



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
1η Υ.ΠΕ. ΑΤΤΙΚΗΣ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ
ΑΘΗΝΩΝ «Η ΕΛΠΙΣ »

ΑΘΗΝΑ 18-7-2022
Αριθμ. Πρωτ.:

Ιατρική Υπηρεσία
Τμήμα Κλινικής Διατροφής

ΠΡΟΣ: Γραφείο Προμηθειών

Θέμα : Τεχνικές προδιαγραφές για παροχή υπηρεσιών παρασκευής και διανομής έτοιμων γευμάτων οι οποίες θα παρασχεθούν το χρονικό διάστημα 12 μηνών (με δυνατότητα επέκτασης επιπλέον 12 μηνών).

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

A. ΓΕΝΙΚΑ

- Έργο του αναδόχου θα είναι η παροχή **πλήρως μεριδοποιημένων** γευμάτων στους ασθενείς και στο εφημερεύον ιατρικό προσωπικό του Νοσοκομείου για την καθημερινή κάλυψη των αναγκών τους.
- Ο ανάδοχος πρέπει να τηρεί όλες τις υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες υγιεινής πρακτικής.
- Προκειμένου να εξασφαλισθούν τα παραπάνω το Νοσοκομείο θα ορίσει επιτροπή παραλαβής και ελέγχου της καλής εκτέλεσης της σύμβασης, αποτελούμενη από εξειδικευμένους επιστήμονες, η οποία διατηρεί το δικαίωμα να ελέγχει την καταλληλότητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παραδιδόμενων φαγητών και να κάνει αιφνίδιους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου όποτε και αν το κρίνει απαραίτητο.

B. ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Ο ανάδοχος θα παρασκευάζει το φαγητό σε εξειδικευμένη μονάδα παραγωγής με ισχύουσα άδεια λειτουργίας, η οποία θα βρίσκεται σε εύλογη και επαρκή για την υλοποίηση του έργου απόσταση από το Νοσοκομείο, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι η

έναρξη της μεταφοράς των γευμάτων(κυρίως γεύμα, 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 στην παράγραφο Γ.

- Το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου θα παραδίδει 12:00 με 12:30 μ.μ. καθημερινά (Δευτέρα- Παρασκευή, εκτός επίσημων αργιών) από την προηγούμενη ημέρα στον ανάδοχο, τον αριθμό των απαιτούμενων μερίδων της επόμενης ημέρας ανά κλινική, εγγράφως μέσω 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, κατόπιν εντολής του Τμήματος Διατροφής.
- 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 έχοντας προσκομίσει αντίστοιχα σενάρια.
- Το εβδομαδιαίο μενού, βάσει του οποίου θα προετοιμάζεται το φαγητό θα αποστέλλεται στον ανάδοχο κάθε εβδομάδα. Η ημέρα αποστολής θα καθορισθεί μετά από συνεννόηση του Τμήματος Διατροφής και του αναδόχου ώστε να υπάρχει επαρκής χρόνος προετοιμασίας του.
- Ο ανάδοχος πρέπει να διαθέτει μεθοδολογία με την οποία θα διασφαλίζεται, θα αποδεικνύεται και θα είναι μετρήσιμη η ικανοποίηση των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού. Τα αποτελέσματα των μετρήσεων θα είναι διαθέσιμα στη Διοίκηση του Νοσοκομείου με ευθύνη του Τμήματος Κλινικής Διατροφής.

Γ. ΜΕΡΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΦΑΓΗΤΟΥ- ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΛΑΒΗ

- Όλα τα γεύματα (κυρίως γεύμα, σαλάτες, τυρί κ.λ.π) θα παραδίδονται μεριδοποιημένα σε ατομική συσκευασία μιας χρήσης, με καπάκι και ετικέτα όπου θα αναγράφεται ευκρινώς το είδος του φαγητού, τα συστατικά της συνταγής (αλλεργιογόνα με έντονη γραμματοσειρά), η δίαιτα για την οποία προορίζεται (π.χ. άλιπο, διαβήτου κ.λ.π), η ημερομηνία παρασκευής και λήξης όπως και η ανάλυση μακροθρεπτικών του γεύματος (ενέργεια, πρωτεΐνη, υδατάνθρακες, λίπος, kcal και γραμμάρια ανά 100 γρ τροφής αντίστοιχα). Η συσκευασία θα είναι κατάλληλη για αναθέρμανση σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Κάθε μερίδα θα συνοδεύεται από ποτήρι μιας χρήσης σε ατομική συσκευασία και κουβέρ που θα περιέχει χαρτοπετσέτα, κουτάλι σούπας, πιρούνι και μαχαίρι από υλικό σύμφωνο με την κείμενη νομοθεσία. (ειδικά για τα πλήρως πολτοποιημένα θα χρειαστεί συνοδεία από καλαμάκι). Η προμήθεια αυτών θα βαρύνει τον ανάδοχο.
- Η διακίνηση του έτοιμου φαγητού από τη μονάδα παραγωγής προς το Νοσοκομείο θα πρέπει να γίνεται με μεταφορικά μέσα του αναδόχου που θα έχουν τα εξής χαρακτηριστικά:
 - Να είναι καθαρά και απολυμασμένα
 - Να έχουν λεία τοιχώματα για επιτυχή καθαρισμό και απολύμανση
 - Να γίνεται συντήρηση ή αντικατάσταση όταν απαιτείται
 - Να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων.
 - Να διαθέτουν 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 τμήμα Διατροφής για το αρχείο του.
 - Να διαθέτουν και να προσκομίσουν, άδεια κυκλοφορίας σε ισχύ και πιστοποίηση καταλληλότητας οχήματος για μεταφορά τροφίμων από αρμόδια αρχή.
- Το μεριδοποιημένο φαγητό θα τοποθετείται σε ισοθερμικά δοχεία (thermo box) έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρησή του σε θερμοκρασία άνω των 65 °C, όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί ζεστό και σε θερμοκρασία μικρότερη των 4 °C , όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί κρύο. Όλοι οι περιέκτες θα φέρουν σήμανση καταλληλότητας για τη χρήση σε τρόφιμα. Ειδικά τα thermo box, θα φέρουν σήμανση με την επωνυμία της εταιρείας, τη διεύθυνση και τον αριθμό αδείας της.

- Η παράδοση των μερίδων του γεύματος θα γίνεται στις 11:30 π.μ και όχι αργότερα από τις 12:00 μ.μ και του δείπνου και πρωινού επόμενης μέρας 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 δείπνο των ιατρών θα παραμένουν μέσα στα thermo box, μέχρι το σερβίρισμά τους από το αρμόδιο προσωπικό του Νοσοκομείου. 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 και thermobox του σε κάθε επόμενη παράδοση και οφείλει να τα πλένει και να τα απολυμαίνει ο ίδιος.
- Το φαγητό που σερβίρεται θα πρέπει να παρασκευάζεται την ίδια μέρα.
- Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο Νοσοκομείο ή παραλείψει μερίδες ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης μερίδων και μη αντικατάστασής τους σε συγκεκριμένη προθεσμία, το Νοσοκομείο μπορεί να αγοράσει αυτό ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο και η διαφορά από τη συμβατική τιμή ή άλλα έξοδα που θα προκύψουν, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος του, μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης του Νοσοκομείου.
- Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των μερίδων θα γίνεται από επιτροπή παραλαβής που θα ορίσει η Διοίκηση του Νοσοκομείου και θα ολοκληρώνεται με την σύνταξη ημερήσιου πρωτόκολλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής. Η παρουσία του αναδόχου ή νόμιμου εκπροσώπου αυτού είναι υποχρεωτική και πρέπει να προσυπογράφει το σχετικό πρωτόκολλο.
- Οι αλλαγές των σχημάτων διαιτών που θα προτείνονται από το Τμήμα Κλινικής Διατροφής θα πρέπει να υλοποιούνται το πολύ σε χρονικό διάστημα 7 ημερών από την αποστολή τους.
- Καθημερινά θα παραδίδονται 5 επιπλέον μερίδες φαγητού (3 κανονικά, 1 ελαφρά, 1 πολτοποιημένο) σε κάθε γεύμα για μακροσκοπικό ή οργανοληπτικό έλεγχο μετά από τυχαία δειγματοληψία της Επιτροπής παραλαβής. Οι ποσότητες των δειγμάτων θα επιβαρύνουν οικονομικά τον ανάδοχο.
- Σε περίπτωση που η Επιτροπή απορρίψει ομόφωνα κάποιο παρεχόμενο είδος, αναφέρει στο σχετικό πρωτόκολλο τις παρεκκλίσεις που παρουσιάζει από τους όρους της σύμβασης και τους λόγους της απόρριψης. Σε αυτή την περίπτωση ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει άμεσα τα απορριφθέντα είδη.

- Σε περίπτωση διαφωνίας των μελών της Επιτροπής θα αποφαινεται τελεσίδικα για τον ανάδοχο ο Διοικητής του Νοσοκομείου.
- 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 κάτωθι ποιοτικές και ποσοτικές προδιαγραφές.
 - Η απόκλιση από τον δοθέντα αριθμό μερίδων ή η αλλαγή είδους-ποσότητας χωρίς πρότερη ενημέρωση του Τμήματος Διατροφής.

Δ. ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

- Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- Τα φαγητά θα πρέπει να είναι παρασκευασμένα με τα απολύτως αναγκαία καρυκεύματα και καθόλου ζωικά λίπη.
- Το ελαιόλαδο που θα χρησιμοποιείται για την παρασκευή τους θα είναι έξτρα παρθένο και η ποσότητά του στις σαλάτες και ανά μερίδα φαγητού θα είναι 15 γρ. (πλην των νεφροπαθών ή χορταφαγικής/νηστίσιμης οπου θα χρησιμοποιείται 30 γρ/μερίδα)
- Οι σάλτσες των φαγητών θα είναι δεμένες χωρίς τη χρήση αλευριού και δε θα τσιγαρίζονται.
- Τα φαγητά τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν αλάτι θα παραγγέλνονται ως μερίδες «άναλου» και θα φέρουν τη συγκεκριμένη σήμανση στη συσκευασία τους.
- Τα φαγητά τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν λιπαρά θα παραγγέλνονται ως μερίδες «χαμηλού λίπους» και θα φέρουν τη συγκεκριμένη σήμανση «χαμηλή σε λίπος» στη συσκευασία τους.
- Τα ζελέ και οι άγλυκες κρέμες θα προετοιμάζονται χωρίς την προσθήκη ζάχαρης, αλλά με την προσθήκη στέβια.

- Το γάλα που θα χρησιμοποιείται στην παρασκευή των διαφόρων τροφίμων των ασθενών (π.χ πουρέ) θα είναι φρέσκο και όχι συμπυκνωμένο.
- Ο πουρές θα ετοιμάζεται από φρέσκια πατάτα.
- Το μοσχάρι θα είναι άνευ οστού, νωπό, Α' ποιότητας.
- Το ψάρι θα είναι κατεψυγμένο φιλέτο βακαλάου ή πέρκας, Α' ποιότητας
- Το κοτόπουλο θα είναι νωπό, μπουτί ή στήθος, Α' ποιότητας
- Το τριμμένο τυρί που συνοδεύει πάντα τα ζυμαρικά θα σερβίρεται σε ξεχωριστή ατομική συσκευασία και θα είναι Α Ποιότητας.
- Τα αυγά θα είναι Α ποιότητας και θα βράζονται πολύ καλά ώστε ο κρόκος να είναι σφιχτός.
- Τα οπωρολαχανικά που χρησιμοποιούνται, θα είναι εποχής, α' ποιότητας και χωρίς αλλοιώσεις.
- Τα φαγητά πρέπει να είναι καλομαγειρεμένα και καλοσερβιρισμένα.
- Φαγητά όπως λαδερά και σούπα πρέπει να έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό (το βάρος υγρού στη σάλτσα δεν θα ξεπερνά το 20% του συνολικού βάρους της μερίδας) και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο.
- Τα κρύα σάντουιτς και όλα τα τυποποιημένα τρόφιμα, (κρέμες, ζελέ, ρυζόγαλα) θα είναι συσκευασμένα με την κατάλληλη σήμανση. (συστατικά, ημερομηνία παραγωγής και λήξης) και με υλικά που είναι αποδεκτά με την κείμενη νομοθεσία.
- Ο ανάδοχος φροντίζει να υπάρχουν πάντα διαθέσιμα ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι σε ατομικές συσκευασίες, καθώς και λεμόνια κομμένα σε τέταρτα για τις ανάλογες μερίδες του καθημερινού σιτηρεσίου. Επίσης, κάθε δέκα πέντε ημέρες θα προμηθεύει το νοσοκομείο με 4 1/2λίτρα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο για χρήση στις κουζίνες των κλινικών.
- Η μαγειρική παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να γίνεται με βάση τις διαιτητικές εντολές του Τμήματος Διατροφής. **Για την παρασκευή πολτοποιημένων μιγμάτων, ο ανάδοχος θα διαθέσει τουλάχιστον δύο άτομα του προσωπικού του τα οποία θα εκπαιδευθούν στον τρόπο προετοιμασίας τους.**
- Το προσωπικό της ανάδοχου εταιρείας οφείλει να συμμορφώνεται σε τυχόν συστάσεις που μπορεί να προβεί ο Προϊστάμενος του Τμήματος Διατροφής, που θα αφορούν την ορθή παρασκευή του φαγητού σύμφωνα με διαιτητικές οδηγίες και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα παρουσιάζεται αναλυτικά στον παρακάτω πίνακα, σε μαγειρεμένη ή έτοιμη κατά περίπτωση μορφή.

Α/Α	ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΓΡΑΜ/ΜΕΡΙΔΑ
	ΓΑΛΑ-ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ	
1	Γάλα αγελάδος χύμα (πλήρες και 1,5% λιπαρά)	200
2	Γιαούρτι αγελάδος 2 %λιπαρά(συσκ.200gr)	1 τεμ.
3	Γιαούρτι αγελάδος 0%λιπαρά (συσκ.200gr)	1 τεμ.
	ΨΩΜΙΑ	
4	Ψωμί λευκό (ατομ.συσκ.)	80 – 90
5	Ψωμί άναλο (ατομ.συσκ.)	80
6	Ψωμί ολικής αλέσεως (ατομ.συσκ.)	80
7	Ψωμί ολικής αλέσεως διαβήτου (ατομ.συσκ.)	30
8	Φρυγανιές σίτου (ατομ.συσκ./δύο τεμάχια)	1τεμ.
	ΕΙΔΗ ΠΡΩΙΝΟΥ	
9	Μαρμελάδα φρούτου (ατομ.συσκ.)	20
10	Μέλι (ατομ.συσκ.)	20
15	Βούτυρο –μαργαρίνη (ατομ. Συσκευασία)	10
	ΣΑΛΑΤΕΣ	
16	Καρότο βραστό	200
17	Κολοκυθάκια βραστά	200
18	Κουνουπίδι βραστό	200
19	Μπρόκολο βραστό	200
20	Παντζάρια βραστά	200
21	Χόρτα βραστά (ραδίκια,αντίδια)	200
22	Λάχανο βραστό – Λαχανίδες βραστές	200
23	Πιπεριές Φλωρίνης	180
24	Σαλάτα νωπή εποχής	200
	ΟΣΠΡΙΑ	
25	Φασόλια γίγαντες πλακί	400
26	Ρεβίθια σούπα	400
27	Φακές σούπα	400
28	Φασόλια σούπα	400
	ΣΟΥΠΕΣ	
29	Μαγειρίτσα αυγολέμονο	400
30	Φιδές / Γλασέ / Αστράκι	300
31	Χορτόσουπα	400(100πατ.,καρ.,σελ.,ρύζι)
	ΑΥΓΑ	
32	Αυγό βραστό	1τεμ. (άνω των 63gr) L
33	Αυγό κόκκινο	1τεμ. (άνω των 63gr) L
34	Ομελέτα φούρνου με πατάτες τηγανητές	200γρ(2αυγά-100πατάτες)
	ΡΥΖΙΑ	
35	Ρύζι πιλάφι	250
36	Ρύζι με ανάμικτα λαχανικά (ριζότο)	250(200ρύζι-50αν.)
37	Ρύζι λαπάς	200
	ΠΑΤΑΤΕΣ	
38	Γιαχνί	300
39	Πατάτες φούρνου	300
40	Πατάτες πουρές	300
41	Πατάτες τηγανητές	300
	ΖΥΜΑΡΙΚΑ(σπαγγέτι,μακ.No3,μακ.κοφτό, κριθαράκι,αχιβαδάκι,φιογκάκι,ταλιατέλες,τορτελίνια)	
42	Ζυμαρικά άσπρα	300
43	Ζυμαρικά με σάλτσα τομάτας κλπ.	350
44	Καρμπονάρα	350
45	Πίτσα ατομική	350
	ΓΕΜΙΣΤΑ	
46	Πιπεριές γεμιστές με ρύζι ή κιμά	400
47	Ντομάτες γεμιστές με ρύζι ή κιμά	400
48	Κολοκύθια γεμιστά (κιμά-ρύζι) αυγολέμονο	400
	ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ-ΩΓΚΡΑΤΕΝ	

49	Παστίσιο (με μακαρόνια Νο3)	400 (100κιμάς)
50	Ωγκρατέν (με μακαρόνια Νο3)	400 (100τυρί)
	ΜΟΥΣΑΚΑΣ	
51	Με Μελιτζάνες – Πατάτες – Κιμά	400 (100κιμάς)
52	Μελιτζάνες παπουτσάκια	400 (100κιμάς)
	ΛΑΔΕΡΑ	
53	Αρακάς λαδερός	350
54	Ανάμικτα λαχανικά λαδερά	350
55	Μπάμιες ψιλές λαδερές	350
56	Πατάτες – κολοκυθάκια μπριάμ	400 (200πατ.-200κολ.)
57	Σπανακόρυζο λεμονάτο (άσπρο)	350
58	Πρασόρυζο λεμονάτο (άσπρο)	350
59	Φασολάκια λαδερά	350
60	Κολοκυθάκια φούρνου (λεμονάτα-με σάλτσα ντομ.)	300
	ΕΡΙΦΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	
61	Κατσίκι με πατάτες φούρνου	250 κατσίκι – 250πατ.
	ΜΟΣΧΑΡΙ (α/ο)	
62	Μοσχάρι βραστό	200 μοσχάρι
63	Νουά μόσχου ψητό*	200 μοσχάρι
64	Λεμονάτο ή Κοκκινιστό ή Ριγανάτο ή Τας κεμπάπ*	200 μοσχάρι
65	Μοσχάρι με κολοκυθάκια	180μοσχ.-200κολοκυθ.
66	Μοσχάρι με πράσο	180μοσχ.-200πράσο
67	Μοσχάρι με μελιτζάνες	180μοσχ.-300μελιτζ.
68	Μοσχάρι με χορτόσουπα	100μοσχ.-300σουπά
	ΧΟΙΡΙΝΟ (α/ο)	
69	Χοιρινή μπριζόλα φούρνου (μ/ο)*	300χοιρ.(μ/ο)
	ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΝΩΠΟΣ	
70	Γιουβαρλάκια αυγολέμονο	300 (μικτό βάρος)
71	Κεφτέδες φούρνου*	150
72	Μπιφτέκια φούρνου (2 τεμάχια)*	150
73	Σουτζουκάκια με σάλτσα ντομάτας*	200
74	Σουτζουκάκια φούρνου (χωρίς σάλτσα)*	150
75	Ζυμαρικό με κιμά (σπαγγέτι)	300 (200ζυμ.-120κιμά)
76	Σπετζοφάι	350
	ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ (σε τεμάχια μπουτί-στήθος)	
77	Γαλοπούλα με πατάτες φούρνου	250κοτ.-250πατ.
78	Κοτόπουλο βραστό	320-350κοτ. (με κόκκαλο)
79	Κοτόπουλο ψητό*	320-350κοτ. (με κόκκαλο)
80	Κοτόπουλο κοκκινιστό ή λεμονάτο*	320-350κοτ. (με κόκκαλο)
81	Κοτόπουλο σούπα (φιδέ ή γλασέ)	150κοτ.-300σουπά
82	Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας	200
	ΨΑΡΙΑ	
83	Βακαλάος φούρνου λεμονάτος(φέτα αδέρματη ή φιλέτο)*	220
84	Βακαλάος τηγανητός (φιλέτο)*	220
85	Βακαλάος φούρνου πλακί (φέτα ή φιλέτο)*	220
86	Πέρκα φούρνου λεμονάτη (φιλέτο)*	220
87	Ψαρόσουπα (βακαλάος φιλέτο) με ρύζι,πατάτες,καρότο,σέλινο	220βακ.-300σουπά
	ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	
88	Χταπόδι με ζυμαρικά	200χταπ.-250ζυμ.
89	Σουπιές γιαχνί με πατάτες ή ρύζι ή ζυμαρικά	180σουπ.
	ΚΡΕΜΕΣ-ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	
90	Κρέμα γλυκιά	160
91	Κρέμα άγλυκη	160
92	Ρυζόγαλο γλυκό	160
93	Ζελέ	160
94	Ζελέ με κομματάκια φρούτων	160
95	Κομπόστα γλυκιά (κονσέρβρα) (ροδάκινο,βερίκοκο)	160
96	Κομπόστα άγλυκη	130

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

- Τα είδη με αστερίσκο (*) συνοδεύονται με τις εξής γαρνιτούρες: πατάτες φούρνου (250 γρ.), πατάτες τηγανητές (250 γρ.), πουρές πατάτας (200 γρ), ρύζι πλάφι ή ριζότο (200 γρ), ζυμαρικά (250 γρ).
- Στους ασθενείς που νοσηλεύονται στα Τμήματα του Νοσοκομείου σερβίρονται τρία γεύματα: πρωινό, γεύμα και δείπνο ανάλογα με τις διατροφικές τους ανάγκες.
- Το πρωινό ενδεικτικά αποτελείται από 2 φρυγανιές, μαρμελάδα, βουτυράκι και γάλα,τσάι,αυγό ή κρέμα ή γιαούρτι.
- Στο προσωπικό των κλειστών τμημάτων διατίθενται τα κάτωθι :

	Σάντουιτς	Φρούτα	Γάλα εβαπορέ (1 lt)	Ημέρες
Χειρουργεία	15 (10*)	15 (10*)	2	ΔΕ-ΚΥ
ΜΕΘ	10	10	1	ΔΕ-ΚΥ
Καρδιολογική Μονάδα	14 (5*)	14 (5*)	1	ΔΕ-ΚΥ
Αιμοδυναμικό	9	9	1	ΔΕ-ΚΥ ** ΔΕ-ΠΑ *
Αποστείρωση	9	9	1	ΔΕ-ΠΑ
Ακτινολογικό	7	7	-	ΔΕ-ΠΑ
Εξωτερικά Ιατρεία	3	3	1 (+5 πρωί στη Γενική Εφημερία) (+4 απόγευμα στη Γενική Εφημερία)	ΔΕ-ΠΑ

(*): Σαββατοκύριακο χωρίς Γενική Εφημερία

(**): Σαββατοκύριακο με Γενική Εφημερία

- Στους εφημερεύοντες ιατρούς σερβίρονται τρία γεύματα: Κρύο σάντουιτς ολικής με γκούντα και ζαμπόν ή γαλοπούλα και φρούτο εποχής, γεύμα και δείπνο.

- Το γεύμα και το δείπνο των εφημερεύοντων ιατρών και των ασθενών καθορίζονται με βάση εβδομαδιαίο μενού που συντάσσεται από τον Προϊστάμενο Διαιτολόγο (ή Διαιτολόγο που τον αντικαθιστά) και το οποίο ενδεικτικά έχει την παρακάτω μορφή:

ΘΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ	ΙΑΤΡΩΝ		ΑΣΘΕΝΩΝ		
	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΕΛΑΦΡΑ
ΔΕΥΤΕΡΑ	Φασολάκια λαδερά, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Σουτζουκάκια, ρύζι, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Φασολάκια, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Μπιφτέκι φούρνου, ριζότο, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί, γιαούρτι 2%	Πατάτες βραστές/Πιλάφι, βραστή σαλάτα ελ., γιαούρτι, κρέμα, τσάι
ΤΡΙΤΗ	Χταπόδι με ζυμαρικά, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Φασόλια γίγαντες πλακί, τυρί φέτα, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Χταπόδι με ζυμαρικά, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Κοτόπουλο λεμονάτο πατάτες, φρούτο εποχής, ψωμί. Γιαούρτι 2%	Μακαρόνια κοφτό/ Πατάτες βραστές, βραστή σαλάτα ελ., γιαούρτι, κρέμα, τσάι
ΤΕΤΑΡΤΗ	Κολοκύθια γεμιστά με κιμά αυγολέμονο, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Μακαρόνια με σάλτσα (κόκκινη ή λευκή), τυρί τριμμένο, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Κολοκύθια γεμιστά με ρύζι αυγολέμονο, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας, τυρί, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί, γιαούρτι 2%	Πιλάφι/ κριθαράκι-αχιβαδάκι-φιογκάκι, βραστή σαλάτα ελ. γιαούρτι, κρέμα, τσάι
ΠΕΜΠΤΗ	Μοσχάρι γιουβέτσι, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Ομελέτα φούρνου με πατάτες φουρνου, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Μοσχάρι γιουβέτσι, φρούτο εποχής, ψωμί	Γιουβαρλάκια, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί, γιαούρτι 2%	Κριθαράκι/ Πιλάφι, βραστή σαλάτα ελ. γιαούρτι, κρέμα, τσάι
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Μπάμιες, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Σπεταιζοφάι, πατάτες φούρνου, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Μπάμιες, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Κοτόπουλο/γαλοπούλα ψητό πατάτες φούρνου σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί, γιαούρτι 2%	Πατάτες βραστές/κριθαράκι-αχιβαδάκι-φιογκάκι, βραστή σαλάτα ελ. γιαούρτι, κρέμα, τσάι
ΣΑΒΒΑΤΟ	Κοτόπουλο κοκκινιστό, ζυμαρικά, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Πίτσα ατομική, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής	Ψάρι λεμονάτο, πατάτες φούρνου, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Κοτόπουλο κοκκινιστό, πουρές πατάτας, φρούτο εποχής, ψωμί, γιαούρτι 2%	Πατάτες βραστές/κριθαράκι-αχιβαδάκι-φιογκάκι, βραστή σαλάτα ελ. γιαούρτι, κρέμα, τσάι
ΚΥΡΙΑΚΗ	Χοιρινή μπριζόλα φούρνου, πατάτες φούρνου, φρούτο εποχής, ψωμί	Μακαρόνια με κιμά, τυρί τριμμένο, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Αρακάς λεμονάτος, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί	Μακαρόνια με κιμά, τυρί τριμμένο, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί, γιαούρτι 2%	Πατάτες βραστές/κριθαράκι-αχιβαδάκι-φιογκάκι, βραστή σαλάτα ελ. γιαούρτι, κρέμα, τσάι

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

❖ 25/12

Γεύμα: Γαλοπούλα γεμιστή με πατάτες, σαλάτα, φρούτο

Δείπνο: Μακαρόνια, κιμάς, σαλάτα, φρούτο

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

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

❖ 26/12

Γεύμα: Χοιρινό λεμονάτο με πιλάφι, σαλάτα, φρούτο

Δείπνο: Σνίτσελ κοτόπουλο με πουρέ, σαλάτα, φρούτο

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

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

❖ 31/12

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

❖ 1/1

Γεύμα: Χοιρινό, πατάτες, σαλάτα, φρούτο

Δείπνο: Μακαρόνια ωγκραντέν, σαλάτα, φρούτο

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

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

❖ 6/1

Γεύμα: Ψάρι με πατάτες φούρνου, σαλάτα, φρούτο

Δείπνο: Μπριζόλα χοιρινή, πιλάφι, σαλάτα, φρούτο

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

❖ Καθάρá Δευτέρα:

Γεύμα: Σουπιές με πιλάφι, σαλάτα, χαλβάς, λαγάνα

Δείπνο: Λαδερó, ελιές, ταραμοσαλάτα, λαγάνα, φρούτο

❖ 25^η Μαρτίου

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

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

❖ Μ. Σάββατο

Γεύμα: Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό, σαλάτα, φρούτο

Δείπνο: Κοτόσουπα με κοτόπουλο, φρούτο, ατομικό τσουρέκι, αβγό κόκκινο

Επιπλέον στους Εφημερεύοντες : Μαγειρίτσα

❖ Κυριακή του Πάσχα

Γεύμα: Κατσικάκι με πατάτες φούρνου, σαλάτα, φρούτο.

Δείπνο: Μπριζόλα, πιλάφι, σαλάτα, φρούτο

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

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

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

Γεύμα: Μοσχάρι φρικασέ, τυρί, φρούτο, γλυκό

Δείπνο: Μακαρόνια κιμάς, σαλάτα, φρούτο

❖ 15^η Αυγούστου

Γεύμα: Κατσικάκι με πατάτες φούρνου, σαλάτα, φρούτο

Δείπνο: Μπριζόλα, πιάφι, σαλάτα, φρούτο

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

- Μαζί με την παραγγελία των μερίδων καθημερινά θα αποστέλλονται αναλυτικές οδηγίες για το μενού των ασθενών ανάλογα με την πάθησή τους, για όλα τα γεύματα.
- Το μενού ενδεικτικά πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον τα παρακάτω είδη γευμάτων και συμπληρωμάτων στις πλήρεις δίαιτες του Νοσοκομείου (Τακτική-άναλος, ιατρών, λευκωματούχος, διαβητική, νεφροπαθούς, ελκοπαθούς) :

- Κύριο πιάτο γεύματος και δείπνου

- Γεύμα με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά
- Γεύμα με φρέσκο κοτόπουλο
- Γεύμα με κρέας (μοσχάρι ή χοιρινό) που θα προέρχεται από το στήθος, το μπούτι ή τα πλευρά του ζώου.
- Γεύμα με ψάρι φέτα ή φιλέτο ή ολόκληρο κατεψυγμένο ή φρέσκο

Σημειώνεται ότι στις δίαιτες των νεφροπαθών ασθενών οι μερίδες του κρέατος, του κοτόπουλου και του ψαριού θα είναι μισές από αυτές που αναφέρονται στον παραπάνω πίνακα με 30 γρ ελαιόλαδο αντί για 15 γρ ελαιόλαδο.

- Γεύμα με λαδερά ή ζυμαρικά ή σούπα ή όσπρια

- Συμπλήρωμα γεύματος ή δείπνου

- Ποικιλίες γαρνιτούρας επιλογής του Τμήματος Διατροφής (Στην περίπτωση των διαβητικών ασθενών η γαρνιτούρα θα είναι στη μισή ποσότητα από αυτή που καθορίστηκε παραπάνω, δηλαδή στα 100-120 γρ.)
- Σαλάτα νωπή ή βραστή ή/και τυρί φέτα ή ανθότυρο ή/και κρέμα ή γιαούρτι ή ζελέ ή ρυζόγαλο
- Φρούτο εποχής ή κομπόστα
- Σούπα
- Ψωμί ή φρυγανιές

- Πρωινό

- Γάλα ή τσάι
- Ψωμί ή φρυγανιές
- Ζάχαρη, βούτυρο, μέλι ή μαρμελάδα ή αβγό ή ανθότυρο ή τυρί φέτα
- Κρέμα

- Το μενού στις νοσοκομειακές δίαιτες περιλαμβάνει ενδεικτικά τα εξής:

- Υδρική δίαιτα

- Πρωινό: Γάλα ή τσάι,
- Γεύμα και δείπνο: Τσάι, ατομικός χυμός, σούπα (κατά περίπτωση)

- Ελαφρά Α ή Β

- Πρωινό: Γάλα ή τσάι, φρυγανιές, κρέμα κανονική ή άγλυκη
- Γεύμα: Τσάι, πουρές ή ρύζι ή ζυμαρικό ή/και σούπα, γιαούρτι, κρέμα κανονική ή άγλυκη και κρέας βραστό ή κοτόπουλο βραστό όπου απαιτείται.
- Δείπνο: Τσάι, πουρές ή ρύζι ή ζυμαρικό ή/και σούπα, γιαούρτι, κομπόστα φρούτου κανονική ή άγλυκη και κρέας βραστό ή κοτόπουλο βραστό όπου απαιτείται.
- Αλεσμένο/πολτοποιημένο (ενδεικτικά)
 - Πρωινό: Τσάι ή γάλα, κρέμα
 - Γεύμα και δείπνο: Κρέας ή κοτόπουλο, πατάτα βραστή ή πουρές, σούπα, βραστά κολοκυθάκια ή καρότα πολτοποιημένα. Συνοδεύονται με γιαούρτι ή/και κρέμα.
- Καθημερινά ο ανάδοχος θα πρέπει να διαθέτει τα παρακάτω είδη για την κάλυψη των έκτακτων εισαγωγών στο Νοσοκομείο, τα οποία θα συμπεριλάβει στην τιμή ανά ασθενή που θα προσφέρει και δε θα τα χρεώνει ως ξεχωριστές μερίδες:
 - Κρέμες τεμάχια 10
 - Γιαούρτια τεμάχια 10
 - Ατομικοί χυμοί τεμάχια 10
 - Σούπα αστράκι ή φιδές μερίδες 10
 - Πουρέ μερίδες 10
 - Αβγά τεμάχια 10
 - Μέχρι 240 φιάλες εμφιαλωμένο νερό του ½ λίτρου.
- Για τις ανάγκες των εθελοντών αιμοδοτών του Νοσοκομείου, ο ανάδοχος θα χορηγεί κατά μέσο όρο 1500 τεμάχια φυσικού χυμού πορτοκάλι σε συσκευασία pet των 250 ml, και 1500 τεμάχια αλμυρών μπισκότων, σε ενδεικτική συσκευασία των 45 γρ κάθε μήνα. Η παραγγελία θα δίδεται εβδομαδιαία από το Τμήμα Διατροφής κατόπιν γραπτού αιτήματος του Τμήματος της Αιμοδοσίας και τα τρόφιμα θα παραδίδονται από την εταιρεία στο κτίριο της Αιμοδοσίας με πρωτόκολλο παράδοσης που θα υπογράφεται από εκπρόσωπο του Νοσοκομείου.

Δ1.

Ο Ανάδοχος υποχρεούται να διαθέτει καφέ (ζάχαρη, γαλατάκια) και 1 φόρμα κείκ (5 φόρμες / εβδομάδα) σε πέντε σημεία του Νοσοκομείου που θα υποδειχτούν από το Τμήμα Κλινικής Διατροφής για την υποστήριξη των Εφημερευόντων Ιατρών καθημερινά.

Δ2.

Ο Ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει εξοπλισμό εν είδη χρησιδανείου για τις ανάγκες της σίτισης σε συνεννόηση με τον Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής.

Ε. ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

Οι συμμετέχοντες θα πρέπει να αποδείξουν:

1. την καταλληλότητα άσκησης επαγγελματικής δραστηριότητας
2. την οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια
3. την τεχνική και επαγγελματική ικανότητα
4. την συμμόρφωση με πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και περιβαλλοντικής διαχείρισης.

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 Σύμβασης. 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 XI 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. 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,

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 2019, 2020, 2021 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 2019, 2020, 2021, ύψους για κάθε έτος, τουλάχιστον **ίσο με το 150%** με την προϋπολογισθείσα αξία της υπό ανάθεση Σύμβασης **χωρίς ΦΠΑ** και

β) «ειδικό ετήσιο κύκλο» εργασιών που αφορά δηλαδή ειδικότερα τις συμβάσεις παροχής υπηρεσιών σίτισης σε ασθενείς και εφημερεύον προσωπικό -σε νοσοκομειακές μονάδες του Δημόσιου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας (όπως δηλ. τις συγκεκριμένες υπό προμήθεια υπηρεσίες), των τριών (3) τελευταίων προ του διαγωνισμού ετών (2019, 2020, 2021), ύψους **για κάθε έτος χωριστά τουλάχιστον ίσο με το 80%** της προϋπολογισθείσας αξίας του αντικειμένου της παρούσας Σύμβασης χωρίς ΦΠΑ.

γ) **ύψος ιδίων κεφαλαίων επιχείρησης τουλάχιστον 500.000 ευρώ** κατ' έτος για τα προηγούμενα δύο έτη του διαγωνισμού.

Εάν η επιχείρηση λειτουργεί ή ασκεί επιχειρηματική δραστηριότητα σχετικά με την υπό προμήθεια υπηρεσία, κατά χρονικό διάστημα που δεν επιτρέπει την έκδοση κατά νόμο τριών ισολογισμών, υποβάλλει τους ισολογισμούς, εφόσον υπάρχουν, ή τα σχετικά επίσημα στοιχεία που υπάρχουν κατά το διάστημα αυτό από τα οποία πέραν των προαναφερόμενων, θα πρέπει να προκύπτει, επί ποινή αποκλεισμού, **ύψος ιδίων κεφαλαίων επιχείρησης τουλάχιστον 500.000 ευρώ κατ' έτος για τα προηγούμενα δύο έτη του διαγωνισμού.** Στην περίπτωση που ο υποψήφιος δεν υποχρεούται στην έκδοση ισολογισμών, υποβάλλει επικυρωμένα αντίγραφα των αντίστοιχων φορολογικών δηλώσεων ή άλλο σχετικό δικαιολογητικό(ισοζύγιο), από τα οποία να προκύπτει το ύψος του ετήσιου γενικού και ειδικού κύκλου εργασιών και το ύψος ιδίων κεφαλαίων της επιχείρησης, όπως ορίζεται παραπάνω. Επίσης, οικονομικός φορέας, υποβάλλει υπεύθυνη δήλωση περί του ύψους του συνολικού κύκλου εργασιών κατά τη διάρκεια των τριών τελευταίων χρήσεων, με αιτιολόγηση της απαλλαγής τους από την

υποχρέωση έκδοσης δημοσιευμένων ισολογισμών (π.χ. μνεία νομικής διάταξης ανάλογα με την μορφή της επιχείρησης κ.α)

δ) Ασφαλιστήριο συμβόλαιο ασφάλισης του έργου προς οιονδήποτε τρίτο, συμπεριλαμβανομένου του Νοσοκομείου και του προσωπικού αυτού, για περιπτώσεις θανάτου, σωματικών βλαβών, απώλειας ή ζημίας περιουσίας, ατυχηματικής ρύπανσης, ψυχικής οδύνης και ηθικής βλάβης μεγέθους και χαρακτηριστικών του έργου σε καμία περίπτωση δεν θα είναι χαμηλότερα των 1.000.000,00€ ανά γεγονός και 2.000.000,00€ αθροιστικά ετησίως.

Τεχνική και επαγγελματική ικανότητα- πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και περιβαλλοντικής διαχείρισης

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 σχετικού καταλόγου πελατών: διετή (2) τουλάχιστον εμπειρία ειδικά στην παροχή υπηρεσιών σίτισης ασθενών σε νοσοκομειακές μονάδες του Δημόσιου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας, στο αντικείμενο της παρούσας Διακήρυξης σίτισης και συγκεκριμένα:

Οι υποψήφιοι, θα πρέπει, επί ποινή αποκλεισμού, **να έχουν εκτελέσει επιτυχώς τουλάχιστον τρεις συμβάσεις με διαφορετικούς φορείς**, κατά την τελευταία τριετία πριν την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού,(δηλαδή κατά τα έτη 2019, 2020, 2021) η οποία θα αφορά αποκλειστικά τη συστηματική παροχή υπηρεσιών σίτισης,(πρωί-μεσημέρι-βράδυ) σε **τουλάχιστον 180** ασθενείς και εφημερεύον προσωπικό ημερησίως, ανά σύμβαση. Η παραπάνω τεχνική και επαγγελματική ικανότητα, θα προαποδεικνύεται κατά την υποβολή της Τεχνικής προσφοράς, **από τις πρωτότυπες Βεβαιώσεις ή ψηφιακές** των αντίστοιχων νοσοκομειακών μονάδων του Δημόσιου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας για την καλή εκτέλεση των υπηρεσιών που παρασχέθηκαν και τον αριθμό των σιτισθέντων 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 με κωδικό αριθμό έγκρισης (IMP) από τον ΕΦΕΤ, που οφείλουν να διαθέτουν σε εύλογη και επαρκή για την υλοποίηση του έργου απόσταση από το Νοσοκομείο.
- Πιστοποιητικό ΕΦΕΤ με κωδικό αριθμό έγκρισης (IMP)
- **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 EN ISO 27001:2013 προτύπου διαχείρισης ασφάλειας πληροφοριών ή νεότερο

ε) πιστοποιητικό κατά OHSAS 18001:2007 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.

στ) για κάθε ένα από τους προμηθευτές της συμμετέχουσας εταιρείας με τρόφιμα, θα πρέπει να καταθέσουν πιστοποιητικό κατά EN ISO 22000:2018.

Επισημαίνεται ότι :

Ο φορέας πιστοποίησης των παραπάνω συστημάτων, πρέπει να είναι διαπιστευμένος από το ΕΣΥΔ ή από φορέα διαπίστευσης μέλος της Ευρωπαϊκής Συνεργασίας για τη Διαπίστευση (European Cooperation for Accreditation - EA) και μάλιστα μέλος της αντίστοιχης Συμφωνίας Αμοιβαίας Αναγνώρισης MLA.

- Πιστοποιητικά εγγραφής στο Εθνικό Μητρώο Παραγωγών (ΕΜΠΑ) για την εκπλήρωση υποχρέωσης οργάνωσης συστήματος ή συμμετοχής σε συστήματα εναλλακτικής διαχείρισης συσκευασιών και άλλων προϊόντων κατά την έννοια του ν. 2939/2001 (ΦΕΚ Α 179/6.8.2001), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει και σύμφωνα με τα ειδικότερα προβλεπόμενα στο άρθρο 82 του Ν. 4412/2016.
- 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 υγιές, 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.
 - Φωτοαντίγραφο της Συλλογικής Σύμβασης Εργασίας στην οποία υπάγονται οι εργαζόμενοι με 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 καθόλη 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 χωρητικότητα αναγόμενη σε αριθμό ισοθερμικών περιεκτών και μερίδων ανά περιέκτη και το σύνολο των μεταφερόμενων γευμάτων ανά όχημα, 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.
- Λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών τροφίμων και πιστοποιήσεις αυτών (ISO 22000:2018).
- 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.
- Η Επιτροπή αξιολόγησης του διαγωνισμού έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των εταιρειών που συμμετέχουν, καθώς και να ζητήσει τη συνδρομή οποιουδήποτε κρατικού ελεγκτικού ή εποπτεύοντος μηχανισμού, προκειμένου να διαπιστώσει εάν τα όσα αναφέρονται στις προσφορές ανταποκρίνονται στην πραγματικότητα.

ΣΤ. ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

- Ο έλεγχος του αναδόχου διενεργείται από Επιτροπή παρακολούθησης της καλής εκτέλεσης της σύμβασης, που ορίζεται από τη Διοίκηση του Νοσοκομείου και είναι ανεξάρτητος από τον καθημερινό έλεγχο που πραγματοποιείται από τον Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής (και προσωπικό του Τμήματος στο οποίο θα ανατεθεί από τον Προϊστάμενο) και την Επόπτρια Υγείας/Τεχνολόγο Τροφίμων.
- Οι αρμόδιοι για τον έλεγχο υπάλληλοι του Νοσοκομείου έχουν το δικαίωμα να επισκεφθούν τον χώρο παρασκευής φαγητών του αναδόχου, προκειμένου να ελέγξουν τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της διακήρυξης.
- Σε περιπτώσεις που παρατηρηθούν αποκλίσεις, αυτές καταγράφονται σε έντυπο μη συμμόρφωσης, κατηγοριοποιούνται ανάλογα με τη σοβαρότητά τους και προτείνονται διορθωτικές ενέργειες. Κατόπιν ελέγχεται η συνέπεια αποπεράτωσης των διορθωτικών ενεργειών από τον ανάδοχο, η συχνότητα επανεμφάνισης των ίδιων προβλημάτων, η ικανότητα του αναδόχου να διαχειρίζεται τα προβλήματα και κατ' επέκταση το επίπεδο των παρεχόμενων υπηρεσιών.
- Οι έλεγχοι που διενεργούνται από το Νοσοκομείο είναι ανεξάρτητοι από τυχόν ελέγχους από αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ελέγχου, των οποίων οι εκθέσεις οφείλουν να γνωστοποιούνται και στο Νοσοκομείο.

Ζ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

Το σύνολο των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού που σιτίζονται ημερησίως είναι κατά μέσο όρο 140 άτομα. Ο ενδεικτικός πίνακας αποτυπώνει τις καταναλώσεις του Τμήματος.

ΕΙΔΟΣ ΔΙΑΙΤΑΣ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΙΤΙΖΟΜΕΝΩΝ
Τακτική – Ελεύθερη	23
Λευκωματούχος	5
Διαβητική	11
Ελαφρά	17
Άναλος	6
Χαμηλού Λίπους – χαμηλού αλατιού	8
Υδρική	15
Γαστρεντερίτιδας	2
Εντέρου-ελκοπαθούς	4
Άναλο διαβήτου	4
Αλεσμένα	8
Νεφροπαθούς	3
Σιτιζόμενο ιατρικό προσωπικό	33
ΣΥΝΟΛΟ	140

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

Κατά συνέπεια η συνολική προϋπολογισθείσα δαπάνη για την σίτιση των ασθενών και προσωπικού για 12 μήνες (με δυνατότητα ανανέωσης 12 μηνών επιπλέον) ανέρχεται κατ'εκτίμηση στις 360.000 € πλέον ΦΠΑ.