



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
Υπουργείο Υγείας  
5η Υ.Πε. Θεσσαλίας & Στερεάς Ελλάδας

**ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΜΦΙΣΣΑΣ**

Διεύθυνση Διοικητικού  
Οικονομικό Τμήμα

Ημ/νία 24-Αυγ-21

Αρ. πρωτ.: 5463

Προς: **Ως ο Πίνακας Αποδεκτών**

Ταχ. Δ/ση ..... 33100 Άμφισσα  
Πληροφ. .... Μήταλας Θ.  
Τηλ. .... (22653) 50129  
Fax ..... (22650) 22086  
E-mail ..... [log1@gnamfissas.gr](mailto:log1@gnamfissas.gr)

**ΘΕΜΑ ► ΑΙΤΗΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ**

Παρακαλούμε όπως, μέχρι την **Παρασκευή 27-Αυγ-21** και ώρα **12:00**, μας υποβάλετε την οικονομική σας προσφορά για την υπηρεσία της Σίτισης (CPV: 55322000-3) στο Γ. Ν. Άμφισσας.

Οι απαιτήσεις και οι ανάγκες του Γ. Ν. Άμφισσας περιγράφονται παρακάτω:

**Α. Τεχνικές προδιαγραφές ανάθεσης υπηρεσιών σίτισης (παρασκευής και διανομής φαγητού) νοσηλευομένων και προσωπικού του Γενικού Νοσοκομείου Άμφισσας**

Οι όροι των τεχνικών προδιαγραφών της παρούσας αποτελούν τα ελάχιστα αναγκαία χαρακτηριστικά της υπηρεσίας που απαιτούνται, προκειμένου αυτή να προσδιοριστεί αντικειμενικά με τρόπο που να ανταποκρίνεται στις ανάγκες του Νοσοκομείου, είναι δε απαραίτητοι και οποιαδήποτε μη συμμόρφωση προς αυτούς συνεπάγεται απόρριψη της προσφοράς, σύμφωνα με την κρίση της αρμόδιας Επιτροπής Αξιολόγησης.

**Γενικά**

Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί όλη την ισχύουσα νομοθεσία και τους κανονισμούς τροφίμων, ειδικά αυτούς που συντάσσονται από τον ΕΦΕΤ, με βάση την Οδηγία 93/43 ΕΟΚ για την Υγιεινή Τροφίμων και την ΚΥΑ 487/ΦΕΚ 1219/Β/04.10.2000. Επίσης, οφείλει να τηρεί όλες τις αποφάσεις του Διοικητικού Συμβουλίου του Νοσοκομείου ή των εξουσιοδοτημένων από αυτό οργάνων που τον αφορούν. Ο ανάδοχος πρέπει να τηρεί όλες τις αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής, τόσο στο εργαστήριο παραγωγής, όσο και στους χώρους του νοσοκομείου, και ειδικότερα όσον αφορά στην πρόληψη των τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελλώσεων. Για το λόγο αυτό συγκροτείται επιτροπή από ειδικούς επιστήμονες, η οποία κατά τη διάρκεια της σύμβασης με τον ανάδοχο ελέγχει, μετά από απροειδοποίητη επίσκεψη σε αυτούς τους χώρους, και εισηγείται στο διοικούν όργανο. Επίσης, θα έχει την υποχρέωση να δέχεται την παρουσία ενός υπαλλήλου του νοσοκομείου, ο οποίος θα παρακολουθεί τις διαδικασίες παρασκευής του φαγητού στο εργαστήριο παραγωγής, όταν και όσες φορές κρίνεται σκόπιμο.

Ο ανάδοχος οφείλει να καταθέσει έγγραφα με αποτελέσματα ελέγχων από τον ΕΦΕΤ ή άλλη δημόσια υπηρεσία, των δύο (2) τελευταίων χρόνων. Επίσης, οφείλει να ενημερώνει το νοσοκομείο για τα αποτελέσματα από τον ΕΦΕΤ ή άλλη δημόσια υπηρεσία, που εκτελούνται στις εγκαταστάσεις του αναδόχου κατά τη διάρκεια της σύμβασης, εντός τριών (3) ημερών το αργότερο από την κοινοποίηση στον ίδιο των αποτελεσμάτων αυτών.

**Τρόπος και χρόνος παραγγελίας και παράδοσης των φαγητών**

1. Η παραγγελία των πρωινών και των γευμάτων των ασθενών θα γίνεται από τη νοσηλευτική υπηρεσία ή από άλλο ορισμένο από την υπηρεσία υπάλληλο (π.χ. μάγειρα υπηρεσίας του νοσοκομείου), από την προηγούμενη ημέρα με

κάθε πρόσφορο έγγραφο τρόπο (π.χ. ηλεκτρονικά) βάσει του προγράμματος διατροφής, με συνολικό αριθμό μερίδων.

2. Η παράδοση του πρωινού και του δεκατιανού στο νοσοκομείο θα γίνεται στις 7:30-8:00 καθημερινά. Η παράδοση του γεύματος και του απογευματινού θα γίνεται στις 12:30-13:00 καθημερινά και η παράδοση του δείπνου και του προ του ύπνου γεύματος (όπου απαιτείται) θα γίνεται στις 18:30 – 19:00 καθημερινά. Οι ώρες παράδοσης του φαγητού θα πρέπει να τηρούνται αυστηρά για λόγους υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, καθώς και ομαλής λειτουργίας του νοσοκομείου.
3. Το νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να καθορίζει τον αριθμό των μερίδων ανάλογα με τον αριθμό των νοσηλευόμενων και των εφημερευόντων ιατρών σε ποσοστό μέχρι  $\pm 20\%$  της παραγγελίας τρεις (3) ώρες πριν την ώρα παράδοσης του κάθε γεύματος.
4. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρέχει τις υπηρεσίες του ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα.

#### Ποιοτική και ποσοτική παραλαβή

- Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των φαγητών θα πραγματοποιείται από επιτροπή παραλαβής για το νοσοκομείο, στην οποία θα περιλαμβάνεται και το προσωπικό ΔΕ Μαγειρών που υπηρετεί σε αυτό. Κατά τις απογευματινές ώρες η παραλαβή θα γίνεται από προσωπικό βάρδιας ορισμένο από τη Διοίκηση. Η παραλαβή των φαγητών θα ολοκληρώνεται με τη σύνταξη ημερήσιου πρωτοκόλλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής με την υποχρεωτική παρουσία του αναδόχου ή νόμιμου εκπροσώπου του, που προσυπογράφει μαζί με την επιτροπή παραλαβής ή τον αρμόδιο υπάλληλο σχετικό πρωτόκολλο και θα ελέγχεται εάν η παράδοση των φαγητών έγινε σύμφωνα με την παραγγελία και τους όρους της διακήρυξης.
- Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο νοσοκομείο ή παραλείψει να φέρει ορισμένα από εκείνα που παραγγέλθηκαν ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης των ειδών και μη αντικατάστασής τους σε ταχθείσα προθεσμία εντός μίας ώρας το αργότερο, τότε το νοσοκομείο μπορεί να αγοράσει αυτά ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο, οπότε η τυχόν επιπλέον διαφορά της τιμής μεταξύ της συμβατικής και της εκ του ελεύθερου εμπορίου αγοράς, καθώς και κάθε άλλη πρόσθετη δαπάνη που θα προκύψει από την αιτία αυτή, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος του μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης.
- Σε περίπτωση που διαπιστωθεί απόκλιση από τους όρους της σύμβασης, η οποία υπόκειται στο άρθρο περί κυρώσεων μετά την ποιοτική και ποσοτική παραλαβή από την επιτροπή και η οποία (απόκλιση) δεν είναι δυνατόν να διαπιστωθεί λόγω της φύσης της, κατά το δειγματοληπτικό έλεγχο της επιτροπής παραλαβής, το προσωπικό του τμήματος το οποίο θα τη διαπιστώσει, ενημερώνει το τμήμα προμηθειών του νοσοκομείου και συντάσσει αναφορά. Η αναφορά αυτή καταγράφει την απόκλιση, υπογράφεται από το εμπλεκόμενο προσωπικό του τμήματος, από τον ανάδοχο ή το νόμιμο εκπρόσωπό του, ο οποίος έχει προηγουμένως κληθεί να λάβει γνώση, καθώς και από την επιτροπή παραλαβής, η οποία επανακαλείται για να λάβει γνώση του συμβάντος. Στη συνέχεια η αναφορά αυτή υποβάλλεται στην υπηρεσία και εκτιμάται αναλόγως.

#### Μεριδοποίηση-μεταφορά φαγητού

- Τα δεκατιανά, τα απογευματινά και τα προ του ύπνου γεύματα (όπου απαιτούνται) θα παραδίδονται σε ατομική συσκευασία
- Το πρωινό, το γεύμα και το δείπνο θα μεταφέρονται από υπαλλήλους της εταιρείας στο χώρο των μαγειρείων του νοσοκομείου (όπου και θα γίνεται η μεριδοποίηση):
  - σε λεκάνες gastronom, ανάλογης της χωρητικότητας και του είδους του φαγητού στο χώρο των μαγειρείων του νοσοκομείου. Το γάλα θα μεταφέρεται σε ισοθερμικά δοχεία – κανάτες ενώ το τσάι και το χαμομήλι σε ατομική συσκευασία και θα κατανέμονται σε ποτήρια κατάλληλα για ζεστά ροφήματα από το προσωπικό του προμηθευτή
  - Σε λεκάνες gastronom ή μεριδοποιημένα σε ατομική συσκευασία στο χώρο σεβριρίσματος του νοσοκομείου για τη σίτιση του προσωπικού (εφημερεύοντες ιατροί).

Κάθε μερίδα γεύματος και δείπνου (ασθενών και σιτιζόμενου προσωπικού) θα συνοδεύεται από πλαστικό διαφανές ποτήρι μιας χρήσης σε ατομική συσκευασία. Η προμήθεια αυτών των ειδών θα βαρύνει τον ανάδοχο.

- Η διακίνηση του έτοιμου φαγητού από τη μονάδα παραγωγής (catering) προς το νοσοκομείο θα πρέπει να γίνεται σε καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα του αναδόχου και μέσα σε ισοθερμικά δοχεία (thermobox) έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρηση του φαγητού σε θερμοκρασία άνω των 65oC όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί «ζεστό» και σε θερμοκρασία ίση ή μικρότερη των 4oC όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί «κρύο». Οι λεκάνες τύπου gastronom που θα περιέχουν τα τρόφιμα θα πρέπει οπωσδήποτε να

φέρουν καπάκι. Όσον αφορά στη συσκευασία του φαγητού, θα πρέπει τόσο η ατομική συσκευασία όσο και οι λεκάνες του φαγητού, αλλά και τα ισοθερμικά δοχεία να είναι κατάλληλα για τρόφιμα και να φέρουν το σχετικό ειδικό σήμα καταλληλότητας.

- Η μεριδοποίηση και η διανομή των γευμάτων θα γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό του αναδόχου. Για το σκοπό αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί ο χώρος των μαγειρείων του νοσοκομείου, ο οποίος μετά τη χρήση του θα πρέπει να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται από προσωπικό του αναδόχου. Εναλλακτικά, εάν ο ανάδοχος επιθυμεί, μπορεί να πραγματοποιεί τη μεριδοποίηση στο χώρο του και να προσκομίζει στο νοσοκομείο έτοιμες ατομικές μερίδες, σύμφωνα πάντα με τις αναφερόμενες στο παρόν προδιαγραφές. Η συλλογή και το πλύσιμο των διαφόρων σκευών (διάφορα δοχεία, πιάτα, δίσκοι κλπ) θα γίνεται από προσωπικό του αναδόχου στο χώρο του.
- Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται από τους ασθενείς σε ατομικές συσκευασίες μίας χρήσης, κλεισμένα έτσι ώστε μόνο ο ίδιος την ώρα του γεύματος να το ανοίγει. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή και να ευνοούν την διατήρηση της θερμοκρασίας.
- Σε ένα γεύμα τα «ζεστά» θα σερβίρονται μαζί στο ίδιο δοχείο ( π.χ. κρέας με πατάτες) και τα «κρύα» σε άλλο δοχείο (π.χ. σαλάτα ή κρύα χόρτα) κατάλληλο σε μέγεθος για το προϊόν. Για παράδειγμα το τυρί να μην είναι σε δοχείο μεγάλο, άλλα να προσαρμόζει στο μέγεθος του τυριού.
- Όλα τα δοχεία να έχουν τα κατάλληλα πιστοποιητικά για την χρήση τους σε ζεστά και κρύα τρόφιμα. Όπως και τα ποτήρια να είναι από ανθεκτικό σε θερμοκρασία υλικό που πιάνεται με ευκολία και δεν αλλοιώνεται η αλλάζει σχήμα με θερμοκρασίες των 100 βαθμών Κελσίου, κατά προτίμηση του τύπου 'αφρολέξ'.  
Να αποσταλούν δείγματα δοχείων.

- Τα δοχεία θα έχουν ετικέτες χρωματιστές για την εύκολη αναγνώριση του φαγητού. Τα χρώματα θα είναι διαφορετικά για κάθε είδους δίαιτα.

Για παράδειγμα :

Άσπρο- ελεύθερο φαγητό

Μπλε - διαβητικό

Κόκκινο – ελαφρά -ανάλατο

Ροζ - Νεφροπαθών

Πράσινο – άλιπο

Ή εναλλακτικά, θα αναγράφεται σε κάθε συσκευασία το είδος της διαίτας.

- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα και να έχει μεγάλη αντοχή στην υγρασία.
- Το φρούτο εάν έχει κοπεί σε μερίδες πρέπει να είναι σε κλειστό δοχείο (π.χ. πεπόνι καρπούζι) και εάν είναι αυτοτελές όπως το μήλο να παραλαμβάνονται πλυμένα και τυλιγμένα σε σελοφάν.
- Τα ψωμί να είναι ατομικές μερίδες τυλιγμένες ατομικά.
- Ο χορηγητής δεσμεύεται ότι θα χορηγεί καθημερινά αριθμό κουβέρ αντίστοιχο με τον αριθμό των σιτιζομένων ατόμων του νοσοκομείου (ασθενών και ιατρών)  
Τα πρωινά που θα έρχονται σε ατομικές συσκευασίες να περιέχουν κουταλάκι, μαχαίρι και χαρτοπετσέτα.  
Ποτηράκια μίας χρήσεως κατάλληλα για ζεστά ροφήματα.  
Το γεύμα και δείπνο θα έρχονται τυλιγμένα ατομικά (πλαστικό πιρούνι, πλαστικό μαχαίρι, οδοντογλυφίδα και χαρτοπετσέτα). Πλαστικό κουτάλι για σούπα να έρχεται σε χωριστή συσκευασία.  
Όπου αναφέρεται πλαστικό μίας χρήσης (πιρούνι, μαχαίρι κλπ) ο ανάδοχος μπορεί να χρησιμοποιεί ανοξείδωτα, τα οποία θα συλλέγει μετά τη χρήση τους, θα πλένει και θα απολυμαίνει ο ίδιος.

Ποτηράκι μίας χρήσεως για την τραπεζαρία.

- Ο χορηγητής δεσμεύεται ότι θα προμηθεύει επαρκώς το νοσοκομείο με καλαμάκια ροφήματος, πλαστικά κουτάλια, ζαχαρομερίδες, φακελάκια τσάι, μαγειρική σόδα, μικρομερίδες αλάτι και πιπέρι, ξύδι, και μερίδες λεμονιού.
- Ο χορηγητής δεσμεύεται ότι θα χορηγεί επαρκώς την τραπεζαρία των ιατρών με αλάτι, πιπέρι, ξύδι, λάδι, χαρτοπετσέτες, οδοντογλυφίδες, και ποτήρια νερού μίας χρήσεως. Επίσης θα φροντίσει να υπάρχουν κανάτες για νερό (4-6 των 2 λίτρων) διαθέσιμες για την τραπεζαρία.

Κανονισμοί εργασίας προσωπικού αναδόχου

1. Το προσωπικό που απασχολεί ο ανάδοχος πρέπει να τηρεί τους κανόνες υγιεινής: να φέρει κατάλληλη καθαρή ενδυμασία (κάλυμμα κεφαλής-ρόμπα-ποδιά-γάντια) και απαραίτητως ατομικό βιβλιάριο υγείας.

2. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να απασχολεί μόνο ασφαλισμένο προσωπικό το οποίο θα πρέπει τουλάχιστον να καταλαβαίνει την ελληνική γλώσσα.
3. Απαγορεύεται η είσοδος και η παραμονή στους χώρους των κουζινών ατόμων άσχετων με τη σίτιση συμπεριλαμβανομένων και των συγγενών των υπαλλήλων του αναδόχου.
4. Οι υπάλληλοι του αναδόχου δεν μπορούν να συνδιαλέγονται με τους ασθενείς ή τους συνοδούς τους για την ασθένειά τους ή τη θεραπευτική τους αγωγή, ενώ είναι απαγορευμένη η προμήθεια φαγητών, ποτών, τσιγάρων, φαρμάκων κλπ σε ασθενείς και συνοδούς.
5. Το προσωπικό που απασχολεί ο ανάδοχος οφείλει να συμμορφώνεται με τις συστάσεις του νοσοκομείου

#### Καθαριότητα-πλύσιμο σκευών

- i. Η αποκομιδή όλων των σκευών από τους θαλάμους των ασθενών και το πλύσιμο αυτών (πλην της μιας χρήσης σκευών) θα γίνεται από το προσωπικό του Νοσοκομείου. Ο καθαρισμός και η απολύμανση του χώρου των μαγειρείων του νοσοκομείου θα γίνεται από το προσωπικό του αναδόχου. Τα κάθε φύσης απορρίμματα και σκεύη μιας χρήσης απομακρύνονται από τα μαγειρεία του νοσοκομείου με ευθύνη του προσωπικού του αναδόχου.
- ii. Τα ισοθερμικά δοχεία και τα άπλυτα σκεύη μετά από κάθε χρήση τους θα αντικαθίστανται με καθαρά και απολυμασμένα σε κάθε επόμενη παράδοση. Το πλύσιμό τους θα πρέπει να γίνεται στις εγκαταστάσεις της εταιρείας τροφοδοσίας καθημερινά, ώστε να εξασφαλίζεται η υγιεινή τους.

#### Ποιοτικές και ποσοτικές προδιαγραφές

1. Ο προμηθευτής υποχρεούται σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 93/43/ΕΟΚ και την ΚΥΑ 487/ΦΕΚ 1219/Β'/04.10.2000 να εφαρμόζει τα προβλεπόμενα HACCP. Για το λόγο αυτό υποχρεούται να καταθέσει υπεύθυνη δήλωση του ν.1599/1986, στην οποία θα βεβαιώνει ότι τηρεί σύμφωνα με τα ανωτέρω την κείμενη νομοθεσία που αφορά τρόφιμα (παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, μεταφορά κλπ).
2. Τα φαγητά θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς πολλά καρυκεύματα και ζωικά λίπη.
3. Κάθε λεκάνη gastronomie και κάθε ατομική συσκευασία θα φέρει ετικέτα με το είδος του γεύματος (γεύμα-δείπνο), το μενού, τον κωδικό της παρτίδας και την ημερομηνία παραγωγής και λήξης. Τα ισοθερμικά δοχεία θα φέρουν σήμανση με την επωνυμία της εταιρείας, τη διεύθυνση και τον αριθμό αδείας της.
4. Η παρασκευή των γευμάτων θα γίνεται με παρθένο ελαιόλαδο.
5. Το λάδι στις σαλάτες να είναι παρθένο ελαιόλαδο. Η ποσότητα του ελαιόλαδου για τις βραστές σαλάτες της ελεύθερης/τακτικής διαίτας να είναι 20 γρ/μερίδα. Οι βραστές σαλάτες να συνοδεύονται πάντα με κομμάτι φρέσκου λεμονιού.
6. Η ποσότητα του ελαιόλαδου για τις νωπές σαλάτες να είναι 15γρ/μερίδα ή άλλη που μπορεί να καθορίσει το νοσοκομείο
7. Οι σάλτσες των φαγητών των ασθενών να μην τσιγαρίζονται
8. Απαγορεύεται η χρήση του αλεύρου για την παρασκευή των φαγητών (σαν πρόσθετο στις σάλτσες ή για συμπύκνωση της σούπας)
9. Το ζελέ δεν θα περιέχει πρόσθετη ζάχαρη ή γλυκαντική ύλη
10. Η άγλυκη κομπόστα και η άγλυκη κρέμα των διαιτών των παθολογικών ασθενών δεν θα περιέχουν γλυκαντικές ύλες
11. Οι άγλυκες κομπόστες να είναι μήλο ή ροδάκινο ή αχλάδι, τεμαχισμένα και να είναι καλοβρασμένες (όχι όξινες)
12. Το μοσχάρι και το χοιρινό (εκτός της μπριζόλας) να είναι άνευ οστών, νωπό Α' ποιότητας
13. Το ψάρι να είναι κατεψυγμένο (φέτα ή φιλέτο ανάλογα με το είδος) ή φρέσκο Α' ποιότητας
14. Το κοτόπουλο να είναι νωπό Α' ποιότητας μπούτι ή στήθος ή φιλέτο στήθος
15. Τα ερίφια γάλακτος να είναι νωπά Α' ποιότητας
16. Τα φαγητά να είναι καλοβρασμένα ή καλοψημένα και καλοσερβιρισμένα
17. Φαγητά όπως λαδερά και σούπες να έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο. οι σούπες να συνοδεύονται πάντα με ¼ κομμάτι φρέσκου λεμονιού
18. Τα πρωινά ροφήματα τσαγιού και χαμομηλιού να συνοδεύονται με ¼ κομμάτι φρέσκου λεμονιού
19. Το τριμμένο τυρί που συνοδεύει τα ζυμαρικά πρέπει να σερβίρεται ξεχωριστά σε ατομική συσκευασία στα τμήματα
20. Όσα είδη είναι συσκευασμένα/τυποποιημένα όπως τα είδη ζαχαροπλαστικής/επιδόρπια να έχουν την κατάλληλη σήμανση (ετικέτα, συστατικά, ημερομηνία παραγωγής/λήξης κλπ)
21. Τα κρύα σάντουιτς να παραδίδονται συσκευασμένα και να έχουν την κατάλληλη σήμανση (συστατικά, ημερομηνία παραγωγής/λήξης κλπ)

22. Το φαγητό στις λεκάνες gastronom να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να διευκολύνει το περαιτέρω σερβίρισμα στις ατομικές συσκευασίες
23. Οι σαλάτες και τα φρούτα να παραδίδονται κρύα
24. Τα οπωρολαχανικά να είναι πρώτης ποιότητας της εποχής και να πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε. Απαγορεύεται η παραλαβή ελαττωματικών φρούτων. Οι συσκευασίες των οπωρολαχανικών να είναι καθαρές και απαλλαγμένες από ξένες ύλες με ευθύνη του προμηθευτή.
25. Τα αυγά να είναι Α' κατηγορίας, να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας και της Ε.Ε., και να είναι μεγέθους Μ
26. Η χρήση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή των γευμάτων απαγορεύεται
27. Το γάλα να είναι περιεκτικότητας 0% ή 1,5% ή 3,5% σε λιπαρά, ανάλογα με τις ιδιαιτερότητες των ασθενών. Ομοίως, τα γιαούρτια πρέπει να είναι περιεκτικότητας 0% ή 2% ή 3,5% σε συσκευασία 200 γρ, και να παρασκευάζονται σε εργαστήρια γιαουρτιού. Για τα παραπάνω πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή κατά τη μεταφορά και αποθήκευση.

#### Παρατηρήσεις

- Στον ασθενή προσφέρονται καθημερινά: πρωινό, μεσημεριανό γεύμα, δείπνο και ενδιάμεσα γεύματα (σύμφωνα με τις διατροφικές ανάγκες εκάστου ασθενή)
- Στους εφημερεύοντες ιατρούς προσφέρονται καθημερινά: μεσημεριανό γεύμα, δείπνο

#### Συμπληρωματικές Προδιαγραφές για τη μεταφορά και το σερβίρισμα των γευμάτων

##### 1. Πρωινό

- Το γάλα και τσάι (γάλα άγλυκο, τσάι άγλυκο, χαμόμηλο, γάλα άπαχο) να παραλαμβάνονται σε ισοθερμικά δοχεία έτοιμα για σερβίρισμα σε σωστή θερμοκρασία (άνω των 70 βαθμών Κελσίου). Ζάχαρη και υποκατάστατα ζάχαρης σε ατομικές συσκευασίες.
  - Ψωμί σε ατομικές μερίδες τυλιγμένα ατομικά.
  - Φρυγανιές σε ατομικές μερίδες των δύο.
  - Βούτυρο, μαρμελάδα ή μέλι σε ατομικές μερίδες.
  - Φρούτο εποχής (μήλο η αχλάδι η πορτοκάλι η ροδάκινο) αναλόγως την εποχή πλυμένα και τυλιγμένα ατομικά.
  - Τυρί τύπου Edam, τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες
  - Τυρί ειδικού τύπου, χαμηλό σε νάτριο, τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες.
  - Πορτοκαλάδα συμπυκνωμένη τύπου ΒΙΟΧΥΜ
  - Κρέμα γλυκιά και κρέμα άγλυκη σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα)
  - Πιατάκια μίας χρήσεως, κατάλληλο για σερβίρισμα του πρωινού
  - Συσκευασία με
    - κουταλάκι (κατάλληλο για κρέμα)
    - μαχαιράκι
- χαρτοπετσέτα
- ποτήρι για ρόφημα

##### 2. Μεσημεριανό / Δείπνο

- Η παραλαβή των γευμάτων θα γίνεται καθημερινά και στις προκαθορισμένες ώρες.
- Τα φαγητά θα έρχονται σε θερμοκρασία άνω των 65 βαθμών Κελσίου για τα ζεστά γεύματα.
- Τα ζεστά θα έρχονται συσκευασμένα μαζί (κρέας με πατάτες ή μακαρόνια ή λαχανικά) σε ατομικές μερίδες.
- Τα κρύα τρόφιμα όπως σαλάτες και τυρί θα έρχονται συσκευασμένα ατομικά και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θάλαμο με θερμοκρασία όχι πάνω από 4 βαθμούς Κελσίου.
- Το ψωμί θα έρχεται τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες.
- Το φρούτο θα έρχεται πλυμένο και τυλιγμένο ατομικά σε σελοφάν εάν είναι ατομικό η κομμένο και συσκευασμένο σε ατομικές μερίδες. Η μεταφορά θα γίνεται σε σταθερή θερμοκρασία όπως και οι σαλάτες.
- Οι κρέμες, οι κομπόστες, το ρυζόγαλο θα έρχονται συσκευασμένα σε ατομικές μερίδες και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θερμοκρασία όχι πάνω από 4 βαθμούς Κελσίου.
- Τα σάντουιτς για την ΜΤΝ θα έρχονται έτοιμα τυλιγμένα και θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε ψυγείο σε σταθερή θερμοκρασία όχι πάνω από 4 βαθμούς Κελσίου.

- Τα γιαούρτια θα είναι ατομικές συσκευασίες των 200 ml. Θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε σταθερή θερμοκρασία όχι πάνω από 4 βαθμούς Κελσίου.
- V. Χορήγηση κουβέρ και επιπλέον Τροφίμων - Δοχεία / Σκεύη

#### VI. ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Ο προμηθευτής υποχρεούται σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 93/43/ΕΟΚ και την ΚΥΑ 487/ΦΕΚ 1219/Β'/04.10.2000 να εφαρμόζει τα προβλεπόμενα HACCP. Για το λόγο αυτό υποχρεούται να καταθέσει υπεύθυνη δήλωση του ν.1599/1986, στην οποία θα βεβαιώνει ότι τηρεί σύμφωνα με τα ανωτέρω την κείμενη νομοθεσία που αφορά τρόφιμα (παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, μεταφορά κλπ).

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

1. Τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι προστατευμένα σε όλα τα στάδια φύλαξης – προετοιμασίας – παρασκευής – παράδοσης στο Νοσοκομείο από μύγες, τρωκτικά κλπ.
2. Οι κτιριακές εγκαταστάσεις του προμηθευτή, ο εξοπλισμός προετοιμασίας παρασκευής και μεταφοράς των γευμάτων καθώς και όλες οι επιφάνειες και τα δάπεδα της εταιρείας του θα πρέπει να βρίσκονται πάντοτε καθαρά.

Επίσης

1. Το τριμμένο τυρί θα παραδίδεται ξεχωριστά, σε ατομική συσκευασία ή σε μεγαλύτερη συσκευασία ανά τμήμα.
2. Να χρησιμοποιούνται αυγά νωπά και όχι σκόνη αυγού.
3. Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιολάδου να χρησιμοποιείται φυτίνη Α' ποιότητας.
4. Τα ζυμαρικά και το ρύζι να είναι Α' ποιότητας

#### Ενδεικτικά διαιτολόγια

Καλοκαιρινό διαιτολόγιο				
ΗΜΕΡΑ	ΠΡΟΓΕΥΜΑ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΔΙΑΒΗΤΙΚΟ
ΔΕΥΤΕΡΑ	Κρέμα / ζελέ	Κοτόπουλο μπάμιες κασέρι φρούτο	Μπριάμ κασέρι γιαούρτι	Κοτόπουλο
ΤΡΙΤΗ	Ρυζόγαλο/ζελέ	Μπιφτέκι καρότα κολοκυθάκια κασέρι φρούτο	Κοτόπουλο πατάτες σαλάτα γιαούρτι	
ΤΕΤΑΡΤΗ	Κρέμα / ζελέ	Μακαρόνια+κιμάς ή παστίτσιο σαλάτα φρούτο	Αρακάς κασέρι γιαούρτι	
ΠΕΜΠΤΗ	Ρυζόγαλο ζελέ	Κρέας κριθαράκι σαλάτα φρούτο	Μπιφτέκι πουρές σαλάτα γιαούρτι	
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Κρέμα / ζελέ	Γεμιστά κασέρι φρούτο	Ψάρι κολοκυθάκια κασέρι γιαούρτι ή μακαρόνια σάλτσα τυρί σαλάτα γιαούρτι	
ΣΑΒΒΑΤΟ	Κρέμα / ζελέ	Σουτζουκάκια πιλάφι σαλάτα (κολοκυθάκια) φρούτο	Φασολάκια πατάτες κασέρι γιαούρτι	
ΚΥΡΙΑΚΗ	Κρέμα / ζελέ	Κρέας κολοκυθάκια+πατάτες σαλάτα φρούτο	Χυλοπίτες τυρί σαλάτα γιαούρτι	

Χειμερινό διαιτολόγιο				
ΗΜΕΡΑ	ΠΡΟΓΕΥΜΑ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΔΙΑΒΗΤΙΚΟ
ΔΕΥΤΕΡΑ	Κρέμα / ζελέ	Κοτόπουλο χυλοπίτες σαλάτα φρούτο	Μακαρόνια σάλτσα τριμμένο τυρί σαλάτα γιαούρτι	Κοτόπουλο σαλάτα
ΤΡΙΤΗ	Ρυζόγαλο/ζελέ	Γιουβαρλάκια (καρότα πατάτες) κασέρι φρούτο	Κοτόπουλο κοκκινιστό πιλάφι γιαούρτι	

ΤΕΤΑΡΤΗ	Κρέμα	Μακαρόνια+κιμάς ή παστίτσιο σαλάτα φρούτο	Φασολάκια πατάτες κασέρι γιαούρτι
ΠΕΜΠΤΗ	Ρυζόγαλο/ζελέ	Κρέας σούπα (σέλινο καρότα) κασέρι φρούτο	Μπιφτέκι πουρές γιαούρτι
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Κρέμα / ζελέ	Ψάρι πατάτες σαλάτα φρούτο	Αρακάς κασέρι γιαούρτι
ΣΑΒΒΑΤΟ	Κρέμα / ζελέ	Σουτζουκάκια πιλάφι σαλάτα φρούτο	Κοτόπουλο κοκκινιστό πατάτες γιαούρτι
ΚΥΡΙΑΚΗ	Κρέμα / ζελέ	Κρέας κριθαράκι κασέρι φρούτο	Πιλάφι ή σπανακόρυζο σαλάτα κασέρι γιαούρτι

## ΕΠΙΣΗΜΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ

Οι επίσημες γιορτές και αργίες θα έχουν διαφοροποίηση των μενού σύμφωνα με τα έθιμα και παραδόσεις των Ελλήνων. (Λαγάνα και σαρακοσιανά την Καθαρά Δευτέρα, αρνί+πατάτες+σαλάτα+φρούτο+γλυκό το Πάσχα, βασιλόπιτα επιπλέον την παραμονή Πρωτοχρονιάς και την Πρωτοχρονιά κλπ)

## Πίνακας Ποσοτήτων Μερίδων - Μεριδολόγιο

	ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ
1.	Αλάτι	φακελάκι	2γρ.
2.	Πιπέρι	φακελάκι	2γρ.
3.	Ζάχαρη άσπρη	φακελάκι	5γρ.
4.	Γλυκαντική ουσία (Canderel)	φακελάκι	2-3γρ.
5.	Χυμός 100% φυσικό λεμόνι	μπουκάλι	390ml
6.	Ξύδι	μπουκάλι	390ml
7.	Ελαιόλαδο	μπουκάλι	1Lt
8.	Τσάι	πακέτο	
9.	Τσάι	φακελάκι	
10.	Χαμομήλι	πακέτο	
11.	Χαμομήλι	φακελάκι	
12.	Πορτοκαλάδα, τύπου ΒΙΟΧΥΜ	μπουκάλι	750ml
13.	Βουτυράκι (αγνό)	ατομικό	10γρ.
14.	Μαρμελάδα (διάφορες γεύσεις) ή μέλι	ατομικό	20γρ.
	ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ		
15.	Γάλα εβαπορέ πλήρες 8% λιπαρά	κουτί	410γρ.
16.	Γάλα εβαπορέ ελαφρύ 4% λιπαρά	κουτί	410γρ.
17.	Γάλα εβαπορέ μερίδες, πλήρες 8% λιπαρά	ατομική μερίδα	15γρ.
18.	Γάλα εβαπορέ μερίδες, ελαφρύ 4% λιπαρά	ατομική μερίδα	15γρ.
19.	Γάλα αγελάδος φρέσκο 0% λιπαρά	ατομική μερίδα	250ml
20.	Γάλα αγελάδος φρέσκο 1,5% λιπαρά	ατομική μερίδα	250ml
21.	Γάλα αγελάδος φρέσκο 3-4% λιπαρά	ατομική μερίδα	250ml
22.	Γάλα αγελάδος φρέσκο 0% λιπαρά	κουτί	1Lt
23.	Γάλα αγελάδος φρέσκο 1,5% λιπαρά	κουτί	1Lt
24.	Γάλα αγελάδος φρέσκο 3-4% λιπαρά	κουτί	1Lt
25.	Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας ψυγείου 0% λιπαρά, τύπου NOYNOY FAM	κουτί	1Lt
26.	Γιαούρτι αγελάδος 0% λιπαρά	τεμάχιο	200γρ.
27.	Γιαούρτι αγελάδος 2% λιπαρά	τεμάχιο	200γρ.
28.	Γιαούρτι αγελάδος 3-4% λιπαρά	τεμάχιο	200γρ.
29.	Τυρί Φέτα	τεμάχιο	50γρ.

30.	Τυρί Κασέρι	τεμάχιο	50γρ.
31.	Τυρί τύπου EDAM	τεμάχιο	50γρ.
32.	Τυρί τριμμένο EDAM	τεμάχιο	15γρ.
33.	Τυρί τριμμένο Κεφαλοτύρι	τεμάχιο	15γρ.
ΨΩΜΙ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ			
34.	Ψωμάκι άσπρο (φρέσκο)	ατομικό	70γρ.
35.	Ψωμάκι μαύρο (φρέσκο)	ατομικό	70γρ.
36.	Λαγάνα	μερίδα	150γρ.
37.	Φρυγανιές σιταρένιες	ατομική συσκευασία	2τμχ.
38.	Φρυγανιές σικάλεως	ατομική συσκευασία	2τμχ.
39.	Τοστ ζαμπόν, τυρί	τεμάχιο	1
40.	Τοστ, τυρί	τεμάχιο	1
41.	Αυγό βραστό	τεμάχιο	1
42.	Αυγό βραστό κόκκινο	τεμάχιο	1
43.	Χαλβάς	μερίδα	70γρ.
ΓΛΥΚΑ - ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ			
44.	Κρέμα γλυκιά	ατομική	200γρ.
45.	Κρέμα άγλυκη	ατομική	200γρ.
46.	Κομπόστα γλυκιά	ατομική	150γρ.
47.	Κομπόστα άγλυκη	ατομική	150γρ.
48.	Ζελέ με ζάχαρη	ατομικό	150γρ.
49.	Ζελέ χωρίς ζάχαρη	ατομικό	150γρ.
50.	Ρυζόγαλο	ατομικό	200γρ.
51.	Τσουρέκι	τεμάχιο	1
52.	Μελομακάρονο	τεμάχιο	1
53.	Κουραμπιές	τεμάχιο	1
54.	Βασιλόπιτα	τεμάχιο	1
ΦΡΟΥΤΑ			
55.	Μήλο γκόλτεν	τεμάχιο	100γρ.
56.	Μήλο στάρκιν	τεμάχιο	100γρ.
57.	Πορτοκάλι	τεμάχιο	100γρ.
58.	Μανταρίνι	τεμάχιο	100γρ.
59.	Αχλάδι	τεμάχιο	100γρ.
60.	Ακτινίδιο	τεμάχιο	100γρ.
61.	Μπανάνα	τεμάχιο	100γρ.
62.	Ροδάκινο	τεμάχιο	100γρ.
63.	Βερίκοκα	τεμάχιο	100γρ.
64.	Νεκταρίνια	τεμάχιο	100γρ.
65.	Καρπούζι	τεμάχιο	150γρ.
66.	Πεπόνι	τεμάχιο	150γρ.
67.	Σταφύλι σταφίδα	τεμάχιο	80γρ.
68.	Φράουλες	τεμάχιο	80γρ.
69.	Κεράσια	τεμάχιο	80γρ.
70.	Λεμόνια	τεμάχιο	
ΣΑΛΑΤΕΣ			
71.	Λάχανο ωμό - καρότο ωμό	μερίδα	150γρ. - 50γρ.
72.	Μαρούλι - κρεμμύδι χλωρό	μερίδα	100γρ. - 10γρ.
73.	Ντομάτα	μερίδα	250 - 300γρ.
74.	Αγγούρι	μερίδα	150γρ.
75.	Ντομάτα - αγγούρι	μερίδα	200γρ. - 100γρ.
76.	Κολοκυθάκια βραστά	μερίδα	100γρ.
77.	Καρότα βραστά	μερίδα	100γρ.
ΓΕΥΜΑΤΑ			



78.	Πατάτα ψητή (φούρνου)	μερίδα	200γρ.
79.	Πουρές	μερίδα	200γρ.
80.	Πατάτα-κολοκύθι-καρότα βραστά	μερίδα	100γρ.-50γρ.-50γρ.
81.	Πιλάφι με ζωμό κρέατος	μερίδα	200γρ.
82.	Πιλάφι βουτύρου	μερίδα	200γρ.
83.	Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο)	μερίδα	200γρ.
84.	Ρύζι λαπά βραστό	μερίδα	200γρ.
85.	Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά	μερίδα	200γρ.
86.	Κριθαράκι με ζωμό	μερίδα	200γρ.
87.	Κριθαράκι βουτύρου	μερίδα	200γρ.
88.	Μακαρονάκι με ζωμό	μερίδα	200γρ.
89.	Μακαρονάκι βουτύρου	μερίδα	200γρ.
90.	Μακαρόνια σπαγγέτι με κιμά	μερίδα	300γρ.- 100γρ.
91.	Χυλοπίτες	μερίδα	200γρ.
92.	Μακαρόνια σπαγγέτι ναπολιτάν	μερίδα	400γρ.
93.	Παστίτσιο	μερίδα	400γρ.
94.	Μακαρονάκια ογκρατέν	μερίδα	400γρ.
95.	Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, ρύζι	μερίδα	250γρ.
96.	Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, φιδέ	μερίδα	250γρ.
97.	Σούπα με ζωμό μοσχάρι, ρύζι	μερίδα	250γρ.
98.	Σούπα με ζωμό μοσχάρι, φιδέ	μερίδα	250γρ.
99.	Νερόσουπα, ρύζι	μερίδα	250γρ.
100.	Νερόσουπα, φιδέ	μερίδα	250γρ.
101.	Σούπα σκέτο ζωμό κοτόπουλο	μερίδα	250γρ.
102.	Σούπα σκέτο ζωμό μοσχάρι	μερίδα	250γρ.
103.	Κοτόπουλο βραστό - σούπα αυγολέμονο	μερίδα	200γρ.-250γρ.
104.	Μοσχάρι βραστό - σούπα αυγολέμονο	μερίδα	200γρ.-250γρ.
105.	Κοτόπουλο βραστό - σούπα	μερίδα	200γρ.-250γρ.
106.	Μοσχάρι βραστό - σούπα	μερίδα	200γρ.-250γρ.
107.	Κοτόπουλο ψητό	μερίδα	250γρ.
108.	Κοτόπουλο βραστό	μερίδα	250γρ.
109.	Κοτόπουλο κοκκινιστό	μερίδα	250γρ.
110.	Κοτόπουλο λεμονάτο	μερίδα	250γρ.
111.	Κοτόπουλο με φασολάκια	μερίδα	250γρ.-200γρ.
112.	Κοτόπουλο με μπάμιες	μερίδα	250γρ.-200γρ.
113.	Κοτόπουλο με αρακά	μερίδα	250γρ.-200γρ.
114.	Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας	μερίδα	250γρ.
115.	Κοτόπουλο με χυλοπίτες	μερίδα	400γρ.
116.	Μοσχάρι ψητό	μερίδα	200γρ.
117.	Μοσχάρι κοκκινιστό	μερίδα	200γρ.
118.	Μοσχάρι λεμονάτο	μερίδα	200γρ.
119.	Μοσχάρι βραστό	μερίδα	200γρ.
120.	Μοσχάρι με αρακά	μερίδα	200γρ.-200γρ.
121.	Μοσχάρι με φασολάκια	μερίδα	200γρ.-200γρ.
122.	Μοσχάρι βραστό με κριθαράκι	Μερίδα	300γρ.
123.	Μοσχάρι με κολοκυθάκια	μερίδα	200γρ.-300γρ.
124.	Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια-καρότα	μερίδα	200γρ.-200γρ.-60γρ.-60γρ.
125.	Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια	μερίδα	200γρ.-200γρ.-60γρ.
126.	Μοσχάρι βραστό με πατάτες-καρότα	μερίδα	200γρ.-200γρ.-60γρ.
127.	Αρνί ψητό	μερίδα	350γρ.
128.	Αρνί βραστό	μερίδα	350γρ.

129.	Αρνί φρικασέ-μαρούλι	μερίδα	350γρ.-300γρ.
130.	Κατσίκι ψητό	μερίδα	350γρ.
131.	Κατσίκι λεμονάτο	μερίδα	350γρ.
132.	Μαγειρίτσα	μερίδα	300γρ.
133.	Μπριζόλα μοσχαρίσια	μερίδα	200γρ.
134.	Μπριζόλα χοιρινή (λαιμού)	μερίδα	200γρ.
135.	Χοιρινό ψητό	μερίδα	200γρ.
136.	Χοιρινό με σέλινο	μερίδα	200γρ.-300γρ.
137.	Χοιρινό λεμονάτο	μερίδα	200γρ.
138.	Χοιρινό κοκκινιστό	μερίδα	200γρ.
139.	Μπιφτέκι σχάρας	μερίδα	200γρ.
140.	Μπιφτέκι φούρνου	μερίδα	200γρ.
141.	Μουσακά	μερίδα	400γρ.
142.	Σουτζουκάκια	μερίδα	200γρ.
143.	Κεφτέδες	μερίδα	200γρ.
144.	Γιουβαρλάκια αυγολέμονο	μερίδα	350γρ.
145.	Τυρόπιτα	μερίδα	250γρ.
146.	Πρασόπιτα	μερίδα	250γρ.
147.	Πίτα με κιμά	μερίδα	250γρ.
148.	Γεμιστά	μερίδα	300γρ.
ΑΛΕΞΜΕΝΑ			
149.	Γάλα 400μλ, κουάκερ 30γρ, μέλι 10μλ	μερίδα	400-420γρ
150.	Κοτόπουλο ή μοσχάρι 125γρ, Πατάτα βραστή 65γρ Καρότο βραστό 25γρ, ζωμό κρέατος 200 μλ. Σε κάθε μερίδα 25γρ ελαιόλαδο και δύο ασπράδια αυγών (από αυγά 65-70γρ)	μερίδα	480 – 510γρ
151.	Μπανάνα 100γρ, μήλο ή αχλάδι (εναλλάξ) 100γρ., χυμό πορτοκάλι 100γρ	μερίδα	280 – 310 γρ
ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ			
152.	Φακές	μερίδα	400γρ.
153.	Ρεβίθια	μερίδα	400γρ.
154.	Φασολάδα	μερίδα	400γρ.
155.	Φασολάκια λαδερά με πατάτες	μερίδα	250γρ. - 200γρ.
156.	Μπάμιες με πατάτες	μερίδα	250γρ. – 200γρ.
157.	Αρακάς λαδερός με πατάτες	μερίδα	250γρ. - 200γρ.
158.	Μελιτζάνες ιμάμ με πατάτες	μερίδα	250γρ. -200γρ.
159.	Σπανακόρυζο	μερίδα	400γρ.
160.	Μπριάμ	μερίδα	300γρ.
ΨΑΡΙΑ - ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ			
161.	Ψάρι ψητό	μερίδα	250γρ.
162.	Ψάρι βραστό	μερίδα	250γρ.
163.	Ψαρόσουπα	μερίδα	250-200γρ
164.	Ψάρι πλακί	μερίδα	250γρ.
165.	Βακαλάος παστός τηγανιτός	μερίδα	250γρ.
166.	Σουπιές γιαχνί με πατάτες	μερίδα	200γρ. -250γρ.
167.	Σουπιές με σπανάκι	μερίδα	200γρ. -250γρ.
168.	Καλαμαράκια τηγανητά	μερίδα	250γρ.
169.	Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό	μερίδα	250γρ. -200γρ.

Η διανομή όλων των γευμάτων -και των ενδιάμεσων- θα γίνεται από προσωπικό του Νοσοκομείου.

## Β. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Η Σύμβαση που θα υπογραφεί θα είναι διάρκειας 2 μηνών, ήτοι από 01/09/2021 μέχρι και 31/10/2021.

Η προϋπολογισθείσα δαπάνη ανέρχεται στις **12.200,00 € συμπ. ΦΠΑ 24% για τους 2 αυτούς μήνες, ήτοι 200,00€ συμπ. ΦΠΑ 24% ημερησίως και με κριτήριο κατακύρωσης την Πλέον Συμφέρουσα από Οικονομική άποψη Προσφορά Αποκλειστικά Βάση της Τιμής.**

Οι ημερήσιες μερίδες θα είναι 90 (30 πρωϊνά – δεκατιανά, 30 γεύματα, 30 δείπνα) με μια απόκλιση  $\pm 20\%$  για την οποία ο ανάδοχος θα ενημερώνεται μέχρι και 3 ώρες πριν την παρασκευή των γευμάτων, και για οποιαδήποτε αλλαγή λόγω συνθηκών (π.χ. περισσότερες εισαγωγές) η χρέωση θα είναι αναλογική με βάση την προσφορά του Αναδόχου.

Οι πρώτες ύλες θα διατίθενται από το Νοσοκομείου.

Ο ανάδοχος θα παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες, για την επομένη ημέρα, με την αποστολή του μεσημεριανού γεύματος.

Οι προσφορές θα σταλούν στην γραμματεία του ΓΝ Άμφισσας Οικισμός Δροσοχωρίου, ΤΚ 33100 και θα πρωτοκολληθούν με ημερομηνία το αργότερο ως την Παρασκευή 27/08/2021 και ώρα 12:00 σε κλειστό φάκελο που θα περιλαμβάνει εκτός της οικονομικής προσφοράς μια Υπεύθυνη Δήλωση αποδοχής των όρων της Τεχνικής περιγραφής της παρούσης.

- Η -

**ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ**

---

**ΤΣΑΠΑ ΧΡΙΣΤΙΝΑ**