρι κοκκινιστό Λαζάνια Τυρί φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο	Μπουτί κοτ. λεμονάτο Πουρές Τυρί φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο	Μοσχάρι γιουβέτσι με κριθάρaki Τυρί φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο Κρέμα καραμελέ
ΚΥΡΙΑΚΗ	ΚΥΡΙΑΚΗ	
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	
Παστίτσιο Τυρί φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο Φρουί ζελέ	Χοιρινή Μπριζόλα Πατάτες φούρνου Τυρί φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο	

(3η ΕΒΔΟΜΑΔΑ)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Μοσχάρι Γιουβέτσι με Κριθαράκι Σπανακόπιτα Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο	Γίγαντες πλακί Ταραμοσαλάτα Ελιές Φέτα Φρούτο Ζελέ	Χοιρινό Ψητό Πατάτες Φούρνου Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Κρέμα
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Γαλοπούλα ψητή Πιλάφι με καρότο Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Κρέμα	Μπιφτέκι Φούρνου Πουρές Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Κρέμα	Γιουβαρλάκια Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Γιαούρτι
ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Σουπιά με σπανάκι Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Φρούι-Ζελέ	Ψάρι Ψητό Πατάτες βραστές Μπρόκολο Φέτα Φρούτο Ζελέ	Μπούτι Κοτ. Κοκκινιστό Φιογκάκι Φέτα Σαλάτα Ωμή Γιαούρτι Φρούτο Ζελέ
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Κοτόπουλο γιουβέτσι Χυλοπίτες Φέτα Σαλάτα Ωμή	Μοσχάρι Ψητό Ριζότο Φέτα Σαλάτα Ωμή	Χοιρινή Μπριζόλα Πατάτες Τηγανιτές Φέτα Σαλάτα Ωμή

Φρούτο Ζελέ	Φρούτο Γιαούρτι	Φρούτο Κρέμα
ΚΥΡΙΑΚΗ	ΚΥΡΙΑΚΗ	
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	
Μοσχάρι κοκκινιστό με Ριγκατόνι Τυρόπιτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Ζελέ	Γαλοπούλα ψητή Πιλάφι Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Γιαούρτι	

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΛΕΥΘΕΡΑ

(1η ΕΒΔΟΜΑΔΑ)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Μπριάμι Φέτα Φρούτο Κρέμα	Ψάρι ψητό φούρνου Πατάτες βραστές Σαλάτα βραστή Φέτα Φρούτο Ρυζόγαλο	Γεμιστά Φέτα Φρούτο Κρέμα Καραμελέ
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Κοτόπουλο ψητό Ριζότο Φέτα Σαλάτα Ωμή	Μακαρόνια με κιμά Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο	Κοτόπουλο ψητό Πατάτες φούρνου Φέτα Σαλάτα Ωμή

Φρούτο Γιαούρτι	Γιαούρτι	Φρούτο Γιαούρτι
ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Χοιρινό λεμονάτο Πουρέ Φέτα Σαλάτα ωμή Φρούτο Κρέμα	Φασολάκια Τυρί Φρούτο Κρέμα	Μοσχάρι ραγού πατάτες κολοκύθια Φέτα Φρούτο Κρέμα
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Ομελέτα μανιτάρια Ανάμικτα λαχανικά Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Γιαούρτι	Γαλοπούλα Πιλάφι Τυρί Σαλάτα Ωμή Φρούτο Γιαούρτι	Μπιφτέκι Βίδες Σαλάτα Ωμή Φρούτο Γιαούρτι
ΚΥΡΙΑΚΗ	ΚΥΡΙΑΚΗ	
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	
Μοσχάρι με Κριθαράκι Γιουβέτσι Σαλάτα Ωμή Φέτα Φρούτο Κρέμα Καραμελέ	Κοτόπουλο ψητό Πατάτες φούρνου Φέτα Γιαούρτι Φρούτο	

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΛΕΥΘΕΡΑ

(2η ΕΒΔΟΜΑΔΑ)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Μπάμιες Λαδερές	Σουφλέ	Μπιφτέκι

Τυρόπιτα	Φέτα	Αναμ. Λαχανικά
Φρούτο	Σαλάτα ωμή	Φέτα
Γιαούρτι	Φρούτο	Φρούτο
	Γιαούρτι	Κρέμα
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Ρολό	Κοτόπουλο μπούτι	Γαλοπούλα
Κριθαράκι	Πιλάφι	Πουρέ
Φέτα	Φέτα	Φέτα
Σαλάτα Ωμή	Σαλάτα Ωμή	Σαλάτα Ωμή
Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο
Κρέμα	Ρυζόγαλο	Γιαούρτι
ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Μουσακάς	Ψάρι ψητό	Κολοκυθάκια γεμιστά
Φέτα	Πατάτες βραστές	Φέτα
Σαλάτα Ωμή	Χόρτα	Φρούτο
Φρούτο	Φέτα	Γιαούρτι
Γιαούρτι	Φρούτο	
	Ρυζόγαλο	
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Μακαρονάδα Φούρνου	Κοτόπουλο ψητό	Κρέας κοκκινιστό
Φέτα	Φιογκάκι	Πουρέ
Σαλάτα Ωμή	Φέτα	Φέτα
Φρούτο	Σαλάτα Ωμή	Σαλάτα Ωμή
Ρυζόγαλο	Φρούτο	Φρούτο
	Γιαούρτι	Κρέμα καραμελέ
ΚΥΡΙΑΚΗ	ΚΥΡΙΑΚΗ	
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	
Χοιρινό Λεμονάτο	Μακαρόνια με κιμά	
Πατάτες φούρνου	Φέτα	

Φέτα	Σαλάτα Ωμή
Σαλάτα ωμή	Φρούτο
Φρούτο	Γιαούρτι
Φρουί Ζελέ	

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΛΕΥΘΕΡΑ

(3η ΕΒΔΟΜΑΔΑ)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Μελιτζάνες Ιμάμ	Ψάρι ψητό	Χοιρινό λεμονάτο
Φέτα	Πατάτες βραστές	Ριζότο
Φρούτο	Χόρτα βραστά	Φέτα
Κρέμα	Φέτα	Σαλάτα Ωμή
Ζελέ	Φρούτο	Φρούτο
	Κρέμα	Γιαούρτι
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Μπούτι κοτόπουλο ψητό	Μπιφτέκι Φούρνου	Μακαρονάδα φούρνου
Λαζάνια	Βίδες	Φέτα
Φέτα	Σαλάτα Ωμή	Σαλάτα Ωμή
Σαλάτα Ωμή	Φρούτο	Φρούτο
Φρούτο	Γιαούρτι	Κρέμα
Γιαούρτι		
ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Μελιτζάνες παπουτσάκια με κιμά	Κολοκυθάκια γεμιστά με κιμά	Γαλοπούλα ψητή
Γιαούρτι	Φέτα	Πουρές
Φρουί Ζελέ	Φρούτο	Φέτα
Φρούτο	Γιαούρτι	Σαλάτα Ωμή
		Φρούτο
		Γιαούρτι

ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Κοτόπουλο κοκκινιστό Κριθαράκι γιουβέτσι Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Κρέμα Καραμελέ	Μοσχάρι Κοκκινιστό Μακαρονάκι Κοφτό Σαλάτα Ωμή Φρούτο Κρέμα	Σουτζουκάκια Πιλάφι Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Κρέμα
ΚΥΡΙΑΚΗ	ΚΥΡΙΑΚΗ	
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	
Παστίτσιο Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Κρέμα καραμελέ	Χοιρινό ψητό Πατάτες Φούρνου Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Γιαούρτι	

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑΙΤΑ

(1η ΕΒΔΟΜΑΔΑ)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Μοσχάρι Ψητό Μακαρονάκι Κοφτό Φέτα Κομπόστα Κρέμα	Ψάρι Ψητό Φούρνου Πατάτες Βραστές Σαλάτα Βραστή Φρούτο	Μοσχάρι ψητό Πιλάφι Φέτα Κομπόστα Κρέμα Καραμελέ
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Κοτόπουλο Ψητό Πιλάφι Σαλάτα βραστή	Μπιφτέκι φούρνου Μακαρόνια Φέτα	Κοτόπουλο ψητό Πατάτες φούρνου Σαλάτα βραστή

Φέτα Γιαούρτι Ζελέ	Κομπόστα Γιαούρτι	Φέτα Γιαούρτι Ζελέ
ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Χοιρινό Ψητό Πουρέ Σαλάτα Βραστή Φέτα Κρέμα Κομπόστα	Μοσχάρι Ψητό Ταλιατέλες Σαλάτα βραστή Φέτα Κρέμα	Ψάρι Ψητό Φούρνου Πατάτες βραστές Σαλάτα Βραστή Φέτα Κρέμα Κομπόστα
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Μπιφτέκι φούρνου Λαζάνια Φέτα Γιαούρτι Ζελέ	Γαλοπούλα Πιλάφι Φέτα Γιαούρτι Κομπόστα	Μπιφτέκι Βίδες Φέτα Γιαούρτι Ζελέ
ΚΥΡΙΑΚΗ	ΚΥΡΙΑΚΗ	
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	
Μοσχάρι ψητό Κριθαράκι Σαλάτα Βραστή Φέτα Κρέμα Καραμελέ	Κοτόπουλο Ψητό Πατάτες φούρνου Φέτα Γιαούρτι Ζελέ Κομπόστα	

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑΙΤΑ

(2η ΕΒΔΟΜΑΔΑ)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ

Γαλοπούλα	Μοσχάρι ψητό	Μπιφτέκι
Πουρές	Λαζάνια	Πατάτες φούρνου
Τυρόπιτα	Φέτα	Φέτα
Γιαούρτι	Σαλάτα Βραστή	Σαλάτα Βραστή
Κομπόστα	Γιαούρτι Κομπόστα	Κρέμα
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Ρολό	Κοτόπουλο Μπούτι Ψητό	Γαλοπούλα
Κριθαράκι	Πιλάφι	Πουρέ
Φέτα	Φέτα	Φέτα
Σαλάτα Βραστή	Σαλάτα βραστή	Γιαούρτι
Κρέμα	Ρυζόγαλο	Κομπόστα
ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Μοσχάρι ψητό	Ψάρι ψητό	Κολοκυθάκια γεμιστά
Πιλάφι	Πατάτες βραστές	Φέτα
Φέτα	Φέτα	Γιαούρτι
Γιαούρτι	Σαλάτα βραστή	Κομπόστα
Κομπόστα	Ρυζόγαλο Κομπόστα	
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Μπιφτέκι φούρνου	Κοτόπουλο	Κρέας Ψητό
Βίδες	Φιογκάκι	Πουρέ
Φέτα	Τυρί	Φέτα
Σαλάτα Βραστή	Γιαούρτι	Σαλάτα Βραστή
Ρυζόγαλο	Φρουί Ζελέ	Κρέμα Καραμελέ
ΚΥΡΙΑΚΗ	ΚΥΡΙΑΚΗ	
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	
Χοιρινό	Μπιφτέκι Φούρνου	

Πατάτες φούρνου	Μακαρόνια
Φέτα	Φέτα
Σαλάτα βραστή	Γιαούρτι
Κρέμα	Κομπόστα
Φρουί ζελέ	

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑΙΤΑ

(3η ΕΒΔΟΜΑΔΑ)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Μοσχάρι Ψητό Πιλάφι Τυρί Κομπόστα Κρέμα	Ψάρι ψητό φούρνου Πατάτες βραστές Σαλάτα Βραστή Κρέμα Κομπόστα	Χοιρινό ψητό Πιλάφι με καρότο Φέτα Γιαούρτι Κομπόστα
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Μπούτι κοτόπουλο ψητό Λαζάνια Σαλάτα βραστή Γιαούρτι Ζελέ Τυρί	Μπιφτέκι φούρνου Βίδες Φέτα Γιαούρτι Κομπόστα Ζελέ	Γαλοπούλα ψητή Μακαρόνια Φέτα Σαλάτα Βραστή Κρέμα
ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Μπιφτέκι φούρνου Πατάτες Φούρνου Γιαούρτι Κομπόστα Φρουί Ζελέ	Κολοκυθάκια Γεμιστά με Κιμά Φέτα Γιαούρτι Ζελέ	Γαλοπούλα ψητή Πουρές Σαλάτα Βραστή Φέτα Γιαούρτι

		Κομπόστα
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Κοτόπουλο ψητό Κριθαράκι Σαλάτα βραστή Φέτα Κρέμα Καραμελέ	Μοσχάρι Ψητό Μακαρονάκι Κοφτό Τυρί Φέτα Σαλάτα Βραστή Κρέμα Κομπόστα	Ρολό Πιλάφι Φέτα Κρέμα Ζελέ
ΚΥΡΙΑΚΗ	ΚΥΡΙΑΚΗ	
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	
Μπιφτέκι φούρνου Μακαρόνια Φέτα Κρέμα Καραμελέ Κομπόστα	Χοιρινό ψητό Πατάτες φούρνου Φέτα Σαλάτα Βραστή Ζελέ Γιαούρτι	

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

(1η ΕΒΔΟΜΑΔΑ)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Μπριάμι Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Κρέμα	Ψάρι ψητό φούρνου Πατάτες βραστές Σαλάτα βραστή Φέτα Φρούτο Ρυζόγαλο	Τομάτες πιπεριές γεμιστά Φέτα Αυγό Φρούτο Κρέμα καραμελέ

ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Κοτόπουλο ψητό Ριζότο Τυρί τριμμένο Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο	Μακαρόνια με κιμά Τυρί τριμμένο Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο	Κοτόπουλο ψητό Πατάτες Φούρνου Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Γιαούρτι
ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Χοιρινό λεμονάτο Πουρέ Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Κρέμα	Φασολάκια λαδερά Γιαούρτι Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο	Κρέας με κολοκυθάκια και πατάτες ραγού Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Κρέμα
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Ομελέτα μανιτάρια Ανάμικτα Λαχανικά Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο	Γαλοπούλα ψητή Πιλάφι Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο	Χοιρινή μπριζόλα Ανάμικτα Λαχανικά Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Γιαούρτι
ΚΥΡΙΑΚΗ	ΚΥΡΙΑΚΗ	
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	
Μοσχάρι Γιουβέτσι με κριθαράκι Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Κρέμα καραμελέ	Κοτόπουλο ψητό Πατάτες φούρνου Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο	

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

(2η ΕΒΔΟΜΑΔΑ)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Γαλοπούλα ψητή Μπάμιες Λαδερές Τυρόπιτα Γιαούρτι Φρούτο	Σουφλέ Σαλάτα Ωμή Φέτα Φρούτο Γιαούρτι	Μπιφτέκι φούρνου Ανάμ. Λαχανικά Κρέμα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Φέτα
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Ρολλό Κριθαράκι Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο	Μπούτι κοτόπουλο ψητό Πιλάφι Τυρί τριμμένο Φέτα Σαλάτα Ωμή Ρυζόγαλο Φρούτο	Γαλοπούλα ψητή Πατάτες τηγανιτές Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο
ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Μουσακάς Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Γιαούρτι	Ψάρι ψητό φούρνου Πατάτες βραστές Χόρτα Φέτα Φρούτο Ρυζόγαλο	Κολοκυθάκια γεμιστά με κιμά Γιαούρτι Σαλάτα ωμή Φέτα Φρούτο
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Μακαρονάδα Φούρνου Φέτα Σαλάτα Ωμή	Κοτόπουλο κοκκινιστό Φιογκάκι Τυρί τριμμένο	Μοσχάρι κοκκινιστό Πουρές εμπορίου Φέτα

Ρυζόγαλο	Φέτα	Σαλάτα Ωμή
Φρούτο	Σαλάτα Ωμή	Φρούτο
	Φρούτο	Κρέμα καραμελέ
	Φρουί Ζελέ	
ΚΥΡΙΑΚΗ	ΚΥΡΙΑΚΗ	
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	
Χοιρινό λεμονάτο	Μακαρόνια με κίμα	
Πατάτες φούρνου	Φέτα	
Φέτα	Σαλάτα Ωμή	
Σαλάτα Ωμή	Φρούτο	
Φρουί ζελέ		
Φρούτο		

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

(3η ΕΒΔΟΜΑΔΑ)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Μελιτζάνες Ιμάμ	Ψάρι ψητό φούρνου	Χοιρινό λεμονάτο
Σαλάτα ωμή	Πατάτες βραστές	Ριζότο
Φέτα	Χόρτα βραστά	Φέτα
Φρούτο	Φρούτο	Σαλάτα Ωμή
Κρέμα	Κρέμα	Φρούτο
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Μπούτι Κοτ. Κοκκινιστό	Μπιφτέκι φούρνου	Μακαρονάδα φούρνου
Λαζάνια	Βίδες	Φέτα
Φέτα	Φέτα	Σαλάτα Ωμή
Σαλάτα Ωμή	Σαλάτα Ωμή	Φρούτο
Φρούτο	Φρούτο	Κρέμα
Ζελέ	Γιαούρτι	
ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ

ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ
Μελιτζάνες παπουτσάκια Τυρί Σαλάτα Ωμή Φρούτο Γιαούρτι	Κολοκυθάκια γεμιστά με κινιά Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Ζελέ	Γαλοπούλα ψητή Πουρές Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο
ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ
Κοτόπουλο κοκκινιστό Κριθαράκι γιουβέτσι Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Κρέμα	Μοσχάρι κοκκινιστό Μακαρονάκι Κοφτό Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο	Σουτζουκάκια Πιλάφι Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Γιαούρτι
ΚΥΡΙΑΚΗ	ΚΥΡΙΑΚΗ	
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ	
Παστίτσιο Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Κρέμα Καραμελέ	Χοιρινό ψητό Πατάτες φούρνου Φέτα Σαλάτα Ωμή Φρούτο Ζελέ	

ΠΙΝΑΚΑΣ 4 ΧΟΡΗΓΗΣΕΙΣ ΣΕ ΚΛΕΙΣΤΑ ΤΜΗΜΑΤΑ-ΕΚΤΑΚΤΕΣ ΧΟΡΗΓΗΣΕΙΣ

ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 1/2 ΛΙΤΡΟΥ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ

ΤΜΗΜΑ	Ποσότητα	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή
Ακτινολογικό	6πλήρη					

	7 ελαφριά					
Γραμματεία Ακτινολογικού	1 πλήρη 1 ελαφρύ					
Αξονικός	6 πλήρη					
Μαγνητικός	1 πλήρες 2 ελαφριά					
Τραυματιοφορείς	8 πλήρη 5 ελαφριά					
Νοσηλευτικό	5 πλήρη					
Τεχνολόγοι Ακτινοφυσικοί Γραμματεία	11 πλήρη 6 ελαφριά 1 γιαούρτι 4% 2 γιαούρτι 2%					
Ισότοπα IN VIVO	1 πλήρες 4 ελαφριά					
Ισότοπα IN VITRO	4 ελαφριά					
ΚΕΕΛ - ΙΩΔΙΑ	6 πλήρη 2 ελαφρύ					
PET SCAN	4 πλήρη					
Πλυντήρια	12 πλήρη					
Ηλεκτρολόγος	1 πλήρες					
ΣΥΝΟΛΟ	63 πλήρη					
ΣΥΝΟΛΟ	30 ελαφριά					

ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 1/2 ΛΙΤΡΟΥ ΣΑΒ/ΚΟ - ΑΡΓΙΑ

ΤΜΗΜΑ	Ποσότητα			
Ακτινολογικό	2 πλήρη + 2 ελαφριά			
Τραυματιοφορείς	4 πλήρη			

Ηλεκτρολόγος	1 πλήρες			
ΣΥΝΟΛΟ	7 πλήρη			
ΣΥΝΟΛΟ	2 ελαφριά			

ΤΟΣΤ

ΤΜΗΜΑ	ΖΑΜΠΟΝ-ΤΥΡΙ ΔΕΥΤΕΡΑ-ΤΕΤΑΡΤΗ- ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΤΥΡΙ ΤΡΙΤΗ-ΠΕΜΠΤΗ	ΣΑΒ/ΚΟ-ΑΡΓΙΑ
Χειρουργείο	60 τεμάχια	40 τεμάχια	10 τεμάχια
Μ.Ε.Θ.	25 τεμάχια	25 τεμάχια	15 τεμάχια
Κ.Μ.Η.	10 τεμάχια	10 τεμάχια	-
ΣΥΝΟΛΟ	95 τεμάχια	75 τεμάχια	25 τεμάχια
Ψωμί τοστ	6 πακέτα + 22 φέτες	5 πακέτα + 8 φέτες	1 πακέτο + 22 φέτες

ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗΝ Κ. Μ. Η.

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ ΑΤΟΜΙΚΗ	30 τεμάχια
ΜΕΛΙ	30 τεμάχια
ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ	50 τεμάχια
ΖΑΧΑΡΗ ΦΑΚΕΛΑΚΙΑ	25 τεμάχια

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΑ ΙΣΟΤΟΠΑ

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ
ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ	40 τεμάχια
ΤΥΡΑΚΙΑ	40 τεμάχια
ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	14 τεμάχια
ΧΥΜΟΣ ΜΗΛΟ	13 τεμάχια

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗΝ ΑΙΜΟΔΟΣΙΑ

Ε Ι Δ Ο Σ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ
ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ	90 τεμάχια
ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	81 τεμάχια
ΧΥΜΟΣ ΜΗΛΟ	54 τεμάχια
ΤΥΡΑΚΙΑ	80 τεμάχια
ΕΜΦΙΑΛ. ΝΕΡΟ 1,5 ΛΙΤΡΟΥ	12 τεμάχια

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΟ ΧΕΙΡΟΥΡΓΕΙΟ

Ε Ι Δ Ο Σ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ
ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	162 τεμάχια
ΧΥΜΟΣ ΜΗΛΟ	27 τεμάχια
ΖΑΧΑΡΗ ΦΑΚΕΛΑΚΙΑ	2 κιλά

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗ Μ. Ε. Θ.

Ε Ι Δ Ο Σ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ
ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	54 τεμάχια
ΧΥΜΟΣ ΜΗΛΟ	27 τεμάχια
ΖΑΧΑΡΗ ΦΑΚΕΛΑΚΙΑ	1 κιλό

Για τις ανάγκες των εξορμήσεων της Αιμοδοσίας δίδονται περίπου 2 φορές το μήνα φρυγανιές-χυμοί-τυριά (κατά μέσο όρο 80 τμχ από το κάθε είδος) στους αιμοδότες.

Στους ξενώνες του νοσοκομείου φιλοξενούνται ασθενείς ή συνοδοί τους και υπάρχει περίπτωση για κοινωνικο-οικονομικούς λόγους, μετά από υπόδειξη της Κοινωνικής Υπηρεσίας του νοσοκομείου, να τους δοθεί φαγητό (οι μερίδες μπορεί να κυμαίνονται από 0 έως 7).

ΠΙΝΑΚΑΣ 5ΚΩΔΙΚΟΙ ΔΙΑΙΤΩΝ

(Α-Β-Γ)... ΛΕ: ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΔΙΑΙΤΑ

(Α-Β-Γ)..NE : ΝΕΑΝΙΚΗ ΔΙΑΙΤΑ

(Α-Β-Γ)...ΥΠ : ΥΠΕΡΤΑΣΙΚΗ Ή ΑΝΑΛΑΤΗ ΔΙΑΙΤΑ

(ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΑΝΑΛΗ ΔΙΑΙΤΑ)

(Α-Β-Γ) ...ΙΠ :ΙΩΔΟΠΕΝΙΚΗ ΔΙΑΙΤΑ

(ΑΝΑΛΑΤΑ-ΟΧΙ ΤΡΟΦΕΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΙΩΔΙΟ ΟΠΩΣ ΨΑΡΙΑ,ΓΑΛΑΚΤΕΡΑ)

(Α-Β-Γ) ..ΛΕ : ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΛΕΥΚΩΜΑΤΟΥΧΟΣ ΔΙΑΙΤΑ

(Α-Β-Γ)...ΛΚ : ΛΕΥΚΩΜΑΤΟΥΧΟΣ ΔΙΑΙΤΑ

(ΕΛΚΟΠΑΘΟΥΣ Ή ΕΛΑΦΡΑ Ή ΔΙΑΙΤΑ)

(Ε-Z-H)..ΛΚ : ΛΕΥΚΩΜΑΤΟΥΧΟΣ ΑΝΑΛΑΤΗ ΔΙΑΙΤΑ

(Α-Β-Γ)..ΥΘ:ΥΠΟΘΕΡΜΙΔΙΚΗ ΔΙΑΙΤΑ

(Ε-Z-H)...ΥΘ: ΥΠΟΘΕΡΜΙΔΙΚΗ ΑΝΑΛΑΤΗ ΔΙΑΙΤΑ

(Α-Β-Γ)...ΜΔ: ΜΑΛΑΚΗ ΔΙΑΙΤΑ

(Α-Β-Γ)..ΜΕ: ΜΑΛΑΚΗ ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΔΙΑΙΤΑ

(Α-Β-Γ)...ΠΔ:ΠΟΛΤΩΔΗΣ ΔΙΑΙΤΑ

(Α-Β-Γ)...ΑΛ:ΑΛΙΠΗ ΔΙΑΙΤΑ

(Ε-Z-H)...ΑΛ: ΑΛΙΠΗ ΑΝΑΛΑΤΗ ΔΙΑΙΤΑ

(Α-Β-Γ)...ΗΠ:ΥΠΑΤΟΠΑΘΟΥΣ

(ΑΝΑΛΗ-ΑΛΙΠΗ-ΛΕΥΚΩΜΑΤΟΥΧΟΣ)

(Α-Β-Γ)...ΝΦ : ΝΕΦΡΟΠΑΘΟΥΣ

(Α-Β-Γ) ...ΛΠ: ΛΕΥΚΟΠΕΝΙΚΗ ΔΙΑΙΤΑ

(Α-Β-Γ)...ΧΥ: ΔΙΑΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΦΥΤΙΚΟ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑ

(Ε-Z-H)..ΧΥ:ΔΙΑΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΦΥΤΙΚΟ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑ ΑΝΑΛΑΤΗ

(1-2-3)...ΧΑ:ΔΙΑΙΤΑ ΜΕ ΧΑΜΗΛΟ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑ

(Α-Β-Γ)...ΧΓ:ΔΙΑΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΓΑΛΑΚΤΕΡΑ

(Α-Β-Γ)...ΑΓ:ΔΙΑΙΤΑ ΑΝΕΥ ΓΛΟΥΤΕΝΗΣ

ΔΔΣ1: ΔΙΑΙΤΑ ΔΙΑΡΡΟΙΚΟΥ ΣΥΝΔΡΟΜΟΥ

(ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΒΡΑΣΤΟ,ΛΑΠΑΣ,ΤΥΡΙ ΜΕ ΧΑΜΗΛΑ ΛΙΠΑΡΑ , ΚΑΡΟΤΑ ΒΡΑΣΤΑ ,ΜΗΛΟ ΒΡΑΣΤΟ,ΨΩΜΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ)

T401:ΟΛΟΣΩΜΟ

(Α-Β-Γ)...T1: TESTV.M.A

(Α-Β-Γ)...T3:TEST MAYER

(ΟΧΙ ΚΡΕΑΣ-ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ-ΨΑΡΙ)

(Α-Β-Γ)...ΔΚ ή Ε: ΔΙΑΒΗΤΙΚΗ ΚΑΝΟΝΙΚΗ ή ΕΛΑΦΡΑ 1200kcal

(Ε-Z-H)...ΔΚ ή Ε: ΔΙΑΒΗΤΙΚΗ ΚΑΝΟΝΙΚΗ ή ΕΛΑΦΡΑ ΑΝΑΛΑΤΗ 1200kcal

(1-2-3)...ΔΚ ή Ε: ΔΙΑΒΗΤΙΚΗ ΚΑΝΟΝΙΚΗ ή ΕΛΑΦΡΑ 1500kcal

(I-K-Λ)...ΔΚ ή Ε: ΔΙΑΒΗΤΙΚΗ ΚΑΝΟΝΙΚΗ ή ΕΛΑΦΡΑ ΑΝΑΛΑΤΗ 1500kcal

(5-6-7)...ΔΚ ή Ε: ΔΙΑΒΗΤΙΚΗ ΚΑΝΟΝΙΚΗ ή ΕΛΑΦΡΑ 1800kcal

(N-Ξ-O)...ΔΚ ή Ε: ΔΙΑΒΗΤΙΚΗ ΚΑΝΟΝΙΚΗ ή ΕΛΑΦΡΑ ΑΝΑΛΑΤΗ 1800kcal

(Α-Β-Γ)...ΔΜ : ΔΙΑΒΗΤΙΚΗ ΜΑΛΑΚΗ

(Α-Β-Γ)...ΔΠ: ΔΙΑΒΗΤΙΚΗ ΠΟΛΤΩΔΗΣ

(Α-Β-Γ)...ΔΝ: ΔΙΑΒΗΤΙΚΗ ΝΕΦΡΟΠΑΘΟΥΣ

(Α-Β-Γ)...ΔΧ: ΔΙΑΒΗΤΙΚΗ ΧΩΡΙΣ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑ

(Ε-Z-H)...ΔΧ: ΔΙΑΒΗΤΙΚΗ ΧΩΡΙΣ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑ ΑΝΑΛΑΤΗ

(Α-Β-Γ)...ΔΔ:ΔΙΑΒΗΤΙΚΟ ΑΝΤΙΔΙΑΡΡΟΙΚΟ

(ΠΡΟΣΑΡΜΟΖΕΤΕ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ)

ΥΓΡΑ: ΥΓΡΑ (ΤΣΑΙ,ΧΑΜΟΜΗΛΙ)

ΥΔ01:ΥΔΡΙΚΗ 1 ΦΡΥΓΑΝΙΑ(ΜΕΡΙΔΑ), ΧΑΜΟΜΗΛΙ

ΥΔ02:ΥΔΡΙΚΗ 2 ΣΟΥΠΑ ή ΦΙΔΕ,ΧΑΜΟΜΗΛΙ,ΦΡΥΓΑΝΙΑ,(ΜΕΡΙΔΑ)

ΥΔ03:ΥΔΡΙΚΗ 3 ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΒΡΑΣΤΟ,ΣΟΥΠΑ ή ΦΙΔΕ,ΖΕΛΕ,ΦΡΥΓΑΝΙΑ (ΜΕΡΙΔΑ)

ΥΔ04:ΥΔΡΙΚΗ 4 ΣΟΥΠΑ ή ΦΙΔΕ,ΥΓΡΑ,ΖΕΛΕ,ΧΥΜΟ(ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ)

ΥΔ06:ΥΔΡΙΚΗ 6(ΥΓΡΑ,ΓΑΛΑ

ΜΧ01:ΜΕΤΕΓΧΕΙΡΗΤΙΚΗ 1 ΣΟΥΠΑ ή ΦΙΔΕ,ΠΟΥΡΕ,ΚΡΕΜΑ,ΖΕΛΕ

ΜΧ02:ΜΕΤΕΓΧΕΙΡΗΤΙΚΗ 2 ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΒΡΑΣΤΟ,ΣΟΥΠΑ ή ΦΙΔΕ,ΖΕΛΕ,ΦΡΥΓΑΝΙΑ (ΜΕΡΙΔΑ)

ΜΧ03:ΜΕΤΕΓΧΕΙΡΗΤΙΚΗ 3 ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΒΡΑΣΤΟ,ΠΟΥΡΕΣ,ΣΟΥΠΑ ή ΦΙΔΕ ,ΚΡΕΜΑ,ΖΕΛΕ

ΜΧ04:ΜΕΤΕΓΧΕΙΡΗΤΙΚΗ 4 ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΙΞΕΡ,ΠΟΥΡΕΣ,ΣΟΥΠΑ ή ΦΙΔΕ ,ΚΡΕΜΑ,ΖΕΛΕ,ΓΑΛΛΑ

ΣΤΑ ΔΙΑΒΗΤΙΚΑ ΑΝΤΙ ΓΙΑ 0 (ΜΗΔΕΝ) ΒΑΖΟΥΜΕ Δ (Π.Χ ΜΧΔ1,ΥΔΔ2).

ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΤΑ ΙΔΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΑΛΛΑ ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΜΕΝΑΣΕ ΔΙΑΒΗΤΙΚΑ.

ΠΓ01:ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑ 1

ΠΔ01:ΔΙΑΒΗΤΙΚΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑ

ΟΥΔΕ: ΤΙΠΟΤΑ ‘PEROS’

ΠΙΝΑΚΑΣ 6 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ

Α) ΑΝΑΛΩΣΙΜΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

ΥΛΙΚΑ	ΜΗΝΙΑΙΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΕΤΗΣΙΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	Μ/Μ
ΥΓΡΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ ΠΙΑΤΩΝ	91	1092	ΛΙΤΡΟ
ΥΓΡΟ ΠΛΥΣΗΣ ΠΙΑΤΩΝ (ΣΤΟ ΧΕΡΙ)	120	1440	ΛΙΤΡΟ
ΥΓΡΟ ΣΤΕΓΝΩΤΙΚΟ-ΛΑΜΠΡΥΝΤΙΚΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ ΠΙΑΤΩΝ	40	480	ΛΙΤΡΟ
ΥΓΡΟ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ/ ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ	60	720	ΛΙΤΡΟ
ΑΦΑΛΑΤΙΚΟ	20	240	ΛΙΤΡΟ
ΥΓΡΟ ΣΑΠΟΥΝΙ ΧΕΡΙΩΝ	40	480	ΛΙΤΡΟ
ΧΛΩΡΙΝΗ	120	1440	ΛΙΤΡΟ
ΤΑΜΠΛΕΤΕΣ NaDCC 5γρ. (ταμπλέτες χλωρίου)	150	1825	ΤΜΧ
ΥΓΡΟ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΛΙΠΩΝ	4	48	ΛΙΤΡΟ
ΓΙΑΛΥΣΤΙΚΟ ΙΝΟΧ	4	48	ΛΙΤΡΟ
ΑΝΤΙΣΗΠΤΙΚΟ ΧΕΡΙΩΝ	20	240	ΛΙΤΡΟ
ΓΑΝΤΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	6	72	ΖΕΥΓΗ
ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΜΑΥΡΕΣ (80x110)	300	3600	ΤΜΧ
ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΣΤΡΕΣ ΜΕΓΑΛΕΣ (ΛΕΥΚΕΣ ΜΕ ΚΡΟΣΣΙΑ)	6	72	ΤΜΧ
ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΣΤΡΕΣ ΜΙΚΡΕΣ (WETTEX)	20	240	ΤΜΧ
ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΙΚΕΣ ΠΙΕΣΤΕΤΕΣ WETTEX ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ	30	360	ΤΜΧ
ΠΑΝΙΑ ΜΙΚΡΟΪΝΩΝ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ	20	240	ΤΜΧ

ΡΟΛΛΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ	32	384	TMX
ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΑ ΝΑΪΛΟΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΜΕ ΣΥΡΜΑ	55	660	TMX
ΣΥΡΜΑΤΑΚΙΑ ΦΩΛΙΕΣ	45	540	TMX
ΠΙΑΣΤΡΕΣ	20	240	TMX
ΣΚΟΥΠΟΞΥΛΟ	4	48	TMX
ΣΚΟΥΠΕΣ ΝΑΪΛΟΝ	4	48	TMX
ΣΚΟΥΠΑΚΙΑ ΧΟΡΤΟΥ	6	72	TMX

Β) ΥΛΙΚΩΝ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ

Ο ακόλουθος πίνακας αποδίδει ενδεικτικά τις ανάγκες για τα υλικά μιας χρήσης και τα μέσα ατομικής προστασίας, που ο ανάδοχος οφείλει να καλύπτει ανά πάσα στιγμή με βάση τις προδιαγραφές που ορίζει το νοσοκομείο για αυτά τα υλικά, ανεξαρτήτως των ακόλουθων ενδεικτικών ποσοτήτων, ανάλογα τις ανάγκες που προκύπτουν.

ΜΑΣΚΕΣ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ	1000	12000	TMX
ΓΑΝΤΙΑ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ XL	10	120	ΚΟΥΤΙ (ΤΩΝ 100TMX)
ΓΑΝΤΙΑ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ L	40	480	ΚΟΥΤΙ (ΤΩΝ 100TMX)
ΓΑΝΤΙΑ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ M	40	480	ΚΟΥΤΙ (ΤΩΝ 100TMX)
ΓΑΝΤΙΑ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ S	10	120	ΚΟΥΤΙ (ΤΩΝ 100TMX)
ΣΚΟΥΦΟΙ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ	1000	12000	TMX
ΧΕΙΡΟΠΕΤΣΕΤΕΣ	120	1440	TMX (ΤΩΝ 100 ΦΥΛΛΩΝ)
ΠΟΔΙΕΣ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ	100	1200	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ 100TMX
ΧΑΡΤΟΠΕΤΣΕΤΕΣ	140	1680	ΠΑΚΕΤΟ ΤΩΝ 100TMX
ΠΙΑΤΟ ΠΡΩΪΝΟΥ 23 cm	1200	14400	TMX
ΟΡΘΟΓΩΝΙΟ ΣΚΕΥΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ ΜΕ	500	6000	TMX

ΕΝΣΩΜΑΤΩΜΕΝΟ ΚΑΠΑΚΙ			
ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ ΜΠΙΩΛ ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΥ 220-250ml ΚΑΙ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΤΟΥ	8000	96000	TMX
ΟΡΘΟΓΩΝΙΟ ΜΠΙΟΛ ΣΑΛΑΤΑΣ ΜΕ ΕΝΣΩΜΑΤΩΜΕΝΟ ΚΑΠΑΚΙ	500	6000	TMX
ΚΟΥΒΕΡ ΣΕΤ	1000	12000	TMX
ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΓΛΥΚΟΥ	8000	96000	TMX
ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ	50	600	ΚΙΛΑ
ΛΑΔΟΚΟΛΛΕΣ	15	180	ΚΙΛΑ
ΜΠΙΟΛ ΣΟΥΠΙΑΣ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ 500ml ΚΑΙ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΤΟΥ	500	6000	TMX
ΜΕΜΒΡΑΝΗ	15	180	TMX

Σημείωση: τα διάφορα μπολ μιας χρήσης και κουβέρ χρησιμοποιούνται για να καλύψουν τις ανάγκες μολυσματικών ασθενών, των ασθενών των θαλάμων του Ιωδίου και κρατουμένων.