

**ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΜΕ ΕΤΟΙΜΑ ΓΕΥΜΑΤΑ**

**( CATERING)**

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

**A. ΓΕΝΙΚΑ**

- Έργο του αναδόχου θα είναι η παροχή πλήρως μεριδοποιημένων γευμάτων στους ασθενείς και στο εφημερεύον ιατρικό προσωπικό του Νοσοκομείου για την καθημερινή κάλυψη των αναγκών τους.
- Ο ανάδοχος πρέπει να τηρεί όλες τις υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες υγιεινής πρακτικής.
- Προκειμένου να εξασφαλισθούν τα παραπάνω το Νοσοκομείο θα ορίσει επιτροπή παραλαβής και ελέγχου της καλής εκτέλεσης της σύμβασης

**B. ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

- Ο ανάδοχος θα παρασκευάζει το φαγητό σε εξειδικευμένη μονάδα παραγωγής με ισχύουσα άδεια λειτουργίας, η οποία θα βρίσκεται σε εύλογη και επαρκή για την υλοποίηση του έργου απόσταση από το Νοσοκομείο, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι η έναρξη της μεταφοράς των γευμάτων(κυρίως γεύμα, σαλάτες, τυρί κ.λ.π) από την μονάδα παραγωγής τους δεν θα υπερβαίνει σε καμία περίπτωση την μιάμιση (1,5) ώρα από την παράδοσή τους κατά τα κατωτέρω οριζόμενα στην παράγραφο Γ.
- Ο ορισμένος από το Νοσοκομείο υπάλληλος θα παραδίδει 13:00 με 13:30μ.μ. καθημερινά (Δευτέρα-Παρασκευή, εκτός επίσημων αργιών) από την προηγούμενη ημέρα στον ανάδοχο, τον αριθμό των απαιτούμενων μερίδων της επόμενης ημέρας ανά κλινική, εγγράφως μέσω e-mail. Κάθε Παρασκευή θα αποστέλλει τον αριθμό των μερίδων για το Σαββατοκύριακο και τη Δευτέρα, και με ανάλογο τρόπο θα λειτουργεί και στις επίσημες αργίες. Επίσης ο ίδιος υπάλληλος-υπεύθυνος τμήματος διατροφής θα επικοινωνεί μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου, κάθε πληροφορία-παρατήρηση για θέματα που προκύπτουν στα είδη της σίτισης και γενικότερα για την βελτίωση των εδεσμάτων και της υπηρεσίας σίτισης γενικότερα. Από την μεριά της η εταιρία θα φροντίζει να επικοινωνεί άμεσα πίσω με τον υπεύθυνο διατροφής για την γρήγορη επίλυση όσων χρειάζονται.
- Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να αυξομειώνει τον αριθμό των μερίδων σε ποσοστό έως 15% από την ημερήσια παραγγελία μέχρι 3 ώρες πριν την παράδοση του μεσημεριανού γεύματος της ίδιας ημέρας. Κατά τον ίδιο τρόπο, δύναται να αυξομειώνει έως 20% από την ημερήσια παραγγελία, μέχρι τις 14:00μ.μ. τον αριθμό των μερίδων του βραδινού γεύματος της ίδιας ημέρας, κατόπιν εντολής Των νοσηλευτικών Τμημάτων.
- Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παραδίδει τις μερίδες φαγητού δύο φορές την ημέρα για να καλύψει τις ανάγκες πρωινού, γεύματος και δείπνου των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού. Το ακριβές ωράριο παράδοσης των φαγητών θα αναφερθεί λεπτομερώς παρακάτω.
- Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρέχει τις υπηρεσίες του ανεξάρτητα από τις καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα.
- Το εβδομαδιαίο μενού, βάσει του οποίου θα προετοιμάζεται το φαγητό θα αποστέλλεται στον ανάδοχο κάθε εβδομάδα. Η ημέρα αποστολής θα καθορισθεί μετά από συνεννόηση του αρμόδιου υπαλλήλου και του αναδόχου ώστε να υπάρχει επαρκής χρόνος προετοιμασίας του.

- Ο ανάδοχος πρέπει να διαθέτει μεθοδολογία με την οποία θα διασφαλίζεται, θα αποδεικνύεται και θα είναι μετρήσιμη η ικανοποίηση των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού. Τα αποτελέσματα των μετρήσεων θα είναι διαθέσιμα στη Διοίκηση του Νοσοκομείου.

#### **Γ. ΜΕΡΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΦΑΓΗΤΟΥ- ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΛΑΒΗ**

- Όλα τα γεύματα (κυρίως γεύμα, σαλάτες, τυρί κ.λπ) θα παραδίδονται μεριδοποιημένα σε ατομική συσκευασία μιας χρήσης, με καπάκι και ετικέτα όπου θα αναγράφεται ευκρινώς το είδος του φαγητού, η δίαιτα για την οποία προορίζεται (π.χ. άλιπο, διαβήτου κ.λπ) , η ημερομηνία παρασκευής και λήξης. Η συσκευασία θα είναι κατάλληλη για αναθέρμανση σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Κάθε μερίδα θα συνοδεύεται από ποτήρι μιας χρήσης σε ατομική συσκευασία και κουβέρ που θα περιέχει χαρτοπετσέτα, κουτάλι σούπας, πιρούνι και μαχαίρι από υλικό σύμφωνο με την κείμενη νομοθεσία. Η προμήθεια αυτών θα βαρύνει τον ανάδοχο.
- Ο ανάδοχος κάθε εβδομάδα θα παρέχει στο Νοσοκομείο 750 τεμάχια χαρτοπετσέτες λευκές & από 4 μπουκάλια των 200ml ξύδι και χυμό λεμονιού, για χρήση στην τραπεζαρία των γιατρών.
- Η διακίνηση του έτοιμου φαγητού από τη μονάδα παραγωγής προς το Νοσοκομείο θα πρέπει να γίνεται με μεταφορικά μέσα του αναδόχου που θα έχουν τα εξής χαρακτηριστικά:
- Να είναι καθαρά και απολυμασμένα
- Να έχουν λεία τοιχώματα για επιτυχή καθαρισμό και απολύμανση
- Να γίνεται συντήρηση ή αντικατάσταση όταν απαιτείται
- Να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων.
- Να διαθέτουν θερμομέτρα και καταγραφικά θερμοκρασίας, τα δεδομένα των οποίων θα διατηρεί το δικαίωμα να ελέγχει η επιτροπή παραλαβής.
- Να διαθέτουν και να προσκομίσουν, άδεια κυκλοφορίας σε ισχύ και πιστοποίηση καταλληλότητας μεταφοράς τροφίμων από αρμόδια αρχή.
- Το μεριδοποιημένο φαγητό θα τοποθετείται σε ισοθερμικά δοχεία (thermo box) έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρησή του σε θερμοκρασία άνω των 65 °C, όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί ζεστό και σε θερμοκρασία μικρότερη των 2 °C , όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί κρύο. Όλοι οι περιέκτες θα φέρουν σήμανση καταλληλότητας για τη χρήση σε τρόφιμα. Ειδικά τα thermo box, θα φέρουν σήμανση με την επωνυμία της εταιρείας, τη διεύθυνση και τον αριθμό αδείας της.
- Η παράδοση των μερίδων του γεύματος θα γίνεται στις 11:30 π.μ και όχι αργότερα από τις 12:00 μ.μ και του δείπνου στις 18:00 μ.μ και όχι αργότερα από τις 18:30 μ.μ , σε ειδικό χώρο που θα καθορισθεί από το νοσοκομείο. Ειδικά το ζεστό γεύμα και δείπνο των ιατρών θα παραμένουν μέσα στα thermo box, μέχρι το σερβίρισμά τους από το αρμόδιο προσωπικό του Νοσοκομείου. Η έναρξη της μεταφοράς των γευμάτων από τις εγκαταστάσεις παραγωγής τους δεν δύναται σε καμία περίπτωση να υπερβαίνει την μίαμιση (1,5) ώρα πριν την παράδοσή τους κατά τα ανωτέρω. Η παράδοση των ειδών του πρωινού (και των σάντουιτς της MTN για την επόμενη ημέρα) θα γίνεται από το προηγούμενο μεσημέρι κατά την παράδοση του γεύματος και η ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να προμηθεύσει το νοσοκομείο με ειδικές συσκευές –βραστήρες , σκεύη και εργαλεία για την θέρμανση των ζεστών ροφημάτων( χαμομήλι- γάλα).
- Τα κρύα πιάτα που συνοδεύουν το φαγητό των γιατρών (σαλάτες ή τυρί) θα τοποθετούνται μεριδοποιημένα σε όρθιο ψυγείο βιτρίνα, που ο ίδιος ο ανάδοχος οφείλει να το παρέχει στο Νοσοκομείο για όσο διάστημα διαρκεί η σύμβαση
- Ο ανάδοχος θα συλλέγει τα χρησιμοποιημένα σκεύη ( όχι τα μιας χρήσης) του σε κάθε επόμενη

παράδοση και οφείλει να τα πλένει και να τα απολυμαίνει ο ίδιος.

- Το φαγητό που σερβίρεται θα πρέπει να παρασκευάζεται την ίδια μέρα.
- Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο Νοσοκομείο ή παραλείψει μερίδες ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης μερίδων και μη αντικατάστασής τους σε συγκεκριμένη προθεσμία, το Νοσοκομείο μπορεί να αγοράσει αυτό ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο και η διαφορά από τη συμβατική τιμή ή άλλα έξοδα που θα προκύψουν, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος του, μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης του Νοσοκομείου.
- Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των μερίδων θα γίνεται από επιτροπή παραλαβής που θα ορίσει η Διοίκηση του Νοσοκομείου και θα ολοκληρώνεται με την σύνταξη ημερήσιου πρωτόκολλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής. Η παρουσία του αναδόχου ή νόμιμου εκπροσώπου αυτού είναι υποχρεωτική και πρέπει να προσυπογράφει το σχετικό πρωτόκολλο. Οι υπάλληλοι του Νοσοκομείου που θα παραδίδουν τις παραγγελίες και θα παραλαμβάνουν τα γεύματα θα εκπαιδευτούν κατάλληλα από το Νοσοκομείο για να ανταποκρίνονται στα καθήκοντα τους .
- Καθημερινά (σε κάθε γεύμα, δηλαδή 2 φορές) θα παραδίδονται 4+1 επιπλέον μερίδες φαγητού (1 γιατρών, 1 τακτικό ασθενών, 1 δίαιτα ασθενών, 1 ελαφρά ασθενών και 1 σάντουιτς MTN, το τελευταίο 1 φορά την ημέρα όταν θα έχει παράδοση) σε κάθε γεύμα για μακροσκοπικό ή οργανοληπτικό έλεγχο μετά από τυχαία δειγματοληψία της Επιτροπής παραλαβής. Οι ποσότητες των δειγμάτων θα επιβαρύνουν οικονομικά τον ανάδοχο.
- Σε περίπτωση που η Επιτροπή απορρίψει ομόφωνα κάποιο παρεχόμενο είδος, αναφέρει στο σχετικό πρωτόκολλο τις παρεκκλίσεις που παρουσιάζει από τους όρους της σύμβασης και τους λόγους της απόρριψης. Σε αυτή την περίπτωση ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει άμεσα τα απορριφθέντα είδη.
- Σε περίπτωση διαφωνίας των μελών της Επιτροπής θα αποφαινεται τελεσίδικα για τον ανάδοχο ο Διοικητής του Νοσοκομείου.

Λόγοι απόρριψης αποτελούν:

1. Η επιμόλυνση των τροφίμων από χημικούς (εντομοκτόνα, απορρυπαντικά, διοξίνες κ.α) , μικροβιολογικούς (παθογόνοι μικροοργανισμοί που προκαλούν αλλοιώσεις στην οσμή, τη γεύση και το χρώμα των τροφίμων), μικροβιακούς (παθογόνοι μικροοργανισμοί που δεν διακρίνονται μακροσκοπικά) και φυσικούς παράγοντες (ξένα σώματα όπως γυαλί, υλικά συσκευασίας κ.α).
2. Ο κακός χειρισμός του φαγητού κατά την παρασκευή, συσκευασία και διακίνησή του (διακίνηση ζεστού φαγητού σε θερμοκρασία μικρότερη των 65 °C ή του κρύου σε μεγαλύτερη των 2 °C, άβραστο ή κακομαγειρεμένο φαγητό κ.α)
3. Η απόκλιση από τις κάτωθι ποιοτικές και ποσοτικές προδιαγραφές.
4. Η απόκλιση από τον δοθέντα αριθμό μερίδων ή η αλλαγή είδους χωρίς πρότερη ενημέρωση του αρμόδιου υπαλλήλου.

#### **Δ. ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

- Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- Τα φαγητά θα πρέπει να είναι παρασκευασμένα χωρίς πολλά καρυκεύματα και ζωικά λίπη.
- Το ελαιόλαδο που θα χρησιμοποιείται για την παρασκευή τους θα είναι έξτρα παρθένο και η ποσότητά του στις σαλάτες και ανά μερίδα φαγητού θα είναι 20 γρ.
- Οι σάλτσες των φαγητών θα είναι δεμένες χωρίς τη χρήση αλευριού και δε θα τσιγαρίζονται.
- Τα φαγητά τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν αλάτι θα παραγγέλνονται ως μερίδες «άναλου» και θα φέρουν τη συγκεκριμένη σήμανση στη συσκευασία τους.
- Τα φαγητά τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν λιπαρά θα παραγγέλνονται ως μερίδες «άλιπου» και

θα φέρουν τη συγκεκριμένη σήμανση στη συσκευασία τους.

- Τα ζελέ και οι άγλυκες κρέμες θα προετοιμάζονται χωρίς την προσθήκη ζάχαρης, αλλά με την προσθήκη στέβιας.
- Το γάλα που θα χρησιμοποιείται στην παρασκευή των διαφόρων τροφίμων των ασθενών (π.χ πουρέ) θα είναι φρέσκο και όχι συμπυκνωμένο.
- Ο πουρές θα ετοιμάζεται από φρέσκια πατάτα.
- Το μοσχάρι και το χοιρινό θα είναι άνευ οστού (με εξαίρεση τις μπριζόλες), νωπό, Α' ποιότητας.
- Το ψάρι θα είναι κατεψυγμένο φιλέτο βακαλάου ή γαλέου, Α' ποιότητας
- Το κοτόπουλο θα είναι νωπό, μπούτι ή στήθος, Α' ποιότητας
- Το τριμμένο τυρί που συνοδεύει τα ζυμαρικά θα σερβίρεται σε ξεχωριστή ατομική συσκευασία.
- Τα αυγά θα βράζονται πολύ καλά ώστε ο κρόκος να είναι σφιχτός.
- Τα οπωρολαχανικά που χρησιμοποιούνται, θα είναι εποχής, α' ποιότητας και χωρίς αλλοιώσεις.
- Τα φαγητά πρέπει να είναι καλομαγειρεμένα και καλοσερβιρισμένα.
- Φαγητά όπως λαδερά και σούπα πρέπει να έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο.
- Τα κρύα σάντουιτς και όλα τα τυποποιημένα τρόφιμα, (κρέμες, ζελέ, ρυζόγαλα) θα είναι συσκευασμένα με την κατάλληλη σήμανση. (συστατικά, ημερομηνία παραγωγής και λήξης)
- Ο ανάδοχος φροντίζει να υπάρχουν πάντα διαθέσιμα ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι σε ατομικές συσκευασίες, καθώς και λεμόνια κομμένα σε τέταρτα για τις σαλάτες και τις σούπες. Επίσης, κάθε 15 (δεκαπέντε) ημέρες θα προμηθεύει το νοσοκομείο με 5 λίτρα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο για χρήση στην τραπεζαρία των γιατρών.
- Η μαγειρική παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να γίνεται με βάση τις διαιτητικές εντολές του θεράποντος Ιατρού και της Προϊσταμένης του Τμήματος .
- Το προσωπικό της ανάδοχου εταιρείας οφείλει να συμμορφώνεται σε τυχόν συστάσεις που μπορεί να προβεί το Νοσοκομείο(ΟΡΙΖΟΜΕΝΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ), που θα αφορούν την ορθή παρασκευή του φαγητού σύμφωνα με διαιτητικές οδηγίες και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα παρουσιάζεται αναλυτικά στον παρακάτω πίνακα, σε μαγειρεμένη ή έτοιμη κατά περίπτωση μορφή.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ		
A/A	ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΓΡΑΜ/ΜΕΡΙΔΑ
<b>ΓΑΛΑ-ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ</b>		
1	Γάλα αγελάδος χύμα (πλήρες και 1,5% λιπαρά)	200
2	Γιαούρτι αγελάδος 2 %λιπαρά(συσκ.200gr)	1 τεμ.
3	Γιαούρτι αγελάδος 0%λιπαρά (συσκ.200gr)	1 τεμ.
<b>ΨΩΜΙΑ</b>		
4	Ψωμί λευκό (ατομ.συσκ.)	80 – 90
5	Ψωμί λευκό διαβήτου (ατομ.συσκ.)	30
6	Ψωμί ολικής αλέσεως (ατομ.συσκ.)	80
7	Ψωμί ολικής αλέσεως διαβήτου (ατομ.συσκ.)	30
8	Φρυγανιές σίτου (ατομ.συσκ./δύο τεμάχια)	1τεμ.

<b>ΕΙΔΗ ΠΡΩΙΝΟΥ</b>		
9	Μαρμελάδα φρούτου (ατομ.συσκ.)	20
10	Μέλι (ατομ.συσκ.)	20
11	Τυρί φέτα	60
12	Τυρί γκούντα	60
13	Ανθότυρο	60
14	Ζαμπόν	60
15	Βούτυρο –μαργαρίνη (ατομ. Συσκευασία)	10
<b>ΣΑΛΑΤΕΣ</b>		
16	Καρότο βραστό ή και ωμό τριμμένο	200
17	Κολοκυθάκια βραστά	200
18	Κουνουπίδι βραστό	200
19	Μπρόκολο βραστό	200
20	Παντζάρια βραστά	200
21	Χόρτα βραστά (ραδίκια,αντίδια)	200
22	Λάχανο βραστό – Λαχανίδες βραστές	200
23	Πιπεριές Φλωρίνης	180
24	Σαλάτα νωπή εποχής (πχ φυλλοσαλάτα με καλαμπόκι ή και πιπεριά φλωρίνης, ελληνική-χωριάτικη με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, ελιές, τυρί φέτα)	200
<b>ΟΣΠΡΙΑ</b>		
25	Φασόλια γίγαντες πλακί	400
26	Ρεβίθια σούπα	400
27	Φακές σούπα	400
28	Φασόλια σούπα	400
<b>ΣΟΥΠΕΣ</b>		
29	Μαγειρίτσα αυγολέμονο	400
30	Φιδές / Γλασέ / Αστράκι	300
31	Χορτόσουπα	400(100πατ.,καρ.,σελ.,ρύζι)
<b>ΑΥΓΑ</b>		
32	Αυγό βραστό	1τεμ. (άνω των 63gr) L
33	Αυγό κόκκινο	1τεμ. (άνω των 63gr) L
34	Ομελέτα φούρνου με πατάτες τηγανητές	200γρ(2αυγά-100πατάτες)
<b>ΡΥΖΙΑ</b>		
35	Ρύζι πιλάφι	250
36	Ρύζι με ανάμικτα λαχανικά (ριζότο)	250(200ρύζι-50αν.)
37	Ρύζι λαπάς	200
<b>ΠΑΤΑΤΕΣ</b>		

38	Γιαχνί	300
39	Πατάτες φούρνου	300
40	Πατάτες πουρές	300
41	Πατάτες τηγανητές	300
<b>ΖΥΜΑΡΙΚΑ</b> (σπαγγέτι,μακ.Νο3,μακ.κοφτό,κριθαράκι,αχιβαδάκι,φιογκάκι,ταλιατέλες,τορτελίνα)		
42	Ζυμαρικά άσπρα	300
43	Ζυμαρικά με σάλτσα τομάτας κλπ.	350
44	Καρμπονάρα ή σάλτσα τυριών	350
45	Πίτσα ατομική	350
<b>ΓΕΜΙΣΤΑ</b>		
46	Πιπεριές γεμιστές με ρύζι ή κιμά	400
47	Ντομάτες γεμιστές με ρύζι ή κιμά	400
48	Κολοκύθια γεμιστά (κιμά-ρύζι) αυγολέμονο	400
49	Λαχανοντολμάδες (κιμά-ρύζι) αυγολέμονο	400
<b>ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ-ΩΓΚΡΑΤΕΝ</b>		
50	Παστίτσιο (με μακαρόνια Νο3)	400 (100κιμάς)
51	Ωγκρατέν (με μακαρόνια Νο3)	400 (100τυρί)
	<b>ΜΟΥΣΑΚΑΣ</b>	
52	Με Μελιτζάνες – Πατάτες – Κιμά	400 (100κιμάς)
53	Μελιτζάνες παπουτσάκια	400 (100κιμάς)
<b>ΛΑΔΕΡΑ</b>		
54	Αρακάς λαδερός	350
55	Ανάμικτα λαχανικά λαδερά	350
56	Μπάμιες ψιλές λαδερές	350
57	Πατάτες – κολοκυθάκια – μελιτζάνες - πιπεριές μπριάμ	400 (200πατ.-200κολ.)
58	Σπανακόρυζο λεμονάτο (άσπρο)	350
59	Πρασόρυζο λεμονάτο (άσπρο)	350
60	Φασολάκια λαδερά	350
61	Κολοκυθάκια φούρνου (λεμονάτα-με σάλτσα ντομ.)	300
<b>ΕΡΙΦΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ</b>		
62	Κατσίκι με πατάτες φούρνου	250αρνί – 250πατ.
<b>ΜΟΣΧΑΡΙ (α/ο)</b>		
63	Μοσχάρι βραστό	200 μοσχάρι
64	Νουά μόσχου ψητό*	200 μοσχάρι
65	Λεμονάτο ή Κοκκινιστό ή Ριγανάτο ή Τας κεμπάπ*	200 μοσχάρι
66	Μοσχάρι με κολοκυθάκια	180μοσχ.-200κολοκυθ.
67	Μοσχάρι με λάχανο	180μοσχ.-200λάχ.
68	Μοσχάρι με σπανάκι	180μοσχ.-200σπαν.

69	Μοσχάρι με πράσο	180μοσχ.-200πράσο
70	Μοσχάρι με μελιτζάνες	180μοσχ.-300μελιτζ.
71	Μοσχάρι με χορτόσουπα ή φιδέ ή αστράκι	100μοσχ.-300σούπα
<b>ΧΟΙΡΙΝΟ (α/ο)</b>		
72	Χοιρινό με σέλινο αυγολέμονο	200χοιρ.-250σελ.
73	Χοιρινό λεμονάτο*	200χοιρ.
74	Χοιρινή μπριζόλα φούρνου (μ/ο)*	300χοιρ.(μ/ο)
<b>ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΝΩΠΟΣ</b>		
75	Γιουβαρλάκια αυγολέμονο	300 (μικτό βάρος) 100γρ μοσχ.
76	Κεφτέδες τηγανητοί*	150
77	Κεφτέδες φούρνου*	150
78	Μπιφτέκια φούρνου (2 τεμάχια)*	150
79	Ρολό κιμά*	150
80	Σουτζουκάκια με σάλτσα ντομάτας*	200
81	Σουτζουκάκια φούρνου (χωρίς σάλτσα)*	150
82	Ζυμαρικό με κιμά (σπαγγέτι)	300 (200ζυμ.-120κιμά)
83	Σπετζοφάϊ	350
<b>ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ (σε τεμάχια μπούτι-στήθος)</b>		
84	Γαλοπούλα με πατάτες φούρνου	250κοτ.-250πατ.
85	Κοτόπουλο βραστό	320-350κοτ. (με κόκκαλο)
86	Κοτόπουλο ψητό*	320-350κοτ. (με κόκκαλο)
87	Κοτόπουλο κοκκινιστό ή λεμονάτο*	320-350κοτ. (με κόκκαλο)
88	Κοτόπουλο σούπα (φιδέ ή γλασέ)	75κοτ.-300σούπα
89	Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας	200
<b>ΨΑΡΙΑ</b>		
90	Βακαλάος φούρνου λεμονάτος(φέτα αδέρματη ή φιλέτο)*	220
91	Βακαλάος τηγανητός (φιλέτο)*	220
92	Βακαλάος φούρνου πλακί (φέτα ή φιλέτο)*	220
93	Γαλέος φούρνου λεμονάτος (φέτα αδέρματη ή φιλέτο)*	250
94	Γαλέος τηγανητός (φιλέτο)*	250
95	Γαλέος φούρνου πλακί (φέτα ή φιλέτο)*	250
96	Γλώσσα τηγανητή (φιλέτο)*	250
97	Πέρκα φούρνου λεμονάτη (φιλέτο)*	220
98	Τσιπούρες,πέστροφες,κολιοί φούρνου (φρέσκα)*	250
99	Ψαρόσουπα (βακαλάος φιλέτο) με ρύζι,πατάτες,καρότο,σέλινο	220βακ.-300σούπα
<b>ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ</b>		
100	Χταπόδι με ζυμαρικά	200χταπ.-250ζυμ.
101	Σουπιές γιαχνί με πατάτες ή ρύζι ή ζυμαρικά	180σουπ.

102	Μυδοπίλαφο	300
103	Θαλασσινά διάφορα με ρύζι	300
<b>ΚΡΕΜΕΣ-ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ</b>		
104	Κρέμα γλυκιά	160
105	Κρέμα άγλυκη	160
106	Ρυζόγαλο γλυκό	160
107	Ζελέ	160
108	Ζελέ με κομματάκια φρούτων	160
109	Κομπόστα γλυκιά (κονσέρβα) (ροδάκινο,βερίκοκο)	160
110	Κομπόστα άγλυκη	130
<b>ΔΙΑΦΟΡΑ</b>		
111	Ελιές (μαμούθ ή καλαμών)	80
112	Πίκλες - τουρσί	100
113	Χαλβάς από σουσάμι	60
114	Κρύο σάντουιτς (γκούντα-ζαμπόν ή γαλοπούλα, αγγούρι )	1τεμ.
115	Κρύο σάντουιτς (ανθότυρο,ντομάτα )	1τεμ. )
116	Χυμός φρούτων νέκταρ ή φ.χ.(πορτοκάλι, ροδάκινο, μήλο, βερίκοκο, κοκτεϊλ) (ατομ.συσκ. 1/4lit)	1τεμ.
117	Κεφαλοτύρι τριμμένο	15
118	Ζάχαρη ατομική συσκευασία	10

- Τα είδη με αστερίσκο (\*) συνοδεύονται με τις εξής γαρνιτούρες: πατάτες φούρνου (250 γρ.), πατάτες τηγανητές (250 γρ.), πουρές πατάτας (200 γρ), ρύζι πιλάφι ή ριζότο (200 γρ), ζυμαρικά (250 γρ) ή ανάμεικτα λαχανικά.
- Στους ασθενείς που νοσηλεύονται στα Τμήματα του Νοσοκομείου σερβίρονται τρία γεύματα: πρωινό, γεύμα και δείπνο ανάλογα με τις διατροφικές τους ανάγκες.
- Στους ασθενείς της Μονάδας Τεχνητού Νεφρού σερβίρεται μία φορά την ημέρα κρύο σάντουιτς με ανθότυρο και ντομάτα ή γκούντα- ζαμπόν ή γαλοπούλα και αγγούρι, κρέμα, ή ζελέ ή ρυζόγαλο ή γιαούρτι, ατομικός φυσικός χυμός 6 ημέρες την εβδομάδα (συνήθως πλην Κυριακής). Ο αριθμός τους ανά ημέρα ποικίλλει. Κατά μέσο όρο από την κατανάλωση του προηγούμενου έτους είναι 37 (210 την εβδομάδα).
- Στους εφημερεύοντες ιατρούς σερβίρονται τρία γεύματα: πρωινό που αποτελείται από ζεστό ρόφημα( γάλα ή χαμομήλι) και 2 φρυγανιές, ψωμί ,μαργαρίνη, μέλι ή μαρμελάδα και χυμό , γεύμα και δείπνο.
- Το γεύμα και το δείπνο των εφημερεύοντων ιατρών και των ασθενών καθορίζονται με βάση εβδομαδιαίο μενού που συντάσσεται από τον υπεύθυνο κουζίνας, μετά από υπόδειξη των θεραπόντων ιατρών , και το οποίο ενδεικτικά έχει την παρακάτω μορφή:



ΘΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ	ΙΑΤΡΩΝ		ΑΣΘΕΝΩΝ		
	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΕΛΑΦΡΑ/ΔΙΑΙΤΕΣ
<b>ΔΕΥΤΕΡΑ</b>	Μπιφτέκι φούρνου ή σουτζουκάκια, πουρές, σαλάτα εποχής, (φρούτο Εποχής) ζελέ, ψωμί	Φασολάκια λαδερά, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Μπιφτέκι φούρνου ή σουτζουκάκια, πουρές, σαλάτα εποχής, (φρούτο Εποχής) ζελέ, ψωμί	Φασολάκια, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί / Κρεατόσουπα, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί	Μοσχάρι με λαχανικά, τυρί φέτα κρέμα, τσάι
<b>ΤΡΙΤΗ</b>	Μοσχάρι κοκκινιστό ή λεμονάτο, πιλάφι ή κους κους, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Ομελέτα φούρνου με πατάτες, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Μοσχάρι κοκκινιστό ή λεμονάτο, πιλάφι ή κους κους, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Σπανακόρυζο, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί / Γιουβαρλάκια, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί	Κριθαράκι, γιαούρτι, κρέμα, τσάι
<b>ΤΕΤΑΡΤΗ</b>	Πιπεριές γεμιστές με ρύζι, τυρί φέτα, (φρούτο εποχής) ρυζόγαλο, ψωμί	Μακαρόνια με σάλτσα (κόκκινη ή λευκή), τυρί τριμμένο, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Πιπεριές γεμιστές με ρύζι, τυρί φέτα, (φρούτο εποχής) ρυζόγαλο, ψωμί	Κριθαράκι, γιαούρτι, φρούτο εποχής, ψωμί / Φασολάκια, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί	Σούπα τραχανάς, γιαούρτι, κρέμα, τσάι
<b>ΠΕΜΠΤΗ</b>	Ψάρι λεμονάτο, πατάτες φούρνου, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Σπανακόρυζο, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Ψάρι λεμονάτο, πατάτες φούρνου, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Πιλάφι, γιαούρτι, φρούτο εποχής, ψωμί / Σπανακόρυζο, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί	Μακαρόνια κοφτά, γιαούρτι, κρέμα, τσάι
<b>ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ</b>	Μπριάμ, τυρί φέτα, (φρούτο εποχής) κομπόστα, ψωμί	Σπετζοφάι, πατάτες τηγανητές, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Μπριάμ, τυρί φέτα, (φρούτο εποχής) κομπόστα, ψωμί	Μακαρόνια κοφτά ή φιογκάκια, γιαούρτι, φρούτο εποχής, ψωμί / Αρακάς λεμονάτος, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί	Κοτόπουλο ψητό με πουρέ, γιαούρτι, κρέμα, τσάι
<b>ΣΑΒΒΑΤΟ</b>	Κοτόπουλο κοκκινιστό, κριθαράκι ή χυλοπίτες, σαλάτα εποχής, (φρούτο	Πίτσα ατομική, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής	Κοτόπουλο κοκκινιστό, κριθαράκι ή χυλοπίτες, σαλάτα εποχής, φρούτο	Μπάμιες, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί / Ψαρόσουπα, φρούτο	Χορτόσουπα, γιαούρτι, κρέμα, τσάι

	Εποχής)κρέμα, ψωμί		εποχής, ψωμί	εποχής, ψωμί	
<b>ΚΥΡΙΑΚΗ</b>	Μακαρόνια με κιμά, τυρί τριμμένο, σαλάτα εποχής, (φρούτο εποχής)γλυκό, ψωμί	Αρακάς λεμονάτος, τυρί φέτα, φρούτο εποχής ψωμί	Μακαρόνια με κιμά, τυρί τριμμένο, σαλάτα εποχής, (φρούτο εποχής) κρέμα,ψωμί	Αρακάς λεμονάτος, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί / Κοτόσουπα, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί	Κοφτό μακαρονάκι, γιαούρτι, κρέμα, τσάι

<b>ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ</b>	<b>ΙΑΤΡΩΝ</b>		<b>ΑΣΘΕΝΩΝ</b>		
	<b>ΓΕΥΜΑ</b>	<b>ΔΕΙΠΝΟ</b>	<b>ΓΕΥΜΑ</b>	<b>ΔΕΙΠΝΟ</b>	<b>ΕΛΑΦΡΑ</b>
<b>ΔΕΥΤΕΡΑ</b>	Κοτόπουλο ψητό με πιλάφι, σαλάτα εποχής,(φρούτο εποχής) ζελέ, ψωμί	Κρεατόσουπα, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Κοτόπουλο ψητό με πιλάφι, σαλάτα εποχής,(φρούτο εποχής) ζελέ, ψωμί	Μπάμιες, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί / Κρεατόσουπα, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί	Μπιφτέκι με πουρέ, γιαούρτι, κρέμα, τσάι
<b>ΤΡΙΤΗ</b>	Μακαρόνια ωγκραντέν, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Αρακάς, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Μακαρόνια ωγκραντέν, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Κριθαράκι, γιαούρτι, φρούτο εποχής, ψωμί / Αρακάς, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί	Μινεστρόνι, ανθότυρο, κρέμα, τσάι

<b>ΤΕΤΑΡΤΗ</b>	Φασολάκια λαδερά, τυρί φέτα, (φρούτο εποχής) ρυζόγαλο, ψωμί	Γιουβαρλάκια, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Φασολάκια λαδερά, τυρί,( φρούτο εποχής) ρυζόγαλο, ψωμί	Σπανακόρυζο, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί / Γιουβαρλάκια, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί	Κριθαράκι, γιαούρτι, κρέμα, τσάι
----------------	-------------------------------------------------------------	----------------------------------------------	--------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------

<b>ΠΕΜΠΤΗ</b>	Σουτζουκάκια με πουρέ, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Κοτόσουπα, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Σουτζουκάκια με πουρέ, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Αρακάς λεμονάτος ή κοκκινιστός, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί / Κοτόσουπα, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί	Γιουβαρλάκια, ανθότυρο, κρέμα, τσάι
<b>ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ</b>	Ρεβύθια σούπα, σαλάτα εποχής, ελιές, ψωμί, (φρούτο εποχής) κομπόστα, ψωμί	Μακαρόνια με άσπρη σάλτσα, τυρί τριμμένο, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Λαχανόρυζο, τυρί φέτα, (φρούτο εποχής), κομπόστα ψωμί	Μακαρόνια κοφτά, γιαούρτι, φρούτο εποχής, ψωμί / Μπάμιες, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί	Κοφτό μακαρονάκι, γιαούρτι, κρέμα, τσάι
<b>ΣΑΒΒΑΤΟ</b>	Ψάρι με πατάτες φούρνου, σαλάτα εποχής, (φρούτο εποχής) κρέμα, ψωμί	Σπανακόρυζο, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Ψάρι με πατάτες φούρνου, σαλάτα εποχής, (φρούτο εποχής) κρέμα, ψωμί	Πιλάφι, γιαούρτι, φρούτο εποχής, ψωμί / Σπανακόρυζο, φρούτο εποχής, ψωμί	Ψαρόσουπα, γιαούρτι, κρέμα, τσάι
<b>ΚΥΡΙΑΚΗ</b>	Μοσχάρι κοκκινιστό, κριθαράκι, σαλάτα εποχής,(φρούτο εποχής) γλυκό	Φασολάκια, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί	Μοσχάρι κοκκινιστό, κριθαράκι, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής	Φασολάκια, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί / Ψαρόσουπα, φρούτο εποχής, ψωμί	Μακαρόνια κοφτά, γιαούρτι, κρέμα, τσάι

- Κατά τη διάρκεια των εορτών το μενού διαμορφώνεται ως εξής:

❖ 25/12

Γεύμα: Γαλοπούλα( γεμιστή) ή κοτόπουλο ρολό με πατάτες, σαλάτα, φρούτο  
Δείπνο: Μακαρόνια, κιμάς, σαλάτα, φρούτο

Μόνο για το εφημερεύον προσωπικό, θα δοθεί μία μερίδα γλυκό στο γεύμα (μπακλαβάς ή καταΐφι ή γαλακτομπούρεκο)

Στους ασθενείς που επιτρέπεται (κατόπιν γραπτής εντολής της διαιτολόγου), θα διανεμηθεί με το γεύμα ένα μελομακάρονο.

❖ 26/12

Γεύμα: Χοιρινό λεμονάτο με πιλάφι, σαλάτα, φρούτο  
Δείπνο: Σνίτσελ κοτόπουλο με πουρέ, σαλάτα, φρούτο

Μόνο για το εφημερεύον προσωπικό, θα δοθεί μία μερίδα γλυκό στο γεύμα (μπακλαβάς ή κανταΐφι ή γαλακτομπούρεκο)

Στους ασθενείς που επιτρέπεται (κατόπιν γραπτής εντολής της διαιτολόγου), θα διανεμηθεί με το γεύμα ένα μελομακάρονο.

❖ 31/12

Δείπνο: Μπριζόλα, πουρές, σαλάτα, φρούτο, γλυκό, βασιλόπιτα ατομική (Μόνο για το εφημερεύον ιατρικό προσωπικό)

❖ 1/1

Γεύμα: Χοιρινό, πατάτες, σαλάτα, φρούτο

Δείπνο: Μακαρόνια ωγκραντέν, σαλάτα, φρούτο

Μόνο για το εφημερεύον προσωπικό, θα δοθεί μία μερίδα γλυκό στο γεύμα (μπακλαβάς ή κανταΐφι ή γαλακτομπούρεκο)

Επιπρόσθετα, θα μοιραστεί σε όσους από τους σιτιζόμενους ασθενείς επιτρέπεται, καθώς και στο εφημερεύον ιατρικό προσωπικό μία ατομική βασιλόπιτα.

❖ 6/1

Γεύμα: Ψάρι με πατάτες φούρνου, σαλάτα, φρούτο

Δείπνο: Μπριζόλα χοιρινή, πιλάφι, σαλάτα, φρούτο

Μόνο για το εφημερεύον προσωπικό, θα δοθεί μία μερίδα γλυκό στο γεύμα (μπακλαβάς ή κανταΐφι ή γαλακτομπούρεκο)

❖ Καθαρά Δευτέρα:

Γεύμα: Σουπιές με πιλάφι, σαλάτα, χαλβάς, λαγάνια

Δείπνο: Λαδερό, ελιές, ταραμοσαλάτα, λαγάνια, φρούτο

❖ 25<sup>η</sup> Μαρτίου

Γεύμα: Μπακαλιάρος σκορδαλιά, σαλάτα, φρούτο (Για το εφημερεύον προσωπικό)

Ψάρι, πατάτες φούρνου, σαλάτα, φρούτο (Για τους ασθενείς)

❖ Μ. Σάββατο

Γεύμα: Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό, σαλάτα, φρούτο

Δείπνο: Μαγειρίτσα, φρούτο, ατομικό τσουρέκι, αβγό κόκκινο

❖ Κυριακή του Πάσχα

Γεύμα: Κατσικάκι με πατάτες φούρνου, σαλάτα, φρούτο

Δείπνο: Μπριζόλα, πιλάφι, σαλάτα, φρούτο

Μόνο για το εφημερεύον προσωπικό, θα δοθεί μία μερίδα γλυκό στο γεύμα (μπακλαβάς ή κανταΐφι ή γαλακτομπούρεκο)

Επιπρόσθετα, θα μοιραστεί σε όσους από τους σιτιζόμενους ασθενείς επιτρέπεται, καθώς και στο εφημερεύον ιατρικό προσωπικό ένα ατομικό τσουρέκι και ένα κόκκινο αβγό.

❖ Δευτέρα του Πάσχα (μόνο για το εφημερεύον ιατρικό προσωπικό)

Γεύμα: Μοσχάρι φρικασέ, τυρί, φρούτο, γλυκό

Δείπνο: Μακαρόνια κιμάς, σαλάτα, φρούτο

Τα γιορτινά αλλά και τα καθημερινά μενού, θα μπορούν να τροποποιούνται έγκαιρα πάντα με συννενόηση των αρμοδίων της εταιρίας σίτισης και του υπευθύνου του γραφείου διατροφής του νοσοκομείου.

- Μαζί με την παραγγελία των μερίδων καθημερινά θα αποστέλλονται αναλυτικές οδηγίες για το μενού των ασθενών ανάλογα με την πάθησή τους, για όλα τα γεύματα.
  - Το μενού ενδεικτικά πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον τα παρακάτω είδη γευμάτων και συμπληρωμάτων στις πλήρεις δίαιτες του Νοσοκομείου (Τακτική-άναλος, ιατρών, λευκωματούχος, διαβητική, νεφροπαθούς, ελκοπαθούς) :
    - Κύριο πιάτο γεύματος και δείπνου
      - Γεύμα με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά
      - Γεύμα με φρέσκο κοτόπουλο
      - Γεύμα με κρέας (μοσχάρι ή χοιρινό) που θα προέρχεται από το στήθος, το μπούτι ή τα πλευρά του ζώου.
      - Γεύμα με ψάρι φέτα ή φιλέτο ή ολόκληρο κατεψυγμένο ή φρέσκο
- Σημειώνεται ότι στις δίαιτες των νεφροπαθών ασθενών οι μερίδες του κρέατος, του κοτόπουλου και του ψαριού θα είναι μισές από αυτές που αναφέρονται στον παραπάνω πίνακα.
- Γεύμα με λαδερά ή ζυμαρικά ή σούπα ή όσπρια
  - Συμπλήρωμα γεύματος ή δείπνου
    - Ποικιλίες γαρνιτούρας επιλογής του Τμήματος Διατροφής (Στην περίπτωση των διαβητικών ασθενών η γαρνιτούρα θα είναι στη μισή ποσότητα από αυτή που καθορίστηκε παραπάνω, δηλαδή στα 100-120 γρ.)
    - Σαλάτα νωπή ή βραστή ή/και τυρί φέτα ή ανθότυρο ή/και κρέμα ή γιαούρτι ή ζελέ ή ρυζόγαλο
    - Φρούτο εποχής ή κομπόστα
    - Σούπα
    - Ψωμί ή φρυγανιές
  - Πρωινό
    - Γάλα ή τσάι
    - Ψωμί ή φρυγανιές
    - Ζάχαρη, βούτυρο, μέλι ή μαρμελάδα , τυρί φέτα
    - Κρέμα

- Το μενού στις νοσοκομειακές δίαιτες περιλαμβάνει ενδεικτικά τα εξής:
  - Υδρική διαίτα
    - Πρωινό: Γάλα ή τσάι, κρέμα
    - Γεύμα και δείπνο: Τσάι, ατομικός χυμός, σούπα (κατά περίπτωση)
  - Υδρική με γιαούρτι ή/και κρέμα ή και πουρέ όπως η παραπάνω με συμπλήρωμα στο γεύμα και στο δείπνο τα αντίστοιχα τρόφιμα.
  - Ελαφρά
    - Πρωινό: Γάλα ή τσάι, φρυγανιές, κρέμα κανονική ή άγλυκη
    - Γεύμα: Τσάι, πουρές ή ρύζι ή ζυμαρικό ή/και σούπα, γιαούρτι, κρέμα κανονική ή άγλυκη και κρέας βραστό ή κοτόπουλο βραστό όπου απαιτείται.
    - Δείπνο: Τσάι, πουρές ή ρύζι ή ζυμαρικό ή/και σούπα, γιαούρτι, κομπόστα φρούτου κανονική ή άγλυκη και κρέας βραστό ή κοτόπουλο βραστό όπου απαιτείται.
  - Αλεσμένο (ενδεικτικά)
    - Πρωινό: Τσάι ή γάλα, κρέμα
    - Γεύμα και δείπνο: Κρέας ή κοτόπουλο, πατάτα βραστή ή πουρές, σούπα, βραστά κολοκυθάκια ή καρότα πολτοποιημένα. Συνοδεύονται με γιαούρτι ή/και κρέμα.

Καθημερινά ο ανάδοχος θα πρέπει να διαθέτει τα παρακάτω είδη για την κάλυψη των έκτακτων εισαγωγών στο Νοσοκομείο, τα οποία θα συμπεριλάβει στην τιμή ανά ασθενή που θα προσφέρει και δε θα τα χρεώνει ως ξεχωριστές μερίδες:

- Ατομικά επιδόρπια τεμάχια 15 ,(πχ 3 ΚΡΕΜΕΣ & 2 ΑΓΛΥΚΕΣ, 3 ΖΕΛΕ, 2 ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ, 2 ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ ΑΓΛΥΚΕΣ, 3 ΡΥΖΟΓΑΛΑ.
- Γιαούρτια τεμάχια 10, (πχ 7 ΠΛΗΡΕΣ & 3 ΑΛΙΠΑ)
- Ατομικοί φυσικοί χυμοί τεμάχια 15
- Σούπα αστράκι ή φιδές μερίδες 10, (πχ 2 ΦΙΔΕ, 1 ΦΙΔΕ ΑΛΙΠΟ, 1 ΠΟΥΡΕ ΑΛΙΠΟ, 1 ΛΑΠΑ, 2 ΦΟΡΕΣ ΤΗΝ ΗΜΕΡΑ)
- Αβγά τεμάχια 10, Ή ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ 3 ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ & 2 ΑΝΘΟΤΥΡΑ ή ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ
- 10 πακέτα ατομικές φρυγανιές
- 10 ψωμάκια,(πχ 5 ΛΕΥΚΑ & 5 ΟΛΙΚΗΣ )
- Πάντα σε συνεννόηση τα παραπάνω είδη μπορεί να μεταβληθούν σε αναλογία, ανάλογα με τις ανάγκες, αλλά όχι η συνολική ποσότητα.
- Για τις ανάγκες των εθελοντών αιμοδοτών του Νοσοκομείου, ο ανάδοχος θα χορηγεί κατά μέσο όρο 77 τεμάχια χυμού νέκταρ πορτοκάλι σε συσκευασία pet των 250 ml, και 77 τεμάχια αλμυρών μπισκότων, σε ενδεικτική συσκευασία των 45 γρ κάθε εβδομάδα. Η παραγγελία θα δίδεται εβδομαδιαία από τον αρμόδιο υπάλληλο κατόπιν γραπτού αιτήματος της Προϊσταμένης της Αιμοδοσίας και τα τρόφιμα θα παραδίδονται από την εταιρεία στο κτίριο της Αιμοδοσίας με πρωτόκολλο παράδοσης που θα υπογράφεται από εκπρόσωπο του Νοσοκομείου.
- Επίσης σε εβδομαδιαία διαδικασία παράδοσης μπορούν να ενταχθούν και όλα τα είδη αποθήκης, όπως χυμοί για μτν, ελαιόλαδο, χαμομήλι, φρυγανιές, ξύδι, λεμόνι ,μέλι, μαρμελάδα, τσάι μαύρο, αλάτι, πιπέρι, ζάχαρη, μαργαρίνες, είδη για το σερβίρισμα(χαρτοπετσέτες, ποτήρια μίας χρήσης, κουτάλια-μαχαίρια-πηρούνια μίας χρήσης) για την καλύτερη λειτουργία των αποθηκών, (πχ Δευτέρα είδη αποθήκης, Τρίτη χυμοί ΜΤΝ, Τετάρτη χυμοί αιμοδοσίας, Πέμπτη συμπλήρωμα ειδών αποθήκης).

## **Ε. ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ**

Οι συμμετέχοντες θα πρέπει να αποδείξουν:

1. την καταλληλότητα άσκησης επαγγελματικής δραστηριότητας
2. την οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια
3. την τεχνική και επαγγελματική ικανότητα
4. την συμμόρφωση με πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και περιβαλλοντικής διαχείρισης.

Οι οικονομικοί φορείς υποβάλλουν επίσης στην Τεχνική προσφορά :

- Αντίγραφο της νόμιμης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας της μονάδας παραγωγής γευμάτων με κωδικό αριθμό έγκρισης (IMP) από τον ΕΦΕΤ, που οφείλουν να διαθέτουν σε εύλογη και επαρκή για την υλοποίηση του έργου απόσταση από το Νοσοκομείο.

- Πιστοποιητικό ΕΦΕΤ με κωδικό αριθμό έγκρισης (IMP)

- **Πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και πρότυπα περιβαλλοντικής διαχείρισης.**

Όλοι οι συμμετέχοντες υποχρεωτικά πρέπει να διαθέτουν και προσκομίζουν:

α) πιστοποιητικό κατά EN ISO 22000:2018 για την ασφάλεια των τροφίμων **ή άλλο ισοδύναμο αυτών από αντίστοιχα διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης.**

β) πιστοποιητικό κατά EN ISO 9001:2015 για την ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών,

γ) πιστοποιητικό κατά EN ISO 14001:2015 περιβαλλοντικής διαχείρισης,

δ) πιστοποιητικό κατά EN ISO 27001:2013 προτύπου διαχείρισης ασφάλειας πληροφοριών ή νεότερο

ε) πιστοποιητικό κατά OHSAS 18001:2007 ή νεότερο, ασφάλειας και υγείας εργαζομένων,

ή ισοδύναμα αυτών από αντίστοιχα διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης, τα οποία θα πρέπει να βρίσκονται σε ισχύ καθ' όλη τη διάρκεια του έργου.

στ) για κάθε ένα από τους προμηθευτές της συμμετέχουσας εταιρείας με τρόφιμα, θα πρέπει να καταθέσουν πιστοποιητικό κατά EN ISO 22000:2018.

Επισημαίνεται ότι :

Ο φορέας πιστοποίησης των παραπάνω συστημάτων, πρέπει να είναι διαπιστευμένος από το ΕΣΥΔ ή από φορέα διαπίστευσης μέλος της Ευρωπαϊκής Συνεργασίας για τη Διαπίστευση (EUROPEAN COOPERATION FOR ACCREDITATION - EA) και μάλιστα μέλος της αντίστοιχης Συμφωνίας Αμοιβαίας Αναγνώρισης MLA.

- Πιστοποιητικά εγγραφής στο Εθνικό Μητρώο Παραγωγών (ΕΜΠΑ) για την εκπλήρωση υποχρέωσης οργάνωσης συστήματος ή συμμετοχής σε συστήματα εναλλακτικής διαχείρισης συσκευασιών και άλλων προϊόντων κατά την έννοια του ν. 2939/2001 (ΦΕΚ Α 179/6.8.2001), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει και σύμφωνα με τα ειδικότερα προβλεπόμενα στο άρθρο 82 του Ν. 4412/2016.

- Αναλυτική περιγραφή του προτεινόμενου τρόπου υλοποίησης του παρόντος έργου: περιγραφή θέσεων εργασίας, ευθύνες και αρμοδιότητες και οδηγίες, σύμφωνα με τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών της διακήρυξης.

- Ο ανάδοχος υποχρεούται να απασχολεί υγιείς, επαρκές, έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της διακήρυξης και να προσκομίσει τα κάτωθι έγγραφα που το αποδεικνύουν:

- Φωτοαντίγραφο του ηλεκτρονικά υποβληθέντος πίνακα προσωπικού της εταιρείας στο ολοκληρωμένο πληροφοριακό σύστημα του Υπουργείου Εργασίας, ο οποίος θα περιλαμβάνει ειδικότητες σχετικές με το αντικείμενο του έργου.

- Φωτοαντίγραφο της Συλλογικής Σύμβασης Εργασίας στην οποία υπάγονται οι εργαζόμενοι με ειδικότητες σχετικές με το αντικείμενο του έργου.

- Έντυπο εκπαίδευσης του προσωπικού της επιχείρησης στις αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων

- Πιστοποιητικά υγείας για εργαζόμενους σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, σε ισχύ καθόλη τη διάρκεια της σύμβασης.

- Κατάλογο των οχημάτων που θα χρησιμοποιηθούν για τη μεταφορά των ζεστών γευμάτων



στον οποίο θα αναφέρεται ο αριθμός κυκλοφορίας του οχήματος, η χωρητικότητα αναγόμενη σε αριθμό ισοθερμικών περιεκτών και μερίδων ανά περιέκτη και το σύνολο των μεταφερόμενων γευμάτων ανά όχημα, η άδεια/βεβαίωση καταλληλότητας οχήματος της αρμόδιας Περιφερειακής Υπηρεσίας Δημόσιας Υγιεινής ή της αρμόδιας Περιφερειακής υπηρεσίας Κτηνιατρικής (κατά περίπτωση) με την οποία θα βεβαιούται, ότι το συγκεκριμένο όχημα, είναι κατάλληλο για την υγιεινή μεταφορά των συγκεκριμένων ειδών (γευμάτων).

- Αντίγραφα των παραπάνω αδειών κυκλοφορίας και των αδειών/βεβαιώσεων καταλληλότητας κατά τα ανωτέρω.

- Λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών τροφίμων και πιστοποιήσεις αυτών (ISO 22000:2018).

- Τα εξής στοιχεία, κατάλληλα προσαρμοσμένα στις ιδιαίτερες απαιτήσεις του παρόντος έργου: Μελέτη ανάλυσης επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) – σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων συμβατό με σχετικό πρότυπο σύστημα, Έντυπα καταγραφής του συστήματος Διασφάλισης ποιότητας (Έντυπο ελέγχου παραλαμβανομένων πρώτων υλών-Έντυπα παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου- Έντυπο ελέγχου μη συμμορφώσεων- Περιγραφή συστήματος ιχνηλασιμότητας που θα εφαρμοστεί στο παρόν έργο- Έντυπα προγράμματος καθαριότητας και απολύμανσης- Αρχείο τακτικών μικροβιολογικών ελέγχων από πιστοποιημένο εργαστήριο)

- Φωτοαντίγραφα των παραπάνω εγγράφων θα διατηρούνται σε ξεχωριστό φάκελο στο Τμήμα Προμηθειών του Νοσοκομείου, για όλο το διάστημα ισχύος της σύμβασης.

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

## **ΣΤ. ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ**

- Ο έλεγχος του αναδόχου διενεργείται από Επιτροπή παρακολούθησης της καλής εκτέλεσης της σύμβασης, που ορίζεται από τη Διοίκηση του Νοσοκομείου και είναι ανεξάρτητος από τον καθημερινό έλεγχο που πραγματοποιείται από τον υπεύθυνο παραλαβής !

- Οι αρμόδιοι για τον έλεγχο υπάλληλοι του Νοσοκομείου έχουν το δικαίωμα να επισκεφθούν τον χώρο παρασκευής φαγητών του αναδόχου, προκειμένου να ελέγξουν τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της διακήρυξης.

- Σε περιπτώσεις που παρατηρηθούν αποκλίσεις, αυτές καταγράφονται σε έντυπο μη συμμόρφωσης, κατηγοριοποιούνται ανάλογα με τη σοβαρότητά τους και προτείνονται διορθωτικές ενέργειες. Κατόπιν ελέγχεται η συνέπεια αποπεράτωσης των διορθωτικών ενεργειών από τον ανάδοχο, η συχνότητα επανεμφάνισης των ίδιων προβλημάτων, η ικανότητα του αναδόχου να διαχειρίζεται τα προβλήματα και κατ' επέκταση το επίπεδο των παρεχόμενων υπηρεσιών.

- Οι έλεγχοι που διενεργούνται από το Νοσοκομείο είναι ανεξάρτητοι από τυχόν ελέγχους από αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ελέγχου, των οποίων οι εκθέσεις οφείλουν να γνωστοποιούνται και στο Νοσοκομείο.

## Ζ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

Το σύνολο των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού που σιτίζονται ημερησίως είναι κατά μέσο όρο 103 άτομα +τριάντα επτά (37) ασθενείς της MTN

. Στον πίνακα που ακολουθεί γίνεται μία ενδεικτική κατανομή των διαιτών. Σε κάθε περίπτωση ο συγκεκριμένος πίνακας δεν είναι δεσμευτικός ως προς τις ποσότητες ή το είδος των διαιτών που θα παραγγέλνονται.

ΕΙΔΟΣ ΔΙΑΙΤΑΣ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΙΤΙΖΟΜΕΝΩΝ
Τακτική – Ελεύθερη	8
Λευκωματούχος	2
Διαβητική	5
Ελαφρά- σούπες ( και διαβητικών)	31
Άναλος	3
Άλιπη - Άναλη	1
Υδρική	11
Γαστρεντερίτιδας	5
Εντέρου-ελκοπαθούς	1
Άναλο διαβήτου	2
Αλεσμένα	2
Νεφροπαθούς- ηπατοπαθούς	2
Σιτιζόμενο ιατρικό προσωπικό	22
Ξενώνας	8
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>103</b>

- Οι ποσότητες των κρίων σάντουιτς αναφέρθηκαν λεπτομερώς στις σελίδες 11 και 12 των τεχνικών προδιαγραφών.
- Η ημερήσια τιμή θα δοθεί για τις εξής κατηγορίες:
  1. Τιμή ανά γεύμα με κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο.
  2. Τιμή ανά γεύμα χωρίς κρέας
  3. Τιμή πρωινού ασθενών
  4. Τιμή για τα σάντουιτς Μονάδας Τεχνητού Νεφρού.
  5. Τιμή για χυμούς και μπισκότα εθελοντών αιμοδοτών ανά άτομο (ένα χυμό και μία συσκευασία μπισκότα).
- Οι υποψήφιοι θα πρέπει να καταθέσουν προσφορά για το σύνολο των ειδών. Επιμέρους προσφορές για συγκεκριμένη κατηγορία σίτισης (συγκεκριμένο ωράριο ή είδος δίαιτας), θα απορρίπτονται.

- Η επιλογή του αναδόχου θα γίνει με βάση τη συνολικά χαμηλότερη τιμή.
- Οι ποσότητες που προέκυψαν σύμφωνα με τις αναλώσεις του Αύγουστου και Νοέμβριου του έτους 2022 και οι προτεινόμενες τιμές ανά κατηγορία, αναλύονται στον παρακάτω πίνακα:

ΕΙΔΟΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΤΙΜΗ ΜΕΡΙΔΑΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ (ΣΕ €)	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ (13 %)	ΦΠΑ 13%	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ ΜΕ ΦΠΑ 13%
Γεύμα με κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο	37.230	4,77	177.587,10		200.673,42
Γεύμα χωρίς κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο	39.055	2,48	96.856,40		109.447,73
Πρωινό	37.595	1,25	46.993,75		53.102,94
Σάντουιτς	12.500	1,34	16.750		18.927,50
Μπισκότα και χυμοί αιμοδοσίας	4.000	0,63	2.520		2.847,60
<b>ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ 13%</b>				<b>340.707,25</b>	
<b>ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ ΜΕ ΦΠΑ 13%</b>				<b>384.999,19</b>	