



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ  
6<sup>η</sup> ΥΠΕ ΠΕΛΟΠ/ΣΟΥ- ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ  
ΗΠΕΙΡΟΥ & ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ**

Διεύθυνση : Οδός Σουηδίας - Αργοστόλι  
Τηλ : 26713-61135, 31113  
Φαξ : 26710-28886  
Email:promith.gnkef@yahoo.gr

**ΠΡΟΣ: ΠΑΝΤΕΛΕΙΟΣ Α. ΟΕ ΜΥΘΟΣ ΕΣΤΙΑΣΙΣ**

**ΘΕΜΑ: Πρόσκληση υποβολής προσφοράς για την παροχή ετοιμών γευμάτων στο Γ.Ν. Κεφαλληνίας**

**ΣΧΕΤ:** α. Ν.4412/2016, (ΦΕΚ τ. Α' 147/8-8-2016) περί Δημοσίων Συμβάσεων Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών - Προσαρμογή στις οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ ,όπως τροποποιήθηκε και ισχύει σήμερα και άρθρο 32.

β. Ν.4782/2021

γ. Υπ'αριθμ. 09<sup>η</sup> ΗΔ/25<sup>ο</sup> θέμα 13-04-2023 απόφαση του ΔΣ περί έγκρισης διενέργειας διαγωνιστικής διαδικασίας με διαπραγμάτευση χωρίς προηγούμενη δημοσίευση, για την παροχή ετοιμών γευμάτων στο Γ.Ν. Κεφαλληνίας για δύο (2) μήνες, προϋπολογισθείσας δαπάνης 50.489,38€ συμπτ ΦΠΑ 13% βάσει της υπ'αριθμ. 12627/05-12-2022 σύμβασης.

δ. Το Ν.4270/2014 (Α' 143) «Αρχές δημοσιονομικής διαχείρισης και εποπτείας (ενσωμάτωση της Οδηγίας 2011/85/ΕΕ) – δημόσιο λογιστικό και άλλες διατάξεις»,

ε. Το Ν.4250/2014 (Α' 74) «Διοικητικές Απλουστεύσεις-Καταργήσεις, Συγχωνεύσεις Νομικών Προσώπων και Υπηρεσιών του Δημοσίου Τομέα-Τροποποίηση Διατάξεων του π.δ.318/1992 (Α'161) και λοιπές ρυθμίσεις» & ειδικότερα τις διατάξεις του άρθρου 1,

στ. Το Ν.4912/2022 (ΦΕΚΑ'59/17-03-2022) Ενιαία Αρχή Δημοσίων Συμβάσεων και άλλες διατάξεις του Υπουργείου Δικαιοσύνης,

ζ. Το Ν. 4727/2020 Ψηφιακή Διακυβέρνηση (Ενσωμάτωση στην Ελληνική Νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2016/2102 και της Οδηγίας (ΕΕ) 2019/1024) Ηλεκτρονικές Επικοινωνίες (Ενσωμάτωση στο Ελληνικό Δίκαιο της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/1972) και άλλες διατάξεις,

η. Το Π.Δ.28/2015 (Α' 34) "Κωδικοποίηση διατάξεων για την πρόσβαση σε δημόσια έγγραφα και στοιχεία",

θ. Το Π.Δ.80/2016 (Α'145) "Ανάληψη υποχρεώσεων από τους Διατάκτες."

ι. Υπ'αριθ 3528/10-04-2023 έκθεση αναγκαιότητας.

ια. Υπ'αριθμ. ΑΔΑ:Ψ1Ω04690ΒΔ-ΡΙΡ ανάληψη δέσμευσης.

**Το Γενικό Νοσοκομείο Κεφαλληνίας, λαμβάνοντας υπόψη τα ανωτέρω σχετικά, απευθύνει πρόσκληση κατάθεσης προσφοράς με διαπραγμάτευση χωρίς προηγούμενη δημοσίευση για την παροχή ετοιμών γευμάτων στο Γ.Ν. Κεφαλληνίας για δύο (2) μήνες, σύμφωνα με το άρθρο 32 του Ν4412/2016, προϋπολογισθείσας δαπάνης 50.489,38€ συμπτ ΦΠΑ 13% και βάσει της υπ'αριθμ. σύμβασης.**

Κατόπιν τούτων, παρακαλείσθε όπως αποστείλετε σε σφραγισμένο φάκελο, τα ακόλουθα, σε τρεις (3) υποφακέλους:

- I. τα «**ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ**»,
  - II. την «**ΤΕΧΝΙΚΗ και ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ**», και
  - III. τα «**ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ**» της προμήθειας, τα οποία περιλαμβάνουν τα έγγραφα και δικαιολογητικά του άρθ. 80 του Ν. 4412/2016, κατά περίπτωση.
- ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ:**

Με την ένδειξη «**ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ**», κατατίθενται τα εξής:

Υπεύθυνη Δήλωση του συμμετέχοντα με την οποία να δηλώνεται:

- α. ότι αποδέχεται όλους τους όρους της παρούσας πρόσκλησης,
- β. ότι η προσφορά του πληροί πλήρως τις απαιτούμενες τεχνικές προδιαγραφές της παρούσας πρόσκλησης,
- γ. ότι ο προσφέρων διαθέτει κατάλληλη και επαρκή υποδομή (εξειδικευμένο προσωπικό και τεχνικά μέσα, κτλ.) για την εκτέλεση της σύμβασης,
- δ. ότι η προσφορά του ισχύει για διάστημα τεσσάρων εκατόν είκοσι (120) ημερών από την επόμενη της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής των προσφορών

Με την ένδειξη «**ΤΕΧΝΙΚΗ και ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ** », κατατίθενται τα εξής:

#### **ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ**

Η πλήρης τεχνική περιγραφή για το υπό προμήθεια είδος στην ελληνική γλώσσα, όπως αυτή περιγράφεται αναλυτικά στις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσας πρόσκλησης και τα συνυποβαλλόμενα πιστοποιητικά, ώστε να επιτυγχάνεται αντικειμενική αξιολόγηση.

#### **ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ**

Η οικονομική προσφορά της συμμετέχουσας εταιρείας, στην οποία κατατίθενται τα οικονομικά στοιχεία της προσφοράς, διαμορφωμένα ως εξής:

- α. Οι προσφερόμενες τιμές θα δίνονται σε ευρώ (EURO) και θα αναγράφονται αριθμητικώς και ολογράφως. Σε περίπτωση διαφοροποίησης μεταξύ της αναγραφόμενης τιμής αριθμητικώς και ολογράφως, λαμβάνεται υπόψη η τιμή ολογράφως.
- β. Στην προσφορά θα αναγράφεται το ποσοστό Φ.Π.Α, επί τοις εκατό στο οποίο υπάγεται η συγκεκριμένη προμήθεια και θα βαρύνει το Νοσοκομείο.
- γ. Ισχύει ότι οι τιμές της προσφοράς είναι δεσμευτικές για τον ανάδοχο μέχρι την ολοκλήρωση της σύμβασης. Αποκλείεται οποιαδήποτε αναθεώρηση των τιμών της προσφοράς και οποιαδήποτε αξίωση του αναδόχου πέραν του προσφερόμενου αντίτιμου μέχρι την οριστική παραλαβή της προμήθειας και την αποπληρωμή της.

Οι συμμετέχοντες στην διαδικασία του διαγωνισμού υποχρεούνται στην οικονομική τους προσφορά (σε χωριστή στήλη) να αναγράφουν τις τιμές του ΠΑΡΑΤΗΡΗΤΗΡΙΟΥ ΤΙΜΩΝ και τον Α/Α κατά την ημερομηνία κατάθεσης της προσφοράς. Σε περίπτωση που το είδος δεν παρακολουθείται από το ΠΑΡΑΤΗΡΗΤΗΡΙΟ ΤΙΜΩΝ αυτό θα δηλώνεται σε υπεύθυνη δήλωση.

Προσφορές ανώτερες του ΠΑΡΑΤΗΡΗΤΗΡΙΟΥ ΤΙΜΩΝ θα απορρίπτονται ως απαράδεκτες.

Με την ένδειξη «**ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ**», κατατίθενται όσα αφορούν τα έγγραφα και δικαιολογητικά του άρθ. 80 του Ν. 4412/2016 και περιλαμβάνουν αναλυτικότερα:

- α. Απόσπασμα ποινικού μητρώου, ή, ελλείψει αυτού, ισοδύναμου εγγράφου που εκδίδεται από αρμόδια δικαστική ή διοικητική αρχή του κράτους-μέλους ή της χώρας καταγωγής ή της χώρας όπου είναι εγκατεστημένος ο οικονομικός φορέας, που να έχει εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή του, από το οποίο να προκύπτει, ότι δεν έχουν καταδικασθεί με τελεσίδικη καταδικαστική απόφαση, για κάποιο από τα αδικήματα της παρ. 1 του άρθ. 73 του Ν. 4412/2016, για κάποιο από τα αδικήματα του Αγορανομικού Κώδικα, σχετικό με την άσκηση της επαγγελματικής τους δραστηριότητας, ή για κάποιο από τα αδικήματα της υπεξαίρεσης, της απάτης, της εκβίασης, της πλαστογραφίας, της ψευδορκίας, της δωροδοκίας και της δόλιας χρεωκοπίας.

Το απόσπασμα αφορά στους διαχειριστές, στις περιπτώσεις των εταιρειών περιορισμένης ευθύνης (Ε.Π.Ε.), των Ιδιωτικών Κεφαλαιουχικών Εταιρειών (Ι.Κ.Ε.) και των προσωπικών εταιρειών

(Ο.Ε. και Ε.Ε.) και στον πρόεδρο, τον διευθύνοντα σύμβουλο καθώς και όλα τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου για τις ανώνυμες εταιρείες (Α.Ε.) και τους συνεταιρισμούς,

Η υποχρέωση προσκόμισης του ως άνω αποσπάσματος αφορά και στα μέλη του διοικητικού, διευθυντικού ή εποπτικού οργάνου του εν λόγω οικονομικού φορέα ή στα πρόσωπα που έχουν εξουσία εκπροσώπησης, λήψης αποφάσεων ή ελέγχου σε αυτό.

**β.** Πιστοποιητικό που εκδίδεται από αρμόδια κατά περίπτωση αρχή, και είναι σε ισχύ κατά το χρόνο υποβολής του ή που να έχει εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή του, από το οποίο να προκύπτει ότι ο οικονομικός φορέας δεν έχει αθετήσει τις υποχρεώσεις του όσον αφορά την καταβολή Φόρων και εισφορών κοινωνικής ασφάλισης (κύριας και επικουρικής). Σε περίπτωση εγκατάστασής του του στην αλλοδαπή, τα δικαιολογητικά της περίπτωσης (2) εκδίδονται με βάση την ισχύουσα νομοθεσία της χώρας που είναι εγκατεστημένος ο οικονομικός φορέας, από την οποία και εκδίδεται το σχετικό πιστοποιητικό.

Για την απόδειξη της εκπλήρωσης των φορολογικών υποχρεώσεων προσκομίζεται αποδεικτικό ενημερότητας εκδιδόμενο από την Α.Α.Δ.Ε.

Για την απόδειξη της εκπλήρωσης των υποχρεώσεων προς τους οργανισμούς κοινωνικής ασφάλισης προσκομίζεται πιστοποιητικό εκδιδόμενο από τον e-ΕΦΚΑ.

Παράλληλα κατατίθεται υπεύθυνη δήλωση ότι δεν έχει εκδοθεί δικαστική ή διοικητική απόφαση με τελεσίδικη και δεσμευτική ισχύ για την αθέτηση των υποχρεώσεών τους όσον αφορά στην καταβολή φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης.

Για την απόδειξη της νόμιμης εκπροσώπησης, στις περιπτώσεις που ο οικονομικός φορέας είναι νομικό πρόσωπο και υποχρεούται, κατά την κείμενη νομοθεσία, να δηλώνει την εκπροσώπηση και τις μεταβολές της σε αρμόδια αρχή (πχ ΓΕΜΗ), προσκομίζει σχετικό **πιστοποιητικό ισχύουσας εκπροσώπησης**, το οποίο πρέπει να έχει εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή του. Στις λοιπές περιπτώσεις τα κατά περίπτωση νομιμοποιητικά έγγραφα νόμιμης εκπροσώπησης (όπως καταστατικά, αντίστοιχα ΦΕΚ, συγκρότηση Δ.Σ. σε σώμα, σε περίπτωση Α.Ε., κλπ., ανάλογα με τη νομική μορφή του οικονομικού φορέα), συνοδευόμενα από υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου ότι εξακολουθούν να ισχύουν κατά την υποβολή τους.

Για την απόδειξη της νόμιμης σύστασης και των μεταβολών του νομικού προσώπου, εφόσον αυτή προκύπτει από πιστοποιητικό αρμόδιας αρχής (πχ γενικό πιστοποιητικό του ΓΕΜΗ), αρκεί η υποβολή αυτού, εφόσον έχει εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή του. Στις λοιπές περιπτώσεις τα κατά περίπτωση νομιμοποιητικά έγγραφα νόμιμης σύστασης και μεταβολών (όπως καταστατικά, πιστοποιητικά μεταβολών, αντίστοιχα ΦΕΚ, κλπ., ανάλογα με τη νομική μορφή του οικονομικού φορέα), συνοδευόμενα από υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου ότι εξακολουθούν να ισχύουν κατά την υποβολή τους.

Οι αλλοδαποί οικονομικοί φορείς προσκομίζουν τα προβλεπόμενα, κατά τη νομοθεσία της χώρας εγκατάστασης, αποδεικτικά έγγραφα, και εφόσον δεν προβλέπονται, υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου, από την οποία αποδεικνύονται τα ανωτέρω ως προς τη νόμιμη σύσταση, μεταβολές και εκπροσώπηση του οικονομικού φορέα.

Οι ως άνω υπεύθυνες δηλώσεις γίνονται αποδεκτές, εφόσον έχουν συνταχθεί μετά την κοινοποίηση της πρόσκλησης για την υποβολή των δικαιολογητικών.

Από τα ανωτέρω έγγραφα πρέπει να προκύπτουν η νόμιμη σύσταση του οικονομικού φορέα, όλες οι σχετικές τροποποιήσεις των καταστατικών, το/τα πρόσωπο/α που δεσμεύει/ουν νόμιμα την εταιρία κατά την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού (νόμιμος εκπρόσωπος, δικαίωμα υπογραφής κλπ.), τυχόν τρίτοι, στους οποίους έχει χορηγηθεί εξουσία εκπροσώπησης, καθώς και η θητεία του/των ή/και των μελών του οργάνου διοίκησης/ νόμιμου εκπροσώπου.

**γ.** Υπεύθυνη δήλωση του προσφέροντος οικονομικού φορέα ότι δεν συντρέχουν στο πρόσωπό του οι λόγοι αποκλεισμού του άρθρου 74 του ν. 4412/2016.

Σχετικά με τα έγγραφα αποδεικτικά μέσα του άρθρου 80 του Ν. 4412/2016, οι ένορκες βεβαιώσεις γίνονται αποδεκτές, εφόσον έχουν συνταχθεί έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή τους και οι υπεύθυνες δηλώσεις, εφόσον έχουν συνταχθεί μετά την κοινοποίηση της πρόσκλησης.

Οι υπεύθυνες δηλώσεις πρέπει να έχουν αληθές και ακριβές περιεχόμενο, άλλως επιφέρουν κυρώσεις και να φέρουν υπογραφή μετά την έναρξη διαδικασίας σύναψης σύμβασης (ήτοι η ημερομηνία της παρούσας πρόσκλησης).

Κάθε προσφορά συντάσσεται σύμφωνα με τα αναφερόμενα στο Ν. 4412/2016 όπως αυτός τροποποιήθηκε και ισχύει, στην Ελληνική Γλώσσα και υποβάλλεται :

- α. η λέξη «ΠΡΟΣΦΟΡΑ» με κεφαλαία γράμματα,
- β. η επωνυμία της αναθέτουσας αρχής (ο πλήρης τίτλος της Υπηρεσίας που διενεργεί τη διαδικασία),
- γ. ο τίτλος της σύμβασης (το αντικείμενο της προμήθειας),
- δ. η καταληκτική ημερομηνία (ημερομηνία λήξης προθεσμίας υποβολής προσφορών),
- ε. τα στοιχεία του οικονομικού φορέα (αποστολέας).

Καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφοράς της διαγωνιστικής διαδικασίας ορίζεται η **Τρίτη 25-04-2023 και ώρα 12μ.μ** κατά την οποία θα διενεργηθεί και η αξιολόγηση της προσφοράς από την αρμόδια επιτροπή.

Οι τεχνικές προδιαγραφές του υπό προμήθεια είδους, επισυνάπτονται στο τέλος της παρούσας.

Πρόσβαση στα έγγραφα: Η Πρόσκληση είναι αναρτημένη στη ΔΙΑΥΓΕΙΑ και στο ΚΗΜΔΗΣ(πρωτογενές αίτημα),

Η προσφορά θα απευθύνεται στο γραφείο προμηθειών του Γ.Ν. Κεφαλληνίας.

Προσφορά που θα υπερβαίνει την προϋπολογιζόμενη δαπάνη θα απορρίπτεται ως απαράδεκτη.

- Χρόνος ισχύος προσφορών: Εκατόν είκοσι (120) ημέρες.
- Ο προμηθευτής υπόκειται στις νόμιμες κρατήσεις.
- Το κόστος μεταφοράς, παράδοσης του είδους βαρύνει τον Ανάδοχο.

Για ότι δεν περιλαμβάνεται στην παρούσα, ισχύουν οι περί προμηθειών «ΝΟΜΟΙ-ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ».

Παρακαλώ όπως αποστείλετε την προσφορά σας στην κάτωθι διεύθυνση:

**Γενικό Νοσοκομείο Κεφαλληνίας, Οδός Σουηδίας, Τ.Κ. 28100 Αργοστόλι Κεφαλληνίας**

Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ  
ΤΟΥ Γ.Ν.ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΑΡΤΙΝΗΣ

## ΜΕΡΟΣ Β΄ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ-ΠΑΡΟΧΗΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ /ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

### 1. Το Συνεργείο/Προμηθευτής :

Πρέπει να δραστηριοποιείται στο χώρο της παροχής υπηρεσιών εστίασης, το οποίο θα αποδεικνύεται με την κατάθεση στο φάκελο των δικαιολογητικών, του Πιστοποιητικού Επιμελητηρίου. 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 22000:2005.

Θα είναι υπεύθυνος και θα επιβαρύνεται με κάθε βλάβη ή καταστροφή ή απώλεια εξοπλισμού που θα προκληθεί από το προσωπικό του συνεργείου του.

Θα συμμορφώνεται προς όλες τις γραπτές υποδείξεις, που ορίζονται από την αρμόδια Επιτροπή του Νοσοκομείου.

Θα ελέγχεται καθημερινά για την καλή εκτέλεση των εργασιών του, από την Επιτροπή που θα οριστεί από το Διοικητή του Νοσοκομείου και την Επιτροπή Λοιμώξεων.

Θα πρέπει να είναι υπεύθυνο έναντι του Νοσοκομείου για την εφαρμογή της υγιεινής (ατομικής, τροφίμων, σκευών, εξοπλισμού και χώρων σίτισης). Για το λόγο αυτό το προσωπικό της εταιρείας πρέπει να διαθέτει πιστοποιητικό υγείας. Ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέσει έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό καθώς επίσης απαιτείται και πρέπει να αποδεικνύεται η εκπαίδευση του προσωπικού, σε γενικούς και ειδικούς κανόνες υγιεινής, ανάλογα με τη θέση εργασίας του, σύμφωνα με πρόγραμμα που θα έχει υλοποιηθεί.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να καταθέσει:

1.1. Βεβαίωση προηγούμενης απασχόλησης του εξειδικευμένου προσωπικού του στο αντικείμενο.

1.2. Πλήρη περιγραφή θέσεως εργασίας για κάθε ειδικότητα (καθήκοντα εργαζομένων). Ευθύνες και αρμοδιότητες.

1.3. Ο ανάδοχος είναι υπεύθυνος για την συνεχή ενημέρωση και εκπαίδευση του προσωπικού του για θέματα που αφορούν την τεχνολογία, υγιεινή και την παρασκευή των προϊόντων σίτισης ώστε να υλοποιείται η νομοθετική απαίτηση όσον αφορά την υποχρεωτική εκπαίδευση του προσωπικού. Τα έξοδα αυτά βαρύνουν αποκλειστικά τον ανάδοχο.

1.4. Ο ανάδοχος υποχρεούται στην απαρέγκλιτη τήρηση της εκάστοτε ισχύουσας εργατικής και ασφαλιστικής νομοθεσίας, αναφορικά με την παροχή εργασίας του προσωπικού του.

1.5. Το προσωπικό που θα απασχολείται από τον ανάδοχο πρέπει να είναι υγιές, γεγονός που αποδεικνύεται με την προσκόμιση βιβλιαρίου υγείας εν ισχύ, θεωρημένου από τις αρμόδιες αρχές. Επιπροσθέτως πρέπει να αποδεικνύεται ο εμβολιασμός έναντι της Ηπατίτιδας Β (HBV) και Τετάνου (DpT).

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

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

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

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

1.10. Ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέσει αν χρειαστεί Τεχνολόγο Τροφίμων ή σχετικής επιστήμης άτομο με εξειδίκευση σε 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.

1.11. 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.

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

1.13. Ο ανάδοχος και το προσωπικό αυτού οφείλει να τηρεί αυστηρά τους κανόνες πρόληψης ατυχημάτων για την προσωπική ασφάλεια κάθε εργαζομένου. Την ευθύνη για την τήρηση των κανόνων αυτών έχει ο ανάδοχος.

1.14. Το προσωπικό του αναδόχου υποχρεούται να φέρει κατά την ώρα της εργασίας του καθαρή και ευπαρουσίαστη στολή. Η προμήθεια, συντήρηση και πλύσιμο των στολών βαρύνουν αποκλειστικά τον ανάδοχο. Το προσωπικό του αναδόχου οφείλει να διατηρεί υψηλό επίπεδο ατομικής υγείας και υγιεινής.

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

1.16. Βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης των συμβατικών υποχρεώσεων του στο αντικείμενο σίτισης Δημόσιων ή ιδιωτικών Νοσοκομείων ή άλλων φορέων, όπου παρείχε υπηρεσίες χρησιμοποιώντας εγκαταστάσεις και μηχανήματα για την παρασκευή των γευμάτων υπογεγραμμένες από τον νόμιμο εκπρόσωπο των φορέων, που ο προσφέρων παρέχει σήμερα ή παρείχε υπηρεσίες σίτισης.

1.17. Ο ανάδοχος επιβαρύνεται με όλα τα έξοδα που αφορούν την παροχή των υπηρεσιών του (όπως στολές προσωπικού, πρώτες ύλες, υλικά καθαριότητας και απολύμανσης του χώρου που χρησιμοποιεί, υλικά συσκευασίας, γάντια μιας χρήσης, σάκους απορριμμάτων, αναλώσιμα υλικά και είδη ατομικής υγιεινής του προσωπικού του)

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

1.19. Οι προμήθειες θα γίνονται αποκλειστικά από τους αποδεδειγμένα εγκεκριμένους προμηθευτές του αναδόχου με δαπάνη του τελευταίου. Οι προμηθεύτριες εταιρείες υποχρεούται να αποδεικνύουν με έγγραφα ότι λειτουργούν ορθώς σύμφωνα με τους κανόνες Υγιεινής και ασφάλειας και πληρούν όλες τις απαιτήσεις (γενικές και ειδικές) της Νομοθεσίας.

1.20. Τα προϊόντα και η διακίνησή τους θα πρέπει να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, και τις ισχύουσες αγορανομικές, υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις.

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

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

1.23. 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.

1.24. Ο προμηθευτής θα πρέπει να διαθέτει βεβαίωση πιστοποίησης HACCP με το πρότυπο ISO 22000.

## **2. Γενικές προδιαγραφές – Υποχρεώσεις προμηθευτή**

2.1. Ο προμηθευτής θα πρέπει να τηρεί όλες τις αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων και ιδιαίτερα αυτές που αφορούν για την πρόληψη τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελώσεων.

2.2. Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε χώρο που θα ορίζει το Νοσοκομείο και στη σωστή κατά περίπτωση θερμοκρασία αναλόγως των αναγκών ζεστών ή κρύων εδεσμάτων.

2.3. Οι σαλάτες εποχής (τομάτα, μαρούλι, λάχανο κλπ.) θα κόβονται μία (1) ώρα πριν τη διανομή του φαγητού ώστε να είναι κατά το δυνατό φρέσκιες και να μην έχουν χάσει τις βιταμίνες τους.

2.4. Το φαγητό θα πρέπει να παρασκευάζεται την ίδια ημέρα και να μεταφέρεται σε κατάλληλα σκεύη μεταλλικά ή πλαστικά. Οι σαλάτες εποχής και το τριμμένο τυρί θα μεταφέρονται επίσης σε καλυμμένα σκεύη ή σε μπολ, ώστε να διατηρούνται στην κατάλληλη θερμοκρασία.

2.5. Η μεριδοποίηση ανά ασθενή δύναται να γίνεται στον χώρο του προμηθευτή.

2.6. Οι καθημερινές μερίδες θα παραδίδονται από τον προμηθευτή στους ανάλογους χώρους του Νοσοκομείου και θα διανέμονται από το εκάστοτε προσωπικό που θα διαθέτει το νοσοκομείο.

2.7. Ο προμηθευτής θα πρέπει να εξασφαλίσει δικό του χώρο φύλαξης των σκευών που χρησιμοποιεί.

2.8. Μετά το πέρας της σίτισης θα συλλέγονται οι δίσκοι φαγητού-σκεύη από το προσωπικό διανομής που θα διαθέτει το νοσοκομείο και θα παραδίδονται στον προμηθευτή εφόσον τους διαθέτει ο προμηθευτής. Σε άλλη περίπτωση το προσωπικό διανομής γευμάτων του Νοσοκομείου αναλαμβάνει το πλύσιμο-τακτοποίηση των χρησιμοποιημένων σκευών.

2.9. Οι ώρες παράδοσης του φαγητού από τον προμηθευτή στο Νοσοκομείο θα καθοριστούν από την αρμόδια επιτροπή με κοινοποίηση στον ανάδοχο.

2.10. Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα αφορά μαγειρεμένη ποσότητα τροφίμου.

2.11. Αφεψήματα (τσάι, γάλα, χαμομήλι) - γιαούρτι – κρέμα – γλυκίσματα δεν θα χρεώνονται ως μερίδα.

2.12. Η επιτροπή έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών του προμηθευτή, χωρίς καμιά ειδοποίηση, προκειμένου να σχηματίσει άποψη κατά πόσο τηρείται η απαιτούμενη διαδικασία ποιοτικής – υγιεινής παρασκευής των γευμάτων.

2.13. Το εβδομαδιαίο μενού δείπνου των ασθενών και των εφημερευόντων ιατρών-προσωπικού θα καθορίζεται από την αρμόδια επιτροπή του Νοσοκομείου. Παρακάτω παρουσιάζονται δύο ενδεικτικά μενού ανά κατηγορία σιτιζομένων (ασθενών και γιατρών-προσωπικού). Για την οποιαδήποτε αλλαγή στο μενού που ενδεχομένως προκύψει θα ενημερώνεται εγκαίρως ο προμηθευτής, έτσι ώστε να μπορεί να προετοιμαστεί ανάλογα.

2.14. Το μενού δεν θα πρέπει να επαναλαμβάνεται μεσημέρι – βράδυ.

2.15. Το νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να διακόψει την προμήθεια των φαγητών και πριν τη λήξη της σύμβασης εάν οι ανάγκες λειτουργίας του Νοσοκομείου το επιβάλλουν, χωρίς την συγκατάθεση του προμηθευτή εάν προσληφθεί το απαραίτητο προσωπικό στα μαγειρεία.

## **3. Παραγγελία – παράδοση – παραλαβή φαγητών**

3.1. 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 φαξ μέχρι τις 12:00μ.μ.

3.2. Ο ενδεικτικός αριθμός μερίδων που καλείται να παρέχει ο προμηθευτής ανέρχεται σύμφωνα με τις παρούσες συνθήκες τις εκατόν είκοσι (120) ημερησίως. Ο προμηθευτής υποχρεούται να είναι σε θέση να καλύψει μια αύξηση δύναμης της τάξεως του 15%, με τη δέσμευση ότι θα πληρωθεί μόνο για όσες μερίδες εξ' αυτών χρησιμοποιηθούν.

3.3. Η μεταφορά των φαγητών στο Νοσοκομείο θα γίνεται με καθαρά απολυμασμένα μεταφορικά μέσα του προμηθευτή.

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

3.5. Ο προμηθευτής υποχρεούται να προσέρχεται να παραλαμβάνει άπλυτες λαμαρίνες και τα άλλα σκεύη που χρησιμοποίησε για την μεταφορά του φαγητού εντός 1 ½ ώρας από την ώρα παράδοσης, από το χώρο που έγινε αυτή και για τον καθαρισμό των σκευών σερβιρίσματος.

3.6. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο Νοσοκομείο ή παραλείψει να φέρει μέρος από εκείνα που του παραγγέλθηκαν, ή δεν τα παραδώσει καθόλου, ή σε περίπτωση απόρριψης των ειδών από την αρμόδια επιτροπή και της μη αντικατάστασής τους σε ταχθείσα προθεσμία εντός μίας ώρας το αργότερο, τότε το Νοσοκομείο μπορεί να αγοράσει τα είδη αυτά ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο, οπότε η τυχόν επιπλέον διαφορά τιμής μεταξύ της συμβατικής και της εκ του ελεύθερου εμπορίου αγοράς, καθώς και οποιαδήποτε άλλη πρόσθετη δαπάνη που θα προκύψει από την αιτία αυτή, βαρύνουν τον προμηθευτή και καταλογίζονται σε βάρος αυτού μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης.

3.7. Μετά το πέρας της διανομής του δείπνου, ο προμηθευτής υποχρεούται να μεριμνά για την συγκέντρωση των σκευών που τυχόν χρησιμοποίησε, την απομάκρυνση τους και τον καθαρισμό αυτών στις εγκαταστάσεις του.

3.8. Θα πρέπει επίσης να γίνεται καταγραφή σε ειδικό έντυπο από το προσωπικό διανομής ο αριθμός των γευμάτων που αφέθηκαν στις κλινικές για ασθενείς οι οποίοι δεν σιτίστηκαν την ώρα της προγραμματισμένης διανομής.

#### 4. Ενδεικτικά μενού

Το μενού ενδεικτικά πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον τα πιο κάτω γεύματα και συμπληρώματα - συνοδευτικά, τα οποία ο ανάδοχος οφείλει να βελτιώνει τόσο ποσοτικά όσο και ποιοτικά.

##### 4.1. Ενδεικτικό μενού Α

*Το Πρωινό περιλαμβάνει:*

- Γάλα φρέσκο (παστεριωμένο) ή τσάι ή χαμομήλι
- Ζάχαρη, μέλι ή μαρμελάδα (σε ατομική συσκευασία – μερίδα)
- Βούτυρο (σε ατομική συσκευασία – μερίδα)
- Αυγό βρασμένο ή τυρί κασέρι (περίπου 60 γραμμάρια) ή άναλο τυρί (ανθότυρο, 90 γραμμάρια).
- Ψωμί κατ' επιλογήν, σε ειδικές παθήσεις (καλαμπόκι, σίκαλης, λευκό, άναλο, φρυγανιά )
- Καφέ στιγμιαίο σε φακελάκια και γαλλικό καφέ σε κανάτα (εφόσον επιτρέπεται)

Το κυρίως πιάτο (μεσημεριανό ή βραδινό) περιλαμβάνει :

- Γεύμα με κρέας που θα προέρχεται από το στήθος ή το μπούτι του ζώου αποστεωμένο, νουά, ελιά (δύο φορές την εβδομάδα) τουλάχιστον 200 γραμμάρια μαγειρεμένο.
- Γεύμα με κοτόπουλο, μπούτι, σπάλα (δύο φορές την εβδομάδα) τουλάχιστον 250 γραμμάρια μαγειρεμένο.
- Γεύμα με φιλέτο γαλοπούλας (μία φορά την εβδομάδα) περίπου 200 γραμμάρια.

- Γεύμα με ψάρι φέτα (ξιφίας, βακαλάος, συναγρίδα, σφυρίδα, γαλέος, πέρκα) περίπου μία έως δύο φορές την εβδομάδα, τουλάχιστον 250 γραμμάρια μαγειρεμένο.
- Καλαμαράκια περίπου 115 γραμμάρια (μία φορά στις 15 ημέρες).
- Γεύμα με κιμά για παράδειγμα: γιουβαρλάκια ή παστίσιο ή ρολό ή κιμά σάλτσα για μακαρόνια (τρεις έως πέντε φορές την εβδομάδα) τουλάχιστον 150 γραμμάρια μαγειρεμένο.
- Γεύμα με λαδερά λαχανικά ή ζυμαρικά ή πατάτα (τα υπόλοιπα γεύματα της εβδομάδος) περίπου 250 γραμμάρια μαγειρεμένα, τα οποία απαραίτητα συνοδεύονται από μερίδα τυριού (φέτα ή ανθότυρο ή κίτρινο τυρί ).
- Όσπρια (φακές συνοδεύονται με τόνο και ελιές).

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

- Σαλάτα εποχής (ωμή ή βρασμένη) ή τυρί φέτα
- Φρούτο εποχής ή κομπόστα φρούτου
- Σούπα για τους ασθενείς κατ' επιλογήν
- Γιαούρτι ή κρέμα άνθος αραβοσίτου με γάλα ή ρυζόγαλο

	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΕΛΕΥΘΕΡΟ	Μπιφτέκι μοσχάρσιο ή χοιρινό με πουρέ - Βρ.Σαλάτα - 1 φέτα ψωμί - Ζελέ	Κοτόπουλο ή Γαλοπούλα με χυλοπίτες - Βρ.Σαλάτα - 1 φέτα ψωμί - Κομπόστα	Μπριζόλες χοιρινές ή μοσχάρσιες με πατάτες - Βρ. Σαλάτα - 1 φέτα ψωμί-Ζελέ	Κρεατόσουπα - Γιαούρτι 0% - 1 φέτα ψωμί	Πατάτες γιαχνί ή ογκραντέν - 1 Τυρί - 1 φέτα ψωμί -Ζελέ	Μακαρόνια με σάλτσα ή Παστίσιο - Βρ. Σαλάτα - 1 φέτα ψωμί - Κρέμα	Γιουβαρλάκια - Γιαούρτι 0% - 1 φέτα ψωμί
ΕΛΕΥΘΕΡΟ ΔΙΑΒΗΤΟΥ	Μπιφτέκι μ ½ πουρέ - Βρ.Σαλάτα - 1 φέτα μαύρο ψωμί - Άγλυκη 0%	Κοτόπουλο ή Γαλοπούλα με ½ χυλοπίτες -Βρ. Σαλάτα - 1 φέτα μαύρο ψωμί - Γιαουρτάκι 0%	Μπριζόλες χοιρινές ή μοσχάρσιες με ½ πατάτες - Βρ. Σαλάτα - 1 φέτα μαύρο ψωμί - Άγλυκη 0%	Κρεατόσουπα - Γιαούρτι 0% - 1 φέτα μαύρο ψωμί	Πατάτες γιαχνί ή ογκραντέν ½ μερίδα - τυρί - Βρ.σαλάτα - 1 φέτα μαύρο ψωμί -Γιαούρτι 0%	½ μερίδα μακαρόνια με σάλτσα - Βρ. Σαλάτα - 1 φέτα μαύρο ψωμί - Άγλυκη 0%	Γιουβαρλάκια - Γιαούρτι 0% - 1 φέτα μαύρο ψωμί
ΕΛΕΥΘΕΡΟ ΑΝΑΛΟ	Μπιφτέκι με πουρέ - Βρ.Σαλάτα - 1 φέτα ψωμί - Ζελέ	Κοτόπουλο ή Γαλοπούλα με χυλοπίτες - Βρ.Σαλάτα - 1 φέτα ψωμί - Κομπόστα	Μπριζόλες με πατάτες - Βρ. Σαλάτα - 1 φέτα ψωμί - Ζελέ	Κρεατόσουπα - Γιαούρτι 0% - 1 φέτα ψωμί	Πατάτες γιαχνί ή ογκραντέν - Ανθότυρο - 1 φέτα ψωμί - Ζελέ	Μακαρόνια με σάλτσα - Βρ. Σαλάτα - 1 φέτα ψωμί - Κρέμα	Γιουβαρλάκια - Γιαούρτι 0% - 1 φέτα μαύρο ψωμί

- Ψωμί κατ' επιλογήν, σε ειδικές παθήσεις (καλαμπόκι, σίκαλης, λευκό, άναλο, φρυγανιά)
- Μισό λίτρο (0,5 lt νερό) εμφιαλωμένο νερό.

#### 4.2. Ενδεικτικό μενού Β

	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΑΛΙΠΟ	Κοτό φιδέ - Κρέμα 0% - 1 φέτα ψωμί	Κοτόπουλο ή Γαλοπούλα με χυλοπίτες - Βρ. Σαλάτα -1 φέτα ψωμί - Κομπόστα	Αστράκι - Γιαούρτι 0%- 1 φέτα ψωμί	Χορτόσουπα - Γιαούρτι 0% - 1 φέτα ψωμί	Γιουβαρλάκια - Ζελέ - 1 φέτα ψωμί	Κοφτό μακαρονάκι - Βρ. Σαλάτα - 1 φέτα ψωμί - Κρέμα 0%	Ψαρόσουπα - Κομπόστα - 1 φέτα ψωμί
ΕΛΑΦΡΑ	Μπιφτέκι με πουρέ - Ζελέ - 1 πακέτο φρυγανιές	Κοτόπουλο ή Γαλοπούλα με χυλοπίτες - 1 πακέτο φρυγανιές - Κομπόστα	Αστράκι - Γιαούρτι 0% - 1 πακέτο φρυγανιές	Κρεατόσουπα - Κομπόστα - 1 πακέτο φρυγανιές	Γιουβαρλάκια - Ζελέ - 1 πακέτο φρυγανιές	Κοφτό μακαρονάκι - 1 πακέτο φρυγανιές - Κρέμα	Ψαρόσουπα - Κομπόστα - 1 πακέτο φρυγανιές
ΓΙΑΤΡΟΙ-ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ	Μπιφτέκι με πουρέ - Βρ. Σαλάτα - 1 φέτα ψωμί - Φρούτο	Κοτόπουλο ή Γαλοπούλα με χυλοπίτες - Βρ. Σαλάτα - 1 φέτα ψωμί - Φρούτο	Μπριζόλες με πατάτες - Βρ. Σαλάτα - 1 φέτα ψωμί - Φρούτο	Κρεατόσουπα - Γιαούρτι 0% - 1 φέτα ψωμί - Φρούτο	Πατάτες γιαχνί - Τυρί - 1 φέτα ψωμί - Φρούτο	Μακαρόνια με σάλτσα - Βρ. Σαλάτα - 1 φέτα ψωμί - Φρούτο	Γιουβαρλάκια - Γιαούρτι - 1 φέτα ψωμί - Φρούτο
* οι βραστές σαλάτες εναλλάξ							

Επιπλέον για τις ανάγκες τμημάτων του Νοσοκομείου (Αιμοδοσία, Μονάδα Τεχνητού Νεφρού) είναι αναγκαία σε μηνιαία βάση η προμήθεια των εξής:

A) Φρυγανιές συσκευασμένες ανά δύο τεμάχια, 2.600

B) Ατομικές συσκευασίες (κουτάκια) από μαρμελάδα 700

Γ) Ατομικές συσκευασίες (κουτάκια) από μέλι 700

Δ) Ατομικές συσκευασίες (κουτάκια) από βούτυρο 1300

E) Ατομικές συσκευασίες τριγωνάκι από τυρί μαλακό 120

ΣΤ) Ατομικοί χυμοί φρούτων πορτοκάλι 790

Z) Μπαγκέτες με τυρί edam ή γκούντα, γαλοπούλα και ντομάτα 25 τεμάχια ημερησίως (η ποσότητα θα εξαρτηθεί από τον αριθμό των ασθενών που υποβάλλονται σε αιμοκάθαρση ημερησίως).

Η) Μπουκάλια νερό 500 ml, 200 τεμάχια

**Στα ανωτέρω είδη Α, Β, Γ, Δ οι ποσότητες συμπεριλαμβάνουν και τις ανάγκες του πρωϊνού**

### **5. Ποιοτικές προδιαγραφές**

5.1. Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

5.2. Τα φαγητά να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς έντονη προσθήκη σε καρυκεύματα, ζωικά λίπη, ζάχαρη, αλάτι ή συμπυκνωμένους χυμούς.

5.3. Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιείται στην Παρασκευή γευμάτων και σαλατών να είναι ελαιόλαδο extra παρθένο Α' ποιότητας. Όπου απαιτείται η χρήση άλλων λιπαρών πέραν του

ελαιολάδου να χρησιμοποιείται φυτικό λίπος Α' ποιότητας.

5.4. Το κρέας και ο κιμάς να είναι άνευ οστών, Α' ποιότητας, κρέας νωπό, κιμάς νωπός. Τα κατεψυγμένα ή νωπά κρέατα Μόσχου πρέπει να είναι Α' ποιότητας, άνευ οστών, νουά, ελιά, αυτοτελή τεμάχια εγχώριας παραγωγής ή από χώρα της Ε. Ε, σύμφωνα με την ισχύουσα Ελληνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία με πρόσφατο χρόνο σφαγής και κατάψυξης (μικρότερο των έξι μηνών) κατάλληλα συσκευασμένα και με σήμανση αναγνώρισης (σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις). Θα πρέπει να προέρχονται από υγιή, μικρής ηλικίας ζώα και η επεξεργασία τους να γίνεται σε εγκεκριμένα σφαγεία και εργαστήρια. Θα φέρουν τις απαιτούμενες σημάνσεις όπως προβλέπεται υποχρεωτικά από τις Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές Διατάξεις: Απαιτούμενες σημάνσεις: Αριθμός Άδειας Βιοτεχνίας Επεξεργασίας Κρέατος, Μέρος / Κατηγορία / Διάπλαση Κρέατος, Κωδικός Ζώου, Χώρα Γέννησης, Χώρα Εκτροφής, Χώρα Σφαγής, Κωδικός Σφαγείου, Αριθμός Σφαγής Ζώου, Βάρος τμχ- Κιλά, Ημερομηνία Σφαγής, Ημερομηνία Επεξεργασίας (Ημερομηνία Κατάψυξης στην περίπτωση κατεψυγμένων), Ημερομηνία Λήξης. Οβάλ σφραγίδα κτηνιατρικής έγκρισης. Οι ετικέτες πρέπει να είναι μεταφρασμένες στα ελληνικά, ενώ ο κωδικός ζώου ή της ομάδας των ζώων πρέπει να αναγράφεται και στα συνοδευτικά έγγραφα (τιμολόγια, δελτία αποστολής). Στον μοσχαρίσιο κιμά να δηλώνεται, μεταξύ άλλων, το μέρος του ζώου από το οποίο προέρχεται και η περιεκτικότητα του σε λίπος η οποία θα πρέπει να είναι μικρότερη < 20%.

5.5. Το ψάρι να είναι κατεψυγμένο Α' ποιότητας, μέρος φιλέτου του ψαριού. Αλιεύματα μόνο κατεψυγμένα είναι Α' ποιότητας, φιλέτο ή φέτα (άνευ οστών) συσκευασμένα σε πλαστικό φύλο, εντός χαρτοκιβωτίου σύμφωνα με την ισχύουσα Ελληνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία με πρόσφατο χρόνο σφαγής και κατάψυξης (μικρότερο των έξι μηνών) με τις απαραίτητες ενδείξεις: Ημερομηνία κατάψυξης, Ημερομηνία λήξης, Χώρα προέλευσης, αριθμός Έγκρισης εργαστηρίου σε περίπτωση τεμαχισμού και επεξεργασίας.

5.6. Το κοτόπουλο να είναι νωπό ή κατεψυγμένο Α' ποιότητας, χωρίς εντόσθια και οι μερίδες να περιέχουν μόνο στήθος ή μπουτί ξεκοκαλισμένο και όχι φτερούγες και λαιμό, τεμαχισμένο, εγχώριας παραγωγής ή προέλευσης από χώρα της Ε.Ε., από υγιή πτηνά καθώς και από σφαγεία και εργαστήρια επεξεργασίας που θα φέρουν τις απαιτούμενες σημάνσεις, όπως αυτές προβλέπονται από τις Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές Διατάξεις, με πρόσφατο χρόνο σφαγής και κατάψυξης (μικρότερο των έξι μηνών).

5.7. Στα κατεψυγμένα καθαρισμένα τεμαχισμένα λαχανικά (Α' ποιότητας) εκτός της αναγραφής της προέλευσης και της ημερομηνίας λήξης ή και παραγωγής πρέπει να δηλώνεται ο αριθμός έγκρισης του εργαστηρίου τεμαχισμού. Τα κατεψυγμένα λαχανικά να είναι κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής. Σε περιπτώσεις εισαγωγών από τρίτες χώρες απαραίτητη θεωρείται η προσκόμιση, συνοδευτικά των προϊόντων, πιστοποιητικών καταλληλότητας, συνοδευτικά των προϊόντων.

5.8. Τα οπωροκηπευτικά να είναι Α' ποιότητας, πρόσφατης συλλογής, ακέραια, απουσία σοβαρών ελαττωμάτων, σήψης, μυκητιακής ανάπτυξης, εντομολογικών προσβολών, χωρίς μώλωπες, αλλοιώσεις και ζημιές από παγετό.

5.9. Τα συσκευασμένα / τυποποιημένα είδη όπως είδη ζαχαροπλαστικής / επιδόρπια θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής / λήξης).

5.10. Το Γάλα θα διατίθεται φρέσκο, παστεριωμένο σε συσκευασία, πλήρες, ελαφρύ (1,5% ) και άλιπο (0%) με ημερομηνίες παραγωγής, λήξης οβάλ σφραγίδα κτηνιατρικής έγκρισης κλπ. Μόνο σε ειδικές κατηγορίες ασθενών θα δίδεται γάλα υψηλής παστερίωσης UHT.

5.11. Τα σάντουιτς – οι μπαγκέτες θα παραδίδονται συσκευασμένα-ες με κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής /λήξης)

5.12. Το ψωμί να είναι φρέσκο ημέρας με κατάλληλες σημάνσεις και σε φρατζόλες.

5.13. Οι μερίδες του κρέατος (λεμονάτο – ψητό) να καλύπτονται από σάλτσα δεμένη.

5.14. Οι μερίδες του ψητού κοτόπουλου να συνοδεύονται από λίγη σάλτσα δεμένη.

5.15. Η μερίδα για τα γιουβαρλάκια να αποτελείται από τέσσερα (4) τεμάχια.

5.16. Ο προμηθευτής παρέχει αλάτι, πιπέρι, λεμόνια και ζάχαρη σε όσους ασθενείς το επιτρέπει το διαιτολόγιό τους.

5.17. Τα γιαούρτια που θα χρησιμοποιούνται από τον προμηθευτή δύναται να είναι επιλογής του Νοσοκομείου. θα διατίθεται σε αεροστεγείς ατομικές συσκευασίες των 200 γραμμαρίων με τις απαραίτητες σημάνσεις, πλήρες, ελαφρύ 1,5 % και άλιπο (0%).

5.18. Ιδιαίτερα όσον αφορά στα προς παρασκευή φαγητά, θα δοθούν από την αρμόδια Επιτροπή του Νοσοκομείου οδηγίες τις οποίες είναι υποχρεωμένος να ακολουθεί ο προμηθευτής όσον αφορά στον τρόπο παρασκευής τους ώστε να συμβαδίζει με το μοντέλο νοσοκομειακής διατροφής που ακολουθεί το νοσοκομείο πχ:

i. ΜΠΙΦΤΕΚΙ: οπίσθιο μόσχου νωπό Α/Ο 200 γρ., άρτος τύπου 70% 20 γρ., μαϊντανός 3 τεμ., κρεμμύδια ξερά 20 γρ., ελαιόλαδο, αυγά 63-73 γρ.

ii. ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ: Μακαρόνια Νο 3 52 γρ., οπίσθιο μόσχου νωπό Α/Ο 100 γρ., κρεμμύδια ξερά 20 γρ., τοματοπολτός, ελαιόλαδο, αλεύρι 40 γρ., γάλα αγελάδος παστεριωμένο 275 γρ., αυγά 63-73 γρ., σκόρδα 1 τεμ., κεφαλοτύρι 22 γρ., αλάτι 8 γρ., μοσχοκάρυδο τριμμένο 1 γρ., ηλιέλαιο.

Όλες οι προαναφερόμενες προδιαγραφές των προϊόντων να είναι απόλυτα σύμφωνες με όσα ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και την ισχύουσα Εθνική & Κοινοτική νομοθεσία. Επιπλέον όλα τα προμηθευόμενα προϊόντα που χρησιμοποιούνται να προέρχονται από Επώνυμους & Πιστοποιημένους Προμηθευτές οι οποίοι αξιολογούνται καθ' όλη τη διάρκεια της συνεργασίας. Οι ποσότητες των μερίδων να είναι οι μέγιστες προβλεπόμενες από το άρθρο 101 των αγορανομικών διατάξεων.

Η διαδικασία παραγωγής των γευμάτων, παρασκευής αλλά και η διάθεση του φαγητού στους ασθενείς και στους εφημερεύοντες ιατρούς-προσωπικό του νοσοκομείου να λειτουργήσει σύμφωνα με τη μελέτη των Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας & Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων – ISO 9001:2000, Η.Α.Σ.Ρ.- που μπορεί να έχει συντάξει ο προμηθευτής καθώς επίσης και να εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας το οποίο ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2008.

Η πορεία των εργασιών να πραγματοποιείται κάτω από αυστηρές συνθήκες υγιεινής, ώστε να αποτρέπεται απευθείας και διασταυρούμενη μόλυνση των προϊόντων, να εφαρμόζονται οι κατάλληλοι τύποι και μέθοδοι καθαρισμού και να χρησιμοποιούνται τα κατάλληλα απορρυπαντικά.

#### Παράρτημα Ι: Πίνακας οικονομικής προσφορά

α/α	Είδος	Συνολική τιμή χωρίς ΦΠΑ	ΦΠΑ	Τελική τιμή με ΦΠΑ
	Παροχή των υπηρεσιών καθαριότητας του ΓΝ Κεφαλληνίας(τιμή/τ.μ./μήνα)			