



**ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ: 02-04-2024**

**Αρ. Πρωτ: 3807**

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ**  
**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ**  
**6η ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ**  
**ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ**  
**ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑΣ**  
**ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ**  
**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ**  
**ΤΜΗΜΑ: ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ**  
**Ταχ. Δ/ση: οδός Ναυπάκτου 93**  
**Πληροφορίες: ΓΑΛΑΝΗ ΓΕΩΡΓΙΑ**  
**Τηλέφωνο: 2631360173**  
**E-mail: galani.georgia@1703.syzefxis.gov.gr**

**ΠΡΟΣ: ΚΑΘΕ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΜΕΝΟ**

**ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ «ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ» (CPV : 55523000-2) ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΕΝΟΣ(1) ΜΗΝΑ**

<b>ΑΝΑΘΕΤΟΥΣΑ ΑΡΧΗ</b>	<b>Γ.Ν ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ</b>
<b>ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ</b>	<b>ΠΛΕΟΝ ΣΥΜΦΕΡΟΥΣΑ ΑΠΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΠΟΨΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΒΑΣΕΙ ΤΙΜΗΣ</b>
<b>ΤΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ</b>	<b>Γ.Ν ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ /ΝΑΥΠΑΚΤΟΥ 95 ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ ΤΚ 30200 ΣΤΟ ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ</b>
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ ΚΑΤΑΘΕΣΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ</b>	Ημερομηνία: <b>11-04-2024</b> Ημέρα Πέμπτη Ώρα: <b>11:00 πμ</b>
<b>ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ</b>	Ημερομηνία: <b>11-04-2024</b> Ημέρα: Πέμπτη Ώρα: <b>11.30 μμ.</b>
<b>ΤΟΠΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ</b>	<b>ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ</b>
<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</b>	<b>ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ</b>
<b>ΚΩΔΙΚΟΣ CPV</b>	<b>55523000-2</b>
<b>ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑ ΔΑΠΑΝΗ</b>	<b>24.135,67€ συμπ.ΦΠΑ 13% (καθαρή αξία 21.359,00€)</b>
<b>ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ</b>	<b>ΕΝΑΣ ΜΗΝΑΣ</b>
<b>ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ ΕΠΙ ΤΗΣ ΤΙΜΗΣ ΤΩΝ ΕΙΔΩΝ</b>	<b>Οι τιμές υπόκεινται στις υπέρ του Δημοσίου και τρίτων νόμιμες κρατήσεις</b>
<b>ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ ΣΤΟ ΚΗΜΔΗΣ</b>	<b>02-04-2024</b>
<b>ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ ΣΤΟ ΣΙΤΕ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ</b>	<b>02-04-2024</b>

**Έχοντας υπόψη:**

**Α) Τις διατάξεις όπως αυτές ισχύουν σήμερα:**

1. Τις διατάξεις του Ν. 4412/2016 «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)» όπως τροποποιήθηκε και ισχύει σήμερα.
2. Τις διατάξεις του Ν. 4782/21 (ΦΕΚ 36 Α/9-3-2021 περί τροποποιήσεων του Ν.4412/2016) «Εκσυγχρονισμός, απλοποίηση και αναμόρφωση του ρυθμιστικού πλαισίου των δημοσίων συμβάσεων, ειδικότερες ρυθμίσεις προμηθειών στους τομείς της άμυνας και της ασφάλειας και άλλες διατάξεις για την ανάπτυξη, τις υποδομές και την υγεία».

3. Τις διατάξεις Ν. 3329/2005 «Εθνικό Σύστημα Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και λοιπές διατάξεις» (ΦΕΚ Α' 81 /4-4-2005), όπως ισχύει σήμερα.
4. Τις διατάξεις του Ν. 3861/2010 «Ενίσχυση της διαφάνειας με την υποχρεωτική ανάρτηση νόμων και πράξεων των κυβερνητικών, διοικητικών και αυτοδιοικητικών οργάνων στο διαδίκτυο «Πρόγραμμα Διαύγεια» και άλλες διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. 112 Α'/2010), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

**Β) Τα έγγραφα και τις αποφάσεις :**

1. Η αρ.πράξη 9η /21-02-2024 θέμα ΕΗΔ 4ο Απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου του νοσοκομείου με την οποία εγκρίθηκε η ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ 1) ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΑΝΩ ΤΩΝ ΟΡΙΩΝ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΔΥΟ ΕΤΩΝ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ 2)ΤΗ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΜΕ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΕΝΟΣ ΜΗΝΟΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ,CPV 15894220-9, ΓΙΑ ΤΟ Γ.Ν. ΑΙΤΩΛΥΝΙΑΣ-Ν.Μ. ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ. (ΑΔΑ:Ψ8Φ346904Μ-433)
2. Η αρ.πράξη 19η /27-03-2024 θέμα 4ο Απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου του νοσοκομείου με την οποία εγκρίθηκε η ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΜΕ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΕΝΟΣ ΜΗΝΟΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ,CPV 55523000-2, ΓΙΑ ΤΟ Γ.Ν. ΑΙΤΩΛΥΝΙΑΣ-Ν.Μ. ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ.
- 2.Την υπ'αριθμ.3798/02-04-2024 ,346/0 δέσμευση ανάληψης υποχρέωσης του νοσοκομείου ,με ΑΔΑ: 61Ε846907Π-001

**ΑΝΑΚΟΙΝΩΝΕΙ**

την πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος για την «ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ» διάρκειας ενός μηνός ή έως εξαντλήσεως των προς παραγγελία γευμάτων (CPV : 55523000-2) για τις ανάγκες της Νοσηλευτικής Μονάδας Μεσολογγίου ,με κριτήριο κατακύρωσης πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά μόνο βάσει τιμής, συνολικής προϋπολογισθείσας δαπάνης 24.135,67 € συμπερ/νου ΦΠΑ.

,ως ακολούθως:

**ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΕ ΖΗΤΟΥΜΕΝΑ ΕΙΔΗ-ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

Οι συμμετέχοντες στο διαγωνισμό μπορούν να υποβάλλουν προσφορά ΜΟΝΟ για το σύνολο της υπηρεσίας.

Προσφορές για μέρος της ζητούμενης υπηρεσίας δεν γίνονται δεκτές και θα απορρίπτονται.

Οι ενδεικτικές ποσότητες που θα προκύψουν από τη σύμβαση θα μπορούν να αυξομειώνονται ανάλογα με τις ανάγκες του φορέα χωρίς να ξεπερνούν το συνολικό προϋπολογισμό συνολικά.

1. ΓΕΥΜΑΤΑ ΑΣΘΕΝΩΝ:ΕΛΕΥΘΕΡΑ – ΑΝΑΛΑ – ΔΙΑΒΗΤΙΚΑ – ΠΟΛΤΟΙ – ΣΟΥΠΕΣ (ΦΙΔΕΣ) - ΚΟΤΟΣΟΥΠΕΣ						
ΟΜΑΔΕΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΟΜΑΔΑΣ και ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ Ι ΔΙΣΚΟΙ (ΜΗΝΙΑΙΟΙ)	ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΖΟΜΕΝ Η ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ(ΑΝΑ ΔΙΣΚΟ)	ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΖΟ ΜΕΝΗ ΔΑΠΑΝΗ ΠΡΟ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΖΟΜΕΝΗ ΔΑΠΑΝΗ ΜΕ ΦΠΑ
ΟΜΑΔΑ Α	1) Κριθαράκι κοκκινιστό ή χυλοπίτες ή ρύζι	520	4,00 €	2.080,00 €	13%	2.350,40 €

	2) Μακαρόνια με κινιά ή μακαρόνια με σάλτσα ντομάτας & μανιτάρια ή μακαρόνια με ελαιόλαδο, μανιτάρια & τόνο 3) Παστίτσιο					
ΟΜΑΔΑ Β	1) Γιουβαρλάκια 2) Κεφτεδάκια (κοκκινιστά ή φούρνου) ή σουτζουκάκια με πατάτες ή πιλάφι 3) Μπιφτέκι με πατάτες ή πιλάφι ή πουρέ	520	5,50 €	2.860,00 €	13%	3.231,80 €
ΟΜΑΔΑ Γ	1) Λαδερό (φασολάκια, αρακάς) 2) Γεμιστά (ντομάτες, πιπεριές) 3) Πατάτες φούρνου ή πατάτες γιαχνί 4) Μπριάμ (πατάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	520	3,40 €	1.768,00 €	13%	1.997,84 €
ΟΜΑΔΑ Δ	1) Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες ή πιλάφι 2) Κοτόπουλο κοκκινιστό με κριθαράκι ή λαζάνια ή χυλοπίτες ή πιλάφι 3) Στήθος βραστό με πουρέ ή φιδέ ή αστράκι	360	5,50 €	1.980,00 €	13%	2.237,40 €
ΟΜΑΔΑ Ε	1) Ψάρι (παγκάσιους ή πέρκα) με πατάτες φούρνου 2) Χταπόδι κοκκινιστό με κοφτό μακαρονάκι 3) Ψάρι βραστό (κοκκινόψαρο) σούπα (ρύζι ή πατάτα-καρότο-κολοκυθάκι)	360	6,00 €	2.160,00 €	13%	2.440,80 €
ΟΜΑΔΑ ΣΤ	1) Μοσχάρι λεμονάτο με πατάτες ή ρύζι	180	6,60 €	1.188,00 €	13%	1.342,44 €

	2) Μοσχάρι κοκκινιστό με πατάτες ή ρύζι ή πουρέ ή μακαρόνια					
	3) Μοσχάρι σούπα (ρύζι ή πατάτα- καρότο- κολοκυθάκι)					
<b>ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΗΝΙΑΙΩΝ ΜΕΡΙΔΩΝ ΑΣΘΕΝΩΝ: 2.460 (82/ημέρα)</b>						
<b>ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΤΗΣΙΩΝ ΜΕΡΙΔΩΝ ΑΣΘΕΝΩΝ: 29.520</b>						
ΟΜΑΔΑ Ζ	Φιδές ή αστράκι ή πεπονάκι	364	3,30 €	1.201,20 €	13%	1.357,36 €
ΟΜΑΔΑ Η	Κοτόσουπα	364	5,50 €	2.002,00 €	13%	2.262,26 €
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>				15.239,20 €		17.220,30 €
<b>2. ΓΙΑΤΡΟΙ - ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ</b>						
<b>ΟΜΑΔΕΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ</b>	<b>ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΟΜΑΔΑΣ και ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚ Ο</b>	<b>ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ Ι ΔΙΣΚΟΙ ΜΗΝΙΑΪΟΙ)</b>	<b>ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΖΟΜΕΝ Η ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ(ΑΝΑ ΔΙΣΚΟ)</b>	<b>ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΤΟ ΜΕΝΗ ΔΑΠΑΝΗ ΠΡΟ ΦΠΑ</b>	<b>ΦΠΑ</b>	<b>ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΖΟΜΕΝΗ ΔΑΠΑΝΗ ΜΕ ΦΠΑ</b>
ΟΜΑΔΑ Α	1) Μακαρόνια ή λαζάνια με σκόρδο, πιπεριές & μανιτάρια 2) Μακαρόνια ή λαζάνια με σάλτσα ντομάτας & τόνο 3) Μακαρόνια με σάλτσα ντομάτας & μανιτάρια 4) Μακαρόνια ή λαζάνια με κιμά 5) Πένες φούρνου με κίτρινα τυριά, ζαμπόν & κρέμα γάλακτος 6) Παστίτσιο 7) Μουσακάς	192	4,00 €	768,00 €	13%	867,84 €

ΟΜΑΔΑ Β	1) Γιουβαρλάκια 2) Σουτζουκάκια ή κεφτεδάκια με πατάτες ή πιλάφι 3) Μπιφτέκι με πατάτες ή πιλάφι 4) Μπιφτέκι γεμιστό με πατάτες ή πιλάφι	129	5,50 €	709,50 €	13%	801,74 €
ΟΜΑΔΑ Γ	1) Λαδερά (φασολάκια, αρακάς) 2) Όσπρια (φασόλια, γίγαντες, ρεβύθια) 3) Γεμιστά (ντομάτες, πιπεριές) 4) Μπριάμ (πατάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες) 5) Μελιτζάνες παπουτσάκια	129	3,40 €	438,60 €	13%	495,62 €
ΟΜΑΔΑ Δ	1) Club σάντουιτς 2) Πίτα (τυρόπιτα ή κολοκυθόπιτα ή χορτόπιτα ή πιπερόπιτα) 3) Πίτσα	129	4,70 €	606,30 €	13%	685,12 €
ΟΜΑΔΑ Ε	1) Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες ή πιλάφι 2) Κοτόπουλο κοκκινιστό με πιλάφι ή μακαρόνια ή κριθαράκι 3) Σουβλάκι κοτόπουλο με πατάτες 4) Κοτόπουλο αλά κρεμ με ριζότο	129	5,50 €	709,50 €	13%	801,74 €
ΟΜΑΔΑ ΣΤ	1) Ψάρι (τσιπούρα) με κολοκυθάκια ή βλήτα ή πατάτες φούρνου 2) Ψάρι (παγκάσιους ή πέρκα) με πατάτες	64	6,00 €	384,00 €	13%	433,92 €

	φούρνου 3) Ψάρι βραστό (κοκκινόψαρο ) με σούπα (πατάτες, καρότα, σέλινο, κολοκυθάκια) 4) Φιλέτο βακαλάου με πατατοσαλάτ α ή βραστά λαχανικά					
ΟΜΑΔΑ Ζ	1) Χοιρινή μπριζόλα πατάτες 2) Μοσχάρι λεμονάτο με πιλάφι ή πατάτες τηγανιτές 3) Μοσχάρι κοκκινιστό με μακαρόνια ή κριθαράκι ή πιλάφι ή πατάτες τηγανητές 4) Χοιρινό σε κομμάτια (κοκκινιστό ή λεμονάτο) με πατάτες τηγανιτές ή πιλάφι	128	6,60 €	844,80 €	13%	954,62 €
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>				4.460,70 €		5.040,59 €
<b>ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΗΝΙΑΙΩΝ ΜΕΡΙΔΩΝ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ: 900(30/ΗΜΕΡΑ)</b>						
<b>ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΤΗΣΙΩΝ ΜΕΡΙΔΩΝ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ: 10.800</b>						
<b>3.ΠΡΩΙΝΑ -ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ</b>						
<b>ΟΜΑΔΕΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ</b>	<b>ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΟΜΑΔΑΣ</b>	<b>ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕ Σ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΓΙΑ ΕΝΑ ΜΗΝΑ</b>	<b>ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΖΟΜΕΝ Η ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ(ΑΝΑ ΔΙΣΚΟ)</b>	<b>ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΤ ΜΕΝΗ ΔΑΠΑΝΗ ΠΡΟ ΦΠΑ</b>	<b>ΦΠΑ</b>	<b>ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΖΟΜΕΝΗ ΔΑΠΑΝΗ ΜΕ ΦΠΑ</b>
ΠΡΩΙΝΟ	Πρωινό ασθενούς - ιατρών (γάλα ή τσάι ή χαμομήλι με ζάχαρη + φρυγανιά + μαργαρίνη + μαρμελάδα ή	1.680	0,60 €	1.008,00 €	13%	1.139,04 €

	μέλι)					
ΤΟΣΤ Μ.Τ.Ν.	Τοστ Μ.Τ.Ν. με τυρί, γαλοπούλα και χυμό 250 ml (χωρίς ζάχαρη)	351	0,80 €	280,80 €	13%	317,30 €
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΚΛΕΙΣΤΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ	Σάντουιτς προσωπικού κλειστού τμήματος (μπαγκέτα με τυρί, γαλοπούλα και μαγιονέζα)	377	0,90 €	339,30 €	13%	383,41 €
ΧΥΜΟΣ ΑΙΜΟΔΟΤΩΝ 250ML	Χυμός 250 ml	100	0,31 €	31,00 €	13%	35,03 €
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>				1.659,10 €		1.874,78 €

## ΔΗΜΟΣΙΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗΣ

Η προκήρυξη και το πλήρες κείμενο της παρούσας καταχωρήθηκαν στο Κεντρικό Ηλεκτρονικό Μητρώο Δημοσίων Συμβάσεων (ΚΗΜΔΗΣ) την 02-04-2024, αναρτήθηκε στο διαδίκτυο, στον ιστότοπο <http://et.diavgeia.gov.gr/> (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑΥΓΕΙΑ) την 02-04-2024 και στην ιστοσελίδα της αναθέτουσας αρχής την 02-04-2024.

## ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

### **ΑΡΘΡΟ 1. ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ (άρθρα 73, 74 & 75 Ν4412/2016)**

1. Δικαίωμα συμμετοχής στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης έχουν φυσικά ή νομικά πρόσωπα και, σε περίπτωση ενώσεων οικονομικών φορέων, τα μέλη αυτών, που είναι εγκατεστημένα σε:

- κράτος-μέλος της Ένωσης,
- κράτος-μέλος του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου (Ε.ΟΧ),
- τρίτες χώρες που έχουν υπογράψει και κυρώσει τη ΣΔΣ, στο βαθμό που η υπό ανάθεση δημόσια σύμβαση καλύπτεται από τα Παραρτήματα 1, 2, 4 και 5 και τις γενικές σημειώσεις του σχετικού με την Ένωση Προσαρτήματος Ι της ως άνω Συμφωνίας, καθώς και δ) σε τρίτες χώρες που δεν εμπίπτουν στην περίπτωση γ' της παρούσας παραγράφου και έχουν συνάψει διμερείς ή πολυμερείς συμφωνίες με την Ένωση σε θέματα διαδικασιών ανάθεσης δημοσίων συμβάσεων.

2. Οι ενώσεις οικονομικών φορέων και κοινοπραξίες, συμπεριλαμβανομένων και των προσωρινών συμπράξεων, δεν απαιτείται να περιβληθούν συγκεκριμένη νομική μορφή για την υποβολή προσφοράς. Η επιλεγείσα ένωση ή κοινοπραξία υποχρεούται να πράξει τούτο εάν κατακυρωθεί σε αυτή η σύμβαση εφόσον η λήψη ορισμένης νομικής μορφής είναι αναγκαία για την ικανοποιητική εκτέλεση της σύμβασης.

3. Στις περιπτώσεις υποβολής προσφοράς από ένωση οικονομικών φορέων, όλα τα μέλη της ευθύνονται έναντι της αναθέτουσας αρχής αλληλέγγυα και εις ολόκληρον.

### **ΑΡΘΡΟ 2. ΤΡΟΠΟΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ**

Οι προσφορές υποβάλλονται ή αποστέλλονται από τους ενδιαφερόμενους στην ελληνική γλώσσα μέσα σε σφραγισμένο φάκελο, σε δυο αντίγραφα. Σε ένα από τα αντίγραφα που ορίζεται ως πρωτότυπο και σε κάθε σελίδα του, πρέπει να αναγράφεται ευκρινώς η λέξη "**ΠΡΩΤΟΤΥΠΟ**" να μονογράφεται από τον υποψήφιο Ανάδοχο και **να φέρει υποχρεωτικά συνεχή αρίθμηση.**

Όλα τα έγγραφα που συνθέτουν την προσφορά των ενδιαφερόμενων θα πρέπει να είναι επιμελώς αρχειοθετημένα σε

επιμέρους φακέλους που τίθεται μέσα στον ενιαίο φάκελο. Το περιεχόμενο του πρωτοτύπου είναι επικρατέστερο από κάθε αντίγραφο της προσφοράς.

**2.** Στο φάκελο κάθε προσφοράς πρέπει να αναγράφονται ευκρινώς:

2.1. Στον τίτλο η λέξη **ΠΡΟΣΦΟΡΑ**.

2.2. Η περιγραφή της απαιτούμενης υπηρεσίας

2.3. Ο πλήρης τίτλος της αρμόδιας Υπηρεσίας που διενεργεί την πρόσκληση και τον αριθμό Πρωτοκόλλου της παρούσας Πρόσκλησης.

2.4. Η ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού.

2.5. Τα στοιχεία του αποστολέα (οικονομικού φορέα)

**3.** Μέσα σε ενιαίο φάκελο της προσφοράς τοποθετούνται όλα τα σχετικά με την προσφορά στοιχεία και συγκεκριμένα:

**Υπεύθυνη Δήλωση** (όπως εκάστοτε ισχύει, σε εφαρμογή των άρθρων 1 και 3 του Ν. 4250/2014 (ΦΕΚ74/Α/26.03.2014) και του Ν. 1599/1986) στην οποία αναλυτικά θα αναγράφονται τα πλήρη στοιχεία του συμμετέχοντα οικονομικού φορέα καθώς και τα στοιχεία του διαγωνισμού, και σύμφωνα με την οποία θα δηλώνεται από το συμμετέχοντα οικονομικό φορέα ότι:

- μέχρι την ημερομηνία υποβολής της προσφοράς του ο οικονομικός φορέας δεν βρίσκεται σε μία από τις καταστάσεις των παρ. 1, 2 και 4β του άρθρου 73 και των παρ. 1 και 2 του άρθρου 74 για τις οποίες οι οικονομικοί φορείς αποκλείονται ή μπορούν να αποκλεισθούν από τη συμμετοχή τους σε διαγωνισμούς του Δημοσίου ή ΝΠΔΔ,
- τηρεί το σύνολο της ελληνικής Εργατικής κι Ασφαλιστικής Νομοθεσίας
- αποδέχονται ανεπιφύλακτα τους όρους της παρούσας πρόσκλησης,
- συμμορφώνεται απολύτως με το σύνολο των απαιτήσεων της παρούσας πρόσκλησης,
- η προσφορά συντάχθηκε σύμφωνα με τους όρους της παρούσας πρόσκλησης, των οποίων ο προσφέρων έλαβε πλήρη και ανεπιφύλακτη γνώση,
- τα προσφερόμενα είδη κι οι υπηρεσίες καλύπτουν απολύτως τις τεχνικές προδιαγραφές κι απαιτήσεις της παρούσας πρόσκλησης,
- τα στοιχεία που αναφέρονται στην προσφορά είναι αληθή και ακριβή,
- παραιτείται από κάθε δικαίωμα αποζημίωσής του σχετικά με οποιαδήποτε απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής για αναβολή, ακύρωση ή ματαίωση του διαγωνισμού,
- συμμετέχει με μόνο μία προσφορά στο πλαίσιο του παρόντος διαγωνισμού,
- τηρεί και θα εξακολουθεί να τηρεί κατά την εκτέλεση της σύμβασης, εφόσον επιλεγεί, τις υποχρεώσεις του που απορρέουν από τις διατάξεις της περιβαλλοντικής κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, που έχουν θεσπιστεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικού κι εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α του ν. 4412/2016,
- δεν θα ενεργήσει αθέμιτα, παράνομα ή καταχρηστικά καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας ανάθεσης αλλά και κατά το στάδιο εκτέλεσης της σύμβασης εφόσον επιλεγεί,
- λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα για να διαφυλάξει την εμπιστευτικότητα των πληροφοριών που έχουν χαρακτηριστεί ως τέτοιες και
- κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης δεσμεύεται για την απαρύγκλιτη τήρηση των διατάξεων του με αρ. 2016/679 Κανονισμού (ΕΕ) του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Απριλίου 2016 και του ν. 4624/2019 για την προστασία των φυσικών προσώπων έναντι της επεξεργασίας των δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα.

Στην περίπτωση νομικών προσώπων η υπογραφή της ως άνω υπεύθυνης δήλωσης απαιτείται από τον κατά περίπτωση νόμιμο εκπρόσωπο του οικονομικού φορέα και σε περίπτωση ένωσης ή κοινοπραξίας από το νόμιμο εκπρόσωπο κάθε μέλους της ένωσης ή κοινοπραξίας.

**3.2. Τεχνική προσφορά.** Τα τεχνικά στοιχεία της προσφοράς τοποθετούνται σε ξεχωριστό σφραγισμένο φάκελο, μέσα στον κυρίως φάκελο, με την ένδειξη «ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ». Σε περίπτωση που τα ΤΕΧΝΙΚΑ στοιχεία της προσφοράς δεν είναι δυνατόν, λόγω του μεγάλου όγκου, να τοποθετηθούν στον κυρίως φάκελο, τότε αυτά συσκευάζονται ιδιαίτερα και ακολουθούν τον κυρίως φάκελο με την ένδειξη «ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ» και τις λοιπές ενδείξεις του κυρίως φακέλου. Η τεχνική προσφορά θα πρέπει να καλύπτει όλες τις απαιτήσεις και τις προδιαγραφές που έχουν τεθεί από την αναθέτουσα αρχή στην Ενότητα « Τεχνικές Προδιαγραφές -Απαιτήσεις» του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ Ι της παρούσας και θα περιλαμβάνει περιγράφοντας ακριβώς πώς οι συγκεκριμένες απαιτήσεις και προδιαγραφές πληρούνται. Περιλαμβάνει την πλήρη τεχνική περιγραφή των προσφερόμενων ειδών-παρεχόμενων υπηρεσιών, σύμφωνα με τις απαιτήσεις στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι της



παρούσας και τους εν ισχύ κανόνες υγιεινής των τροφίμων, όπως καθορίζονται στο ΕΚ 852/04 και 853/04 και τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

## ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

Οι συμμετέχοντες θα πρέπει να αποδείξουν:

### **Οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια**

Οι οικονομικοί φορείς που συμμετέχουν στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης οφείλουν, επί ποινή αποκλεισμού, να προσκομίσουν ως απόδειξη της οικονομικής και χρηματοοικονομικής επάρκειας τα κάτωθι:

- Αντίγραφα ή αποσπάσματα των ισολογισμών της επιχείρησης των ετών 2021,2022,2023 και υπεύθυνη δήλωση περί του συνολικού ύψους κατ' έτος, τόσο του γενικού κύκλου εργασιών της, όσο και του «ειδικού κύκλου εργασιών» που αφορά ειδικότερα την υπό προμήθεια υπηρεσία (δηλ. την παροχή υπηρεσιών σίτισης σε ασθενείς και εφημερεύον προσωπικό σε νοσοκομειακές μονάδες του Δημόσιου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας.), κατά τις 3 προηγούμενες του έτους του διαγωνισμού οικονομικές χρήσεις αντίστοιχα. Ο οικονομικός φορέας απαιτείται να διαθέτει:

**α)** γενικό ετήσιο κύκλο εργασιών των τριών (3) διαχειριστικών χρήσεων των ετών 2021,2022, 2023 ύψους για κάθε έτος, τουλάχιστον ίσο με το 150% με την προϋπολογισθείσα για κάθε έτος χωριστά αξία της υπό ανάθεση Σύμβασης χωρίς ΦΠΑ.

**β)** «ειδικό ετήσιο κύκλο» εργασιών που αφορά δηλαδή ειδικότερα τις συμβάσεις παροχής υπηρεσιών σίτισης σε ασθενείς και εφημερεύον προσωπικό -σε νοσοκομειακές μονάδες του Δημοσίου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας (όπως δηλ. τις συγκεκριμένες υπό προμήθεια υπηρεσίες), των τριών (3) τελευταίων προ του διαγωνισμού της ανάθεσης-ετών (2021,2022,2023) ύψους για κάθε έτος χωριστά τουλάχιστον ίσο με το 80% της προϋπολογισθείσας αξίας του αντικείμενου της παρούσας Σύμβασης χωρίς ΦΠΑ.

### **Καταλληλότητα άσκησης επαγγελματικής δραστηριότητας**

Οι οικονομικοί φορείς που συμμετέχουν στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης απαιτείται να ασκούν εμπορική ή βιομηχανική ή βιοτεχνική δραστηριότητα συναφή με το αντικείμενο της προμήθειας.

Οι οικονομικοί φορείς που είναι εγκατεστημένοι σε κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι σε ένα από τα επαγγελματικά ή εμπορικά μητρώα που τηρούνται στο κράτος εγκατάστασής τους ή να ικανοποιούν οποιαδήποτε άλλη απαίτηση ορίζεται στο Παράρτημα ΧΙ του Προσαρτήματος Α' του ν. 4412/2016.

Στην περίπτωση οικονομικών φορέων εγκατεστημένων σε κράτος μέλους του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου (Ε.Ο.Χ) ή σε τρίτες χώρες που προσχωρήσει στη ΣΔΣ, ή σε τρίτες χώρες που δεν εμπίπτουν στην προηγούμενη περίπτωση και έχουν συνάψει διμερείς ή πολυμερείς συμφωνίες με την Ένωση σε θέματα διαδικασιών ανάθεσης δημοσίων συμβάσεων, απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι σε αντίστοιχα επαγγελματικά ή εμπορικά μητρώα.

Οι εγκατεστημένοι στην Ελλάδα οικονομικοί φορείς απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι στο Βιοτεχνικό ή Εμπορικό ή Βιομηχανικό Επιμελητήριο ή στο Μητρώο Κατασκευαστών Αμυντικού Υλικού

Επισημαίνεται ότι, τα δικαιολογητικά που αφορούν στην απόδειξη καταλληλότητας για την άσκηση επαγγελματικής δραστηριότητας γίνονται αποδεκτά, εφόσον έχουν εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή τους.

### **Τεχνική και επαγγελματική ικανότητα**

Όσον αφορά την τεχνική και επαγγελματική τους ικανότητα, για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης, οι οικονομικοί φορείς απαιτείται να διαθέτουν σωρευτικά όλα τα κάτωθι απαιτούμενα προσόντα, αποδεικνυόμενα με δικαιολογητικά που θα προσκομίσουν προαποδεικτικά στο φάκελο της Τεχνικής τους Προσφοράς, ήτοι:

- α)** Οι υποψήφιοι θα πρέπει επί ποινή αποκλεισμού να διαθέτουν και να τεκμηριώνουν επαρκώς με υποβολή των σχετικών συμβάσεων: διετή (2) τουλάχιστον εμπειρία ειδικά στην παροχή υπηρεσιών σίτισης ασθενών σε νοσοκομειακές μονάδες του Δημόσιου η ιδιωτικού Τομέα Υγείας, στο αντικείμενο της παρούσας Διακήρυξης σίτισης και συγκεκριμένα: σε τουλάχιστον 100 ασθενείς ( πρωί-μεσημέρι-βράδυ) και εφημερεύον προσωπικό ημερησίως,

**β)** Οι υποψήφιοι θα πρέπει επί ποινή αποκλεισμού, να υποβάλλουν υπεύθυνη δήλωση, με την οποία να δηλώνουν ότι δεν τους έχουν επιβληθεί πρόστιμα σε ποσοστό μεγαλύτερο του 10% της αξίας εκάστης σύμβασης, Η Επιτροπή αξιολόγησης διατηρεί το δικαίωμα να κάνει όλες τις απαραίτητες ενέργειες για να διαπιστώσει τα οποιαδήποτε πρόστιμα έχουν επιβληθεί στους υποψηφίους.

**γ)** Οι οικονομικοί φορείς υποβάλλουν επίσης στην Τεχνική προσφορά:

- Αντίγραφο της νόμιμης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας της μονάδας παραγωγής γευμάτων, που να διαθέτουν την εύλογη και επαρκή για την υλοποίηση του έργου **απόσταση της μιας (1) ώρας από το Νοσοκομείο.**

### **Πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και πρότυπα περιβαλλοντικής διαχείρισης**

• Πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και πρότυπα περιβαλλοντικής διαχείρισης. Όλοι οι συμμετέχοντες υποχρεωτικά πρέπει να διαθέτουν και προσκομίζουν:

α) πιστοποιητικό κατά EN ISO 22000:2018 για την ασφάλεια των τροφίμων,

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

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

δ) πιστοποιητικό κατά OHSAS 45001:2018 ή νεότερο, ασφάλειας και υγείας εργαζομένων, ή ισοδύναμα αυτών από αντίστοιχα διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης, τα οποία θα πρέπει να βρίσκονται σε ισχύ καθ' όλη τη διάρκεια του έργου.

ε) πιστοποιητικό κατά ISO 22005:2007 συστήματος Διαχείρισης της Ιχνηλασιμότητας των Τροφίμων

- Αναλυτική περιγραφή του προτεινόμενου τρόπου υλοποίησης του παρόντος έργου: περιγραφή θέσεων εργασίας, ευθύνες και αρμοδιότητες και οδηγίες, σύμφωνα με τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών της διακήρυξης.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να απασχολεί υγιείς, επαρκές, έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της διακήρυξης και να προσκομίσει τα κάτωθι έγγραφα που το αποδεικνύουν:
  - Φωτοαντίγραφο του ηλεκτρονικά υποβληθέντος πίνακα προσωπικού της εταιρείας στο ολοκληρωμένο πληροφοριακό σύστημα του Υπουργείου Εργασίας, ο οποίος θα περιλαμβάνει ειδικότητες σχετικές με το αντικείμενο του έργου.
  - Έντυπο εκπαίδευσης του προσωπικού της επιχείρησης στις αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων
  - Πιστοποιητικά υγείας για εργαζόμενους σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, σε ισχύ καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης.
  - Κατάλογο των οχημάτων που θα χρησιμοποιηθούν για τη μεταφορά των ζεστών γευμάτων στον οποίο θα αναφέρεται ο αριθμός κυκλοφορίας του οχήματος, η άδεια/βεβαίωση καταλληλότητας οχήματος της αρμόδιας Περιφερειακής Υπηρεσίας Δημόσιας Υγιεινής ή της αρμόδιας Περιφερειακής υπηρεσίας Κτηνιατρικής (κατά περίπτωση) με την οποία θα βεβαιούται, ότι το συγκεκριμένο όχημα, είναι κατάλληλο για την υγιεινή μεταφορά των συγκεκριμένων ειδών (γευμάτων).
- Αντίγραφα των παραπάνω αδειών κυκλοφορίας και των αδειών/βεβαιώσεων καταλληλότητας κατά τα ανωτέρω.
- Τα εξής στοιχεία, κατάλληλα προσαρμοσμένα στις ιδιαίτερες απαιτήσεις του παρόντος έργου: Μελέτη ανάλυσης επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) - σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων συμβατό με σχετικό πρότυπο σύστημα, Έντυπα καταγραφής του συστήματος Διασφάλισης ποιότητας (Έντυπο ελέγχου παραλαμβανομένων πρώτων υλών - Έντυπα παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου - Έντυπο ελέγχου μη συμμορφώσεων- Περιγραφή συστήματος ιχνηλασιμότητας που θα εφαρμοστεί στο παρόν έργο- Έντυπα προγράμματος καθαριότητας και απολύμανσης-Αρχείο τακτικών μικροβιολογικών ελέγχων από πιστοποιημένο εργαστήριο)
- Φωτοαντίγραφα ή ηλεκτρονικά αντίγραφα των παραπάνω εγγράφων θα διατηρούνται σε ξεχωριστό φάκελο στο Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου, για όλο το διάστημα ισχύος της σύμβασης.

**Οικονομική προσφορά.** Τα οικονομικά στοιχεία της προσφοράς τοποθετούνται σε ξεχωριστό σφραγισμένο φάκελο, μέσα στον κυρίως φάκελο, με την ένδειξη «ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ». Το τίμημα της Οικονομικής Προσφοράς δεν πρέπει να ξεπερνά την προϋπολογιζόμενη δαπάνη με ΦΠΑ όπως αυτή ορίζεται στην παρούσα.

Η οικονομική προσφορά θα πρέπει να περιέχει τα οικονομικά στοιχεία της προσφοράς, **αριθμητικώς και ολογράφως σε ευρώ** σύμφωνα με το υπόδειγμα Οικονομικής Προσφοράς του Παραρτήματος ΙΙ .

Οι τιμές των Προσφορών που αφορούν σε οποιαδήποτε προσφερόμενη υπηρεσία θα εκφράζονται σε Ευρώ (€). Στις τιμές θα περιλαμβάνονται όλες οι τυχόν υπέρ τρίτων κρατήσεις, καθώς και κάθε άλλη επιβάρυνση, εκτός του ΦΠΑ. Σε ιδιαίτερη στήλη των ως άνω τιμών, θα καθορίζεται το ποσό με το οποίο θα επιβαρύνει αθροιστικά τις τιμές αυτές με το ΦΠΑ . Σε περίπτωση που αναφέρεται εσφαλμένος ΦΠΑ αυτός θα διορθώνεται από την Υπηρεσία.

4. Όλα τα έγγραφα και τα στοιχεία του διαγωνισμού και όλα τα έγγραφα και τα στοιχεία του Φακέλου προσφοράς θα πρέπει να είναι συνταγμένα ή επίσημα ή νόμιμα μεταφρασμένα στην Ελληνική γλώσσα, με εξαίρεση αυστηρά τεχνικούς όρους για τους οποίους δεν υπάρχει αντίστοιχη δόκιμη μετάφραση στην Ελληνική και που μπορεί να είναι στην Αγγλική γλώσσα. Εξαίρεση αποτελούν και τα συνημμένα στην τεχνική προσφορά έντυπα, τεχνικά φυλλάδια, σχέδια και λοιπά τεχνικά στοιχεία που μπορεί να είναι στην Αγγλική γλώσσα. Στα αλλοδαπά δημόσια έγγραφα και δικαιολογητικά εφαρμόζεται η Συνθήκη της Χάγης της 05.10.1961 που κυρώθηκε με τον Ν.1497/1984 (Α' 188).

5. Ο υποψήφιος υποχρεούται να προσκομίσει όλα τα ζητούμενα στοιχεία, σύμφωνα με τις κατά περίπτωση οδηγίες. Παραπομπές σε έγγραφα επιτρέπονται εφόσον αυτά προσαρτώνται στην προσφορά και εφόσον δίνεται ο συγκεκριμένος αριθμός παραγράφου και σελίδας.

6. Αντιπροσφορές δεν γίνονται δεκτές και απορρίπτονται ως απαράδεκτες.

7. Η Αναθέτουσα Αρχή μπορεί να καλεί εγγράφως τους προσφέροντες να διευκρινίσουν ή να συμπληρώσουν τα έγγραφα ή τα δικαιολογητικά που έχουν υποβάλει εντός τριών (3) εργάσιμων ημερών από την ημερομηνία κοινοποίησης της σχετικής πρόσκλησης. Οποιαδήποτε διευκρίνιση υποβάλλεται από τους υποψηφίους χωρίς να έχει ζητηθεί από την Αναθέτουσα Αρχή δεν λαμβάνεται υπόψη. Η πιο πάνω διευκρίνιση ή συμπλήρωση αφορά μόνο στις ασάφειες, επουσιώδεις πλημμέλειες ή πρόδηλα τυπικά σφάλματα που επιδέχονται διόρθωση ή συμπλήρωση όπως ιδίως παράλειψη μονογραφών, διακεκομμένη αρίθμηση, ελαττώματα συσκευασίας και σήμανσης του φακέλου και των υποφακέλων των προσφορών, λεκτικές και φραστικές αποκλίσεις των εγγράφων της προσφοράς από τα έγγραφα της σύμβασης που δεν επιφέρουν έννομες συνέπειες ως προς το περιεχόμενο του, ελλείψεις ως προς τα νομιμοποιητικά στοιχεία, πλημμελή σήμανση αντιγράφων που εκδίδονται σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 1 του Ν. 4250/2014 (Α'74) και μεταφράσεων και λοιπών πιστοποιητικών ή βεβαιώσεων, διαφοροποίηση της δομής των εγγράφων της προσφοράς από τα υποδείγματα, υποχρεωτικά ή μη, που θεσπίζονται με το Νόμο, τις κανονιστικές πράξεις ή τα έγγραφα της σύμβασης. Η συμπλήρωση ή η διευκρίνιση δεν επιτρέπεται να έχει ως συνέπεια τη μεταγενέστερη αντικατάσταση ή υποβολή εγγράφων σε συμμόρφωση με τους όρους της διακήρυξης, αλλά μόνο με τη διευκρίνιση ή συμπλήρωση ακόμη και με νέα έγγραφα εγγράφων ή δικαιολογητικών που έχουν ήδη υποβληθεί.

8. Κατά την διαδικασία σύνταξης των προσφορών από τους συμμετέχοντες να ληφθούν υπόψη οι διατάξεις του Ν. 4250/2014 (άρθρα 1 και 3).

### **ΑΡΘΡΟ 3. ΧΡΟΝΟΣ ΙΣΧΥΟΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ**

Οι Προσφορές ισχύουν και δεσμεύουν τους προσφέροντες για **ενενήντα (90) ημέρες**, από την επόμενη της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής προσφορών. Προσφορά που ορίζει χρόνο ισχύος μικρότερο του παραπάνω αναφερόμενου χρόνου απορρίπτεται ως μη κανονική. Η ισχύς της προσφοράς δύναται να παραταθεί, εφόσον ζητηθεί από την αναθέτουσα αρχή πριν από τη λήξη της, κατ' ανώτατο όριο για χρονικό διάστημα ίσο με το προβλεπόμενο από την πρόσκληση. Ανακοίνωση επιλογής αναδόχου μπορεί να γίνει και μετά τη λήξη της ισχύος της προσφοράς, δεσμεύει όμως το διαγωνιζόμενο, μόνο εφόσον αυτός το αποδεχθεί. Οι Υποψήφιοι Ανάδοχοι δεν έχουν δικαίωμα να αποσύρουν την προσφορά τους, ή μέρος της, μετά την κατάθεσή της. Σε περίπτωση που η προσφορά ή μέρος της αποσυρθεί ο διαγωνιζόμενος υπόκειται σε κυρώσεις και ειδικότερα έκπτωση και απώλεια κάθε δικαιώματος για κατακύρωση.

### **ΑΡΘΡΟ 4. ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΠΡΟΣΦΟΡΕΣ- ΜΕΡΙΚΗ ΥΠΟΒΟΛΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ**

Εναλλακτικές Προσφορές δεν γίνονται δεκτές και απορρίπτονται ως απαράδεκτες. Εάν υποβληθούν τυχόν εναλλακτικές προσφορές, δεν θα ληφθούν υπόψη.

#### **ΑΡΘΡΟ 5. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ**

Όπως στο άρθρο 86, παρ. 2, του Ν. 4412/2016 για την επιλογή της προσφοράς με την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά μόνο βάσει τιμής, αξιολογούνται μόνο οι προσφορές που είναι αποδεκτές, σύμφωνα με τους καθοριζόμενους στις τεχνικές προδιαγραφές και τους όρους της παρούσας.

Η αξιολόγηση των προσφορών θα γίνει ενιαία, σε ένα στάδιο, σε μία συνεδρίαση από την επιτροπή διενέργειας του διαγωνισμού, ως εξής: θα λάβει χώρα η αποσφράγιση του κυρίως φακέλου της προσφοράς και στη συνέχεια θα αποσφραγιστούν οι επιμέρους δύο (υπο) φάκελοι των δικαιολογητικών συμμετοχής-τεχνικών προσφορών και των οικονομικών προσφορών.

Ο φάκελος της οικονομικής προσφοράς θα αποσφραγιστεί μετά την αποδοχή των δικαιολογητικών συμμετοχής και της Τεχνικής Προσφοράς. Συγκεκριμένα:

1. Το αρμόδιο γνωμοδοτικό όργανο καταχωρεί το σύνολο των συμμετεχόντων, τα δικαιολογητικά συμμετοχής αυτών και τα αποτελέσματα της αξιολόγησης/ελέγχου αυτών
2. Κατόπιν, λαμβάνει χώρα η αξιολόγηση των τεχνικών προσφορών των συμμετεχόντων που έγιναν αποδεκτοί κατά το προηγούμενο στάδιο του ελέγχου των δικαιολογητικών συμμετοχής
3. Λαμβάνει χώρα η αξιολόγηση των οικονομικών προσφορών των συμμετεχόντων που έγιναν αποδεκτοί κατά το προηγούμενο στάδιο της αξιολόγησης των δικαιολογητικών συμμετοχής και των τεχνικών προσφορών και λαμβάνει χώρα η σειρά κατάταξης των μειοδοτών

#### **ΑΡΘΡΟ 6. ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ-ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ**

**6.1.** Η πληρωμή του αναδόχου θα πραγματοποιηθεί με τον πιο κάτω τρόπο:

α) Το 100% της συμβατικής αξίας, μετά την οριστική παραλαβή των υλικών και με την προσκόμιση των νόμιμων παραστατικών και δικαιολογητικών που προβλέπονται από τις διατάξεις του άρθρου 200 παρ. 5 του Ν. 4412/2016, καθώς και κάθε άλλου δικαιολογητικού που τυχόν ήθελε ζητηθεί από τις αρμόδιες υπηρεσίες που διενεργούν τον έλεγχο και την πληρωμή.

**6.2.** Τον Ανάδοχο βαρύνουν οι υπέρ τρίτων κρατήσεις, ως και κάθε άλλη επιβάρυνση, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α., για την παράδοση του υλικού στον τόπο και με τον τρόπο που προβλέπεται στα έγγραφα της σύμβασης

#### **ΑΡΘΡΟ 7. ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΜΟΝΟΜΕΡΟΥΣ ΛΥΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ**

Η αναθέτουσα αρχή μπορεί, με τις προϋποθέσεις που ορίζουν οι κείμενες διατάξεις, να καταγγείλει τη σύμβαση κατά τη διάρκεια της εκτέλεσής της, εφόσον:

α) η σύμβαση έχει υποστεί ουσιώδη τροποποίηση, κατά την έννοια της παρ. 4 του άρθρου 132 του ν. 4412/2016, που θα απαιτούσε νέα διαδικασία σύναψης σύμβασης

β) ο ανάδοχος, κατά το χρόνο της ανάθεσης της σύμβασης, τελούσε σε μια από τις καταστάσεις αποκλεισμού ως ορίζονται από τον ν. 4412/2016 και την παρούσα και, ως εκ τούτου, θα έπρεπε να έχει αποκλειστεί από τη διαδικασία σύναψης της σύμβασης, γ) η σύμβαση δεν έπρεπε να ανατεθεί στον ανάδοχο λόγω σοβαρής παραβίασης των υποχρεώσεων που υπέχει από τις Συνθήκες και την Οδηγία 2014/24/ΕΕ, η οποία έχει αναγνωριστεί με απόφαση του Δικαστηρίου της Ένωσης στο πλαίσιο διαδικασίας δυνάμει του άρθρου 258

της ΣΛΕΕ.

#### **ΑΡΘΡΟ 8. ΜΑΤΑΙΩΣΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ**

Η αναθέτουσα αρχή ματαιώνει ή δύναται να ματαιώσει εν όλω ή εν μέρει αιτιολογημένα τη διαδικασία ανάθεσης, για τους λόγους και υπό τους όρους του άρθρου 106 του ν. 4412/2016. Επίσης, αν διαπιστωθούν σφάλματα ή παραλείψεις σε οποιοδήποτε στάδιο της διαδικασίας ανάθεσης, μπορεί να ακυρώσει μερικώς τη διαδικασία ή να αναμορφώσει ανάλογα το αποτέλεσμα της ή να αποφασίσει την επανάληψή της από το σημείο που εμφιλοχώρησε το σφάλμα ή η παράλειψη.

## **ΑΡΘΡΟ 9. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ**

Εφόσον, υφίσταται επεξεργασία προσωπικών δεδομένων, τα δύο μέρη συμφωνούν να τηρούνται τα άρθρα του Γενικού Κανονισμού Προστασίας Δεδομένων 2016 / 679 (GDPR).

### **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι - «ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ- ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**

#### **ΜΕΡΟΣ Α . ΓΕΝΙΚΑ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

Οι παρακάτω τεχνικές προδιαγραφές αναφέρονται σε υπηρεσίες ώστε να καλυφθούν πλήρως οι ανάγκες παροχής φαγητού περίπου 41 νοσηλευομένων ασθενών ημερησίως, στα πλαίσια λειτουργίας του Νοσοκομείου σύμφωνα με τους όρους και προϋποθέσεις όπως αυτοί προδιαγράφονται στα προγράμματα φαγητού ασθενών που εκδίδονται από το Νοσοκομείο, ώστε να καλυφθούν στο ακέραιο οι παρακάτω εργασίες σε 7ήμερη βάση και σε 3 βάρδιες: πρωινό – μεσημεριανό- δείπνο ασθενών και προσωπικού.

ΕΠΙΠΛΕΟΝ από τα προαναφερόμενα χρειάζεται κάλυψη:

Παροχής σάντουιτς στις κλειστές Μονάδες (Μονάδα Τεχνητού Νεφρού, Χειρουργείο) καθώς επίσης και παροχή χυμών στην Αιμοδοσία για τους αιμοδότες.

ΚΛΙΝΙΚΕΣ ΠΟΥ ΣΙΤΙΖΟΝΤΑΙ ΕΝΤΟΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΓΙΑ ΠΑΡΟΧΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ  
ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΤΙΡΙΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

ΚΛΙΝΙΚΕΣ – ΤΜΗΜΑΤΑ

ΥΠΟΓΕΙΟ : Μονάδα Τεχνητού Νεφρού

ΙΣΟΓΕΙΟ : Αιμοδοσία

1ος ΟΡΟΦΟΣ: Μαιευτική + Γυναικολογική –Ορθοπεδικό-Χειρουργεία

2ος ΟΡΟΦΟΣ : Καρδιολογική – Χειρουργική

3ος ΟΡΟΦΟΣ : Παθολογική

Έργο του αναδόχου θα είναι η προμήθεια έτοιμων γευμάτων για την για την ΑΟΜ Μεσολογίου «Χατζηκώστα» για την καθημερινή κάλυψη των αναγκών της.

Ο ανάδοχος πρέπει να τηρεί όλες τις υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες υγιεινής πρακτικής. Προκειμένου να εξασφαλισθούν τα παραπάνω, το Νοσοκομείο θα ορίσει επιτροπή παραλαβής και ελέγχου της καλής εκτέλεσης της συμβάσεως, οι οποίες διατηρούν το δικαίωμα να ελέγχουν την καταλληλότητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παραδιδόμενων .

#### **ΜΕΡΟΣ Β. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ Α.Ο.Μ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ, ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ:**

- Ο ανάδοχος των έτοιμων γευμάτων θα παρασκευάζει το φαγητό σε εξειδικευμένη μονάδα παραγωγής με ισχύουσα άδεια λειτουργίας, η οποία θα βρίσκεται σε εύλογη και επαρκή για την υλοποίηση του έργου απόσταση από το Νοσοκομείο, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι η έναρξη της μεταφοράς των γευμάτων (κυρίως γέυμα, σαλάτες, τυρί κ.λ.π) από την μονάδα παραγωγής τους δεν θα υπερβαίνει σε καμία περίπτωση την μία (1) ώρα από την παράδοσή τους κατά τα κατωτέρω οριζόμενα.
- Το προσωπικό εστίασης της Ν.Μ. Μεσολογίου θα παραδίδει καθημερινά μεταξύ 12:00 με 12:30 μ.μ. (Δευτέρα - Παρασκευή, εκτός επίσημων αργιών) από την προηγούμενη ημέρα στον ανάδοχο, τον αριθμό των απαιτούμενων μερίδων της επόμενης ημέρας ανά κλινική, εγγράφως μέσω e-mail. Κάθε Παρασκευή θα αποστέλλει τον αριθμό των μερίδων για το Σαββατοκύριακο και τη Δευτέρα, και με ανάλογο τρόπο θα λειτουργεί και στις επίσημες αργίες.
- Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να αυξομειώνει τον αριθμό των μερίδων σε ποσοστό έως 20% από την ημερήσια παραγγελία μέχρι 2 ώρες πριν την παράδοση του μεσημεριανού γεύματος της ίδιας ημέρας. Κατά τον ίδιο τρόπο, δύναται να αυξομειώνει έως 20% από την ημερήσια παραγγελία, μέχρι τις 15:00μ.μ. τον αριθμό των μερίδων του βραδινού γεύματος της ίδιας ημέρας, σύμφωνα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου.

- Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παραδίδει τις μερίδες φαγητού δυο φορές την ημέρα για να καλύψει τις ανάγκες πρωινού, γεύματος και δείπνου των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού. Το ακριβές ωράριο παράδοσης των φαγητών θα αναφερθεί λεπτομερώς παρακάτω.
- Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρέχει τις υπηρεσίες του ανεξάρτητα από τις καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα.
- Το εβδομαδιαίο μενού, βάσει του οποίου θα προετοιμάζεται το φαγητό θα αποστέλλεται στον ανάδοχο κάθε εβδομάδα. Η ημέρα αποστολής θα καθορισθεί μετά από συνεννόηση του προσωπικού εστίασης της Ν.Μ. Μεσολογγίου και του αναδόχου ώστε να υπάρχει επαρκής χρόνος προετοιμασίας του.
- Ο ανάδοχος πρέπει να διαθέτει μεθοδολογία με την οποία θα διασφαλίζεται, θα αποδεικνύεται και θα είναι μετρήσιμη η ικανοποίηση των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού. Τα αποτελέσματα των μετρήσεων θα είναι διαθέσιμα στη Διοίκηση του Νοσοκομείου με ευθύνη του προσωπικού εστίασης της Ν.Μ. Μεσολογγίου.
- Όλα τα γεύματα θα παραδίδονται σε ανοξείδωτα σκεύη gastronom και σε ειδικά ισοθερμικά δοχεία (thermobox) τεμαχισμένα και έτοιμα για το σερβίρισμα τους από το αρμόδιο προσωπικό του Νοσοκομείου. Θα συνοδεύονται από έντυπο όπου θα αναγράφεται ευκρινώς το είδος του φαγητού, τα συστατικά της συνταγής, η διαίτα για την οποία προορίζεται (π.χ. άναλο, διαβήτη κ.λ.π), η ημερομηνία παρασκευής.
- Η διακίνηση του έτοιμου φαγητού από τη μονάδα παραγωγής προς το Νοσοκομείο θα πρέπει να γίνεται με μεταφορικά μέσα του αναδόχου που θα έχουν τα εξής χαρακτηριστικά:
  - Να είναι καθαρά και απολυμασμένα
  - Να έχουν λεία τοιχώματα για επιτυχή καθαρισμό και απολύμανση.
  - Να γίνεται συντήρηση ή αντικατάσταση όταν απαιτείται
  - Να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων.
  - Να διαθέτουν θερμομέτρα και καταγραφικά θερμοκρασίας, τα δεδομένα των οποίων θα διατηρεί το δικαίωμα να ελέγχει η επιτροπή παραλαβής.
  - Οι θερμοκρασίες διακίνησης των γευμάτων θα κατατίθενται καθημερινά στο προσωπικό εστίασης για το αρχείο του.
  - Να διαθέτουν και να προσκομίσουν, άδεια κυκλοφορίας σε ισχύ και πιστοποίηση καταλληλότητας οχήματος για μεταφορά τροφίμων από αρμόδια αρχή.
- Το φαγητό θα τοποθετείται σε ισοθερμικά δοχεία (thermo box) έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρησή του σε θερμοκρασία άνω των 65 °C, όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί ζεστό και σε θερμοκρασία μικρότερη των 4 °C, όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί κρύο. Όλοι οι περιέκτες θα φέρουν σήμανση καταλληλότητας για τη χρήση σε τρόφιμα.
- Η παράδοση των μερίδων του γεύματος θα γίνεται στις 11:00 π.μ και όχι αργότερα από τις 11:30 π.μ, του δείπνου και του πρωινού της επόμενης ημέρας στις 17:00 μ.μ και όχι αργότερα από τις 17:30 μ.μ, σε ειδικό χώρο που θα καθορισθεί από το νοσοκομείο. Ειδικά το ζεστό γεύμα και το δείπνο των ιατρών θα παραμένουν μέσα στα thermo box, μέχρι το σερβίρισμά τους από το αρμόδιο προσωπικό του Νοσοκομείου.
- Κανένα τρόφιμο (σάντουιτς, κρέμα, ζελέ, κομπόστα κτλ) που θα παραλαμβάνεται στις εγκαταστάσεις μας δεν θα πρέπει να λήγει την ίδια μέρα με την ημέρα παράδοσης. Η ανωτέρω αξίωση, ΔΕΝ αναφέρεται στα γεύματα (μαγειρεμένο φαγητό με την μέθοδο cook and serve), τα οποία όπως περιγράφεται σε άλλα σημεία, παράγονται και καταναλώνονται την ίδια ημέρα.
- Η έναρξη της μεταφοράς των γευμάτων από τις εγκαταστάσεις παραγωγής τους δεν δύναται σε καμία περίπτωση να υπερβαίνει την μία (1) ώρα πριν την παράδοσή τους κατά τα ανωτέρω.
- Ο ανάδοχος θα συλλέγει τα χρησιμοποιημένα σκεύη μεταφοράς του φαγητού και thermobox του σε κάθε επόμενη παράδοση και οφείλει να τα πλένει και να τα απολυμαίνει ο ίδιος.
- Το ζεστό φαγητό (cook and serve) που σερβίρεται θα πρέπει να παρασκευάζεται την ίδια μέρα.
- Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο Νοσοκομείο ή παραλείψει μερίδες ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης μερίδων και μη αντικατάστασής τους σε συγκεκριμένη προθεσμία, το Νοσοκομείο μπορεί να αγοράσει αυτά ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο και η διαφορά από τη συμβατική

τιμή ή άλλα έξοδα που θα προκύψουν, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος του, μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης του Νοσοκομείου.

- Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των μερίδων θα γίνεται από επιτροπή παραλαβής που θα ορίσει η Διοίκηση του Νοσοκομείου και θα ολοκληρώνεται με την σύνταξη ημερήσιου πρωτοκόλλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής. Η παρουσία του αναδόχου ή νόμιμου εκπροσώπου αυτού είναι υποχρεωτική και πρέπει να προσυπογράφει το σχετικό πρωτόκολλο.
- Οι αλλαγές των σχημάτων διαιτών που θα προτείνονται από το Νοσοκομείο θα πρέπει να υλοποιούνται το πολύ σε χρονικό διάστημα 7 ημερών από την αποστολή τους.
- Σε περίπτωση που η Επιτροπή απορρίψει ομόφωνα κάποιο παρεχόμενο είδος, αναφέρει στο σχετικό πρωτόκολλο τις παρεκκλίσεις που παρουσιάζει από τους όρους της σύμβασης και τους λόγους της απόρριψης. Σε αυτή την περίπτωση ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει άμεσα τα απορριφθέντα είδη.
- Σε περίπτωση διαφωνίας των μελών της Επιτροπής θα αποφαινεται τελεσίδικα για τον ανάδοχο ο Διοικητής του Νοσοκομείου.

Λόγοι απόρριψης αποτελούν:

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

## **ΜΕΡΟΣ Γ. ΕΙΔΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

Η Εταιρεία οφείλει:

Να παρουσιάσει στην προσφορά της πιστοποίηση HACCP , που μεταξύ των άλλων θα περιλαμβάνει απαραίτητα τα παρακάτω έντυπα καταγραφής τεκμηρίωσης και διασφάλισης ποιότητας του συστήματος.

Έντυπο ελέγχου παραλαμβανομένων πρώτων υλών.

Έντυπα παρακολούθησης των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (θερμοκρασίες ψυκτικών θαλάμων, ψησίματος, θερμοθαλάμων, καταψύκτη).

Έντυπο απόψυξης πρώτων υλών.

Έντυπα εγκεκριμένων προμηθευτών.

Έντυπο ελέγχου διορθωτικών ενεργειών και περιγραφή τεκμηριωμένης διαδικασίας.

Πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης με τη συχνότητα καθαρισμού και τον τρόπο καθαρισμού επιφανειών ανάλογα με την κατηγορία επιφανειών διαφορετικής υγιεινής και τον τρόπο ελέγχου της αποτελεσματικότητας του καθαρισμού και της απολύμανσης που θα εφαρμόσει για παράδειγμα με χρήση swab test.

Να τηρεί απαρεγκλίτως τις διατάξεις της ασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, όπως αυτή ορίζεται από τους κείμενους νόμους και διατάξεις. Υπεύθυνοι για τον έλεγχο εφαρμογής των ανωτέρω νόμων και διατάξεων θα είναι τα οριζόμενα από το Νοσοκομείο Όργανα ή άτομα ή Τμήματα, και ο εργοδότης οφείλει σε εύλογο χρονικό διάστημα εφόσον του ζητηθεί, να προσκομίσει και να καταθέσει οποιαδήποτε στοιχεία του ζητηθούν, ώστε να αποδεικνύει την τήρηση εφαρμογής των ανωτέρω.

Να διαθέτει κατάλληλο όχημα μεταφοράς τροφίμων με πρόσφατη βεβαίωση καταλληλότητας από την Αρμόδια Υπηρεσία και ειδική άδεια κυκλοφορίας οχήματος μεταφοράς τροφίμων.

Να διατηρεί αρχείο όλων των απαραίτητων εγγράφων τα οποία θα υπάρχουν στο Τμήμα Διατροφής και θα επιδεικνύονται σε πιθανό έλεγχο της αρμόδιας επιτροπής του Νοσοκομείου ή άλλο οργάνου υπευθύνου για τον έλεγχο διασφάλισης ποιότητας τροφίμων.

#### ΜΕΡΟΣ Δ. ΓΕΥΜΑΤΑ

Δ.1 Ο ανάδοχος θα παρασκευάζει υποχρεωτικά τόσα γεύματα, όσα απαιτούνται για τη σίτιση των ασθενών και του προσωπικού του Νοσοκομείου (εφημερεύον προσωπικό), καθώς και των σπιτιζόμενων που αναφέρονται παραπάνω.

Δ.2 Το μενού ενδεικτικά πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον τα παρακάτω είδη γευμάτων και συμπληρωμάτων, τα οποία ο ανάδοχος μπορεί να βελτιώνει τόσο ποσοτικά όσο και ποιοτικά. Ο ανάδοχος υποχρεούται σε ημέρες μεγάλων αργιών να προσαρμόξει το μενού (παραμονή Χριστουγέννων, παραμονή Πρωτοχρονιάς, Χριστούγεννα, Πρωτοχρονιά, Πάσχα, Τσικνοπέμπτη κλπ).

Δ.3 Κανένα είδος φαγητού από κάθε ομάδα δεν θα προσφέρεται, περισσότερες από 2 φορές την εβδομάδα. Οι μερίδες οι οποίες δεν καταναλώθηκαν θα διατίθενται στο νοσοκομείο, στον εφημερεύοντα νοσηλευτή βάρδιας, για τη διάθεσή τους στους συνοδούς ασθενών ή σύμφωνα με τις εκάστοτε οδηγίες που θα δίνονται από τη Διοίκηση.

#### Δ.4 ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΓΕΥΜΑΤΩΝ-ΔΕΙΠΝΟΥ ΙΑΤΡΩΝ ΚΑΙ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

ΟΜΑΔΕΣ	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ/ΔΕΙΠΝΟΥ	ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ
ΟΜΑΔΑ Α	Ζυμαρικά (σπαγγέτι, λαζάνια, βίδες, πέννες, κοχύλι) με σάλτσα ντομάτας & τόνο/ή μανιτάρια Ζυμαρικά (σπαγγέτι, λαζάνια, βίδες, πέννες, κοχύλι) φούρνου με κίτρινα τυριά, ζαμπόν & κρέμα γάλακτος Ζυμαρικά (σπαγγέτι, λαζάνια, βίδες, πέννες, κοχύλι) με σκόρδο, πιπεριές και μανιτάρια Ζυμαρικά (σπαγγέτι, λαζάνια, βίδες, πέννες, κοχύλι) με κιμά Παστίτσιο, Μουσακάς	Σαλάτα + τυρί φέτα ή κασέρι + τυρί τριμμένο + ψωμί + ελιές (σε νηστεία) + φρούτο ή γλυκό
ΟΜΑΔΑ Β	Γιουβαρλάκια αυγολέμονο Σουτζουκάκια ή κεφτεδάκια με πατάτες (τηγανητές, πουρέ, φούρνου) ή πιλάφι Μπιφτέκι απλό ή γεμιστό με πατάτες (τηγανητές, πουρέ, φούρνου) ή πιλάφι Μουσακάς Ζυμαρικά (σπαγγέτι, λαζάνια, βίδες, πέννες, κοχύλι) με κιμά Ζυμαρικά (σπαγγέτι, λαζάνια, βίδες, πέννες, κοχύλι) με κιμά	Σαλάτα + τυρί φέτα ή κασέρι + τυρί τριμμένο + ψωμί + ελιές (σε νηστεία) + φρούτο ή γλυκό
ΟΜΑΔΑ Γ	Λαδερά (φασολάκια, αρακάς, μπάμιες) με πατάτες Όσπρια (φασόλια, γίγαντες, ρεβύθια) Γεμιστά (ντομάτες, πιπεριές) Μπριάμ λαχανικών (πατάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες) Μελιτζάνες παπουτσάκια (στην εποχή τους) Μελιτζάνες ιμάμ (στην εποχή τους) με πατάτες	Τυρί φέτα + ελιές (σε νηστεία) + ψωμί + φρούτο ή γλυκό
ΟΜΑΔΑ Δ	Club σάντουιτς Πίτα (τυρόπιτα ή κολοκυθόπιτα ή χορτόπιτα ή πιπερόπιτα ή κοτόπιτα) Πίτσα Ομελέτα αυγά, ζαμπόν, λουκάνικο, πατάτες τηγανητές	Σαλάτα + τυρί κασέρι + αυγό βραστό + ψωμί + φρούτο ή γλυκό



	Ομελέτα λαχανικών	
ΟΜΑΔΑ Ε	Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες (τηγανητές, πουρέ, φούρνου) ή πιλάφι Κοτόπουλο κοκκινιστό με πιλάφι ή ζυμαρικά ή κριθαράκι Κοτόπουλο με φασολάκια ή μπάμιες ή αρακά Σουβλάκι καλαμάκι κοτόπουλο με πατάτες τηγανητές Κοτόπουλο αλά κρεμ με πιλάφι ή πατάτες τηγανητές	Σαλάτα + τυρί φέτα + τυρί τριμμένο + ψωμί + φρούτο ή γλυκό
ΟΜΑΔΑ ΣΤ	Ψάρι (τσιπούρα) με λαχανικά ή πατάτες φούρνου Ψάρι (παγκάσιους ή πέρκα) με πατάτες φούρνου ή λαχανικά Ψάρι βραστό σούπα (πατάτες, καρότα, σέλινο, κολοκυθάκια) Φιλέτο βακαλάου με πατατοσαλάτα ή βραστά λαχανικά	Σαλάτα + τυρί φέτα + ελιές + ψωμί + φρούτο ή γλυκό
ΟΜΑΔΑ Ζ	Χοιρινή μπριζόλα με πατάτες (τηγανητές, πουρέ, φούρνου) Χοιρινό σε κομμάτια (κοκκινιστό ή λεμονάτο) με πατάτες (τηγανητές, πουρέ, φούρνου) ή πιλάφι Μοσχάρι λεμονάτο με πατάτες (τηγανητές, πουρέ, φούρνου) ή πιλάφι Μοσχάρι κοκκινιστό με ζυμαρικά (σπαγγέτι, λαζάνια, βίδες, πέννες, κοχύλι, κριθαράκι) ή πατάτες τηγανητές	Σαλάτα + τυρί φέτα + τυρί τριμμένο + ψωμί + φρούτο ή γλυκό

#### ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

- 1 . Οι πρώτες ύλες (κοτόπουλο, κιμάς, κρέας) να είναι ΦΡΕΣΚΙΕΣ και ΟΧΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ. Τα ψάρια να είναι ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ πρώτης ποιότητας εκτός της τσιπούρας (ΦΡΕΣΚΙΑ)
- 2 . Ο κιμάς να είναι φρέσκος, ελαφρά ψιλοκομμένος αλλά ΟΧΙ πολτοποιημένος
- 3 . Για την παρασκευή των ΓΕΥΜΑΤΩΝ-ΔΕΙΠΝΟΥ να χρησιμοποιείται αποκλειστικά έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
4. Τα φαγητά δεν πρέπει να είναι αλμυρά
5. Τα φαγητά κάθε ομάδας να εναλλάσσονται
6. Τα συνοδευτικά μπορούν να αλλάξουν (ανάλογα με την εποχή και την προτίμηση)
7. Σε αργίες & γιορτές το μενού μπορεί να διαφοροποιείται

#### Δ.5 ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ/ΔΕΙΠΝΩΝ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΑΣΘΕΝΕΙΣ: ΕΛΕΥΘΕΡΑ-ΑΝΑΛΑ-ΔΙΑΒΗΤΙΚΑ- ΠΟΛΤΟΙ-ΣΟΥΠΕΣ (ΦΙΔΕΣ) - ΚΟΤΟΣΟΥΠΕΣ

ΟΜΑΔΑ Α	Κριθαράκι κοκκινιστό ή χυλοπίτες ή ρύζι Ζυμαρικά (σπαγγέτι, λαζάνια, βίδες, πέννες, κοχύλι) με σάλτσα ντομάτας & τόνο ή κιμά ή μανιτάρια & τόνο, ή με ελαιόλαδο Παστίσιο	Σαλάτα + τυρί φέτα + τυρί τριμμένο (όπου το φαγητό το απαιτεί) + ψωμί + φρούτο ή ζελέ ή κρέμα ή κομπόστα (για τα ελεύθερα)  Σαλάτα + ανάλατη μυζήθρα ή γιαούρτι + ψωμί + φρούτο ή κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για τα ανάλατα)  Σαλάτα + μυζήθρα ανάλατη + ψωμί σικάλεως + φρούτο + κρέμα άγλυκη (για τα διαβητικά)
---------	--	---

<p>ΟΜΑΔΑ Β</p>	<p>Γιουβαρλάκια Κεφτεδάκια (κοκκινιστά ή φούρνου ή σουτζουκάκια) με πατάτες (φούρνου, πουρές) ή πιλάφι Μπιφτέκι με πατάτες (φούρνου, πουρές) ή πιλάφι</p>	<p>Σαλάτα + ψωμί + φρούτο + ζελέ ή κρέμα ή κομπόστα (για τα ελεύθερα)</p> <p>Σαλάτα + ανάλατη μυζήθρα ή γιαούρτι + ψωμί + φρούτο ή κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για τα ανάλατα)</p> <p>Σαλάτα + μυζήθρα ανάλατη + ψωμί σικάλεως + φρούτο + κρέμα άγλυκη (για τα διαβητικά)</p>
<p>ΟΜΑΔΑ Γ</p>	<p>Λαδερό (φασολάκια, αρακάς) Γεμιστά (ντομάτες, πιπεριές) Πατάτες φούρνου ή πατάτες γιαχνί Μπριάμ (πατάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)</p>	<p>Τυρί φέτα + ψωμί + φρούτο ή ζελέ ή κρέμα ή κομπόστα (για τα ελεύθερα)</p> <p>Ανάλατη μυζήθρα ή γιαούρτι + ψωμί + φρούτο ή κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για τα ανάλατα)</p> <p>Σαλάτα + μυζήθρα ανάλατη + ψωμί σικάλεως + φρούτο + κρέμα άγλυκη (για τα διαβητικά)</p>
<p>ΟΜΑΔΑ Δ</p>	<p>Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες (φούρνου, πουρές) ή πιλάφι Κοτόπουλο κοκκινιστό με ζυμαρικά ή πιλάφι Στήθος βραστό με πουρέ ή φιδέ ή αστράκι Κοτόπουλο βραστό με σούπα ( ρύζι ή αστράκι ή πεπονάκι ή πατάτα-καρότο-κολοκυθάκι)</p>	<p>Σαλάτα + τυρί φέτα (+ τυρί τριμμένο όπου το φαγητό το απαιτεί) + ψωμί + φρούτο ή κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για τα ελεύθερα)</p> <p>Σαλάτα + ανάλατη μυζήθρα ή γιαούρτι + ψωμί + φρούτο ή κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για τα ανάλατα)</p> <p>Σαλάτα + μυζήθρα ανάλατη + ψωμί σικάλεως + φρούτο + κρέμα άγλυκη (για τα διαβητικά)</p> <p>Ψωμί ή φρυγανιά + κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για έλκος/χολή)</p>
<p>ΟΜΑΔΑ Ε</p>	<p>Ψάρι (παγκάσιους ή πέρκα) με πατάτες φούρνου Χταπόδι κοκκινιστό με κοφτό μακαρονάκι Ψάρι βραστό σούπα (ρύζι ή πατάτα-καρότο-κολοκυθάκι)</p>	<p>Σαλάτα + ψωμί + φρούτο ή κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για τα ελεύθερα)</p> <p>Σαλάτα + ψωμί + φρούτο ή κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για τα ανάλατα)</p> <p>Σαλάτα + ψωμί σικάλεως + φρούτο + κρέμα άγλυκη (για τα διαβητικά)</p> <p>Ψωμί ή φρυγανιά + κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για έλκος/χολή)</p>

ΟΜΑΔΑ ΣΤ	Μοσχάρι λεμονάτο με πατάτες (φούρνου, πουρές) ή ρύζι Μοσχάρι κοκκινιστό με πατάτες (φούρνου, πουρές) ή ρύζι ή ζυμαρικά Μοσχάρι σούπα (ρύζι ή πατάτα-καρότο-κολοκυθάκι)	Σαλάτα + τυρί φέτα + τυρί τριμμένο (όπου το φαγητό το απαιτεί) + ψωμί + φρούτο ή κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για τα ελεύθερα)  Σαλάτα + μυζήθρα ανάλατη ή γιαούρτι + ψωμί + φρούτο ή κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για τα ανάλατα)  Σαλάτα + μυζήθρα ανάλατη + ψωμί σικάλεως + φρούτο + κρέμα άγλυκη (για τα διαβητικά)  Ψωμί ή φρυγανιά + κρέμα ή ζελέ ή κομπόστα (για έλκος/χολή)
ΟΜΑΔΑ Ζ	Φιδές ή αστράκι ή πεπονάκι	Φρυγανιά + γιαούρτι ή κρέμα
ΟΜΑΔΑ Η	Κοτόσουπα	Φρυγανιά + γιαούρτι ή κρέμα

#### ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

1. Οι πρώτες ύλες (κοτόπουλο, κιμάς, κρέας) να είναι ΦΡΕΣΚΙΕΣ και ΟΧΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ. Τα ψάρια να είναι ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ πρώτης ποιότητας εκτός της τσιπούρας (ΦΡΕΣΚΙΑ)
2. Ο κιμάς να είναι φρέσκος, ελαφρά ψιλοκομμένος αλλά ΟΧΙ πολτοποιημένος
3. Για την παρασκευή των ΓΕΥΜΑΤΩΝ-ΔΕΙΠΝΟΥ να χρησιμοποιείται αποκλειστικά έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
4. Τα ελεύθερα φαγητά δεν πρέπει να είναι αλμυρά
5. Τα φαγητά κάθε ομάδας να εναλλάσσονται
6. Τα συνοδευτικά μπορούν να αλλάξουν (ανάλογα με την εποχή και την προτίμηση)
7. Σε αργίες & γιορτές το μενού μπορεί να διαφοροποιείται

Δ.6 ΓΕΥΜΑ-ΔΕΙΠΝΟ Το κυρίως πιάτο θα συνοδεύεται από :

1. σαλάτα εποχής (από ωμά ή βραστά λαχανικά πάντα ψιλοκομμένα)
2. Ψωμί λευκού τύπου & σικάλεως (Ψωμί= 80 γραμμάρια)
3. Τυρί φέτα ή κασέρι και τυρί τριμμένο (όπου απαιτείται) (Τυρί φέτα= 70 γραμμάρια)
4. Φρούτο εποχής ή ατομικό γλυκό (μηλόπιτα ή κρέμα σοκολάτα/βανίλια άγλυκη ή ζελέ)
5. Σαλάτα= ατομική = 1 πιάτο φρούτου

#### Δ.7 ΠΡΩΙΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΑΙ ΚΡΥΑ ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ

A/A	ΕΙΔΟΣ	Μονάδα μέτρησης
1.	Πρωινό ασθενούς (γάλα ή τσάι ή χαμομήλι με ζάχαρη + φρυγανιά + μαργαρίνη + μαρμελάδα ή μέλι)	Δίσκος ασθενούς
2.	Τοστ Μ.Τ.Ν. (με τυρί + γαλοπούλα) + χυμός 250 ml (χωρίς ζάχαρη)	Τεμάχια

3.	Σάντουιτς προσωπικού κλειστού τμήματος (ψωμί μπαγκέτα + τυρί τοστ + γαλοπούλα+μαγιονέζα)	Τεμάχια
4,	Χυμός Αιμοδοτών 250 ml	Δίσκος αιμοδοτή

Δ.8 ΦΑΓΗΤΟ(ΕΤΟΙΜΟ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ) ΒΑΡΟΣ ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ		
ΦΑΓΗΤΟ (ΕΤΟΙΜΟ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ)	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ	ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ
Club σάντουιτς + πατάτες τηγανιτές (= 2 τριπλά τοστ + ντομάτα+ μαρούλι+ τυρί κίτρινο+ ζαμπόν γαλοπούλας + μαγιονέζα)		
Αρακάς/Μπάμιες/Φασολάκια	300gr	
Αρνί στο φούρνο με πατάτες φούρνου ή πιλάφι	250gr	200gr
Αυγό βραστό	1 μέτριο	
Βραστά λαχανικά εποχής	300gr	
Γεμιστά (στην εποχή τους)	2 κομμάτια/ μερίδα	
Γιουβαρλάκια	250gr	---
Κεφτεδάκια ή σουτζουκάκια κοκκινιστά με πατάτες (τηγανητές, πουρέ, φούρνου) ή πιλάφι	250gr	200gr
Κολοκυθάκια με Πατάτες γιαχνί	300gr	---
Κολοκυθόπιτα, Τυρόπιτα, Μακαρονόπιτα, Κρεατόπιτα	300gr	
Κοτόπουλο αλά κρεμ με ριζότο	200gr	200gr
Κοτόπουλο βραστό σούπα ρύζι /πατάτα- καρότο- κολοκυθάκια	200gr	300gr
Κοτόπουλο κοκκινιστό με λαζάνια/χυλοπίτες/μακαρόνια/πιλάφι/πουρέ	200gr	250gr
Κοτόπουλο σουβλάκι με πατάτες φούρνου ή πιλάφι	250gr	200gr
Κοτόπουλο ψητό ή βραστό με πουρέ/ πατάτες φούρνου/ πιλάφι/ κριθαράκι/ μακαρόνια/ βραστά λαχανικά	200gr	250gr
Λαδερά εποχής	300gr	
Ζυμαρικά με κιμά	250gr	120gr
Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας και τόνο	250gr	120gr
Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας	250gr	150gr
Ζυμαρικά φούρνου με τυριά, ζαμπόν και κρέμα γάλακτος	300gr	---
Μελιτζάνες ιμάμ (στην εποχή τους)	300gr	---
Μελιτζάνες παπουτσάκια	300gr (2 τεμάχια)	
Μοσχάρι βραστό ή λεμονάτο ή κοκκινιστό με πιλάφι/πατάτες τηγανιτές/μακαρόνια/κριθαράκι/πατάτες φούρνου/πουρέ/βραστά λαχανικά/ πατάτες	200gr	200gr

βραστάς		
Μοσχάρι βραστό με σούπα ρύζι ή κριθαράκι ή πεπονάκι ή πατάτα/καρότο	200gr	300gr (200-300gr για τις σούπες)
Μουσακάς (στην εποχή του)	300gr	
Μπιφτέκι φούρνου/γεμιστό με πατάτες φούρνου/ χόρτα/λαχανικά/πιλάφι/πουρέ	150gr	250gr
Όσπρια (γίγαντες, φασόλια, ρεβύθια)	300gr	
Παστίτσιο	300gr	---
Πατάτες φούρνου	300gr	
Πίτσα	300gr	
Σάντουιτς (ψωμί μπαγκέτα 130 gr- γαλοπούλα 50 gr- τυρί γκούντα ή κασέρι 50 gr- μαγιονέζα )		
Σούπα πεπονάκι / αστράκι (κύβος knorr+ λεμόνι)	300gr	
Σούπα ρύζι – καρότο-σέλινο- λεμόνι	300gr	
Σουπιές με σπανάκι	300gr	
Τοστ με τυρί γκούντα 50gr.ή κασέρι 50gr και γαλοπούλα 50gr.		
Χοιρινή μπιριζόλα + πατάτες φούρνου/πατάτες τηγανιτές/ χόρτα/ κολοκύθια/ πιλάφι/ μπρόκολο/ κουνουπίδι	300gr	200gr
Χοιρινό σε κομμάτια (λεμονάτο ή κοκκινιστό) με πιλάφι/ πατάτες/λαχανικά	250gr	200gr
Ψάρι βραστό (κοκκινόψαρο) σούπα (ρύζι ή πατάτα καρότο κλοκυθάκι)	200gr	300gr
Ψάρι ψητό (τσιπούρα, παγκάσιους, πέρκα, βακαλάος) με βραστά λαχανικά, πατάτες φούρνου	200gr	200gr

#### Δ.9 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΙΑΤΡΟΙ

1ος ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ	
ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ
Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες ή πιλάφι (Ε)	Πένες φούρνου (με κίτρινα τυριά- ζαμπόν γαλοπούλας+ κρέμα γάλακτος) (Α)
Μπιφτέκι φούρνου απλό ή γεμιστό με πατάτες ή πιλάφι (Β)	Πίτα + 1 αυγό βραστό (Δ)
Όσπρια (Γ)	Κοτόπουλο ελαφρώς κοκκινιστό με κριθαράκι στο φούρνο (Ε)
Μακαρόνια με κιμά (Α)	Χοιρινή μπιριζόλα + πατάτες (Ζ)
Ψάρι με πατατοσαλάτα (ΣΤ)	Μοσχάρι λεμονάτο με πιλάφι (Ζ)
Μουσακάς(Α)	Μπιφτέκι φούρνου πατάτες ή πιλάφι (Β)
Λαδερό (Γ)	Πίτσα ατομική + 1 αυγό βραστό (Δ)
2ος ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ	
ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ
Κοτόπουλο στο φούρνο με πατάτες (Ε)	Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας και τόνο (Α)
Σουτζουκάκια με πιλάφι (Β)	Πίτσα ατομική) + 1 αυγό βραστό (Δ)

Μελιτζάνες παπουτσάκια (Γ)	Μακαρόνια με κιμά(A)
Χοιρινό λεμονάτο με πιλάφι (Ζ)	Ρολό κιμά γεμιστό με πατάτες φούρνου (Β)
Ψάρι τσιπούρα με λαχανικά (ΣΤ)	Κοτόπουλο αλά κρεμ με ριζότο (Ε)
Παστίσιο (Α)	Χοιρινό κοκκινιστό με πιλάφι (Ζ)
Όσπριο (Γ)	Πίτα + 1 αυγό βραστό (Δ)
<b>3ος ΣΥΝΔΙΑΣΜΟΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ</b>	
<b>ΓΕΥΜΑ</b>	<b>ΔΕΙΠΝΟ</b>
Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες ή πιλάφι (Ε)	Πένες φούρνου (με κίτρινα τυριά- ζαμπόν γαλοπούλας+ κρέμα γάλακτος) (Α)
Κεφτεδάκια κοκκινιστά με πατάτες φούρνου (Β)	Πίτα + 1 αυγό βραστό (Δ)
Λαδερό (Γ)	Παστίσιο (Α)
Όσπρια (Γ)	Μπιφτέκι φούρνου απλό ή γεμιστό με πατάτες ή πιλάφι (Β)
Ψάρι (παγκάσιους ή πέρκα) με πατάτες φούρνου (ΣΤ)	Μοσχάρακι λεμονάτο με πιλάφι (Ζ)
Μακαρόνια με κιμά (Α)	Κοτόπουλο αλά κρεμ με ριζότο (Ε)
Χοιρινό κοκκινιστό με πιλάφι ή πατάτες (Ζ)	Club σάντουιτς + 1 αυγό βραστό (Δ)
<b>4ος ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ</b>	
<b>ΓΕΥΜΑ</b>	<b>ΔΕΙΠΝΟ</b>
Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες (Ε)	Μακαρόνια ή λαζάνια με σάλτσα ντομάτας και τόνο (Α)
Μοσχάρι κοκκινιστό με κριθαράκι (Ζ)	Μουσακάς(Α)
Μελιτζάνες ιμάμ (Γ)	Χοιρινό λεμονάτο με πατάτες ή πιλάφι (Ζ)
Μπιφτέκι γεμιστό με πατάτες φούρνου (Β)	Club σάντουιτς + 1 αυγό βραστό (Δ)
Ψάρι τσιπούρα με λαχανικά ή πατάτες φούρνου (ΣΤ)	Σουβλάκι κοτόπουλο με πατάτες (Ε)
Μακαρόνια με σκόρδο πιπεριές και μανιτάρια (Α)	Κεφτεδάκια με πατάτες (Β)
Όσπρια (Γ)	Πίτα (ή σάντουιτς ή πίτσα ατομική) + 1 αυγό βραστό (Δ)
<p>Το κυρίως πιάτο θα συνοδεύεται από :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-σαλάτα εποχής (από ωμά ή βραστά λαχανικά πάντα ψιλοκομμένα)</li> <li>-Ψωμί λευκού τύπου &amp; σικάλεως</li> <li>-Τυρί φέτα &amp; τυρί τριμμένο (όπου απαιτείται)</li> <li>-Φρούτο εποχής ή ατομικό γλυκό (τάρτα ή μηλόπιτα ή κρέμα καραμελέ ή κρέμα σοκολάτα/βανίλια ή ζελέ)</li> </ul> <p>Σαλάτα= ατομική = 1 πιάτο φρούτου  Τυρί φέτα= 70 γραμμάρια  Ψωμί= 80 γραμμάρια</p>	

#### Δ.10 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΓΙΑ ΕΛΕΥΘΕΡΕΣ ΔΙΑΙΤΕΣ-ΑΝΑΛΕΣ ΔΙΑΙΤΕΣ

<b>1ος ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ</b>	
<b>ΓΕΥΜΑ</b>	<b>ΔΕΙΠΝΟ</b>
Κοτόπουλο με πατάτες φούρνου (Δ)	Πένες φούρνου (Α)
Μπιφτέκι φούρνου με πιλάφι (Β)	Πατάτες φούρνου (Γ)
Γεμιστά (Γ)	Κεφτεδάκια κοκκινιστά με πουρέ (Β)
Μακαρόνια με κιμά (Α)	Πατάτες φούρνου (Γ)
Ψάρι βραστό σούπα (Ε)	Κοτόπουλο ψητό με πιλάφι (Δ)
Γιουβαρλάκια (Β)	Κριθαράκι κοκκινιστό (Α)

Μοσχάρι λεμονάτο με ρύζι (ΣΤ)	Ψάρι με πατάτες (Ε)
<b>2ος ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ</b>	
ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ
Κοτόπουλο κοκκινιστό με ζυμαρικά (Δ)	Πένες φούρνου (Α)
Μπιφτέκι φούρνου με πιλάφι (Β)	Πατάτες φούρνου (Γ)
Γεμιστά (στην εποχή τους) (Γ)	Μοσχάρι σούπα (Ζ)
Γιουβαρλάκια(Β)	Μακαρόνια με σάλτσα (Α)
Ψάρι βραστό (Ε)	Κοτόπουλο ψητό με πατάτες (Δ)
Κεφτεδάκια κοκκινιστά (Β)	Κριθαράκι κοκκινιστό (Α)
Χταπόδι με κοφτό μακαρονάκι (Ε)	Πατάτες φούρνου (Γ)
<b>3ος ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ</b>	
ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ
Κοτόπουλο σούπα (Δ)	Παστίτσιο (Α)
Μπιφτέκι φούρνου με πιλάφι (Β)	Ψαρόσουπα (Ε)
Λαδερό (Γ)	Μοσχάρι λεμονάτο με πουρέ (Ζ)
Σουτζουκάκια με ρύζι (Β)	Πατάτες φούρνου (Γ)
Ψάρι βραστό (Ε)	Κοτόπουλο ψητό με πατάτες (Δ)
Γιουβαρλάκια (Β)	Κριθαράκι κοκκινιστό (Α)
Πένες με κιμά (Α)	Μοσχάρι κοκκινιστό με πουρέ(ΣΤ)
<b>4ος ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ</b>	
ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ
Στήθος κοτόπουλου βραστό με αστράκι (Δ)	Παστίτσιο (Α)
Μπιφτέκι φούρνου με πιλάφι (Β)	Πατάτες φούρνου (Γ)
Μπριάμ (Γ)	Μοσχάρι λεμονάτο με πουρέ (ΣΤ)
Μακαρόνια με κιμά (Α)	Μπιφτέκι με πιλάφι (Β)
Ψαρι με πατάτες(Ε)	Κοτόπουλο ψητό με πατάτες (Δ)
Κεφτεδάκια κοκκινιστά με πουρέ (Β)	Μακαρονάδα με μανιτάρια (Α)
Φασολάκια (Γ)	Ψαρόσουπα (Ε)
<p><b>ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ</b></p> <p>Οι πρώτες ύλες (κοτόπουλο, κιμάς, κρέας) να είναι ΦΡΕΣΚΙΕΣ και ΟΧΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ. Τα ψάρια να είναι ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ πρώτης ποιότητας εκτός της τσιπούρας (ΦΡΕΣΚΙΑ)</p> <p>Ο κιμάς να είναι φρέσκος, ελαφρά ψιλοκομμένος αλλά ΟΧΙ πολτοποιημένος</p> <p>Για την παρασκευή των ΓΕΥΜΑΤΩΝ-ΔΕΙΠΝΟΥ να χρησιμοποιείται αποκλειστικά έξτρα παρθένο ελαιόλαδο</p> <p>Τα φαγητά δεν πρέπει να είναι αλμυρά</p> <p>Τα φαγητά κάθε ομάδας να εναλλάσσονται</p> <p>Τα συνοδευτικά μπορούν να αλλάξουν (ανάλογα με την εποχή και την προτίμηση)</p> <p>Σε αργίες &amp; γιορτές το μενού μπορεί να διαφοροποιείται</p> <p><b>ΓΕΥΜΑ-ΔΕΙΠΝΟ</b></p> <p>Το κυρίως πιάτο θα συνοδεύεται από :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-σαλάτα εποχής (από ωμά ή βραστά λαχανικά πάντα ψιλοκομμένα), Σαλάτα= ατομική = 1 πιάτο φρούτου)</li> <li>-Ψωμί λευκού τύπου ή σικάλεως (Ψωμί= 80 γραμμάρια)</li> <li>-Τυρί φέτα ή κασέρι και τυρί τριμμένο (όπου απαιτείται) (Τυρί φέτα= 70 γραμμάρια)</li> <li>-Φρούτο εποχής ή ατομικό γλυκό (κομπόστα ή κρέμα άγλυκη ή ζελέ)</li> </ul>	

Δ.11. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΓΑΛΗ ΕΒΔΟΜΑΔΑ

ΜΕΓΑΛΗ ΕΒΔΟΜΑΔΑ		
ΓΕΥΜΑ		ΔΕΙΠΝΟ
Χταπόδι κοκκινιστό με κοφτό μακαρονάκι		Μακαρονάδα με σάλτσα ντομάτας και σάντουιτς νηστίσιμο
Γεμιστά		Καλαμαράκια τηγανιτά με πατάτες τηγανιτές
Φασολάκια ή αρακάς με πατάτες γιαχνί + σπανακόπιτα ή χορτόπιτα ή κολοκυθόπιτα (νηστίσιμη)		Σουπιές με πιλάφι
Ζυμαρικά με θαλασσινά (γαρίδες με φρέσκια ντομάτα + μυρωδικά)		Μελιτζάνες μπριάμ
Καλαμαράκια τηγανιτά με πατατοσαλάτα		Μακαρονάδα με σάλτσα ντομάτας και σάντουιτς νηστίσιμο
Μ. ΣΑΒΒΑΤΟ	Χταπόδι ξυδάτο με πατάτες φούρνου	Μαγειρίτσα
ΚΥΡΙΑΚΗ ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ	Αρνί ψητό (σούβλας)+ κοκορέτσι+ αυγό βραστό	Πένες φούρνου (με τυριά- ζαμπόν γαλοπούλας+ αυγά+ κρέμα γάλακτος)
<p>ΓΕΥΜΑ/ ΔΕΙΠΝΟ</p> <p>Το κυρίως πιάτο θα συνοδεύεται από :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-σαλάτα εποχής (από ωμά ή βραστά λαχανικά)</li> <li>-Ψωμί λευκού τύπου ή σικάλεως</li> <li>-Τυρί φέτα + ελιές</li> <li>-φρούτο εποχής</li> <li>-νηστίσιμο ατομικό γλυκό (τάρτα, ή μηλόπιτα ή χαλβάς ή σιροπιαστό / τσουρέκι ατομικό (την ημέρα του Πάσχα))</li> <li>- αναψυκτικό</li> </ul>		

Δ. 12 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΔΙΑΙΤΑ ΓΙΑ ΣΑΚΧΑΡΩΔΗ ΔΙΑΒΗΤΗ ΜΕ Ή ΧΩΡΙΣ ΑΛΑΤΙ

Πρωινό

- 1 φλιτζάνι γάλα ημίπαχο 2% με 1 φέτα ψωμί ή 2 φρυγανιές
- 1 φλιτζάνι τσάι ή χαμομήλι, με 2 φέτες ψωμί με βούτυρο  
(ως φλιτζάνι νοείται η μεγάλη κούπα του καφέ που χωράει 240 ml νερό ή η μεγάλη κουτάλα της σούπας)

Δεκατιανό και απογευματινό

2 φρούτα ή 1 χυμός (χωρίς ζάχαρη)

Μεσημεριανό ή βραδινό γεύματα (ΟΛΑ ΤΑ ΓΕΥΜΑΤΑ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ: 1 φέτα ψωμί ολικής άλεσης 30 gr ή 2 φρυγανιές ολικής άλεσης, 2 σπιρτόκουτα φέτα ή 3 σπιρτόκουτα μυζήθρα μαλακή ή ανθότυρο, 1 κρέμα άγλυκη ή 1 ζελέ, σαλάτα ωμά λαχανικά ή βρασμένα με 3 κ. γλυκού ελαιόλαδο)

- 150 gr ψάρι άπαχο (γαλέος, γλώσσα, πέγκα, μπακαλιάρο), 2/3 φλιτζανιού ρύζι ή κριθαράκι ή μακαρόνια ή 180 gr πατάτα

- 1 μπούτι κοτόπουλο χωρίς πέτσα ή στήθος κοτόπουλο, 2/3 φλιτζάνι ρύζι ή κριθαράκι ή μακαρόνια ή 180 gr πατάτα

- 1½ φλιτζάνι φακές ή φασόλια ή ρεβύθια



- 2 μικρά χοιρινά μπριζολάκια βάρους 130 γρ ή 2 μπιφτέκια ή 5 κεφτεδάκια κατσαρόλας ή 130 γρ μοσχάρι, 2/3 φλιτζανιού ρύζι ή κριθαράκι ή μακαρόνια ή 180 γρ πατάτα
- 1½ φλιτζάνι φασολάκια ή αρακάς ή μπάμιες
- 2 φλιτζάνια κρεατόσουπα (κοτόσουπα ή μοσχαρόσουπα ή φιδές το κρέας να εμπεριέχεται)

Τα συγκεκριμένα γεύματα γεννούν αρκετούς συνδυασμούς. Οι ποσότητες που ο διαιτολόγος δίνει αναφέρονται σε μαγειρεμένη τροφή. Οι ποσότητες πρέπει να τηρηθούν με συνέπεια. Παραδείγματα συνδυασμών είναι ότι στην 2η επιλογή μπορεί το κοτόπουλο να μαγειρευτεί στην κατσαρόλα κοκκινιστό με κριθαράκι ή ψητό στο φούρνο με πατάτες. Επειδή όποιος σερβίρει τα γεύματα είθισται να σερβίρει πρωί μεσημέρι και βράδυ, τα φρούτα του δεκατιανού θα παραδίδονται το πρωί και του απογευματινού το μεσημέρι, ακολουθούμενα με έγγραφη σύσταση να καταναλωθούν ανάμεσα στα κυρίως γεύματα. Όσον αφορά το ποιες μέρες θα γίνεται το κάθε γεύμα, ο διαιτολόγος δίνει ελευθερία αρκεί όμως:

2 φορές την εβδομάδα το πολύ η επιλογή 4

2 φορές την εβδομάδα το λιγότερο η επιλογή 2

1 φορά την εβδομάδα το λιγότερο η επιλογή 1, 3,

**Αν.Διοικήτρια**

**Φιλιπποπούλου Π. Ελένη**