

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

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 απαραίτατοι 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 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 προστεθέντων του.

ΑΡΘΡΟ 1. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ – ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

- 1.1 Έργο του αναδόχου θα είναι η καθημερινή προετοιμασία στις δικές του εγκαταστάσεις όλων των αιτούμενων κρύων ή ζεστών φρεσκομαγειρεμένων και μη αναθερμασμένων γευμάτων με την μέθοδο «cook and serve» για την ίδια ημέρα, η μεταφορά στις εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου και η μεριδοποίηση των γευμάτων στις επιμέρους κουζίνες των κλινικών κατά το μοντέλο της περιφερικής σίτισης για τους ασθενείς και στην τραπεζαρία για το εφημερεύον ιατρικό προσωπικό του Νοσοκομείου για την καθημερινή κάλυψη των αναγκών τους. Επιπλέον, το προσωπικό του αναδόχου θα είναι υπεύθυνο για τον καθημερινό καθαρισμό του εξοπλισμού σερβίσιων - σκευών - τροχηλάτων - επιφανειών - χώρων χρήσης και προετοιμασίας των τροφίμων, δηλαδή των περιφερικών κουζινών, καθώς και την επιστροφή των γαστρονόμων στον ανάδοχο για καθαρισμό και απολύμανση.
- 1.2 Ο ανάδοχος, όσο διαρκούν οι συμβατικές υποχρεώσεις, φέρει ευθύνη για τη συντήρηση ή αντικατάσταση του παραδιδόμενου σε αυτόν από το Νοσοκομείο εξοπλισμό σίτισης (θερμοπόξ, τροχήλατα, θερμοθάλαμοι), ενώ για τη μεταφορά του έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού από τις εγκαταστάσεις του αναδόχου στο Νοσοκομείο μας, αυτός θα χρησιμοποιεί τα δικά του ανοξείδωτα *gastronorm* με τα καπάκια τους, τα οποία θα χρησιμοποιούνται από το προσωπικό μεριδοποίησης του αναδόχου για τη διαμόρφωση του εξατομικευμένου δίσκου στο κεντρικό μαγειρείο, ευθύνη για την καθαριότητα των οποίων θα φέρει ο ανάδοχος.

- 1.3 Ο Ανάδοχος έχει την υποχρέωση, όσο διαρκούν οι συμβατικές υποχρεώσεις, να προσκομίζει τον απαιτούμενο εξοπλισμό για τη διασφάλιση της διατήρησης του ζεστού φαγητού από την ώρα της παράδοσης έως τη διανομή των γευμάτων, όπως θερμοθάλαμο, θερμομποξ και τροχήλατα. Θα είναι υπεύθυνος για τη συντήρηση του ήδη υπάρχοντος εξοπλισμού και την επισκευή αυτών.
- 1.4 Το έτοιμο φαγητό που θα ξεκινάει από τις εγκαταστάσεις του αναδόχου θα πρέπει να φτάνει στο νοσοκομείο σε θερμοκρασία άνω των 65° C, ενώ στην ίδια θερμοκρασία τουλάχιστον θα πρέπει να βρίσκεται στο μεριδοποιημένο δίσκο και πριν τη μεταφορά αυτού στους νοσηλευόμενους ασθενείς στις κλινικές.
- 1.5 Στον ανάδοχο θα διατεθεί ο απαραίτητος χώρος για την παράδοση των έτοιμων τροφίμων σε θερμομονωτικά μποξ και τη μεταφορά αυτών από τραπεζοκομία του Νοσοκομείου στις επιμέρους κουζίνες των κλινικών.
- 1.6 Τα στάδια παροχής υπηρεσιών (σωρευτικά και όχι διαζευκτικά) του Αναδόχου, εφόσον του κατακυρωθεί το έργο είναι:
- I. Παρασκευή των γευμάτων για ασθενείς και προσωπικό στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, την ίδια μέρα με τη διανομή («cook & serve»).
 - II. Παρασκευή ειδικών διαιτών – πολτών.
 - III. Μεταφορά των έτοιμων συσκευασμένων τροφίμων από τις εγκαταστάσεις παραγωγής του αναδόχου σε προκαθορισμένο χώρο του Νοσοκομείου.
 - IV. Μεριδοποίηση - σύνθεση δίσκων γευμάτων εξατομικευμένα στις περιφερικές κουζίνες (περιφερική διανομή).
 - V. Καθαρισμό εξοπλισμού σερβίσιων - σκευών - τροχήλατων - επιφανειών - χώρων χρήσης.
 - VI. Μυοκτονία και Απεντόμωση των μαγειρείων - χώρων χρήσης.
- Ο ανάδοχος πρέπει να τηρεί όλες τις υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες υγιεινής πρακτικής.
- 1.7 Προκειμένου να εξασφαλισθούν τα παραπάνω το Νοσοκομείο θα ορίσει επιτροπή παραλαβής και ελέγχου της καλής εκτέλεσης της σύμβασης, αποτελούμενη από εξειδικευμένους επιστήμονες, η οποία διατηρεί το δικαίωμα να ελέγχει την καταλληλότητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παραδιδόμενων φαγητών και να κάνει αιφνίδιους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου όποτε και αν το κρίνει απαραίτητο.
- 1.8 Η ανάθεση αφορά στην ημερήσια σίτιση όρο έως τετρακοσίων (400) ατόμων κατά μέσο, εκ των οποίων περίπου τριακόσιοι εξήντα (360) ασθενείς και περίπου σαράντα (40) εφημερεύον προσωπικό για όλα τα γεύματα, χωρίς το Νοσοκομείο να δεσμεύεται για τον ακριβή αριθμό των προσφερόμενων γευμάτων. Ειδικότερα αφορά:
- Τη χορήγηση έτοιμων φαγητών για τις ελεύθερες δίαιτες των ασθενών καθώς και όλες τις δίαιτες για όλα τα γεύματα της ημέρας (Πρωινό, Μεσημεριανό, Βραδινό, Σνακ όπου απαιτείται από τη δίαιτα).

- Τη χορήγηση έτοιμων φαγητών για τα ελεύθερα γεύματα των εφημερευόντων γιατρών για δύο γεύματα καθημερινά (Μεσημεριανό, Βραδινό)
- Τη χορήγηση ελαφρού γεύματος σε όσα τμήματα και κλινικές απαιτείται σύμφωνα με τον καθορισμό τους από το νοσοκομείο.
- Τη χορήγηση σάντουιτς για ορισμένες ομάδες ασθενών και προσωπικού.
- Τη χορήγηση σε χυμό πορτοκάλι, φρυγανιές και τυρί, σε ατομικές συσκευασίες, για το τμήμα αιμοδοσίας, ανάλογα με τις ανάγκες του.

1.9 Η ανάθεση αφορά στην ημερήσια σίτιση ασθενών και προσωπικού των ακόλουθων εγκαταστάσεων:

(α) Κεντρικό κτήριο Γ.Ν.Α. «ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ» Βασ. Σοφίας 114, Αθήνα

(β) Παράρτημα - Βασ. Σοφίας 108, Αθήνα

Η διάρκεια της σύμβασης ορίζεται σε δύο (2) έτη. Το Νοσοκομείο διατηρεί μονομερές δικαίωμα προαίρεσης για ένα (1) ακόμα έτος μετά τη χρονική λήξη της σύμβασης.

Στον ανάδοχο θα παραχωρηθεί επαρκής χώρος για την τέλεση των εργασιών και την εύρυθμη λειτουργία των παρεχόμενων υπηρεσιών σίτισης, καθώς και χώρος αποδυτηρίων.

1.10 Ο Ανάδοχος αναλαμβάνει την παρασκευή γευμάτων εντός των δικών του εγκαταστάσεων, με πρώτες ύλες που ο ίδιος θα προμηθεύεται, επιβαρύνεται με όλα τα έξοδα που αφορούν την παροχή των υπηρεσιών, την παραγωγή και μεριδοποίηση γευμάτων σε τουλάχιστον τετρακόσιους (400) ασθενείς και εφημερεύον προσωπικό «σιτιζόμενους» ημερησίως. Οι μερίδες προσφερόμενων γευμάτων ημερησίως αφορούν 5 γεύματα ανά άτομο, ήτοι: Πρωινό, Πρόγευμα, Γεύμα, Απογευματινό, Δείπνο. Να σημειώσουμε ότι στο νοσοκομείο προσφέρονται και κάποιες λίγες μερίδες Προ ύπνου γεύματος που μπορούν να υπολογιστούν στις μερίδες του Απογευματινού.

Ο ανάδοχος θα παραδίδει τα τρόφιμα σε προκαθορισμένο χώρο του Μαγειρείου για τη διαδικασία της μεριδοποίησης και διανομής των τροφίμων και γευμάτων στις κλινικές.

1.9 Ο Ανάδοχος, όσο διαρκούν οι συμβατικές υποχρεώσεις, φέρει ευθύνη για τη συντήρηση ή αντικατάσταση του παραδιδόμενου σε αυτόν από το Νοσοκομείο εξοπλισμό σίτισης, ενώ για τη μεταφορά του έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού από τις εγκαταστάσεις του αναδόχου στο Νοσοκομείο, αυτός θα χρησιμοποιεί δικούς του ανοξείδωτους επαγγελματικούς γαστρονόμους με τα καπάκια τους, οι οποίοι θα χρησιμοποιούνται από το προσωπικό μεριδοποίησης του αναδόχου για τη διαμόρφωση του εξατομικευμένου δίσκου στο κεντρικό μαγειρείο.

1.10 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 αστυκτηνιατρικές διατάξεις. Επίσης, ο Ανάδοχος πρέπει **να συνεργάζεται με προμηθευτές που συμμορφώνονται αποδεδειγμένα με τους εν λόγω Κανονισμούς.**

- 1.11 Όλα τα παραπάνω τηρούνται υπό την επιτήρηση και συνεργασία των αρμοδίων του Τμήματος Κλινικής Διατροφής (Διαιτολόγων, Τεχνολόγου Τροφίμων, κτλ) 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.
- 1.12 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 καθορίζονται στα σχετικά άρθρα της Διακήρυξης.
- 1.13 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. Έλεγχο 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.
- 1.14 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.

- 1.15 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 απόρριψη της προσφοράς.
- Επίσης, μετά τη διενέργεια αυτοψίας του χώρου και την ολοκλήρωση των απαιτούμενων εργασιών ανακαίνισης και προσαρμογής, ώστε οι εγκαταστάσεις των μαγειρειών του «ΓΝΑ Ιπποκράτειο» να συμμορφώνονται με τις ισχύουσες απαιτήσεις υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, ο Ανάδοχος θα προβεί σε εύλογο χρονικό διάστημα σε Πιστοποίηση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφαλείας Τροφίμων που θα εφαρμόζεται. Ενδεικτικά το πεδίο εφαρμογής: “Μεριδοποίηση και Διάθεση τροφίμων για τη σίτιση ασθενών και προσωπικού εντός των Μαγειρειών του ΓΝΑ Ιπποκράτειο” από Αναγνωρισμένο Φορέα πιστοποίησης (Διαπιστευμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης- ΕΣΥΔ).
- 1.16 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.
- 1.17 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, 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**.
- 1.18 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 και άλλα.

- 1.19 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 του εξοπλισμού των μαγειρείων.**
- 1.20 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 παράτασης αυτής.
- 1.21 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 σε αυτούς.
- 1.22 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 στον Ανάδοχο.
- 1.23 Ο «Ανάδοχος» υποχρεούται να διασφαλίζει την υγεία και ασφάλεια των εργαζομένων, ως προς όλες τις πτυχές της εργασίας. Ιδιαίτερως, 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.
- 1.24 Οι δαπάνες ύδρευσης και ηλεκτρικού ρεύματος βαρύνουν το Νοσοκομείο, με την προϋπόθεση της εύλογης χρήσης και κατανάλωσης αυτών από τον Ανάδοχο.
- 1.25 Η διαχείριση, η απώλεια και η ασφαλής φύλαξη όλων των σκευών μαγειρικής και σερβιρίσματος σε χώρους χρήσης του Αναδόχου αποτελεί αποκλειστική ευθύνη του Αναδόχου που θα αναλάβει τη σίτιση συμπεριλαμβανομένων και των οργάνων μέτρησης θερμοκρασίας (καταγραφικών θερμομέτρων σε ψυγεία και καταψύξεις και σύνδεση τους με το Τμήμα Κλινικής Διατροφής), ιδιοκτησίας, είτε του Αναδόχου, είτε του Νοσοκομείου.

- 1.26 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.
- 1.27 **Ο υποψήφιος Ανάδοχος οφείλει, πριν καταθέσει την προσφορά του, να επισκεφτεί, κατόπιν συνεννόησης, το νοσοκομείο προκειμένου να σχηματίσει σαφή εικόνα των εγκαταστάσεων και των αναγκών του Τμήματος Κλινικής Διατροφής. Θα λάβει και σχετική βεβαίωση από τον Προϊστάμενο του Τμήματος Κλινικής Διατροφής.**
- 1.28 Λοιπά Δικαιολογητικά Συμμετοχής θα υποβληθούν από τους προσφέροντες σύμφωνα με τα διαλαμβανόμενα στα αντίστοιχα άρθρα της Διακήρυξης.

ΑΡΘΡΟ 2. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- 2.1. Ο ανάδοχος θα παρασκευάζει το φαγητό σε εξειδικευμένη μονάδα παραγωγής με κατάλληλη άδεια λειτουργίας σε ισχύ, η οποία θα βρίσκεται σε εύλογη για την υλοποίηση του έργου απόσταση από το Νοσοκομείο, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι η έναρξη της μεταφοράς των γευμάτων από την μονάδα παραγωγής τους δεν θα υπερβαίνει σε καμία περίπτωση την μιάμιση (1,5) ώρα από την παράδοσή τους κατά τα κατωτέρω οριζόμενα.
- 2.2. Η μονάδα παρασκευής γευμάτων, θα πρέπει να είναι ικανή από πλευράς δυναμικότητας, να καλύψει το αντικείμενο της προς ανάθεση σύμβασης παροχής γευμάτων με φρεσκομαγειρεμένο/ζεστό φαγητό, λαμβάνοντας υπόψιν τις ήδη εκτελούμενες συμβάσεις εκ του υποψηφίου.
- 2.3. Κατατίθενται υποχρεωτικά με την τεχνική προσφορά τα αποδεικτικά νόμιμης αδειοδότησης της μονάδας, η απόδειξη περί της χορήγησης κωδικού IMP (Έγκριση εγκαταστάσεων παραγωγής τροφίμων ζωϊκής προέλευσης αρμοδιότητας ΕΦΕΤ), η απόδειξη της δυναμικότητας της μονάδας σε αριθμό γευμάτων ανά 24ωρο, και υποβάλλεται υπεύθυνη δήλωση σχετικά με τον αριθμό των γευμάτων τα οποία έχουν δεσμευθεί προς εκτέλεση άλλων συμβάσεων, κατά την υποβολή της προσφοράς και ακολούθως κατά την υποβολή των δικαιολογητικών κατακύρωσης και κατά τη σύναψη της σύμβασης.
- 2.4. Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί όλη την ισχύουσα νομοθεσία και τους Κανονισμούς Τροφίμων, ειδικά αυτούς που συντάσσονται από τον ΕΦΕΤ με βάση την Οδηγία 93/43 ΕΟΚ για την Υγιεινή Τροφίμων και την ΚΥΑ 487/ΦΕΚ 1219 Β/04-10-2000. Ο ανάδοχος πρέπει να τηρεί όλες τις αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής (πρότυπο HACCP), τόσο στη μονάδα παραγωγής αλλά και σε κάθε βήμα μέχρι την τελική παράδοση των υπό προμήθεια ειδών, ειδικότερα, όσον αφορά στην πρόληψη των τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελλώσεων.
- 2.5. Όλα τα τρόφιμα πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας, τις διατάξεις της Ε.Ε καθώς και τις ενιαίες τεχνικές προδιαγραφές όπως αυτές καθορίζονται από την Εθνική Κεντρική Αρχή Προμηθειών Υγείας.
- 2.6. Η ανάδοχος εταιρεία οφείλει να ακολουθεί την Ευρωπαϊκή Νομοθεσία (Οδηγίες 2000/13/ΕΚ & 90/496/ΕΟΚ, Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011 κ.λπ.), σύμφωνα με την οποία οποιαδήποτε εταιρεία παράγει είτε προσσκευασμένα (βιομηχανίες τροφίμων) είτε μη

προ-συσκευασμένα τρόφιμα (αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, εστιατόρια κ.τ.λ.), οφείλει να ενημερώνει τον τελικό καταναλωτή και στην ελληνική γλώσσα, για το σύνολο των αλλεργιογόνων που υπάρχουν στο τελικό προϊόν όσο και για τα πιθανά αλλεργιογόνα που δύνανται να περιέχονται.

- 2.7. Όλα τα τρόφιμα, τα οποία θα χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών, θα πρέπει να είναι νωπά ή κατεψυγμένα (εκτός και αν προσδιορίζονται διαφορετικά από το διαιτολόγιο), Α' ποιότητας και κατά προτίμηση Ελληνικά. Οι προσφέροντες υποχρεούνται να αναφέρουν στις προσφορές τους τη χώρα καταγωγής για όσα προϊόντα δεν έχουν Ελληνική προέλευση σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές της ΕΚΑΠΥ.
- 2.8. Ο ανάδοχος θα έχει την υποχρέωση να δέχεται την παρουσία ειδικών επιστημόνων (Τεχνολόγο Τροφίμων, Επόπτη Δημόσιας Υγείας κ.α.) και ειδικευμένων επαγγελματιών του Τμήματος Διαιτολογίας-Διατροφής του Νοσοκομείου, οι οποίοι θα παρακολουθούν τις διαδικασίες παρασκευής και διακίνησης των γευμάτων στο χώρο παραγωγής, απροειδοποίητα, όταν και όσες φορές κρίνεται σκόπιμο, για να διαπιστώνεται ότι η παρασκευή των γευμάτων γίνεται σύμφωνα με τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής.
- 2.9. Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί τις προδιαγραφές για την διασφάλιση της ποιότητας σύμφωνα με τα πρότυπα της σειράς ISO 9001 και να τηρεί όλες εκείνες τις απαραίτητες διαδικασίες για την αποτελεσματική οργάνωση της δομής της, την πρόληψη λαθών και παραλείψεων, καθώς και την δυνατότητα εντοπισμού των λαθών με τις σχετικές διορθωτικές ενέργειες. Προς τούτο, το σύστημα ποιότητας του προσφέροντος θα είναι πιστοποιημένο κατά ISO 9001:2015 Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας. Σημειώνεται ότι τα λοιπά πιστοποιητικά που προβλέπονται και απαιτούνται κατά το σχετικό άρθρο της Διακήρυξης, αποτελούν επίσης υποχρέωση του αναδόχου.
- 2.10. Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί τις προδιαγραφές για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων σύμφωνα με το σύστημα HACCP και αυτό θα πιστοποιείται από διαπιστευμένο φορέα με τα απαραίτητα δικαιολογητικά. Προς τούτο, το σύστημα ποιότητας του προσφέροντος θα είναι πιστοποιημένο κατά το ISO 22000:2018 Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων. Σε περίπτωση κοινοπραξίας ή ένωσης προμηθευτών, ή στήριξης τεχνικής ικανότητας, απαιτείται η πιστοποίηση για καθένα ξεχωριστά από τους οικονομικούς φορείς, στο πεδίο που αυτός θα προσφέρει τις υπηρεσίες του. Σημειώνεται ότι τα λοιπά πιστοποιητικά που προβλέπονται και απαιτούνται κατά το σχετικό άρθρο της Διακήρυξης, αποτελούν επίσης υποχρέωση του αναδόχου.
- 2.11. Ο ανάδοχος καθώς και οι προμηθευτές των πρώτων υλών που χρησιμοποιεί, θα πρέπει να εφαρμόζουν σύστημα ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου HACCP για τους χώρους παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών. Οφείλει επίσης στα πλαίσια του αυτοελέγχου του συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας, να προσκομίζει αποτελέσματα αναλύσεων (микροβιολογικών και χημικών) πρώτων υλών και έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού.
- 2.12. Η επιτροπή αξιολόγησης των προσφορών του διαγωνισμού έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των προσφερόντων χωρίς καμία ειδοποίηση, προκειμένου να διαπιστώσει εάν τα όσα αναφέρονται στις προσφορές ανταποκρίνονται

στην πραγματικότητα.

- 2.13. Ο ανάδοχος οφείλει να παρέχει στο Νοσοκομείο πιστοποιητικά απολύμανσης των οχημάτων μεταφοράς, στα οποία θα αναφέρεται η ημερομηνία εκτέλεσης, ο τρόπος απολύμανσης (φάρμακα) και η ορισθείσα επόμενη ημερομηνία απολύμανσης.

ΑΡΘΡΟ 3. ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

A. ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΥΛΙΚΩΝ

- 3.1 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.
- 3.2 Τα προμηθευόμενα τρόφιμα και γενικά όλα τα προμηθευόμενα είδη θα είναι υποχρεωτικά πρώτης ποιότητας (όπως αναλυτικά περιγράφονται σε επόμενες παραγράφους). **Τα προϊόντα αφού παραληφθούν από τον ανάδοχο θα υπόκεινται σε έλεγχο από το Τμήμα Κλινικής Διατροφής και σε περίπτωση που υστερούν ποιοτικά θα απομακρύνονται άμεσα με ευθύνη και έξοδα του αναδόχου.**
- 3.3 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.
- 3.4 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 υπ' 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.

- 3.5 Οι προμήθειες θα γίνονται αποκλειστικά από τους **αποδεδειγμένα εγκεκριμένους προμηθευτές του αναδόχου, με δαπάνη και ευθύνη του τελευταίου.** Οι προμηθευτικές 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 προμηθευτικές εταιρείες διανομής/αποθήκευσης, είναι διαφορετικές από αυτές που παρασκευάζουν τις πρώτες ύλες, απαιτούνται τα ίδια πιστοποιητικά και για τις παρασκευάστριες εταιρείες.
- 3.6 Όλα τα γεύματα (κυρίως γεύμα, σαλάτες, τυρί κ.λ.π) θα παραδίδονται σε ανοξείδωτους επαγγελματικούς γαστρονόμους και ατομικές συσκευασίες μιας χρήσης κατάλληλες για επαφή με τρόφιμα, σε συνεννόηση με το Τμήμα Διατροφής. Στις μιας χρήσης συσκευασίες (όπως κρέμα, ζελέ, ψωμάκι κ.α.) θα υπάρχει ετικέτα όπου θα αναγράφεται ευκρινώς το είδος του φαγητού, τα συστατικά της συνταγής (αλλεργιογόνα με έντονη γραμματοσειρά), η ημερομηνία παρασκευής και λήξης όπως και η ανάλυση μακροθρεπτικών του γεύματος (ενέργεια, πρωτεΐνη, υδατάνθρακες, λίπος, kcal και γραμμάρια ανά 100 γρ τροφής αντίστοιχα). Για τα ατομικά ψωμάκια τονίζεται ότι πρέπει να παραδίδονται από τον ανάδοχο με ημερομηνία ημέρας.
- 3.7 Οι προσφέροντες οικονομικοί φορείς **οφείλουν να καταθέσουν στην τεχνική τους προσφορά αναλυτική περιγραφή του τρόπου λειτουργίας** σε περίπτωση ανάθεσης του έργου. Ο ανάδοχος πρέπει να διαθέτει μεθοδολογία βάσει της οποίας θα διασφαλίζεται, θα αποδεικνύεται και θα είναι μετρήσιμη η ικανοποίηση των ασθενών, καθώς και μεθοδολογία ενημέρωσης της Διοίκησης του νοσοκομείου για το επίπεδο ικανοποίησης των ασθενών και του προσωπικού σε μηνιαία βάση.
- 3.8 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.
- 3.9 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.

- 3.10 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 θερμόμετρα όπου απαιτείται.** Τα μεταφορικά μέσα του αναδόχου, κατάλληλα προς ασφαλή μεταφορά των γευμάτων, θα έχουν τα εξής χαρακτηριστικά:
- Να είναι καθαρά και απολυμασμένα
 - Να έχουν λεία τοιχώματα για επιτυχή καθαρισμό και απολύμανση
 - Να γίνεται τακτικά η προβλεπόμενη συντήρηση ή/και αντικατάσταση όταν απαιτείται.
 - Να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων.
 - Να διαθέτουν θερμόμετρα και καταγραφικά θερμοκρασίας, τα δεδομένα των οποίων θα διατηρεί το δικαίωμα να ελέγχει η επιτροπή παραλαβής.
 - Να διαθέτουν άδεια κυκλοφορίας σε ισχύ και πιστοποίηση καταλληλότητας μεταφοράς τροφίμων από αρμόδια αρχή.
 - Η μεταφορά θα γίνεται με κατάλληλα πιστοποιημένα οχήματα που θα απολυμαίνονται συστηματικά και θα αποδεικνύεται με την τήρηση «checklist». Τα ζεστά γεύματα θα είναι σε ειδικές για τρόφιμα συσκευασίες, μέσα σε ειδικά ισοθερμικά δοχεία (thermobox) & τα κρύα γεύματα θα μεταφέρονται σε κατάλληλους ψυκτικούς θαλάμους, στην κατάλληλη θερμοκρασία, τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση, θα απολυμαίνονται καθημερινά και θα αποδεικνύεται με την τήρηση «checklist».
 - Ο ανάδοχος οφείλει να διαθέτει τουλάχιστον τρία (3) οχήματα με τα ανωτέρω χαρακτηριστικά.
- 3.11 Ο ανάδοχος οφείλει να διαθέτει επαρκή αριθμό οχημάτων, κατάλληλα αδειοδοτημένων προς ασφαλή μεταφορά των γευμάτων από τη μονάδα παραγωγής προς το νοσοκομείο. Κατατίθενται υποχρεωτικά με την τεχνική προσφορά οι άδειες κυκλοφορίας των οχημάτων που θα χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των γευμάτων, οι άδειες καταλληλότητας αυτών και ενδεικτικά οι **άδειες τουλάχιστον τριών (3) οδηγών** των επαγγελματικών οχημάτων που θα αναλάβουν τη μεταφορά των γευμάτων.
- 3.12 Τα φαγητά θα πρέπει να παραδίδονται στους χώρους του Νοσοκομείου που έχουν οριστεί, μέσα σε ισοθερμικά δοχεία (thermoboxes) και να παραμένουν στα thermoboxes προκειμένου να διατηρούνται ζεστά, εφόσον αυτό κρίνεται απαραίτητο.
- 3.13 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 4 °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.
- 3.14 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.

- 3.15 Τα «προσυσκευασμένα 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 επισημάνσεως 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).
- 3.16 **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).
- 3.17 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).
- 3.18 Ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει, εφόσον του ζητηθεί από το Νοσοκομείο, τα πιστοποιητικά μυοκτονίας και εντομοκτονίας των εγκαταστάσεων των προμηθευτών του.
- 3.19 Ο Ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει αμέσως μετά την ανάληψη υπηρεσιών παροχής σίτισης στο Νοσοκομείο, τον πλήρη φάκελο τεχνικών προδιαγραφών των προμηθευομένων υλών (Πρώτων υλών, βοηθητικών υλών, υλικών συσκευασίας τελικών προϊόντων και λοιπών αναλωσίμων του ιδίου και των προμηθευτών του) με τις περιγραφές τα χαρακτηριστικά προϊόντων.
- 3.20 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 με την ασφάλεια τροφίμων ή προδιαγραφές των προμηθευομένων υλικών και συστατικών ανάλογα με τις προβλεπόμενες χρήσεις τους.
- 3.21 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

3.22 Ο Ανάδοχος, μετά την ανάληψη υπηρεσιών παροχής σίτισης στο Νοσοκομείο, θα πρέπει τακτικά (κατόπιν υποδείξεως του Τμήματος Κλινικής Διατροφής και σε κάθε περίπτωση όχι λιγότερο από 8 φορές/έτος και σε διάφορα τρόφιμα) να προσκομίζει Πιστοποιητικά Αναλύσεων (Μικροβιολογικών ή/και Φυσικοχημικών Παραμέτρων Ποιότητας), διαφόρων βασικών κατηγοριών τροφίμων ή/και μαγειρεμένου φαγητού, 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).

3.23 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.

3.24 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 Ανάλυσή τροφίμων σε Κρατικά ή Διαπιστευμένα εργαστήρια, τόσο από τη Τεχνολόγο Τροφίμων του Νοσοκομείου, όσο και από τους Υπευθύνους του Αναδόχου.

3.25 Ο ορισμένος από το Νοσοκομείο υπάλληλος θα παραδίδει έως τις 12:00 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. Σε περιπτώσεις αργιών οι αντίστοιχες παραγγελίες θα δίδονται την τελευταία εργάσιμη ημέρα, αλλά δύναται να γίνουν τροποποιήσεις αυτών κατά τις ημέρες των αργιών, σύμφωνα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου.

Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να αυξομειώνει τον αριθμό των μερίδων σε ποσοστό έως 10% από την ημερήσια παραγγελία μέχρι τέσσερις (4) ώρες πριν από την ώρα παράδοσης του κάθε γεύματος

3.26 Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παραδίδει τις μερίδες φαγητού δύο φορές την ημέρα, κατόπιν συνεννόησης με το Τμήμα Διατροφής, για να καλύψει τις ανάγκες πρωινού, γεύματος και δείπνου των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού. Το ακριβές

ωράριο παράδοσης των φαγητών αναφέρεται λεπτομερώς παρακάτω.

- 3.27 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.
- 3.28 Το μεριδολόγιο (βάρος μερίδων) των υπό προμήθεια εδεσμάτων, παρατίθεται στην ενότητα Β. ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ του Άρθρου 3 σε πρώτες ύλες και τελικό προϊόν. Το βάρος των φαγητών, ανά μερίδα που αναφέρονται είναι σε μαγειρεμένη ή έτοιμη, κατά περίπτωση μορφή.
Ο ανάδοχος που θα προκύψει μέσω της διαγωνιστικής διαδικασίας θα πρέπει να καταθέσει κατά την εκτέλεση της σύμβασης κατάλογο με την ανάλυση των συνταγών σε Α' ύλες και θα μπορεί να διαφοροποιείται σε συνεργασία με το Τμήμα Διαιτολογίας- Διατροφής.
- 3.29 Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρέχει τις υπηρεσίες του ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα. Προς απόδειξη αυτού, οι προσφέροντες οφείλουν να καταθέσουν με την προσφορά τους πλάνο διαχείρισης Κρίσεων με το οποίο θα αποδεικνύεται η ικανότητά τους να εκτελέσουν το έργο και στη διάρκεια έκτακτων ή μη προβλέψιμων φαινομένων και το οποίο θα προβλέπει, κατά το στάδιο ανάθεσης της σύμβασης, τη δέσμευση δεύτερης εναλλακτικής, νομίμως αδειοδοτημένης μονάδας, ικανής δυναμικότητας για την παρασκευή των γευμάτων, για όσο χρόνο διαρκούν οι έκτακτες αυτές συνθήκες.
- 3.30 Η παράδοση των μερίδων του γεύματος στο κεντρικό κτίριο θα γίνεται στις 11:00 π.μ. – 11.30 και του δείπνου στις 16:30 μ.μ. κατά προσέγγιση, σε ειδικό χώρο που θα καθορισθεί από το νοσοκομείο, ενώ το πρωινό και τα λοιπά γεύματα (πρόγευμα, απογευματινό, συμπληρωματικά γεύματα κλινικών και κλειστών τμημάτων κ.λπ.) θα παραδίδονται επιπλέον σε μια από τις 2 παραδόσεις, κατόπιν συνεννόησης με τον ανάδοχο. Ειδικά το ζεστό γεύμα και δείπνο των ιατρών θα παραμένουν μέσα στα thermo box, μέχρι το σερβίρισμά τους από το αρμόδιο προσωπικό του Νοσοκομείου. Μετά την παράδοση στο κεντρικό κτίριο, θα ακολουθεί παράδοση στο Παράρτημα του Νοσοκομείου, για κάθε παράδοση γεύματος. Σε κάθε περίπτωση, για τις ώρες και τη σειρά διανομής στα κτίρια, θα γίνεται συνεννόηση με το Τμήμα Διατροφής. Η έναρξη της μεταφοράς των γευμάτων από τις εγκαταστάσεις παραγωγής τους δεν δύναται σε καμία περίπτωση να υπερβαίνει την μιάμιση (1,5) ώρα πριν την παράδοσή τους κατά τα ανωτέρω. Η ώρα παράδοσης είναι πολύ σημαντική για την τήρηση των ωραρίων σίτισης των ασθενών.
- 3.31 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.
- 3.32 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.

3.33 Οι αλλαγές των σχημάτων διαιτών που θα προτείνονται από το Τμήμα Κλινικής Διατροφής θα πρέπει να υλοποιούνται το πολύ σε χρονικό διάστημα 7 ημερών από την αποστολή τους.

3.34 Καθημερινά θα παραδίδονται 5 επιπλέον μερίδες φαγητού (3 κανονική, 1 ελαφρά, 1 πολτοποιημένο) 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.

3.35 Λόγοι απόρριψης αποτελούν:

- 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).
- 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 έως 5°C, άβραστο ή κακομαγειρεμένο φαγητό κ.α)
- Η απόκλιση από τις κάτωθι ποιοτικές και ποσοτικές προδιαγραφές.
- Η απόκλιση από τον δοθέντα αριθμό μερίδων ή η αλλαγή είδους-ποσότητας χωρίς πρότερη ενημέρωση του Τμήματος Διατροφής.»

Β. ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ – ΕΙΔΩΝ

3.36 Οι πρώτες ύλες τροφίμων (ΠΙΝΑΚΑΣ 2) και τα είδη τροφίμων που ο Ανάδοχος θα προμηθεύει το Νοσοκομείο, πρέπει να τηρούν απαρεγκλίτως τις Ενιαίες Εθνικές Τεχνικές Προδιαγραφές όπως αυτές εγκρίθηκαν με την υπ' αρ. 94 απόφαση της 125^{ης}/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.

ΑΡΘΡΟ 4. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΟΧΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

4.1 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 Άρθρο 7).

Η παρασκευή των γευμάτων για ασθενείς και προσωπικό τα οποία θα παραδίδονται στο Νοσοκομείο, θα γίνεται ΑΥΣΤΗΡΑ 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.

4.2 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 τις επιμολύνσεις.
- 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 πρώτων υλών και τελικών προϊόντων, καθαρά σκεύη εργαλεία εξοπλισμό, σωστή κάλυψη και διατήρηση τροφίμων, εφαρμογή κανόνων ατομικής υγιεινής, εφαρμογή μέτρων αναχαίτισης τρωκτικών και εντόμων για αποφυγή επιμόλυνσης κ.ο.κ..

4.3 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 με έγγραφη εντολή των Διαιτολόγων του Τμήματος Κλινικής Διατροφής που αφορούν την σίτιση του κάθε ασθενή (για παράδειγμα βάσει ειδικού διαιτητικού σχήματος).

4.4 **Εφαρμόζεται Περιφερικού τύπου Διανομή Γευμάτων ασθενών.** Ακολουθεί περιγραφή της εν λόγω Διαδικασίας.

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

- Το προσωπικό του αναδόχου σε κάθε περιφερική κουζίνα αναλαμβάνει τη σύνθεση του δίσκου κάθε ασθενούς βάσει της εντολής σίτισης.
- Μόλις ολοκληρωθεί η σύνθεση του δίσκου κατά τη διάρκεια της μεριδοποίησης στην περιφερική κουζίνα, οι δίσκοι τοποθετούνται σε τροχήλατο μεταφοράς και τοιουτοτρόπως τοποθετούνται όλοι οι δίσκοι με τα γεύματα όλων των ασθενών κάθε τμήματος (πλήρωση 1 με 2 τροχήλατων ανά Τμήμα) για να ακολουθήσει η διακίνηση τους στα κλινικά τμήματα από προσωπικό τραπεζοκομίας του νοσοκομείου.
- Σε περίπτωση τροποποίησης από το Τμήμα Κλινικής Διατροφής του τρόπου επικοινωνίας με τις κλινικές για τα διαιτολόγια των ασθενών, ο Ανάδοχος οφείλει να προσαρμόζεται με τις αλλαγές, ακολουθώντας τις νέες οδηγίες.
- Οι τραπεζοκόμοι του νοσοκομείου με δική τους ευθύνη αναλαμβάνουν τη διανομή προς τους θαλάμους νοσηλείας, τους ασθενείς και τα λοιπά τμήματα. Ομοίως οι τραπεζοκόμοι του νοσοκομείου έχουν την πλήρη ευθύνη για την παροχή ζεστών γευμάτων στους εφημερεύοντες ιατρούς, τηρώντας την παραπάνω διαδικασία. Σε κάθε περίπτωση, η τήρηση των προτύπων υγιεινής και ασφάλειας μέχρι την παράδοση των δίσκων και των γευμάτων στους εφημερεύοντες ιατρούς αποτελεί αποκλειστική υποχρέωση του Αναδόχου.
- Καθημερινά παραδίδεται ονομαστική κατάσταση του προσωπικού που εφημερεύει ώστε να παρασκευασθούν τα γεύματα και δείπνα των εφημερευόντων.
- Μετά το τέλος της σίτισης των ασθενών, οι υπάλληλοι του αναδόχου αναλαμβάνουν τον καθαρισμό και πλύση των σκευών και του χώρου προετοιμασίας, καθώς και των τροχήλατων μεταφοράς, θερμομπόξ και γενικότερα έχουν υπό την ευθύνη τους την καθαριότητα του χώρου. Οι γαστρονόμοι του αναδόχου μεταφέρονται στο χώρο του μαγειρείου, από όπου παραλαμβάνονται από τον ανάδοχο κατά την επόμενη παράδοση προς καθαρισμό και απολύμανση από τον ανάδοχο.

4.5 Στους σιτιζόμενους του Νοσοκομείου καθημερινά προσφέρονται, σύμφωνα με την εντολή σίτισης που δέχεται ο ανάδοχος από το Τμήμα Κλινικής Διατροφής:

Πρωινό-Ενδιάμεσο 1, Μεσημεριανό-Ενδιάμεσο 2, Βραδινό-Προ ύπνου.

Σε περιπτώσεις COVID-19 ή μολυσματικών ασθενειών ή μολυσματικών, καθώς και σε κάποιες περιπτώσεις κλινικών, δίνεται εμφιαλωμένο μπουκάλι νερό των 500 ml.

4.6 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. Στους παρακάτω **ΠΙΝΑΚΕΣ 4 & 7** περιλαμβάνεται το μενού των διαφόρων ημερήσιων ειδών διαιτών που ακολουθείται τους θερινούς μήνες (για ασθενείς), ενώ ο ανάδοχος θα ενημερωθεί για το αντίστοιχο χειμερινό μενού.

4.6.1 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).
- Μαργαρίνη (σε ατομική συσκευασία – μερίδα).
- Αυγό βρασμένο ή τυρί κασέρι (περίπου 50 γραμμάρια) ή ημίκληρο τυρί με χαμηλά λιπαρά (περίπου 50 γραμμάρια) ή άναλο τυρί (ανθότυρο, περίπου

50 γραμμάρια).

- Ψωμί (λευκό, άναλο, σίκαλης, ολικής άλεσης) ή φρυγανιά (λευκή, σίκαλης) κατ' επιλογήν με εντολή Διαιτολόγου σε ειδικές παθήσεις.
- Κέικ (σε όποια συχνότητα ζητηθεί από τους Διαιτολόγους στην Ελεύθερη δίαιτα).

4.6.2 Το πρόγευμα (δεκατιανό ή απογευματινό ή προ ύπνου) περιλαμβάνει έναν από τους παρακάτω συνδυασμούς, σύμφωνα με τις οδηγίες που θα δοθούν από το τμήμα διατροφής:

- Γιαούρτι (0% ή 2% ή πλήρες) με φρυγανιές ή ψωμί.
- Τυρί (κασέρι ή ημίσκληρο τυρί με χαμηλά λιπαρά ή ανθότυρο) περίπου 40 γραμμάρια ή τυράκι μαλακό ή ημίσκληρο (ατομική συσκευασία) με ψωμί ή φρυγανιές.
- Κρέμα (άνθος αραβοσίτου με γάλα, γλυκιά ή άγλυκη) ή ρυζόγαλο ή ζελέ (γλυκό ή άγλυκο)
- Τσάι/ χαμομήλι με φρυγανιές.
- Αυγό βρασμένο με ψωμί ή φρυγανιές.
- Χυμός

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

- Γεύμα με κρέας που θα προέρχεται από το στήθος ή το μπούτι του ζώου αποστεωμένο, 4-5 φορές την εβδομάδα και 150-180 γραμμάρια μαγειρεμένο ή σε μορφή κιμά.
- Γεύμα με κοτόπουλο μπούτι ή στήθος, 3 φορές την εβδομάδα, περίπου 250 γραμμάρια μαγειρεμένο.
- 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 παστίσιο (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 (1-2 γεύματα την εβδομάδα), περίπου 300 γραμμάρια μαγειρεμένα, τα οποία απαραίτητα συνοδεύονται από μερίδα τυριού (φέτα ή ανθότυρο ή ημίσκληρο τυρί με χαμηλά λιπαρά, 50 γραμμάρια).
- Όσπρια μία φορά την εβδομάδα (συνοδεύονται με ελιές).

4.6.4 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 ή κρέμα καραμελέ ή ρυζόγαλο κατ' επιλογήν, με εντολή Διαιτολόγου.
- Τυρί 50 γρ. κατ' επιλογή Διαιτολόγου.

- Ψωμί (λευκό ή άναλο ή σίκαλης ή ολικής άλεσης) και κατ' επιλογήν φρυγανιά με εντολή Διαιτολόγου σε ειδικές παθήσεις.
 - Αυγό, για την υπερλευκωματούχο δίαιτα ή κατόπιν οδηγίας.
- 4.7 Στο γεύμα και στο δείπνο περιλαμβάνεται, όταν απαιτείται, χορήγηση τσαγιού ή χαμομηλιού (σε φακελάκι) και ζάχαρης, χωρίς επιπλέον οικονομική επιβάρυνση.
- 4.8 Στους ελεύθερα σιτιζομένους ασθενείς προσφέρεται, εάν ζητηθεί, μια φορά την εβδομάδα, επιδόρπιο χωρίς επιπλέον οικονομική επιβάρυνση.
- 4.9 Τα ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΣΧΗΜΑΤΑ ενδεικτικά κατατάσσονται στις εξής κατηγορίες: ελεύθερη διατροφή ιατρών, ελεύθερη άναλη διατροφή, άλιπη, υδρική (φιδέ, τσάι, ζελέ), υπερλευκωματούχος, σακχαρώδη διαβήτη, χαμηλή/χωρίς υπόλειμμα διατροφή, νεφροπαθούς, μαλακή, ανοσοκατεσταλμένων, ελαφρά κοτόπουλο, ελαφρά ημέρας, πολτώδης κ.α. Ο ανάδοχος σε συνεργασία με το Τμήμα Κλινικής Διατροφής υποχρεωτικά θα πρέπει να παρασκευάζει υφές τροφίμων για δίαιτες ασθενών με το σύστημα IDDSI (International Dysphagia Diet Standardization Initiative).
- 4.10 Στο προσωπικό ορισμένων «**κλειστών**» **Τμημάτων** θα δίδεται απλό πρόγευμα (ψωμί, τυρί, φρούτο ή ψωμί, αυγό, φρούτο κ.α.) (αναλυτικά στον ΠΙΝΑΚΑ 1 & ΠΙΝΑΚΑ 2 αναφέρονται οι ως τώρα παροχές σε κλειστά τμήματα.
- 4.11 Σε κατηγορίες ασθενών, όπως της μεσογειακής αναιμίας, του τεχνητού νεφρού, του αιμοδυναμικού, αλλά και προσωπικό όπως το εφημερεύον νοσηλευτικό και διοικητικό προσωπικό, χορηγούνται **σάντουιτς**, όπως φαίνεται στον **ΠΙΝΑΚΑ 3**.
- 4.12 Για τις ανάγκες των **εθελοντών αιμοδοτών του Νοσοκομείου** και των εξορμήσεων, ο ανάδοχος θα χορηγεί μηνιαία κατά μέσο όρο από 1650 τεμάχια φυσικού χυμού πορτοκάλι σε συσκευασία pet των 250 ml, φρυγανιές ατομικές και τυράκια τυποποιημένα, με ένα εύρος από 1.000-2.200 τμχ ανά είδος, ανάλογα με το μήνα. Η παραγγελία θα δίδεται εβδομαδιαία από το Τμήμα Διατροφής κατόπιν γραπτού αιτήματος του Τμήματος της Αιμοδοσίας και τα τρόφιμα θα παραδίδονται από την εταιρεία στο κτίριο της Αιμοδοσίας με πρωτόκολλο παράδοσης που θα υπογράφεται από εκπρόσωπο του Νοσοκομείου.
- 4.13 Σε έκτακτες περιπτώσεις, που ζητείται απλό πρόγευμα για τυχόν εκπαιδευτικά σεμινάρια Νοσηλευτικής Υπηρεσίας ή για Διοικητικά Συμβούλια, αυτό μπορεί να παρέχεται, χωρίς επιβάρυνση οικονομική από τον ανάδοχο, όπως νερό ή χυμός.
- 4.14 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

- Ώρα σερβιρίσματος Πρωινού 8:00 π.μ.
- Ώρα σερβιρίσματος Δεκατιανού 10:00 π.μ.
- Η τελευταία συλλογή των δίσκων των ασθενών ολοκληρώνεται για το πρωινό σερβίρισμα έως 10:30π.μ.
- Ώρα σερβιρίσματος Γεύματος Μεσημεριανού 13:00μ.μ.
- Ώρα σερβιρίσματος Απογευματινού 16:00 μ.μ.
- Ώρα σερβιρίσματος Βραδινού - Δείπνου 18:00 μ.μ.

- 4.15 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 (1,5 ώρα μετά το κάθε σερβίρισμα).
- 4.16 **Ενδεικτικό Ωράριο λειτουργίας Τραπεζαρίας Ιατρών:** Ώρα σερβιρίσματος Γεύματος Μεσημεριανού 13:00 – 16:00 μ.μ και Δείπνου 16:00 – 20:00 μ.μ..
- 4.17 **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.

Συμπληρωματικές Προδιαγραφές

1. Πρωινό

- Το γάλα θα είναι σε συσκευασίες των 0,5L, 1L ή 2L αναλόγως με τις οδηγίες του Τμήματος Διαιτολογίας-Διατροφής του Νοσοκομείου
- Ζάχαρη και υποκατάστατα ζάχαρης σε ατομικές συσκευασίες.
- Ψωμί σε ατομικές μερίδες, το είδος και τα βάρη των οποίων θα καθορίζονται.
- Φρυγανιές σε ατομικές μερίδες των δύο.
- Βούτυρο, μαργαρίνη, μαρμελάδα και μέλι σε ατομικές μερίδες.
- Δημητριακά τύπου CornFlakes και BranFlakes σε ατομικές μερίδες (εμπορίου ή μπολ μιας χρήσης με σκέπασμα).
- Φρούτο εποχής πλυμένο ή κομμένο και συσκευασμένο σε ατομικές μερίδες (αναλόγως το φρούτο).
- Τυρί χαμηλό σε λιπαρά, τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες
- Κρέμα γλυκιά και κρέμα άγλυκη σε ατομικές μερίδες (καθορίζεται η παροχή ανάλογα την δίαιτα)
- Ρυζόγαλο, γλυκό ή άγλυκο, σε ατομικές μερίδες (αεροστεγώς συσκευασμένο).
- Ατομικά τεμάχια νερό 500 ml.

2. Μεσημεριανό / Δείπνο

- Η παραλαβή των γευμάτων θα γίνεται καθημερινά και στις προκαθορισμένες ώρες.
- Τα φαγητά θα έρχονται σε θερμοκρασία άνω των 60 βαθμών Κελσίου για τα ζεστά γεύματα.
- 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 4 °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.
- Τα ζεστά μέρη του γεύματος, κατόπιν συνεννοήσεως με το τμήμα Διαιτολογίας-Διατροφής θα μπορούν να έρχονται συσκευασμένα μαζί (κρέας με πατάτες ή μακαρόνια ή λαχανικά) εγκεκριμένες για τρόφιμα συγκεντρωτικές συσκευασίες μιας χρήσεως (προς μεριδοποίηση).
- Τα κρύα τρόφιμα όπως σαλάτες και τυρί θα έρχονται σε ισοθερμικά δοχεία (thermobox) τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυμαίνονται καθημερινά και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θάλαμο με θερμοκρασία όχι πάνω από 4 βαθμούς Κελσίου.

- Οι σαλάτες και τα βραστά λαχανικά θα σερβίρονται χωρίς προσθήκη λαδιού, αλατιού ή ξυδιού/λεμονιού, τα οποία θα προσφέρονται ξεχωριστά.
- Το ψωμί θα έρχεται συσκευασμένο σε ατομικές μερίδες, με σήμανση ημερομηνίας παρασκευής, ημερομηνίας λήξης και θα παραδίδεται καθημερινά φρέσκο, με ημερομηνία τρέχουσας ημέρας.
- Τα φρούτα και τα λαχανικά θα είναι πλυμένα και σε συγκεντρωτικές συσκευασίες ανά κλινική, σε συνεννόηση με το Τμήμα Διατροφής. Η μεταφορά θα γίνεται σε σταθερή θερμοκρασία όπως και οι σαλάτες.
- Οι κρέμες, οι κομπόστες, το ρυζόγαλο θα έρχονται συσκευασμένα σε ατομικές μερίδες και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θερμοκρασία όχι πάνω από 4 βαθμούς Κελσίου. Στη συσκευασία τους θα φέρουν ημερομηνία παραγωγής και λήξης.
- Τα σάντουιτς- τοστ θα έρχονται έτοιμα τυλιγμένα και θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε ψυγείο σε σταθερή θερμοκρασία όχι πάνω από 4 βαθμούς Κελσίου. Στη συσκευασία τους θα φέρουν ημερομηνία παραγωγής και λήξης.
- Τόσο τα ψωμάκια, όσο και τα σάντουιτς θα πρέπει να παραλαμβάνονται με ημερομηνία ημέρας.
- Τα γιαούρτια θα είναι ατομικές συσκευασίες των 180-220 ml και θα φέρουν την σήμανση που προβλέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία. Θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε σταθερή θερμοκρασία όχι πάνω από 4 βαθμούς Κελσίου.
- Καθημερινά θα αποστέλλονται μερίδες ζωμού κοτόπουλο και μοσχάρι, ανάλογα με τις ανάγκες των ασθενών.
- Για τα πολτοποιημένα γεύματα, τα ρευστά, τα τριμμένα και εκείνα που θα είναι κατάλληλα για χορήγηση μέσω Levin, θα ακολουθείται η οδηγία του Τμήματος Διαιτολογίας-Διατροφής.
- Φρυγανιές σε ατομικές μερίδες των δύο.
- Μαργαρίνη, Βούτυρο, μαρμελάδα και μέλι σε ατομικές μερίδες.
- Δημητριακά τύπου Corn Flakes και Bran Flakes σε ατομικές μερίδες (εμπορίου ή μπολ μιας χρήσης με σκέπασμα).
- Τυρί πλήρες ή χαμηλό σε λιπαρά, τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες.
- **Χυμό 100% σε συσκευασία 1 λίτρο ή / και 250 ml αναλόγως με τις ανάγκες.**

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ		
A/A	ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΓΡΑΜ/ΜΕΡΙΔΑ
	ΓΑΛΑ-ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ	
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.
	ΨΩΜΙΑ	
4	Ψωμί λευκό (ατομ.συσκ.)	60
5	Ψωμί άναλο (ατομ.συσκ.)	80
6	Ψωμί ολικής αλέσεως (ατομ.συσκ.)	60
7	Ψωμί ολικής αλέσεως διαβήτου (ατομ.συσκ.)	60
8	Φρυγανιές σίτου (ατομ.συσκ./δύο τεμάχια)	1 τεμ.
	ΕΙΔΗ ΠΡΩΙΝΟΥ	
9	Μαρμελάδα φρούτου (ατομ.συσκ.)	20
10	Μέλι (ατομ.συσκ.)	20
15	Βούτυρο –μαργαρίνη (ατομ. Συσκευασία)	10

	ΣΑΛΑΤΕΣ	
16	Καρότο βραστό	200
17	Κολοκυθάκια βραστά	200
18	Κουνουπίδι βραστό	200
19	Μπρόκολο βραστό	200
20	Παντζάρια βραστά	200
21	Χόρτα βραστά (ραδίκια, αντίδια, βλήτα)	200
22	Λάχανο βραστό – Λαχανίδες βραστές	200
23	Πυρεριές Φλωρίνης	180
24	Σαλάτα νωπή εποχής	200
	ΟΣΠΡΙΑ	
25	Φασόλια γίγαντες πλακί	380
26	Ρεβίθια σούπα (με σπανάκι)	380
27	Φακές σούπα	380
28	Φασόλια σούπα	380
	ΣΟΥΠΕΣ	
29	Μαγειρίτσα αυγολέμονο	350
30	Φιδές / Γλασέ / Αστράκι	300
31	Χορτόσουπα	350 (100 πατ.,καρ.,σελ.,ρύζι)
	ΑΥΓΑ	
32	Αυγό βραστό	1 τεμ. (άνω των 63gr) L
33	Αυγό κόκκινο	1 τεμ. (άνω των 63gr) L
34	Ομελέτα φούρνου με πατάτες τηγανητές	200 γρ. (2αυγά-100 πατάτες)
	ΡΥΖΙΑ	
35	Ρύζι πιλάφι	250
36	Ρύζι με ανάμικτα λαχανικά (ριζότο)	250 (200ρύζι-50αν.)
37	Ρύζι λαπάς	200
	ΠΑΤΑΤΕΣ	
38	Γιαχνί	250
39	Πατάτες φούρνου	250
40	Πατάτες πουρές	250
41	Πατάτες τηγανητές	250
	ΖΥΜΑΡΙΚΑ (σπαγγέτι,μακ.Νο3,μακ.κοφτό, κριθαράκι,αχιβαδάκι,φιογκάκι,ταλιατέλες,τορτελίνια)	
42	Ζυμαρικά άσπρα	250
43	Ζυμαρικά με σάλτσα τομάτας κλπ.	300
44	Καρμπονάρα	350
45	Πίτσα ατομική	350
	ΓΕΜΙΣΤΑ	
46	Πυρεριές γεμιστές με ρύζι ή κιμά	400
47	Ντομάτες γεμιστές με ρύζι ή κιμά	400
48	Κολοκύθια γεμιστά (κιμά-ρύζι) αυγολέμονο	400
	ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ-ΩΓΚΡΑΤΕΝ	
49	Παστίσιο (με μακαρόνια Νο3)	400 (100κιμάς)
50	Ωγκρατέν (με μακαρόνια Νο3)	400 (100τυρί)
	ΜΟΥΣΑΚΑΣ	
51	Με Μελιτζάνες – Πατάτες – Κιμά	400 (100κιμάς)
52	Μελιτζάνες παπουτσάκια	400 (100κιμάς)
	ΛΑΔΕΡΑ	
53	Αρακάς λαδερός	300

54	Ανάμικτα λαχανικά λαδερά	300
55	Μπάμιες ψιλές λαδερές	300
56	Πατάτες – κολοκυθάκια μπριάμ	350(200πατ.-150κολ.)
57	Σπανακόρυζο λεμονάτο (άσπρο)	300
58	Πρασόρυζο λεμονάτο (άσπρο)	300
59	Φασολάκια λαδερά	300
60	Κολοκυθάκια φούρνου (λεμονάτα-με σάλτσα ντομ.)	300
	ΕΡΙΦΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	
61	Κατσίκι με πατάτες φούρνου	250 κατσίκι – 250πατ.
	ΜΟΣΧΑΡΙ (α/ο)	
62	Μοσχάρι βραστό	150-180μοσχάρι
63	Νουά μόσχου ψητό	150-180μοσχάρι
64	Λεμονάτο ή Κοκκινιστό ή Ριγανάτο ή Τας κεμπάπ	150-180μοσχάρι
65	Μοσχάρι με κολοκυθάκια	150-180μοσχ.-200κολοκυθ.
66	Μοσχάρι με πράσο	150-180μοσχ.-200πράσο
67	Μοσχάρι με μελιτζάνες	150-180μοσχ.- 200μελιτζ.
68	Μοσχάρι με χορτόσουπα	100μοσχ.-300σούπα
	ΧΟΙΡΙΝΟ (α/ο)	
69	Χοιρινή μπριζόλα φούρνου (μ/ο)	200-220χοιρ.(μ/ο)
	ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ-ΝΩΠΟΣ ή ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ	
70	Γιουβαρλάκια αυγολέμονο	300 (μικτό βάρος)
71	Κεφτέδες φούρνου	150
72	Μπιφτέκια φούρνου (2 τεμάχια)	150
73	Σουτζουκάκια με σάλτσα ντομάτας	180
74	Σουτζουκάκια φούρνου (χωρίς σάλτσα)	130
75	Ζυμαρικό με κιμά (σπαγγέτι)	300 (200ζυμ.-120κιμά)
76	Σπετζοφάι	350
	ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ (σε τεμάχια μπούτι-στήθος)	
77	Γαλοπούλα με πατάτες φούρνου	150κοτ.- 150πατ.
78	Κοτόπουλο βραστό	250κοτ. (με κόκκαλο)
79	Κοτόπουλο ψητό	250κοτ. (με κόκκαλο)
80	Κοτόπουλο κοκκινιστό ή λεμονάτο	250κοτ. (με κόκκαλο)
81	Κοτόπουλο σούπα (φιδέ ή γλασέ)	150κοτ.- 250σούπα
82	Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας	150
	ΨΑΡΙΑ	
83	Βακαλάος φούρνου λεμονάτος(φέτα αδέρματη ή φιλέτο)	150-180
84	Βακαλάος τηγανητός (φιλέτο)	150-180
85	Βακαλάος φούρνου πλακί (φέτα ή φιλέτο)	150-180
86	Πέρκα φούρνου λεμονάτη (φιλέτο)	150-180
87	Ψαρόσουπα (βακαλάος φιλέτο) με ρύζι,πατάτες,καρότο,σέλινο	150-180βακ.- 230σούπα
	ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	
88	Χταπόδι με ζυμαρικά	120χταπ.- 200ζυμ.
89	Σουπιές γιαχνί με πατάτες ή ρύζι ή ζυμαρικά	120σουπ.
	ΚΡΕΜΕΣ-ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	
90	Κρέμα γλυκιά	140
91	Κρέμα άγλυκη	140
92	Ρυζόγαλο γλυκό	140
93	Ζελέ	140
94	Ζελέ με κομματάκια φρούτων	140
95	Κομπόστα γλυκιά (κονσέρβα) (ροδάκινο,βερίκοκο)	140

96	Κομπόστα άγλυκη	130
	ΔΙΑΦΟΡΑ	
97	Ελιές (μαμούθ ή καλαμών)	80
98	Πίκλες - τουρσί	100
99	Χαλβάς από σουσάμι	60
100	Κρύο σάντουιτς (γκούντα-ζαμπόν ή γαλοπούλα, αγγούρι)	1τεμ.
101	Κρύο σάντουιτς (ανθότυρο, αγγούρι)	1τεμ.
102	Χυμός φρούτων νέκταρ ή φ.χ. (πορτοκάλι,ροδάκινο,μήλο,βερίκοκο,κοκτέιλ) (ατομ.συσκ. 1/4lit)	1τεμ.
103	Κεφαλοτύρι τριμμένο	15
104	Ζάχαρη ατομική συσκευασία	10
105	Τυρί φέτα	50
106	Ντολμαδάκια με ρύζι (κονσέρβα)	200
107	Ανθότυρο	50

Ακολουθούν Ενδεικτικοί Πίνακες με:

- i. Ενδεικτικά τρόφιμα που διατίθενται στο προσωπικό των κλειστών τμημάτων κεντρικού κτιρίου και παραρτήματος. Στην πορεία της σύμβασης με τον ανάδοχο ενδέχεται να προκύψουν διαφοροποιήσεις των τροφίμων αυτών (ΠΙΝΑΚΑΣ 1, ΠΙΝΑΚΑΣ 2).
- ii. Σάντουιτς σε προσωπικό και νοσηλευόμενους, οι έως τώρα ανάγκες (ΠΙΝΑΚΑΣ 3).
- iii. Εβδομαδιαίο πρόγραμμα σίτισης θερινού μενού ασθενών. Συγκεκριμένα, παρατίθενται τα αναλυτικά διαιτολόγια ανάλογα με τον κωδικό της δίαιτας για κάθε γεύμα του θερινού μενού, ενώ το χειμώνα θα ενημερωθεί ο ανάδοχος εγκαίρως για τη μετάβαση στο χειμερινό μενού. Σημειώνεται ότι στη διάρκεια της σύμβασης ενδέχεται να προκύψουν αλλαγές στη σύσταση των μενού ή προσθήκη κάποιου νέου κωδικού δίαιτας (ΠΙΝΑΚΑΣ 4, ΠΙΝΑΚΑΣ7).
- iv. Μηνιαίο μενού εφημερεύοντος προσωπικού. Το μενού των ιατρών θα ανανεώνεται κάθε μήνα (ΠΙΝΑΚΑΣ 6).
- v. Τα συμπληρωματικά για κάθε κλινική, τόσο στο κεντρικό κτίριο όσο και στο παράρτημα, τα οποία ενδέχεται να μεταβάλλονται σύμφωνα με τις οδηγίες του Τμήματος Διατροφής (ΠΙΝΑΚΑΣ 5).
- vi. Ανάγκες των εθελοντών αιμοδοτών: ο ανάδοχος θα χορηγεί κατά μέσο όρο 1600 τεμάχια φυσικού χυμού πορτοκάλι σε συσκευασία pet των 250 ml, και 1600 τεμάχια αλμυρών μπισκότων, σε ενδεικτική συσκευασία των 45 γρ κάθε μήνα. Η παραγγελία θα δίδεται εβδομαδιαία από το Τμήμα Διατροφής κατόπιν γραπτού αιτήματος του Τμήματος της Αιμοδοσίας και τα τρόφιμα θα παραδίδονται από την εταιρεία στο κτίριο της Αιμοδοσίας με πρωτόκολλο παράδοσης που θα υπογράφεται από εκπρόσωπο του Νοσοκομείου.

ΠΙΝΑΚΑΣ 1: ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ «ΚΛΕΙΣΤΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ» ΚΕΝΤΡΙΚΟΥ ΚΤΙΡΙΟΥ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΥΜΠΛ/ΜΑΤΟΣ	ΓΑΛΑ ΛΙΤΡΟ	ΦΡΥΓΑ- ΝΙΕΣ	ΜΑΡΓΑ- ΡΙΝΗ	ΜΑΡΜΕ- ΛΑΔΑ	ΑΡΤΙΔΙΑ 60GR	ΑΡΤΙΔΙΑ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ 60GR	ΜΠΑΝΑ- ΝΕΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ	ΖΑΧΑΡΗ ΦΑΚΕΛΑΚΙΑ	ΓΙΑΟΥΡ- ΤΙΑ	ΤΥΡΙ ΗΜ/ΡΟ ΦΕΤΕΣ	ΤΥΡΑΚΙΑ ΑΤΟΜΙΚΑ ΤΡΙΓΩΝΑ	ΖΕΛΕ	ΚΡΕΜΑ	ΝΕΡΟ ΕΜΦ/ΝΟ 500ML	ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΤΥΡΙ- ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
ΣΑΙΜ (ΑΙΜΟΔΥΝΑΜΙΚΟ)	2	10	10	10	5			12	10								
ΣΚΧ (ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΧΕΙΡΟΥΡΓΕΙΑ)	4	20	10	10	35			30	30	5	50						
ΣΚΧ1 (ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ)	1	10	5	5	7			10	10		10						
ΣΧΘ (ΧΕΙΡΟΥΡΓΕΙΟ ΘΩΡΑΚΟΣ)	3	10	10	10	20			15	10		15						
ΣΧΦ (ΧΕΙΡΟΥΡΓΕΙΟ ΟΦΘΑΛΜΟΥ)		10						5			10						
ΣΧΟ (ΧΕΙΡΟΥΡΓΕΙΟ ΟΥΡΟΛΟΓΙΚΟΥ)		5															5
ΣΓΝΑ (ΧΕΙΡΟΥΡΓΕΙΟ ΓΝΑΘΟΥ)	1	5			8			12		2		8					8
ΣΝΠ (ΝΥΧΤΕΡΙΝΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ)								35								35	
ΣΝΠ6 (ΝΥΧΤΕΡΙΝΟ ΠΡΟΣ.ΕΦΗΜΕΡΙΑ)								40								50	
ΜΕΘ ΤΡΑΥΜΑΤΟΣ		10	5	5				5									5
ΑΙΜΟ (ΑΙΜΟΔΥΝΑΜΙΚΟ ΑΣΘΕΝΩΝ)																25	25
ΕΟΦ (ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΟΦΘΑΛΜ/ΚΗΣ)		5	5	5				5		5							

(ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΠΙΝΑΚΑ 1)

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΥΜΠΛ/ΜΑΤΟΣ	ΓΑΛΛ ΛΙΤΡΟ	ΦΡΥΓΑ- ΝΙΕΣ	ΜΑΡΓΑ- ΡΙΝΗ	ΜΑΡΜΕ- ΛΑΔΑ	ΑΡΤΙΔΙΑ 60GR	ΑΡΤΙΔΙΑ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ 60GR	ΜΠΑΝΑ- ΝΕΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ	ΖΑΧΑΡΗ ΦΑΚΕΛΑΚΙΑ	ΓΙΑΟΥΡ- ΤΙΑ	ΤΥΡΙ ΗΜ/ΡΟ ΦΕΤΕΣ	ΤΥΡΑΚΙΑ ΑΤΟΜΙΚΑ ΤΡΙΓΩΝΑ	ΖΕΛΕ	ΚΡΕΜΑ	ΝΕΡΟ ΕΜΦ/ΝΟ 500ML	ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΤΥΡΙ- ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
ΣΙΠ (ΙΑΤΡΕΙΟ ΠΟΝΟΥ)	1	5						5		4							
ΣΜΘ (ΜΟΝΑΔΑ ΘΩΡΑΚΟΣ)	1	10	10	10				10									
ΣΥΝ2 (ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑ ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΗΣ)	1					8				6		8	4	4			
ΜΟΝ4 (ΕΝΤΑΤΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ 4ος)							5			3						3	
ΔΤΤΕ (ΤΕΧΝΙΚΟΙ)	1																
ΣΔΙ (ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ)		8				3		3		8		8	8		13		8
ΣΑΚ1 (ΑΚΤΙΝΟΛΟΓΙΚΟ ΤΜΗΜΑ)	2	10						10									
ΜΕΘ1 (ΜΟΝΑΔΑ ΕΝΤΑΤΙΚΗΣ ΘΕΡΑΠΕΙΑΣ)		10						5		2		8					10
ΜΕΑ (ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΑΝΑΙΜΙΑ)							10								5	10	

ΠΙΝΑΚΑΣ 2: ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ «ΚΛΕΙΣΤΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ» ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ

	ΚΛΙΝΙΚΗ										
Είδος	ΣΧΠ	ΣΑΙΜ2	ΕΦΠΑ	ΣΟΓΚ	ΣΜΑΣ	ΣΙΦ	ΣΜΑ2	ΙΑΙΜ	ΟΓΚ8	3ος	ΣΥΝΟΛΟ
Φρυγανιές (2τμχ)	20	20	5	30	5			10			70
Ψωμί 60γρ	20										20
Γάλα (λίτρα)	2				1	1		1			5
Γκούντα (φέτες)	25										25
Μαργαρίνη	10										10
Μαρμελάδα	10										10
Φρούτο εποχής	25		5								30
Χυμός πορτοκάλι 250ml		20		30				10			40
Μπανάνες				35							35
Τυρί τρίγωνο		20		32	5						37
Γιαούρτι				15							15
Ζάχαρη φακελάκια	10										10
Ζελέ				20							20

Ο ενδεικτικός αριθμός των σάντουιτς καθημερινά στο Κεντρικό κτίριο και στο Παράρτημα είναι:

ΠΙΝΑΚΑΣ 3: ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΤΙΡΙΟ	
ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΑΝΑΙΜΙΑ	10
ΑΙΜΟΔΥΝΑΜΙΚΟ	25
ΕΦΗΜΕΡΕΟΥΣΑ ΝΟΣΗΛΕΙΑ	35 Μη εφημερία/50 Εφημερία
ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΩΝ	3 Εφημερία
ΜΕΘ ΕΜΦΡΑΓΜΑΤΩΝ 4 ^{ου}	3
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ	
ΤΕΧΝΗΤΟΣ ΝΕΦΡΟΣ	10-20 (Ανάλογα την ημέρα και την ύπαρξη εφημερίας)

ΠΙΝΑΚΑΣ 4: ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΙΤΙΣΗΣ ΑΣΘΕΝΩΝ ΘΕΡΙΝΟ

	ΕΛΕΥΘΕΡΟ ΑΝΑΛΟ/ ΚΑΡΔΙΟΠΑΘΩΝ	ΕΛΑΦΡΑ ΗΜΕΡΑΣ	ΑΛΙΠΟ ΗΜΕΡΑΣ
Δ Ε Υ Τ Ε Ρ Α	Μ: Κεφτεδάκια κοκκινιστά με πουρέ, σαλάτα, ψωμάκι, φρούτο Β: Πένες με σάλτσα τόνου, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, φρούτο	Μ: Μοσχάρι ψιλοκομμένο σούπα ελαφρά, σαλάτα κολοκύθι καρότο, ψωμάκι, κομπόστα, ζελέ Β: Κοτόπουλο βραστό με πένες, σαλάτα κολοκύθι καρότο, ψωμάκι, κρέμα	Μ: Κοτόπουλο βραστό με πατάτες βραστές άλιπες, σαλάτα κολοκύθι καρότο, ψωμάκι, ζελέ Β: Σάλτσα τόνου άλιπη με πένες άλιπες, σαλάτα κολοκύθι καρότο, ψωμάκι, κομπόστα, ζελέ
Τ Ρ Ι Τ Η	Μ: Κοτόπουλο λεμονάτο με πιλάφι, σαλάτα, ψωμάκι, φρούτο Β: Χορτόσουπα με πεπονάκι, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, φρούτο	Μ: Κοτόπουλο βραστό με πιλάφι, σαλάτα κολοκύθι καρότο, ψωμάκι, κομπόστα, ζελέ Β: Μπιφτέκι ελαφρά με πουρέ σαλάτα κολοκύθι καρότο, ψωμάκι, κρέμα	Μ: Κοτόπουλο βραστό με πιλάφι άλιπο, σαλάτα κολοκύθι-καρότο, ψωμάκι, ζελέ Β: Μπιφτέκι κοτόπουλο με πατάτες βραστές άλιπες, σαλάτα κολοκύθι-καρότο, ψωμάκι, κομπόστα, ζελέ
Τ Ε Τ Α Ρ Τ Η	Μ: Μακαρόνια με κιμά, σαλάτα, ψωμάκι, φρούτο Β: Πέρκα ψητή με πατάτες φούρνου, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, φρούτο	Μ: Κοτόπουλο βραστό με μακαρόνια, σαλάτα κολοκύθι καρότο, ψωμάκι, κομπόστα, ζελέ Β: Πέρκα ψητή με πατάτα βραστή ελαφρά, σαλάτα κολοκύθι καρότο, ψωμάκι, κρέμα	Μ: Κοτόπουλο βραστό με μακαρόνια άλιπα, σαλάτα κολοκύθι καρότο, ψωμάκι, ζελέ Β: Πέρκα ψητή με πατάτες καρότα βραστά άλιπα, ψωμάκι, κομπόστα, ζελέ
Π Ε Μ Π Τ Η	Μ: Χοιρινό λεμονάτο με κοφτό μακαρονάκι, σαλάτα, ψωμάκι, φρούτο Β: Μπιφτέκια με πατάτες ραγγού, σαλάτα, ψωμάκι, φρούτο	Μ: Κοτόπουλο βραστό με λαπά, σαλάτα κολοκύθι καρότο, ψωμάκι, κομπόστα, ζελέ Β: Μπιφτέκι ελαφρά με πουρέ, σαλάτα κολοκύθι καρότο, ψωμάκι, κρέμα	Μ: Κοτόπουλο βραστό με ανάμικτα βραστά άλιπα, σαλάτα κολοκύθι-καρότο, ψωμάκι, ζελέ Β: Μπιφτέκι κοτόπουλο με πατάτες βραστές άλιπες, σαλάτα κολοκύθι-καρότο, ψωμάκι, κομπόστα, ζελέ
Π Α Ρ Α Σ Κ Ε Υ Η	Μ: Αρακάς λαδερός, κασέρι, ψωμάκι, φρούτο Β: Κοτόπουλο κοκκινιστό με χυλοπίτες, σαλάτα, ψωμάκι, φρούτο	Μ: Μοσχάρι σούπα ψιλοκομμένο ελαφρά, σαλάτα κολοκύθι καρότο, ψωμάκι, κομπόστα, ζελέ Β: Κοτόπουλο βραστό με χυλοπίτες ελαφρά, σαλάτα κολοκύθι καρότο, ψωμάκι, κρέμα	Μ: Κοτόπουλο βραστό με λαπά, σαλάτα κολοκύθι-καρότο, ψωμάκι, ζελέ Β: Χυλοπίτες με σάλτσα τόνου άλιπη, σαλάτα κολοκύθι-καρότο, ψωμάκι, κομπόστα, ζελέ
Σ Α Β Β Α Τ Ο	Μ: Πέρκα ψητή με πατάτες-καρότα βραστά, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, φρούτο Β: Λαζάνια με κιμά σαλάτα, ψωμάκι, φρούτο	Μ: Πέρκα ψητή με πατάτα βραστή, σαλάτα κολοκύθι καρότο ψωμάκι, κομπόστα, ζελέ Β: Κοτόπουλο βραστό με λαζάνια ελαφρά, σαλάτα κολοκύθι καρότο, ψωμάκι, κρέμα	Μ: Πέρκα ψητή με πατάτες βραστές και καρότα άλιπο, ψωμάκι, ζελε Β: Κοτόπουλο βραστό με λαζάνια άλιπα, σαλάτα κολοκύθι-καρότο, ψωμάκι, κομπόστα, ζελέ
Κ Υ Ρ Ι Α Κ Η	Μ: Μοσχάρι λεμονάτο με πιλάφι, σαλάτα, ψωμάκι, φρούτο Β: Κοτόσουπα αυγολέμονο, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, φρούτο	Μ: Μπιφτέκι ελαφρά με πιλάφι, σαλάτα κολοκύθι καρότο, ψωμάκι, κομπόστα, ζελέ Β: Κοτόσουπα πεπονάκι ελαφρά, σαλάτα κολοκύθι καρότο, ψωμάκι, κρέμα	Μ: Μπιφτέκι κοτόπουλο με πιλάφι άλιπο, σαλάτα κολοκύθι-καρότο, ψωμάκι, ζελέ Β: Κοτόσουπα με πεπονάκι άλιπη, σαλάτα κολοκύθι-καρότο, ψωμάκι, κομπόστα, ζελέ

	ΔΙΑΒΗΤΙΚΟ	ΕΛΑΦΡΥ ΔΙΑΒΗΤΙΚΟ (ΧΩΡΙΣ ΛΑΔΕΡΟ)	ΑΝΟΣΟΚΑΤΑΣΤΑΛΜΕΝΟΙ
Δ Ε Υ Τ Ε Ρ Α	Μ: Κεφτεδάκια κοκκινιστά με κολοκυθάκια γιαχνί, ψωμάκι ολικής, φρούτο, κρέμα άγλυκη Β: Πένες με σάλτσα τόνου, σαλάτα βραστή, ψωμάκι ολικής, φρούτο, γιαούρτι	Μ: Κεφτεδάκια κοκκινιστά με κολοκυθάκια γιαχνί, ψωμάκι ολικής, φρούτο, κρέμα άγλυκη Β: Πένες με σάλτσα τόνου, σαλάτα κολοκύθια, ψωμάκι ολικής, φρούτο, γιαούρτι	Μ: Κεφτεδάκια κοκκινιστά με πουρέ, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, φρούτο, ζελέ Β: Πένες με σάλτσα τόνου, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, κομπόστα
Τ Ρ Ι Τ Η	Μ: Κοτόπουλο λεμονάτο με φασολάκια, ψωμάκι ολικής, φρούτο, κρέμα άγλυκη Β: Μπιφτέκι με χορτόσουπα, βραστή σαλάτα, ψωμάκι ολικής, φρούτο, γιαούρτι	Μ: Κοτόπουλο λεμονάτο με πιλάφι, σαλάτα κολοκύθια, ψωμάκι ολικής, φρούτο, κρέμα άγλυκη Β: Μπιφτέκι με πατάτες βραστές, σαλάτα κολοκύθια, ψωμάκι ολικής, φρούτο, γιαούρτι	Μ: Κοτόπουλο λεμονάτο με πιλάφι, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, φρούτο, ζελέ Β: Μπιφτέκι με χορτόσουπα, βραστή σαλάτα, ψωμάκι, κομπόστα
Τ Ε Τ Α Ρ Τ Η	Μ: Μακαρόνια με κιμά, σαλάτα, ψωμάκι ολικής, φρούτο, κρέμα άγλυκη Β: Πέρκα ψητή με πατάτες φούρνου, σαλάτα βραστή, ψωμάκι ολικής, φρούτο, γιαούρτι	Μ: Μακαρόνια με κιμά, σαλάτα κολοκύθια, ψωμάκι ολικής, φρούτο, κρέμα άγλυκη Β: Πέρκα ψητή με πατάτες φούρνου, σαλάτα κολοκύθια, ψωμάκι ολικής, φρούτο, γιαούρτι	Μ: Μακαρόνια με κιμά, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, φρούτο, ζελέ Β: Πέρκα ψητή με πατάτες φούρνου, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, κομπόστα
Π Ε Μ Π Τ Η	Μ: Χοιρινό λεμονάτο με ανάμικτα, ψωμάκι ολικής, φρούτο, κρέμα άγλυκη Β: Μπιφτέκι με πατάτες ραγού, σαλάτα, ψωμάκι ολικής, φρούτο, γιαούρτι	Μ: Χοιρινό λεμονάτο με μακαρονάκι κοφτό, σαλάτα κολοκύθια, ψωμάκι ολικής, φρούτο, κρέμα άγλυκη Β: Μπιφτέκι με πατάτες ραγού, σαλάτα κολοκύθια, ψωμάκι, ολικής, φρούτο, γιαούρτι	Μ: Χοιρινό λεμονάτο με μακαρονάκι κοφτό, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, φρούτο, ζελέ Β: Μπιφτέκι με πατάτες ραγού, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, κομπόστα
Π Α Ρ Α Σ Κ Ε Υ Η	Μ: Αρακάς λαδερός με μπιφτέκι, ψωμάκι ολικής, φρούτο, κρέμα άγλυκη Β: Κοτόπουλο κοκκινιστό με μελιτζάνες λαδερές, ψωμάκι ολικής, φρούτο, γιαούρτι	Μ: Μπιφτέκι ελαφρά με λαπά, σαλάτα κολοκύθια, ψωμάκι ολικής, φρούτο, κρέμα άγλυκη Β: Κοτόπουλο βραστό με χυλοπίτες, σαλάτα κολοκύθια, ψωμάκι ολικής, φρούτο, γιαούρτι	Μ: Αρακάς λαδερός με μπιφτέκι, ψωμάκι, φρούτο, ζελέ Β: Κοτόπουλο κοκκινιστό με χυλοπίτες, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, κομπόστα
Σ Α Β Β Α Τ Ο	Μ: Πέρκα ψητή με πατάτες-καρότα βραστά, σαλάτα βραστή, ψωμάκι ολικής, φρούτο, κρέμα άγλυκη Β: Λαζάνια με κιμά, σαλάτα, ψωμάκι ολικής, φρούτο, γιαούρτι	Μ: Πέρκα ψητή με πατάτες-καρότα βραστά, σαλάτα κολοκύθια, ψωμάκι ολικής, φρούτο, κρέμα άγλυκη Β: Λαζάνια με κιμά, σαλάτα κολοκύθια, ψωμάκι ολικής, φρούτο, γιαούρτι	Μ: Πέρκα ψητή με πατάτες φούρνου, καρότα, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, φρούτο, ζελέ Β: Λαζάνια με κιμά, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, κομπόστα
Κ Υ Ρ Ι Α Κ Η	Μ: Μοσχάρι λεμονάτο με αγκινάρες αλα πολίτα, ψωμάκι ολικής, φρούτο, κρέμα άγλυκη Β: Κοτόσουπα αυγολέμονο, σαλάτα βραστή, ψωμάκι ολικής, φρούτο, γιαούρτι	Μ: Μοσχάρι λεμονάτο με πιλάφι, σαλάτα κολοκύθια, ψωμάκι ολικής, φρούτο, κρέμα άγλυκη Β: Κοτόσουπα αυγολέμονο, σαλάτα κολοκύθια, ψωμάκι ολικής, φρούτο, γιαούρτι	Μ: Μοσχάρι λεμονάτο με πιλάφι, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, φρούτο, ζελέ Β: Κοτόσουπα αυγολέμονο, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, κομπόστα

	ΔΙΑΒΗΤΙΚΟ	ΕΛΑΦΡΥ ΔΙΑΒΗΤΙΚΟ (ΧΩΡΙΣ ΛΑΔΕΡΟ)	ΑΝΟΣΟΚΑΤΑΣΤΑΛΜΕΝΟΙ
Δ Ε Υ Τ Ε Ρ Α	M: Μοσχάρι σούπα ψιλοκομμένο ελαφρά, ψωμάκι ζελέ B: Κοτόπουλο βραστό με πένες, ψωμάκι, κρέμα	M: Μοσχάρι σούπα ψιλοκομμένο ελαφρά, σαλάτα, ψωμάκι ολικής άλεσης, φρούτο, ζελέ B: Κοτόπουλο βραστό με πένες, σαλάτα, ψωμάκι ολικής άλεσης, φρούτο, κρέμα	M: Κεφτεδάκια κοκκινιστά με πουρέ, σαλάτα βραστή ψωμάκι, ζελέ B: Πένες με τόνο. σαλάτα βραστή, ψωμάκι, κομπόστα, κρέμα
Τ Ρ Ι Τ Η	M: Κοτόπουλο λεμονάτο με πιλάφι, ψωμάκι, ζελέ B: Μπιφτέκι ελαφρά με πουρέ, ψωμάκι, κρέμα	M: Κοτόπουλο βραστό με πιλάφι, σαλάτα, ψωμάκι ολικής άλεσης, φρούτο, ζελέ B: Μπιφτέκι ελαφρά με πουρέ, σαλάτα, ψωμάκι ολικής άλεσης, φρούτο, κρέμα	M: Κοτόπουλο βραστό με πιλάφι, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, ζελέ B: Χορτόσουπα με μπιφτέκι, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, κομπόστα, κρέμα
Τ Ε Τ Α Ρ Τ Η	M: Μακαρόνια με κιμά, ψωμάκι, ζελέ B: Ψάρι ψητό με πατάτες-καρότα βραστά, ψωμάκι, κρέμα	M: Κοτόπουλο βραστό με μακαρόνια σαλάτα, ψωμάκι ολικής άλεσης, φρούτο, ζελέ B: Ψάρι ψητό ελαφρά με πατάτες-καρότα βραστά, σαλάτα, ψωμάκι ολικής άλεσης, φρούτο, κρέμα	M: Μακαρόνια με κιμά, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, ζελέ B: Ψάρι ψητό με πατάτες βραστές, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, κομπόστα, κρέμα
Π Ε Μ Π Τ Η	M: Χοιρινό λεμονάτο με κοφτό μακαρονάκι, ψωμάκι, ζελέ B: Μπιφτέκι ελαφρά με πατάτες ραγγού, ψωμάκι, κρέμα	M: Κοτόπουλο βραστό με λαπά, σαλάτα, ψωμάκι ολικής άλεσης, φρούτο, ζελέ B: Μπιφτέκι ελαφρά με πουρέ, σαλάτα, ψωμάκι ολικής άλεσης, φρούτο, κρέμα	M: Κοτόπουλο βραστό με μακαρονάκι κοφτό σαλάτα βραστή, ψωμάκι, ζελέ B: Μπιφτέκι ελαφρά με πατάτες ραγγού, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, κομπόστα, κρέμα
Π Α Ρ Α Σ Κ Ε Υ Η	M: Μοσχάρι σούπα ψιλοκομμένο ελαφρά, ψωμάκι, ζελέ B: Κοτόπουλο βραστό με χυλοπίτες ψωμάκι, κρέμα	M: Μοσχάρι σούπα ψιλοκομμένο ελαφρά, σαλάτα, ψωμάκι ολικής άλεσης, φρούτο, ζελέ B: Κοτόπουλο βραστό με χυλοπίτες, σαλάτα, ψωμάκι ολικής άλεσης, φρούτο, κρέμα	M: Αρακάς λαδερός με κασέρι, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, ζελέ B: Κοτόπουλο βραστό με χυλοπίτες, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, κομπόστα, κρέμα
Σ Α Β Β Α Τ Ο	M: Ψάρι ψητό με πατάτες-καρότα βραστά, ψωμάκι, ζελέ B: Λαζάνια με κιμά, ψωμάκι, κρέμα	M: Ψάρι ψητό με πατάτες-καρότα βραστά, σαλάτα, ψωμάκι ολικής άλεσης, φρούτο, ζελέ B: Κοτόπουλο βραστό με λαζάνια σαλάτα, ψωμάκι ολικής άλεσης, φρούτο, κρέμα	M: Ψάρι ψητό με πατάτα βραστή, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, ζελέ B: Λαζάνια με κιμά, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, κομπόστα, κρέμα
Κ Υ Ρ Ι Α Κ Η	M: Μοσχάρι λεμονάτο με πιλάφι, ψωμάκι, ζελέ B: Κοτόσουπα πεπονάκι ελαφρά, ψωμάκι, κρέμα	M: Μπιφτέκι ελαφρά με πιλάφι, σαλάτα, ψωμάκι ολικής άλεσης, φρούτο, ζελέ B: Κοτόσουπα πεπονάκι ελαφρά, σαλάτα, ψωμάκι ολικής άλεσης, φρούτο, κρέμα	M: Μπιφτέκι ελαφρά με αγκινάρες, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, ζελέ B: Κοτόσουπα αυγολέμονο, σαλάτα βραστή, ψωμάκι, κομπόστα, κρέμα

ΠΙΝΑΚΑΣ 5: ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ ΚΛΙΝΙΚΩΝ

ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΕΞΕΤΡΑ	ΑΠ	ΑΙΜΑΤ	ΚΠ	ΠΑΝ ΚΑΡΔ	ΚΑΡΔ/ΚΟ	ΜΟΝ 6ου	6ος	ΟΥΡ/ΓΙΚΗ	ΩΡΛ	ΚΧ	ΒΧ	ΜΕΘ 4	ΝΕΦΡΟΛ.	ΧΕΙΡ. ΠΑΡ.	ΑΘΡΟΙΣΜΑ
Φρυγανιές (2 τμχ)										5	5		3	5	10
Χαμομήλι	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5	5	3	0	58
Τρίγωνο τυρί		2								3	2	2			9
Κρέμα	5	4	5	5	5		4	5		5	5		7	10	60
Χυμός πορτοκάλι 200 ml	2	1	2	2	2	1	1	2		2			3	1	15
Χυμός πορτοκάλι 200 ml-νυχτερινό												2			2
Ζελέ	7	5	8	8	8	3	5	8	8	8	8	5			81
Χυμός μήλου								2		2	3		0	4	11
Αυγά	2	2	4	3	2		2	2	2	3	2	1	10	4	39
Γάλα (1 ΛΙΤΡΟ)	2	1	2	2	2		1	2	2	2	1	1	10	10	38
Γιαούρτι	3	2	3	3	2		2	3	3	3	2	3	3	5	37
Γιαούρτι 2	1		1	2	1			1	1	1	1				9
Αλάτι		10													10
ΝΕΡΑ 500 ml	5	3		2	2		1	4	9						26
Λαπά	1	2			1	1	2	1	1						9
ΖΑΧΑΡΗ ΑΤ.													6	6	
ΛΕΜΟΝΙΑ ΤΜΧ													6	6	
ΤΣΑΙ														0	4
ΚΟΜΠΟΣΤΑ													0	3	
ΤΡΙΓΩΝΟ ΤΥΡΙ													5	2	

ΠΙΝΑΚΑΣ 6: ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΜΗΝΙΑΙΟ ΜΕΝΟΥ ΣΙΤΙΣΗΣ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΙΤΙΣΗΣ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ ΓΙΑΤΡΩΝ ΜΗΝΟΣ ΙΟΥΝΙΟΥ 2026						
ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
1 / 22	2 / 23	3 / 24	4 / 25	5 / 26	6 / 27	7 / 28
01/06: Χταπόδι με κοφτό μακαρονάκι 22/06: Ψητό μοσχάρι αλά κρεμ με μανιτάρια, πιλάφι-αρακά	02/06: Μοσχάρι τας κεμπάπ πολίτικο με πιλάφι-αρακά 23/06: Κεφτεδάκια κοκκινιστά με πένες	03/06: Μπριάμ φέτα-Ελιές 24/06: Μοσχάρι με μελιτζάνες ραγγού	04/06: Χοιρινό λεμονάτο με πιπεριές-μανιτάρια, χυλοπίτες 25/06: Μπριζόλες με πουρέ	05/06: Αρακάς λαδερός φέτα-ελιές 26/09: Γεμιστά με πατάτες, φέτα	06/06: Μοσχάρι κοκκινιστό με σπαγγέτι 27/06: Λιγκουίни με κιμά	07/06: Κοτόπουλο λεμονάτο με πουρέ 28/06: Μπιφτέκι με μουστάρδα, πατάτες φούρνου
01/06: Πατάτες φούρνου κοκκιν. φέτα-ελιές 22/06: Λιγκουίни με κιμά	Κοτόπουλο ψητό με πουρέ	Μπιφτέκι φούρνου με πιλάφι-φασολάκια	04/06: Κοτόπουλο λεμονάτο με πατάτες 25/06: Αρακάς λαδερός φέτα-ελιές	Τορτελίνια καρμπονάρα	Κεμπάπ με πατάτες φούρνου, κοκκινιστές	Τας κεμπάπ με μακαρονάκι κοφτό
8 / 29	9 / 30	10	11	12	13	14
08/06: Πένες με σάλτσα τόνου 29/06: Πέρκα πλακί με πατάτες	Μουσακάς	Γεμιστά με πατάτες, φέτα	Μπριζόλες με πατάτες φούρνου	Κοτόπουλο με μπάμιες	Ρολό κιμά με πιλάφι	Κοτόπουλο λεμονάτο με πατάτες
08/06: Μοσχάρι με πατάτες κοκκινιστές 29/06: Πένες με σάλτσα λαχανικών, ελιές	Κοτόπουλο λεμονάτο με πιλάφι	Κεφτεδάκια κοκκινιστά με πένες	Μπριάμ φέτα-ελιές	Σουτζουκάκια με πούρε	Παστίτσιο	Σπανακόρυζο λαδερό φέτα-ελιές
15	16	17	18	19	20	21
Σουπιές στιφάδο με πιλάφι	Μακαρόνια με κιμά	Μελιτζάνες ιμάμ, φέτα	Χοιρινό με μουστάρδα πατάτες φούρνου	Ρεβίθια με σπανάκι, φέτα	Μπιφτέκι με πιλάφι και κόκκινη σάλτσα	Κοτόπουλο κοκκινιστό με αρακά
Μπιφτέκι φούρνου πατάτες με μουστάρδα	Κοτόπουλο λεμονάτο με πιλάφι	Ρολό κιμά με πουρέ	Φασολάκια λαδερά φέτα-Ελιές	Μοσχάρι γιουβέτσι	Κοτόπουλο κοκκινιστό με πιπεριές χυλοπίτες	Μοσχάρι λεμονάτο με πιλάφι

ΠΙΝΑΚΑΣ 7: ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΙΤΙΣΗΣ ΑΣΘΕΝΩΝ

ΔΕΥΤΕΡΑ ΘΕΡΙΝΟ 2026	ΕΛΕΥΘΕΡΗ-ΑΝΑΛΗ ΚΑΡΔΙΟΠΑΘΩΝ	ΔΙΑΒΗΤΙΚΗ	ΑΝΟΣΟΚΑΤΕΣΤΑΛΜΕΝΗ	ΕΛΑΦΡΑ ΗΜΕΡΑΣ	ΑΛΙΠΗ
ΠΡΩΙΝΟ	Γάλα ή τσάι ή χαμομήλι φρυγανιές μαργαρίνη μαρμελάδα	Γάλα ή τσάι ή χαμομήλι φρυγανιές μαργαρίνη	Χυμός μήλο φρυγανιές μαργαρίνη μαρμελάδα αυγό	Τσάι ή χαμομήλι φρυγανιές μαργαρίνη μαρμελάδα κρέμα	Τσάι ή χαμομήλι φρυγανιές μαρμελάδα κρέμα
ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ (σερβίρεται μαζί με το πρωινό)	-	Φρυγανιές Τυράκι	Φρυγανιές Γιαούρτι	Μπανάνα	Μπανάνα
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	Κεφτεδάκια κοκκινιστά με πουρέ Σαλάτα ψωμάκι φρούτο εποχής	Κεφτεδάκια κοκκινιστά με κολοκυθάκια γιαχνί ψωμάκι ολικής άλεσης φρούτο εποχής	Κεφτεδάκια κοκκινιστά με πουρέ Σαλάτα βραστή ψωμάκι Μπανάνα	Μοσχάρι ψιλοκομμένο σούπα ελαφρά Σαλάτα κολοκύθι-καρότο ψωμάκι κομπόστα	Κοτόπουλο βραστό με πατάτες βραστές (χωρίς λάδι) Σαλάτα κολοκύθι-καρότο (χωρίς λάδι) ψωμάκι
ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ (σερβίρεται μαζί με το μεσημεριανό)	-	Κρέμα άγλυκη	Ζελέ	Ζελέ	Ζελέ
ΒΡΑΔΙΝΟ	Πένες με σάλτσα τόνου Βραστή σαλάτα ψωμάκι φρούτο εποχής	Πένες με σάλτσα τόνου Βραστή σαλάτα ψωμάκι ολικής άλεσης φρούτο εποχής	Πένες με σάλτσα τόνου Βραστή σαλάτα ψωμάκι κομπόστα	Κοτόπουλο βραστό με πένες Σαλάτα κολοκύθι-καρότο ψωμάκι	Σάλτσα τόνου άλιπη με πένες άλιπες Σαλάτα κολοκύθι-καρότο (χωρίς λάδι) ψωμάκι κομπόστα
ΠΡΟ ΥΠΝΟΥ (σερβίρεται μαζί με το βραδινό)	-	Γιαούρτι	-	Κρέμα	Ζελέ

ΔΕΥΤΕΡΑ ΘΕΡΙΝΟ 2026	ΔΙΑΒΗΤΙΚΟ ΧΩΡΙΣ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑ (ελαφρύ διαβητικό)	ΜΑΛΑΚΗΣ ΥΦΗΣ	ΑΝΕΥ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΟΣ (χειρουργικά)	ΑΝΤΙΔΙΑΡΡΟΪΚΗ	ΗΠΑΤΟΠΑΘΟΥΣ
ΠΡΩΙΝΟ	Γάλα ή τσάι ή χαμομήλι φρυγανιές μαργαρίνη	Γάλα ή τσάι ή χαμομήλι (ερώτηση ιατρού) φρυγανιές μαργαρίνη μαρμελάδα	Γάλα ή τσάι ή χαμομήλι φρυγανιές μαργαρίνη μαρμελάδα	Τσάι φρυγανιές χυμός μήλο μπανάνα ζελέ	Τσάι φρυγανιές αυγό βραστό μαρμελάδα
ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ (σερβίρεται μαζί με το πρωινό)	Φρυγανιές Τυράκι	-	Χυμός πορτοκάλι	-	Μπανάνα
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	Κεφτεδάκια κοκκινιστά με κολοκυθάκια γιαχνί Σαλάτα κολοκύθια ψωμάκι ολικής άλεσης φρούτο εποχής	Κεφτεδάκια κοκκινιστά με πουρέ Σαλάτα κολοκύθι-καρότο ψωμάκι	Μοσχάρι ψιλοκομμένο σούπα ελαφρά ψωμάκι	Λαπάς Πατάτες βραστές άλιπες ψωμάκι ζελέ	Μοσχάρι σούπα ψιλοκομμένο ελαφρά Σαλάτα ψωμάκι ολικής άλεσης Ζελέ φρούτο εποχής
ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ (σερβίρεται μαζί με το μεσημεριανό)	Κρέμα άγλυκη	Ζελέ	Ζελέ	-	Χυμός μήλο
ΒΡΑΔΙΝΟ	Πένες με σάλτσα τόνου Σαλάτα κολοκύθια ψωμάκι ολικής άλεσης φρούτο εποχής	Πένες με σάλτσα τόνου Σαλάτα κολοκύθι-καρότο ψωμάκι κομπόστα	Κοτόπουλο βραστό με πένες ψωμάκι	Λαπάς Πατάτες βραστές άλιπες ψωμάκι ζελέ	Κοτόπουλο βραστό με πένες Βραστή σαλάτα ψωμάκι ολικής άλεσης φρούτο εποχής
ΠΡΟ ΥΠΝΟΥ (μαζί με το βραδινό)	Γιαούρτι	Κρέμα	Κρέμα	-	Κρέμα

	ΑΝΤΙΔΙΑΡΡΟΪΚΗ	ΥΔΡΙΚΗ	ΕΛΑΦΡΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΒΡΑΣΤΟ	ΕΛΑΦΡΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ	ΑΛΕΣΜΕΝΟ ΑΡΑΙΟ (Levin)	ΑΛΕΣΜΕΝΟ ΠΗΧΤΟ (από στόμα)
ΠΡΩΙΝΟ	Τσάι φρυγανιές χυμός μήλο μπανάνα ζελέ	Γάλα και χαμομήλι (ερώτηση ιατρού) φρυγανιές ζάχαρη	Τσάι φρυγανιές μαργαρίνη μαρμελάδα	Τσάι φρυγανιές μαργαρίνη μαρμελάδα	Γάλα	Γάλα
ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ (σερβίρεται μαζί με το πρωινό)	-	Χυμό μήλο	-	-	Χυμό πορτοκάλι	Χυμό πορτοκάλι
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	Λαπάς Πατάτες βραστές άλιπες ψωμάκι ζελέ	Σούπα φιδέ πουρές φρέσκιας πατάτας φρυγανιά ζωμό κοτόπουλο ζελέ	Κοτόπουλο βραστό σούπα φιδές πουρές φρέσκιας πατάτας ψωμάκι	Κοτόπουλο ψητό σούπα φιδές πουρές φρέσκιας πατάτας ψωμάκι	2 κεσεδάκια αλεσμένο αραιό	2 κεσεδάκια αλεσμένο πηχτό
ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ (μαζί με το μεσημεριανό)	-	-	Ζελέ	Ζελέ	-	Ζελέ
ΒΡΑΔΙΝΟ	Λαπάς Πατάτες βραστές άλιπες ψωμάκι ζελέ	Σούπα φιδέ πουρές φρέσκιας πατάτας ζωμό μοσχάρι κρέμα	Κοτόπουλο βραστό σούπα φιδές πουρές φρέσκιας πατάτας ψωμάκι	Κοτόπουλο ψητό σούπα φιδές πουρές φρέσκιας πατάτας ψωμάκι	2 κεσεδάκια αλεσμένο αραιό	2 κεσεδάκια αλεσμένο πηχτό
ΠΡΟ ΥΠΝΟΥ (σερβίρεται μαζί με το βραδινό)	-	-	Ζελέ	Ζελέ	Γάλα	Γάλα ή κρέμα

4.18 Κατά τη διάρκεια των εορτών το μενού διαμορφώνεται ανάλογα με τα έθιμα και τις παραδόσεις, λαμβάνοντας υπόψιν τις διατροφικές οδηγίες και ανάγκες των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού. Έτσι, για παράδειγμα, ανήμερα τα Χριστούγεννα μπορεί να διατεθεί στους εφημερεύοντες και τους ασθενείς ως το ένα κύριο γεύμα γαλοπούλα με συνοδευτικό και κάποιο γλυκό όπως μελομακάρονο ή κουραμπιέ. Αντίστοιχα, για την επόμενη των Χριστουγέννων, καθώς και για επίσημες και εθνικές εορτές, όπου το μενού θα προσαρμόζεται στις εθιμοτυπικές παραδόσεις (π.χ. 25η Μαρτίου: μπακαλιάρος σκορδαλιά ή ταραμοσαλάτα. Καθαρά Δευτέρα: Λαγάνα. Πρωτοχρονιά: βασιλόπιτα, Μεγάλη Εβδομάδα: νηστίσιμα τρόφιμα. Πάσχα: αρνί, κόκκινο αυγό και κουλούρια πασχαλινά κ.ο.κ.). Οι συνεννοήσεις θα γίνονται με την ανάδοχο εταιρεία εγκαίρως για την ομαλή διεξαγωγή των διαδικασιών παραγγελίας και σίτισης των ασθενών και εφημερεύοντος προσωπικού.

ΑΡΘΡΟ 5. ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ

«Ο ανάδοχος είναι υπεύθυνος για την καθαριότητα των χώρων / εγκαταστάσεων χρήσης του. Η καθαριότητα περιλαμβάνει τον καθαρισμό όλων των επιφανειών, όπως δάπεδα, τοίχοι, ράφια, ντουλάπια πάγκοι εργασίας, ψυγεία, εξοπλισμό προετοιμασίας και μεριδοποίησης, λάντζες, πλυντήρια, παράθυρα, πόρτες κλπ. σε όλους τους χώρους/εγκαταστάσεων παροχής των υπηρεσιών του και των αποδυτηρίων που χρησιμοποιεί το προσωπικό του. Ειδικότερα :

5.1 Ο ανάδοχος είναι υπεύθυνος για την καθαριότητα όλων των χώρων χρήσης, των μαγειρειών, όλων των επιφανειών και αντικειμένων που περιέχονται σε αυτούς και όλου του εξοπλισμού εστίασης.»

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

- Σκεύη σερβιρίσματος και προετοιμασίας / μεριδοποίησης γευμάτων (ταψιά, κατσαρόλες, σερβίτσια σερβιρίσματος, δίσκοι κ.λπ.)
- Εργαλεία προετοιμασίας / μεριδοποίησης γευμάτων (μαχαίρια, κουτάλια, σπάτουλες, κ.λπ.).
- Εξοπλισμό προετοιμασίας / μεριδοποίησης γευμάτων
- Επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα (επιφάνειες τεμαχισμού, πάγκοι εργασίας, τραπέζια, ράφια, ερμάρια, κλπ).
- Ψυγεία
- Δάπεδα κουζίνας, διαδρόμους, πόρτες, πόμολα, κασώματα πορτών, διακόπτες, τοίχους, πλακάκια, περσίδες.
- Τροχήλατα μεταφοράς κατά την επιστροφή τους από τα Νοσηλευτικά τμήματα στα μαγειρεία και μετά από το σερβίρισμα του πρωινού, του προγεύματος, του γεύματος, του απογευματινού και μετά από το σερβίρισμα του δείπνου. Γενικότερα, όλα τα τροχήλατα του μαγειρείου.
- Λάντζες, πλυντήρια.
- Κάδοι απορριμμάτων.
- Περιοδικά τα παράθυρα εσωτερικά (εξωτερικά εάν παραστεί ανάγκη).

5.3 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 τροφοίμων).

5.4 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.

5.5 Ο ανάδοχος υποχρεούται να καταθέσει και να τηρεί τεκμηριωμένο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης καθώς και τη συχνότητα καθαρισμού των επιφανειών ανάλογα με την κατηγορία που εντάσσονται (καθημερινή και περιοδική υγιεινή). Το πρόγραμμα θα πρέπει να περιλαμβάνει είδος καθαριστικού, τρόπο εφαρμογής και υπεύθυνο εφαρμογής της καθαριότητας.

5.6 Ο ανάδοχος υποχρεούται να καταθέσει τον τρόπο ελέγχου της αποτελεσματικότητας του καθαρισμού και της απολύμανσης, που θα εφαρμόζει.

5.7 Η δαπάνη της προμήθειας των ανωτέρω υλικών καθαρισμού, κατάλληλων εργαλείων αποτελεσματικής πλύσης και απολύμανσης βαρύνει τον ανάδοχο.

5.8 Τα υλικά καθαριότητας που θα χρησιμοποιεί ο ανάδοχος θα συνοδεύονται από πιστοποιητικά καταλληλότητας (έγκριση από τους αρμόδιους φορείς) για τον σκοπό που προορίζονται για επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα και οι μέθοδοι που εφαρμόζονται να είναι ενδεδειγμένες και αποτελεσματικές.

5.9 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, οι χώροι και ο εξοπλισμός του μαγειρείου/κουζίνας.

5.10 Ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί με ιδιαίτερη προσοχή πρόγραμμα απεντομώσεων και μυοκτονίας στους χώρους ευθύνης του (διατήρηση αρχείου καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών) με εγκεκριμένα χημικά και διαδικασία εφαρμογής.

ΑΡΘΡΟ 6. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

6.1 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). Εκπαιδεύσεις 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.

- 6.2 Ο ανάδοχος υποχρεούται με την προσφορά του να καταθέσει: α) Αποδεικτικά πλήθους διαθέσιμου προσωπικού απασχολούμενου στην επιχείρηση, β) Αποδεικτικά εμπειρίας του προσωπικού και γ) Αποδεικτικά Εκπαίδευσης.

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.

- 6.3 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 νόμιμου 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.

- 6.4 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, απαιτείται 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.
- 6.5 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.
- 6.6 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.
- 6.7 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, άψογο 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.
- 6.8 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.
- 6.9 Ο ανάδοχος, οι συνεργαζόμενοι 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 απορρέουν 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.
- 6.10 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.

- 6.11 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.
- 6.12 Οι βάρδιες του προσωπικού και οι ώρες αναπληρωματικής ανάπαυσης (repo) 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 υπάρχει αναπληρωτής).
- 6.13 Κατά τη διάρκεια της σύμβασης και μετά την λήξη της, ο ανάδοχος και οι συνεργαζόμενοι 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 και γενικά στην διασφάλιση κάθε ευαίσθητης πληροφορίας που αφορά το Νοσοκομείο.
- 6.14 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.
- 6.15 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.
- 6.16 Το Τμήμα Κλινικής Διατροφής σε συνεργασία με αρμόδιους του Νοσοκομείου για την Δημόσια Υγεία (Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων), 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.
- 6.17 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 Κουζινών, σύμφωνα με τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών της διακήρυξης.

- 6.18 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.
- 6.19 Ο ανάδοχος πρέπει να παρέχει καθημερινά είκοσι δύο (22) άτομα κατ' εκτίμηση, τα οποία θα εργάζονται σε 2 βάρδιες η καθεμία, το ωράριο των οποίων θα διαμορφωθεί σύμφωνα με τις ανάγκες του Τμήματος Διατροφής για τη σίτιση των ασθενών. Ο αριθμός αυτός θα πρέπει να διατηρείται καθημερινά, σαββατοκύριακα, αργίες, καθώς και σε προγραμματισμένες και έκτακτες άδειες. Οι τραπεζοκόμοι θα αναλάβουν τη μεριδοποίηση και τον καθαρισμό των σκευών σίτισης, τροχήλατων, θερμοπόξ και των χώρων χρήσης-προετοιμασίας των τροφίμων.
- 6.20 Θα υπάρχει υπεύθυνος των τραπεζοκόμων, ο οποίος θα συντονίζει τις εργασίες, θα είναι υπεύθυνος για τη διαμόρφωση του προγράμματος και την προσαρμογή σε όποιες έκτακτες καταστάσεις προκύπτουν, την εκπαίδευση του προσωπικού εστίασης και θα συνεργάζεται καθημερινά με το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου, με γνώμονα το συμφέρον του ασθενούς.

ΑΡΘΡΟ 7. ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

- 7.1 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.
- 7.2 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 Κλινικής Διατροφής του Νοσοκομείου το οποίο ορίζει χρονοδιάγραμμα ενεργειών ελέγχου.
- 7.3 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.
- 7.4 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 αστυκτηνιατρικές διατάξεις) και αφορούν το αντικείμενο της σίτισης και τις παρεχόμενες υπηρεσίες του αναδόχου.

7.5 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.6.8 Οργανοληπτική δοκιμή τελικών προϊόντων για έγκριση διακίνησης.

7.6.9 Αξιολόγηση παραπόνων ασθενών και προσωπικού.

7.7 Ειδικότερα: Το Τμήμα Κλινικής Διατροφής, διεξάγει την Επιθεώρηση του Αναδόχου και γνωμοδοτεί τεκμηριωμένα για την ικανότητα του αναδόχου να ανταπεξέλθει στο έργο που έχει αναλάβει. Συγκεκριμένα ως κάτωθι:

7.7.1 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 Κλινικής 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 περίπτωση 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.

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

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

7.9 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 το Τμήμα Κλινικής Διατροφής του Νοσοκομείου. Στο Αρχείο αυτό διατηρούν δικαίωμα πρόσβασης οι αρμόδιοι του Νοσοκομείου, όπως ορίζονται παραπάνω.

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

7.11 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.

7.12 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 την Εθνική Αρχή Διαφάνειας (Τομέας Υγείας και Πρόνοιας), (με την επιφύλαξη μετονομασίας αρμοδίων φορέων), οπότε και αποστέλλονται Εκθέσεις υγειονομικών ελέγχων στο Νοσοκομείο και τον Ανάδοχο.

- 7.13 **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.

ΑΡΘΡΟ 8. ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΙ ΧΩΡΟΙ - ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

- 8.1. Οι διαγωνιζόμενοι οικονομικοί φορείς υποχρεούνται κατά την κατάθεση των προσφορών τους, να προτείνουν την τροποποίηση των εγκαταστάσεων και την προσθήκη εξοπλισμού στους χώρους παροχής των ζητούμενων υπηρεσιών, εντός των χώρων του νοσοκομείου, με γραπτή έκθεση στην οποία απαραίτητα πρέπει να περιέχονται α) η αιτιολογία της τροποποίησης ή της προσθήκης, β) η επάρκεια του χώρου εγκατάστασης και γ) οι τυχόν απαιτήσεις πρόσθετων ηλεκτρομηχανολογικών παροχών εκ μέρους του Νοσοκομείου. **Ο ανάδοχος πριν από την κατάθεση της προσφοράς του, θα πρέπει να έχει επισκεφθεί τους χώρους του Νοσοκομείου και να δηλώσει με υπεύθυνη δήλωση ότι έχει λάβει γνώση αυτών και των σχετικών υποδομών.**
- 8.2. Ωστόσο οι διαγωνιζόμενοι, αφού λάβουν πλήρη και σαφή γνώση των επί τόπου συνθηκών στους χώρους του μαγειρείου - κουζίνας, καθώς και του υφιστάμενου εξοπλισμού, θα πρέπει να συμπεριλάβουν απαραίτητα στις προσφορές τους τον εξοπλισμό που αρχικά προτίθενται να εγκαταστήσουν επιπλέον στους χώρους αυτούς, καθώς και τις τυχόν τροποποιήσεις των εγκαταστάσεων που προτίθενται να επιφέρουν, προκειμένου να καταστεί δυνατή η έναρξη των δραστηριοτήτων του αναδόχου. Οι προσθήκες αυτές καθώς και οι τυχόν τροποποιήσεις θα πρέπει **να περιέχονται σε χωριστό πίνακα μέσα στο φάκελο της Τεχνικής Προσφοράς**, όπου εκτός από τα στοιχεία της προηγούμενης παραγράφου θα πρέπει επίσης να περιγράφεται με σαφήνεια ο τύπος, ο κατασκευαστής και το μοντέλο των πρόσθετων συσκευών/μηχανημάτων.
- 8.3. Οι αρμόδιες υπηρεσίες του νοσοκομείου πρέπει να εγκρίνουν με έγγραφο τις προτεινόμενες τροποποιήσεις ή προσθήκες, πριν ο ανάδοχος προχωρήσει στην υλοποίησή τους κατά την εκτέλεση της σύμβασης. Οι τροποποιήσεις αυτές, θα γίνουν με ευθύνη και έξοδα του Αναδόχου. Για όσες τυχόν εκ των προτεινόμενων τροποποιήσεων ή προσθηκών απαιτείται κατά νόμο η εκπόνηση μελετών ή/και η χορήγηση αδειών/εγκρίσεων, αυτές υλοποιούνται με μέριμνα και δαπάνες του αναδόχου.
- 8.4. Τροποποιήσεις και προσθήκες που περιέχονται στην προσφορά του αναδόχου θεωρούνται αυτοδίκαια εγκεκριμένες με την υπογραφή της σύμβασης ανάθεσης, εκτός εάν υπάρξει ρητή διαφοροποίηση σ' αυτήν.

- 8.5. Κατασκευές, τροποποιήσεις ή προσθήκες που εκτελούνται αυθαίρετα από τον ανάδοχο, δίχως την γραπτή έγκριση του νοσοκομείου, καταλύονται άμεσα και απομακρύνονται με έξοδα και ευθύνη του αναδόχου.
- 8.6. Οι εγκεκριμένες κατασκευές και τροποποιήσεις εγκαταστάσεων παραμένουν στην κυριότητα του Νοσοκομείου και μετά τη λήξη ή λύση της σύμβασης, χωρίς ο ανάδοχος να δικαιούται να εγείρει οποιαδήποτε αξίωση αποζημίωσης γι' αυτές. Ομοίως παραμένει στην κυριότητα του Νοσοκομείου τυχόν εγκεκριμένος πρόσθετος εξοπλισμός που ενσωματώνεται στις εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου, κτιριακές ή ηλεκτρομηχανολογικές.
- 8.7. Αυτό τον εγκεκριμένο πρόσθετο εξοπλισμό ο ανάδοχος δύναται να αποσύρει μετά την λήξη ή λύση της σύμβασης, μόνον εκείνα τα αντικείμενα τα οποία αποσυνδέονται με απλό τρόπο από τις ηλεκτρικές και τις μηχανολογικές εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου και υπό την προϋπόθεση να επαναφέρει τις εγκαταστάσεις αυτές στην προηγούμενη κατάσταση.
- 8.8. Τόσο οι εγκαταστάσεις, κτιριακές και ηλεκτρομηχανολογικές, που καλύπτουν τους χώρους δραστηριότητας του αναδόχου εντός του Νοσοκομείου όσο και ο εξοπλισμός, είτε αυτός παραδίδεται από το Νοσοκομείο, είτε αποτελεί προϊόν πρόσθετης προμήθειας εκ μέρους του αναδόχου, λειτουργούν, συντηρούνται και επισκευάζονται σε περιπτώσεις βλαβών λόγω κακής χρήσης με αποκλειστική ευθύνη και δαπάνες του Αναδόχου. Ο τελευταίος είναι υποχρεωμένος να συμμορφώνεται προς τις υποδείξεις καλής λειτουργίας και προληπτικής συντήρησης που θα του δίδονται γραπτά από την Τεχνική Υπηρεσία του Νοσοκομείου και να παραδώσει εγκαταστάσεις και εξοπλισμό, μετά τη λήξη ή την λύση της σύμβασης, σε εξίσου καλή κατάσταση με αυτήν στην οποία τα παρέλαβε, η διακρίβωση της οποίας θα περιγράφεται σε πρακτικό παράδοσης παραλαβής μεταξύ της Τεχνικής Υπηρεσίας του Νοσοκομείου και τον ανάδοχο.

ΑΡΘΡΟ 9. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

- 9.1. Το σύνολο των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού που σιτίζονται ημερησίως κατά τον τρέχοντα χρόνο, είναι κατά μέσο όρο 351 άτομα. Ο παρακάτω πίνακας αποτυπώνει την κατανομή των γευμάτων ανά είδος διαίτας.

ΕΙΔΟΣ ΔΙΑΙΤΑΣ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΙΤΙΖΟΜΕΝΩΝ /ΗΜΕΡΑ ΚΑΤΑ ΤΟΝ ΤΡΕΧΟΝΤΑ ΧΡΟΝΟ
ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΑΝΑΛΟΣ	82
ΔΙΑΒΗΤΙΚΟΥ	45
ΔΙΑΒΗΤΙΚΟΥ ΑΝΕΥ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΟΣ	6
ΑΝΟΣΟΚΑΤΕΣΤΑΛΜΕΝΩΝ	12
ΑΝΕΥ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΟΣ	12
ΕΛΑΦΡΑ ΗΜΕΡΑΣ-ΝΕΦΡΟΠΑΘΟΥΣ	32
ΕΛΑΦΡΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΒΡΑΣΤΟ-ΨΗΤΟ	37
ΜΑΛΑΚΗ	8
ΑΛΙΠΗ-ΧΟΛΟΚΥΣΤΟΠΑΘΟΥΣ	9
ΗΠΑΤΟΠΑΘΟΥΣ	5
ΥΔΡΙΚΗ	34
ΑΝΤΙΔΙΑΡΡΟΪΚΗ	9
ΑΛΕΣΜΕΝΟ	9
ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΗ	6
ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΗ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	45
ΣΥΝΟΛΟ	351

- 9.2. Ο ανάδοχος παρασκευάζει υποχρεωτικά τόσα γεύματα, όσα απαιτούνται για τη σίτιση των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού του Νοσοκομείου.
- 9.3. Η ημερήσια τιμή χρέωσης για τη σίτιση των ασθενών είναι το «ημερήσιο τροφείο», ήτοι η προσφερθείσα τιμή για πλήρη σίτιση. Οι οικονομικοί φορείς προσφέρουν, όπως προκύπτει από τον πίνακα της οικονομικής προσφοράς, ξεχωριστή τιμή ανά είδος γεύματος.
- 9.4. «Τα σάντουιτς, τα γεύματα προ δείπνου, καθώς και τα συμπληρωματικά γεύματα των κλινικών και των κλειστών τμημάτων όπως και τα τρόφιμα εθελοντών αιμοδοσίας χρεώνονται στην τιμή του πρωινού.
- 9.5. Το τίμημα της προσφοράς κάθε υποψήφιου ανάδοχου θα δοθεί με μια και μοναδική τιμή ανά είδος γεύματος και μια και μοναδική τιμή για το Συνολικό Τίμημα Σίτισης (με και άνευ ΦΠΑ). Η αναγραφή της τιμής σε Ευρώ (€) μπορεί να γίνεται μέχρι δύο δεκαδικά ψηφία. Στην τιμή θα περιλαμβάνονται οι τυχόν υπέρ τρίτων κρατήσεις ως και κάθε άλλη επιβάρυνση, εκτός από τον αναλογούντα Φ.Π.Α.
- 9.6. Η Οικονομική Προσφορά πρέπει να έχει την εξής μορφή:

A/ A	ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΗΜΕΡΗΣΙΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ	ΜΕΓΙΣΤΗ ΕΤΗΣΙΑ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	Φ.Π.Α.	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ
1	Πρωινό (Μία και Μοναδική Τιμή)	146.000			
2	Μεσημεριανό Γεύμα (Μία και Μοναδική Τιμή)	146.000			
3	Βραδινό (Δείπνο) (Μία και Μοναδική Τιμή)	146.000			
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΓΕΥΜΑΤΟΣ/ΣΙΤΙΖΟΜΕΝΟ/ΗΜΕΡΑ (Μία και Μοναδική Τιμή προκύπτουσα από το άθροισμα των παραπάνω)					

- 9.7. Οι παραπάνω μέγιστες ετησίως ποσότητες γευμάτων, αποτελούν τη ενδεικτική εκτίμηση του Νοσοκομείου και δεν το δεσμεύουν καθώς το πλήθος ασθενών – προσωπικού και οι ανάγκες για ποσότητες γευμάτων μπορεί να αλλάζουν κατά τη διάρκεια της σύμβασης. Σε κάθε περίπτωση η παροχή των γευμάτων θα γίνεται κάθε φορά σύμφωνα με τις ανάγκες και μετά από υπόδειξη του Νοσοκομείου σύμφωνα με όλα τα ανωτέρω αναφερθέντα.
- 9.8. Οι υποψήφιοι θα πρέπει να καταθέσουν προσφορά για το σύνολο των ειδών. Επιμέρους προσφορές για συγκεκριμένη κατηγορία σίτισης (συγκεκριμένο ωράριο ή είδος διαίτας) είναι απαράδεκτες. Η επιλογή του αναδόχου θα γίνει με βάση τη συνολικά χαμηλότερη τιμή.
- 9.9. Προσφορά που δίνει τιμή σε συνάλλαγμα ή σε ρήτρα συναλλάγματος απορρίπτεται ως απαράδεκτη.
- 9.10. 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
- 9.11. Εφόσον από την προσφορά δεν προκύπτει με σαφήνεια η προσφερόμενη τιμή ή δεν δίδεται ενιαία τιμή η προσφορά απορρίπτεται σαν απαράδεκτη.
- 9.12. Προσφορά που υπερβαίνει τα όρια του προϋπολογισμού του διαγωνισμού κρίνεται ως απαράδεκτη.
- 9.13. Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τους προσφέροντες, στοιχεία απαραίτητα για την τεκμηρίωση των προσφερομένων 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.

ΑΡΘΡΟ 10. ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

- 10.1 Η Επιτροπή διενέργειας του διαγωνισμού έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των προσφερόντων καθώς και να ζητήσει τη συνδρομή οποιουδήποτε κρατικού ελεγκτικού μηχανισμού ή εποπτεύοντος μηχανισμού, προκειμένου να διαπιστώσει εάν τα όσα αναφέρονται στις προσφορές ανταποκρίνονται στην πραγματικότητα.
- 10.2 Ο προσφέρων οφείλει να καταθέσει στον φάκελο τεχνικής προσφοράς κατάλληλα προσαρμοσμένα στις ιδιαίτερες απαιτήσεις του παρόντος έργου, τα παρακάτω στοιχεία:
- i. Μελέτη ανάλυσης επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) – μέτρα ελέγχου των διεργασιών - διαδικασίες παρακολούθησης που καταδεικνύουν την εφαρμογή συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων συμβατό με σχετικό διεθνές πρότυπο.
 - ii. Έντυπα καταγραφής του συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας, τα οποία είναι τα έντυπα τεκμηρίωσης του ελέγχου των συνθηκών που επηρεάζουν την ασφάλεια, στα πλαίσια της παρακολούθησης των μέτρων που έχουν ληφθεί και συμπληρώνονται από το προσωπικό σε καθορισμένη βάση. Απαραίτητη ελάχιστη σύνθεση σημαντικών εντύπων τεκμηρίωσης του συστήματος διασφάλισης ποιότητας που θα εφαρμοστεί και θα κατατεθούν, είναι:
 - Έντυπο ελέγχου παραλαμβανομένων πρώτων υλών (κριτήρια παραλαβής).
 - Έντυπα παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου.
 - Έντυπο ελέγχου μη συμμορφώσεων (διορθώσεων- διορθωτικών ενεργειών). Ο προσφέρων πρέπει να διασφαλίζει ότι όταν παρουσιάζεται απόκλιση από τα κρίσιμα όρια στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου, τα προϊόντα που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί, αναγνωρίζονται και ελέγχονται ως προς τη χρήση και απορρίπτονται όπου είναι απαραίτητο, καταγράφοντας και εφαρμόζοντας διορθωτικές ενέργειες.
 - Περιγραφή συστήματος ιχνηλασιμότητας που θα εφαρμοστεί στο υπό ανάθεση έργο.
 - iii. Έντυπα προγράμματος καθαριότητας και απολύμανσης
- 10.3 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 τοιαύτης 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 υπαλλήλων αυτής.

- 10.4 Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί την ισχύουσα νομοθεσία για την προστασία του περιβάλλοντος, συμπεριλαμβανομένου του Ν. 4736/2020, σχετικά με την μείωση των επιπτώσεων ορισμένων πλαστικών προϊόντων στο περιβάλλον.
- 10.5 Οποιαδήποτε μεταβολή στην ισχύουσα νομοθεσία που διέπει την σύμβαση που θα συναφθεί, 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.