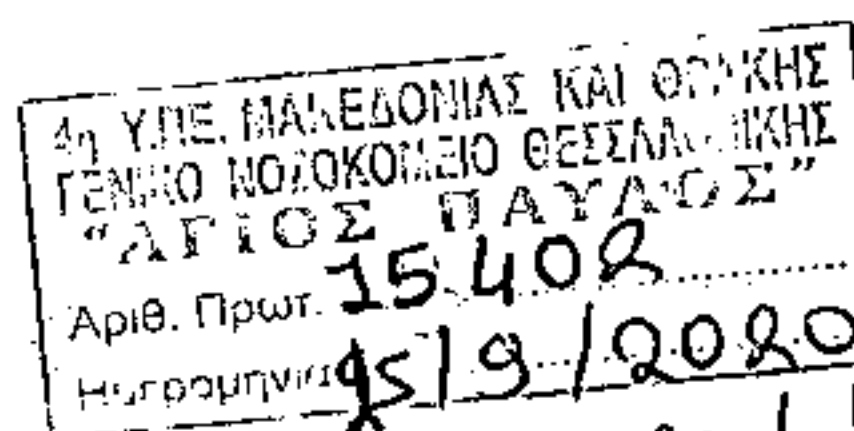




ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
4η Υ.ΠΕ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ & ΘΡΑΚΗΣ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
«ΑΓΙΟΣ ΠΑΥΛΟΣ»

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 25-09-2020
Αριθμ. Πρωτ.:



Προμηθειών
25/9/20
Ρ

Επιτροπή που συγκροτήθηκε με την
υπ' αρ. 2402/04-09-2020 Πράξη
Διοικητή του Νοσοκομείου.

ΠΡΟΣ: Το Γραφείο Προμηθειών

ΠΡΑΚΤΙΚΟ

Στη Θεσσαλονίκη σήμερα 25-09-2020 συνήλθε η Επιτροπή που συγκροτήθηκε με την υπ' αρ. 2402/04-09-2020 Πράξη Διοικητού του Νοσοκομείου έργο της οποίας είναι η σύνταξη τεχνικών προδιαγραφών και τεχνικοοικονομικής μελέτης του συνοπτικού διαγωνισμού για την ανάδειξη αναδόχου σχετικά με «**ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΑΛΛΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ Ή ΙΔΡΥΜΑΤΩΝ ΜΕ ΕΤΟΙΜΑ ΓΕΥΜΑΤΑ**» (CATERING), CPV: 55523000-2, για τις ανάγκες του ΓΝΘ «ΑΓΙΟΣ ΠΑΥΛΟΣ» προκειμένου να ενταχθεί στο πλαίσιο του Πίνακα Προγραμματισμού Διαγωνισμών, Προμηθειών και Υπηρεσιών του έτους 2020 , αποτελούμενη από τους:

ΤΑΚΤΙΚΑ ΜΕΛΗ

- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| 1. ΓΚΟΥΤΖΕΛΙΚΑ ΙΩΑΝΝΑ | ΠΕ Διαιτολόγων |
| 2. ΧΗΤΑ ΒΑΣΙΛΙΚΗ | ΤΕ Νοσηλευτικής |
| 3. ΠΕΛΕΚΑΝΟΥ ΕΛΙΣΑΒΕΤ | ΠΕ Διοικητικού-Οικονομικού |

ΑΝΑΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ ΜΕΛΗ

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| 1. ΑΛΒΑΝΟΣ ΑΧΙΛΛΕΑΣ | ΤΕ Τεχνολόγος Τροφίμων |
| 2. ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΠΟΥΛΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ | ΤΕ Νοσηλευτικής |
| 3. ΚΑΒΑΡΔΙΝΑ ΠΕΡΣΕΦΟΝΗ | ΤΕ Λογιστικής |

4
ΣΗ
Ρ

Η επιτροπή μετά από εκτενή συζήτηση κατέληξε στις κάτωθι τεχνικές προδιαγραφές, λαμβάνοντας υπόψη την ισχύουσα νομοθεσία, τις ιδιαιτερότητες του χώρου και τις ανάγκες σίτισης ασθενών και εφημερεύοντος προσωπικού.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

A. ΓΕΝΙΚΑ

- Έργο του αναδόχου θα είναι η παροχή πλήρως μεριδοποιημένων γευμάτων στους ασθενείς και στο εφημερεύον ιατρικό προσωπικό του Νοσοκομείου για την καθημερινή κάλυψη των αναγκών τους.
- Ο ανάδοχος πρέπει να τηρεί όλες τις υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες υγιεινής πρακτικής σύμφωνα με τις υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 47829/2017-ΦΕΚ 2161/Β'/23-6-2017 (Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων/ ποτών και άλλες διατάξεις), Υ1γ/Γ.Π./οικ. 37797/2012-ΦΕΚ 199/Β'/ 11-4-2012 (Πιστοποιητικό υγείας εργαζομένων σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος) και την ΚΥΑ 15523/2006 -ΦΕΚ 1187/Β'/ 2006 (Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών ΕΚ υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σε συμμόρφωση προς τον κανονισμό της ΚΥΑ 487/ΦΕΚ 1219/Β'/ 4-10-2000, η οποία δημιουργήθηκε σε εναρμόνιση προς την Κοινοτική Οδηγία 93/43 ΕΟΚ.
- Επιπλέον υποχρεούται να προσκομίσει ασφαλιστήριο συμβόλαιο αστικής ευθύνης για περιπτώσεις δηλητηριάσεων.
- 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.



Β. ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Ο ανάδοχος θα παρασκευάζει το φαγητό σε εξειδικευμένη μονάδα παραγωγής με ισχύουσα άδεια λειτουργίας, η οποία θα βρίσκεται σε απόσταση ακτίνας μέχρι 50 χιλιομέτρων από το Νοσοκομείο.
- Το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου θα παραδίδει 12:00 με 12:30 π.μ. καθημερινά (Δευτέρα- Παρασκευή, εκτός επίσημων αργιών) από την προηγούμενη ημέρα στον ανάδοχο, τον αριθμό των απαιτούμενων μερίδων της επόμενης ημέρας ανά κλινική, εγγράφως μέσω φαξ ή e-mail. Κάθε Παρασκευή θα αποστέλλει τον αριθμό των μερίδων για το Σαββατοκύριακο και τη Δευτέρα και με ανάλογο τρόπο θα λειτουργεί και στις επίσημες αργίες.
- Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να αυξομειώνει τον αριθμό των μερίδων σε ποσοστό έως 10% από την ημερήσια παραγγελία μέχρι 2 ώρες πριν την παράδοση του μεσημεριανού γεύματος της ίδιας ημέρας. Κατά τον ίδιο τρόπο, δύναται να αυξομειώνει έως 20% από την ημερήσια παραγγελία, μέχρι τις 15:00μ.μ. τον αριθμό των μερίδων του βραδινού γεύματος της ίδιας ημέρας, κατόπιν εντολής του Τμήματος Διατροφής.
- Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παραδίδει τις μερίδες φαγητού τρεις φορές την ημέρα για να καλύψει τις ανάγκες πρωινού, γεύματος και δείπνου των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού. Το ακριβές ωράριο παράδοσης των φαγητών θα αναφερθεί λεπτομερώς παρακάτω.
- Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρέχει τις υπηρεσίες του ανεξάρτητα από τις καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα.
- Το εβδομαδιαίο μενού, βάσει του οποίου θα προετοιμάζεται το φαγητό θα αποστέλλεται στον ανάδοχο κάθε εβδομάδα. Η ημέρα αποστολής θα καθορισθεί μετά από συνεννόηση του Τμήματος Διατροφής και του αναδόχου ώστε να υπάρχει επαρκής χρόνος προετοιμασίας του.
- Ο ανάδοχος πρέπει να διαθέτει μεθοδολογία με την οποία θα διασφαλίζεται, θα αποδεικνύεται και θα είναι μετρήσιμη η ικανοποίηση των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού. Τα αποτελέσματα των μετρήσεων θα είναι διαθέσιμα στη Διοίκηση του Νοσοκομείου.

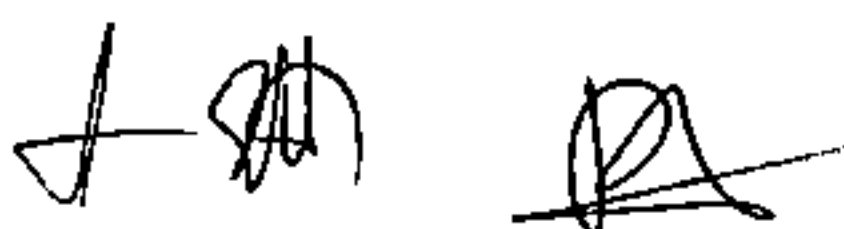


Β. ΜΕΡΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΦΑΓΗΤΟΥ- ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΛΑΒΗ

- Όλα τα γεύματα (κυρίως γεύμα, σαλάτες, τυρί κ.λ.π) θα παραδίδονται μεριδοποιημένα σε ατομική συσκευασία μιας χρήσης, με καπάκι και ετικέτα όπου θα αναγράφεται ευκρινώς το είδος του φαγητού, η δίαιτα για την οποία προορίζεται (π.χ. άλιπο, διαβήτου κ.λ.π) , η ημερομηνία παρασκευής και λήξης. Η συσκευασία θα είναι κατάλληλη για αναθέρμανση σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Κάθε μερίδα θα συνοδεύεται από πλαστικό διαφανές ποτήρι μιας χρήσης σε ατομική συσκευασία και κουβέρ που θα περιέχει χαρτοπετσέτα, πλαστικό κουτάλι σούπας, πλαστικό πιρούνι και πλαστικό μαχαίρι. Η προμήθεια αυτών θα βαρύνει τον ανάδοχο.
- Η διακίνηση του έτοιμου φαγητού από τη μονάδα παραγωγής προς το Νοσοκομείο θα πρέπει να γίνεται με μεταφορικά μέσα του αναδόχου που θα έχουν τα εξής χαρακτηριστικά:
 - Να είναι καθαρά και απολυμασμένα
 - Να έχουν λεία τοιχώματα για επιτυχή καθαρισμό και απολύμανση
 - Να γίνεται συντήρηση ή αντικατάσταση όταν απαιτείται
 - Να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων.
 - Να διαθέτουν θερμόμετρα και καταγραφικά θερμοκρασίας, τα δεδομένα των οποίων θα διατηρεί το δικαίωμα να ελέγχει η επιτροπή παραλαβής.
 - Να διαθέτουν και να προσκομίσουν, άδεια κυκλοφορίας σε ισχύ και πιστοποίηση καταλληλότητας μεταφοράς τροφίμων από αρμόδια αρχή.
- Το μεριδοποιημένο φαγητό θα τοποθετείται σε ισοθερμικά δοχεία (thermo box) έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρησή του σε θερμοκρασία άνω των 65 °C, όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί ζεστό και σε θερμοκρασία μικρότερη των 2 °C , όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί κρύο. Όλοι οι περιέκτες θα φέρουν σήμανση καταλληλότητας για τη χρήση σε τρόφιμα. Ειδικά τα thermo box, θα φέρουν σήμανση με την επωνυμία της εταιρείας, τη διεύθυνση και τον αριθμό αδείας της.
- Η παράδοση των μερίδων του πρωινού θα γίνεται στις 7:00 π.μ και όχι αργότερα από τις 7:30 π.μ, του γεύματος στις 11:30 π.μ και όχι αργότερα από τις 12:00 μ.μ και του δείπνου στις 18:00 μ.μ και όχι αργότερα από τις 18:30 μ.μ , σε ειδικό χώρο που θα

καθορισθεί από το νοσοκομείο. Ειδικά το ζεστό γεύμα και δείπνο των ιατρών θα παραμένουν μέσα στα thermo box, μέχρι το σερβίρισμά τους από το αρμόδιο προσωπικό του Νοσοκομείου.

- Τα κρύα πιάτα που συνοδεύουν το φαγητό των γιατρών (σαλάτες ή τυρί) θα τοποθετούνται μεριδοποιημένα σε όρθιο ψυγείο βιτρίνα, που ο ίδιος ο ανάδοχος οφείλει να το παρέχει στο Νοσοκομείο για όσο διάστημα διαρκεί η σύμβαση
- Ο ανάδοχος θα συλλέγει τα χρησιμοποιημένα σκεύη (όχι τα μιας χρήσης) του σε κάθε επόμενη παράδοση και οφείλει να τα πλένει και να τα απολυμαίνει ο ίδιος.
- Το φαγητό που σερβίρεται θα πρέπει να παρασκευάζεται την ίδια μέρα.
- Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο Νοσοκομείο ή παραλείψει μερίδες ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης μερίδων και μη αντικατάστασής τους σε συγκεκριμένη προθεσμία, το Νοσοκομείο μπορεί να αγοράσει αυτό ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο και η διαφορά από τη συμβατική τιμή ή άλλα έξοδα που θα προκύψουν, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος του, μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης του Νοσοκομείου.
- Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των μερίδων θα γίνεται από επιτροπή παραλαβής που θα ορίσει η Διοίκηση του Νοσοκομείου και θα ολοκληρώνεται με την σύνταξη ημερήσιου πρωτόκολλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής. Η παρουσία του αναδόχου ή νόμιμου εκπροσώπου αυτού είναι υποχρεωτική και πρέπει να προσυπογράφει το σχετικό πρωτόκολλο.
- Καθημερινά θα παραδίδονται 2 επιπλέον μερίδες φαγητού σε κάθε γεύμα για μακροσκοπικό ή οργανοληπτικό έλεγχο μετά από τυχαία δειγματοληψία της Επιτροπής παραλαβής. Οι ποσότητες των δειγμάτων θα επιβαρύνουν οικονομικά τον ανάδοχο.
- Σε περίπτωση που η Επιτροπή απορρίψει ομόφωνα κάποιο παρεχόμενο είδος, αναφέρει στο σχετικό πρωτόκολλο τις παρεκκλίσεις που παρουσιάζει από τους όρους της σύμβασης και τους λόγους της απόρριψης. Σε αυτή την περίπτωση ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει άμεσα τα απορριφθέντα είδη.
- Σε περίπτωση διαφωνίας των μελών της Επιτροπής θα αποφαινεται τελεσίδικα για τον ανάδοχο ο Διοικητής του Νοσοκομείου.
- Λόγοι απόρριψης αποτελούν:



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

Γ. ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

- Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- Τα φαγητά θα πρέπει να είναι παρασκευασμένα χωρίς πολλά καρυκεύματα και ζωικά λίπη.
- Το ελαιόλαδο που θα χρησιμοποιείται για την παρασκευή τους θα είναι έξτρα παρθένο και η ποσότητά του στις σαλάτες και ανά μερίδα φαγητού θα είναι 20 γρ.
- Οι σάλτσες των φαγητών θα είναι δεμένες χωρίς τη χρήση αλευριού και δε θα τσιγαρίζονται.
- Τα φαγητά τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν αλάτι θα παραγγέλλονται ως μερίδες «άναλου» και θα φέρουν τη συγκεκριμένη σήμανση στη συσκευασία τους.
- Τα φαγητά τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν λιπαρά θα παραγγέλλονται ως μερίδες «άλιπου» και θα φέρουν τη συγκεκριμένη σήμανση στη συσκευασία τους.
- Τα ζελέ και οι άγλυκες κρέμες θα προετοιμάζονται χωρίς την προσθήκη ζάχαρης.
- Το γάλα που θα χρησιμοποιείται στην παρασκευή των διαφόρων τροφίμων των ασθενών (π.χ πουρέ) θα είναι φρέσκο και όχι συμπυκνωμένο.
- Ο πουρές θα ετοιμάζεται από φρέσκια πατάτα.
- Το μοσχάρι και το χοιρινό θα είναι άνευ οστού (με εξαίρεση τις μπριζόλες), νωπό, Α' ποιότητας.



- Το ψάρι θα είναι κατεψυγμένο φιλέτο βακαλάου ή γαλέου, Α' ποιότητας
- Το κοτόπουλο θα είναι νωπό, μπούτι ή στήθος, Α' ποιότητας
- Το τριμμένο τυρί που συνοδεύει τα ζυμαρικά θα σερβίρεται σε ξεχωριστή ατομική συσκευασία.
- Τα αυγά θα βράζονται πολύ καλά ώστε ο κρόκος να είναι σφιχτός.
- Τα οπωρολαχανικά που χρησιμοποιούνται, θα είναι εποχής και χωρίς αλλοιώσεις.
- Τα φαγητά πρέπει να είναι καλομαγειρεμένα και καλοσερβιρισμένα.
- Φαγητά όπως λαδερά και σούπα πρέπει να έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο.
- Τα κρύα σάντουιτς και όλα τα τυποποιημένα τρόφιμα, (κρέμες, ζελέ, ρυζόγαλα) θα είναι συσκευασμένα με την κατάλληλη σήμανση. (συστατικά, ημερομηνία παραγωγής και λήξης)
- Ο ανάδοχος φροντίζει να υπάρχουν πάντα διαθέσιμα ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι σε ατομικές συσκευασίες, καθώς και λεμόνια κομμένα σε τέταρτα για τις σαλάτες και τις σούπες.
- Η μαγειρική παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να γίνεται με βάση τις διαιτητικές εντολές του Τμήματος Διατροφής. Ειδικότερα για την εντερική σίτιση των ασθενών και την παρασκευή πολτοποιημένων μιγμάτων, ο ανάδοχος θα διαθέσει τουλάχιστον δύο άτομα του προσωπικού του τα οποία θα εκπαιδευθούν στον τρόπο προετοιμασίας τους.
- Το προσωπικό της ανάδοχου εταιρείας οφείλει να συμμορφώνεται σε τυχόν συστάσεις που μπορεί να προβούν ο διαιτολόγος και ο τεχνολόγος τροφίμων του Τμήματος Διατροφής, που θα αφορούν την ορθή παρασκευή του φαγητού σύμφωνα με διαιτητικές οδηγίες και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα παρουσιάζεται αναλυτικά στον παρακάτω πίνακα, σε μαγειρεμένη ή έτοιμη κατά περίπτωση μορφή.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ		
A/A	ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΓΡΑΜ/ΜΕΡΙΔΑ
	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.)	80 - 90
5	Ψωμί λευκό διαβήτου (ατομ.συσκ.)	30
6	Ψωμί ολικής αλέσεως (ατομ.συσκ.)	80
7	Ψωμί ολικής αλέσεως διαβήτου (ατομ.συσκ.)	30
8	Φρυγανιές σίτου (ατομ.συσκ./δύο τεμάχια)	1 τεμ.
	ΕΙΔΗ ΠΡΩΙΝΟΥ	
9	Μαρμελάδα φρούτου (ατομ.συσκ.)	20
10	Μέλι (ατομ.συσκ.)	20
11	Τυρί φέτα	60
12	Τυρί γκούντα	60
13	Ανθότυρο	60
14	Ζαμπόν	60
15	Βούτυρο –μαργαρίνη (ατομ. Συσκευασία)	10
	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)	200
22	Λάχανο βραστό – Λαχανίδες βραστές	200
23	Πιπεριές Φλωρίνης	180
24	Σαλάτα νωπή εποχής	200
	ΟΣΠΡΙΑ	
25	Φασόλια γίγαντες πλακί	400
26	Ρεβίθια σούπα	400
27	Φακές σούπα	400
28	Φασόλια σούπα	400
	ΣΟΥΠΕΣ	
29	Μαγειρίτσα αυγολέμονο	400
30	Φιδές / Γλασέ / Αστράκι	300
31	Χορτόσουπα	400(100πατ.,καρ.,σελ.,ρύζι)
	ΑΥΓΑ	
32	Αυγό βραστό	1τεμ. (άνω των 63gr) L
33	Αυγό κόκκινο	1τεμ. (άνω των 63gr) L
34	Ομελέτα φούρνου με πατάτες τηγανητές	200gr(2αυγά-100πατάτες)
	ΡΥΖΙΑ	
35	Ρύζι πιλάφι	250
36	Ρύζι με ανάμικτα λαχανικά (ριζότο)	250(200ρύζι-50αν.)
37	Ρύζι λαπάς	200
	ΠΑΤΑΤΕΣ	
38	Γιαχνί	300
39	Πατάτες φούρνου	300
40	Πατάτες πουρές	300
41	Πατάτες τηγανητές	300
	ΖΥΜΑΡΙΚΑ (σπαγγέτι,μακ.No3,μακ.κοφτό, κριθαράκι,αχιβαδάκι,φιογκάκι,ταλιατέλες,τορτελίνια)	
42	Ζυμαρικά άσπρα	300
43	Ζυμαρικά με σάλτσα τομάτας κλπ.	350

44	Καρμπονάρα	350
45	Πίτσα ατομική	350
	ΓΕΜΙΣΤΑ	
46	Πιπεριές γεμιστές με ρύζι ή κιμά	400
47	Ντομάτες γεμιστές με ρύζι ή κιμά	400
48	Κολοκύθια γεμιστά (κιμά-ρύζι) αυγολέμονο	400
49	Λαχανοντολμάδες (κιμά-ρύζι) αυγολέμονο	400
	ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ-ΩΓΚΡΑΤΕΝ	
50	Παστίτσιο (με μακαρόνια Νο3)	400 (100κιμάς)
51	Ωγκρατέν (με μακαρόνια Νο3)	400 (100τυρί)
	ΜΟΥΣΑΚΑΣ	
52	Με Μελιτζάνες – Πατάτες - Κιμά	400 (100κιμάς)
53	Μελιτζάνες παπουτσάκια	400 (100κιμάς)
	ΛΑΔΕΡΑ	
54	Αρακάς λαδερός	350
55	Ανάμικτα λαχανικά λαδερά	350
56	Μπάμιες ψιλές λαδερές	350
57	Πατάτες – κολοκυθάκια μπριάμ	400 (200πατ.-200κολ.)
58	Σπανακόρυζο λεμονάτο (άσπρο)	350
59	Πρασόρυζο λεμονάτο (άσπρο)	350
60	Φασολάκια λαδερά	350
61	Κολοκυθάκια φούρνου (λεμονάτα-με σάλτσα ντομ.)	300
	ΕΡΙΦΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	
62	Κατσίκι με πατάτες φούρνου	250αρνί – 250πατ.
	ΜΟΣΧΑΡΙ (α/ο)	
63	Μοσχάρι βραστό	200 μοσχάρι
64	Νουά μάσχου ψητό*	200 μοσχάρι
65	Λεμονάτο ή Κοκκινιστό ή Ριγανάτο ή Τας κερπάπ*	200 μοσχάρι
66	Μοσχάρι με κολοκυθάκια	180μοσχ.-200κολοκυθ.
67	Μοσχάρι με λάχανο	180μοσχ.-200λάχ.
68	Μοσχάρι με σπανάκι	180μοσχ.-200σπαν.
69	Μοσχάρι με πράσο	180μοσχ.-200πράσο
70	Μοσχάρι με μελιτζάνες	180μοσχ.-300μελιτζ.
71	Μοσχάρι με χορτόσουπα	100μοσχ.-300σούπα
	ΧΟΙΡΙΝΟ (α/ο)	
72	Χοιρινό με σέλινο αυγολέμονο	200χοιρ.-250σελ.
73	Χοιρινό λεμονάτο*	200χοιρ.
74	Χοιρινή μπριζόλα φούρνου (μ/ο)*	300χοιρ.(μ/ο)
	ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΝΩΠΟΣ	
75	Γιουβαρλάκια αυγολέμονο	300 (μικτό βάρος)
76	Κεφτέδες τηγανητοί*	150
77	Κεφτέδες φούρνου*	150
78	Μπιφτέκια φούρνου (2 τεμάχια)*	150
79	Ρολό κιμά*	150
80	Σουτζουκάκια με σάλτσα ντομάτας*	200
81	Σουτζουκάκια φούρνου (χωρίς σάλτσα)*	150
82	Ζυμαρικό με κιμά (σπαγγέτι)	300 (200ζυμ.-120κιμά)
83	Σπετζοφαί	350
	ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ (σε τεμάχια μπούτι-στήθος)	
84	Γαλοπούλα με πατάτες φούρνου	250κοτ.-250πατ.
85	Κοτόπουλο βραστό	320-350κοτ. (με κόκκαλο)
86	Κοτόπουλο ψητό*	320-350κοτ. (με κόκκαλο)
87	Κοτόπουλο κοκκινιστό ή λεμονάτο*	320-350κοτ. (με κόκκαλο)
88	Κοτόπουλο σούπα (φιδέ ή γλασέ)	150κοτ.-300σούπα
89	Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας	200
	ΨΑΡΙΑ	
90	Βακαλάος φούρνου λεμονάτος(φέτα αδέρματη ή φιλέτο)*	220
91	Βακαλάος τηγανητός (φιλέτο)*	220

92	Βακαλάος φούρνου πλακί (φέτα ή φιλέτο)*	220
93	Γαλέος φούρνου λεμονάτος (φέτα αδέρματη ή φιλέτο)*	250
94	Γαλέος τηγανητός (φιλέτο)*	250
95	Γαλέος φούρνου πλακί (φέτα ή φιλέτο)*	250
96	Γλώσσα τηγανητή (φιλέτο)*	250
97	Πέρκα φούρνου λεμονάτη (φιλέτο)*	220
98	Τσιπούρες, πέστροφες, κολιοί φούρνου (φρέσκα)*	250
99	Ψαρόσουπα (βακαλάος φιλέτο) με ρύζι, πατάτες, καρότο, σέλινο	220βακ.-300σουπα
	ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	
100	Χταπόδι με ζυμαρικά	200χταπ.-250ζυμ.
101	Σουπιές γιαχνί με πατάτες ή ρύζι ή ζυμαρικά	180σουπ.
102	Μυδοπίλαφο	300
103	Θαλασσινά διάφορα με ρύζι	300
	ΚΡΕΜΕΣ-ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	
104	Κρέμα γλυκιά	160
105	Κρέμα άγλυκη	160
106	Ρυζόγαλο γλυκό	160
107	Ζελέ	160
108	Ζελέ με κομματάκια φρούτων	160
109	Κομπόστα γλυκιά (κονσέρβα) (ροδάκινο, βερίκοκο)	160
110	Κομπόστα άγλυκη	130
	ΔΙΑΦΟΡΑ	
111	Ελιές (μαμούθ ή καλαμών)	80
112	Πίκλες - τουρσί	100
113	Χαλβάς από σουσάμι	60
114	Κρύο σάντουιτς (γκούντα-ζαμπόν ή γαλοπούλα, αγγούρι)	1τεμ.
115	Κρύο σάντουιτς (ανθότυρο, αγγούρι)	1τεμ.
116	Χυμός φρούτων νέκταρ ή φ.χ. (πορτοκάλι, ροδάκινο, μήλο, βερίκοκο, κοκτέιλ) (ατομ. συσκ. 1/4lit)	1τεμ.
117	Κεφαλοτύρι τριμμένο	15
118	Ζάχαρη ατομική συσκευασία	10

- Τα είδη με αστερίσκο (*) συνοδεύονται με τις εξής γαρνιτούρες: πατάτες φούρνου (250 γρ.), πατάτες τηγανητές (250 γρ.), πουρές πατάτας (200 γρ), ρύζι πιλάφι ή ριζότο (200 γρ), ζυμαρικά (250 γρ).
- Στους ασθενείς που νοσηλεύονται στα Τμήματα του Νοσοκομείου σερβίρονται τρία γεύματα: πρωινό, γεύμα και δείπνο ανάλογα με τις διατροφικές τους ανάγκες.
- Στους ασθενείς της Μονάδας Μεσογειακής Αναιμίας σερβίρεται το πρωί κρύο σάντουιτς με γκούντα, ζαμπόν ή γαλοπούλα και αγγούρι και ατομικός χυμός, μόνο τις εργάσιμες ημέρες (όχι Σαββατοκύριακα, όχι αργίες). Ο αριθμός τους ανά ημέρα ποικίλλει. Κατά μέσο όρο από την κατανάλωση του προηγούμενου έτους είναι 5.
- Στους ασθενείς της Μονάδας Υπερβαρικής Ιατρικής σερβίρεται το πρωί κρύο σάντουιτς με γκούντα, ζαμπόν ή γαλοπούλα και αγγούρι, ατομικός χυμός, αβγό και φρούτο εποχής, μόνο τις εργάσιμες ημέρες (όχι Σαββατοκύριακα, όχι αργίες). Ο αριθμός τους ανά ημέρα ποικίλλει. Κατά μέσο όρο από την κατανάλωση του προηγούμενου έτους είναι 20.

4

- Στους ασθενείς της Μονάδας Τεχνητού Νεφρού σερβίρεται το πρωί κρύο σάντουιτς με ανθότυρο, κρέμα, αβγό, ατομικός χυμός και ψωμί λευκό και το μεσημέρι κρύο σάντουιτς με ανθότυρο και ατομικός χυμός, 6 ημέρες την εβδομάδα (συνήθως πλην Κυριακής). Ο αριθμός τους ανά ημέρα ποικίλλει. Κατά μέσο όρο από την κατανάλωση του προηγούμενου έτους είναι 40.
- Στους ασθενείς της Μονάδας Περιτοναϊκής Κάθαρσης σερβίρεται το πρωί κρύο σάντουιτς με ανθότυρο, ατομικός χυμός και 2 αβγά, μόνο τις εργάσιμες ημέρες (όχι Σαββατοκύριακα, όχι αργίες). Ο αριθμός τους ανά ημέρα ποικίλλει. Κατά μέσο όρο από την κατανάλωση του προηγούμενου έτους είναι 3.
- Στους εφημερεύοντες ιατρούς σερβίρονται τρία γεύματα: πρωινό που αποτελείται από κρύο σάντουιτς με γκούντα, ζαμπόν ή γαλοπούλα και αγγούρι και φρούτο εποχής, γεύμα και δείπνο.
- Μόνο για τις ημέρες γενικής εφημερίας στο πρωινό θα υπάρχουν 7 κρέμες, 7 αβγά βραστά, 7 κρύα σάντουιτς με γκούντα, ζαμπόν ή γαλοπούλα και αγγούρι και 7 ατομικοί χυμοί για την κάλυψη των αναγκών των ασθενών στο Τμήμα Επείγοντων Περιστατικών, που θα χρειαστεί να μείνουν για κάποιο χρονικό διάστημα στο θάλαμο Βραχείας Νοσηλείας.
- Το γεύμα και το δείπνο των εφημερεύοντων ιατρών και των ασθενών καθορίζονται με βάση εβδομαδιαίο μενού που συντάσσεται από την υπεύθυνη διαιτολόγο και το οποίο ενδεικτικά έχει την παρακάτω μορφή:





ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΤΑΚΤΙΚΗ		ΑΣΘΕΝΕΙΣ	
	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ
14-Οκτ	Μπιφτέκι, πιλάφι, σαλάτα, φρούτο	Σπανακόρυζο, τυρί, φρούτο	Μπιφτέκι, πιλάφι, σαλάτα, φρούτο	Σπανακόρυζο, τυρί, φρούτο / Γουβαρλάκια, τυρί, φρούτο
15-Οκτ	Αρακάς, τυρί, φρούτο	Ομελέτα με πατάτες, σαλάτα, φρούτο	Αρακάς, τυρί, φρούτο	Κριθαράκι με σάλτσα ντομάτας, γιαούρτι, φρούτο / Σπανακόρυζο, τυρί, φρούτο
16-Οκτ	Χοιρινό λεμονάτο, πουρές, σαλάτα, φρούτο	Μακαρόνια, κιμάς, σαλάτα, φρούτο	Μοσχάρι λεμονάτο, πουρές, σαλάτα, φρούτο	Μπάμιες, τυρί, φρούτο / Κρεατόσουπα, τυρί, φρούτο
17-Οκτ	Γαλέος στο φούρνο με πατάτες, σαλάτα, φρούτο	Φασολάκια, τυρί, φρούτο	Γαλέος στο φούρνο με πατάτες, σαλάτα, φρούτο	Φασολάκια, τυρί, φρούτο / Ψαρόσουπα, φρούτο
18-Οκτ	Σπανακόρυζο, τυρί, φρούτο	Λουκάνικα, πατάτες τηγανητές, σαλάτα, φρούτο	Σπανακόρυζο, τυρί, φρούτο	Μακαρόνια κοφτά άσπρα, γιαούρτι, φρούτο / Φασολάκια, τυρί, φρούτο
19-Οκτ	Κοτόπουλο, κριθαράκι, σαλάτα, φρούτο	Κοτόσουπα, τυρί, φρούτο	Κοτόπουλο, κριθαράκι, σαλάτα, φρούτο	Αρακάς, τυρί, φρούτο / Κοτόσουπα, τυρί, φρούτο
20-Οκτ	Παστίσιο, σαλάτα, φρούτο	Αρακάς, τυρί, φρούτο	Παστίσιο, σαλάτα, φρούτο	Πατάτες, γιαούρτι, φρούτο / Αρακάς, τυρί, φρούτο

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

❖ 25/12

Γεύμα: Γαλοπούλα γεμιστή με πατάτες, σαλάτα, φρούτο

Δείπνο: Μακαρόνια, κιμάς, σαλάτα, φρούτο

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

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

❖ 26/12

Γεύμα: Χοιρινό λεμονάτο με πλάφι, σαλάτα, φρούτο

Δείπνο: Κοτόπουλο με πατάτες τηγανητές, σαλάτα, φρούτο

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

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

❖ 31/12

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

❖ 1/1

Γεύμα: Χοιρινό, πατάτες, σαλάτα, φρούτο

Δείπνο: Μακαρόνια ωγκραντέν, σαλάτα, φρούτο

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

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

❖ 6/1

Γεύμα: Σουτζουκάκια, πλάφι, σαλάτα, φρούτο

Δείπνο: Σπετζοφάι με πατάτες τηγανητές, σαλάτα, φρούτο

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

❖ Καθαρά Δευτέρα:

Γεύμα: Σουπιές με πλάφι, σαλάτα, χαλβάς, λαγάνα

Δείπνο: Λαδερό, ελιές, ταραμοσαλάτα, λαγάνα, φρούτο

❖ 25^η Μαρτίου

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

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

❖ Μ. Σάββατο

Γεύμα: Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό, σαλάτα, φρούτο

Δείπνο: Μαγειρίτσα, φρούτο, ατομικό τσουρέκι, αβγό κόκκινο

❖ Κυριακή του Πάσχα

Γεύμα: Κατσικάκι με πατάτες φούρνου, σαλάτα, φρούτο

Δείπνο: Μπριζόλα, πιλάφι, σαλάτα, φρούτο

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

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

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

Γεύμα: Μοσχάρι φρικασέ, τυρί, φρούτο, γλυκό

Δείπνο: Μακαρόνια κιμάς, σαλάτα, φρούτο

- Μαζί με την παραγγελία των μερίδων καθημερινά θα αποστέλλονται αναλυτικές οδηγίες για το μενού των ασθενών ανάλογα με την πάθησή τους, για όλα τα γεύματα.
- Το μενού ενδεικτικά πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον τα παρακάτω είδη γευμάτων και συμπληρωμάτων στις πλήρεις δίαιτες του Νοσοκομείου (Τακτική-άναλος, ιατρών, λευκωματούχος, διαβητική, νεφροπαθούς, ελκοπαθούς) :
 - Κύριο πιάτο γεύματος και δείπνου
 - Γεύμα με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά
 - Γεύμα με φρέσκο κοτόπουλο
 - Γεύμα με κρέας (μοσχάρι ή χοιρινό) που θα προέρχεται από το στήθος, το μπούτι ή τα πλευρά του ζώου.
 - Γεύμα με ψάρι φέτα ή φιλέτο ή ολόκληρο κατεψυγμένο ή φρέσκο

Σημειώνεται ότι στις δίαιτες των νεφροπαθών ασθενών οι μερίδες του κρέατος, του κοτόπουλου και του ψαριού θα είναι μισές από αυτές που αναφέρονται στον παραπάνω πίνακα.

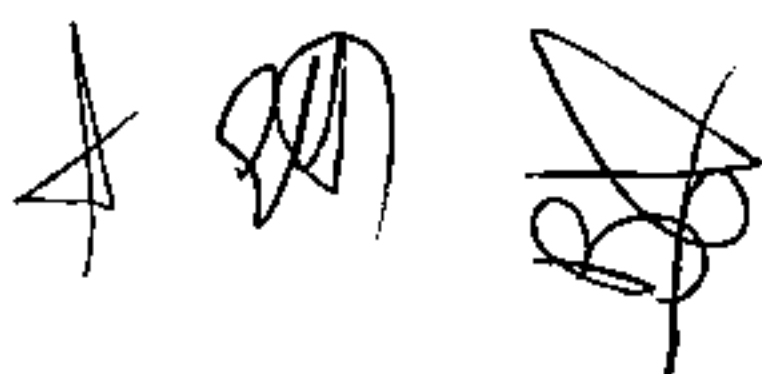
- Γεύμα με λαδερά ή ζυμαρικά ή σούπα ή όσπρια
- Συμπλήρωμα γεύματος ή δείπνου
 - Ποικιλίες γαρνιτούρας επιλογής του Τμήματος Διατροφής (Στην περίπτωση των διαβητικών ασθενών η γαρνιτούρα θα είναι στη μισή ποσότητα από αυτή που καθορίστηκε παραπάνω, δηλαδή στα 100-120 γρ.)
 - Σαλάτα νωπή ή βραστή ή/και τυρί φέτα ή ανθότυρο ή/και κρέμα ή γιαούρτι ή ζελέ ή ρυζόγαλο
 - Φρούτο εποχής ή κομπόστα
 - Σούπα
 - Ψωμί ή φρυγανιές
- Πρωινό
 - Γάλα ή τσάι
 - Ψωμί ή φρυγανιές
 - Ζάχαρη, βούτυρο, μέλι ή μαρμελάδα ή αβγό ή ανθότυρο ή τυρί φέτα
 - Κρέμα
- Το μενού στις νοσοκομειακές δίαιτες περιλαμβάνει ενδεικτικά τα εξής:
 - Υδρική δίαιτα
 - Πρωινό: Γάλα ή τσάι, κρέμα
 - Γεύμα και δείπνο: Τσάι, ατομικός χυμός, σούπα (κατά περίπτωση)
 - Υδρική με γιαούρτι ή/και κρέμα ή και πουρέ όπως η παραπάνω με συμπλήρωμα στο γεύμα και στο δείπνο τα αντίστοιχα τρόφιμα.
 - Ελαφρά
 - Πρωινό: Γάλα ή τσάι, φρυγανιές, κρέμα κανονική ή άγλυκη
 - Γεύμα: Τσάι, πουρές ή ρύζι ή ζυμαρικό ή/και σούπα, γιαούρτι, κρέμα κανονική ή άγλυκη και κρέας βραστό ή κοτόπουλο βραστό όπου απαιτείται.
 - Δείπνο: Τσάι, πουρές ή ρύζι ή ζυμαρικό ή/και σούπα, γιαούρτι, κομπόστα φρούτου κανονική ή άγλυκη και κρέας βραστό ή κοτόπουλο βραστό όπου απαιτείται.
 - Αλεσμένο (ενδεικτικά)

- Πρωινό: Τσάι ή γάλα, κρέμα
- Γεύμα και δείπνο: Κρέας ή κοτόπουλο, πατάτα βραστή ή πουρές, σούπα, βραστά κολοκυθάκια ή καρότα πολτοποιημένα. Συνοδεύονται με γιαούρτι ή/και κρέμα.
- Καθημερινά ο ανάδοχος θα πρέπει να διαθέτει τα παρακάτω είδη για την κάλυψη των έκτακτων εισαγωγών στο Νοσοκομείο, τα οποία θα συμπεριλάβει στην τιμή ανά ασθενή που θα προσφέρει και δε θα τα χρεώνει ως ξεχωριστές μερίδες:
 - Κρέμες τεμάχια 15
 - Γιαούρτια τεμάχια 15
 - Ατομικοί χυμοί τεμάχια 10
 - Σούπα αστράκι ή φιδές μερίδες 10
 - Τσάι μερίδες 5
 - Αβγά τεμάχια 10
- Για τις ανάγκες των εθελοντών αιμοδοτών του Νοσοκομείου, ο ανάδοχος θα χορηγεί κατά μέσο όρο 300 τεμάχια φυσικού χυμού πορτοκάλι σε συσκευασία per των 250 ml, και 300 τεμάχια αλμυρών μπισκότων, σε ενδεικτική συσκευασία των 45 γρ κάθε εβδομάδα. Η παραγγελία θα δίδεται εβδομαδιαία από το Τμήμα Διατροφής κατόπιν γραπτού αιτήματος της Προϊσταμένης της Αιμοδοσίας και τα τρόφιμα θα παραδίδονται από την εταιρεία στο κτίριο της Αιμοδοσίας με πρωτόκολλο παράδοσης που θα υπογράφεται από εκπρόσωπο του Νοσοκομείου.

Δ. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΦΕΡΕΓΓΥΟΤΗΤΑΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

Οι συμμετέχοντες θα πρέπει να καταθέσουν μαζί με την τεχνική προσφορά τους τα εξής έγγραφα, ως απαραίτητη προϋπόθεση, προκειμένου να διαπιστωθεί και να αποδειχθεί η επαγγελματική αξιοπιστία, η χρηματοοικονομική επάρκεια και η τεχνική τους ικανότητα:

- Αντίγραφο του ισολογισμού της συμμετέχουσας εταιρείας των δύο τελευταίων ετών από το οποίο να προκύπτει ύψος ιδίων κεφαλαίων της επιχείρησης, τουλάχιστον 500.000 ευρώ. Εάν η επιχείρηση λειτουργεί ή ασκεί επιχειρηματική δραστηριότητα σχετικά με την παρεχόμενη υπηρεσία, κατά χρονικό διάστημα που δεν επιτρέπει την έκδοση, κατά νόμο, των παραπάνω ισολογισμών, υποβάλει τους ισολογισμούς που έχουν εκδοθεί και τα σχετικά επίσημα στοιχεία που υπάρχουν κατά το διάστημα αυτό. Οι εταιρείες που εκ φύσεως τους δεν υποβάλουν ισολογισμό θα πρέπει να καταθέσουν το καταστατικό τους, όπου καταγράφεται το κεφάλαιο της εταιρείας, με



κατώτερο ύψος ιδίων κεφαλαίων επιχείρησης 500.000 ευρώ, του οποίου η καταβολή θα πιστοποιείται.

- Πρωτότυπες βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης έργου – έκδοσης του τελευταίου διμήνου – σε τουλάχιστον ένα (1) έργο σίτισης (παροχής μαγειρεμένου φαγητού με πρώτες ύλες της συμμετέχουσας εταιρείας, μεταφορά και διάθεση του φαγητού) σε νοσοκομειακό ίδρυμα (Ιδιωτικό ή Δημόσιο) εντός των τελευταίων τριών (3) ετών σχετικών με σίτιση εκατόν είκοσι (120) και άνω μερίδων ανά γεύμα (πρωινό-μεσημεριανό-βραδινό) ημερησίως, για συνεχόμενο χρονικό διάστημα τουλάχιστον ενός έτους, που θα προκύπτει από αντίστοιχες συμβάσεις.
- Φωτοαντίγραφο του ηλεκτρονικά υποβληθέντος πίνακα προσωπικού της εταιρείας στο ολοκληρωμένο πληροφοριακό σύστημα του Υπουργείου Εργασίας, ο οποίος θα περιλαμβάνει ειδικότητες σχετικές με το αντικείμενο του έργου. Φωτοαντίγραφο της Συλλογικής Σύμβασης Εργασίας στην οποία υπάγονται οι εργαζόμενοι με ειδικότητες σχετικές με το αντικείμενο του έργου.
- Αντίγραφο της νόμιμης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας της μονάδας παραγωγής μαγειρεμένου φαγητού, που πρέπει να έχει στη διάθεση της η εταιρεία σε απόσταση ακτίνας μέχρι 50 χιλιομέτρων από το Νοσοκομείο.
- Πιστοποιητικά της σειράς ISO 22000:2005, ISO 9001:2015 (παρεχόμενες υπηρεσίες), ISO 14001:2015 (περιβαλλοντική διαχείριση), ISO 27001:2013 (σύστημα διαχείρισης ασφάλειας πληροφοριών) και OHSAS 18001:2007 (ασφάλεια και υγεία εργαζομένων) ή ισοδύναμα αυτών από αντίστοιχα διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης, για τις μονάδες παραγωγής του προσφερόμενου φαγητού, τα οποία θα πρέπει να βρίσκονται σε ισχύ καθ' όλη τη διάρκεια του έργου.
- Αναλυτική περιγραφή του προτεινόμενου τρόπου υλοποίησης του παρόντος έργου: περιγραφή θέσεων εργασίας, ευθύνες και αρμοδιότητες και οδηγίες, σύμφωνα με τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών της διακήρυξης.
- Αντίγραφα των αδειών κυκλοφορίας (βεβαιώσεις από Κτηνιατρική Υπηρεσία όπου προβλέπεται) των κατάλληλων οχημάτων μεταφοράς τροφίμων.
- Λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών τροφίμων και πιστοποιήσεις αυτών (ISO 22000:2005 και οτιδήποτε άλλο απαραίτητο).
- Τα εξής στοιχεία, κατάλληλα προσαρμοσμένα στις ιδιαίτερες απαιτήσεις του παρόντος έργου: Μελέτη ανάλυσης επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) – σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων συμβατό με σχετικό

πρότυπο σύστημα, Έντυπα καταγραφής του συστήματος Διασφάλισης ποιότητας (Έντυπο ελέγχου παραλαμβανομένων πρώτων υλών-Έντυπα παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου- Έντυπο ελέγχου μη συμμορφώσεων- Περιγραφή συστήματος ιχνηλασιμότητας που θα εφαρμοστεί στο παρόν έργο- Έντυπα προγράμματος καθαριότητας και απολύμανσης- Αρχείο τακτικών μικροβιολογικών ελέγχων από πιστοποιημένο εργαστήριο- Έντυπο εκπαίδευσης του προσωπικού της επιχείρησης στις αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων- Πιστοποιητικά υγείας για εργαζόμενους σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης)

- Φωτοαντίγραφα των παραπάνω εγγράφων θα διατηρούνται σε ξεχωριστό φάκελο στο

Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου, για όλο το διάστημα ισχύος της σύμβασης.

Οι συμμετέχοντες οφείλουν να λάβουν πλήρη και σαφή γνώση των συνθηκών των χώρων δραστηριότητας του παρόντος έργου. Απαιτείται επίσκεψη στο χώρο της κεντρικής κουζίνας/τραπεζαρίας του Νοσοκομείου, κατόπιν έγγραφου αιτήματος.

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

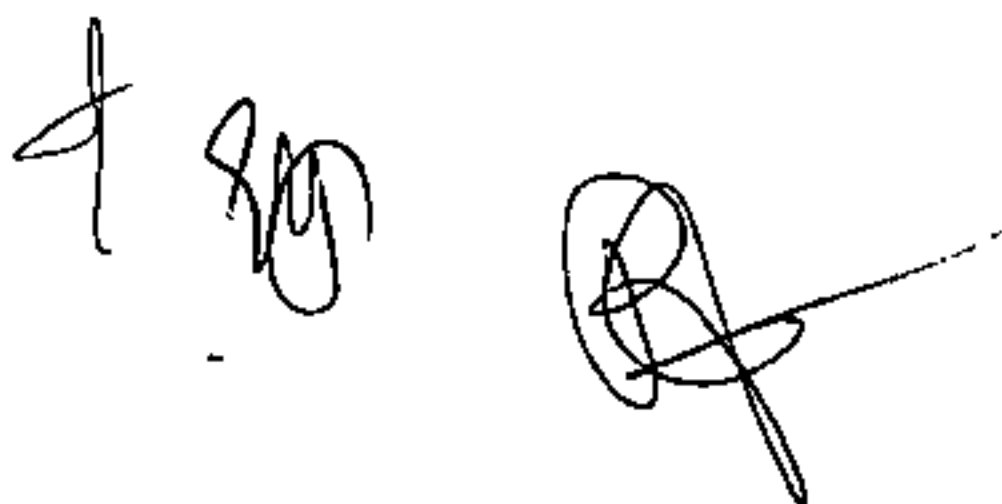
Ε. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

Το σύνολο των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού που σιτίζονται ημερησίως είναι κατά μέσο όρο 120 άτομα. Στον πίνακα που ακολουθεί γίνεται μία ενδεικτική κατανομή των διαιτών. Σε κάθε περίπτωση ο συγκεκριμένος πίνακας δεν είναι δεσμευτικός ως προς τις ποσότητες ή το είδος των διαιτών που θα παραγγέλλονται.



ΕΙΔΟΣ ΔΙΑΙΤΑΣ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΙΤΙΖΟΜΕΝΩΝ
Τακτική – Ελεύθερη	30
Λευκωματούχος	2
Διαβητική	16
Ελαφρά	12
Άναλος	20
Άλιπη - Άναλη	2
Υδρική	14
Νεφροπαθούς	5
Σιτιζόμενο ιατρικό προσωπικό	19
ΣΥΝΟΛΟ	120

- Οι ποσότητες των κρύων σάντουιτς αναφέρθηκαν λεπτομερώς στη σελίδα 9 των τεχνικών προδιαγραφών.
- Η ημερήσια τιμή θα δοθεί για τις εξής κατηγορίες:
 1. Τιμή ανά γεύμα με κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο.
 2. Τιμή ανά γεύμα χωρίς κρέας
 3. Τιμή πρωινού ασθενών
 4. Τιμή για τα σάντουιτς Μονάδας Τεχνητού Νεφρού, Μονάδας Μεσογειακής Αναιμίας, Μονάδας Υπερβαρικής Ιατρικής και Μονάδας Περιτοναϊκής Κάθαρσης και εφημερευόντων ιατρών.
 5. Τιμή για χυμούς και μπισκότα εθελοντών αιμοδοτών ανά άτομο (ένα χυμό και μία συσκευασία μπισκότα).
- Οι υποψήφιοι θα πρέπει να καταθέσουν προσφορά για το σύνολο των ειδών. Επιμέρους προσφορές για συγκεκριμένη κατηγορία σίτισης (συγκεκριμένο ωράριο ή είδος διαίτας), θα απορρίπτονται.
- Η επιλογή του αναδόχου θα γίνει με βάση τη συνολικά χαμηλότερη τιμή.



- Οι προτεινόμενες τιμές ανά κατηγορία καθώς και οι ποσότητες που καταναλώθηκαν το έτος 2019 αναλύονται στον παρακάτω πίνακα:

ΕΙΔΟΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ (ΣΕ €)	ΦΠΑ (13 %)	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ (ΣΕ €)	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ
Γεύμα με κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο	47164	3,54	0,46	4	188656
Γεύμα χωρίς κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο	42544	1,77	0,23	2	85088
Πρωινό	35963	0,885	0,115	1	35963
Σάντουιτς	25467	1,062	0,138	1,2	30560,4
Μπισκότα και χυμοί αιμοδοσίας	14400	0,43	0,056	0,49	7056
ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑ ΔΑΠΑΝΗ					347323,4

Κατά συνέπεια η συνολική προϋπολογισθείσα δαπάνη για ένα έτος ανέρχεται στις 347.323,40 € με ΦΠΑ.

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ

1. ΓΚΟΥΤΖΕΛΙΚΑ ΙΩΑΝΝΑ
2. ΧΗΤΑ ΒΑΣΙΛΙΚΗ
3. ΠΕΛΕΚΑΝΟΥ ΕΛΙΣΑΒΕΤ