

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗ ΔΗΜΟΣΙΟΥ ΔΙΕΘΝΗ ΑΝΟΙΧΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΣΤΟΥΣ ΑΣΘΕΝΕΙΣ ΚΑΙ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΕΣ ΙΑΤΡΟΥΣ ΤΩΝ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΩΝ «Η ΑΓΙΑ ΣΟΦΙΑ» ΚΑΙ «ΑΓΛΑΪΑ ΚΥΡΙΑΚΟΥ» ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΣΤΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ «Η ΑΓΙΑ ΣΟΦΙΑ» ΜΕ ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ ΤΗΝ ΠΛΕΟΝ ΣΥΜΦΕΡΟΥΣΑ ΑΠΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΑΠΟΨΗΣ ΒΑΣΕΙ ΒΕΛΤΙΣΤΗΣ ΣΧΕΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-ΤΙΜΗΣ (ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ). ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΖΟΜΕΝΗΣ ΔΑΠΑΝΗΣ 8.065.000,00 euro ΠΛΕΟΝ ΦΠΑ ΓΙΑ ΔΥΟ ΕΤΗ ΜΕ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΠΡΟΑΙΡΕΣΗΣ ΓΙΑ ΕΝΑ ΕΤΟΣ

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

Επί ποινή αποκλεισμού, οι οικονομικοί φορείς οφείλουν να επισκεφθούν τις εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου πέντε (5) εργάσιμες ημέρες το αργότερο, πριν την καταληκτική ημερομηνία υποβολής των προσφορών, για να έχουν ιδία αντίληψη για τις ζητούμενες υπηρεσίες που πρόκειται να παρέχουν, ερχόμενοι σε συνεννόηση με την Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής (κα Τζινιέρη Αναστασία, τηλ. 2107467673).

Απαιτείται κατάθεση εντός του Υποφακέλου «Δικαιολογητικά» της Τεχνικής Προσφοράς, που θα καταθέσουν οι ενδιαφερόμενοι, Βεβαίωση Αυτοψίας που θα εκδοθεί από την Υπηρεσία μας.

Παρομοίως, ενδεικτικά αναφέρονται ορισμένοι Εθνικοί και Ευρωπαϊκοί Κανονισμοί, όπως ισχύουν μέχρι στιγμής. Ο ανάδοχος οφείλει να εξετάζει και να αξιοποιεί τη δέουσα πληροφόρηση: νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις, τις τροποποιήσεις που τις ακολουθούν, τις απαιτήσεις ασθενών και αναγνωρισμένους οδηγούς εφαρμογής. Ο ανάδοχος πρέπει να προσαρμόζεται σε κάθε μεταβολή των Κανονισμών Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων που προβλέπονται από το εθνικό και κοινοτικό δίκαιο, καθώς, επίσης, και να διασφαλίζει τη συμμόρφωση των υπαλλήλων και προστεθέντων του.

1. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την παρασκευή γευμάτων εντός των χώρων του μαγειρείου του νοσοκομείου «Η Αγία Σοφία», τη μεριδοποίηση τους σε **πεντακόσιους πενήντα (550)** σιτιζόμενους (ασθενείς και εφημερεύον προσωπικό), των νοσοκομείων, με απόκλιση $\pm 15\%$.

Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρέχει μπουκάλι νερό του ½ λίτρου (εμφιαλωμένο) στα γεύματα των ιατρών, όπως επίσης και σε κλινικές και τμήματα που είναι απαραίτητο (όπως χειρουργική, πυρηνική, ΜΗΝ κλπ) και στα δύο νοσοκομεία.

Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να καλύπτει με μικρό σνακ, μπισκοτοειδή και χυμούς, όπου ζητηθεί και στα δύο νοσοκομεία (ΚΛΕΙΣΤΑ ΤΜΗΜΑΤΑ).

Τα τμήματα αυτά είναι τα εξής:

Για το ΓΝΠ «Η Αγία Σοφία»

ΜΕΘ, ΚΕΜ, Α' και Β' ΜΑΦ ΝΕΟΓΝΩΝ, ΜΑΦ ΝΕΟΓΝΩΝ, Α' ΜΕΝ, Β' ΜΕΝ, ΜΗΝ ισογείου, ΜΗΝ 6^{ου}, Πυρηνική, Μεσογειακή Αναμία, ΤΕΠ, Νευρομυϊκές Παθήσεις, ΧΕΙΡΟΥΡΓΕΙΟ-ΑΝΑΝΗΨΗ, ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ, ΑΚΤΙΝΟΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΟ, ΑΞΟΝΙΚΟΣ ΤΟΜΟΓΡΑΦΟΣ, ΤΕΝ, ΠΑΙΔΙΚΗ ΣΤΕΓΗ, ΚΕΘ, ΤΑΟ, ΜΜΟ

Για το ΓΝΠ «Π&Α. Κυριακού»

ΜΕΘ, ΜΕΝΝ, ΧΕΙΡΟΥΡΓΕΙΟ-ΑΝΑΝΗΨΗ, ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ, ΜΤΝ, ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΟΓΚΟΛΟΓΙΚΟ, ΑΚΤΙΝΟΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΟ, ΑΛΛΕΡΓΙΟΛΟΓΙΚΟ, ΧΕΙΡΟΥΡΓΙΚΗ, ΔΙΑΒΗΤΟΛΟΓΙΚΟ

Συγκεκριμένα το τμήμα ΑΙΜΟΔΟΣΙΑΣ πρέπει να καλύπτεται με τα εξής:

Για το ΓΝΠ «Η Αγία Σοφία»

Αιμοδοσία (χωρίς εξόρμησης)	μηνιαία	Ατομικό χυμό πορτοκάλι 1080 Τυρί μερίδες 1730 Μερίδες των 2 φρυγανιών 1920 Κράκερ αλμυρά μερίδα 240 Μπισκότα γλυκά 14 κιλά
Αιμοδοσία (για 2 εξορμήσεις/μήνα) <u>όταν πραγματοποιούνται</u>	μηνιαία	Ατομικό χυμό πορτοκάλι 1080 Τυρί μερίδες 1730 Μερίδες των 2 φρυγανιών 1920 Κράκερ αλμυρά μερίδα 240 Μπισκότα γλυκά 14 κιλά (2 φορές)

Για το ΓΝΠ «Π&Α. Κυριακού»

Αιμοδοσία (όταν υπάρχει εξόρμηση)	Χυμός πορτοκάλι 250 ml (περίπου 5000/έτος) Αλμυρό σνακ 80 γρ (περίπου 6000/έτος)
-----------------------------------	---

1.1 Τα στάδια παροχής υπηρεσιών του αναδόχου είναι: επεξεργασία των πρώτων υλών, παρασκευή γευμάτων και ειδικών διαιτών - πολτών, μεριδοποίηση για ασθενείς και προσωπικό των νοσοκομείων «Η Αγία Σοφία» και «Αγλαΐα Κυριακού» και διανομή γευμάτων στους νοσηλευόμενους του νοσοκομείου «Η Αγία Σοφία». Στην συνέχεια σερβίρισμα στην τραπεζαρία του προσωπικού, συλλογή και επιστροφή των σερβιτσιών μετά την χρήση τους στην κεντρική κουζίνα, πλύσιμο σερβιτσιών – σκευών - τροχηλάτων – επιφανειών - χώρων χρήσης, κ.λ.π.. Καθώς και η προμήθεια όλων των απαραίτητων υλικών και μέσων ατομικής προστασίας για τις καθημερινές ανάγκες εργασίας του προσωπικού (στολές, γάντια, σκούφους, μάσκες μιας χρήσης), αναλώσιμων και καθαριστικών. Τέλος, εποπτεία όλων των διαδικασιών από υπεύθυνο επόπτη και μάγειρα του αναδόχου.

Σε όλα τα στάδια εργασιών ο ανάδοχος υποχρεούται:

1.1.1. Να εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, πιστοποιημένο με διεθνές ή εθνικό πρότυπο (ενδεικτικά σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό και Εθνικό πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO22000:2018 όπως και αντίστοιχα πρότυπα), σύμφωνα με το οποίο θεσπίζει, εφαρμόζει, διατηρεί και αναθεωρεί πάγιες διαδικασίες που έχουν καταρτιστεί με βάση τους κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας των τροφίμων (ορθές παρασκευαστικές πρακτικές- ΟΠΠ, ορθές πρακτικές υγιεινής-ΟΠΥ, εγκεκριμένους Οδηγούς Υγιεινής).

1.1.2. Να εφαρμόζει τις αρχές του HACCP και να πληροί όλες τις απαιτήσεις (γενικές και ειδικές) της Εθνικής και Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις κείμενες υγειονομικές και αστυνομιατικές διατάξεις.

1.1.3. Να εξετάζει και να αξιοποιεί τη δέουσα πληροφόρηση: νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις, απαιτήσεις ασθενών (ειδικές δίαιτες), αναγνωρισμένους οδηγούς εφαρμογής, αρχές και κώδικες πρακτικής του Codex Alimentarius, εθνικά ή διεθνή ή κλαδικά πρότυπα και συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων.

1.1.4. Να προσαρμόζεται σε κάθε μεταβολή των Κανονισμών Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων που προβλέπονται από το εθνικό, κοινοτικό δίκαιο και να εξασφαλίζει τη συμμόρφωση των υπαλλήλων και προσηθέντων του. Επίσης, πρέπει να συνεργάζεται με προμηθευτές που συμμορφώνονται με τους εν λόγω Κανονισμούς και τα αντίστοιχα πρότυπα Ασφάλειας Τροφίμων.

1.2 Ο διαγωνιζόμενος οφείλει να παρουσιάσει στην προσφορά του μελέτη Ανάλυσης Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (βάσει των αρχών του HACCP) σύμφωνα με την οποία:

1.2.1 Εντοπίζονται - καθορίζονται τυχόν πηγές κινδύνου, οι οποίες πρέπει να προληφθούν, να εξαλειφθούν ή να μειωθούν σε αποδεκτά επίπεδα.

1.2.2 Εντοπίζονται τα κρίσιμα σημεία ελέγχου στο ή στα στάδια, στα οποία ο έλεγχος είναι ουσιαστικής σημασίας για την πρόληψη ή την εξάλειψη μιας πηγής κινδύνου ή την μείωση της, σε αποδεκτά επίπεδα.

1.2.3 Καθορίζονται τα κρίσιμα όρια στα κρίσιμα σημεία ελέγχου, με τα οποία χωρίζεται το αποδεκτό από το μη αποδεκτό, όσον αφορά την πρόληψη, την εξάλειψη ή την μείωση των εντοπιζόμενων πηγών κινδύνου.

1.2.4 Καθορίζονται και εφαρμόζονται αποτελεσματικές διαδικασίες παρακολούθησης στα κρίσιμα σημεία ελέγχου.

1.2.5 Καθορίζονται τα διορθωτικά μέτρα όταν διαπιστώνεται κατά την παρακολούθηση ότι ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου δεν βρίσκεται υπό έλεγχο.

1.2.6 Καθορίζονται διαδικασίες, οι οποίες διεξάγονται τακτικά, ώστε να επαληθεύεται ότι τα μέτρα που αναφέρονται στα στοιχεία 1.2.1 έως 1.2.5 λειτουργούν αποτελεσματικά.

1.2.7 Καταρτίζονται έγγραφα και φάκελοι ανάλογα με την παραγωγή, ώστε να αποδεικνύεται η ουσιαστική εφαρμογή των μέτρων που αναφέρονται στα στοιχεία 1.2.1 έως 1.2.6.

1.2.8 Πρότυπα των σχετικών εντύπων που θα χρησιμοποιηθούν για την τεκμηρίωση του ελέγχου των συνθηκών που επηρεάζουν την ασφάλεια, στα πλαίσια παρακολούθησης των μέτρων που αναφέρονται παραπάνω, θα πρέπει να κατατεθούν με την προσφορά.

1.3 Η τήρηση των αρχείων μέσω των οποίων θα αποδεικνύεται η σωστή εφαρμογή του συστήματος HACCP και η παραγωγή ασφαλών προϊόντων είναι υποχρεωτική ώστε και να καθίσταται δυνατός ο επίσημος έλεγχος τροφίμων από τις ελεγκτικές αρχές.

1.4 Τα έγγραφα που θα συμπεριλάβει ο διαγωνιζόμενος στην προσφορά του και θα διατηρεί, θα είναι στην ελληνική γλώσσα και τυχόν ξενόγλωσσα θα πρέπει να συνοδεύονται από επίσημη μετάφραση.

1.5 Ο διαγωνιζόμενος υποχρεούται: να αποδεικνύει στην αρμόδια αρχή ότι συμμορφώνεται προς την § 1.2, να εξασφαλίζει ότι τα έγγραφα που περιγράφουν τις διαδικασίες που καταρτίζονται σύμφωνα με τις αρχές του HACCP (§ 1.2) είναι ενημερωμένα ανά πάσα στιγμή και να διατηρεί έγγραφα και φακέλους επί κατάλληλο χρονικό διάστημα.

1.6 Απαραίτητη ελάχιστη σύνθεση σημαντικών εντύπων τεκμηρίωσης του συστήματος διασφάλισης ποιότητας που θα εφαρμοστεί και θα κατατεθούν:

ν' Έντυπα παρακολούθησης των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου.

ν' Έντυπο ελέγχου μη συμμορφώσεων (διορθώσεων - διορθωτικών ενεργειών). Περιγραφή τεκμηριωμένης διαδικασίας. Ο ανάδοχος πρέπει να διασφαλίζει ότι όταν παρουσιάζεται απόκλιση από τα κρίσιμα όρια στα

κρίσιμα σημεία ελέγχου ή απώλεια ελέγχου στα προαπαιτούμενα προγράμματα, τα προϊόντα που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί, αναγνωρίζονται και ελέγχονται ως προς τη χρήση και την αποδέσμευσή τους, καθώς και αναλαμβάνει και καταγράφει διορθωτικές ενέργειες.

1.7 Ο ανάδοχος επιβαρύνεται με όλα τα έξοδα που αφορούν την παροχή των υπηρεσιών του, όπως:

✓ στολές προσωπικού (θα πρέπει να χορηγούνται 4 στολές εργασίας και 4 αδιάβροχες ποδιές/άτομο τον χρόνο και να είναι σύμφωνες με τα σχέδια και τα χρώματα του Νοσοκομείου μας, πάντα καθαρές και σιδερωμένες και θα πρέπει υποχρεωτικά κάθε εργαζόμενος να έχει σε εμφανές μέρος στο στήθος, πλαστικοποιημένη ταυτότητα με ευκρινή τα στοιχεία: ειδικότητα - ονοματεπώνυμο και το διακριτικό σήμα της εταιρείας),

✓ υλικά καθαριότητας και απολύμανσης των χώρων που χρησιμοποιεί (π.χ. σαπούνι χεριών, αντισηπτικό χεριών, χειροπετσέτες, χαρτί υγιείας, υλικά καθαρισμού, απολυμαντικά, γυαλιστικά για inox, πανάκια καθαρισμού με μικροΐνες, σφουγγαρίστρες, χλωρίνες, απορροφητικές πετσέτες, σκουπάκια).

✓ γάντια, σκούφους και μάσκες μιας χρήσης, σάκους απορριμμάτων, αναλώσιμα υλικά και είδη ατομικής υγιεινής του προσωπικού του, εκτός των δαπανών ύδρευσης και θέρμανσης, τα οποία βαρύνουν το Νοσοκομείο, με την προϋπόθεση της εύλογης χρήσης και κατανάλωσης αυτών από τον ανάδοχο.

Ο ανάδοχος θα επιβαρύνεται με την κατανάλωση του ηλεκτρικού ρεύματος, μέσω μετρητή.

- Γενικά, όλα τα ζητούμενα είδη πρέπει να είναι **A' ποιότητας** και να έχουν πιστοποιητικά καταλληλότητας για τη χρήση που προορίζονται και θα πρέπει να παραδίδονται στο νοσοκομείο **εντός των πρώτων πέντε ημερών του κάθε μήνα**.

- **Το Νοσοκομείο διαθέτει σκεύη μαγειρικής.** Θα συνταχθεί λεπτομερής κατάλογος, όλων των σκευών και γενικότερα του εξοπλισμού, και θα παραδοθεί στο ανάδοχο, με πρωτόκολλο παράδοσης - παραλαβής υπογεγραμμένο και από τα δύο μέρη. Ο ανάδοχος με τη λήξη της σύμβασης οφείλει να επιστρέψει στο Νοσοκομείο, ότι παρέλαβε σε είδος και ποσότητα, καθώς και στην ίδια κατάσταση που τα παρέλαβε. Κατά τη διάρκεια της σύμβασης οφείλει να προσφέρει και να αναπληρώνει απώλειες, έτσι ώστε ο δίσκος του ασθενούς/προσωπικού να περιέχει όλα τα απαραίτητα σκεύη (πχ. μαχαιροπίρουνα) και με τις προδιαγραφές που ακολουθούν σε επόμενη παράγραφο.

- Ο διαγωνιζόμενος οφείλει να προσκομίσει τον όποιον επιπλέον απαιτούμενο επαγγελματικό εξοπλισμό απαιτηθεί για την καθαριότητα των χώρων που σχετίζονται με την παρεχόμενη σίτιση.

- Προδιαγραφές για τα σκεύη σερβιρίσματος και μαχαιροπίρουνα:

✓ Δεν θα περιέχουν συστατικά που είναι επικίνδυνα για την υγεία και θα έχουν όλα τα εχέγγυα για το σκοπό που προορίζονται (εργοστασιακή εγγύηση). Τα ανοξείδωτα είδη να είναι και να δηλώνονται υπεύθυνα inox 18/10.

✓ Ο διαγωνιζόμενος υποχρεούται να επισυνάψει υπεύθυνη δήλωση ότι τα σκεύη που θα προσκομίσει θα πληρούν τις ζητούμενες τεχνικές προδιαγραφές. Στη συνέχεια, εφ' όσον κατά τη διάρκεια της σύμβασης προκύψει ανάγκη αναπλήρωσης των σκευών του Νοσοκομείου με σκεύη του αναδόχου, ο τελευταίος οφείλει να προσκομίσει στο τμήμα Διατροφής και τα ανωτέρω αποδεικτικά για την καταλληλότητά τους.

✓ Όλες οι τεχνικές προδιαγραφές για τα είδη επαγγελματικής νοσοκομειακής πορσελάνης πρέπει να δηλώνονται υπεύθυνα από τον εργοστασιακό οίκο από τον οποίο προέρχονται ώστε να αποδεικνύεται η ποιότητα της πορσελάνης.

✓ Τα μαχαιροπίρουνα να είναι μιας χρήσης σε ειδική συσκευασία (διάφανα με μήκος >15cm).

Η πορσελάνη πρέπει:

✓ να είναι Νοσοκομειακού Τύπου με λείες επιφάνειες, χωρίς σχέδια, για χρήση στο πλυντήριο πιάτων,

✓ να έχει μηδενική απορροφητική ικανότητα,

✓ αντοχή στις υψηλές θερμοκρασίες έως και 90°C,

✓ αντοχή στα χτυπήματα,

✓ υψηλότερη αντοχή μεταλλικών αποξέσεων επιφανείας (αντοχή σε γδαρσίματα και χαράγματα),

✓ σκληρότητα επιφάνειας πάνω από 7 της κλίμακας I^hs,

✓ πλήρης απουσία μόλυβδου, καδμίου, ψευδαργύρου, αντιμονίου με πλήρη υάλωση και χαμηλό δείκτη φθοράς γυαλιού επιφανείας (αντοχή υαλώματος κατά την τριβή),

✓ τα σκεύη και οι δίσκοι σεβριρίσματος να είναι στοιβαζόμενα με λείες επιφάνειες, χωρίς σχέδια και χωρίς σκαλίσματα ιδιαίτερα στις άκρες.

1.8 Επίσης ο διαγωνιζόμενος πρέπει να διαθέτει τα απαραίτητα όργανα μέτρησης και παρακολούθησης παραμέτρων ποιότητας:

- όπως όργανα μέτρησης θερμοκρασίας τροφίμων (ελάχιστη ποσότητα 2) για την ζεστή κουζίνα και για τις παραλαβές,
- διάθεση αυτόματων καταγραφικών παρακολούθησης θερμοκρασίας θαλάμων ψύξης (ελάχιστη ποσότητα 7), για την τήρηση απαίτησης ελέγχου θερμοκρασίας τροφίμων,

1.9 Σε κάθε περίπτωση προκληθείσας βλάβης στους χώρους ή στον εξοπλισμό του Νοσοκομείου (βραστήρες, φούρνους, ψυγεία, πλυντήρια, πολυκοπτικά μηχανήματα κ.ο.κ), από το προσωπικό του αναδόχου, αυτός υποχρεούται, με δική του δαπάνη, να αποκαταστήσει - επισκευάσει άμεσα τη βλάβη. Επιπλέον είναι απαραίτητη η **προληπτική συντήρηση** των εγκαταστάσεων και των μηχανημάτων που χρησιμοποιούνται, σε μηνιαία βάση, με κατάθεση των αντίστοιχων **Τεχνικών Δελτίων**.

1.10 Ο διαγωνιζόμενος θα παραλάβει ενυπογράφως την καλή λειτουργία των μηχανημάτων και των εγκαταστάσεων για το σκοπό της σίτισης των ασθενών και του προσωπικού,

και με την λήξη της σύμβασης θα τα παραδώσει στην ίδια καλή κατάσταση στην οποία τα παρέλαβε συντάσσοντας σχετικό πρωτόκολλο παραλαβής και παράδοσης του εξοπλισμού, των χώρων και ό,τι συμπεριλαμβάνεται σε αυτούς.

1.11 Ο ανάδοχος οφείλει να επισκευάζει άμεσα τις φθορές που θα προκληθούν στους περιμετρικούς τοίχους, πόρτες, κλπ., από τα διερχόμενα καρότσια, μετά από έγκριση και επίβλεψη της Τεχνικής Διεύθυνσης του Νοσοκομείου (υλικά-μέθοδος-προδιαγραφές). Μετά τη λήξη της σύμβασης, οφείλει να παραδώσει τους χώρους στην ίδια κατάσταση που του παραχωρήθηκαν. Σε περίπτωση αδυναμίας αποκατάστασης των ζημιών, το Νοσοκομείο θα προβεί στις αποκαταστάσεις και μπορεί να καταλογίσει τη δαπάνη στον ανάδοχο.

1.12 Απαγορεύεται στον ανάδοχο να διακόψει για οιονδήποτε λόγο την παροχή της σίτισης. Σε περίπτωση βλάβης ή αδυναμίας λειτουργίας των μαγειρειών ο διαγωνιζόμενος δεν επιτρέπεται να διακόψει την παροχή των γευμάτων (όπως λ.χ. σε περίπτωση πυρκαγιάς, σεισμού, πανδημίας, κλπ). **Η διαγωνιζόμενη εταιρεία, επί ποινή αποκλεισμού, θα πρέπει να διαθέτει μονάδα παραγωγής γευμάτων εντός της Αττικής ικανή να καλύψει τις ανάγκες του νοσοκομείου.**

1.13 Απαγορεύεται στον ανάδοχο η με οιονδήποτε τρόπο εκχώρηση ή μεταβίβαση προς τρίτους των δικαιωμάτων και των υποχρεώσεων που απορρέουν από την παρούσα σύμβαση.

1.14 Οι εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου θα χρησιμοποιούνται μόνο για τη παρασκευή γευμάτων που απαιτούνται για τις ανάγκες του Νοσοκομείου, και όχι για την κάλυψη άλλων επιχειρηματικών δραστηριοτήτων του αναδόχου.

1.15 Όλα τα παραπάνω τηρούνται υπό την επίβλεψη και συνεργασία των αρμόδιων του Τμήματος Διατροφής του νοσοκομείου, οι οποίοι έχουν τον πρωταρχικό ρόλο στον έλεγχο της αναδόχου εταιρείας, όσων αφορά την τήρηση των απαιτήσεων.

1.16 Απαραίτητα δικαιολογητικά εταιρείας:

- Η εταιρεία θα πρέπει να διαθέτει και να εφαρμόζει το διεθνές σύστημα ποιότητας ISO 9001:2015 ή ισοδύναμο για παροχή υπηρεσιών καθαρισμού, υλικών και μηχανημάτων καθαρισμού, και συμβουλευτικών και εκπαιδευτικών υπηρεσιών, καθώς και σύστημα διαχείρισης υγείας και ασφάλειας στην εργασία ISO 45001:2018 πιστοποιημένο από το ΕΣΥΔ.
- Η εταιρεία θα πρέπει να διαθέτει και να εφαρμόζει το πρότυπο ISO 22000:2018 ή νεότερο με αντικείμενο πιστοποίησης την παροχή υπηρεσιών εστίασης (παραγωγή, διάθεση τροφίμων και τραπεζοκομία σε εγκαταστάσεις πελατών) πιστοποιημένο από το ΕΣΥΔ.

2. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

2.1 Οι θέσεις εργασίας είναι τριάντα οκτώ (38) και θα καλυφθούν από εργαζόμενους σε δύο (2) οκτώωρες βάρδιες και τις επτά (7) ημέρες τις εβδομάδος. Οι θέσεις εργασίας ανά ειδικότητα και απαιτούμενο πλήθος ατόμων ανά ειδικότητα ανά ημέρα που θα πρέπει να είναι παρόντες καθημερινά είναι: υπεύθυνος έργου ένας (1), επόπτες δύο (2), μάγειροι δύο (2), βοηθητικό προσωπικό μαγείρων δύο (2), λαντζέρηδες δύο (2), καθαριστές δύο (2), εργάτες γενικών καθηκόντων δύο (2) και τραπεζοκόμοι είκοσι πέντε (25) άτομα. Ο ανάδοχος υποχρεούται στην απαρένγκλητη τήρηση της εκάστοτε ισχύουσας εργατικής και ασφαλιστικής νομοθεσίας, αναφορικά με την παροχή εργασίας του προσωπικού του, ιδίως δε ως προς την καταβολή των αποδοχών, την τήρηση του νόμιμου ωραρίου, των όρων υγιεινής και ασφάλειας, κλπ. Παράβαση της υποχρέωσης αυτής δίνει το δικαίωμα στο νοσοκομείο για μονομερή καταγγελία της σύμβασης και κήρυξη του ανάδοχου ως έκπτωτου. Το νοσοκομείο, μέσω των εξουσιοδοτημένων οργάνων του μπορεί να ζητήσει οποτεδήποτε οποιαδήποτε πληροφορία για την εργασιακή σχέση του προσωπικού με τον ανάδοχο.

2.2 Ο υποψήφιος υποχρεούται να ορίσει πλήρη περιγραφή θέσεως εργασίας για κάθε ειδικότητα (καθήκοντα εργαζομένων), ευθύνες και αρμοδιότητες.

2.3 Η επιτροπή αξιολόγησης δικαιούται να ζητήσει και να λάβει υπ' όψιν την ύπαρξη τυχόν εγγράφων και δυσμενών κριτικών, για την ποιότητα των παρεχομένων υπηρεσιών του αναδόχου, από τους αποδέκτες των παρεχομένων υπηρεσιών.

Δικαιούται, επίσης, να επισκεφτεί χώρους όπου ο ανάδοχος παρέχει αντίστοιχες υπηρεσίες, προκειμένου να έχει σαφή εικόνα των υπηρεσιών.

2.4 Το προσωπικό που θα απασχολείται από τον ανάδοχο πρέπει να είναι υγιές, γεγονός που αποδεικνύεται με την προσκόμιση **Πιστοποιητικού Υγείας** εν ισχύ, θεωρημένου από τις αρμόδιες αρχές, βάσει της ισχύουσας υγειονομικής διάταξης (ενδεικτικά Κανονισμός 178/2002). Στο πιστοποιητικό θα βεβαιώνεται ότι "ο κάτοχος που υποβλήθηκε σε ιατρικές εξετάσεις και δεν βρέθηκε να πάσχει από μεταδοτικό ή άλλο νόσημα μη συμβατό με την απασχόληση". Οι χειριστές τροφίμων υποβάλλονται σε καλλιέργεια και παρασιτολογική κοπράνων. Επιπροσθέτως, πρέπει να αποδεικνύεται ο εμβολιασμός έναντι της Ηπατίτιδας Β (HBV) και Τετάνου (DpT).

2.5 Σε περίπτωση που το προσωπικό νοσήσει, ο/οι υπεύθυνοι του αναδόχου έχουν την νομική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων. Τα μέτρα περιλαμβάνουν αποκλεισμό του ατόμου από την εργασία για όσο διάστημα κριθεί αναγκαίο και αντικατάστασή του για όσο διάστημα απουσιάζει. Για να επιστρέψει στην εργασία του μετά από ασθένεια απαιτείται ιατρική βεβαίωση. Ο επόπτης του προσωπικού του αναδόχου πρέπει να ενημερώνεται καθημερινά από τους εργαζόμενους, στην αρχή της βάρδιας, για τυχόν ύπαρξη προβλημάτων υγείας. Σε κάθε περίπτωση ο ανάδοχος πρέπει να αποδεικνύει με εσωτερικές διαδικασίες ότι οι εργαζόμενοι γνωρίζουν τις

απαιτήσεις που υπάρχουν για όλα τα παραπάνω θέματα υγείας και προβαίνει σε όλους τους απαραίτητους ελέγχους.

2.6 Το προσωπικό που θα απασχοληθεί θα πρέπει :

✓ Να γνωρίζει την Ελληνική γλώσσα (ικανότητα γραπτού και προφορικού λόγου) και να έχουν απολυτήριο Υποχρεωτικής Εκπαίδευσης.

✓ Να είναι αρτιμελές, με το αντίστοιχο Πιστοποιητικό Υγείας εν ισχύ.

✓ Να απασχολείται σε 8ώρο ωράριο, καθημερινά και τις αργίες, έτσι όπως προβλέπεται στη διακήρυξη (άρθρο 2.1).

✓ Να υπάρχει επικεφαλής επόπτης του αναδόχου, με καθημερινή 8ωρη αποκλειστική απασχόληση, με ειδικότητα Τεχνολόγου Τροφίμων (ΠΕ) ή (ΤΕ) ή Υγιεινολόγου (ΠΕ) ή (ΤΕ) που θα συνεργάζεται άμεσα με το Τμήμα Διατροφής, από το οποίο και θα προσδιορίζεται αναλυτικά η τεχνική εργασίας που θα ακολουθείται. Ο μάγειρας απαιτείται να έχει άδεια ασκήσεως επαγγέλματος με εμπειρία σε ανάλογη θέση στην μαζική εστίαση (που να αποδεικνύεται με από την κατατεθειμένη ΑΠΔ), πιστοποίηση στο πρόγραμμα ασφάλειας και υγιεινής τροφίμων από ΕΦΕΤ, διότι θα έχει και την ευθύνη του καθημερινού ελέγχου του προσωπικού σίτισης. Ο επόπτης έχει την ευθύνη της εκπαίδευσης του προσωπικού στους κανόνες της ορθής πρακτικής, της ευγενικής συμπεριφοράς, της προθυμίας, του πνεύματος συνεργασίας και της συμμόρφωσης με τις εκάστοτε οδηγίες. Επίσης, ο επόπτης θα συντάσσει τα εβδομαδιαία προγράμματα εργασίας του προσωπικού σε συνεργασία με το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου, τα οποία τελικά θα προσυπογράφονται από τον Προϊστάμενο του τμήματος. Επιπρόσθετα, θα έχει την ευθύνη της φύλαξης του μόνιμου και αναλώσιμου υλικού του νοσοκομείου που θα του παραδοθεί κατά την ανάληψη των καθηκόντων του. Θα έχει υπό την ευθύνη του τη φροντίδα των σκευών και συσκευών του Τμήματος Διατροφής και την χωρίς φθορές παράδοσή τους μετά το πέρας του έργου. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί η οποιαδήποτε φθορά (π.χ. βλάβες ηλεκτρικών συσκευών), ο ανάδοχος θα πρέπει να προχωρήσει άμεσα στην αναπλήρωση ή επισκευή τους. Τέλος, θα ρυθμίζει για λογαριασμό του αναδόχου κάθε εκκρεμότητα, απουσία ή έκτακτη ανάγκη που τυχόν προκύψει στο προσωπικό της εταιρείας και θα παρακολουθεί άμεσα το σύνολο της εκτέλεσης του έργου. Σε περίπτωση απουσίας του, ο ανάδοχος υποχρεούται να καλύπτει το κενό που δημιουργείται.

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

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

2.9 Ο διαγωνιζόμενος υποχρεούται να διαθέτει Τεχνολόγο Τροφίμων ή Υγιεινολόγου - Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας για εποπτεία - επιτήρηση και υποστήριξη: της σωστής εφαρμογής του συστήματος HACCP, των ορθών εργασιακών πρακτικών σε όλες τις διεργασίες, του τρόπου παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου και της παραγωγής ασφαλών τροφίμων. Επίσης, ο επόπτης και ο Τεχνολόγος Τροφίμων του αναδόχου θα αποτελούν τον σύνδεσμο Κανονισμών, διαδικασιών και επικοινωνίας με το Τμήμα Διατροφής.

2.10 Οι βάρδιες του προσωπικού και οι ώρες αναπληρωματικής ανάπαυσης (repos) θα εναλλάσσονται με τέτοιο τρόπο, ώστε να διασφαλίζεται η ομαλή σίτιση όλων των σιτιζομένων. Ομαλή σίτιση θα διασφαλίζεται ανεξαρτήτως απρόσμενων γεγονότων (για παράδειγμα έκτακτης απουσίας ή ασθένειας δηλωμένου προσωπικού βάρδιας), θα έχει προβλεφθεί και θα υπάρχει δυνατότητα άμεσης αναπλήρωσης.

2.11 Κατά την διάρκεια της σύμβασης και μετά την λήξη της, ο ανάδοχος και οι προστεθέντες αυτού αναλαμβάνουν την υποχρέωση να τηρούν εμπιστευτικά όλα τα στοιχεία, που τους έγιναν γνωστά λόγω της εργασίας τους, σχετικά με τις δραστηριότητες και τους χώρους του Νοσοκομείου. Η παραπάνω υποχρέωση

αφορά ιδίως τα στοιχεία σχετικά με την κατάσταση υγείας των ασθενών και γενικά κάθε στοιχείο που μπορεί να θεωρηθεί ότι εμπύπτει στο ιατρικό απόρρητο.

2.12 Ο ανάδοχος και το προσωπικό αυτού οφείλει να τηρεί αυστηρά τους κανόνες πρόληψης ατυχημάτων για την προσωπική ασφάλεια κάθε εργαζομένου. Την ευθύνη για την τήρηση των κανόνων αυτών έχει ο ανάδοχος, καθώς και για την παρακολούθηση του προσωπικού του από **Ιατρό εργασίας και από Τεχνικό ασφάλειας**.

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

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

2.15 Το προσωπικό του αναδόχου θα ελέγχεται καθημερινά από τον Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής κατά την είσοδο και έξοδο από το χώρο εργασίας. Σε περίπτωση αιφνίδιας απουσίας εργαζομένου (ασθένεια, έκτακτο γεγονός κ.λπ.), ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να καλύψει το κενό που δημιουργείται άμεσα με άλλον εργαζόμενο.

2.16 Στο χώρο εργασίας θα συμπληρώνεται καθημερινά έντυπο κατανομής εργασιών από το Τμήμα Διατροφής, με την συνεργασία του επόπτη για καλύτερο προγραμματισμό και έλεγχο.

2.17 Το προσωπικό του αναδόχου θα είναι εκπαιδευμένο και σταθερό σε αριθμό και συγκεκριμένα πρόσωπα που θα εργάζονται. Θα υπάρχει μια δοκιμαστική περίοδος δύο (2) εβδομάδων κατά την οποία το προσωπικό θα εκπαιδευτεί και θα εγκλιματιστεί στην εργασία του και στους χώρους του νοσοκομείου, με τη δυνατότητα να αλλάξει σε περίπτωση που δεν πληροί τις προϋποθέσεις ή δεν αποδίδει το αναμενόμενο. Μετά το πέρας αυτής της περιόδου δεν επιτρέπονται περαιτέρω αλλαγές προσωπικού, εκτός και αν συντρέχει σοβαρός λόγος. Ο ανάδοχος θα πρέπει να καταθέσει στα δικαιολογητικά του και υπεύθυνη δήλωση ότι το προσωπικό δεν απασχολείται σε άλλη επιχειρηματική δραστηριότητα. Στο νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζομένων στο χώρο των τροφίμων, ο οποίος θα είναι θεωρημένος από την Επιθεώρηση Εργασίας, ενώ οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό θα γνωστοποιείται γραπτά στο Νοσοκομείο.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να διασφαλίζει την υγεία και ασφάλεια των εργαζομένων ως προς όλες τις πτυχές της εργασίας. Ιδιαίτερως, πρέπει να λαμβάνει μέτρα για την προστασία της υγείας και ασφάλειας των εργαζομένων στους χώρους εργασίας και την πρόληψη διάδοσης του κορωνοϊού SARS-COV-2. Τα μέτρα και συναφείς οδηγίες εκκινούν από τις βασικές αρχές και πρόνοιες του υφιστάμενου θεσμικού πλαισίου για την προστασία της υγείας και ασφάλειας των εργαζομένων, ιδίως δε του Κώδικα Νόμων για την Υγεία και Ασφάλεια των εργαζομένων (ΚΝΥΑΕ), Ν.3850/2020 (ΦΕΚ84Α'), καθώς και τις οδηγίες και κατευθύνσεις του ΕΟΔΥ, της Εθνικής Επιτροπής Προστασίας Δημόσιας Υγείας και αποφάσεις αρμόδιων φορέων, ιδίως δε της ΚΥΑ Δ1α/ΓΠ.οικ.27815/3-5-2020 (ΦΕΚ 1647 Β'), σχετικών Οδηγών που εξέδωσε ο ΕΦΕΤ για τη μαζική εστίαση (Μάιος 2020), βάσει διεθνών συστάσεων. Ενδεικτικά, " COVID-19 Οδηγός Επανεκκίνησης για τη μαζική εστίαση 20/5/2020", "Οδηγός ΕΦΕΤ Βιομηχανία Τροφίμων 28/5/2020", "Προφίλ επικινδυνότητας του SARS-COV-2 (ΕΦΕΤ) στις επιχειρήσεις τροφίμων και μαζικής εστίασης 28/5/2020", "ΦΕΚ 2087Β 31/5/2020 Κανόνες τήρησης αποστάσεων σε ιδιωτικές επιχειρήσεις".

Για την εφαρμογή της υγιεινής, υπεύθυνος απέναντι στο Νοσοκομείο είναι ο ανάδοχος μέσω του επόπτη. Δειγματοληπτικό έλεγχο υγείας του προσωπικού του αναδόχου δύναται να ασκεί το Νοσοκομείο με το Τμήμα Διατροφής, τον Επόπτη Δημόσιας Υγείας και σε συνεργασία με την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων.

3. ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

3.1 Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας, από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα και το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο και καθαρό ρουχισμό. Η εταιρεία και ο επόπτης έχουν την ευθύνη της τήρησης από το προσωπικό όλων των κανόνων υγιεινής και των πρακτικών που διασφαλίζουν την υγιεινή των ατόμων και προστατεύουν τα τρόφιμα από επιμολύνσεις.

Επίσης, ο διαγωνιζόμενος υποχρεούται να καταθέσει και να τηρεί τεκμηριωμένο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης, καθώς και τη συχνότητα καθαρισμού των επιφανειών (καθημερινή και περιοδική υγιεινή) ανάλογα με την κατηγορία των επιφανειών. Ενδεικτικά δίνεται και το ακόλουθο πρόγραμμα.

Α) Γενικά μέτρα καθαριότητας

Τα άτομα που εργάζονται στους χώρους παρασκευής και διανομής των τροφίμων πρέπει:

✓ Να φροντίζουν για την καθαριότητα των χεριών τους.

✓ Να πλένουν τα χέρια τους κάθε φορά που χρειάζεται.

✓ Να μην καπνίζουν, τρώνε, πίνουν, καλλωπίζονται στο χώρο των τροφίμων και κατά το χειρισμό των τροφίμων.

✓ Να καλύπτουν τις πληγές στα χέρια τους με αδιάβροχο επίδεσμο (κατά προτίμηση έντονου χρώματος, ώστε να αναγνωρίζεται εύκολα αν έχει αποκολληθεί).

✓ Να μην φορούν κοσμήματα και να μην έχουν ψεύτικα ή βαμμένα νύχια, γιατί αποτελούν κίνδυνο επιμόλυνσης των τροφίμων. Τα νύχια θα πρέπει να είναι κομμένα. Σκουλαρίκια σε τρυπημένα αυτιά, βέρες, δακτυλίδια και ρολόγια πρέπει να αφαιρούνται.

✓ Να μην μετακινούνται άσκοπα στους χώρους του Νοσοκομείου και μετά να επιστρέφουν στο χώρο τροφίμων.

✓ Να έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω, εφόσον είναι μακριά και να είναι καλυμμένα πλήρως με κάλυμμα κεφαλής (σκούφο).

✓ Η στολή εργασίας θα πρέπει να αφαιρείται, όταν απομακρύνονται για διάφορους λόγους από το χώρο εργασίας τους.

✓ Το προσωπικό που παρασκευάζει και διανέμει τρόφιμα σε ασθενείς υψηλού κινδύνου θα πρέπει να έχει ειδική εκπαίδευση και να εφαρμόζει με απόλυτη ακρίβεια τους κανόνες προστασίας των τροφίμων από επιμόλυνση, ακόμη και με «αθώους» μικροοργανισμούς, αλλά επικίνδυνους γι' αυτούς τους ασθενείς.

Β) Πλύσιμο χεριών

Απαραίτητο είναι το πλύσιμο χεριών :

✓ Πριν φορέσουμε στολή εργασίας και γάντια.

✓ Πριν αρχίσουμε την εργασία μας και πριν να αγγίξουμε οποιαδήποτε τροφή.

✓ Μετά τη χρήση τουαλέτας.

✓ Όταν είναι βρώμικα ή μολυσμένα.

✓ Μετά την κατανάλωση τροφής ή το κάπνισμα.

✓ Μετά από βήχα, φτέρνισμα, φύσημα μύτης.

✓ Μετά από άγγιγμα οποιουδήποτε τμήματος της κεφαλής.

✓ Όταν έχουμε πιάσει ωμά τρόφιμα (κρέας, αυγά, πουλερικά) ή οποιοδήποτε μολυσμένο τρόφιμο.

✓ Μετά τη χρήση δοχείων απορριμμάτων.

✓ Μετά την επαφή με χημικά καθαριστικά και τον καθαρισμό του εξοπλισμού.

✓ Γενικά, τακτικά κατά τη διάρκεια της εργασίας.

Γ) Αυστηρός περιορισμός επισκέψεων

Οι επισκέπτες, που μόνο όταν είναι ανάγκη, εισέρχονται στους χώρους παρασκευής και διανομής τροφίμων, συμπεριλαμβανομένου του προσωπικού συντήρησης, θα πρέπει να φορούν προστατευτικό

ρουχισμό και κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (σκούφο), όπως και κάλυμμα υποδημάτων, αν υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων.

Δ) Χειρισμός τροφίμων

✓ Τα τρόφιμα δεν πιάνονται με τα χέρια, παρά μόνο όταν είναι απολύτως αναγκαίο.

✓ Δεν χειρίζονται τρόφιμα άτομα που έχουν δερματικές βλάβες ή κάποια μεταδοτική ασθένεια ή υπάρχει σχετική ιατρική σύσταση.

✓ Μικρά τραύματα ή εγκαύματα καλύπτονται με αδιάβροχο έγχρωμο επίδεσμο.

✓ Τα κρύα φαγητά διατηρούνται σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 7° C°.

✓ Τα τρόφιμα καλύπτονται ώστε να προστατεύονται από μύγες και άλλα έντομα.

✓ Χρησιμοποιούνται διαφορετικοί πάγκοι, εργαλεία και σκεύη για τα ωμά τρόφιμα και διαφορετικοί για τα μαγειρεμένα ή για τρόφιμα που θα καταναλωθούν χωρίς ψήσιμο.

✓ Οι πάγκοι, τα τραπέζια, τα μηχανήματα και οι συσκευές κοπής και επεξεργασίας τροφίμων καθαρίζονται σχολαστικά μετά τη χρήση, ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα τροφών, ενώ απαιτείται απολύμανση όλων των σκευών που χρησιμοποιήθηκαν με τρόπο που το Νοσοκομείο θα υποδείξει.

✓ Η καθαριότητα της στολής εργασίας και του σκούφου πρέπει να τηρείται με σχολαστικότητα.

3.2 Τα καθήκοντα του προσωπικού ορίζονται ως ακολούθως:

3.2.1 ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

✓ Προετοιμασία - διανομή γευμάτων - αποκομιδή σκευών, καθαριότητα σκευών και συσκευών χώρων εστίασης, ειδών εστίασης, δαπέδων, τοίχων, ερμαρίων κλπ. Τακτοποίηση και ασφάλιση του μόνιμου και αναλώσιμου υλικού.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ : Οι δίσκοι και τα σκεύη του φαγητού θα καθαρίζονται και θα πλένονται από τους καθαριστές/πλύντες μεσημέρι-βράδυ. Πιο συγκεκριμένα, θα μαζεύουν τα άπλυτα σκεύη, θα τα πλένουν, θα τα στεγνώνουν και θα τα αποθηκεύουν σε καθαρά ντουλάπια, τα οποία τουλάχιστον μία φορά την εβδομάδα θα καθαρίζονται και θα απολυμαίνονται. Η κουζίνα, οι πάγκοι, οι θερμοτράπεζες και τα τροχήλατα μεταφοράς, επίσης καθαρίζονται. Ο τρόπος καθαρισμού και απολύμανσης περιγράφεται λεπτομερώς παρακάτω και θα οριστικοποιηθεί μετά την κατάθεση της μελέτης HACCP.

ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

• Δάπεδα

Σκούπισμα με μέθοδο που δεν διασπείρει σκόνη στο περιβάλλον. Το

σφουγγάρισμα γίνεται με τη μέθοδο του διπλού κουβά.

• Τοίχοι

Η καθαριότητα των επιφανειών των τοίχων γίνεται με θερμό διάλυμα απορρυπαντικού. Καθημερινά καθαρίζονται τοπικά οι λεκέδες και ανά εβδομάδα όλη η επιφάνεια μέχρι τα δύο μέτρα από το πάτωμα.

• Ράφια

Καθημερινά γίνεται υγρό καθάρισμα με απορρυπαντική διάλυση.

• Ερμάρια

Καθημερινά υγρό καθάρισμα της εξωτερικής επιφάνειας. Εβδομαδιαία καθάρισμα και της εσωτερικής επιφάνειας με απορρυπαντική διάλυση.

• Πάγκοι εργασίας

Καθαριότητα με απολυμαντική διάλυση μετά από κάθε εργασία σχετική με την επεξεργασία τροφίμων. Αρχικά απομακρύνονται τυχόν τεμάχια ιστών, λίπους και γενικά οι χονδροειδείς ακαθαρσίες. Η εργασία αυτή γίνεται με τη βοήθεια βούρτσας και νερού. Το νερό που χρησιμοποιείται γι' αυτή την εργασία πρέπει να είναι χλιαρό, όχι θερμό γιατί η υψηλή θερμοκρασία μετουσιώνει τις πρωτεΐνες και τις προσκολλά στις επιφάνειες. Στο δεύτερο στάδιο γίνεται πλύσιμο με καυτό νερό και απορρυπαντικό. Ξεπλένεται η επιφάνεια και στο τέλος απολυμαίνεται. Η απολυμαντική διάλυση πρέπει να δράσει για 15' και μετά ξεπλένεται με νερό βρύσης.

- Οροφές - Εξοπλισμός οροφών

Οι μεταλλικές επιφάνειες του εξοπλισμού της οροφής εβδομαδιαία καθαρίζονται με ένα απορρυπαντικό και κάθε εξάμηνο αφαιρούνται οι σχάρες των εξαεριστήρων, πλένονται και επανατοποθετούνται. **Η γενική καθαριότητα γίνεται μια φορά το μήνα.**

Καθαρίζονται όλοι οι χώροι, οι επιφάνειες και ο εξοπλισμός με την καθοδήγηση και την επίβλεψη του επόπτη.

- Ψυγεία

Τα ψυγεία καθαρίζονται σε εβδομαδιαία βάση με απολυμαντική διάλυση, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

- Ανοξείδωτες δεξαμενές - λεκάνες πλυσίματος σκευών - νεροχύτες

Πλένονται με δ/μα αλκαλικού απορρυπαντικού σε συνδυασμό με πρωτεολυτικά ένζυμα τα οποία είναι δραστικά σε υψηλές θερμοκρασίες (έως και 90°C) με την προϋπόθεση ότι αυτές δεν τα καταστρέφουν. Εξυγιαίνονται με απολυμαντικό δ/μα.

- Μηχανές κοπής κρεάτων

Αποσυναρμολογείται η μηχανή, απομακρύνονται τα υπολείμματα κρέατος, ο κορμός και τα εξαρτήματα πλένονται και απολυμαίνονται (υπάρχουν αναρτημένες αναλυτικές οδηγίες στον χώρο των μηχανημάτων).

- Ηλεκτρικές συσκευές, φούρνοι ψησίματος, θερμοθάλαμοι, τροχήλατα - καρότσια μεταφοράς τροφίμων

Καθαρίζονται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή με καθαριστικά υλικά που δεν περιέχουν ένζυμα, διαλύουν λίπη και δεν είναι τοξικά. Οι επιφάνειες των παραπάνω συσκευών (εσωτερικές και εξωτερικές) πρέπει να καθαρίζονται καθημερινά για να αποφεύγεται η παραμονή λίπους, μορίων τροφών και οσμών, τα οποία με τη σειρά τους δημιουργούν ένα περιβάλλον, που συμβάλλει στον πολλαπλασιασμό των μικροοργανισμών και την προσέλκυση εντόμων και τρωκτικών.

- Ασανσέρ μεταφοράς τροφίμων

Καθημερινά μετά το τέλος κάθε βάρδιας ακινητοποιείται και όλη η επιφάνεια του καθαρίζεται με απολυμαντική διάλυση. Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται στην τακτική απολύμανση των πλήκτρων κλήσης.

3.2.2 ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΩΝ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ

✓ Σερβίρισμα των κύριων και ενδιάμεσων γευμάτων στους ασθενείς.

✓ Ανάλογα με τον τρόπο διανομής των τροφίμων στο Νοσοκομείο προκύπτουν και οι υποχρεώσεις ετοιμασίας των δίσκων σερβιρίσματος. Σε κάθε περίπτωση οι τραπεζοκόμοι πριν από το σερβίρισμα συμβουλευονται τον κατάλογο με τα ονόματα και τις δίαιτες των ασθενών.

✓ Από τον προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής του Νοσοκομείου περιγράφονται λεπτομερώς και με χρονοδιάγραμμα οι υποχρεώσεις των τραπεζοκόμων και του επόπτη του ιδιωτικού συνεργείου.

3.2.3 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΚΑΘΑΡΙΣΤΩΝ/ ΠΛΥΝΤΩΝ

✓ Καθαρισμός χώρων μαγειρείων, σκευών, συσκευών, δαπέδων, πλακιδίων, τοίχων, ερμαρίων και ψυγείων φύλαξης τροφίμων και υλικού (αναλώσιμου και μη). Πλύσιμο όλων των ειδών εστίασης του Νοσοκομείου μεσημέρι-βράδυ στο κεντρικό πλυντήριο. Προετοιμασία τροφίμων (πλύσιμο-διαλογή-καθάρισμα) για

διάθεση στο μαγειρείο. Πλύσιμο και καθαριότητα σκευών διανομής φαγητού από τα νοσηλευτικά τμήματα και την τραπεζαρία προσωπικού.

3.2.4 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΩΝ ΚΑΙ ΒΟΗΘΩΝ ΜΑΓΕΙΡΩΝ

✓ Συντονισμός και κατανομή εργασιών στα μαγειρεία, μαγειρική παρασκευή και προετοιμασία τροφής για τη διάθεση τους την επόμενη μέρα (π.χ. κοπή κρεάτων, τεμαχισμός ψαριών, διανομή, μεριδοποίηση, κ.λ.π.), για κάλυψη εκδηλώσεων του Νοσοκομείου, για προετοιμασία μικρών γευμάτων για διοικητικά συμβούλια, για υπηρεσιακά, κ.λ.π"

3.2.5 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΜΕΤΑΦΟΡΩΝ - ΕΡΓΑΤΩΝ - ΓΕΝΙΚΩΝ ΚΑΘΗΚΟΝΤΩΝ

✓ Μεταφορά και διακίνηση των τροφίμων που παραλαμβάνει καθημερινά το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου στους χώρους αποθήκευσης και τα ψυγεία. Τοποθέτηση του κάθε τροφίμου που παραλαμβάνεται στην κατάλληλη θέση. Μεταφορά και διακίνηση των τροφίμων προς το μαγειρείο, την τραπεζαρία προσωπικού ή γενικότερα σε χώρους διάθεσης τροφίμων, όταν και όπου χρειαστεί.

3.3 Όταν τελειώσουν όλες οι εργασίες, η κουζίνα κλειδώνεται και το κλειδί παραδίδεται στην υπηρεσία που ορίζει το Νοσοκομείο.

3.4 Απαγορεύεται η απομάκρυνση τροφών, έστω και μη κατάλληλων προς διάθεση, από το χώρο του Νοσοκομείου. Ο ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει το έργο της παροχής υπηρεσιών ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου και μέσα στα χρονικά όρια και με τον τρόπο που ορίζει η σύμβαση στο χώρο του Νοσοκομείου και με το δικό του προσωπικό.

4. ΓΕΝΙΚΟΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ – ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ - ΠΑΡΟΧΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

4.1

- Κατά τους χειρισμούς των τροφίμων θα πρέπει να εφαρμόζονται Ορθές Εργασιακές Πρακτικές, σύμφωνα με τους Οδηγούς του ΕΦΕΤ, Αποθήκευσης, Υγιεινής Συντήρησης (ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων), Προετοιμασίας γευμάτων, θερμικής επεξεργασίας, σερβιρίσματος τροφίμων και υγιεινής χώρων.
- Οι συνταγές και ο τρόπος ετοιμασίας των γευμάτων θα πρέπει να συμφωνεί με τους κανόνες της διαιτητικής και της σύγχρονης μαγειρικής τέχνης.
- Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε τα προσφερόμενα γεύματα να είναι εύγευστα και ευπαρουσίαστα να μην υστερούν σε θρεπτική αξία, γεύση και εμφάνιση.
- Τα μη αποδεκτά τελικά προϊόντα, από άποψη οργανοληπτικής αποδοχής, απορρίπτονται.

4.2 Στο Νοσοκομείο η παρασκευή των γευμάτων για ασθενείς και προσωπικό εντός των χώρων του νοσοκομείου, θα γίνεται την ίδια μέρα με τη διανομή (COOK & SERVE).

4.3 Επιπροσθέτως ο ανάδοχος επιβάλλεται να λαμβάνει τα ακόλουθα υγειονομικά μέτρα :

4.3.1 Τήρηση μικροβιολογικών χημικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

4.3.2 Αναγκαίες διαδικασίες προκειμένου να επιτευχθούν οι σκοποί που καθορίζονται, για την επίτευξη των στόχων των σχετικών κανονισμών.

4.3.3 Τήρηση απαιτήσεων ελέγχου θερμοκρασίας για τα τρόφιμα.

4.3.4 Διατήρηση της Ψυκτικής αλυσίδας - Υγιεινή Συντήρηση - Προστασία των τροφίμων από τις επιμολύνσεις.

4.3.5 Ο ανάδοχος μεριμνά για την αποφυγή διασταυρούμενης επιμόλυνσης.

4.4 Το προσωπικό του αναδόχου θα παρασκευάζει το φαγητό για τον υποδεικνυόμενο αριθμό σιτιζομένων, θα το σερβίρει στους ασθενείς σύμφωνα με τις εξατομικευμένες οδηγίες που αφορούν την σίτιση του κάθε ασθενή (π.χ. ειδικό διαιτητικό σχήμα).

4.5 Διαδικασία υπολογισμού γευμάτων

4.5.1 Υπάλληλος του Τμήματος Διατροφής θα ενημερώνει καθημερινά για τον αριθμό των γευμάτων της επόμενης ημέρας. Να σημειωθεί ότι ανάλογα με τη πορεία υγείας των ασθενών, συχνά υπάρχουν αλλαγές διαιτητικών σχημάτων ασθενών, κατά την διάρκεια της ημέρας, για τις οποίες ενημερώνεται ο υπεύθυνος βάρδιας του αναδόχου και πρέπει να καλύψει ευέλικτα.

4.5.2 Η σύνθεση του δίσκου (τοποθέτηση ζεστού πιάτου και συνοδευτικών με ό,τι αυτά περιλαμβάνουν ανάλογα με τις ειδικές δίαιτες του κάθε ασθενή στον κάθε δίσκο) διεξάγεται στον ειδικό χώρο μεριδοποίησης των μαγειρειών (κεντρική διανομή) και τοποθετείται η εντολή σίτισής του (ειδικό έντυπο-καρτελάκι με το εκάστοτε γεύμα - ΠΡΩΪΝΟ-ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ- ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ-ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ-ΠΡΟ ΥΠΝΟΥ - με στοιχεία το ονοματεπώνυμο ασθενούς, το τμήμα, την ημερομηνία, το είδος διαίτας και αναλυτικά τις ποσότητες και τα είδη τροφίμων), ενώ ζυγίζονται οι ποσότητες όπου απαιτείται.

Η διαδικασία εποπτεύεται από το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου.

4.5.3 Στη συνέχεια το προσωπικό του αναδόχου σερβίρει τον κάθε ασθενή με τον αντίστοιχο δίσκο που αναγράφει το είδος της διαίτας και το όνομά του. Αφού δοθεί εύλογος χρόνος για τη σίτιση των ασθενών, υπάλληλος του αναδόχου συλλέγει τους δίσκους και τους τοποθετεί στο τροχήλατο και τους μεταφέρει στον χώρο καθαρισμού και πλύσης των σκευών των μαγειρειών για τον καθαρισμό τους.

4.5.4 Το πρωί κάθε ημέρας παραδίδεται ονομαστική κατάσταση του προσωπικού που εφημερεύει ώστε να παρασκευαστούν τα γεύματα και δείπνα των εφημερευόντων. Το σερβίρισμα προσωπικού γίνεται στην Τραπεζαρία του προσωπικού.

4.6 Στους σιτιζόμενους του Νοσοκομείου καθημερινά προσφέρονται, σύμφωνα με την εντολή σίτισης που δέχεται ο ανάδοχος:

α) Πρωινό β) Δεκατιανό πρόγευμα γ) Μεσημεριανό (Γεύμα) δ) Απογευματινό πρόγευμα ε) Βραδινό (Δείπνο).

- Τα πρωινά μεταφέρονται σε ισοθερμικές κανάτες για γάλα, νερό, τσάι-χαμομήλι, μαζί με τα λοιπά προς διανομή είδη.
- για τα μεσημεριανά και βραδινά, μόλις ολοκληρωθεί η σύνθεση του δίσκου κατά τη διάρκεια της μεριδοποίησης στο ειδικό χώρο των μαγειρειών (ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ), ο δίσκος σκεπάζεται και τοποθετείται στο τροχήλατο και αφού ολοκληρωθεί η πλήρωση όλων των γευμάτων των ασθενών κάθε τμήματος, μεταφέρεται από το προσωπικό του αναδόχου, στο αντίστοιχο Νοσηλευτικό Τμήμα.
- Σε περίπτωση τροποποίησης από το Τμήμα Διατροφής του τρόπου επικοινωνίας με τις κλινικές για τα διαιτολόγια των ασθενών, ο ανάδοχος οφείλει να προσαρμόζεται ακολουθώντας τις νέες οδηγίες.

4.7 Ενδεικτικές Προδιαγραφές και Διαδικασίες Παρασκευής Γευμάτων

4.7.1 Προέλευση-Ποιότητα Προσφερόμενων υλικών

Οι προμηθευτές υποχρεούνται να αναφέρουν στις προσφορές τους τη χώρα προέλευσης των πρώτων υλών, καθώς και τον αναλυτικό πίνακα συστατικών των υλών αυτών.

Μετά τη σύναψη της σύμβασης δεν επιτρέπεται η αλλαγή της εναλλακτικής μονάδας παραγωγής σε περίπτωση έκτακτων αναγκών, όπως απαιτείται στο άρθρο 1 περ. 1.12 Παραρτήματος II των Γενικών Τεχνικών Προδιαγραφών. Μπορεί να εγκριθεί μετά από αιτιολογημένο αίτημα του προμηθευτή η αλλαγή της μονάδας παρασκευής με απόφαση της αναθέτουσας αρχής, μετά από γνώμη του αρμόδιου συλλογικού οργάνου.

5. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Οι τεχνικές προδιαγραφές των πρώτων υλών των υπό προμήθεια ειδών θα είναι σύμφωνες με όσα υποδεικνύονται στις Ενιαίες Τεχνικές Προδιαγραφές Τροφίμων της Επιτροπής Υπηρεσιών Υγείας και όπως πιθανά έχουν τροποποιηθεί από το Τμήμα Κλ. Διατροφής του νοσοκομείου.

1. Τα φαγητά να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς χημικά πρόσθετα τροφίμων χωρίς καρυκεύματα, ζωικά λίπη, ζάχαρη και σύμφωνα με τις έγγραφες οδηγίες του Τμήματος Διατροφής του νοσοκομείου.
2. Η παρασκευή των γευμάτων να γίνεται με παρθένο ελαιόλαδο κατά προτίμηση Ελληνικής προελεύσεως
3. Το κρέας Μόσχου να είναι νωπό, Α' ποιότητας, μπούτι άνευ οστών, αυτοτελή τεμάχια νουά, κιλότο, στρογγυλό, ποντίκι, σπάλα), από ζώα ηλικίας 8-12 μηνών.
4. Το αρνί να είναι Α' ποιότητας.
5. Ο κιμάς να είναι νωπός, από μοσχάρι άνευ οστών Α' ποιότητας, χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά.
6. Το κοτόπουλο να είναι νωπό, Α' ποιότητας, χωρίς εντόσθια, (τύπου 65%). Το μέρος του κοτόπουλου θα είναι μπούτι βάρους έως 350γρ ή στήθος βάρους έως 350γρ. Οι μερίδες του κρέατος (ψητό) να καλύπτονται από ελαφρά δεμένη σάλτσα παρασκευασμένη χωρίς προσθήκη λίπους.
7. Ο πουρέ να είναι παρασκευασμένος από πατάτες νωπές και όχι σκόνη.
8. Το λάδι των (βραστών και ωμών) σαλατών θα είναι ελαιόλαδο. Η ποσότητα του ελαιολάδου για τις σαλάτες της ελεύθερης δίαιτας θα είναι 20 γρ./μερίδα.
9. Η ποσότητα του ελαιολάδου για τις σαλάτες των υπόλοιπων διαιτών θα είναι 15 γρ / μερίδα ή άλλη που μπορεί να καθορίσει το Νοσοκομείο.
10. Οι σάλτσες των φαγητών των διαιτών των παθολογικά ασθενών δεν θα τσιγαρίζονται. Η ποσότητα, δε, της σάλτσας, όπου προβλέπεται από τη συνταγή, θα αφορά το 20% - 30% του προβλεπόμενου βάρους του τροφίμου που συνοδεύεται με σάλτσα ή θα καθορίζεται σε συνεργασία με το Τμήμα Διατροφής.
11. Οι σάλτσες των φαγητών να παρασκευάζονται από ντοματάκια «κονκασέ» ή φρέσκια ντομάτα και όχι πελτέ ντομάτας.
12. Τα γεύματα της ελαφριάς ή της διαβητικής δίαιτας,, τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν αλάτι, θα δίνονται ως αριθμός «άναλων». Αντίστοιχα οι μερίδες που δεν πρέπει να περιέχουν λίπος θα δίνονται ως αριθμός «άλιπων» και εφόσον απαιτείται και αριθμός μερίδο>ν «άλιπων - άναλων». Για τα είδη αυτά θα υπάρχει ειδική σήμανση στη συσκευασία.
13. Τα ζυμαρικά ή ρύζι των παθολογικών διαιτών δεν θα υπόκεινται στην διαδικασία προσθήκης λίπους.
14. Οι άγλυκες κομπόστες θα είναι μήλο, αχλάδι, ροδάκινο ή βερίκοκο ή δαμάσκηνο.
15. Το γάλα που θα χρησιμοποιείται στην παρασκευή των ειδών των διαιτών των παθολογικών ασθενών (κρέμες, ρυζόγαλα, πουρέ) θα είναι περιεκτικότητας 0% - 2% σε λιπαρά.
16. Τα φαγητά θα είναι καλοβρασμένα ή καλοψημένα λαμβάνοντας υπόψη την ιδιαιτερότητα των ασθενών.
17. Φαγητά όπως λαδερά και σούπες θα έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο. Οι σούπες θα συνοδεύονται πάντα με Ή κομμένου λεμονιού.
18. Όταν το μενού αποτελείται από είδη - μεμονωμένους κωδικούς του καταλόγου φαγητών π.χ. κοτόπουλο ψητό - ρύζι δίαιτας, αυτά είναι δυνατόν να σερβίρονται, όταν πρόκειται για ατομική συσκευασία, στην ίδια αναλόγου μεγέθους συσκευασία. Εξαιρούνται τα πιάτα με πουρέ στο σύνολο τους όπου ο πουρέ θα πρέπει να διαχωρίζεται αποτελεσματικά (ξεχωριστή συσκευασία ή συσκευασία με διαχωριστικό).
19. Οι βραστές σαλάτες και τα δεκατιανά / επιδόρπια θα παραδίδονται κρύα σε θερμοκρασίες που προβλέπονται από τη νομοθεσία..
20. Όσα είδη είναι συσκευασμένα/ τυποποιημένα όπως τα είδη ζαχαροπλαστικής / επιδόρπια θα είναι σε ατομική συσκευασία και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής/λήξης).
21. Τα κρύα τост θα παραδίδονται συσκευασμένα και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής / λήξης).

22. Το τριμμένο τυρί θα παραδίδεται ξεχωριστά, σε ατομική συσκευασία και θα αναγράφονται τα γραμμάρια του και η ημερομηνία κοπής.
23. Να χρησιμοποιούνται αυγά νωπά και όχι σκόνη αυγού. Επίσης θα παρέχονται βραστά ασπράδια σχηματοποιημένα, βρασμένα σε κατάλληλες φόρμες, από νωπό παστεριωμένο ασπράδι. Τα βραστά ασπράδια που θα σερβίρονται θα έχουν παρασκευαστεί την ίδια ημέρα και θα φέρουν σήμανση με την ημερομηνία παρασκευής τους.
24. Θα διατίθεται γάλα παστεριωμένο σε συσκευασία tetrapack 0,5L ή 1L σε τεμάχια ανάλογα με τις ανάγκες των ασθενών, πλήρες (3,6%), ελαφρύ (1,5%) και άλιπο (0%). Επίσης θα παραδίδεται ζεστό γάλα ημιαποβουτυρωμένο (1,5%) και πλήρες (3,6%) σε κατάλληλους περιέκτες με βρυσάκι που θα διατηρούν τη θερμοκρασία του, αλλά και κρύο σε κατάλληλους περιέκτες για το πρωινό των ασθενών, αλλά και μικρή ποσότητα για τις ανάγκες των ασθενών μέσα στην ημέρα. Ζεστό τσάι και χαμομήλι θα χορηγείται επίσης σε κατάλληλους περιέκτες που θα το διατηρούν ζεστό.
25. Το γιαούρτι θα διατίθεται σε αεροστεγείς ατομικές συσκευασίες των 180-220γρ. με τις απαραίτητες σημάνσεις, πλήρες (3,6%), ελαφρύ 2 % και άλιπο (0%).
26. Τα κατεψυγμένα λαχανικά (π.χ. μπάμιες, φασολάκια, αρακάς, αγκινάρες, ανάμικτα), θα είναι Α' ποιότητας, καθαρισμένα και τεμαχισμένα.
27. Τα οπωροκηπευτικά να είναι Α' ποιότητας, πρόσφατης συλλογής, ακέραια, απουσία σοβαρών ελαττωμάτων.
28. Το ψωμί φρέσκο ημέρας σε ατομικές συσκευασίες με κατάλληλες σημάνσεις και διατροφική δήλωση.
29. Για το σύνολο των ασθενών και προσωπικού η πατάτα θα είναι φρέσκια νωπή που θα αποφλοιώνεται εντός του χώρου των μαγειρειών της αναδόχου εταιρείας (δεν θα χρησιμοποιούνται νωπές συσκευασμένες καθαρισμένες πατάτες - μεταποιημένα γεώμηλα).
30. Κολοκυθάκια και καρότα επιτρέπονται μόνο φρέσκα, όχι κατεψυγμένα, καθώς επίσης δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται νωπά συσκευασμένα.
31. Τυριά που χρησιμοποιούνται είναι: τυρί φέτα ΠΟΠ, ανθότυρο, ημίσκληρο πλήρες και ημίπαχο, σκληρό τυρί για τρίψιμο, τρίγωνα τυράκια (μερίδα).
32. Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιολάδου να χρησιμοποιείται μαργαρίνη Α' ποιότητας.
33. Απαγορεύεται η χρήση του αλεύρου για την παρασκευή των φαγητών (σαν πρόσθετο στις σάλτσες ή για συμπύκνωση της σούπας).
37. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή των γευμάτων.
38. Τα ζυμαρικά και το ρύζι να είναι Α' ποιότητας και ως ακολούθως:

Για ζυμαρικά	Σπαγγέτι Νο 6, «(φιογκάκια, βίδες, πένες, μακαρονάκι κοφτό, χυλοπιτάκι, ταλιατέλες
Για παστίτσιο	Νούμερο 3
Κριθαράκι	Μέτριο
Για πιλάφι	Κίτρινο τύπου bonnet
Για σούπες	Γλασέ
Για ριζότο	Κίτρινο τύπου bonnet
Γεμιστά	Καρολίνα

6. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Η σύνθεση των γευμάτων ανά κατηγορία διαίτων, ενδεικτικά και σύμφωνα με το μεριδολόγιο – ποσοτολόγιο νοσηλευόμενων/ ασθενών, έχει ως εξής:

6.1 Διαιτολογία για παιδιά

6.1.1 ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΔΙΑΙΤΑ

ΠΡΩΙΝΟ:

Γάλα φρέσκο πλήρες/ημιάπαχο (240ml) ή χαμομήλι
Ατομικό ψωμάκι ή φρυγανιές ή 30gr CornFlakes/ BranFlakes
Βούτυρο ή ταχίνι
Μαρμελάδα ή μέλι
1 αυγό ή τυρί
1 φρούτο

ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ:

Τσουρέκι ή φέτα κέικ ή τοστ (μόνο με τυρί) ή μπισκότα (ατομική συσκευασία)

ΓΕΥΜΑ/ΔΕΙΠΝΟ:

Κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο ή κιμά
Ζυμαρικά ή ρύζι ή πατάτα ή άλλο αμυλούχο τρόφιμο (βλ. Κατάλογο τροφίμων)
Ωμή ή βραστή σαλάτα εποχής
Φρούτο ή κομπόστα ή κρέμα ή γιαούρτι
Ψωμί
ή
Λαδερό φαγητό με πατάτα ή γεμιστά ή κολοκυθάκια γεμιστά (βλ. Κατάλογο τροφίμων)
Τυρί φέτα
Ψωμί
Φρούτο ή κομπόστα ή κρέμα ή γιαούρτι

Τα γεύματα θα συνοδεύονται από ατομικές μερίδες αλάτι, πιπέρι και όταν χρειάζεται λεμόνι/ξύδι και λάδι για τη σαλάτα.

6.1.2 ΕΛΑΦΡΑ ΔΙΑΙΤΑ

ΠΡΩΙΝΟ:

Γάλα φρέσκο ημιάπαχο (240ml) ή χωρίς λακτόζη ή χαμομήλι
Ατομικό ψωμάκι ή φρυγανιές
Τυρί χαμηλών λιπαρών
Ζελέ ή κομπόστα

ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ:

Γιαούρτι ημιάπαχο ή χωρίς λακτόζη ή κρέμα (φτιαγμένη με γάλα ημιάπαχο ή χωρίς λακτόζη)

ΓΕΥΜΑ/ΔΕΙΠΝΟ:

Κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο ή κιμά
Πατάτα ή πουρές ή ζυμαρικά ή ρύζι
Σαλάτα βραστή
Ψωμί ή φρυγανιές
Μπανάνα ή ψημένο μήλο

6.1.3 ΑΛΙΠΟΣ ΔΙΑΙΤΑ

ΠΡΩΙΝΟ:

Χαμομήλι ή γάλα 0%
Φρυγανιές
Μαρμελάδα ή μέλι
Ασπράδι αυγού
Φρούτο ή κομπόστα

ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ:

Κρέμα με γάλα 0% ή γιαούρτι 0%
Φρυγανιές

ΓΕΥΜΑ/ΔΕΙΠΝΟ:

Κοτόπουλο (χωρίς πέτσα ή φιλέτο) ή μοσχάρι (άπαχο)
Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι ή σούπα φιδές (νερόβραστα)
Σαλάτα βραστή χωρίς λάδι
Ψωμί ή φρυγανιές
Μπανάνα ή ψημένο μήλο ή ζελέ

6.1.4. ΑΝΑΛΟΣ ΔΙΑΙΤΑ

ΠΡΩΙΝΟ:

Γάλα φρέσκο πλήρες/ημιάπαχο (240ml) ή χαμομήλι
Ατομικό ψωμάκι ή φρυγανιές
Βούτυρο άναλο
Μαρμελάδα ή μέλι
1 Αυγό
1 φρούτο

ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ:

Γιαούρτι ή κρέμα

ΓΕΥΜΑ/ΔΕΙΠΝΟ:

Κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο ή κιμά
Ζυμαρικά ή ρύζι ή πατάτα ή άλλο αμυλούχο τρόφιμο (βλ. Κατάλογο τροφίμων)
Ωμή ή βραστή σαλάτα εποχής
Φρούτο ή κομπόστα ή κρέμα ή γιαούρτι
Ψωμί χωρίς αλάτι
ή
Λαδερό φαγητό με πατάτα ή γεμιστά ή κολοκυθάκια γεμιστά (βλ. Κατάλογο τροφίμων)
Ανθότυρο
Ψωμί χωρίς αλάτι
Φρούτο ή κομπόστα ή κρέμα ή γιαούρτι

6.1.5.ΥΠΕΡΘΕΡΜΙΔΙΚΗ/ΥΠΕΡΠΡΩΤΕΪΝΙΚΗ ΔΙΑΙΤΑ

Οποιοδήποτε από τα παραπάνω είδη διατροφής με ενίσχυση του σερβιριζόμενου φαγητού με καθαρή πρωτεΐνη κυρίως με την προσθήκη 1κ.σ. άπαχο γάλα σε σκόνη σε κάθε κρέμα, ρυζόγαλο, μερίδα γάλα, πουρέ ή άλλο φαγητό που προσφέρεται.

6.1.6. ΔΙΑΙΤΑ ΝΕΦΡΟΠΑΘΟΥΣ

ΠΡΩΙΝΟ:

Γάλα φρέσκο πλήρες/ημιάπαχο (240ml) ή χαμομήλι
Ατομικό ψωμάκι ή φρυγανιές άναλο
Βούτυρο άναλο
Μέλι ή μαρμελάδα
1 αυγό ή τυρί κρέμα (τύπου Φιλαδέλφεια)
Μήλο

ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ:

Ζελέ ή κομπόστα μήλου

ΓΕΥΜΑ/ΔΕΙΠΝΟ:

Κρέας ή κοτόπουλο ή κιμά (ζυγισμένη ποσότητα)
Ζυμαρικά ή ρύζι
Αγγούρι ή λάχανο ή βραστά λαχανικά (κολοκύθι, καρότο)
Μήλο ή κομπόστα μήλου
Ψωμί χωρίς αλάτι

6.1.7. ΔΙΑΙΤΑ ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΓΛΟΥΤΕΝΗΣ

Οποιοδήποτε από τα παραπάνω είδη διατροφής με αντικατάσταση των τροφών που περιέχουν γλουτένη με ειδικά **προϊόντα χωρίς γλουτένη** (ζυμαρικά, ψωμί, αλεύρι). Είναι πολύ σημαντικό η επεξεργασία των γευμάτων αυτών των ασθενών να γίνεται σε μέρος καθαρό από υπολείμματα τροφών που περιέχουν γλουτένη.

6.1.8. ΑΝΤΙΙΑΡΡΟΙΚΗ ΔΙΑΙΤΑ

ΠΡΩΙΝΟ:

Γάλα φρέσκο χωρίς λακτόζη
Ατομικό ψωμάκι ή φρυγανιές
τυρί χαμηλών λιπαρών

ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ:

Ατομικό ψωμάκι ή φρυγανιές
Τυρί χαμηλών λιπαρών

ΓΕΥΜΑ/ΔΕΙΠΝΟ:

Κρέας ή κοτόπουλο (βραστό ή ψητό)
Πατάτα ή ζυμαρικά ή ρύζι ή λαπάς
Ψωμί ή φρυγανιές

6.1.9 ΔΙΑΙΤΑ ΔΙΑΒΗΤΙΚΟΥ

Οποιοδήποτε από τα παραπάνω είδη διατροφής, κατόπιν ζυγίσματος όλων των νωπών και μαγειρεμένων τροφίμων, εξατομικευμένο για κάθε ασθενή, έπειτα από συνεννόηση από τον θεράποντα Ιατρό ή Διαιτολόγο (βάση συγκεκριμένου διαιτολογίου)

6.1.10 ΑΛΕΣΜΕΝΟ ΓΕΥΜΑ/ΔΕΙΠΝΟ (για μεγαλύτερα παιδιά)

Αλεσμένο:

80-100 γρ (μαγειρεμένη ποσότητα) μοσχάρι φιλέτο ή κοτόπουλο φιλέτο ή ψάρι άπαχο (πχ.βακαλάος)

150 γρ πατάτα ή ζυμαρικό (αστράκι ή πεπονάκι) ή ρύζι

80-100 γρ καρότο, κολοκύθι ή κάποιο άλλο λαχανικό

2 κ. σούπας ελαιόλαδο

ή

Οποιοδήποτε από τα παραπάνω είδη διατροφής, κατόπιν ζυγίσματος όλων των νωπών και μαγειρεμένων τροφίμων, εξαιρουμένου για κάθε ασθενή, έπειτα από συνεννόηση από τον θεράποντα Ιατρό ή Διαιτολόγο (βάση συγκεκριμένου διαιτολογίου)

6.1.11.ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΜΕΝΕΣ ΔΙΑΙΤΕΣ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ (πχ μεταβολικά νοσήματα)

Οποιοδήποτε από τα παραπάνω είδη διατροφής, κατόπιν ζυγίσματος όλων των νωπών και μαγειρεμένων τροφίμων, εξαιρουμένου για κάθε ασθενή, έπειτα από συνεννόηση από τον θεράποντα Ιατρό ή Διαιτολόγο (βάση συγκεκριμένου διαιτολογίου)

6.2 Διαιτολογία για βρέφη

6.2 .1 ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΔΙΑΙΤΑ 2^{ης} ΒΡΕΦΙΚΗΣ ΗΛΙΚΙΑΣ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ:

Φρουτόκρεμα (~200γρ) :

80 γρ μπανάνα

80 γρ μήλο ή αχλάδι

80 γρ φυσικό χυμό πορτοκάλι

ή φρουτόκρεμα σε σκόνη (χωρίς ζάχαρη)

ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ:

Κρέμα δημητριακών ή ρυζάλευρο βανίλια (~200γρ) ή γιαούρτι

ΓΕΥΜΑ:

Αλεσμένο(~200γρ) :

30-40 γρ (μαγειρεμένη ποσότητα) μοσχάρι φιλέτο ή κοτόπουλο φιλέτο ή ψάρι άπαχο (πχ.βακαλάος)

80-100 γρ πατάτα ή ζυμαρικό (αστράκι ή πεπονάκι) ή ρύζι

40-60 γρ καρότο, κολοκύθι

1 κ. σούπας ελαιόλαδο

ή χορτόσουπα αλεσμένη (όπως περιγράφεται παραπάνω χωρίς κρεατικό)

6.2.2 ΑΝΤΙΔΙΑΡΡΟΙΚΗ ΔΙΑΙΤΑ 2^{ης} ΒΡΕΦΙΚΗΣ ΗΛΙΚΙΑΣ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ:

Κρέμα ρυζάλευρο (~200γρ)

ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ:

Κρέμα ρυζάλευρο (~200γρ)

ΓΕΥΜΑ:

Αλεσμένο(~200γρ) :

30-40 γρ (μαγειρεμένη ποσότητα) μοσχάρι φιλέτο ή κοτόπουλο φιλέτο

80-100 γρ ρυζοσουπα (λαπάς)

6.2.3 ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΜΕΝΕΣ ΔΙΑΙΤΕΣ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ (πχ μεταβολικά νοσήματα, αλλεργία στο γάλα)

Οποιοδήποτε από τα παραπάνω είδη διατροφής, κατόπιν ζυγίσματος όλων των νωπών και μαγειρεμένων τροφίμων, εξατομικευμένο για κάθε ασθενή, έπειτα από συνεννόηση από τον θεράποντα Ιατρό ή Διαιτολόγο (βάση συγκεκριμένου διαιτολογίου). Να συμπεριληφθεί υποαλλεργική κρέμα σε σκόνη.

Να ληφθεί υπόψη και να τονισθεί ότι η σίτιση αφορά ειδικές πληθυσμιακές ομάδες (βρέφη και παιδιά). Σε περίπτωση που ασθενείς πρέπει να ακολουθήσουν ειδική δίαιτα (ειδικές κατηγορίες ασθενών), ο ανάδοχος υποχρεούται να καλύπτει αυτές τις ειδικές περιπτώσεις χωρίς επιπλέον επιβάρυνση.

6.3 Γεύματα εφημερευόντων ιατρών

Το μενού των εφημερευόντων ιατρών καθορίζεται σε συνεργασία με εκπροσώπους της ιατρικής υπηρεσίας. Οι σιτιζόμενοι στην τραπεζαρία θα ενημερώνονται με αναρτημένο έντυπο στην είσοδο της τραπεζαρίας με φροντίδα του αναδόχου.

ΠΡΩΙΝΟ:

Γάλα φρέσκο πλήρες/ημιάπαχο (240ml) ή τσάι ή κακάο ή καφέ
Ατομικό ψωμάκι ή φρυγανιές ή 30γρ CornFlakes/ BranFlakes
Βούτυρο ή ταχίνι ή φυτικόβούτυρο
Μαρμελάδα ή μέλι
Αυγά ομελέτα ή βραστά με 1 μερίδα τυρί
1 φρούτο

ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ:

Τσουρέκι ή φέτα κέικ ή τοστ (μόνο με τυρί) ή μπισκότα (ατομική συσκευασία) ή γλυκό

ΓΕΥΜΑ/ΔΕΙΠΝΟ:

Το εφημερεύον προσωπικό θα πρέπει να έχει επιλογή ανάμεσα από δύο πιάτα (διαφορετικού φαγητού) που θα του προσφέρονται.

Τα γεύματα θα συνοδεύονται από ατομικές μερίδες αλάτι, πιπέρι και όταν χρειάζεται λεμόνι/ξύδι και λάδι για τη σαλάτα.

6.4 Γεύματα για επίσημες εορτές

Οι επίσημες γιορτές και αργίες θα έχουν διαφοροποίηση των μενού σύμφωνα με τα έθιμα και παραδόσεις των Ελλήνων. (Λαγάνα και σαρακοσιανά την Καθαρά Δευτέρα κλπ.). Στις επίσημες εορτές συμπεριλαμβάνεται κάποιο γλυκό με το γεύμα των ιατρών και όσων ασθενών επιτρέπεται. Στις επίσημες εορτές γευματίζει στο Νοσοκομείο όλο το προσωπικό, άρα θα πρέπει να υπολογίζονται +100 μερίδες τις συγκεκριμένες ημέρες.

7. ΠΙΝΑΚΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΜΕΡΙΔΩΝ-ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ

7.1 ΕΙΔΟΣ -ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΑΝΑ ΠΑΙΔΙΚΗ ΜΕΡΙΔΑ ΣΕ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΗ ΜΟΡΦΗ

ΕΙΔΟΣ	
ΣΑΛΑΤΕΣ ΩΜΕΣ ΚΑΙ ΒΡΑΣΤΕΣ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Ντομάτα	100
Ντομάτα-αγγούρι	120
Αγγούρι	100
Κουνουπίδι βραστό/ μπρόκολο	150
Κολοκυθάκια βραστά	150
Λάχανο ωμό τριμμένο	180
Πατάτες + κολοκυθάκια + καρότο	100 + 50 + 50
Λάχανο-καρότο ωμό (λάχανο 100γρ-καρότο 50γρ)	150
Μαρούλι	100
Καρότο βραστό	80
ΟΣΠΡΙΑ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Όσπρια σούπα	250
Φακές	250
Φασόλια	250
Ρεβίθια	250
Γίγαντες πλακί	250
ΣΟΥΠΕΣ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Σούπα φιδές	350
Ντοματόσουπα με φιδέ	350
Χορτόσουπα	350
Νερόσουπα	350
Ρυζόσουπα	350
Ρυζόνερο	350
	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
ΑΥΓΑ	
Βραστό	1 τεμάχιο (55-60)
Ομελέτα με τυρί	1 αυγό + 30 τυρί
Ομελέτα με πατάτες	1 αυγό + 100 πατάτες
Αυγό κόκκινο	1 τεμάχιο (55-60)

ΡΥΖΙΑ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
--------------	---

Ρύζι λαπά	200
Ρύζι με σάλτσα ντομάτα	200
Σπανακόρυζο	200
Λαχανόρυζο	200
Ρύζι τας-κεμπάπ	200 ρύζι + 120 μοσχάρι
Ρύζι με κιμά	200 ρύζι + 120 κιμά
Πιλάφι ρύζι άσπρο	200
Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά	200 + 50 λαχανικά
ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΑΙ ΝΤΟΛΜΑΔΕΣ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Ντομάτες γεμιστά	
Με ρύζι	250
Κολοκυθάκια γεμιστά	
Με ρύζι	250
Με κιμά	170 + 70 κιμά
Λαχανοντολμάδες με ή χωρίς κιμά με άσπρη σάλτσα	250
ΟΓΚΡΑΤΕΝ – ΜΟΥΣΑΚΑΣ – ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Μακαρόνια ογκρατέν	250
Παστίτσιο:	300
Μακαρόνια παστίτσιο με κιμά	300

ΛΑΔΕΡΑ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Αρακάς λαδερός	250
Κολοκύθια λαδερά	250
Κολοκυθάκια μπριάμ	250
Φασολάκια	250
ΠΟΥΡΕΣ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Πουρέ με πατάτα κανονικό (με αλάτι)	200
Πουρές με πατάτα ανάλατος	200
Πουρές με πατάτα άλιπος και ανάλατος	200
Πουρέ με νιφάδες πατάτας	200
ΠΙΤΕΣ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Τυρόπιτα	300
Σπανακόπιτα	300

Κιμαδόπιτα	300
Σπανακοτυρόπιτα	300
ΚΡΕΑΤΑ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Μοσχάρι τας κεμπάπ	100-120
Μοσχάρι βραστό	100-120
Μοσχάρι κοκκινιστό ή λεμονάτο	100-120
Μοσχάρι με κολοκυθάκια	100-120μοσχάρι-180 κολοκυθάκια
Μοσχάρι Λεμονάτο ή κοκκινιστό με ρύζι	100-120μοσχάρι -200 ρύζι
Μοσχάρι με πατάτες	100-120μοσχάρι -200 πατάτες
Μοσχάρι με πουρέ	100-120μοσχάρι -200 πουρέ
Μοσχάρι με ζυμαρικό	100-120μοσχάρι -200 ζυμαρικά
Χοιρινές μπριζόλες με πατάτες	120 χοιρινό -200 πατάτες
Χοιρινό λεμονάτο με πουρέ	120 χοιρινό -200 πουρέ

ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Αρνί με πατάτες στο φούρνο	150 αρνί με οστό -200 πατάτες
Αρνί γιουβέτσι (με ρύζι ή κριθαράκι)	120 αρνί με οστό -200 ζυμαρικά
Αρνί με μακαρόνια	150 αρνί με οστό -200 μακαρόνια
Αρνί με κολοκυθάκια	150 αρνί με οστό -200 κολοκυθάκια
ΜΕ ΚΙΜΑ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Γιουβαρλάκια με ντομάτα	300 (150γρ γιουβαρλάκια)
Γιουβαρλάκια με λεμόνι	300 (150γρ γιουβαρλάκια)
Σουτζουκάκια	120
Κεφτέδες τηγανιτοί	120
Κεφτέδες με σάλτσα	150
Κεφτέδες στο φούρνο	120
Μπιφτέκια	120
Μπιφτέκια στον ατμό	120
Σουτζουκάκια με πουρέ	120 σουτζουκάκια -200 πουρές
Ρολό κιμά	130
Ρολό κιμά με πατάτες	120 ρολό κιμά - 200 πατάτες
Κεφτέδες με πατάτες τηγανιτές	120 κεφτέδες - 200 πατάτες
Σουτζουκάκια με ρύζι	120 σουτζουκάκια - 200 ρύζι
Σουτζουκάκια με πουρέ	120 σουτζουκάκια - 200 πουρέ

Κιμάς με ζυμαρικό	100 κιμάς - 200 ζυμαρικά
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Κοτόπουλο με ρύζι	120-150 κοτόπουλο με οστό + 200 ρύζι
Κοτόπουλο με πατάτες	120-150 κοτόπουλο με οστό + 200 πατάτες
Κοτόπουλο Βραστό	120-150 κοτόπουλο με οστό
Κοτόπουλο με ζυμαρικό	120-150 κοτόπουλο με οστό + 200 ζυμαρικά
Κοτόπουλο με πουρέ	120-150 κοτόπουλο με οστό + 200 πουρέ
Κοτόπουλο σούπα (κοτόπουλο 120)	250
Κοτόπουλο κοκκινιστό ή ψητό	120-150 κοτόπουλο με οστό
Γαλοπούλα με πατάτες	120-150 γαλοπούλα με οστό -200 πατάτες
Κοτόπουλο μιλανέζα	120-150 κοτόπουλο με οστό + 200 ρύζι
ΠΑΤΑΤΕΣ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Γιαχνί	200
Πατάτες γιαχνί και κολοκυθάκια	200 πατάτες + 100 κολοκυθάκι
Πατάτες στο φούρνο ριγανάτες	200
Πατάτες βραστές	200

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ & ΑΛΛΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Με σάλτσα ντομάτας	250
Με κιμά	200 μακαρόνια -100 κιμά
Στο φούρνο	250
Άσπρα	200
Χυλοπίτες	200
Λαζάνια	200
ΨΑΡΙΑ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Βραστό	120
Πλακί στο φούρνο	120
Γαλέος κατ/νος τηγανιτός	120
Γαλέος κατ/νος με πατάτες	120 γαλέος - 200 πατάτες
Γλώσσα φιλέτο κατ/νο με πατάτες	120 γλώσσα - 200 πατάτες
Βακαλάος κατ/νος με πατάτες	120 βακαλάος - 200 πατάτες
Ψαρόσουπα (βακαλάος κατ/νος)	120 ψάρι - Σύνολο 350

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Αμυγδαλόπιτα	100
Βασιλόπιτα	με το κιλό
Βασιλόπιτα ατομική	100
Γιαουρτόπιτα	100
Γλυκό σοκολατένιο	120
Δίπλες	120
Εκλέρ	100
Καρυδόπιτα	100
Κέικ απλό	100
Κέικ σοκολάτα	100
Κουραμπιές	με το κιλό
Κρουασάν απλά	100
Κρουασάν γεμιστά	100
Κωκ	120
Μελομακάρονο	με το κιλό
Μηλόπιτα	100
Μήλο στάρκιν ψητό	100

Πάστα φλώρα	100
Τάρτα με δαμάσκηνα	100
Τάρτα με άλλα φρούτα (μήλα, αχλάδια)	100
Ταρτάκια με φρούτα	με το κιλό
Τσουρεκάκι ατομικό	100
Μπισκότα αλμυρά	50 (ατομική συσκευασία)
Ζάχαρη (ατομική συσκευασία)	10
Χαλβάς με σιμιγδάλι (λαδιού)	150
Χαλβάς εμπορίου με ταχίνι	50
ΤΑΨΙΟΥ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Γαλακτομπούρεκο	100
Μπακλαβάς	100
Μπουγάτσα	100
Κανταΐφι κλασσικό	100
Κανταΐφι με κρέμα	120

Ραβανί	140-160
Κρέμα βανίλια γλυκιά	140-160
Κρέμα σοκολάτα γλυκιά	140-160
Κρέμα καραμελέ	100
Κρέμα άγλυκη (με υποκατάστατο ζάχαρης)	140-160
Ζελέ άγλυκο (με υποκατάστατο ζάχαρης)	140-160
Ζελέ γλυκό	140-160
Κομπόστα (βερίκοκο, αχλάδι, ανανά, κοκτέιλ)	140-160
Κομπόστα χωρίς προσθήκη ζάχαρης	140-160
Μουσταλευριά	140-160
Ρυζόγαλο γλυκό	140-160
Ρυζόγαλο άγλυκο (με υποκατάστατο ζάχαρης)	140-160
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ	Ποσότητα (γραμμάρια)
Γιαούρτι 0%	200
Γιαούρτι 2%	200
Γιαούρτι πλήρες	1 τεμ. 200
Ψωμάκι πολυτελείας ατομικό	60
Ψωμάκι ατομικό ανάλατο	60
Ψωμάκι ολικής άλεσης ατομικό	60
Ελιές	50
Τόνος	100

ΧΥΜΟΙ - ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ	Ποσότητα (ml)
Φυσικός χυμός χωρίς ζάχαρη σε συσκευασία	1000
Φυσικός χυμός χωρίς ζάχαρη	ατομική συσκευασία 250ml
Χυμός συμπυκνωμένος σε συσκευασία	1000
ΡΟΦΗΜΑΤΑ	Ποσότητα (γραμμάρια)
Τσάι	200

Κακάο	200
Μέλι ατομικό	10
Μαρμελάδα ατομική (χωρίς σποράκια)	10
Βούτυρο	10
Μαργαρίνη μαλακή ατομική	10

Ελαιόλαδο	20
ΓΑΛΑ	Ποσότητα (γραμμάρια)
Παστεριωμένο πλήρες	240

Παστεριωμένο 1,5% λιπαρά	240
Παστεριωμένο άπαχο 0% λιπαρά	240
ΤΥΡΙΑ	Ποσότητα (γραμμάρια)
Γραβιέρα Κρήτης	50
Γραβιέρα Μυτιλήνης	50
Κασέρι	50
Μυζήθρα ανάλατη	50
Τριμμένο	30
Τυράκια ατομικά	2
Φέτα	50

ΦΡΟΥΤΟ	Ποσότητα μικό βάρος με φλούδα και κουκούτσια (γραμμάρια)
Ακτινίδιο	100-120
Αχλάδι	140-160
Βανίλιες	100-120
Βερίκοκα	100-120
Καρπούζι	400
Κεράσια	100-120
Μανταρίνια	140-160
Μήλο golden	140-160
Μπανάνα	140-160
Νεκταρίνι	140-160
Πεπόνι	300
Πορτοκάλι	220
Ροδάκινο	140-160
Σταφύλια	140-160

7.2 ΕΙΔΟΣ -ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ (ΙΑΤΡΩΝ) ΣΕ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΗ ΜΟΡΦΗ

ΕΙΔΟΣ	
ΣΑΛΑΤΕΣ ΩΜΕΣ ΚΑΙ ΒΡΑΣΤΕΣ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Ντομάτα	150
Ντομάτα-αγγούρι	200
Αγγούρι	200
Χόρτα βραστά (παντζάρια, ραδίκια, αντίδια, βλίτα)	300
Λάχανο βραστό	300
Κουνουπίδι βραστό/ μπρόκολο	300
Κολοκυθάκια βραστά	300
Λάχανο ωμό τριμμένο	250
Πατάτες + κολοκυθάκια + καρότο	100 + 100 + 50
Πατατοσαλάτα (ντομάτα 100γρ, πατάτα 100γρ, κολοκύθι 100γρ)	300
Λάχανο-καρότο ωμό (λάχανο 150γρ-καρότο 50γρ)	200
Μαρούλι	150
Καρότο βραστό	100
Φασόλια ξερά σαλάτα	200
Ταραμοσαλάτα	100
Σκορδαλιά	100

ΟΣΠΡΙΑ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
<u>Όσπρια σούπα</u>	380
Φακές	380
Φασόλια	380
Ρεβίθια	380
Γίγαντες πλακί	380
ΣΟΥΠΕΣ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Σούπα φιδές	300
Ντοματόσουπα με φιδέ	300
Χορτόσουπα	300
Νερόσουπα	300
Ρυζόσουπα	300
Ρυζόνερο	200
Μαγειρίτσα	300
ΑΥΓΑ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
Βραστό	1 τεμάχιο (55-60 γραμμάρια)
Ομελέτα με τυρί	2 αυγά + 30 τυρί
Ομελέτα με πατάτες	2 αυγά + 200 πατάτες
Ομελέτα με ζαμπόν	2 αυγά + 30 ζαμπόν

Αυγό κόκκινο	1 τεμάχιο (55-60 γραμμάρια)
ΡΥΖΙΑ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Ρύζι λαπά	250
Ρύζι με μανιτάρια	230 + 100 μανιτάρια
Ρύζι με σάλτσα ντομάτα	300
Σπανακόρυζο	400
Λαχανόρυζο	400
Ρύζι τας-κεμπάπ	230 ρύζι + 150 μοσχάρι
Ρύζι με κιμά	230 ρύζι + 150 κιμά
Πιλάφι ρύζι άσπρο	230
Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά	230 + 100 λαχανικά

ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΑΙ ΝΤΟΛΜΑΔΕΣ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Ντομάτες γεμιστά	
Με ρύζι	400
Με κιμά	300 + 100 κιμά
Πιπεριές γεμιστές	
Με ρύζι	400
Με κιμά	300 + 100 κιμά
Κολοκυθάκια γεμιστά	
Με ρύζι	400
Με κιμά	300 + 100 κιμά
Κολοκυθάκια γεμιστά με ρύζι και αυγολέμονο	
Με κιμά και αυγολέμονο	300 + 100 κιμά
Λαχανοντολμάδες με ή χωρίς κιμά με άσπρη σάλτσα	400

ΟΓΚΡΑΤΕΝ – ΜΟΥΣΑΚΑΣ – ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Μακαρόνια ογκρατέν	400
Μουσακάς:	
Με μελιτζάνες & κιμά	400 (100 κιμάς)
Με μελιτζάνες & πατάτες & κιμά	400 (100 κιμάς)
Με κολοκυθάκια & πατάτες & κιμά	400 (100 κιμάς)
Παστίτσιο:	400 (100 κιμάς)
Μακαρόνια παστίτσιο με κιμά	400 (100 κιμάς)
ΛΑΔΕΡΑ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Αρακάς με αγκινάρες	380
Κολοκύθια λαδερά	380
Κολοκυθάκια μπριάμ	380
Μελιτζάνες γιαχνί	380
Μελιτζάνες ιμάμ	380
Μπάμιες λαδερές	380
Φασολάκια	380
Αγκινάρες αλα πολίτα	380
Κολοκύθια λαδερά	380

ΠΟΥΡΕΣ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Πουρέ με πατάτα κανονικό (με αλάτι)	300
Πουρές με πατάτα ανάλατος	300
Πουρές με πατάτα άλιπος και ανάλατος	300
Πουρέ με νιφάδες πατάτας	300
ΠΙΤΕΣ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Τυρόπιτα	300
Σπανακόπιτα	300
Ζαμπονοτυρόπιτα	300
Κιμαδόπιτα	300
Σπανακοτυρόπιτα	300
ΚΡΕΑΤΑ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Αρνί με αγκινάρες	150 αρνί-2 τεμ. αγγιν.

Μοσχάρι με αντίδια	150 μοσχάρι-200 αντίδια
Μοσχάρι με μελιτζάνες	150μοσχάρι-200 μελιτζάνες
Μοσχάρι τας κεμπάπ	150
Μοσχάρι στιφάδο	150μοσχάρι-250 κρεμμ.
Μοσχάρι με μπάμιες	150 μοσχάρι-250 μπάμιες
Μοσχάρι βραστό	150
Μοσχάρι κοκκινιστό ή λεμονάτο	150
Μοσχάρι με κολοκυθάκια	150μοσχάρι-250 κολοκυθάκια
Μοσχάρι Λεμονάτο ή κοκκινιστό με ρύζι	150μοσχάρι -250 ρύζι
Μοσχάρι με πατάτες	150μοσχάρι -250 πατάτες
Μοσχάρι με πουρέ	150μοσχάρι -250 πουρέ
Μοσχάρι με ζυμαρικό	150μοσχάρι -250 ζυμαρικά
Χοιρινό με σέλινο	150 χοιρινό -200 σέλινο
Χοιρινές μπριζόλες με πατάτες	150 χοιρινό -250 πατάτες
Χοιρινό λεμονάτο με πουρέ	150 χοιρινό -250 πουρέ
ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Αρνί με πατάτες στο φούρνο	180 αρνί με οστό -250 πατάτες
Αρνί γιουβέτσι (με ρύζι ή κριθαράκι)	180 αρνί με οστό -250 ζυμαρικά
Αρνί με μακαρόνια	180 αρνί με οστό -250 μακαρόνια
Αρνί με κολοκυθάκια	180 αρνί με οστό -200 κολοκυθάκια
Αρνί με μελιτζάνες	180 αρνί με οστό -200 μελιτζάνες
Χοιρινό λεμονάτο με πουρέ	130 χοιρινό -250 πουρέ
ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Αρνί με πατάτες στο φούρνο	180 αρνί με οστό -250 πατάτες
Αρνί γιουβέτσι (με ρύζι ή κριθαράκι)	180 αρνί με οστό -250 ζυμαρικά
Αρνί με μακαρόνια	180 αρνί με οστό -250 μακαρόνια
Αρνί με κολοκυθάκια	180 αρνί με οστό -200 κολοκυθάκια
Αρνί με μελιτζάνες	180 αρνί με οστό -200 μελιτζάνες
Αρνί με χυλοπίτες	180 αρνί με οστό -250 χυλοπίτες
ΜΕ ΚΙΜΑ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Γιουβαρλάκια με ντομάτα	300 (150γρ γιουβαρλάκια)
Γιουβαρλάκια με λεμόνι	300 (150γρ γιουβαρλάκια)
Σουτζουκάκια	150

Κεφτέδες τηγανιτοί	150
Κεφτέδες με σάλτσα	200
Κεφτέδες στο φούρνο	150
Μπιφτέκια	150
Μπιφτέκια στον ατμό	150
Σουτζουκάκια με πουρέ	150 σουτζουκάκια -250 πουρέ
Μελιτζάνες παπουτσάκια	400 (100 κιμάς)
Ρολό κιμά	150
Ρολό κιμά με πατάτες	150 ρολό κιμά - 250 πατάτες
Κεφτέδες με πατάτες τηγανιτές	150 κεφτέδες - 250 πατάτες
Σουτζουκάκια με ρύζι	150 σουτζουκάκια - 250 ρύζι
Σουτζουκάκια με πουρέ	150 σουτζουκάκια - 250 πουρέ
Κιμάς με ζυμαρικό	100 κιμάς - 250 ζυμαρικά
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Κοτόπουλο με ρύζι	160-180 κοτόπουλο με οστό + 250 ρύζι
Κοτόπουλο με πατάτες	160-180 κοτόπουλο με οστό + 250 πατάτες
Κοτόπουλο Βραστό	160-180 κοτόπουλο με οστό
Κοτόπουλο με ζυμαρικό	160-180 κοτόπουλο με οστό + 250 ζυμαρικά
Κοτόπουλο με πουρέ	160-180 κοτόπουλο με οστό + 250 πουρέ
Κοτόπουλο με μπάμιες	160-180 κοτόπουλο με οστό -250 μπάμιες

Κοτόπουλο σούπα (κοτόπουλο 150)	350
Κοτόπουλο κοκκινιστό ή ψητό	160-180 κοτόπουλο με οστό
Γαλοπούλα με πατάτες	160-180 γαλοπούλα με οστό -250 πατάτες
Κοτόπουλο μιλανέζα	160-180 κοτόπουλο με οστό + 250 ρύζι
ΠΑΤΑΤΕΣ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
Γιαχνί	250
Πατάτες γιαχνί και κολοκυθάκια	200 πατάτες + 100 κολοκυθάκι
Πατάτες στο φούρνο ριγανάτες	250
Πατάτες βραστές	250
ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ & ΑΛΛΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
Με σάλτσα ντομάτας	250
Με κιμά	200 μακαρόνια -150 κιμά

Στο φούρνο	350
Άσπρα	250
Με άσπρη σάλτσα με μανιτάρια	250
Χυλοπίτες	250
Λαζάνια	250
ΨΑΡΙΑ - ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	Ποσότητα μαγειρεμένης (γραμμάρια)
Βραστό	150
Πλακί στο φούρνο	150
Γαλέος κατ/νος τηγανιτός	150
Γαλέος κατ/νος με πατάτες	150 γαλέος - 250 πατάτες
Γλώσσα φιλέτο κατ/νο με πατάτες	150 γλώσσα - 250 πατάτες
Βακαλάος κατ/νος με πατάτες	150 βακαλάος - 250 πατάτες
Βακαλάος αλίπαστος	150
Ψαρόσουπα (βακαλάος κατ/νος)	120 ψάρι - Σύνολο 350
Χταπόδι με ρύζι ή μακαρονάκι κοφτό	120 χταπόδι +250 ρύζι ή μακαρονάκι
Καλαμαράκια με ρύζι ή μακαρονάκι κοφτό	120 καλαμαράκια +250 ρύζι ή μακαρονάκι
Καλαμαράκια τηγανιτά	150
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Αμυγδαλόπιτα	100
Βασιλόπιτα	με το κιλό
Βασιλόπιτα ατομική	100
Γιαουρτόπιτα	100
Γλυκό σοκολατένιο	120
Δίπλες	120
Εκλέρ	100
Καρυδόπιτα	100
Κέικ απλό	100
Κέικ σοκολάτα	100
Κουραμπιές	με το κιλό
Κρουασάν απλά	100
Κρουασάν γεμιστά	100
Κωκ	120
Μελομακάρονο	με το κιλό

Μηλόπιτα	100
Μήλο σάρκιν ψητό	100
Πάστα φλώρα	100
Τάρτα με δαμάσκηνα	100
Τάρτα με άλλα φρούτα (μήλα, αχλάδια)	100
Ταρτάκια με φρούτα	με το κιλό
Τσουρεκάκι ατομικό	100
Μπισκότα αλμυρά	50 (ατομική συσκευασία)
Ζάχαρη (ατομική συσκευασία)	10
Χαλβάς με σμιγδάλι (λαδιού)	150
Χαλβάς εμπορίου με ταχίνι	50
ΤΑΨΙΟΥ	Ποσότητα μαγειρεμένη (γραμμάρια)
Γαλακτομπούρεκο	100
Μπακλαβάς	100
Μπουγάτσα	100
Κανταΐφι κλασσικό	100
Κανταΐφι με κρέμα	120
Ραβανί	140-160
Κρέμα βανίλια γλυκιά	140-160
Κρέμα σοκολάτα γλυκιά	140-160
Κρέμα καραμελέ	100
Κρέμα άγλυκη (με υποκατάστατο ζάχαρης)	140-160
Ζελέ άγλυκο (με υποκατάστατο ζάχαρης)	140-160
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ	Ποσότητα (γραμμάρια)
Γιαούρτι 0%	200
Γιαούρτι 2%	200
Γιαούρτι πλήρες	1 τεμ. 200
Ψωμάκι πολυτελείας ατομικό	60
Ψωμάκι ατομικό ανάλατο	60
Ψωμάκι ολικής άλεσης ατομικό	60
Ελιές	50
Ρέγκα	100
Σαρδέλες αλίπαστες	50

Τόνος	100
ΧΥΜΟΙ - ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ	Ποσότητα (ml)
Φυσικός χυμός χωρίς ζάχαρη σε συσκευασία	1000
Φυσικός χυμός χωρίς ζάχαρη	ατομική συσκευασία 250ml
Χυμός συμπυκνωμένος σε συσκευασία	1000
Διάφορα αναψυκτικά κουτάκι	330
Διάφορα αναψυκτικά φιάλη	1500
Τσάι με λεμόνι κουτάκι	330
Τσάι με λεμόνι φιάλη	1500
ΡΟΦΗΜΑΤΑ	Ποσότητα (γραμμάρια)
Τσάι	200
Κακάο	200
Μέλι ατομικό	10
Μαρμελάδα ατομική (χωρίς σποράκια)	10
Βούτυρο	10
Μαργαρίνη μαλακή ατομική	10
Ελαιόλαδο	20

ΓΑΛΑ	Ποσότητα (γραμμάρια)
Γάλα παστεριωμένο πλήρες	240
Γάλα παστεριωμένο 1.5%	240
Γάλα παστεριωμένο άπαχο 0%	240
Γάλα σε σκόνη	1 μεγάλη συσκευασία
ΤΥΡΙΑ	Ποσότητα (γραμμάρια)
Γραβιέρα Κρήτης	50
Γραβιέρα Μυτιλήνης	50
Κασέρι	50
Μυζήθρα ανάλατη	50
Τριμμένο	30
Τυράκια ατομικά	2 τεμάχια
Φέτα	50
ΦΡΟΥΤΟ	Ποσότητα μικτό βάρος με φλούδα και κουκούτσια (γραμμάρια)
Ακτινίδιο	100-120
Αχλάδι	140-160
Βανίλιες	100-120
Βερίκοκα	100-120
Καρπούζι	400
Κεράσια	100-120
Μανταρίνια	140-160
Μήλο golden	140-160
Μπανάνα	140-160
Νεκταρίνι	140-160
Πεπόνι	300
Πορτοκάλι	220
Ροδάκινο	140-160

Οι παραπάνω ποσότητες θα ληφθούν υπόψη για την σύνταξη των πινάκων της οικονομικής προσφοράς

8. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

- 8.1** Τόσο η Υπηρεσία του νοσοκομείου με τα εξουσιοδοτημένα άτομα από τη Διοίκηση, όσο και κάθε υπερκείμενη αρχή υγειονομικής αρμοδιότητας, δικαιούνται να έχουν πρόσβαση και να επισκέπτονται το χώρο παροχής υπηρεσιών προκειμένου να ασκούν τα καθήκοντα τους, να παρακολουθούν και να ελέγχουν τη συμμόρφωση του αναδόχου με τους Κανονισμούς Υγιεινής και Ασφάλειας.
- 8.2** Η παραλαβή του έργου γίνεται κάθε μήνα από Επιτροπή που διενεργεί τον ποιοτικό έλεγχο με σχετική απόφαση του εκάστοτε διοικητή του νοσοκομείου. Ο ποιοτικός έλεγχος, εφόσον δεν ορίζεται διαφορετικά στη σύμβαση, ενεργείται με οποιοδήποτε ενδεικνυόμενο τρόπο, κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής. Η Επιτροπή παρακολουθεί και πιστοποιεί την ορθή εκτέλεση των εργασιών της υπογραφείσας σύμβασης. Πρωταρχικό ρόλο στον καθημερινό εσωτερικό έλεγχο του αναδόχου έχει σταθερά το Τμήμα Διατροφής του νοσοκομείου, η Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής, οι Διαιτολόγοι και η Επόπτρια Δημόσιας Υγείας. Το Τμήμα Διατροφής τελεί υπό τη Δ/ση της Ιατρικής Υπηρεσίας και τον Διοικητή του νοσοκομείου.
- 8.3** Οι ανωτέρω έλεγχοι των αρμοδίων του νοσοκομείου είναι ανεξάρτητοι του ελέγχου που περιοδικά μπορεί να διενεργείται από την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων και από άλλες κρατικές αρχές υγειονομικής αρμοδιότητας.
- 8.4** Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί τις αποφάσεις του Διοικητικού Συμβουλίου ή των εξουσιοδοτημένων οργάνων του, τις υποδείξεις λειτουργίας του νοσοκομείου, τις διαδικασίες του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, τους όρους της σύμβασης που θα υπογράψει με το νοσοκομείο και όσα αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της σύμβασης και τις σχετικές νομοθεσίες και οι οποίες αφορούν το αντικείμενο της σίτισης και τις παρεχόμενες υπηρεσίες του αναδόχου.
- 8.5** Το Τμήμα Διατροφής θα διατηρεί **Βιβλίο Συμβάντων / Παρατηρήσεων**, όπου θα καταγράφονται όλα τα συμβάντα που πραγματοποιούνται από το προσωπικό του αναδόχου και τα οποία παραβαίνουν τις προδιαγραφές, έτσι ώστε να πιστοποιούνται οι παραβάσεις για να επιβάλλονται οι αρμόζουσες κυρώσεις, αλλά και να καταγράφονται οι όποιες διορθωτικές ενέργειες έγιναν. Με αυτό τον τρόπο θα καταγράφεται η εβδομαδιαία συμμόρφωση του αναδόχου στους συμφωνηθέντες όρους.
- 8.6** Ο ανάδοχος υποχρεούται να δέχεται τον ανωτέρω έλεγχο και να διευκολύνει τα όργανα που τον ασκούν.

9 Κριτήρια Ανάθεσης

Κριτήριο ανάθεσης της Σύμβασης είναι η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει βέλτιστης σχέσης ποιότητας - τιμής, η οποία εκτιμάται βάσει των κάτωθι κριτηρίων:

α/α	ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ	ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ βαρύτητας
ΟΜΑΔΑ Α'		Συντελεστής Βαρύτητας 60%	
A1	Μεθοδολογία υλοποίησης και διασφάλισης της ποιότητας κατά την εκτέλεση της σύμβασης	100 - 120	45%
A2	Στοιχεία απόδειξης ικανότητας και τεχνικής υποδομής της μονάδας παραγωγής γευμάτων της επιχείρησης	100 - 120	15%
ΟΜΑΔΑ Β' ΠΡΟΦΙΛ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΟΣ - ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ		ΕΡΓΟΥ	
Συντελεστής Βαρύτητας 40%			
B1	Περιγραφή ομάδας έργου – Προσόντα, εκπαίδευση και οργάνωση προσωπικού –Έλεγχός και εποπτεία σύμβασης	100 - 120	20%
B2	Διαδικασίες ασφάλειας και υγιεινής προσωπικού, καθαρισμός και υγιεινή χώρων και σκευών, διαχείριση απορριμμάτων και προστασίας του περιβάλλοντος	100 - 120	20%

Τα στοιχεία απόδειξης των κριτηρίων αξιολόγησης καταγράφονται στο Παράρτημα ΙΙ - Τεχνικές Προδιαγραφές

9.1 Βαθμολόγηση και κατάταξη προσφορών¹

Η βαθμολόγηση κάθε κριτηρίου αξιολόγησης κυμαίνεται από 100 βαθμούς στην περίπτωση που ικανοποιούνται ακριβώς όλοι οι όροι των τεχνικών προδιαγραφών, αυξάνεται δε μέχρι τους 120 βαθμούς όταν υπερκαλύπτονται οι απαιτήσεις του συγκεκριμένου κριτηρίου.

Κάθε κριτήριο αξιολόγησης βαθμολογείται αυτόνομα με βάση τα στοιχεία της προσφοράς².

Η σταθμισμένη βαθμολογία του κάθε κριτηρίου θα προκύπτει από το γινόμενο του επιμέρους συντελεστή βαρύτητας επί τη βαθμολογία του, η δε συνολική βαθμολογία της προσφοράς θα προκύπτει από το άθροισμα των σταθμισμένων βαθμολογιών όλων των κριτηρίων.

Η συνολική βαθμολογία της τεχνικής προσφοράς υπολογίζεται με βάση τον παρακάτω τύπο :

$$= (0,45 \times \text{Βαθμός Α.1}) + (0,15 \times \text{Βαθμός Α.2}) + (0,20 \times \text{Βαθμός Β.1}) + (0,10 \times \text{Βαθμός Β.2}).$$

Κάθε κριτήριο αξιολόγησης βαθμολογείται αυτόνομα με βάση τα στοιχεία της προσφοράς.

Κριτήρια με βαθμολογία μικρότερη από 100 βαθμούς (ήτοι που δεν καλύπτουν/παρουσιάζουν αποκλίσεις από τις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσας) επιφέρουν την απόρριψη της προσφοράς.

⁹⁰ Άρθρο 86 παρ. 11, 13 και 16 ν. 4412/2016, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει. Η βαθμολόγηση πρέπει να είναι πλήρως και ειδικά αιτιολογημένη και να περιλαμβάνει υποχρεωτικά, εκτός από τη βαθμολογία, και την λεκτική διατύπωση της κρίσης ανά κριτήριο.

Η κατάταξη των προσφορών για την τελική επιλογή της συμφερότερης Προσφοράς θα γίνει με βάση τον ακόλουθο τύπο :

$$A_i = 70 \cdot (T_i / T_{\max}) + 30 \cdot (O_{\min} / O_i)$$

όπου A_i = η συνολική βαθμολογία του διαγωνιζόμενου i

T_i = η βαθμολογία της τεχνικής προσφοράς του διαγωνιζόμενου i

O_i = το συνολικό κόστος της οικονομικής προσφοράς του διαγωνιζόμενου i

$T_{\max}$ = Η καλύτερη τεχνική βαθμολογία μεταξύ των διαγωνιζομένων

$O_{\min}$ = Η χαμηλότερη οικονομική προσφορά μεταξύ των διαγωνιζομένων

Επικρατέστερη είναι η προσφορά με το μεγαλύτερο βαθμό A_i

Ο υπολογισμός του B_i γίνεται μέχρι το δεύτερο δεκαδικό ψηφίο.

Για την κατάταξη των προσφορών θα ληφθούν υπόψη μόνο οι προσφορές που κρίθηκαν παραδεκτές ανά τμήμα.

Στην περίπτωση ισοδύναμων προσφορών, δηλαδή προσφορών με την ίδια συνολική τελική βαθμολογία μεταξύ δύο ή περισσότερων προσφερόντων, η ανάθεση γίνεται στην προσφορά με την μεγαλύτερη βαθμολογία τεχνικής προσφοράς. Αν οι ισοδύναμες προσφορές έχουν την ίδια βαθμολογία τεχνικής προσφοράς, η αναθέτουσα αρχή επιλέγει τον υποψήφιο με κλήρωση μεταξύ των οικονομικών φορέων που υπέβαλαν τις ισοδύναμες προσφορές. Η κλήρωση γίνεται ενώπιον της Επιτροπής του Διαγωνισμού και παρουσία αυτών των οικονομικών φορέων.

9.2 ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

9.2.1 Για την επιλογή της πλέον συμφέρουσας από οικονομική άποψη προσφοράς βάσει βέλτιστης σχέσης ποιότητας-τιμής αξιολογούνται μόνο οι προσφορές που έχουν κριθεί ως τεχνικά αποδεκτές και σύμφωνες με τους λοιπούς όρους της διακήρυξης.

9.2.2 Τα κριτήρια αξιολόγησης προσφορών επιλέχθηκαν ως ελάχιστες απαιτήσεις για την απόδειξη της τεχνικής και επαγγελματικής ικανότητας των υποψηφίων προκειμένου να εξασφαλιστεί ότι "οι οικονομικοί φορείς διαθέτουν τους αναγκαίους ανθρώπινους και τεχνικούς πόρους και την εμπειρία για να εκτελέσουν τη σύμβαση σε κατάλληλο επίπεδο ποιότητας" βάσει κείμενης νομοθεσίας (άρθρο 75, Ν. 4412/2016 Κριτήρια Επιλογής). Για τα λοιπά κριτήρια επιλογής που αναφέρονται στην κείμενη νομοθεσία ως προαπαιτούμενα και μπορεί να αφορούν: α) την καταλληλότητα για την άσκηση της επαγγελματικής δραστηριότητας και β) την οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια, ισχύουν τα διαλαμβανόμενα στα σχετικά άρθρα της διακήρυξης.

9.2.3 Η κατακύρωση γίνεται στον εντός των όρων και τεχνικών προδιαγραφών της παρούσας Διακήρυξης υποψήφιο η προσφορά του οποίου κρίθηκε ως η **πλέον συμφέρουσα, με βάση τα κριτήρια που ορίζονται παρακάτω.**

9.2.4 Όταν ο υποψήφιος, ο οποίος προσφέρει την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά, δεν προσκομίζει, ένα ή περισσότερα από τα έγγραφα και τα δικαιολογητικά που προβλέπονται, η κατακύρωση γίνεται στον υποψήφιο που προσφέρει την αμέσως επόμενη πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη

προσφορά. Σε περίπτωση που και αυτός δεν προσκομίζει ένα ή περισσότερα από τα έγγραφα και δικαιολογητικά τα οποία απαιτούνται κατά τα ανωτέρω, η κατακύρωση γίνεται στον υποψήφιο με την αμέσως επόμενη πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά και ούτω καθ' εξής. Αν κανένας από τους υποψήφιους αναδόχους δεν προσκομίζει, σύμφωνα με τους όρους και τις προϋποθέσεις των ανωτέρω διατάξεων, ένα ή περισσότερα από τα έγγραφα και δικαιολογητικά τα οποία απαιτούνται από αυτές, ο διαγωνισμός ματαιώνεται.

9.2.5 Προσφορά που είναι αόριστη και ανεπίδεκτη εκτίμησης ή είναι υπό αίρεση, απορρίπτεται ως απαράδεκτη, μετά από γνωμοδότηση του αρμόδιου για την αξιολόγηση των αποτελεσμάτων του διαγωνισμού οργάνου.

9.2.6 Ως απαράδεκτες απορρίπτονται, επίσης, οι προσφορές που παρουσιάζουν αποκλίσεις από τις τεχνικές προδιαγραφές της διακήρυξης. Η διαπίστωση για την συμφωνία ή ασυμφωνία, με τους απαράβατους όρους που ορίζονται ως τέτοιοι από την διακήρυξη και με τις τεχνικές προδιαγραφές της, γίνεται με απόφαση του Δ.Σ., μετά από αιτιολογημένη γνώμη της Επιτροπής Αξιολόγησης.

9.2.7 Τα καθορισμένα στοιχεία αξιολόγησης της προσφοράς εκτός από τα οικονομικά, κατατάσσονται σε δύο ομάδες, ήτοι:

9.2.7.1 Ομάδα Α', όπως αναλύεται παρακάτω στις παρ. 9.2.9 και 9.2.10.

9.2.7.2 Ομάδα Β', όπως αναλύεται παρακάτω στις παρ. 9.2.11 και 9.2.12.

9.2.8 Για τις ανωτέρω δύο ομάδες ορίζεται συντελεστής βαρύτητας 60% για την ΟΜΑΔΑ Α' και 40% για την ΟΜΑΔΑ Β'. Οι προαναφερόμενες δύο ομάδες και τα στοιχεία αξιολόγησης που περιλαμβάνουν φαίνονται στον παρακάτω πίνακα κριτηρίων. Στον ίδιο πίνακα ορίζονται επίσης ο συντελεστής βαρύτητας των επί μέρους στοιχείων κάθε ομάδας και η βαθμολογία των στοιχείων που την απαρτίζουν. Η Βαθμολογία των τεχνικών προσφορών θα γίνει σύμφωνα με τον «Πίνακα Κριτηρίων Αξιολόγησης Προσφορών» που παρουσιάζεται στη συνέχεια.

9.2.9 Μεθοδολογία υλοποίησης και διασφάλισης της ποιότητας κατά την εκτέλεση της σύμβασης (Κριτήριο Α1)

Ο υποψήφιος οφείλει να παρουσιάσει στην προσφορά του μεθοδολογία προσαρμοσμένη στις ιδιαίτερες απαιτήσεις του έργου:

(α) Σχέδιο Υλοποίησης της Σύμβασης, Παρασκευή γευμάτων για ασθενείς και προσωπικό, διανομή γευμάτων στους νοσηλευόμενους και σερβίρισμα στην τραπεζαρία του προσωπικού, συλλογή και επιστροφή των σερβίσιων μετά την χρήση τους στην κεντρική κουζίνα. Άτομα που θα απασχολούνται ανά βάρδια, ιδιότητες, ωράριο, σχετικές οδηγίες ανά πόστο εργασίας και επόπτευση εργασιών)

(β) Περιγραφή του τρόπου και της διαδικασίας με την οποία ο υποψήφιος διασφαλίζει ότι όταν παρουσιάζεται απόκλιση από τις προδιαγραφές του έργου, θα λαμβάνει τις κατάλληλες διορθωτικές ενέργειες και να αναφερθούν ενδεικτικές πιθανές αποκλίσεις και ενέργειες.

(γ) Μελέτη Ανάλυσης Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (βάσει των αρχών του HACCP) - Σχέδιο HACCP προσαρμοσμένο στο δημοπρατούμενο έργο - Μέτρα ελέγχου των διεργασιών – εποπτεία - Διαδικασίες παρακολούθησης που καταδεικνύουν την εφαρμογή του συστήματος

- Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων συμβατό με σχετικό σύστημα πρότυπο (εθνικό ή διεθνές ή κλαδικό).

Τα έντυπα καταγραφής του συστήματος Διασφάλισης ποιότητας είναι τα έντυπα τεκμηρίωσης του ελέγχου των συνθηκών που επηρεάζουν την ασφάλεια, στα πλαίσια της παρακολούθησης των μέτρων που έχουν ληφθεί και συμπληρώνονται από το προσωπικό σε καθημερινή βάση ή όποτε καθορίζεται. Απαραίτητη ελάχιστη σύνθεση σημαντικών εντύπων τεκμηρίωσης του συστήματος διασφάλισης ποιότητας που θα εφαρμοστεί και θα κατατεθούν:

- Έντυπα παρακολούθησης των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου.
- Έντυπο ελέγχου μη συμμορφώσεων (διορθώσεων - διορθωτικών ενεργειών) με την περιγραφή τεκμηριωμένης διαδικασίας με την οποία ο υποψήφιος αναλαμβάνει διορθωτικές ενέργειες

(δ) Περιγραφή του συστήματος ιχνηλασιμότητας που θα εφαρμόσει στο δημοπρατούμενο έργο. Ο υποψήφιος πρέπει να καθιερώνει και να εφαρμόζει σύστημα ιχνηλασιμότητας, που να επιτρέπει την αναγνώριση των παρτίδων του προϊόντος και τη σχέση τους με τις παρτίδες των πρώτων υλών, τα αρχεία της παραγωγής και της παράδοσης.

- Οι συμμετέχοντες οφείλουν να λάβουν πλήρη και σαφή γνώση των επί τόπου συνθηκών των χώρων της δραστηριότητάς τους.
- Τα προσκομιζόμενα στοιχεία πρέπει να έχουν προσαρμοσθεί κατάλληλα στις ιδιαίτερες απαιτήσεις των δημοπρατούμενων εργασιών.
- Γενικευμένα εγχειρίδια, διαδικασίες και οδηγίες μη προσαρμοσμένα στο έργο δεν θα λαμβάνονται υπόψη και θα αξιολογούνται ως μη αποδεκτά.
- Οι τυχόν προτάσεις βελτίωσης θα πρέπει να αφορούν το συγκεκριμένο έργο.

9.2.10 Στοιχεία απόδειξης ικανότητας της επιχείρησης στους χώρους δραστηριότητας της (Κριτήριο Α2)

Οι διαγωνιζόμενοι προς απόδειξη της τεχνικής υποδομής τους θα πρέπει να καταθέσουν την άδεια λειτουργίας της μονάδας παρασκευής γευμάτων που διαθέτουν στην Αττική, περιγραφή του εξοπλισμού της, προσπέκτους, τεχνικά φυλλάδια κ.λπ. (παράρτημα II παρ. 1.12)

Η Επιτροπή Αξιολόγησης του εν λόγω διαγωνισμού δικαιούται να επισκεφτεί την κεντρική μονάδα παραγωγής τους για να έχει σαφή εικόνα των υπηρεσιών του στα διάφορα στάδια διεργασιών, να ελέγξει τις συνθήκες παραγωγής, τις εργασιακές πρακτικές του προσωπικού του σε πραγματικό χρόνο, πρακτικές αποθήκευσης, υγιεινής συντήρησης (ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων), προετοιμασίας γευμάτων, θερμικής επεξεργασίας, σερβιρίσματος τροφίμων Διαδικασίες καθαρισμού και εξασφάλισης υγιεινής των χώρων, των σκευών και επιφανειών καθώς και της ατομικής υγιεινής του προσωπικού.

Η επιτροπή δικαιούται να ζητήσει από τον υποψήφιο δείγματα των υλικών και ειδών που θα προσφέρουν.

9.2.11 Περιγραφή ομάδας έργου – Προσόντα, εκπαίδευση και οργάνωση προσωπικού (Κριτήριο B1)

α) Ο υποψήφιος υποχρεούται να διαθέσει επαρκές έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό (άρθρο 75, Ν. 4412/2016, Κριτήρια επιλογής), καθώς, επίσης, απαιτείται να αποδεικνύεται η εκπαίδευση του προσωπικού (ΚΥΑ 14708/17-8-2007), σε γενικούς και ειδικούς κανόνες υγιεινής, ανάλογα με τη θέση εργασίας του, σύμφωνα με πρόγραμμα που θα υλοποιηθεί. Η επάρκεια, η εκπαίδευση και η εμπειρία του προσωπικού, τεκμηριώνονται με την κατάθεση παραστατικών, όπως περιγράφονται στις παραγράφους που ακολουθούν.

β) Αποδεικτικά πλήθους διαθέσιμου προσωπικού:

✓ Αποδεικτικό κατάθεσης ΑΠΔ τελευταίου τριμήνου πριν από την καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών.

✓ Τα αντίστοιχα γραμμάτια καταβολής εισφορών ΙΚΑ.

γ) **Αποδεικτικά εμπειρίας.** Βάσει της ως άνω κατάστασης, προσκομίζονται:

✓ Όσον αφορά τα στελέχη της επιχείρησης, ενυπόγραφα βιογραφικά σημειώματα (στοιχεία προηγούμενης εμπειρίας, καθήκοντα, ουσιαστικά και τυπικά προσόντα, αντίγραφα τίτλων σπουδών). Επιπρόσθετα για τον Ιατρό Εργασίας και τον Τεχνικό Ασφαλείας του αναδόχου θα πρέπει να κατατεθούν και οι συμβάσεις εργασίας τους.

✓ Όσον αφορά τους υπαλλήλους σίτισης Πιο συγκεκριμένα:

✓ για τους **Μαγείρους απαιτείται να είναι πτυχιούχοι Μαγειρικής Τέχνης από αναγνωρισμένες σχολές** και να έχουν πιστοποιημένη **προϋπηρεσία στον κλάδο της μαζικής εστίασης**, με κατάθεση του λογαριασμού του ασφαλισμένου στο ΙΚΑ με τους κωδικούς ΚΑΔ και ειδικότητας. Επίσης να διαθέτει πιστοποίηση από τον ΕΦΕΤ στις βασικές αρχές στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.

δ) Αποδεικτικά εκπαίδευσης

Ο υποψήφιος είναι υπεύθυνος για τη συνεχή ενημέρωση και εκπαίδευση του προσωπικού του, σε θέματα που αφορούν στην τεχνολογία, την υγιεινή και την παρασκευή προϊόντων σίτισης, προκειμένου να υλοποιηθεί η νομική απαίτηση που αφορά στην υποχρεωτική εκπαίδευση του προσωπικού στην Υγιεινή και Ασφάλεια των τροφίμων, σύμφωνα με το επίπεδο που αντιστοιχεί σε κάθε ειδικότητα.

✓ Κατάθεση προγράμματος εκπαίδευσης ανά ειδικότητα (θεματολογία, διάρκεια, εγχειρίδια, μεθοδολογία, ιδιότητα εκπαιδευτή).

✓ Υποβολή αποδεικτικού εκπαίδευσης από τον φορέα και τον υπάλληλο. Η διάρκεια και το ελάχιστο περιεχόμενο εκπαίδευσης ανά ειδικότητα, καθορίζεται από τη νομοθεσία (ΚΥΑ 14708/17-8-2007).

Εάν ο φορέας είναι η ίδια η επιχείρηση, ο υπεύθυνος εκπαίδευσης απαιτείται να είναι εγκεκριμένος από ΕΦΕΤ και απόφοιτος ΑΕΙ ή ΤΕΙ.

Εάν ο φορέας είναι νομικό πρόσωπο, απαιτείται βεβαίωση του εκπαιδευτικού φορέα.

Οι επόπτες θα πρέπει να έχουν ειδικότητα τεχνολόγου τροφίμων ή υγιεινολόγου.

Λαμβάνονται σοβαρά υπόψη βεβαιώσεις εκπαίδευσης από εκπαιδευτικά ιδρύματα που έχουν εκδοθεί πριν την δημοσίευση της διακήρυξης.

9.2.12 Διαδικασίες ασφάλειας και υγιεινής προσωπικού, τροφίμων και προστασίας του περιβάλλοντος (Κριτήριο B2)

Κατάθεση προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης με τη συχνότητα καθαρισμού (καθημερινή και περιοδική υγιεινή) - τον τρόπο καθαρισμού επιφανειών, ανάλογα με την κατηγορία επιφανειών διαφορετικής υγιεινής που εντάσσονται - το πλάνο καθαρισμού και απολύμανσης (ΠΟΥ-ΠΟΤΕ-ΠΟΙΟΣ-ΠΩΣ), τον τρόπο ελέγχου της αποτελεσματικότητας του καθαρισμού και της απολύμανσης που θα εφαρμόσει.

Παρουσίαση τεκμηριωμένων διαδικασιών - οδηγιών - σχεδιασμών για την ασφάλεια και υγιεινή των εργαζομένων και την προστασία του περιβάλλοντος.

- Τα προσκομιζόμενα στοιχεία πρέπει να έχουν προσαρμοσθεί κατάλληλα στις ιδιαίτερες απαιτήσεις των δημοπρατούμενων εργασιών.
- Γενικευμένα εγχειρίδια, διαδικασίες και οδηγίες μη προσαρμοσμένα στο έργο δεν θα λαμβάνονται υπόψη και θα αξιολογούνται ως μη αποδεκτά.

9.2.13 Άρθρο 86 του ν. 4412/16

Παρ. 11. Το άθροισμα των σχετικών συντελεστών βαρύτητας των Ομάδων κριτηρίων αξιολόγησης ανέρχεται σε κάθε περίπτωση σε 100. Η βαθμολόγηση και κατάταξη των προσφορών γίνεται, σύμφωνα με τον τύπο:

$U = \sigma_1.K_1 + \sigma_2.K_2 + \dots + \sigma_n.K_n$ όπου:

«σν» είναι ο συντελεστής βαρύτητας του κριτηρίου ανάθεσης K_n και ισχύει $\sigma_1 + \sigma_2 + \dots + \sigma_n = 1$. Κάθε κριτήριο αξιολόγησης βαθμολογείται αυτόνομα με βάση τα στοιχεία της προσφοράς. Η βαθμολόγηση πρέπει να είναι πλήρως και ειδικά αιτιολογημένη και να περιλαμβάνει υποχρεωτικά, εκτός από τη βαθμολογία, και την λεκτική διατύπωση της κρίσης ανά κριτήριο. Προσωρινός ανάδοχος αναδεικνύεται εκείνος του οποίου η προσφορά έχει συγκεντρώσει το μεγαλύτερο αριθμό στο U .

Παρ. 13. Στις διαδικασίες σύναψης δημοσίων συμβάσεων προμηθειών και παροχής γενικών υπηρεσιών, όταν η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά δεν προσδιορίζεται αποκλειστικά βάσει της τιμής ή του κόστους, η βαθμολογία κάθε κριτηρίου αξιολόγησης κυμαίνεται από 100 έως 120 βαθμούς. Η βαθμολογία είναι 100 βαθμοί για τις περιπτώσεις που ικανοποιούνται ακριβώς όλοι οι όροι του κριτηρίου. Η βαθμολογία αυτή αυξάνεται έως 120 βαθμούς, όταν υπερκαλύπτονται οι όροι του κριτηρίου. Η συνολική βαθμολογία της προσφοράς, όπως προκύπτει από τον τύπο της προηγούμενης παραγράφου κυμαίνεται από 100 έως 120 βαθμούς. Η αναθέτουσα αρχή μπορεί να ορίσει στα έγγραφα της σύμβασης μεγαλύτερο περιθώριο διακύμανσης από το αναφερόμενο στο πρώτο εδάφιο από **100 έως 150 βαθμούς**, προσαρμόζοντας αναλόγως τους όρους της διαδικασίας σύναψης σύμβασης. Η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά μπορεί να προσδιοριστεί:

α) Ως εκείνη που παρουσιάζει τον μικρότερο λόγο της προσφερόμενης ή συγκριτικής τιμής της προσφοράς προς τη βαθμολογία των κριτηρίων αξιολόγησης που δεν αφορούν την τιμή ή το κόστος. Συγκριτική τιμή προσφοράς είναι η τιμή, στην περίπτωση που για τη διαμόρφωσή της λαμβάνονται υπόψη ένα ή περισσότερα είδη κόστους, σύμφωνα με την παράγραφο 1 του άρθρου 87, εφόσον προβλέπεται από τα έγγραφα της σύμβασης. Η αναθέτουσα αρχή, στην περίπτωση αυτή, καθορίζει με σαφήνεια στα έγγραφα της σύμβασης τον ακριβή τρόπο υπολογισμού της συγκριτικής τιμής προσφοράς (π.χ. με μαθηματικό τύπο).

β) Με εφαρμογή του τύπου της παραγράφου 11 στον οποίο θα αποτυπώνεται η μέθοδος βάσει της οποίας εφαρμόζεται στάθμιση για την ποιότητα και την τιμή. - ΑΝΤΙΚ. ΤΗΣ ΠΑΡ. 13 ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 86 ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡ. 1 ΤΟΥ ΑΡΘ. 33 ΤΟΥ Ν. 4608/19, ΦΕΚ-66 Α/25-4-19.

Η τιμή του πίνακα του Παραρτήματος IV θα είναι μια και μοναδική επί ποινή απόρριψης. Επιπλέον, να συνοπτοβληθεί κατάσταση στην οποία θα αναλύεται επαρκώς και με σαφήνεια ο τρόπος - μέθοδος υπολογισμού των ανωτέρω τιμών

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III - Υπόδειγμα Οικονομικής Προσφοράς (Προσαρμοσμένο από την Αναθέτουσα Αρχή)

ΠΙΝΑΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΚΟΣΤΟΥΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 5

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΛΥΣΕΩΣ ΚΟΣΤΟΥΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

(ΠΛΥΝΤΕΣ, ΚΑΘΑΡΙΣΤΕΣ, ΕΡΓΑΤΕΣ, ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ)

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΤΟΜΩΝ	ΜΗΝΙΑΙΑ ΔΑΠΑΝΗ ΚΑΤΑ ΑΤΟΜΟ	ΜΗΝΙΑΙΑ ΔΑΠΑΝΗ ΣΥΝΟΛΙΚΗ	ΔΑΠΑΝΗ ΔΙΕΤΙΑΣ (ΜΗΝΙΑΙΑ Χ 24 ΜΗΝΕΣ)
1	Μικτές αποδοχές προσωπικού με πλήρη απασχόληση				
2	Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη				
3	Κόστος επιδόματος αδείας (περιλαμβανομένων και εισφορών ΙΚΑ του εργοδότη)				
4	Κόστος δώρων Πάσχα - Χριστουγέννων (περιλαμβανομένων και εισφορών ΙΚΑ του εργοδότη)				
5	Επιπλέον κόστος Κυριακών-Αργιών (περιλαμβανομένων και εισφορών ΙΚΑ του εργοδότη)				
6	Επιπλέον κόστος ατόμων για ρεπό (περιλαμβανομένων και εισφορών ΙΚΑ του εργοδότη)				
7	Κόστος αντικαταστατών εργαζομένων σε κανονική αδεία				

- Στην οικονομική προσφορά είναι απαραίτητο να υπάρχει πλήρης ανάλυση κόστους όλων των προσφερομένων που απαιτούνται στα Παραρτήματα I και II .
- Δεν επιτρέπονται αποκλίσεις στους υπολογισμούς των εργατικών (γενικό ετήσιο σύνολο εργατικών με εργοδοτικές εισφορές) με δεδομένο ότι οι υπολογισμοί γίνονται με τον ίδιο αριθμό εργαζομένων.
- Ο υπολογισμός του εργατικού κόστους θα πραγματοποιηθεί σύμφωνα με την ισχύουσα εργατική νομοθεσία.

ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 6**ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΛΥΣΕΩΣ ΚΟΣΤΟΥΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ**

(ΜΑΓΕΙΡΩΝ, ΒΟΗΘΩΝ ΜΑΓΕΙΡΩΝ, ΕΠΟΠΤΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΑΕΙ ΚΑΙ ΤΕΙ)

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΤΟΜΩΝ	ΜΗΝΙΑΙΑ ΔΑΠΑΝΗ ΚΑΤΑ ΑΤΟΜΟ	ΜΗΝΙΑΙΑ ΔΑΠΑΝΗ ΣΥΝΟΛΙΚΗ	ΔΑΠΑΝΗ ΔΙΕΤΙΑΣ (ΜΗΝΙΑΙΑ Χ 24 ΜΗΝΕΣ)
1	Μικτές αποδοχές προσωπικού με πλήρη απασχόληση	Υπεύθυνος Έργου			
		Μάγειροι			
		Επόπτης Σίτισης			
2	Εισφορές ΙΚΑ εργοδότη	Υπεύθυνος Έργου			
		Μάγειροι			
		Επόπτης Σίτισης			
3	Κόστος επιδόματος αδείας (περιλαμβανομένων και εισφορών ΙΚΑ του εργοδότη)	Υπεύθυνος Έργου			
		Μάγειροι			
		Επόπτης Σίτισης			
4	Κόστος δώρων Πάσχα - Χριστουγέννων (περιλαμβανομένων και εισφορών ΙΚΑ του εργοδότη)	Υπεύθυνος Έργου			
		Μάγειροι			
		Επόπτης Σίτισης			
5	Επιπλέον κόστος Κυριακών-Αργιών (περιλαμβανομένων και εισφορών ΙΚΑ του εργοδότη)	Υπεύθυνος Έργου			
		Μάγειροι			
		Επόπτης Σίτισης			
6	Επιπλέον κόστος ατόμων για ρεπό (περιλαμβανομένων και εισφορών ΙΚΑ του εργοδότη)	Υπεύθυνος Έργου			
		Μάγειροι			
		Επόπτης Σίτισης			
7	Κόστος αντικαταστατών εργαζομένων σε κανονική αδεία	Υπεύθυνος Έργου			
		Μάγειροι			
		Επόπτης Σίτισης			

ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 7

ΑΝΑΛΥΣΗ ΗΜΕΡΙΣΙΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ				
ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΗΜΕΡΑ ΔΕΥΤΕΡΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΔΒΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΓΕΥΜΑΤΩΝ				
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ: ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΠΟΥΡΕ				
ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΣΕ gr/ΜΕΡΙΔΑ				
ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ	gr/ΜΕΡΙΔΑ	ΚΙΛΑ ΓΙΑ 550 ΜΕΡΙΔΕΣ	ΤΙΜΗ/gr	ΚΟΣΤΟΣ
ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ ΕΛΛΗΝΙΚΟ				
ΠΑΤΑΤΕΣ				
ΛΑΔΙ				
ΠΕΛΤΕΣ				
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ				
ΓΑΛΑ				
ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ				
ΛΟΙΠΕΣ ΥΛΕΣ				
ΣΑΛΑΤΑ				
ΛΑΧΑΝΟ				
ΚΑΡΟΤΟ				
ΦΡΟΥΤΟ (ΒΑΣΗ ΠΙΝΑΚΑ Νο 2)				
ΒΡΑΔΙΝΟ: ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΡΥΖΙ				
ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΣΕ gr/ΜΕΡΙΔΑ				
ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ	gr/ΜΕΡΙΔΑ	ΚΙΛΑ ΓΙΑ 550 ΜΕΡΙΔΕΣ		
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ				
ΡΥΖΙ				
ΛΑΔΙ				
ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ				
ΛΟΙΠΑ				
ΣΑΛΑΤΑ				
ΝΤΟΜΑΤΑ				
ΑΓΓΟΥΡΙ				
ΦΡΟΥΤΟ (ΒΑΣΗ ΠΙΝΑΚΑ Νο 2)				
ΠΡΩΙΝΟ: (ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΠΟ ΠΙΝΑΚΑ Νο 4)				
ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΣΕ gr/ΜΕΡΙΔΑ				
ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ	gr/ΜΕΡΙΔΑ	ΤΕΜΑΧΙΑ Ή ΚΙΛΑ ΓΙΑ 550 ΜΕΡΙΔΕΣ		
Ατομικό ψωμάκι (συσκευασμένο)				
Βούτυρο				
Μαρμελάδα				
Αυγό				
Τσάι				

ΕΝΔΙΑΜΕΣΟ ΓΕΥΜΑ: (ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΠΟ ΠΙΝΑΚΑ Νο 3)				
ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΣΕ gr/ΜΕΡΙΔΑ				
ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ	gr/ΜΕΡΙΔΑ	ΤΕΜΑΧΙΑ Ή ΚΙΛΑ ΓΙΑ 550 ΜΕΡΙΔΕΣ		
Ζελέ				
ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ ΗΜΕΡΑΣ				

* Για το πρωινό και το ενδιάμεσο γεύμα να συμπληρώνονται με τα αντίστοιχα γεύματα που αντιστοιχούν στις εκάστοτε ημέρες

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να συμπληρώσουν αντίστοιχα επτά (7) πίνακες για όλες τις ημέρες της εβδομάδας με τα γεύματα που αναφέρονται στο Πίνακα Νο 1

ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 8
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ	ΜΗΝΙΑΙΑ ΔΑΠΑΝΗ ΣΥΝΟΛΙΚΗ	ΔΑΠΑΝΗ ΔΙΕΤΙΑΣ (ΜΗΝΙΑΙΑ Χ 24 ΜΗΝΕΣ)
1	ΚΟΣΤΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΑΘΡΟΙΣΜΑ ΤΩΝ ΠΙΝΑΚΩΝ 5 ΚΑΙ 6		
2	ΚΟΣΤΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΑΘΡΟΙΣΜΑ ΤΩΝ 7 ΗΜΕΡΩΝ ΠΙΝΑΚΑ 7		
3	ΛΟΙΠΑ ΚΟΣΤΗ (ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ, ΕΙΔΗ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ, ΜΑΠ Κ.ΛΠ. ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ Ι & ΙΙ)		
4	ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ Ι & ΙΙ		
5	ΕΡΓΟΛΑΒΙΚΟ ΚΕΡΔΟΣ		
6	ΝΟΜΙΜΕΣ ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ		
7	ΣΥΝΟΛΑ ΚΑΘΑΡΩΝ ΑΞΙΩΝ (ΑΝΕΥ Φ.Π.Α.)		
8	ΣΥΝΟΛΟ ΑΞΙΩΝ (ΜΕ Φ.Π.Α.)		

ΤΙΜΗΜΑ ΠΡΟΑΙΡΕΣΗΣ (ΑΝΕΥ Φ.Π.Α.)	
ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΤΙΜΗΜΑ ΜΕ ΠΡΟΑΙΡΕΣΗ (ΜΕ Φ.Π.Α.)	

Η τιμή για καθένα από τα πεδία του παραπάνω πίνακα θα είναι μια και μοναδική επί ποινή απόρριψης. Επιπλέον, να κατατεθούν πίνακες στους οποίους θα αναλύεται επαρκώς και με σαφήνεια ο τρόπος - μέθοδος υπολογισμού των ανωτέρω τιμών

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ

1. ΓΟΥΣΕΤΗΣ ΕΥΓΕΝΙΟΣ, ΠΑΙΔΙΑΤΡΟΣ ΑΙΜΑΤΟΛΟΓΟΣ, ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΑΜΟΣΧΕΥΣΗΣ ΜΥΕΛΟΥ ΤΩΝ ΟΣΤΩΝ (ΜΜΜΟ)
2. ΝΑΚΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ, ΤΕ ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΗΣ, ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΩΡΛ, ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΧΕΙΡΗΣΗΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΑΚΩΝ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ
3. ΛΕΟΝΤΣΙΝΗ ΞΕΝΗ, ΠΕ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΟΣ