



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
6^η ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ
ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

26REQ019801967.2026.09.17
Ministry of
Digital
Governance
Digital Governance
Date: 2026.09.17
12:35:01 EEST
Reason:
Location: Athens

ΑΔΑ: 6ΖΕΤ4690ΒΔ-2ΨΤ

DIMITRIOS MARTINIS
21/09/2026 11:11
Αργοστόλι :26/08/2026

**ΑΠΟΣΠΑΣΜΑ ΤΗΣ ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 28/2026 ΤΑΚΤΙΚΗΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗΣ ΤΟΥ Δ.Σ.
ΤΩΝ ΔΙΑΣΥΝΔΕΟΜΕΝΩΝ Γ.Ν. ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ ΚΑΙ Γ.Ν. ΛΗΞΟΥΡΙΟΥ «ΜΑΝΤΖΑΒΙΝΑΤΕΙΟ»**

Στο Αργοστόλι στις 26 Αυγούστου 2026 ημέρα Τετάρτη και ώρα 1:30 μ.μ. το Δ.Σ. των παραπάνω νοσοκομείων, του οποίου η λειτουργία είναι σύμφωνη με τις διατάξεις των Ν. 2690/1999, Ν.3329/2005, Ν.3918/2011 και συγκροτήθηκε με την αριθ. Γ4β/54344/2024 Υπουργική Απόφαση, ΦΕΚ 147/τ'.Υ.Ο.Δ.Δ/25-2-2025,την Γ4β/οικ.27222/2025 Υπουργική Απόφαση, ΦΕΚ 738/τ'.Υ.Ο.Δ.Δ/24-06-2025,την Γ4β/οίκ.37917/2025 Υπουργική Απόφαση, ΦΕΚ 1156/τ'.Υ.Ο.Δ.Δ/08-09-2025, την Γ4β/Γ.Π.οικ.:33818 Υπουργική Απόφαση, ΦΕΚ 989/τ'.Υ.Ο.Δ.Δ/05-08-2025,την Γ4β/Γ.Π.οικ.:33821 Υπουργική Απόφαση, ΦΕΚ 986/τ'.Υ.Ο.Δ.Δ/05-08-2025, την Γ4β/οικ.:51421 Υπουργική Απόφαση, ΦΕΚ 1538/τ'.Υ.Ο.Δ.Δ/25-11-2025 και γραμματέα την ΘΕΟΔΩΡΑ ΖΩΡΓΙΟΥ, υπάλληλο Διοικητικού-Λογιστικού, του Γ. Ν. Κεφαλληνίας, συνεδρίασε με την ακόλουθη σύνθεση:

1. ΜΑΡΤΙΝΗΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ, Διοικητής, Πρόεδρος
2. ΜΟΣΧΟΝΑ ΖΩΗ, Αν. Διοικήτρια Γ.Ν Ληξουρίου «Μαντζαβινάτειο», Αντιπρόεδρος,
3. ΤΣΑΚΑΡΙΣΙΑΝΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ, Αναπληρωματικό μέλος,
4. ΖΑΧΑΡΙΑΔΗ ΕΡΜΙΟΝΗ, Εκπρόσωπος Ιατρών, τακτικό μέλος
5. ΠΟΛΛΑΤΟΥ ΤΖΑΝΕΤΑ, Εκπρόσωπος Εργαζομένων πλην ιατρών, τακτικό μέλος,
6. ΜΙΧΑΗΛΙΔΗΣ ΑΝΔΡΕΑΣ, Εκπρόσωπος Ιατρικού Συλλόγου Κεφαλληνίας, τακτικό μέλος.

ΑΠΟΝΤΕΣ:

ΚΟΥΡΗΣ ΕΥΣΤΑΘΙΟΣ ΣΩΤΗΡΙΟΣ, Εκπρόσωπος της Περιφέρειας, τακτικό μέλος,
ΓΕΡΑΣΙΜΑΤΟΥ ΧΡΥΣΑΝΘΗ, τακτικό μέλος.

Αφού κλήθηκαν όλα τα παραπάνω μέλη του ΔΣ, ο πρόεδρος κήρυξε την έναρξη της συνεδρίασης και προχώρησε στη συζήτηση των θεμάτων.

ΘΕΜΑ 6^ο Γ.Ν.ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ: Έγκρισης σκοπιμότητας - τεχνικών προδιαγραφών -διενέργειας Δημόσιου ηλεκτρονικού διαγωνισμού κάτω των ορίων (τακτικού),για παροχή και διανομή γευμάτων για την σίτιση των ασθενών και των εφημερευόντων ιατρών του Γ.Ν.Κεφαλληνίας, διάρκειας δύο μηνών με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά μόνο βάσει τιμής, προϋπολογισθείσας δαπάνης 86.774,87 € συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ 13% και ΦΠΑ 24% CPV:55320000-9.

ΕΙΣΗΓΗΤΡΙΑ: Μαντά Μαρία, Προϊσταμένη Οικονομικού Τμήματος Γ.Ν Κεφαλληνίας.

Κατόπιν της υπ' αριθ. **12720/25-08-2026** εισήγησης, της Προϊσταμένης του Οικονομικού Τμήματος Γ.Ν Κεφαλληνίας σύμφωνα με την οποία συγκεκριμένα αναφέρεται: **εισηγούμαστε:** την έγκριση **α.** την έγκριση σκοπιμότητας-τεχνικών προδιαγραφών - διενέργειας Δημόσιου ηλεκτρονικού διαγωνισμού κάτω των ορίων (τακτικού), για παροχή και διανομή γευμάτων για την σίτιση των ασθενών και των εφημερευόντων ιατρών του Γ.Ν.Κεφαλληνίας, διάρκειας δύο μηνών με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά μόνο βάσει τιμής, προϋπολογισθείσας δαπάνης 86.774,87 € συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ 13% και ΦΠΑ 24% CPV:55320000-9

β. Την ανάληψη της σχετικής πίστωσης 86.774,87€ για δύο μήνες.

γ. Την εξουσιοδότηση του Διοικητή του Γ.Ν. Κεφαλληνίας και Δημήτρη Μαρτίνη για την υπογραφή των σχετικών εγγράφων.

και

Έχοντας υπόψιν

- ΣΧΕΤ :**
- α.** Οργανισμός του Νοσοκομείου υπ' αριθμ. 3432/24-12-2012/ τ Β'
 - β.** Ν.3329 ΦΕΚ Α' 81/04.04.2005 άρθρο 7.
 - γ.** Ν.3580/07 (άρθρα 3,4,6,9,10).
 - δ.** Π.Δ 80/2016
 - ε.** Ν.4412/2016
 - στ.** Ν.4605/2021
 - ζ.** Ν.4782/2021
 - η.** Ν.5217/2025 άρθρο 56
 - θ.** Ν.4368/2016 άρθρο 73.
 - ι.** Ν.4542/2018 άρθρο 4.
 - ια.** Υπ' αριθμ.2024ΔΙΑΒ28957 διαβούλευση.

**** Η δαπάνη δεν υποδιαιρείται** σε τμήματα για αυτό υπάρχει ένας cρν **55320000-9**. Η διαβούλευση είχε χωριστεί σε δύο cρν 55320000-9 και 55300000-3 προκειμένου να είναι ευδιάκριτα τα όποια σχόλια και για τα δύο μέρη.

2024ΠΔΕ20257 ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ- ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗΣ

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Αντικείμενο του διαγωνισμού είναι η ανάθεση υπηρεσιών παροχής γευμάτων για τους ασθενείς και τους εφημερεύοντες ιατρούς του Γ.Ν. Κεφαλληνίας και η διανομή τους.

Η ανάθεση αφορά:

α. την ημερήσια σίτιση (πρωί-μεσημέρι-βράδυ) κατά μέσο όρο 70 ασθενών και την ημερήσια σίτιση (μεσημέρι-βράδυ) κατά μέσο όρο 18 εφημερευόντων ιατρών.

β. την διανομή των ανωτέρω στις κλινικές πρωί- μεσημέρι -βράδυ.

1.ΓΕΝΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1.α. 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 ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 15523/06 (ΦΕΚ 1187 Β/31-8-2006) απόφαση υπουργών ΕΣ.Δ.Δ.Α. – ανάπτυξης – υγείας και κοινωνικής αλληλεγγύης – αγροτικής ανάπτυξης και τροφίμων και 47829/ΦΕΚ 2161 Β/ 23-06-2017. Επίσης, οφείλει να τηρεί όλες τις αποφάσεις του Διοικητικού Συμβουλίου του Νοσοκομείου ή των εξουσιοδοτημένων οργάνων, που τον αφορούν. Ο ανάδοχος πρέπει να τηρεί όλες τις αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής (πρότυπο HACCP) από την προμήθεια των πρώτων υλών έως και την τελική παράδοση των παρασκευαζόμενων γευμάτων. **Ειδικότερα, ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίζει ασφαλιστήριο συμβόλαιο αστικής ευθύνης για περιπτώσεις δηλητηριάσεων.**

1.β. Πρέπει να τηρεί όλους τους όρους και τις προϋποθέσεις για τον ασφαλή χειρισμό των τροφίμων, όπως αυτές απορρέουν από την ισχύουσα Υγειονομική νομοθεσία, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις οδηγίες Ε.Φ.Ε.Τ. Πρέπει να τηρεί σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2018, ISO 45001:2018, ISO 14001:2015.

1.γ. Θα συμμορφώνεται προς όλες τις γραπτές υποδείξεις, που ορίζονται από την αρμόδια Επιτροπή του Νοσοκομείου. Όσον αφορά στην τεχνική και επαγγελματική ικανότητα για την παρούσα διαδικασία σύναψης Σύμβασης, οι οικονομικοί φορείς απαιτείται να διαθέτουν:

i) Εμπειρία επιτυχούς εκτέλεσης συμβάσεων παροχής υπηρεσιών παραγωγής και διάθεσης γευμάτων κατά τη διάρκεια των δύο (2) τελευταίων ετών (2022-2023), ύψους για κάθε έτος, τουλάχιστον ίσο με 40.000€ άνευ ΦΠΑ 13%.

ii) Άδεια λειτουργίας μονάδας παρασκευής έτοιμων φαγητών catering ή έγκριση από την αρμόδια κτηνιατρική υπηρεσία της οικείας Περιφερειακής Ενότητας

iii) Βεβαιώσεις καταλληλότητας οχημάτων μεταφοράς τροφίμων από την αρμόδια υπηρεσία υγειονομικού ελέγχου της οικείας Περιφερειακής Ενότητας.

iv) θα πρέπει να διαθέτει μεθοδολογία (π.χ. έντυπα ερωτηματολόγια) βάση της οποίας θα διασφαλίζεται, θα αποδεικνύεται και θα είναι μετρήσιμη η ικανοποίηση των ασθενών, καθώς και μεθοδολογία σε έντυπη μορφή ενημέρωσης της επιτροπής παραλαβής και καλής εκτέλεσης του νοσοκομείου για το επίπεδο ικανοποίησης των ασθενών, η οποία θα κατατίθεται ανά τρίμηνο.

1.δ. Ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέτει έναν επόπτη ειδικότητας Τεχνολόγου Τροφίμων (ΤΕ ή ΠΕ) ή Διαπολόγου (ΤΕ ή ΠΕ), με εξειδίκευση σε

2024DIAB28957

θέματα Ασφάλειας και Υγιεινής τροφίμων) - Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας για εποπτεία - επιτήρηση υποστήριξη της σωστής εφαρμογής του συστήματος HACCP, των ορθών εργασιακών πρακτικών σε όλες τις διεργασίες, του τρόπου παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου και της παραγωγής ασφαλών τροφίμων. Θα εκπαιδεύει το προσωπικό της διανομής γευμάτων όσον αφορά την μεριδοποίηση των γευμάτων, ανάλογα με τις δόσεις των νοσηλευόμενων ασθενών. Ο επόπτης απαιτείται να έχει:

i) άδεια ασκήσεως επαγγέλματος ii) δώδεκα (12) μηνών τουλάχιστον εμπειρία σε ανάλογη θέση στην μαζική εστίαση όπου θα αποδεικνύεται από α) Βεβαίωση Φορέα όπου θα αναγράφει το χρονικό διάστημα και την θέση στην οποία υπηρετούσε β) βεβαίωση του οικείου ασφαλιστικού φορέα τους γ) Υπεύθυνη Δήλωση στην οποία θα δηλώνονται επακριβώς, η χρονική διάρκεια απασχόλησης, το αντικείμενο της εμπειρίας και τα στοιχεία του εργοδότη κατάρτισή και γνώσεις στον τομέα της ασφάλειας τροφίμων και σίτισης.

1.ε Θα διασφαλίζεται η ομαλή σίτιση όλων των σπιτιζομένων ανεξαρτήτως απρόσμενων γεγονότων (για παράδειγμα έκτακτης απουσίας ή ασθένειας δηλωμένου προσωπικού βάρδιας), θα έχει προβλεφθεί και θα υπάρχει δυνατότητα άμεσης αναπλήρωσης από τον ανάδοχο. Σε κάθε περίπτωση και ανεξάρτητα από το αν οφείλεται σε υπαιτιότητα του Αναδόχου ή άλλης αιτίας, ο Ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να διασφαλίσει την κανονική σίτιση των ασθενών και εφημερευόντων ιατρών, με κάθε μέσο, τηρουμένων των κανόνων.

1.στ. Ο ανάδοχος οφείλει να παρέχει με δική του επιβάρυνση όλα τα αναγκαία είδη αναλωσίμων ή μη, για το σερβίρισμα των γευμάτων (όπως χαρτοπετσέτες, πλαστικά ποτήρια, πιάτα, μπολ-είδη μιας χρήσεως, κουτάλια και μαχαιροπίρουνα μίας χρήσεως αρίστης ποιότητας και αντοχής και γενικά πάσης φύσεως ειδών-υλικών εστίασης, σκεύη covid) εγκεκριμένα από την κείμενη νομοθεσία.

1.ζ Ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει με την προσφορά του, τα πιστοποιητικά μυοκτονίας και εντομοκτονίας των εγκαταστάσεών του.

1.η. Αναλυτική περιγραφή του προτεινόμενου τρόπου υλοποίησης του παρόντος έργου: προμήθεια πρώτων υλών, υλικών συσκευασίας, καθαριστικών, παρασκευή των γευμάτων για ασθενείς και ιατρούς, παρασκευή ειδικών διαιτών - πολτών, μεριδοποίηση και μεταφορά γευμάτων στο Νοσοκομείο.

1.θ. Ο ανάδοχος, σε περίπτωση που κάνει χρήση οποιουδήποτε εξοπλισμού του Νοσοκομείου, θα παραλάβει ενυπογράφως την καλή λειτουργία των εν λόγω ειδών- εξοπλισμού για το σκοπό της σίτισης των ασθενών και του προσωπικού, 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 (πιάτα, σερβίτσια, δίσκους, θερμοτράπεζες, τρόλεϊ μεταφοράς των γευμάτων κλπ).

1.ι. Επίσης, ο ανάδοχος θα έχει την υποχρέωση να δέχεται την παρουσία της επιτροπής παραλαβής και καλής εκτέλεσης της σύμβασης η οποία θα παρακολουθεί τις διαδικασίες παρασκευής του φαγητού στο εργοστάσιο παραγωγής, όταν και όσες φορές κρίνεται σκόπιμο. Ο ανάδοχος οφείλει να καταθέσει έγγραφα με αποτελέσματα ελέγχων από τον ΕΦΕΤ ή άλλη Δημόσια Υπηρεσία, των τελευταίων δύο (2) χρόνων. Επίσης, οφείλει να ενημερώνει το Νοσοκομείο για τα αποτελέσματα ελέγχων από τον ΕΦΕΤ ή άλλη Δημόσια Υπηρεσία, που εκτελούνται στις εγκαταστάσεις του αναδόχου κατά τη διάρκεια της σύμβασης, εντός τριών (3) ημερών το αργότερο από την κοινοποίηση στον ίδιο των αποτελεσμάτων αυτών.

1.ια. Οι εταιρείες είναι υποχρεωμένες να παρέχουν τις υπηρεσίες τους ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα. Σε περίπτωση ανωτέρας βίας, σύμφωνα με τα οριζόμενα του άρθρου 204 του ν. 4412/2016 και εφόσον αποδειχτεί, ο ανάδοχος δεν κηρύσσεται έκπτωτος

1.ιβ. Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει την αντικατάσταση μέρους ή το συνόλου των μερίδων φαγητού, εφόσον κρίνει η αρμόδια επιτροπή παραλαβής, ότι είναι ύποπτα ή ακατάλληλα για τους ασθενείς ή το προσωπικό (πχ.

2024DIAΒ28957

καμένο φαγητό, έστω και σε μικρή επιφάνεια αυτού, ποιοτικά υποδεέστερα σε οργανοληπτικά χαρακτηριστικά εδέσματα, προϊόντα ληγμένα, υπερβολικά αραιωμένες σούπες ή εδέσματα χωρίς την ανάλογη ποσότητα πρώτων υλών που έχουν συνταγογραφηθεί, φαγητό που παρά την αναθέρμανση του στα τροχήλατα μεταφοράς παραμένει παγωμένο). Στις περιπτώσεις αυτές συντάσσεται πρωτόκολλο παράβασης και η εταιρεία υποχρεούται να αντικαταστήσει τις μερίδες που επιστρέφονται, χωρίς επιπλέον χρέωση, το συντομότερο δυνατό. Για το λόγο αυτό, η εταιρεία οφείλει να παρουσιάσει εναλλακτικό σχέδιο σίτισης για τη διαχείριση των παραπάνω περιπτώσεων.

1.ιγ. Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση να εφοδιάσει το Νοσοκομείο με **κατάλληλο εξοπλισμό** (θερμόμετρα, θερμοθαλάμους), εφόσον κριθεί απαραίτητο από την Επιτροπή παραλαβής και καλής εκτέλεσης, για την καλύτερη και αποτελεσματικότερη εξυπηρέτηση των σιτιζόμενων.

2. Οικονομικές υποχρεώσεις αναδόχου

Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε να μην προκαλούνται ζημιές στο χώρο (σε όλους τους χώρους που δραστηριοποιείται) και τον εξοπλισμό που χρησιμοποιεί. Σε περίπτωση βλάβης ο ανάδοχος υποχρεούται, με δική του δαπάνη, να αποκαταστήσει άμεσα τη βλάβη και ο εξοπλισμός να παραδοθεί στην ίδια καλή κατάσταση που είχε παραληφθεί.

3. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ

Γενικές τεχνικές προδιαγραφές πρώτων υλών

3.1.α. Όλα τα τρόφιμα πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας, τις διατάξεις τις Ε.Ε. καθώς και τις ενιαίες τεχνικές προδιαγραφές όπως αυτές καθορίζονται από την Επιτροπή Προμηθειών Υγείας. (<https://www.moh.gov.gr/articles/epitroph-promhtheiwn-ygeias/diaboyleyseis-texnikwn-prodiagrafwn/eniaies-texnikes-prodiagrafes/4138-trofima>).

3.1.β. Τα προμηθευόμενα τρόφιμα και γενικά όλα τα προμηθευόμενα είδη θα είναι αρίστης ποιότητας, υποχρεωτικά πρώτης ποιότητας.

3.1.γ. Η προμήθεια των πρώτων υλών γίνεται από τον ανάδοχο και για λογαριασμό του από ποιοτικά ελεγμένους προμηθευτές. Η προμηθεύτρια εταιρεία οφείλει να χρησιμοποιεί πρώτες ύλες αποκλειστικά από προμηθευτές πιστοποιημένους κατά ISO 22000:2018 ή ISO 22000:2005 ή άλλο ισοδύναμο πιστοποιητικό. Για την εκπλήρωση της απαίτησης οι υποψήφιοι Οικονομικοί φορείς δηλώνουν κατά την υποβολή της προσφοράς τους ότι το μαγείρεμα των γευμάτων πραγματοποιείται με πρώτες ύλες αποκλειστικά από προμηθευτές πιστοποιημένους κατά ISO 22000:2018 ή ISO 22000:2005.

3.1.δ. Τα προϊόντα και η διακίνησή τους θα πρέπει να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, και τις ισχύουσες υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις. (Για ότι δεν προβλέπεται από τον κώδικα τροφίμων και ποτών Κ.Τ.Π.- θα ισχύουν οι εκάστοτε αγορανομικές και υγειονομικές διατάξεις).

3.1.ε. Όλα τα τρόφιμα, τα οποία θα χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να είναι νωπά (εκτός και αν προσδιορίζονται διαφορετικά από το διαιτολόγιο), Α' ποιότητας και κατά προτίμηση Ελληνικά ή προέλευσης από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι προμηθευτές υποχρεούνται να αναφέρουν στις προσφορές τους τη χώρα καταγωγής των υλικών που προσφέρουν.

2024DIAB28957

3.1.στ. Η μεταφορά των πρώτων υλών θα γίνεται με μεταφορικά μέσα καθαρά και απολυμασμένα (Ε.Κ. 852/2004, Κεφ. ΙΧ). Σε κάθε περίπτωση ισχύουν οι υγειονομικοί όροι όπως ορίζονται 47829/2017 (ΦΕΚ/2161/Β' 23-06-2017). Το μεριδολόγιο (βάρος μερίδων) των υπό προμήθεια εδεσμάτων, παρατίθεται στο Πίνακα Ποσοτήτων Μερίδων – Μεριδολόγιο (Πίνακας 1.). Οι πρώτες ύλες θα πρέπει να είναι τοποθετημένες στα μέσα μεταφοράς με τάξη και με τρόπο ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή τους κατάσταση (συνήθως επάνω σε καθαρές παλέτες ή μέσα σε καθαρούς περιέκτες). Απορρίπτονται ωμά κρέατα ή άλλα προϊόντα τα οποία είναι ασυσκευάστα και πεταμένα στο δάπεδο του μεταφορικού μέσου.

3.1.ζ. Η συσκευασία των πρώτων υλών (χαρτοκιβώτια, κονσέρβες, μπουκάλια, περιέκτες κλπ) θα πρέπει να είναι ακέραια, καθαρά και χωρίς σημάδια αλλοιώσεων, εξωτερικές φθορές και παραμορφώσεις.

3.1.η. Η ημερομηνία λήξης των πρώτων υλών θα πρέπει να αναγράφεται σωστά πάνω στις συσκευασίες των προϊόντων. Απαγορεύεται η παραλαβή των προϊόντων των οποίων η ημερομηνία λήξεως έχει παρέλθει.

3.1.θ. Η επισήμανση (ετικέτες) στα συσκευασμένα προϊόντα θα πρέπει να είναι στην ελληνική γλώσσα, σωστή, ακέραια και ανταποκρίνεται στο προϊόν που παραλαμβάνετε και στην ισχύουσα νομοθεσία.

Αναλυτικές τεχνικές προδιαγραφές πρώτων υλών

3.2.α. Τα νωπά κρέατα Μόσχου πρέπει να είναι Α' ποιότητας, άνευ οστών, αυτοτελή τεμάχια κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής ή προέλευσης από χώρα της Ε.Ε

3.2.β. Αλιεύματα μόνο κατεψυγμένα είναι Α' ποιότητας, φιλέτο ή φέτα πέρκας ή βακαλάο ή γαλέο (άνευ οστών)

3.2.γ. Τα πουλερικά (Κοτόπουλο και Γαλοπούλα) να είναι όλα νωπά κατά προτίμηση Ελληνικής Προέλευσης ή προέλευσης από χώρα της Ε.Ε. •Ειδικά για τα νωπά ολόκληρα κοτόπουλα να είναι τύπου Α 65%, • Ειδικά για τη γαλοπούλα να είναι τύπου 67%.

3.2.δ. Ο κιμάς να παρασκευάζεται από καθαρό μυϊκό κρέας (νωπό αρίστης ποιότητας), κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής ή προέλευσης από χώρα της Ε.Ε, να είναι άνευ ορατού λίπους.

3.2.ε. Τα αυγά να είναι ωοσκοπημένα, κατηγορίας Α, Ελληνικής ή προέλευσης από χώρα της Ε.Ε.

3.2.ζ. Το γάλα να είναι κατά προτίμηση Ελληνικό κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής ή προέλευσης από χώρα της Ε.Ε ΓΜΔ διάρκειας 15-45 ημερών. Θα διατίθεται σε συσκευασία μισού (500ml) και ενός λίτρου (1L) πλήρες (3,5%) και ελαφρύ (1,5%) με ημερομηνίες παραγωγής, λήξης, οβάλ σφραγίδα κτηνιατρικής έγκρισης κλπ

3.2.η. Διατηρείται για την αρίθμηση.

3.2.θ. Το πλήρες γιαούρτι να παρασκευάζεται από φρέσκο, κατά προτίμηση Ελληνικό αγελαδινό γάλα κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής ή προέλευσης από χώρα της Ε.Ε από 3,5% λιπαρά. Θα διατίθεται σε αεροστεγείς ατομικές συσκευασίες των 200-220γρ.

2024DIAB28057

3.2.ι. Το ελαφρύ γιαούρτι να παρασκευάζεται από φρέσκο, κατά προτίμηση Ελληνικό αγελαδινό γάλα κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής ή προέλευσης από χώρα της Ε.Ε μερικώς αποβουτυρωμένο (2%)

3.2.ια. Τα είδη τυριών να είναι άριστης ποιότητας. Να χρησιμοποιούνται κατά προτίμηση, τυριά ελληνικής παραγωγής κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής ή προέλευσης από χώρα της Ε.Ε (όπως τυρί ανθότυρο και τυρί φέτα). Σε περίπτωση που το Νοσοκομείο αδυνατεί να παρέχει μπουλ με καπάκι για τη μεταφορά του τυριού, ο ανάδοχος υποχρεούται να φροντίσει για τη ασφαλή μεταφορά των παραπάνω προϊόντων γαλακτοκομίας, σε ειδικό για τρόφιμα υλικό συσκευασίας.

3.2.ιβ. Τα προσφερόμενα φρούτα να είναι νωπά άριστης ποιότητας. Το φρούτο εάν έχει κοπεί σε μερίδες πρέπει να είναι σε κλειστό δοχείο (πχ. πεπόνι), και αν είναι αυτοτελές όπως για παράδειγμα το μήλο, να παραλαμβάνονται πλυμένα και τυλιγμένα σε σελοφάν.

3.2.ιγ. Στα κατεψυγμένα καθαρισμένα τεμαχισμένα λαχανικά (Α' ποιότητας) εκτός της αναγραφής της προέλευσης να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης και παραγωγής.

3.2.ιδ. Τα νωπά λαχανικά θα είναι άριστης ποιότητας. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κονσερβοποιημένων λαχανικών ή άλλων εδεσμάτων και υλικών.

3.3.ιε. Ο πουρές πατάτας, είτε ως συνοδευτικό γευμάτων είτε ως κυρίως γεύμα, θα παρασκευάζεται αποκλειστικά από νωπή πατάτα και όχι από νιφάδες.

3.3.ιστ. Τα ζυμαρικά (σπαγγέτι Νο. 6, φιογκάκια, βίδες, πένες, μακαρονάκι κοφτό, χυλοπιτάκι, ταλιατέλες, χυλοπίτες) και το κριθαράκι θα είναι άριστης ποιότητας από 100% σιμιγδάλι ελληνικής κατά προτίμηση παραγωγής ή προέλευσης από χώρα της Ε.Ε. Οι συσκευασίες να είναι αεροστεγείς, καθαρού βάρους 500γρ. και να αναγράφεται σε αυτές οι ημερομηνίες λήξης των προϊόντων. Θα προσφέρονται επίσης ζυμαρικά και κριθαράκι ολικής άλεσης και ζυμαρικά χωρίς γλουτένη.

3.3.ιζ. Τραχανάς από σιμιγδάλι παρασκευασμένος με γάλα ή γιαούρτι σε συσκευασίες καθαρού βάρους 500γρ. Επάνω στη συσκευασία θα αναγράφεται αναλυτικά η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης, πληροφορίες για πιθανή και μη σκόπιμη παρουσία αλλεργιογόνων στο προϊόν. Επιπλέον να υπάρχει επιλογή για τραχανά νηστίσιμο, χωρίς προσθήκη γάλατος ή γιαουρτιού, παρασκευασμένο από αλεύρι σίτου, λαχανικά (κολοκύθα, ντομάτα, κρεμμύδι, πιπεριά Φλωρίνης, καρότο), σιμιγδάλι και χωρίς την παρουσία κομματιών λαχανικών μέσα στο τελικό προϊόν.

3.3.ιη. Το ρύζι και τα όσπρια να είναι άριστης ποιότητας ελληνικής κατά προτίμηση παραγωγής ή προέλευσης από χώρα της Ε.Ε

προέλευσης. Για το ρύζι θα χρησιμοποιηθούν οι ποικιλίες: καρολίνα, νυχάκι, γλασέ, καστανό. Να παρέχονται σε συσκευασίες 500γρ.

3.3.ιθ. Το ψωμί θα διατίθεται σε λευκό, ολικής και χωρίς γλουτένη. Να είναι σε ατομικές μερίδες τυλιγμένο ατομικά και να φέρει ημερομηνία παραγωγής / λήξης. Να υπάρχει επίσης, επιλογή για ψωμί τύπου τοστ, λευκό και ολικής, το οποίο θα συσκευάζεται ατομικά σε κατάλληλα για τρόφιμα υλικά συσκευασίας.

3.3.κ. Οι φρυγανιές να είναι σταρένιες, ολικής και χωρίς γλουτένη συσκευασμένες ανά δυο τεμάχια και συνολικού βάρους περίπου 30γρ. Να αναγράφονται οι ημερομηνίες λήξης σε κάθε συσκευασία.

2024DIAB28057

3.3.κα. Το ελαιόλαδο να είναι οξύτητας 0-1% και να προέρχεται από τυποποιητήρια και παρασκευαστήρια εγκατεστημένα στην Ελλάδα, κατά προτίμηση ή προέλευσης από χώρα της Ε.Ε που να παρέχουν βεβαίωση ότι εφαρμόζεται το σύστημα HACCP. Επιπρόσθετα, να είναι συσκευασμένο σε ανοξείδωτα δοχεία ή γυάλινα σκούρου χρώματος ή πλαστικό δοχείο.

3.3.κβ. Το λάδι για τηγανητά φαγητά που προορίζονται για τους ιατρούς, οξύτητας 0 - 1,5 βαθμών ή σπορέλαιο (εκτός φοινικέλαιου).

3.3.κγ. Το μέλι να παράγεται στην Ελλάδα κατά προτίμηση ή από χώρα της Ε.Ε

3.3.κδ. Η μαρμελάδα και η μαρμελάδα χωρίς προσθήκη ζάχαρης σε ατομικές συσκευασίες των 20γρ. Η προμηθευόμενη μαρμελάδα να είναι παρασκευασμένη με φρούτα 40% και άνω.

3.3.κε. Η ζάχαρη σε ατομική συσκευασία των 1g και 4g αντίστοιχα

3.3.κστ. Το βούτυρο και η μαργαρίνη σε ατομικές συσκευασίες των 10γρ. Να παράγονται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα κατά προτίμηση ή από χώρα της Ε.Ε.. Επάνω στις συσκευασίες να αναφέρεται η ημερομηνία λήξης, τα συστατικά, η διατροφική αξία του προϊόντος (διατροφική ετικέτα), τυχόν αλλεργιογόνα συστατικά.

3.4.κζ. Το τσάι και το χαμομήλι σε ατομική συσκευασία η οποία να μπορεί να χρησιμοποιηθεί άμεσα για την παρασκευή ενός φλιτζανιού ροφήματος.

3.2. Επιπρόσθετες διευκρινήσεις σχετικά με τις παρασκευές των γευμάτων

- Τα φαγητά να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς χημικά, πρόσθετα τροφίμων, χωρίς καρυκεύματα, ζωικά λίπη, ζάχαρη.

- Η παρασκευή όλων των γευμάτων των ασθενών και των ιατρών θα γίνεται με ελαιόλαδο extra παρθένο.

- Τα γεύματα θα παρέχονται τρεις φορές την ημέρα (πρωινό-μεσημεριανό-βραδινό) και θα είναι διαφορετικό το μεσημεριανό φαγητό από το βραδινό.

- Ο ανάδοχος θα μπορεί να προσφέρει μόνο δύο (2) φορές μέσα στην ίδια εβδομάδα το ίδιο κύριο πιάτο με την ίδια παρασκευή.

- Σε καμία περίπτωση φαγητό που περισσεύει το μεσημέρι δε μπορεί να θεωρηθεί κανονικό φαγητό για τα βραδινά γεύματα. Επίσης φαγητό που περισσεύει από τα βραδινά γεύματα ή γενικά από προηγούμενη ημέρα, ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να σερβίρεται την επόμενη με οποιαδήποτε παρασκευή.

- Οι σάλτσες των φαγητών των διαιτών των ασθενών δεν θα τσιγαρίζονται. Η ποσότητα της σάλτσας, όπου προβλέπεται από τη συνταγή, θα αφορά το 20-30% του προβλεπόμενου βάρους του τροφίμου που συνοδεύεται με σάλτσα.

- Το γάλα που θα χρησιμοποιείται στη παρασκευή των ειδών των διαιτών των παθολογικών ασθενών (πουρέ) θα είναι περιεκτικότητας είτε 0-2% είτε 3,5%.

- Τα φαγητά θα είναι καλοβρασμένα ή καλοψημένα λαμβάνοντας υπόψη την ιδιαιτερότητα του ασθενούς..

- Να χρησιμοποιούνται αυγά νωπά και όχι σκόνη αυγού.

2024DIAB28057

• Απαγορεύεται η χρήση πρόσθετων υλικών π.χ. αλεύρου, ζυμαρικών για την παρασκευή των φαγητών σαν πρόσθετο στις σάλτσες ή για συμπύκνωση της σούπας.

• Τα ζυμαρικά και το ρύζι να είναι Α'ποιότητας και ως ακολούθως:

1.1 Για ζυμαρικά: σπαγγέτι Νο. 6, φιογκάκια, βίδες, πένες, μακαρονάκι κοφτό, χυλοπιτάκι, ταλιατέλες.

1.2 Για παστίτσιο: σπαγγέτι Νο. 3

1.3 Για πιλάφι και σούπες: Καρολίνα

1.4 Για ριζότο: νυχάκι

1.5 Για ρυζόγαλο: γλασέ

4.Παραγγελία – παράδοση – παραλαβή φαγητών

4.1. Η παραγγελία των φαγητών, η ποσότητα των μερίδων, καθώς και διάφορες οδηγίες για την παρασκευή τους, βάσει του εβδομαδιαίου προγράμματος (σίτισης) όπως αυτό καθορίζεται από την αρμόδια επιτροπή, θα δίνονται στον προμηθευτή καθημερινά εγγράφως με e-mail μέχρι τις 9.30.π.μ. Η ώρα παράδοσης των γευμάτων θα γίνεται κατόπιν συνεννοήσεως με την Επιτροπή παραλαβής- παρακολούθησης από 07.30 π.μ. έως 20.30 μ.μ.

4.2. Το πολύ μέχρι μία (1) ώρα πριν την έναρξη της διαδικασίας μεριδοποίησης κάθε γεύματος, η υπηρεσία δύναται να αναπροσαρμόσει τον αριθμό των παραγγελιών το πολύ κατά $\pm 10\%$, εφόσον έχουν επέλθει μεταβολές στην δύναμη των τμημάτων (π.χ. μεταφορές ασθενών, νέες εισαγωγές, εξιπήρια κ.λ.π.). Η διορθωμένη παραγγελία καταχωρείται σε συμπληρωματικό έντυπο.

4.3. Το σύνολο των μενού των εφημερευόντων ιατρών θα είναι κατ' ελάχιστο δεκαπέντε (15) κατά μέγιστο είκοσι(20). Θα είναι προσαρμοσμένο σε ιατρικές παθήσεις και προσωπικές ανάγκες (π.χ μενού διαβητικών, μενού χαμηλό σε κορεσμένα λιπαρά, μενού χορτοφαγικό).

4.4 Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιεί, αυξομειώνοντας ανάλογα με τις ανάγκες του τον αριθμό μερίδων (ελεύθερης σίτισης- διαίτας – προσωπικού) μέχρι 10 % των προβλεπόμενων σιτιζόμενων ασθενών – γιατρών.

4.5. Κατά τους χειρισμούς μεταφοράς-μεριδοποίησης-διανομής 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 και να μην υστερούν σε θρεπτική αξία, γεύση και εμφάνιση. Τα μη αποδεκτά τελικά προϊόντα από άποψη οργανοληπτικής αποδοχής απορρίπτονται, από την αρμόδια επιτροπή παραλαβής του συσσιτίου.

4.6. Η μεταφορά των φαγητών στο Νοσοκομείο θα γίνεται σε κατάλληλο για το σκοπό αυτό πιστοποιημένο όχημα (Βεβαιώσεις καταλληλότητας οχημάτων μεταφοράς τροφίμων από την αρμόδια υπηρεσία υγειονομικού ελέγχου της οικείας Περιφερειακής Ενότητας.) που θα απολυμαίνεται συστηματικά, και σε θερμομονωτικά κουτιά που θα είναι σε καλή κατάσταση και θα καθαρίζονται καθημερινά.

4.7. Η παραλαβή του φαγητού θα πραγματοποιείται από την αρμόδια επιτροπή παραλαβής και καλής εκτέλεσης του Νοσοκομείου με σύνταξη πρωτοκόλλου ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής, με την παρουσία του προμηθευτή ή νόμιμου εκπροσώπου του που θα προσυπογράφει μαζί με την επιτροπή το σχετικό πρωτόκολλο και θα ελέγχεται εάν η παράδοση των φαγητών έγινε σύμφωνα με τους συμφωνηθέντες όρους σε ημερήσια βάση.

2024DIAΒ28957

4.8. Ο ανάδοχος προμηθευτής πρέπει επίσης να διαθέτει ηλεκτρικό θερμαινόμενο μπουφέ (μπαιν μαρί) για την διατήρηση σταθερής θερμοκρασίας των γευμάτων, μέχρι να ολοκληρωθεί η διαδικασία διανομής των γευμάτων.

4.9. Το κυρίως γεύμα θα σερβίρεται σε μπουλ μιας χρήσεως χωρητικότητάς κανονικής μερίδας, με διάφανο καπάκι με προδιαγραφές για θέρμανση σε φούρνο μικροκυμάτων, τα οποία θα προμηθεύει ο ανάδοχος.

4.10. Το ζεστό φαγητό θα πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία υψηλότερη των 65οC (να ατμίζει).

4.11. Ο ανάδοχος θα πρέπει να έχει τη δυνατότητα να παρέχει πολτοποιημένα γεύματα και μικρογεύματα (σνακ) αναλόγως των αναγκών των ασθενών, πχ. χοντροαλεσμένα ή λεπτοαλεσμένα – λεπτόρευστα.

4.12. Το προσωπικό του αναδόχου θα παρασκευάζει το φαγητό και θα το παραδίδει σύμφωνα με την παραγγελία του του Νοσοκομείου και σε συμφωνία με το πρόγραμμα σίτισης που θα έχουν υποδείξει οι θεράποντες ιατροί. Η μεριδοποίηση ανά ασθενή δύναται να γίνεται στον χώρο του προμηθευτή με την προϋπόθεση να σερβίρονται ζεστά.

4.13. Τα προγράμματα διατροφής ακολουθούν την εποχικότητα και συντάσσονται σύμφωνα με τις ανάγκες των νοσηλευόμενων ασθενών. Οποιοσδήποτε εγκεκριμένες τροποποιήσεις κοινοποιούνται εγγράφως και εγκαίρως στον ανάδοχο και αναμένεται η εφαρμογή τους εντός ενός (1) μήνα από της κοινοποίησής τους.

4.14. Η προσφορά των γευμάτων συμπληρώνεται με ειδικές δραστηριότητες, π.χ. μενού ειδικό εορταστικό για τα Χριστούγεννα, Πάσχα (κ.λ.π.) ειδικές παραδοσιακές συνταγές σε περίοδο νηστείας, πάντα σε συνεννόηση με την Επιτροπή που έχει οριστεί και την ενημέρωση του Διοικητού του Νοσοκομείου.

4.15. Τα πρωινά γεύματα θα παρασκευάζονται το πρωί της ίδιας μέρας έτσι ώστε να παραδίνονται στους ασθενείς σε ασφαλή θερμοκρασία κατανάλωσης και ΟΧΙ σε θερμοκρασίες ψυγείου ή δροσερά.

4.16. Το γάλα και το τσάι θα σερβίρονται σε ατομικά μιας χρήσεως ποτήρια τα οποία θα κλείνουν με καπάκι. Υποχρέωση του αναδόχου είναι να χορηγήσει επιπλέον ποτήρια για ανάγκες των νοσηλευόμενων ασθενών σε περίπτωση που απαιτηθούν από τις κλινικές για την αποκατάσταση της υδρικής ισορροπίας των νοσηλευόμενων ασθενών. Ενδεικτικά ο αριθμός αυτών των έκτακτων αναγκών υπολογίζεται ότι αντιστοιχεί στο 5% των ημερήσιων γευμάτων.

4.17. Ειδικά για τα μενού των νεφροπαθών ασθενών τα λαχανικά, οι πατάτες και τα φρούτα που θα χρησιμοποιηθούν θα πρέπει να είναι λεπτοκομμένα, επαρκώς μουλιασμένα σε νερό, διπλοβρασμένα, στραγγισμένα και έπειτα μαγειρεμένα στην κατσαρόλα ή στο φούρνο .

4.18. Ειδικά για τα πολτοποιημένα (περαστά) μενού να χρησιμοποιείται τρυφερό και μαλακό μέρος του ζώου, κατά προτίμηση ποντίκι χωρίς τα λευκά τραγανά μέρη του (κολλαγόνου).

4.19. Οι επίσημες γιορτές και αργίες θα έχουν διαφοροποίηση των μενού σύμφωνα με τα έθιμα και τις παραδόσεις των Ελλήνων (πχ. Λαγάνια και Σαρακοσιανά τη Καθάρια Δευτέρα κλπ.). Στις επίσημες γιορτές συμπεριλαμβάνεται κάποιο γλυκό με το γεύμα των ιατρών και όσων ασθενών επιτρέπεται καθώς και τις Κυριακές. Προτείνεται Γλυκό συσκ. με σοκολάτα (καριόκες, μόν αμούρ κ.α.) ή Μους γιαουρτιού αρωματική (γιαούρτι-γάλα-μέλι-λεμόνι).

2024DIA B28057

4.20. Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα χορηγεί καθημερινά αριθμό κουβέρ αντίστοιχο με τον αριθμό των σπιζόμενων ατόμων του Νοσοκομείου (ασθενών και ιατρών) με προσαύξηση 10%.

4.21. Τα κουβέρ του πρωινού θα έρχονται σε ατομικές συσκευασίες οι οποίες θα περιέχουν κουταλάκι, μαχαίρι και χαρτοπετσέτα. Ποτηράκια των 250ml χρήσεως κατάλληλα για ζεστά ροφήματα καθώς και πιάτα μιας χρήσης. Ο ανάδοχος υποχρεούται να χορηγήσει τόσα ποτήρια όσα τα ροφήματα που παρέχονται στο πρωινό γεύμα, δηλαδή ένα ποτήρι με καπάκι για γάλα και ένα ποτήρι με καπάκι για τσάι.

4.22. Τα κουβέρ για γεύμα και δείπνο θα έρχονται συσκευασμένα ατομικά (πιρούνι, μαχαίρι, οδοντογλυφίδα, υγρομάντηλο και χαρτοπετσέτα). Μιας χρήσεως κουτάλι για σούπα να έρχεται σε χωριστή συσκευασία. Ποτήρι μιας χρήσεως. Σε περίπτωση που το μεσημεριανό και το βραδινό γεύμα συνοδεύεται από κρέμα ή ζελέ ή γιαούρτι, ο ανάδοχος υποχρεούται να χορηγήσει εξίσου κουτάλι ή πιρούνι για τη κατανάλωση αυτού του σνακ.

4.23. Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα προμηθεύει επαρκώς το Νοσοκομείο με καλαμάκια ροφήματος, κουτάλια, πιρούνια, μαχαίρια, μικρομερίδες: αλάτι, πιπέρι, ξύδι, έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο και μερίδες λεμονιού, ζάχαρη / στέβια.

4.24. Η σίτιση των ασθενών (σε είδος, υφή και σε ποσότητα) πρέπει να καλύπτει πλήρως τις απαιτούμενες διατροφικές και κλινικές τους ανάγκες.

4.25. Ο ανάδοχος αναλαμβάνει με ιδιαίτερη αμοιβή την οργάνωση ειδικών εκδηλώσεων. Τα προσφερόμενα εδέσματα, ποτά κ.λ.π. συμφωνούνται κατά περίπτωση μεταξύ αναδόχου και του φορέα που πραγματοποιεί την εκδήλωση. Η δαπάνη για τις δεξιώσεις θα βαρύνει το Νοσοκομείο ή απευθείας τον φορέα που πραγματοποιεί την εκδήλωση. Και στις περιπτώσεις αυτές οι τιμές θα είναι λογικές και θα καθορίζονται από κοινού μεταξύ αναδόχου και Νοσοκομείου.

5.Σύνθεση Μενού

5.5.1. Γεύματα νοσηλευόμενων ασθενών και εφημερευόντων ιατρών
Στους ασθενείς του Νοσοκομείου καθημερινά προσφέρονται:

α) Πρωινό

γ) Μεσημεριανό (Γεύμα)

δ) Βραδινό (Δείπνο)

Η τιμή καθενός από τα παραπάνω θα πρέπει να διευκρινίζεται στην οικονομική προσφορά.

5.5.2 Ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέτει για κάθε σπιζόμενο (ασθενείς και εφημερεύοντες ιατροί) ένα μπουκάλι εμφιαλωμένο νερό ½ λίτρο για κάθε γεύμα και δείπνο.

5.5.3. Μενού νοσηλευόμενων ασθενών

Το μενού των ασθενών θα περιλαμβάνει τα πιο κάτω γεύματα και συμπληρώματα:

α) Το Πρωινό περιλαμβάνει συνδυασμό των παρακάτω τροφίμων:

Γάλα (παστεριωμένο) 250 γρ.

Τσάι ή Χαμομήλι.

Ζάχαρη (λευκή ή καστανή) ή στέβια σε ατομική συσκευασία

Μέλι ή μαρμελάδα (σε ατομική συσκευασία – μερίδα).

Βούτυρο ή ταχίνι (σε ατομική συσκευασία – μερίδα).

Αυγό βρασμένο (ένα (1).

Τυρί τρίγωνο, σε ατομική συσκευασία.

Ψωμί (λευκό, ολικής άλεσης, ελεύθερο γλουτένης), 60γρ.

Φρυγανιές (σταρένιες ή σίκαλης) ατομικής συσκευασίας 17 γρ.

Κρέμα (άνθος αραβοσίτου με γάλα) ή ρυζόγαλο, κρέμα ρυζάλευρου (με νερό).

2024DIAΒ28957

Φρούτο εποχής

Χυμός φρούτων σε ατομική συσκευασία.

Κέικ απλό χειροποίητο (μερίδα 60γρ).

Ενδεικτικά πρωινά γεύματα:

Αυγό + φρυγανιές + μαρμελάδα + γάλα+ τσάι ή χαμομήλι + ζάχαρη / στέβια

(συχνότητα σερβιρίσματος: δυο έως και τρεις φορές την εβδομάδα).

Φρυγανιές + τρίγωνο τυρί ή γάλα ή τσάι ή χαμομήλι+ ζάχαρη / στέβια (συχνότητα σερβιρίσματος: μια έως και δυο φορές την εβδομάδα).

Αυγό (έως 1 τεμάχιο) + φρυγανιές + τυρί τρίγωνο + φρούτο + γάλα ή τσάι ή χαμομήλι + ζάχαρη / στέβια (συχνότητα σερβιρίσματος: μια έως και τρεις φορές την εβδομάδα).

Γάλα + κρέμα + φρυγανιά + μέλι / μαρμελάδα / τυρί+ βούτυρο + τσάι ή χαμομήλι + ζάχαρη / στέβια+φρούτο/κομπόστα (συχνότητα σερβιρίσματος: μια έως και δυο φορές την εβδομάδα).

Κρέμα ρυζάλευρου ή άνθος αραβοσίτου (με νερό) + φρυγανιές + βούτυρο + μέλι/μαρμελάδα + τσάι + ζάχαρη / στέβια + μπανάνα/ χυμός μήλου (για μενού χαμηλού φυτικού υπολείμματος).

Ατομικό κέικ ή κέικ σε φέτες (χειροποίητο) + γάλα + φρούτο + τσάι ή χαμομήλι + ζάχαρη / στέβια (συχνότητα σερβιρίσματος: μια φορά την εβδομάδα).

Η παραπάνω αναφερόμενη συχνότητα σερβιρίσματος αφορά τα ελεύθερα και τα ελαφρά μενού και μπορεί να διαφοροποιηθεί στις περιπτώσεις των παθολογικών διαιτών, αναλόγως των οδηγιών των θεραπόντων ιατρών.

Στις περιπτώσεις των πολτοποιημένων (περαστών) ή αλεσμένων διαιτών τα τρόφιμα θα πρέπει να σερβίρονται σε υφή κατάλληλη προς κατανάλωση (πχ. κομμένο, πολτοποιημένο ή φρουτόκρεμα, αλεσμένα).

Λεπτομέρειες για πρωινά πολτοποιημένα (περαστά) ή αλεσμένα

Για πολτοποιημένα (περαστά) γεύματα θα ισχύουν οι εξής επιλογές με συχνότητα που θα προσδιοριστεί από τις ανάγκες του ασθενή:

Κρέμα (γλυκιά ή άγλυκη) ή ζελέ (με ζάχαρη ή χωρίς)

Χυλός βρώμης: γάλα (350ml) + νιφάδες βρώμης (40γρ) + μέλι (10ml).

Για αλεσμένα γεύματα θα ισχύουν οι εξής επιλογές με συχνότητα που θα προσδιοριστεί από τις ανάγκες του ασθενή:

Κρέμα (γλυκιά ή άγλυκη) ή ζελέ (με ζάχαρη ή χωρίς) + γάλα / γιαούρτι πλήρες + μέλι + φρυγανιές + τσάι ή χαμομήλι + ζάχαρη / στέβια

Χυλός βρώμης: γάλα (350ml) + νιφάδες βρώμης (40γρ) + μέλι (10ml) + φρυγανιές + τσάι ή χαμομήλι + + ζάχαρη / στέβια + γάλα / γιαούρτι πλήρες

Επιπλέον για τις ανάγκες της Μονάδας Τεχνητού Νεφρού) είναι αναγκαία η προμήθεια Μπαγκετών με τυρί edam ή γκούντα, γαλοπούλα και ντομάτα ημερησίως εκτός Κυριακής. Και για τις ανάγκες του χειρουργείου σε πενθήμερη βάση.

β) Το κυρίως πιάτο (μεσημεριανό και βραδινό, συνολικά 14 κυρίως γεύματα ανά εβδομάδα) περιλαμβάνει τα κάτωθι γεύματα σύμφωνα με τις ποσότητες που αναγράφονται στον ΚΑΤΑΛΟΓΟ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ :

Γεύμα με κρέας μοσχαρίσιο αποστεωμένο (συχνότητα σερβιρίσματος έως και τρεις φορές την εβδομάδα), μαγειρεμένο.

Γεύμα με κοτόπουλο ή γαλοπούλα, στήθος ή μπούτι (συχνότητα σερβιρίσματος έως και τρεις φορές την εβδομάδα) μαγειρεμένο.

Γεύμα με ψάρι φέτα, χωρίς κόκαλο (συχνότητα σερβιρίσματος έως και τρεις φορές την εβδομάδα) μαγειρεμένο.

Γεύμα με κιμά (συχνότητα σερβιρίσματος έως και τρεις φορές την εβδομάδα) μαγειρεμένο.

Γεύμα με χοιρινό (συχνότητα σερβιρίσματος έως και μία φορά ανά βδομάδα)

Γεύμα με λαδερά (συχνότητα σερβιρίσματος μια έως και δυο φορές την εβδομάδα)

Γεύμα με όσπρια (συχνότητα σερβιρίσματος μια έως και δυο φορές την εβδομάδα)

2024ΠΑΒ28957

Η ακριβής συχνότητα σερβιρίσματος που αναφέρεται παραπάνω εξαρτάται τόσο από το είδος των διατιμών όσο και από τις κλινικές ιδιαιτερότητες των ασθενών. Συνεπώς δύναται να εφαρμοστούν ή/και να τροποποιηθούν αναλόγως των οδηγιών των θεραπόντων ιατρών.

δ) Το κυρίως πιάτο συνοδεύεται με τις παρακάτω ποικιλίες γαρνιτούρας, σύμφωνα με τις ποσότητες που αναγράφονται στον ΚΑΤΑΛΟΓΟ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ :

Σαλάτα εποχής (ωμή ή βρασμένη) σερβιρισμένη με προσθήκη 15γρ. extra παρθένου ελαιόλαδου ή σούπα τύπου χορτόσουπα ή σούπα λαχανικών τύπου βελουτέ.

Τυρί λευκό (φέτα, ανθότυρο, 60γρ).

Φρούτο εποχής ή κομπόστα φρούτου ή ζελέ φρούτου.

Γιαούρτι ή αυγό βραστό.

Ψωμί 60γρ + φρυγανιές (2 τεμάχια των 17γρ) σίκαλης, σταρένιες, χωρίς γλουτένη.

*Σε περίπτωση λαδερών και οσπρίων ή σε κυρίως γεύματα χωρίς άλλη πηγή ζωικής πρωτεΐνης.

δ) Το βραδινό φαγητό (δείπνο) συνοδεύεται με τα παρακάτω, σύμφωνα με τις ποσότητες που αναγράφονται στον ΚΑΤΑΛΟΓΟ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ :

Σαλάτα εποχής (ωμή ή βρασμένη) σερβιρισμένη με προσθήκη 15γρ. extra παρθένου ελαιόλαδο ή σούπα τύπου χορτόσουπα ή σούπα λαχανικών τύπου βελουτέ.

Ψωμί 60γρ + φρυγανιές (2 τεμάχια των 17γρ) σίκαλης, σταρένιο, χωρίς γλουτένη.

Φρούτο εποχής ή κομπόστα φρούτου ή για ζελέ φρούτου.

Ο ανάδοχος είναι ο αποκλειστικά υπεύθυνος ώστε τα παραπάνω μεριδοποιημένα γεύματα και συμπληρώματα (γάλα, τσάι, συνοδευτικά φαγητού), να φυλάσσονται σε θερμοκρασία άνω των 65οC, όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί «ζεστό» και θερμοκρασία 2οC, όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί «κρύο» μαζί με τα λοιπά προς διανομή είδη (ψωμί, αρτοσκευάσματα διάφορα, ζάχαρη, βούτυρο, μαρμελάδα κ.λ.π.).

Οι λεκάνες τύπου gastronorm που θα περιέχουν τα τρόφιμα θα πρέπει οπωσδήποτε να φέρουν καπάκι. Όσον αφορά στη συσκευασία του φαγητού θα πρέπει, τόσο η ατομική συσκευασία όσο και οι λεκάνες του υπομεριδοποιημένου φαγητού, αλλά και τα ισοθερμικά δοχεία διατήρησης θερμοκρασίας που θα χρησιμοποιηθούν από τον ανάδοχο, να είναι κατάλληλα για τρόφιμα και να φέρουν το σχετικό ειδικό σήμα καταλληλότητας.

Στους παρακάτω πίνακες αναφέρονται τα ζητούμενα προϊόντα με όσο το δυνατόν αναλυτική περιγραφή των τεχνικών του χαρακτηριστικών, ποσότητες τελικών προϊόντων και υλικά συνταγών (Πίνακας 1.).

Δίαιτες ασθενών και ειδικά μενού

Οι δίαιτες που θα χρησιμοποιηθούν είναι οι εξής:

Ελεύθερη: χωρίς διατροφικούς περιορισμούς

Ελαφρά / Άναλος

Ιατρών

Διαβήτη

Νεφροπάθειας

Διαβήτη – Νεφροπάθειας

Δίαιτα Χολοκυστοπάθειας / Ηπατοπάθειας

Χαμηλού φυτικού υπολείμματος

Ελεύθερη γλουτένης

Πολτοποιημένες δίαιτες (περαστά)

Αλεσμένες δίαιτες: φαγητό ημέρας + φρουτόκρεμα ή κρέμα ή γιαούρτι

Δίαιτα χωρίς ιώδιο

. Ειδικά μενού

Ελαφριά Γεύματα

Σε περιπτώσεις που ασθενείς πρέπει να ακολουθήσουν συγκεκριμένες διατροφικές επιλογές και όχι πλήρες μενού (ελαφριά μενού) ο ανάδοχος υποχρεώνεται να προσκομίσει ενδεικτική τιμή για τις αντίστοιχες επιλογές γευμάτων όπως:

Κοτόπουλο / Γαλοπούλα + σούπα φιδέ / κομπόστα / πουρές + κρέμα / γιαούρτι.

2024DIAE28957

Κοτόπουλο / Γαλοπούλα + λαχανικά με πατάτα + κρέμα /γιαούρτι + ψωμί (κουβέρ).
Μοσχάρι σουπιά με λαχανικά + ψωμί (κουβέρ)+ κομπόστα.
Σούπια φιδέ με ελαιόλαδο και ζωμό + ψωμί (κουβέρ) ή 2 φρυγανιές.
Πατάτες βραστές / πουρές πατάτας / ρύζι / μακαρονάκι / και ζωμό κρέατος κοτόπουλο + ψωμί (κουβέρ).

Αλεσμένα και πολτοποιημένα γεύματα

Το αλεσμένο φαγητό, μεσημεριανό και δείπνο, θα είναι επιλογή ενός από τα μενού της ημέρας ανάλογα με τις ανάγκες του ασθενούς όπως αυτές προσδιορίζονται από τον υπεύθυνο του Τμήματος Διατροφής. Κάθε τελική μερίδα θα είναι περίπου 480-500γρ. τελικό προϊόν. Πιο αναλυτικά το μενού θα περιλαμβάνει:

Κρέας ή κοτόπουλο ή κιμά

Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι ή αμυλώδη λαχανικά (πχ. αρακά)

Βραστή σαλάτα(κολοκύθι-καρότο)

φρουτόκρεμα* ή κρέμα ή γιαούρτι

Το αλεσμένο γεύμα θα σερβίρεται με τα επιμέρους στοιχεία του ξεχωριστά αλεσμένα και επαρκώς διαχωρισμένα στα πιάτα που θα σερβίρονται.

*Το αλεσμένο διαβητικό μενού να συνοδεύεται με γιαούρτι αντί για φρουτόκρεμα.

Αναφορικά με το πολτοποιημένο (περαστό) φαγητό θα ακολουθούνται οι παρακάτω διατροφικές οδηγίες, τόσο για μεσημεριανό όσο και για βραδινό γεύμα:

120γρ. κοτόπουλο ή μοσχάρι βραστό

Πατάτα, καρότο, λάχανο/ κολοκυθάκι / πράσο βραστά

200ml ζωμό

25ml ελαιόλαδο

δύο ασπράδια βρασμένων αυγών (από αυγά 53-63γρ)

Κάθε τελική μερίδα θα είναι περίπου 480-500γρ. τελικό προϊόν. Μαζί με κάθε μερίδα μεσημεριανού πολτοποιημένου ετοιμάζεται και μία μερίδα φρουτόκρεμας.

*Το περαστό διαβητικό μενού να συνοδεύεται με γιαούρτι αντί για φρουτόκρεμα.

1. Απαιτούμενη Διαδικασία Ποιοτικής και Υγιεινής Παρασκευής Γευμάτων

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

2. Τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι προστατευμένα σε όλα τα στάδια φύλαξης – προετοιμασίας – παρασκευής – παράδοσης στο Νοσοκομείο από μύγες, τρωκτικά κλπ.

3. Οι κτιριακές εγκαταστάσεις του προμηθευτή, ο εξοπλισμός προετοιμασίας παρασκευής και μεταφοράς των γευμάτων καθώς και όλες οι επιφάνειες και τα δάπεδα της εταιρείας του θα πρέπει να βρίσκονται πάντοτε καθαρά.

4. Το προσωπικό που διαθέτει ο προμηθευτής πρέπει να τηρεί τους κανόνες υγιεινής :
1 ον : Να φέρει κατάλληλη καθαρή ενδυμασία (κάλυμμα κεφαλής – ρόμπα – ποδιά – γάντια) και

2 ον : Να φέρει απαραίτητως ατομικό βιβλιário υγείας.

5. Ο ανάδοχος υποχρεούται να εφαρμόζει τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής και να θεσπίζει, εφαρμόζει και διατηρεί πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP στους τομείς αποθήκευσης, επεξεργασίας, συσκευασίας και διακίνησης.

Πίνακας 1. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ (Το βάρος των κάτωθι φαγητών, ανά μερίδα, είναι σε μαγειρεμένη ή έτοιμη, κατά περίπτωση, μορφή.)		
A/A	ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΓΡΑΜ/ΜΕΡΙΔΑ
	ΓΑΛΑ-ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ	
1	Γάλα παστεριωμένο Γ.Μ.Δ (συσκ. 1L)	250
2	Γάλα παστεριωμένο Γ.Μ.Δ ελαφρύ (συσκ. 1L)	250

2024/14/20257

Πίνακας 1. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ

(Το βάρος των κάτωθι φαγητών, ανά μερίδα, είναι σε μαγειρεμένη ή έτοιμη, κατά περίπτωση, μορφή.)

3	Γάλα παστεριωμένο Γ.Μ.Δ πλήρες (συσκ. 500ml)	250
4	Γάλα παστεριωμένο Γ.Μ.Δ ελαφρύ (συσκ. 500ml)	250
5	Γιαούρτι αγελάδος πλήρες (συσκ.200- 240γρ.)	1 τεμ.
6	Γιαούρτι αγελάδος ελαφρύ 1,5 % (συσκ. 200γρ.)	1 τεμ.
		200
	ΤΥΡΙΑ	
1	Κασέρι (δεκατιανό)	30
2	Κασέρι / Φέτα / Ανθότυρο / (συνοδευτικό σε γεύμα)	60
3	Τετηγμένο τυρί	18
	ΨΩΜΙΑ	
1	Ψωμί λευκό	70-80
2	Ψωμί ολικής αλέσεως (κουβέρ)	60
3	Ψωμί ολικής αλέσεως (κουβέρ) για διαβητικούς	30
4	Ψωμί σικάλεως	30
5	Ψωμί άναλο	30
6	Φρυγανιές σταρένιες ή σικάλεως (ατομ. συσκ./δύο τεμάχια 17 γρ.)	1τεμ.
	ΕΙΔΗ ΠΡΩΙΝΟΥ	
1	Μαρμελάδα φρούτου (ατομ. συσκ.)	20
2	Μέλι (ατομ. συσκ.)	20
3	Κασέρι	55
4	Βούτυρο (αγνό)-μαργαρίνη – ταχίνι (ατομική συσκευασία)	10
	ΣΑΛΑΤΕΣ	
1	Σαλάτα τομάτα – αγγούρι	150 - 50
2	Σαλάτα νωπή εποχής (μαρούλι-κρεμμύδι)	150 - 10
3	Καρότα βραστά	200
4	Κολοκυθάκια βραστά	200
5	Κολοκυθάκια – καρότα βραστά	150 - 50
6	Χόρτα βραστά (ραδίκια, αντίδια)	250
7	Λάχανο ωμό – καρότο ωμό	150 - 50
8	Λάχανο βραστό – Λαχανίδες βραστές	200
9	Πατάτα-κολοκύθι-καρότα βραστά	150-100-50
10	Ανάμεικτα λαχανικά σαλάτα (φασολάκια στρογγυλά, καρότα, καλαμπόκι, πιπεριές)	250
11	Φασολάκια στρογγυλά σαλάτα	300
12	Χορτόσουπα (λαχανικά ανάμεικτα με πατάτα)	350
	ΦΡΟΥΤΑ	
1	Μήλο γκόλντεν / στάρκιν	200
2	Πορτοκάλι	200
3	Μανταρίνι	200
4	Αχλάδι	200
5	Ακτινίδιο	200
6	Μπανάνα	200
7	Ροδάκινο / Βερίκοκο / Νεκταρίνια	200
8	Καρπούζι / Πεπόνι καθαρισμένο	200
9	Σταφύλι σταφίδα	200
10	Φράουλες	150
11	Κεράσια	200
12	Βανίλιες / Δαμάσκηνα	150

2024/14/20257

Πίνακας 1. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ

(Το βάρος των κάτωθι φαγητών, ανά μερίδα, είναι σε μαγειρεμένη ή έτοιμη, κατά περίπτωση, μορφή.)

	ΟΣΠΡΙΑ	
1	Φασόλια γίγαντες πλακί / Φασολάδα	350
2	Ρεβίθια σούπα	350
3	Φακές σούπα	350
4	Φασόλια σούπα	350
	ΑΥΓΑ	
1	Αυγό βραστό	1τεμ. (60)
2	Ομελέτα σκέτη	2τεμ. (60έκαστος)
3	Ομελέτα φούρνου με τυρί, πατάτες, λαχανικά (1 μέρα μεσημεριανό)	2τεμ. (50τυρί-100πατ.-100λαχ.)
	ΑΛΕΣΜΕΝΑ	
1	Γάλα 400ml, κουάκερ (βρώμη) 30γρ, μέλι	400 – 420
2	Κοτόπουλο μπουτί ή μοσχάρι (ποντίκι) 125γρ., πατάτα βραστή 65γρ., καρότο βραστό 25γρ., σέλινο / κολοκυθάκι / πράσο, ζωμό κρέατος 200ml. Σε κάθε μερίδα 25γρ. ελαιόλαδο και δυο ασπράδια βρασμένων αυγών (από αυγά 53-63γρ)	480 – 510
3	Μπανάνα 100γρ., μήλο ή αχλάδι (εναλλάξ) 100γρ., χυμό πορτοκάλι 100γρ	280-300
4	Χορτόσουπα (κολοκυθάκι, καρότο, πατάτα, σέλινο.	400 – 420
5	Όσπρια ή αρακά (μερίδα), ανθότυρο, ρύζι ή πατάτα 70γρ, ζωμό οσπρίων ή λαχανικών. Σε κάθε μερίδα 25γρ. ελαιόλαδο και δυο ασπράδια βρασμένων αυγών (από αυγά 53-63γρ)	400 – 420
	ΡΥΖΙΑ	
1	Ρύζι σπυρωτό βραστό	250
2	Ρύζι με καρότο και αρακά (ρυζότο)	250 (180ρύζι-20καρ.-50αρ.)
3	Ρύζι λαπάς βραστό	250
	ΑΜΥΛΟΥΧΕΣ ΤΡΟΦΕΣ	
1	Πατάτες βραστές	250
2	Πατάτες ψητές (φούρνου)	250
3	Πατάτες πουρές	200
4	Κριθαράκι βουτύρου	250
5	Κριθαράκι γιουβέτσι	250
6	Ζυμαρικά άσπρα (βουτύρου)	250
7	Κριθαράκι ολικής άλεσης βουτύρου	250
8	Κριθαράκι ολικής άλεσης γιουβέτσι	250
09	Ζυμαρικά με σάλτσα τομάτας κλπ.	300 (250 ζυμ.-50 ντομ.)
10	Ζυμαρικά au gratin (με μακαρόνια Νο. 3)	300 (200 – 100τυρί)
11	Ζυμαρικά ολικής άλεσης	250
12	Ζυμαρικά ολικής άλεσης με κιμά	200 - 120
13	Ζυμαρικά ολικής άλεσης με σάλτσα ντομάτας	300
14	Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, ρύζι	300
15	Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, φιδέ ή τραχανά	300
16	Σούπα με ζωμό μοσχάρι, ρύζι	250
17	Σούπα με ζωμό μοσχάρι, φιδέ ή τραχανά	250
18	Νερόσουπα, ρύζι/φιδέ	250
	ΓΕΜΙΣΤΑ	
1	Πιπεριές/ Ντομάτες γεμιστές με ρύζι	400
2	Πιπεριές / Ντομάτες με ρύζι και κιμά	400
3	Κολοκύθια γεμιστά (κιμά-ρύζι) αυγολέμονο	400

2024/14/ΕΠΣΟΕΥ

Πίνακας 1- ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ

(Το βάρος των κάτωθι φαγητών, ανά μερίδα, είναι σε μαγειρεμένη ή έτοιμη, κατά περίπτωση, μορφή.)

4	Λαχανοντολμάδες (κιμά-ρύζι) αυγολέμονο	400
	ΛΑΔΕΡΑ	
1	Αρακάς κοκκινιστός λαδερός με πατάτες	350
2	Μπάμιες ψιλές κοκκινιστές λαδερές	350
3	Πατάτες – κολοκυθάκια μπριάμ ή Τουρλού (πατ-κολ-μελιτζ)	350 (200πατ.-100κολ.-50μελιτζ.)
4	Σπανακόρυζο λεμονάτο (άσπρο)	400
5	Πρασόρυζο λεμονάτο (άσπρο)	350
6	Φασολάκια κοκκινιστά λαδερά	400 (250φασολ.-150πατ.)
7	Κολοκυθάκια φούρνου (λεμονάτα ή με σάλτσα ντομ. και πατάτες)	350
	ΕΡΙΦΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	
1	Κατσίκι ή Αρνί με πατάτες φούρνου	150κρέας – 250πατ.
	ΜΟΣΧΑΡΙ ΑΠΑΧΟ	
1	Μοσχάρι βραστό (με ή χωρίς ζωμό)	150μοσχάρι
2	Νουά μόσχου ψητό*	150μοσχάρι
3	Λεμονάτο ή Κοκκινιστό ή Ριγανάτο ή Τας κεμπάπ*	150μοσχάρι
4	Μοσχάρι με κολοκυθάκια (ραγού)	150μοσχ.-300κολοκυθ.
5	Μοσχάρι με αρακά	150μοσχ.-200αρακά
6	Μοσχάρι με μελιτζάνες	150μοσχ.-200μελιτζ.
7	Μοσχάρι γιουβέτσι	150μοσχ.-200κριθ.
8	Μοσχάρι με χορτόσουπα	150μοσχ.-250λαχ.
	ΧΟΙΡΙΝΟ (α/ο)	
1	Χοιρινό με σέλινο αυγολέμονο	140χοιρ.-250σελ.
2	Χοιρινό λεμονάτο* ή σνίτσελ	140χοιρ.
3	Χοιρινή μπριζόλα λαιμού φούρνου (μ/ο)*	200χοιρ.(μ/ο)
	ΚΙΜΑΣ	
1	Γιουβαρλάκια αυγολέμονο	350
2	Κεφτέδες φούρνου*	150
3	Μπιφτέκια φούρνου μοσχαρίσια (2 τεμάχια)*	150
4	Μπιφτέκια φούρνου κοτόπουλου ή γαλοπούλας (2 τεμάχια)*	150
5	Σουτζουκάκια *	150
6	Παστίτσιο	400 (200ζυμ. - 100κιμάς)
7	Μουσακάς (Μελιτζάνες – Πατάτες – Κιμά)	400 (100κιμάς)
8	Μελιτζάνες παπουτσάκια	400 (100κιμάς)
	ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ (σε τεμάχια μπουτί-στήθος)	
1	Γαλοπούλα ψητή (φιλέτο)	150
2	Γαλοπούλα ψητή (φιλέτο) με πατάτες	120γρ – 250γρ.
3	Κοτόπουλο βραστό (με ή χωρίς ζωμό)	150-250κοτ. (με κόκαλο)
4	Κοτόπουλο ψητό*	150-250κοτ. (με κόκαλο)
5	Κοτόπουλο κοκκινιστό ή λεμονάτο*	150-250κοτ. (με κόκαλο)
6	Κοτόπουλο σούπα (φιδέ ή γλασέ)	150κοτ.-300σούπα
7	Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας, κοκκινιστό, λεμονάτο ή σνίτσελ	150
8	Κοτόπουλο βραστό – σούπα αυγολέμονο (με λαχανικά)	380 (120κοτ. – 250λαχ.)

2024/11/28/2025

Πίνακας 1. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ

(Το βάρος των κάτωθι φαγητών, ανά μερίδα, είναι σε μαγειρεμένη ή έτοιμη, κατά περίπτωση, μορφή.)

9	Κοτόπουλο με φασολάκια / μπάμιες / αρακά	250κοτ. (με κόκαλο)- 200λαχ.
	ΨΑΡΙΑ	
1	Βακαλάος φούρνου λεμονάτος (φέτα αδέρματη ή φιλέτο)*	150
2	Βακαλάος τηγανητός (φιλέτο)*	150
3	Βακαλάος φούρνου πλακί (φέτα ή φιλέτο)*	150
4	Γαλέος φούρνου λεμονάτος (φέτα αδέρματη ή φιλέτο)*	150
5	Γαλέος τηγανητός (φιλέτο)*	140
6	Γαλέος φούρνου πλακί (φέτα ή φιλέτο)*	150
7	Γλώσσα φούρνου λεμονάτη ή τηγανητή (φιλέτο)*	140
8	Πέρκα ψητή / φούρνου πλακί (φιλέτο)*	150
9	Ψαρόσουπα (βακαλάος φιλέτο) με ρύζι, πατάτες, καρότο, σέλινο	150βακ.-200σουπα
	ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	
1	Χταπόδι με κοφτά ζυμαρικά	150χταπ.-200ζυμ.
2	Σουπιές γιαχνί με πατάτες ή ρύζι ή ζυμαρικά ή σπανάκι	200σουπιές- 250πατάτες
3	Σουπιές με σπανάκι	150σουπ.- 250σπανάκι
4	Θαλασσινά διάφορα με ρύζι ή Γαριδομακαρονάδα	300
	ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	
1	Γλυκό συσκ. με σοκολάτα (καριόκες, μόν αμούρ κ.α.)	1 τεμ. (40γρ.)
2	Τάρτα φρούτων	1 τεμ. (60γρ)
3	Βασιλόπιτα ατομική	100
4	Τσουρέκι ατομικό	100
5	Κουραμπιέδες	1 τεμ.(50-60γρ.)
6	Μελομακάρονα	1 τεμ (50-60γρ.)
	ΚΡΕΜΕΣ-ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	
1	Κρέμα γλυκιά	200
2	Κρέμα άγλυκη	200
3	Ρυζόγαλο γλυκό	200
4	Ρυζόγαλο άγλυκο	200
5	Ζελέ φρούτων (ατομική συσκευασία) γλυκό και άγλυκο	200
6	Κομπόστα γλυκιά (κονσέρβα) (ροδάκινο, βερίκοκο)	150
7	Κομπόστα άγλυκη	150
8	Χαλβάς σιμιγδαλένιος	150
9	Χαλβάς από σουσάμι	40
10	Κέικ απλό (βανίλια)	60
11	Κρέμα ρυζάλευρου (γλυκιά)	200
12	Κρέμα ρυζάλευρου (άγλυκη)	200
13	Φρουτόκρεμα από φρέσκα φρούτα	200
14	Γιαουρτογλυκό με τριμμένο μπισκότο (γιαούρτι-μαρμελάδα-τριμμένα μπισκότα)	200 - 20 - 30
15	Μους γιαουρτιού αρωματική (γιαούρτι-γάλα-μέλι-λεμόνι)	200
	ΔΙΑΦΟΡΑ	
1	Ελιές (μαμούθ ή καλαμών)	80
2	Λάχανο / αγγουράκι τουρσί	150
4	Κρύο σάντουιτς (κασέρι-ζαμπόν ή διπλό ζαμπόν)	1τεμ.

2024/ΔΙΑΒ20257

Πίνακας 1. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ (Το βάρος των κάτωθι φαγητών, ανά μερίδα, είναι σε μαγειρεμένη ή έτοιμη, κατά περίπτωση, μορφή.)		
5	Κρύο σάντουιτς (φέτα/ανθότυρο, ντομάτα, πιπεριά, ροδέλες ελιάς)	1 τεμ
6	Χυμός φρούτων νέκταρ ή φ.χ. (μήλο, βερίκοκο, μπανάνα) (ατομική συσκευασία 250ml)	1 τεμ.
7	Χυμός φυσικός (πορτοκάλι) χωρίς προσθήκη ζάχαρης (ατομική συσκευασία 250ml)	1 τεμ.
8	Χυμό φρούτων-λαχανικών, καρότο-πορτοκάλι-μήλο, (ατομική συσκευασία 250ml)	1 τεμ.
9	Χυμός φρούτων φυσικός 1L	1 τεμ.
10	Καφές ελληνικός 100 γρ.	1 τεμ.
11	Γαλλικός καφές 250 γρ.	1 τεμ.
12	Τσάι του βουνού	1 τεμ.
13	Χαμομήλι	1 τεμ.
14	Ζάχαρη λευκή 1 κιλού	1 τεμ.
15	Ζάχαρη καστανή 1 κιλού	1 τεμ.
16	Νερό 500ml	1 τεμ.

Τα είδη με (*) συνοδεύονται με τις εξής γαρνιτούρες: πατάτες φούρνου, πουρές πατάτας, ρύζι πιλάφι ή ριζότο, ζυμαρικά.

Οι παραπάνω ποσότητες αυτές δεν μπορεί να είναι, σε καμία περίπτωση, δεσμευτικές και δύναται να μεταβάλλονται χωρίς κανένα περιορισμό, ανάλογα με τις ανάγκες των ασθενών και του σπιτιζόμενου προσωπικού.

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Ακρογωνιαίος λίθος για την διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων είναι η υγεία και η ατομική υγιεινή του προσωπικού καθώς και η κατάρτισή του σε θέματα που αφορούν την διαχείριση των τροφίμων στο Νοσοκομείο .

Το προσωπικό που εργάζεται στους χώρους των τροφίμων αποτελεί κίνδυνο επιμόλυνσης για τα τρόφιμα και για αυτό θα πρέπει να ακολουθεί τους κανόνες υγιεινής και οδηγίες εργασίας ανάλογα με την θέση και την υπευθυνότητα που έχει στην όλη διακίνηση από την επιτροπή λοιμώξεων του Νοσοκομείου.

Το προσωπικό είναι δυνατόν να μεταφέρει στα τρόφιμα επικίνδυνους μικροοργανισμούς που προέρχονται:

1. Από επιμόλυνση των ατόμων κατά τις μετακινήσεις στα διάφορα τμήματα του Νοσοκομείου και ιδιαίτερα στις τουαλέτες .
2. Από επιμόλυνση των ατόμων από τις διάφορες προσωπικές τους συνήθειες όπως πχ να ακουμπούν με τα χέρια τα μαλλιά τους ή τη μύτη τους.
3. Από λοιμώξεις των ατόμων οφειλόμενες σε παθογόνους μικροοργανισμούς , οι οποίοι μεταφέρονται με τα τρόφιμα.

Επομένως χρειάζεται εποπτεία για την σωστή τήρηση εφαρμογής των κανόνων υγιεινής , ώστε να μην διασπείρονται μικροοργανισμοί στα τρόφιμα.

Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε οι υπάλληλοί του να τηρούν αυστηρά το Ιατρικό απόρρητο. (π.χ.

Οι υπάλληλοι του αναδόχου :

1. Δεν επιτρέπεται να μιλούν με ασθενείς για την αγωγή που τους χορηγείται.
2. Να κριτικάρουν τις δραστηριότητες των γιατρών, του νοσηλευτικού και βοηθητικού προσωπικού
3. Δεν μπορούν να δίνουν συμβουλές στους ασθενείς.

Το πρόγραμμα εργασίας τους θα συντάσσεται αποκλειστικά από τον ανάδοχο και με ευθύνη του ιδίου.

Τις πρώτες ημέρες ανάληψης υπηρεσίας το Νοσοκομείο θα παρέχει προσωπικό που θα δείξει τους χώρους στο προσωπικό του αναδόχου.

2024DIAE28057

Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να έχουν επιστήθια κάρτα με το διακριτικό σήμα της εταιρείας και τα προσωπικά τους στοιχεία.

Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε κατά την διάρκεια των διαδικασιών διανομής φαγητού να μην ενοχλούνται προσωπικό και επισκέπτες, και η συμπεριφορά των εργαζόμενων να χαρακτηρίζεται από προθυμία και ευγένεια.

(ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ «Να γνωρίζουν πολύ καλά την Ελληνική γραφή και ανάγνωση για να χρησιμοποιούν σωστά τις γραπτές οδηγίες για τις δίαιτες των ασθενών και να έχουν την δυνατότητα άμεσης επικοινωνίας με το κοινό. Να έχουν ηλικία μέχρι 67 ετών, να είναι αρτιμελείς και υγιείς με τα αντίστοιχα Πιστοποιητικά Υγείας εν ισχύ.»)

Το προσωπικό που θα απασχοληθεί στον Οργανισμό θα πρέπει:

- Να γνωρίζει την Ελληνική γλώσσα (ικανότητα γραπτού και προφορικού λόγου)
- Να έχει ηλικία από 18 έως και 67 ετών, να είναι αρτιμελής και υγιείς με το αντίστοιχο Πιστοποιητικό Υγείας εν ισχύ.
- (Να έχουν εμπειρία για την αντίστοιχη θέση τουλάχιστον δώδεκα (12) μηνών, η οποία θα αποδεικνύεται α) από Βεβαίωση Φορέα όπου θα αναγράφει το χρονικό διάστημα και την θέση στην οποία υπηρετούσε β) βεβαίωση του οικείου ασφαλιστικού φορέα τους γ) Υπεύθυνη Δήλωση στην οποία θα δηλώνονται επακριβώς, η χρονική διάρκεια απασχόλησης, το αντικείμενο της εμπειρίας και τα στοιχεία του εργοδότη.)

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΓΕΙΑΣ

Το προσωπικό που θα απασχοληθεί για την σίτιση θα έχει πιστοποιητικό υγείας σε ισχύ σύμφωνα με την Υγειονομική Διάταξη Υ1γ/ΓΠ/οικ. 35797/2012 (ΦΕΚ Β' 1199/11-4-2012). Στο πιστοποιητικό θα βεβαιώνει ότι «ο κάτοχος υποβλήθηκε σε ιατρικές εξετάσεις και δεν βρέθηκε να πάσχει από μεταδοτικό ή άλλο νόσημα μη συμβατό με την απασχόληση». Η Αναθέτουσα Αρχή, μπορεί να ζητήσει οποιαδήποτε στιγμή την προσκόμιση από τον οικονομικό φορέα των εν λόγω πιστοποιητικών. Τα πιστοποιητικά αυτά πρέπει επίσης να είναι διαθέσιμα κατά τους ελέγχους στις

καθ' όλη τη διάρκεια των παρεχόμενων υπηρεσιών. (Το προσωπικό πρέπει να έχει Πιστοποιητικό υγείας που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα που μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα.)

Το Πιστοποιητικό υγείας αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για την πρόσληψη τους από τον ανάδοχο.

Δεν θα εργάζεται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες του αναδόχου.

Για την εφαρμογή της υγιεινής απέναντι στο Νοσοκομείο είναι υπεύθυνος ο ανάδοχος. Στο Νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζόμενων, ενώ οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό θα γνωστοποιείται γραπτά εντός είκοσι τεσσάρων ωρών.

Σε περίπτωση που ο ανάδοχος παραβαίνει τους παραπάνω όρους το Νοσοκομείο επιβάλλει κυρώσεις.

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ- ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα και το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο και καθαρό ρουχισμό.

Η εταιρεία και ο επόπτης εργασίας έχουν την ευθύνη της τήρησης από το προσωπικό όλων των κανόνων υγιεινής και των πρακτικών που διασφαλίζουν την υγιεινή των ατόμων και προστατεύουν τα τρόφιμα από επιμολύνσεις.

Τα άτομα που εργάζονται σε αυτό το χώρο πρέπει:

- Να φροντίζουν την καθαριότητα των χεριών τους.
- Να πλένουν τα χέρια τους κάθε φορά που χρειάζεται.
- Να μην καπνίζουν, τρώνε, πίνουν ή καλλωπίζονται στους χώρους των τροφίμων Τυχόν πληγές πρέπει να καλύπτονται με αδιάβροχο επίδεσμο (κατά προτίμηση έντονου χρώματος).
- Να μην φορούν κοσμήματα.
- Τα νύχια πρέπει να είναι πάντα καθαρά και κομμένα.
- Να έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω εφόσον είναι μακριά και να είναι καλυμμένα πλήρως με σκούφο.

ΣΤΟΛΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

2024DIAB28957

Η στολή εργασίας θα είναι σύμφωνη με τα σχέδια και τα χρώματα που επιλέγει το ίδρυμα θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή και να αλλάζει τακτικά (τουλάχιστον 2 φορές την εβδομάδα) σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, ώστε να διασφαλίζεται η προστασία των τροφίμων.

Η δαπάνη για την στολή και το κόστος καθαρισμού της, θα επιβαρύνει τον ανάδοχο/προμηθευτή.

Γάντια και οποιοδήποτε υλικό χρησιμοποιείται από τους εργαζόμενους για την εκτέλεση των καθηκόντων τους θα είναι αποκλειστική δαπάνη του αναδόχου.

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ- ΩΡΕΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ

Ο αριθμός του διαθέσιμου προσωπικού θα πρέπει να είναι τρία (3) άτομα τα οποία θα εργάζονται 7 ημέρες την εβδομάδα. Οι βάρδιες διαχωρίζονται σε δύο, ήτοι σε 8 ωρη πρωινή βάρδια (6:30 π.μ-14:30 μ.μ) και σε απογευματινή 8 ωρη βάρδια (13:30μ.μ-21:30 μ.μ).

ΔΙΑΧΕΙΡΗΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

Το προσωπικό διανομής στο τέλος κάθε γεύματος φροντίζουν για την απομάκρυνση των απορριμμάτων από τους χώρους διανομής των τροφίμων.

Αφού συλλέξουν τα απορρίμματα σε κατάλληλους πλαστικούς σάκους καλά κλεισμένους, τα μεταφέρουν σε σημείο που το Νοσοκομείο ορίζει ως σημείο συλλογής σκουπιδιών για την οριστική απομάκρυνση τους από το νοσοκομείο.

Εάν χρησιμοποιούνται ως δοχεία απορριμμάτων ειδικοί κάδοι που μέσα τοποθετούνται οι πλαστικοί σάκοι πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να απολυμαίνονται περιοδικά εσωτερικά και εξωτερικά από τους / τις τραπεζοκόμες σε χώρους που το Νοσοκομείο θα ορίσει και σε καμία περίπτωση στο χώρο διανομής των τροφίμων (κουζίνα).

ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

1. Σερβίρισμα των κύριων και ενδιάμεσων γευμάτων στους ασθενείς. Σε όλες τις περιπτώσεις συμβουλευονται τον κατάλογο με τα ονόματα και τις δίαιτες των ασθενών.

2. Οι θερμοθάλαμοι*, οι πάγκοι, τα μηχανήματα, τα τραπέζια και πάσης φύσεως είδη εστίασης θα πρέπει να καθαρίζονται σχολαστικά μετά την χρήση τους, ενώ απαιτείται απολύμανση όλων των σκευών καθώς και των χώρων που χρησιμοποιήθηκαν για την μεριδοποίηση και την διανομή των γευμάτων.

6. Παρακολούθηση και έλεγχος

Για την παρακολούθηση των διαδικασιών της σίτισης θα πρέπει να ακολουθούνται τα εξής:

Ο έλεγχος των διαδικασιών, ο οποίος μπορεί να επιτευχθεί μέσω της τήρησης των αρχείων που επιβάλλονται από το σύστημα διασφάλισης ποιότητας HACCP, είτε από το ίδιο το επιστημονικά αρμόδιο προσωπικό της εταιρίας, είτε από την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων του Νοσοκομείου. Ο έλεγχος γενικότερα θα πρέπει να επιτυγχάνεται με σκοπό την εξασφάλιση της τήρησης των κανονισμών των συμβάσεων αλλά και των αντικειμενικών σκοπών του ιδρύματος. Έτσι, θα εξασφαλίζεται η αποδοτική χρήση των πόρων και η λειτουργία εντός νόμιμων πλαισίων.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να λαμβάνει, να διατηρεί και να συντηρεί ευκρινώς σημασμένα δείγματα από κάθε κατηγορία και παρτίδα παρασκευαζόμενων για τους ασθενείς γευμάτων. Ο ακριβής τρόπος σήμανσης των δειγμάτων, η μέθοδος δειγματοληψίας, ο χρόνος και οι συνθήκες διατήρησης θα καθορισθούν από την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων του Νοσοκομείου.

Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να πραγματοποιεί ελέγχους για την διαπίστωση της τήρησης των όρων της παρούσας σύμβασης, των υγειονομικών διατάξεων κλπ.

Ανεξάρτητα από τους ελέγχους του Νοσοκομείου, θα πρέπει και ο ανάδοχος να διεξάγει διάφορους ελέγχους, για να διαπιστώνει ότι ακολουθείται η σωστή λειτουργία.

Σε περίπτωση που διαπιστωθεί από ελέγχους των υπηρεσιών του Νοσοκομείου ή άλλων Φορέων ότι υπήρξε παρέκκλιση από την ισχύουσα σύμβαση ή παρέκκλιση υγειονομικών, αγορανομικών κλπ. διατάξεων, θα ακολουθηθεί η διαδικασία όπως ορίζεται στο άρθρο 203 του ν.4412/2016.

ΠΑΡΟΧΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ								
A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕ- ΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟ- ΤΗΤΑ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ (€)	ΣΥΝΟΛΟ ΠΡΟ Φ.Π.Α. (€)	ΠΟΣΟΣΤΟ Φ.Π.Α (%)	ΠΟΣΟ Φ.Π.Α. % (€)	ΣΥΝΟΛΟ ΣΥΜΠ. Φ.Π.Α. 13% (€)
1	Πρωινό Με- νού	Μερίδες	3.700	1,95	7.215,00	13%	937,95	8.152,95
2	Μεσημεριανό και Βραδινού Μενού (Πλή- ρες και Ελα- φρύ)	Μερίδες	9.100	5,35	48.685,00	13%	6.329,05	55.014,05
3	Σάντουιτς α- τομικό (110γρ.)(τυρί edam ή Γκου- ντά , γαλο- πούλα, ντο- μάτα)	Τεμάχιο	1.970	1,42	2.797,40	13%	363,66	3.161,06
4	Φρυγανιές σι- ταρένιες ή σί- καλης (17γρ.- ατο μικρή συ- σκευασία/δύο τεμ.)	Συσκευασία των 2 τεμαχίων	840	0,12	100,80	13%	13,10	113,90
5	Νερό εμφια- λωμένο 500ml	Τεμάχιο	480	0,14	67,20	13%	8,74	75,94
6	Τυρί Ατομική Συσκευασία τρίγωνο 18γρ.	Τεμάχιο	250	0,23	57,50	13%	7,48	64,98
7	Χυμός φρού- του (ατομική συσκευασία βερίκοκο- μήλο 250γρ.)	Τεμάχιο	840	0,53	445,20	13%	57,88	503,08
ΣΥΝΟΛΟ					59.368,10		7.717,85	67.085,95

ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΖΟΜΕΝΗ ΔΑΠΑΝΗ ΔΙΑΝΟΜΗΣ

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ	ΜΗΝΙΑΙΑ	ΜΗΝΙΑΙΑ	ΔΑΠΑΝΗ ΓΙΑ 2 ΜΗΝΕΣ
		ΑΤΟΜΩΝ	ΔΑΠΑΝΗ	ΔΑΠΑΝΗ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ
			ΚΑΤΑ Α- ΤΟΜΟ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ	
1		4,2	1068,34	4.487,03	8.974,06

	Μικτές αποδοχές προσωπικού με πλήρη απασχόληση					
2	Εσφορές ΕΦΚΑ εργοδότη	4,2	238,13	1000,15	2.000,29	
3	Κόστος επιδόματος αδείας((περιλαμβανομένων και εισφορών ΕΦΚΑ του εργοδότη)	4,2	54,44	228,65	457,30	
4	Κόστος δώρων Πάσχα- Χριστουγέννων(περιλαμβανομένων και εισφορών ΕΦΚΑ του εργοδότη)	4,2	113,41	476,32	952,64	
5	Επιπλέον κόστος Κυριακών- Αργιών(περιλαμβανομένων και εισφορών ΕΦΚΑ του εργοδότη)πλήρους απασχολησης	0,6	133,55	80,13	160,26	
6	Κόστος αντικαταστατών εργαζομένων σε κανονική άδεια	4,2	123,05	516,81	1.033,62	
7	Κόστος διοικητικής υποστήριξης, εγγυητικών επιστολών, ασφάλειας και υγιεινής(ΜΑΠ),λοιπά έξοδα			150	300,00	
8	Εργολαβικό κέρδος			800	1.600,00	
9	Νόμιμες κρατήσεις επί της αξίας τιμολογίου			200	400,00	
				ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΜΗΝΙΑΙΟ ΤΙΜΗΜΑ ΓΙΑ ΤΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ		

10	ΣΥΝΟΛΑ ΚΑΘΑΡΩΝ ΑΞΙΩΝ (άνευ ΦΠΑ)	7.939,08	15.878,17	
11	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ	9.844,46	19.688,92	

και κατόπιν της συζήτησης που επακολούθησε,

το Διοικητικό Συμβούλιο

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ ΟΜΟΦΩΝΑ

την έγκριση, κατόπιν της υπ' αριθ. **12720/25-08-2026** εισήγησης, **α.** Της σκοπιμότητας-τεχνικών προδιαγραφών - διενέργειας Δημόσιου ηλεκτρονικού διαγωνισμού κάτω των ορίων (τακτικού), για παροχή και διανομή γευμάτων για την σίτιση των ασθενών και των εφημερευόντων ιατρών του Γ.Ν.Κεφαλληνίας, διάρκειας δύο μηνών με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά μόνο βάσει τιμής, προϋπολογισθεί-σας δαπάνης 86.774,87 € συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ 13% και ΦΠΑ 24% CPV:55320000-9

β. Την ανάληψη της σχετικής πίστωσης 86.774,87€ για δύο μήνες.

γ. Την εξουσιοδότηση του Διοικητή του Γ.Ν. Κεφαλληνίας κου Δημήτρη Μαρτίνη για την υπογραφή των σχετικών εγγράφων.

Η ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ

Για το ακριβές του αποσπάσματος

Θεοδώρα Ζωργιού