Ministry of Digital Governance
Digitally signed by Ministry of Digital Governance
Date: 2026.11.06 11:04:05 EET
Reason:
Location: Athens

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Υγείας

Γενικό Νοσοκομείο Αθηνών
«Η Ε Λ Π Ι Σ»
Διεύθυνση: Διοικητική .
Τμήμα:Γρ. Προμηθειών
Δημητσάνας 7, 115 22, Αθήνα
Τηλ.: 213 2039 136
email: ekalampaliki@elpis.gr – promithion@elpis.gr

Αθήνα: 05-11-2026

Αριθμ. Πρωτ. 13952

ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΤΕΑ ΣΤΟ ΚΗΜΔΗΣ ,ΣΤΗ ΔΙΑΥΓΕΙΑ

ΚΑΙ ΣΤΟ site ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

ΠΡΟΣ: «ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ Α.Ε.»
Email:info@kobatsiaris.gr

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΣΕ ΔΙΑΠΡΑΓΜΑΤΕΥΣΗ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΗ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ
των υποπερ. ββ) και γγ) της περ. β του άρθρου 32 του Ν. 4412/2016, όπως ισχύει, για την προμήθεια «ετοίμων γευμάτων για την σίτιση των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού» του Νοσοκομείου, για διάστημα τριών (3) μηνών στην εταιρεία «ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ Α.Ε.»

Το Γ.Ν.Α. «Η ΕΛΠΙΣ» έχοντας υπόψη:
α. Τον Ν. 4412/08.08.16 (Α΄147) Δημόσιες συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (Προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

β. Την με υπ' αριθ. 232/15-10-2026.(ΑΔΑ: 9ΛΕΘ46904Ν-7ΑΕ) Απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου του Γ.Ν.Α. «Η ΕΛΠΙΣ», με την οποία εγκρίνεται η προσφυγή στη διαδικασία της διαπραγμάτευσης χωρίς προηγούμενη δημοσίευση των υποπερ. ββ) και γγ) της περ. β του άρθρου 32 του Ν. 4412/2016, για την προμήθεια «ετοίμων γευμάτων για την σίτιση των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού» του Νοσοκομείου, για διάστημα τριών (3) μηνών στην εταιρεία «ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ Α.Ε.» με ΑΦΜ 094180805 και έδρα Οδός: Ανδρέα Παπανδρέου - Ίλιον Αττική Αριθμ.:72, Τ.Κ.: 13122. η οποία είναι Ανάδοχος της υπ΄αριθμ 12352/25-09-2024 σύμβασης.
γ. Την με Αριθμ. Πρωτ. 3201/03-11-2026.(ΑΔΑ: Ψ52Α46904Ν-ΘΜΞ και ΑΔΑΜ: 26REQ020116632) Απόφαση Ανάληψης Υποχρέωσης.

δ. Τις υποπεριπτώσεις ββ), γγ) της περίπτωσης β) του άρθρου 32, το άρθρο $32^{Α}$ και του άρθρου 120 του ν. 4412/08.08.16 (Α΄147) Δημόσιες συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (Προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

Προσκαλεί την εταιρεία ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ Α.Ε.» να υποβάλει προσφορά για τη σύναψη σύμβασης για την προμήθεια «ετοίμων γευμάτων για την σίτιση των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού» του Νοσοκομείου, για διάστημα τριών (3) μηνών , σύμφωνα με την

παρούσα πρόσκληση, τον εκτιμώμενο προϋπολογισμό και το συνημμένο τεύχος τεχνικών προδιαγραφών της Υπηρεσίας.

Η προϋπολογισθείσα δαπάνη για τις προς ανάθεση υπηρεσίες ανέρχεται έως του ποσού των 134.266,50€, πλέον Φ.Π.Α. 13% .

Η ανωτέρω υπηρεσία θα είναι σύμφωνη με τις επισυναπτόμενες τεχνικές προδιαγραφές.

Η παρούσα πρόσκληση θα αναρτηθεί στο ΚΗΜΔΗΣ καθώς και στην Ιστοσελίδα του Νοσοκομείου μας για πέντε (05) τουλάχιστον ημέρες πριν την κοινοποίηση της απόφασης ανάθεσης.

Δεν λαμβάνονται υπόψη προσφορές οικονομικών φορέων που δεν προσκλήθηκαν να υποβάλουν προσφορά.

Παρακαλούμε, αφού λάβετε υπόψη τους όρους της Πρόσκλησης, τις συνημμένες τεχνικές προδιαγραφές και τον εκτιμώμενο προϋπολογισμό, όπως υποβάλλετε την προσφορά σας εντός (05) ημερών από την κοινοποίηση της παρούσας στο πρωτόκολλο του Γ.Ν.Α. «Η ΕΛΠΙΣ» με κατάθεση σφραγισμένου φακέλου, σε δύο αντίγραφα, ο οποίος θα αναγράφει τα εξής:
Προς :
Γ**.Ν.Α. «Η ΕΛΠΙΣ»**
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ: ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ
ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
για την προμήθεια «ετοίμων γευμάτων για την σίτιση των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού» του Νοσοκομείου, για διάστημα τριών (3) μηνών
ΔΗΜΟΣΙΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗΣ
Η πρόσκληση αναρτήθηκε στο ΚΗΜΔΗΣ την **06-11-2026** στον διαδικτυακό τόπο ΔΙΑΥΓΕΙΑ την **06-11-2026** και στην ιστοσελίδα του Νοσοκομείου την **06-11-2026**
Καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφοράς την **11-11-2026 και ώρα 14.00μ.μ**

Η εκτιμώμενη αξία της σύμβασης για την ανωτέρω υπηρεσία ανέρχεται στο ποσό των 134.266,50€ πλέον του Φ.Π.Α. 13% σε βάρος του ΑΛΕ 24101100000101του Τακτικού προϋπολογισμού του Νοσοκομείου.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

Υπεύθυνη δήλωση της εταιρείας στην οποία θα δηλώνεται ότι:
i. Μέχρι την ημέρα υποβολής της προσφοράς της δεν συντρέχει για τον προσφέροντα λόγος αποκλεισμού από τους αναφερόμενους στα άρθρα 73 και 74 του Ν.4412/2016 για τους οποίους οι οικονομικοί φορείς αποκλείονται από την συμμετοχή τους σε διαγωνισμούς του δημοσίου.
ii. Αποδέχεται τους όρους της παρούσας πρόσκλησης και η προσφορά της συντάχτηκε σύμφωνα με αυτούς.
iii. Παραιτείται από κάθε δικαίωμα αποζημίωσης της σχετικά με οποιαδήποτε απόφαση της Υπηρεσίας για αναβολή, ματαίωση η ακύρωση του διαγωνισμού.
iv. Ο χρόνος ισχύος της προσφοράς είναι ένα (1) έτος από την λήξη προθεσμίας υποβολής προσφοράς.

Τεχνική προσφορά : Όλα τα έγγραφα και τα δικαιολογητικά που τεκμηριώνουν την τεχνική επάρκεια του οικονομικού φορέα. Οποιοδήποτε έγγραφο ή πιστοποιητικό απαιτείται για την αναβάθμιση του εν λόγω συστήματος.
Τα ανωτέρω έγγραφα θα φέρουν υπογραφή του νόμιμου εκπροσώπου της εταιρείας.
Οικονομική προσφορά: Η προσφορά θα αναγράφει την τιμή χωρίς Φ.Π.Α. και με Φ.Π.Α.

Τον ανάδοχο βαρύνουν οι κρατήσεις υπέρ τρίτων και οι εισφορές που ισχύουν κατά το χρόνο υποβολής της προσφοράς, ανάλογα με το αντικείμενο της σύμβασης και την πηγή χρηματοδότησης. Προσφορές που ζητούν απαλλαγή τους από τις κρατήσεις, δεν γίνονται δεκτές.

Εναλλακτικές προσφορές δεν γίνονται δεκτές και απορρίπτονται.

ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΑΝΑΘΕΣΗΣ

Η εταιρεία ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ Α.Ε.». προς απόδειξη της μη συνδρομής των λόγων αποκλεισμού από διαδικασίες σύναψης δημοσίων συμβάσεων των παρ.1 και 2 του άρθρου 73 του Ν.4412/2016 θα πρέπει να προσκομίσει μαζί με την οικονομοτεχνική της προσφορά τα παρακάτω δικαιολογητικά σύμφωνα με το άρθρο 80 του Ν.4412/2016.

α. Απόσπασμα ποινικού μητρώου. Που εκδίδεται έως τρείς (3) μήνες πριν από την υποβολή του. Η υποχρέωση αφορά ιδίως: αα) στις περιπτώσεις εταιρειών περιορισμένης ευθύνης (Ε.Π.Ε.) και προσωπικών εταιρειών (Ο.Ε. και Ε.Ε.), τους διαχειριστές, ββ) στις περιπτώσεις ανωνύμων εταιρειών (Α.Ε.), τον Διευθύνοντα Σύμβουλο, καθώς και όλα τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου, γγ) στις περιπτώσεις των συνεταιρισμών τα μέλη του Διοικητικού συμβουλίου.
β. Πιστοποιητικό Φορολογικής ενημερότητας. (Το παρόν πιστοποιητικό θα πρέπει να ισχύει κατά τον χρόνο υποβολής του).
γ. Πιστοποιητικό Ασφαλιστικής ενημερότητας (άρθρο 80 παρ.2 του Ν.4412/2016) (Το παρόν πιστοποιητικό θα πρέπει να ισχύει κατά τον χρόνο υποβολής του).
δ. Πιστοποιητικό ΓΕΜΗ περί νόμιμης εκπροσώπησης ή το ισχύον καταστατικό της εταιρείας από όπου προκύπτουν τα μέλη και ο νόμιμος εκπρόσωπος της εταιρείας (Το παρόν πιστοποιητικό γίνεται αποδεκτό εφόσον έχει εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν την υποβολή του)

ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ

Οι εγγυητικές επιστολές εκδίδονται από πιστωτικά ή χρηματοδοτικά ιδρύματα ή ασφαλιστικές επιχειρήσεις κατά την έννοια των περιπτώσεων β' και γ' της παρ. 1 του άρθρου 14 του ν. 4364/ 2016 (Α'13), που λειτουργούν νόμιμα στα κράτη - μέλη της Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου ή στα κράτη-μέρη της ΣΔΣ και έχουν, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις, το δικαίωμα αυτό. Μπορούν, επίσης, να εκδίδονται από το Ε.Τ.Α.Α - Τ.Σ.Μ.Ε.Δ.Ε. ή να παρέχονται με γραμμάτιο του Ταμείου Παρακαταθηκών και Δανείων με παρακατάθεση σε αυτό του αντίστοιχου χρηματικού ποσού. Αν συσταθεί παρακαταθήκη με γραμμάτιο παρακατάθεσης χρεογράφων στο Ταμείο Παρακαταθηκών και Δανείων, τα τοκομερίδια ή μερίσματα που λήγουν κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται μετά τη λήξη τους στον υπέρ ου η εγγύηση οικονομικό φορέα.
Οι εγγυητικές επιστολές εκδίδονται κατ' επιλογή των οικονομικών φορέων από έναν ή περισσότερους εκδότες της παραπάνω παραγράφου.
Οι εγγυήσεις αυτές περιλαμβάνουν κατ' ελάχιστον τα ακόλουθα στοιχεία: α) την ημερομηνία έκδοσης, β) τον εκδότη, γ) την αναθέτουσα αρχή προς την οποία απευθύνονται, δ) τον αριθμό της εγγύησης, ε) το ποσό που καλύπτει η εγγύηση, στ) την πλήρη επωνυμία, τον Α.Φ.Μ. και τη διεύθυνση του οικονομικού φορέα υπέρ του οποίου εκδίδεται η εγγύηση (στην περίπτωση ένωσης αναγράφονται όλα τα παραπάνω για κάθε μέλος της ένωσης), ζ) τους όρους ότι: αα) η εγγύηση παρέχεται ανέκκλητα και ανεπιφύλακτα, ο δε εκδότης παραιτείται του δικαιώματος της διαιρέσεως και της διζήσεως, και ββ) ότι σε περίπτωση κατάπτωσης αυτής, το ποσό της κατάπτωσης υπόκειται στο εκάστοτε ισχύον τέλος χαρτοσήμου, η) τα στοιχεία της σχετικής διακήρυξης και την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού, θ) την ημερομηνία λήξης ή τον χρόνο ισχύος της εγγύησης, ι) την ανάληψη υποχρέωσης από τον εκδότη της εγγύησης να καταβάλει το ποσό της εγγύησης ολικά ή μερικά εντός πέντε (5) ημερών μετά από απλή έγγραφη ειδοποίηση εκείνου προς τον οποίο απευθύνεται και ια) στην περίπτωση των εγγυήσεων καλής εκτέλεσης και προκαταβολής, τον αριθμό και τον τίτλο της σχετικής σύμβασης.
Η αναθέτουσα αρχή επικοινωνεί με τους εκδότες των εγγυητικών επιστολών προκειμένου να διαπιστώσει την εγκυρότητά τους.

3.1. Εγγυητική Επιστολή Συμμετοχής

ΕΓΓΥΗΤΙΚΗ ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ ΣΤΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΝΙΑ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ.

3.2. Εγγυητική Επιστολή Καλής Εκτέλεσης

Για την καλή εκτέλεση των όρων της Σύμβασης, οι προμηθευτές είναι υποχρεωμένοι να καταθέτουν εγγυητική επιστολή που να καλύπτει το 4% της προϋπολογισθείσας αξίας

Η αναθέτουσα αρχή επικοινωνεί με τους εκδότες των εγγυητικών επιστολών προκειμένου να διαπιστώσει την εγκυρότητά τους. Κατά τα λοιπά ισχύουν τα αναφερόμενα στο άρθρο 72 του Ν. 4412/2016 όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Η κατακύρωση της σύμβασης γίνεται με απόφαση της αναθέτουσας αρχής ύστερα από γνωμοδότηση της αρμόδιας επιτροπής διαπραγμάτευσης. [άρθρο 221 του ν. 4412/2016].

Η ανακοίνωση της κατακύρωσης της σύμβασης γίνεται εγγράφως προς την προσκληθείσα εταιρεία από την αναθέτουσα αρχή.

ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΣΥΜΒΑΣΗΣ:

Από την ανακοίνωση του αποτελέσματος της διαπραγμάτευσης στον Ανάδοχο, η Σύμβαση θεωρείται ότι έχει συναφθεί, το δε έγγραφο (Σύμβαση) που ακολουθεί έχει μόνο αποδεικτικό χαρακτήρα.

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

1. Ο Ανάδοχος θα είναι πλήρως και αποκλειστικά μόνος υπεύθυνος για την τήρηση της ισχύουσας νομοθεσίας ως προς το απασχολούμενο από αυτόν προσωπικό για την εκτέλεση των υποχρεώσεων της σύμβασης. Σε περίπτωση οποιασδήποτε παράβασης ή ζημίας που προκληθεί σε τρίτους υποχρεούται μόνος αυτός προς αποκατάστασή της.
2. Ο Ανάδοχος υποχρεούται κατά την εκτέλεση της σύμβασης να τηρεί τις υποχρεώσεις τους που απορρέουν από τις διατάξεις τις περιβαλλοντικής, κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, οι οποίες έχουν θεσπισθεί με το δίκαιο της Ένωσης, το Εθνικό Δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α’ του Ν. 4412/2016.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ Δ.Σ.

ΣΤΑΥΡΟΣ ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΣ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι –

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΙΤΙΣΗ ΤΩΝ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Α. ΓΕΝΙΚΑ

Έργο του αναδόχου θα είναι η παροχή πλήρως μεριδοποιημένων γευμάτων στουςασθενείς και στο εφημερεύον ιατρικό προσωπικό του Νοσοκομείου για την καθημερινή κάλυψη των αναγκών τους (με την μέθοδο cook and serve).

Ο ανάδοχος πρέπει να τηρεί όλες τις υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες υγιεινής πρακτικής.

Προκειμένου να εξασφαλισθούν τα παραπάνω το Νοσοκομείο θα ορίσει επιτροπή παραλαβής και ελέγχου της καλής εκτέλεσης της σύμβασης, αποτελούμενη από εξειδικευμένους επιστήμονες, η οποία διατηρεί το δικαίωμα να ελέγχει την καταλληλότητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παραδιδόμενων φαγητών και να κάνει αιφνίδιους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου όποτε και αν το κρίνει απαραίτητο.

Β. ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ο ανάδοχος θα παρασκευάζει το φαγητό σε εξειδικευμένη μονάδα παραγωγής με ισχύουσα άδεια λειτουργίας, η οποία θα βρίσκεται σε εύλογη και επαρκή για την υλοποίηση του έργου απόσταση από το Νοσοκομείο, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι η έναρξη της μεταφοράς των γευμάτων(κυρίως γεύμα, σαλάτες, τυρί κ.λ.π) από την μονάδα παραγωγής τους δεν θα υπερβαίνει σε καμία περίπτωση την μία (1) ώρα από την παράδοσή τους κατά τα κατωτέρω οριζόμενα στην παράγραφο Γ.

Το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου θα παραδίδει 12:00 με 12:30 μ.μ. καθημερινά (Δευτέρα-Παρασκευή, εκτός επίσημων αργιών) από την προηγούμενη ημέρα στον ανάδοχο, τον αριθμό των απαιτούμενων μερίδων της επόμενης ημέρας ανά κλινική, εγγράφως μέσω e-mail. Κάθε Παρασκευή θα αποστέλλει τον αριθμό των μερίδων για το Σαββατοκύριακο και τη Δευτέρα, και με ανάλογο τρόπο θα λειτουργεί και στις επίσημες αργίες.

Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να αυξομειώνει τον αριθμό των μερίδων σε ποσοστό έως 20% από την ημερήσια παραγγελία μέχρι 2 ώρες πριν την παράδοση του μεσημεριανού γεύματος της ίδιας ημέρας. Κατά τον ίδιο τρόπο, δύναται να αυξομειώνει έως 20% από την ημερήσια παραγγελία, μέχρι τις 15:00μ.μ. τον αριθμό των μερίδων του βραδινού γεύματος της ίδιας ημέρας, κατόπιν εντολής του Τμήματος Διατροφής.

Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παραδίδει τις μερίδες φαγητού δυο φορές την ημέρα για να καλύψει τις ανάγκες πρωινού, γεύματος και δείπνου των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού. Το ακριβές ωράριο παράδοσης των φαγητών θα αναφερθεί λεπτομερώς παρακάτω.

Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρέχει τις υπηρεσίες του ανεξάρτητα από τις καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα.

Το εβδομαδιαίο μενού, βάσει του οποίου θα προετοιμάζεται το φαγητό θα αποστέλλεται στον ανάδοχο κάθε εβδομάδα. Η ημέρα αποστολής θα καθορισθεί μετά από συνεννόηση του Τμήματος Διατροφής και του αναδόχου ώστε να υπάρχει επαρκής χρόνος προετοιμασίας του.

Ο ανάδοχος πρέπει να διαθέτει μεθοδολογία με την οποία θα διασφαλίζεται, θα αποδεικνύεται και θα είναι μετρήσιμη η ικανοποίηση των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού. Τα αποτελέσματα των μετρήσεων θα είναι διαθέσιμα στη Διοίκηση του Νοσοκομείου με ευθύνη του Τμήματος Κλινικής Διατροφής.

Γ. ΜΕΡΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΦΑΓΗΤΟΥ- ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΛΑΒΗ

Όλα τα γεύματα (κυρίως γεύμα, σαλάτες, τυρί κ.λ.π) θα παραδίδονται μεριδοποιημένα σε ατομική συσκευασία μιας χρήσης, με καπάκι και ετικέτα όπου θα αναγράφεται ευκρινώς το είδος του φαγητού, τα συστατικά της συνταγής (αλλεργιογόνα με έντονη γραμματοσειρα), η δίαιτα για την

οποία προορίζεται (π.χ. άλιπο, διαβήτου κ.λ.π), η ημερομηνία παρασκευής και λήξης όπως και η ανάλυση μακροθρεπτικών του γεύματος (ενέργεια, πρωτεΐνη, υδατάνθρακες, λίπος, kcal και γραμμάρια ανά 100 γρ τροφής αντίστοιχα). Η συσκευασία θα είναι κατάλληλη για αναθέρμανση σε φούρνο μικροκυμάτων.
Κάθε μερίδα θα συνοδεύεται από ποτήρι μιας χρήσης σε ατομική συσκευασία και κουβέρ που θα περιέχει χαρτοπετσέτα, κουτάλι σούπας, πιρούνι και μαχαίρι από υλικό σύμφωνο με την κείμενη νομοθεσία. (ειδικά για τα πλήρως πολτοποιημένα θα χρειαστεί συνοδεία από καλαμάκι). Η προμήθεια αυτών θα βαρύνει τον ανάδοχο.
Η διακίνηση του έτοιμου φαγητού από τη μονάδα παραγωγής προς το Νοσοκομείο θα πρέπει να γίνεται με μεταφορικά μέσα του αναδόχου που θα έχουν τα εξής χαρακτηριστικά:
Να είναι καθαρά και απολυμασμένα
Να έχουν λεία τοιχώματα για επιτυχή καθαρισμό και απολύμανση
Να γίνεται συντήρηση ή αντικατάσταση όταν απαιτείται
Να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων.
Να διαθέτουν θερμόμετρα και καταγραφικά θερμοκρασίας, τα δεδομένα των οποίων θα διατηρεί το δικαίωμα να ελέγχει η επιτροπή παραλαβής.
Οι θερμοκρασίες διακίνησης των γευμάτων θα κατατίθενται καθημερινά στο τμήμα Διατροφής για το αρχείο του.
Να διαθέτουν και να προσκομίσουν, άδεια κυκλοφορίας σε ισχύ και πιστοποίηση καταλληλότητας οχήματος για μεταφορά τροφίμων από αρμόδια αρχή.
Το μεριδοποιημένο φαγητό θα τοποθετείται σε ισοθερμικά δοχεία (thermo box) έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρησή του σε θερμοκρασία άνω των 65 ºC, όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί ζεστό και σε θερμοκρασία μικρότερη των 4 ºC , όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί κρύο. Όλοι οι περιέκτες θα φέρουν σήμανση καταλληλότητας για τη χρήση σε τρόφιμα. Ειδικά τα thermo box, θα φέρουν σήμανση με την επωνυμία της εταιρείας, τη διεύθυνση και τον αριθμό αδείας της.
Η παράδοση των μερίδων του γεύματος θα γίνεται στις 11:30 π.μ και όχι αργότερα από τις 12:00 μ.μ και του δείπνου και πρωινού επόμενης μέρας στις 16:00 μ.μ. και όχι αργότερα από τις 16:30 μ.μ , σε ειδικό χώρο που θα καθορισθεί από το νοσοκομείο. Ειδικά το ζεστό γεύμα και δείπνο των ιατρών θα παραμένουν μέσα στα thermo box, μέχρι το σερβίρισμά τους από το αρμόδιο προσωπικό του Νοσοκομείου. Η έναρξη της μεταφοράς των γευμάτων από τις εγκαταστάσεις παραγωγής τους δεν δύναται σε καμία περίπτωση να υπερβαίνει την μία (1) ώρα πριν την παράδοσή τους κατά τα ανωτέρω.
Ο ανάδοχος θα συλλέγει τα χρησιμοποιημένα σκεύη και thermobox του σε κάθε επόμενη παράδοση και οφείλει να τα πλένει και να τα απολυμαίνει ο ίδιος.
Το φαγητό που σερβίρεται θα πρέπει να παρασκευάζεται την ίδια μέρα.
Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο Νοσοκομείο ή παραλείψει μερίδες ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης μερίδων και μη αντικατάστασής τους σε συγκεκριμένη προθεσμία, το Νοσοκομείο μπορεί να αγοράσει αυτό ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο και η διαφορά από τη συμβατική τιμή ή άλλα έξοδα που θα προκύψουν, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος του, μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης του Νοσοκομείου.
Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των μερίδων θα γίνεται από επιτροπή παραλαβής που θα ορίσει η Διοίκηση του Νοσοκομείου και θα ολοκληρώνεται με την σύνταξη ημερήσιου πρωτόκολλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής. Η παρουσία του αναδόχου ή νόμιμου εκπροσώπου αυτού είναι υποχρεωτική και πρέπει να προσυπογράφει το σχετικό πρωτόκολλο.
Οι αλλαγές των σχημάτων διαιτών που θα προτείνονται από το Τμήμα Κλινικής Διατροφής θα πρέπει να υλοποιούνται το πολύ σε χρονικό διάστημα 7 ημερών από την αποστολή τους.
Καθημερινά θα παραδίδονται 5 επιπλέον μερίδες φαγητού (3 κανονικά, 1 ελαφρά, 1 πολτοποιημένο) σε κάθε γεύμα για μακροσκοπικό ή οργανοληπτικό έλεγχο μετά από τυχαία δειγματοληψία της Επιτροπής παραλαβής. Οι ποσότητες των δειγμάτων θα επιβαρύνουν οικονομικά τον ανάδοχο.

Σε περίπτωση που η Επιτροπή απορρίψει ομόφωνα κάποιο παρεχόμενο είδος, αναφέρει στο σχετικό πρωτόκολλο τις παρεκκλίσεις που παρουσιάζει από τους όρους της σύμβασης και τους λόγους της απόρριψης. Σε αυτή την περίπτωση ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει άμεσα τα απορριφθέντα είδη.
Σε περίπτωση διαφωνίας των μελών της Επιτροπής θα αποφαίνεται τελεσίδικα για τον ανάδοχο ο Διοικητής του Νοσοκομείου.
Λόγοι απόρριψης αποτελούν:
Η επιμόλυνση των τροφίμων από χημικούς (εντομοκτόνα, απορρυπαντικά, διοξίνες κ.α) , μικροβιολογικούς (παθογόνοι μικροοργανισμοί που προκαλούν αλλοιώσεις στην οσμή, τη γεύση και το χρώμα των τροφίμων), μικροβιακούς (παθογόνοι μικροοργανισμοί που δεν διακρίνονται μακροσκοπικά) και φυσικούς παράγοντες (ξένα σώματα όπως γυαλί, υλικά συσκευασίας κ.α).
Ο κακός χειρισμός του φαγητού κατά την παρασκευή, συσκευασία και διακίνησή του (διακίνηση ζεστού φαγητού σε θερμοκρασία μικρότερη των 65 ºC ή του κρύου σε μεγαλύτερη των 2 ºC, άβραστο ή κακομαγειρεμένο φαγητό κ.α)
Η απόκλιση από τις κάτωθι ποιοτικές και ποσοτικές προδιαγραφές.
Η απόκλιση από τον δοθέντα αριθμό μερίδων ή η αλλαγή είδους-ποσότητας χωρίς πρότερη ενημέρωση του Τμήματος Διατροφής.

Δ. ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
Τα φαγητά θα πρέπει να είναι παρασκευασμένα με τα απολύτως αναγκαία καρυκεύματα και καθόλου ζωικά λίπη.
Το ελαιόλαδο που θα χρησιμοποιείται για την παρασκευή τους θα είναι έξτρα παρθένο και η ποσότητά του στις σαλάτες και ανά μερίδα φαγητού θα είναι 15 γρ. (πλην των νεφροπαθών ή χορταφαγικής/νηστίσιμης οπου θα χρησιμοποιείται 30 γρ/μερίδα)
Οι σάλτσες των φαγητών θα είναι δεμένες χωρίς τη χρήση αλευριού και δε θα τσιγαρίζονται.
Τα φαγητά τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν αλάτι θα παραγγέλνονται ως μερίδες «άναλου» και θα φέρουν τη συγκεκριμένη σήμανση στη συσκευασία τους.
Τα φαγητά τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν λιπαρά θα παραγγέλνονται ως μερίδες « χαμηλού λίπους» και θα φέρουν τη συγκεκριμένη σήμανση «χαμηλή σε λίπος» στη συσκευασία τους.
Τα ζελέ και οι άγλυκες κρέμες θα προετοιμάζονται χωρίς την προσθήκη ζάχαρης, αλλά με την προσθήκη στέβια.
Το γάλα που θα χρησιμοποιείται στην παρασκευή των διαφόρων τροφίμων των ασθενών (π.χ πουρέ) θα είναι φρέσκο και όχι συμπυκνωμένο.
Ο πουρές θα ετοιμάζεται από φρέσκια πατάτα.
Το μοσχάρι θα είναι άνευ οστού, νωπό, Α΄ ποιότητας.
Το ψάρι θα είναι κατεψυγμένο φιλέτο βακαλάου ή πέρκας, Α΄ ποιότητας
Το κοτόπουλο θα είναι νωπό, μπούτι ή στήθος, Α΄ ποιότητας
Το τριμμένο τυρί που συνοδεύει πάντα τα ζυμαρικά θα σερβίρεται σε ξεχωριστή ατομική συσκευασία και θα είναι Α Ποιότητας.
Τα αυγά θα είναι Α ποιότητας και θα βράζονται πολύ καλά ώστε ο κρόκος να είναι σφιχτός.
Τα οπωρολαχανικά που χρησιμοποιούνται, θα είναι εποχής, α' ποιότητας και χωρίς αλλοιώσεις.
Τα φαγητά πρέπει να είναι καλομαγειρεμένα και καλοσερβιρισμένα.
Φαγητά όπως λαδερά και σούπα πρέπει να έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό (το βάρος υγρού στη σάλτσα δεν θα ξεπερνά το 20% του συνολικού βάρους της μερίδας) και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο.
Τα κρύα σάντουιτς και όλα τα τυποποιημένα τρόφιμα, (κρέμες, ζελέ, ρυζόγαλα) θα είναι συσκευασμένα με την κατάλληλη σήμανση. (συστατικά, ημερομηνία παραγωγής και λήξης) και με υλικά που είναι αποδεκτά με την κείμενη νομοθεσία.
Ο ανάδοχος φροντίζει να υπάρχουν πάντα διαθέσιμα ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι σε ατομικές συσκευασίες, καθώς και λεμόνια κομμένα σε τέταρτα για τις ανάλογες μερίδες του καθημερινού

σιτηρεσίου. Επίσης, κάθε δέκα πέντε ημέρες θα προμηθεύει το νοσοκομείο με 4 1/2λίτρα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο για χρήση στις κουζίνες των κλινικών.
Η μαγειρική παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να γίνεται με βάση τις διαιτητικές εντολές του Τμήματος Διατροφής. Για την παρασκευή πολτοποιημένων μιγμάτων, ο ανάδοχος θα διαθέσει τουλάχιστον δύο άτομα του προσωπικού του τα οποία θα εκπαιδευθούν στον τρόπο προετοιμασίας τους.
Το προσωπικό της ανάδοχου εταιρείας οφείλει να συμμορφώνεται σε τυχόν συστάσεις που μπορεί να προβεί το Τμήματος Διατροφής, που θα αφορούν την ορθή παρασκευή του φαγητού σύμφωνα με διαιτητικές οδηγίες και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα παρουσιάζεται αναλυτικά στον παρακάτω πίνακα, σε μαγειρεμένη ή έτοιμη κατά περίπτωση μορφή.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ		
Α/Α	ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΓΡΑΜ/ΜΕΡΙΔΑ
	ΓΑΛΑ-ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ	
1	Γάλα αγελάδος χύμα (πλήρες και 1,5% λιπαρά)	200
2	Γιαούρτι αγελάδος 2 %λιπαρά(συσκ.200gr)	1 τεμ.
3	Γιαούρτι αγελάδος 0%λιπαρά (συσκ.200gr)	1 τεμ.
	ΨΩΜΙΑ	
4	Ψωμί λευκό (ατομ.συσκ.)	80 – 90
5	Ψωμί άναλο (ατομ.συσκ.)	80
6	Ψωμί ολικής αλέσεως (ατομ.συσκ.)	80
7	Ψωμί ολικής αλέσεως διαβήτου (ατομ.συσκ.)	30
8	Φρυγανιές σίτου (ατομ.συσκ./δύο τεμάχια)	1τεμ.
	ΕΙΔΗ ΠΡΩΙΝΟΥ	
9	Μαρμελάδα φρούτου (ατομ.συσκ.)	20
10	Μέλι (ατομ.συσκ.)	20
15	Βούτυρο –μαργαρίνη (ατομ. Συσκευασία)	10
	ΣΑΛΑΤΕΣ	
16	Καρότο βραστό	200
17	Κολοκυθάκια βραστά	200
18	Κουνουπίδι βραστό	200
19	Μπρόκολο βραστό	200
20	Παντζάρια βραστά	200
21	Χόρτα βραστά (ραδίκια,αντίδια)	200
22	Λάχανο βραστό – Λαχανίδες βραστές	200
23	Πιπεριές Φλωρίνης	180
24	Σαλάτα νωπή εποχής	200
	ΟΣΠΡΙΑ	
25	Φασόλια γίγαντες πλακί	400
26	Ρεβίθια σούπα	400
27	Φακές σούπα	400
28	Φασόλια σούπα	400
	ΣΟΥΠΕΣ	
29	Μαγειρίτσα αυγολέμονο	400
30	Φιδές / Γλασέ / Αστράκι	300
31	Χορτόσουπα	400(100πατ.,καρ.,σελ.,ρύζι)
	ΑΥΓΑ	
32	Αυγό βραστό	1τεμ. (άνω των 63gr) L
33	Αυγό κόκκινο	1τεμ. (άνω των 63gr) L
34	Ομελέτα φούρνου με πατάτες τηγανητές	200γρ(2αυγά-100πατάτες)

	ΡΥΖΙΑ	
35	Ρύζι πιλάφι	250
36	Ρύζι με ανάμικτα λαχανικά (ριζότο)	250(200ρύζι-50αν.)
37	Ρύζι λαπάς	200
	ΠΑΤΑΤΕΣ	
38	Γιαχνί	300
39	Πατάτες φούρνου	300
40	Πατάτες πουρές	300
41	Πατάτες τηγανητές	300
	ΖΥΜΑΡΙΚΑ(σπαγγέτι,μακ.Νο3,μακ.κοφτό, κριθαράκι,αχιβαδάκι,φιογκάκι,ταλιατέλες,τορτελίνια)	
42	Ζυμαρικά άσπρα	300
43	Ζυμαρικά με σάλτσα τομάτας κλπ.	350
44	Καρμπονάρα	350
45	Πίτσα ατομική	350
	ΓΕΜΙΣΤΑ	
46	Πιπεριές γεμιστές με ρύζι ή κιμά	400
47	Ντομάτες γεμιστές με ρύζι ή κιμά	400
48	Κολοκύθια γεμιστά (κιμά-ρύζι) αυγολέμονο	400
	ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ-ΩΓΚΡΑΤΕΝ	
49	Παστίτσιο (με μακαρόνια Νο3)	400 (100κιμάς)
50	Ωγκρατέν (με μακαρόνια Νο3)	400 (100τυρί)
	ΜΟΥΣΑΚΑΣ	
51	Με Μελιτζάνες – Πατάτες – Κιμά	400 (100κιμάς)
52	Μελιτζάνες παπουτσάκια	400 (100κιμάς)
	ΛΑΔΕΡΑ	
53	Αρακάς λαδερός	350
54	Ανάμικτα λαχανικά λαδερά	350
55	Μπάμιες ψιλές λαδερές	350
56	Πατάτες – κολοκυθάκια μπριάμ	400 (200πατ.-200κολ.)
57	Σπανακόρυζο λεμονάτο (άσπρο)	350
58	Πρασόρυζο λεμονάτο (άσπρο)	350
59	Φασολάκια λαδερά	350
60	Κολοκυθάκια φούρνου (λεμονάτα-με σάλτσα ντομ.)	300
	ΕΡΙΦΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	
61	Κατσίκι με πατάτες φούρνου	250 κατσίκι – 250πατ.
	ΜΟΣΧΑΡΙ (α/ο)	
62	Μοσχάρι βραστό	200 μοσχάρι
63	Νουά μόσχου ψητό*	200 μοσχάρι
64	Λεμονάτο ή Κοκκινιστό ή Ριγανάτο ή Τας κεμπάπ*	200 μοσχάρι
65	Μοσχάρι με κολοκυθάκια	180μοσχ.-200κολοκυθ.
66	Μοσχάρι με πράσο	180μοσχ.-200πράσο
67	Μοσχάρι με μελιτζάνες	180μοσχ.-300μελιτζ.
68	Μοσχάρι με χορτόσουπα	100μοσχ.-300σούπα
	ΧΟΙΡΙΝΟ (α/ο)	
69	Χοιρινή μπριζόλα φούρνου (μ/ο)*	300χοιρ.(μ/ο)
	ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΝΩΠΟΣ	
70	Γιουβαρλάκια αυγολέμονο	300 (μικτό βάρος)
71	Κεφτέδες φούρνου*	150
72	Μπιφτέκια φούρνου (2 τεμάχια)*	150
73	Σουτζουκάκια με σάλτσα ντομάτας*	200

74	Σουτζουκάκια φούρνου (χωρίς σάλτσα)*	150
75	Ζυμαρικό με κιμά (σπαγγέτι)	300 (200ζυμ.-120κιμά)
76	Σπετζοφάϊ	350
	ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ (σε τεμάχια μπούτι-στήθος)	
77	Γαλοπούλα με πατάτες φούρνου	250κοτ.-250πατ.
78	Κοτόπουλο βραστό	320-350κοτ. (με κόκκαλο)
79	Κοτόπουλο ψητό*	320-350κοτ. (με κόκκαλο)
80	Κοτόπουλο κοκκινιστό ή λεμονάτο*	320-350κοτ. (με κόκκαλο)
81	Κοτόπουλο σούπα (φιδέ ή γλασέ)	150κοτ.-300σούπα
82	Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας	200
	ΨΑΡΙΑ	
83	Βακαλάος φούρνου λεμονάτος(φέτα αδέρματη ή φιλέτο)*	220
84	Βακαλάος τηγανητός (φιλέτο)*	220
85	Βακαλάος φούρνου πλακί (φέτα ή φιλέτο)*	220
86	Πέρκα φούρνου λεμονάτη (φιλέτο)*	220
87	Ψαρόσουπα (βακαλάος φιλέτο) με ρύζι,πατάτες,καρότο,σέλινο	220βακ.-300σούπα
	ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	
88	Χταπόδι με ζυμαρικά	200χταπ.-250ζυμ.
89	Σουπιές γιαχνί με πατάτες ή ρύζι ή ζυμαρικά	180σουπ.
	ΚΡΕΜΕΣ-ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	
90	Κρέμα γλυκιά	160
91	Κρέμα άγλυκη	160
92	Ρυζόγαλο γλυκό	160
93	Ζελέ	160
94	Ζελέ με κομματάκια φρούτων	160
95	Κομπόστα γλυκιά (κονσέρβα) (ροδάκινο,βερίκοκο)	160
96	Κομπόστα άγλυκη	130
	ΔΙΑΦΟΡΑ	
97	Ελιές (μαμούθ ή καλαμών)	80
98	Πίκλες - τουρσί	100
99	Χαλβάς από σουσάμι	60
100	Κρύο σάντουιτς (γκούντα-ζαμπόν ή γαλοπούλα, αγγούρι)	1τεμ.
101	Κρύο σάντουιτς (ανθότυρο, αγγούρι)	1τεμ.
102	Χυμός φρούτων νέκταρ ή φ.χ. (πορτοκάλι,ροδάκινο,μήλο,βερίκοκο,κοκτεϊλ) (ατομ.συσκ. 1/4lit)	1τεμ.
103	Κεφαλοτύρι τριμμένο	15
104	Ζάχαρη ατομική συσκευασία	10
105	Τυρί φέτα	60
106	Ντολμαδάκια με ρύζι (κονσέρβα)	200
107	Ανθότυρο	60

Τα είδη με αστερίσκο (*) συνοδεύονται με τις εξής γαρνιτούρες: πατάτες φούρνου (250 γρ.), πατάτες τηγανητές (250 γρ.), πουρές πατάτας (200 γρ), ρύζι πιλάφι ή ριζότο (200 γρ), ζυμαρικά (250 γρ).

Στους ασθενείς που νοσηλεύονται στα Τμήματα του Νοσοκομείου σερβίρονται τρία γεύματα: πρωινό, γεύμα και δείπνο ανάλογα με τις διατροφικές τους ανάγκες.

Το πρωινό ενδεικτικά αποτελείται από 2 φρυγανιές, μαρμελάδα, βουτυράκι και γάλα,τσάι,αυγό ή κρέμα ή γιαούρτι.

Στο προσωπικό των κλειστών τμημάτων διατίθενται τα κάτωθι:

	Σάντουιτς	Φρούτα	Γάλα εβαπορέ (1 lt)	Ημέρες

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

(*): Σαββατοκύριακο χωρίς Γενική Εφημερία

(**): Σαββατοκύριακο με Γενική Εφημερία

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

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

	ΙΑΤΡΩΝ		ΑΣΘΕΝΩΝ		
	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΕΛΑΦΡΑ
ΔΕΥΤΕΡΑ	Φασολάκια λαδερά, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Σουτζουκάκια, ρύζι, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Φασολάκια, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Μπιφτέκι φούρνου, ριζότο, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί, γιαούρτι 2%	Πατάτες βραστές/Πιλάφι, βραστή σαλάτα ελ., γιαούρτι, κρέμα, τσάι
ΤΡΙΤΗ	Χταπόδι με ζυμαρικά, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Φασόλια γίγαντες πλακί, τυρί φέτα, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Χταπόδι με ζυμαρικά, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Κοτόπουλο λεμονάτο πατάτες, φρούτο εποχής, ψωμί. Γιαούρτι 2%	Μακαρονάκι κοφτό/ Πατάτες βραστές, βραστή σαλάτα ελ., γιαούρτι, κρέμα, τσάι
ΤΕΤΑΡΤΗ	Κολοκύθια γεμιστά με κιμά αυγολέμονο, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Μακαρόνια με σάλτσα (κόκκινη ή λευκή), τυρί τριμμένο, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Κολοκύθια γεμιστά με ρύζι αυγολέμονο, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας, τυρί, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί, γιαούρτι 2%	Πιλάφι/ κριθαράκι-αχιβαδάκι-φιογκάκι, βραστή σαλάτα ελ. γιαούρτι, κρέμα, τσάι
ΠΕΜΠΤΗ	Μοσχάρι	Ομελέτα	Μοσχάρι	Γιουβαρλάκια, τυρί,	Κριθαράκι/

	γιουβέτσι, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	φούρνου με πατάτες φουρνου, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	γιουβέτσι, φρούτο εποχής, ψωμί	φρούτο εποχής, ψωμί, γιαούρτι 2%	Πιλάφι, βραστή σαλάτα ελ. γιαούρτι, κρέμα, τσάι
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Μπάμιες, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Σπετζοφάι, πατάτες φούρνου, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Μπάμιες, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Κοτόπουλο/γαλοπούλα ψητό πατάτες φούρνου σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί, γιαούρτι 2%	Πατάτες βραστές/κριθαράκι-αχιβαδάκι-φιογκάκι, βραστή σαλάτα ελ, γιαούρτι, κρέμα, τσάι
ΣΑΒΒΑΤΟ	Κοτόπουλο κοκκινιστό, ζυμαρικά, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Πίτσα ατομική, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής	Ψάρι λεμονάτο, πατάτες φούρνου, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Κοτόπουλο κοκκινιστό, πουρές πατάτας, φρούτο εποχής, ψωμί, γιαούρτι 2%	Πατάτες βραστές/κριθαράκι-αχιβαδάκι-φιογκάκι, βραστή σαλάτα ελ, γιαούρτι, κρέμα, τσάι
ΚΥΡΙΑΚΗ	Χοιρινή μπριζόλα φούρνου, πατάτες φούρνου, φρούτο εποχής, ψωμί	Μακαρόνια με κιμά, τυρί τριμμένο, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Αρακάς λεμονάτος, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί	Μακαρόνια με κιμά, τυρί τριμμένο, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί, γιαούρτι 2%	Πατάτες βραστές/κριθαράκι-αχιβαδάκι-φιογκάκι, βραστή σαλάτα ελ, γιαούρτι, κρέμα, τσάι

Κατά τη διάρκεια των εορτών το μενού διαμορφώνεται ως εξής:
25/12
Γεύμα: Γαλοπούλα γεμιστή με πατάτες, σαλάτα, φρούτο
Δείπνο: Μακαρόνια, κιμάς, σαλάτα, φρούτο
Μόνο για το εφημερεύον προσωπικό, θα δοθεί μία μερίδα γλυκό στο γεύμα (μπακλαβάς ή καταΐφι ή γαλακτομπούρεκο)
Στους ασθενείς που επιτρέπεται (κατόπιν γραπτής εντολής της διαιτολόγου), θα διανεμηθεί με το γεύμα ένα μελομακάρονο.
26/12
Γεύμα: Χοιρινό λεμονάτο με πιλάφι, σαλάτα, φρούτο
Δείπνο: Σνίτσελ κοτόπουλο με πουρέ, σαλάτα, φρούτο
Μόνο για το εφημερεύον προσωπικό, θα δοθεί μία μερίδα γλυκό στο γεύμα (μπακλαβάς ή κανταΐφι ή γαλακτομπούρεκο)
Στους ασθενείς που επιτρέπεται (κατόπιν γραπτής εντολής της διαιτολόγου), θα διανεμηθεί με το γεύμα ένα μελομακάρονο.
31/12

Δείπνο: Μπριζόλα, πουρές, σαλάτα, φρούτο, γλυκό, βασιλόπιτα ατομική (Μόνο για το εφημερεύον ιατρικό προσωπικό)
1/1
Γεύμα: Χοιρινό, πατάτες, σαλάτα, φρούτο
Δείπνο: Μακαρόνια ωγκραντέν, σαλάτα, φρούτο
Μόνο για το εφημερεύον προσωπικό, θα δοθεί μία μερίδα γλυκό στο γεύμα (μπακλαβάς ή κανταΐφι ή γαλακτομπούρεκο)
Επιπρόσθετα, θα μοιραστεί σε όσους από τους σιτιζόμενους ασθενείς επιτρέπεται, καθώς και στο εφημερεύον ιατρικό προσωπικό μία ατομική βασιλόπιτα.
6/1
Γεύμα: Ψάρι με πατάτες φούρνου, σαλάτα, φρούτο
Δείπνο: Μπριζόλα χοιρινή, πιλάφι, σαλάτα, φρούτο
Μόνο για το εφημερεύον προσωπικό, θα δοθεί μία μερίδα γλυκό στο γεύμα (μπακλαβάς ή κανταΐφι ή γαλακτομπούρεκο)
Καθαρά Δευτέρα:
Γεύμα: Σουπιές με πιλάφι, σαλάτα, χαλβάς, λαγάνα
Δείπνο: Λαδερό, ελιές, ταραμοσαλάτα, λαγάνα, φρούτο

Μαζί με την παραγγελία των μερίδων καθημερινά θα αποστέλλονται αναλυτικές οδηγίες για το μενού των ασθενών ανάλογα με την πάθησή τους, για όλα τα γεύματα.
Το μενού ενδεικτικά πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον τα παρακάτω είδη γευμάτων και συμπληρωμάτων στις πλήρεις δίαιτες του Νοσοκομείου (Τακτική-άναλος, ιατρών, λευκωματούχος, διαβητική, νεφροπαθούς, ελκοπαθούς) :
Κύριο πιάτο γεύματος και δείπνου
Γεύμα με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά
Γεύμα με φρέσκο κοτόπουλο
Γεύμα με κρέας (μοσχάρι ή χοιρινό) που θα προέρχεται από το στήθος, το μπούτι ή τα πλευρά του ζώου.
Γεύμα με ψάρι φέτα ή φιλέτο ή ολόκληρο κατεψυγμένο ή φρέσκο
Σημειώνεται ότι στις δίαιτες των νεφροπαθών ασθενών οι μερίδες του κρέατος, του κοτόπουλου και του ψαριού θα είναι μισές από αυτές που αναφέρονται στον παραπάνω πίνακα με 30 γρ ελαιόλαδο αντί για 15 γρ ελαιόλαδο.
Γεύμα με λαδερά ή ζυμαρικά ή σούπα ή όσπρια
Συμπλήρωμα γεύματος ή δείπνου
Ποικιλίες γαρνιτούρας επιλογής του Τμήματος Διατροφής (Στην περίπτωση των διαβητικών ασθενών η γαρνιτούρα θα είναι στη μισή ποσότητα από αυτή που καθορίσθηκε παραπάνω, δηλαδή στα 100-120 γρ.)
Σαλάτα νωπή ή βραστή ή/και τυρί φέτα ή ανθότυρο ή/και κρέμα ή γιαούρτι ή ζελέ ή ρυζόγαλο
Φρούτο εποχής ή κομπόστα
Σούπα
Ψωμί ή φρυγανιές
Πρωινό
Γάλα ή τσάι
Ψωμί ή φρυγανιές
Ζάχαρη, βούτυρο, μέλι ή μαρμελάδα ή αβγό ή ανθότυρο ή τυρί φέτα
Κρέμα
Το μενού στις νοσοκομειακές δίαιτες περιλαμβάνει ενδεικτικά τα εξής:
Υδρική δίαιτα
Πρωινό: Γάλα ή τσάι,
Γεύμα και δείπνο: Τσάι, ατομικός χυμός, σούπα (κατά περίπτωση)
Ελαφρά Α ή Β
Πρωινό: Γάλα ή τσάι, φρυγανιές, κρέμα κανονική ή άγλυκη

Γεύμα: Τσάι, πουρές ή ρύζι ή ζυμαρικό ή/και σούπα, γιαούρτι, κρέμα κανονική ή άγλυκη και κρέας βραστό ή κοτόπουλο βραστό όπου απαιτείται.
Δείπνο: Τσάι, πουρές ή ρύζι ή ζυμαρικό ή/και σούπα, γιαούρτι, κομπόστα φρούτου κανονική ή άγλυκη και κρέας βραστό ή κοτόπουλο βραστό όπου απαιτείται.
Αλεσμένο/πολτοποιημένο (ενδεικτικά)
Πρωινό: Τσάι ή γάλα, κρέμα
Γεύμα και δείπνο: Κρέας ή κοτόπουλο, πατάτα βραστή ή πουρές, σούπα, βραστά κολοκυθάκια ή καρότα πολτοποιημένα. Συνοδεύονται με γιαούρτι ή/και κρέμα
Καθημερινά ο ανάδοχος θα πρέπει να διαθέτει τα παρακάτω είδη για την κάλυψη των έκτακτων εισαγωγών στο Νοσοκομείο, τα οποία θα συμπεριλάβει στην τιμή ανά ασθενή που θα προσφέρει και δε θα τα χρεώνει ως ξεχωριστές μερίδες:
Κρέμες τεμάχια 10
Γιαούρτια τεμάχια 10
Ατομικοί χυμοί τεμάχια 10
Σούπα αστράκι ή φιδές μερίδες 10
Πουρέ μερίδες 10
Αβγά τεμάχια 10
Μέχρι 360 φιάλες εμφιαλωμένο νερό του ½ λίτρου.
Για τις ανάγκες των εθελοντών αιμοδοτών του Νοσοκομείου, ο ανάδοχος θα χορηγεί κατά μέσο όρο 1600 τεμάχια φυσικού χυμού πορτοκάλι σε συσκευασία pet των 250 ml, και 1600 τεμάχια αλμυρών μπισκότων, σε ενδεικτική συσκευασία των 45 γρ κάθε μήνα. Η παραγγελία θα δίδεται εβδομαδιαία από το Τμήμα Διατροφής κατόπιν γραπτού αιτήματος του Τμήματος της Αιμοδοσίας και τα τρόφιμα θα παραδίδονται από την εταιρεία στο κτίριο της Αιμοδοσίας με πρωτόκολλο παράδοσης που θα υπογράφεται από εκπρόσωπο του Νοσοκομείου.
Δ1.
Ο Ανάδοχος υποχρεούται να διαθέτει καφέ (ζάχαρη, γαλατάκια) και 1 φόρμα κείκ (5 φόρμες / εβδομάδα) σε πέντε σημεία του Νοσοκομείου που θα υποδειχτούν από το Τμήμα Κλινικής Διατροφής για την υποστήριξη των Εφημερευόντων Ιατρών καθημερινά.
Δ2.
Ο Ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει εξοπλισμό εν είδη χρησιδανείου για τις ανάγκες της σίτισης σε συνεννόηση με τον Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής.

Ε. ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

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

ΣΤ.ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

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

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

Οι ποσότητες των κρύων σάντουιτς αναφέρθηκαν λεπτομερώς στην Παράγραφο Δ των τεχνικών προδιαγραφών.
Η τιμή θα δοθεί για τις εξής κατηγορίες, χωρίς να καθορίζεται ακριβώς η προσφερόμενη ποσότητα (η οποία θα καθοριστεί από τις τρέχουσες ανάγκες του Νοσοκομείου και σε καμία περίπτωση δεν θα ξεπεράσει την προϋπολογισθείσα δαπάνη):
Τιμή ανά γεύμα με κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο.
Τιμή ανά γεύμα χωρίς κρέας
Τιμή πρωινού ασθενών
Τιμή για είδη κλειστών τμημάτων και είδη εφημερευόντων ιατρών.
Τιμή για χυμούς και μπισκότα εθελοντών αιμοδοτών ανά άτομο (ένα χυμό και μία συσκευασία μπισκότα).

Ακολουθεί ενδεικτικη ανάλυση του εκτιμώμενου προϋπολογισμού της σύμβασης για **τρείς μήνες** :

Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΓΕΥΜΑΤΟΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
1	Γεύμα με κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο	15675	4,70€	73.672,50€
2	Γεύμα χωρίς κρέας	9600	3,79€	36.384,00€
3	Πρωινό ασθενών	9000	1,30€	11.700,00€
4	Κλειστά τμήματα και εφημερευόντων ιατρών	9090	1,00€	9.090,00€
5	Μπισκότα και χυμοί	4560	0,75€	3.420,00 €

αιμοδοσίας εθελοντών αιμοδοσίας	
ΣΥΝΟΛΑ	134.266,50€

Τα παραπάνω αποτελούν ενδεικτική εκτίμηση του Νοσοκομείου βάσει και της εμπειρίας των προηγουμένων ετών και του παραπάνω μέσου όρου ασθενών και προσωπικού και δεν το δεσμεύουν καθώς το πλήθος ασθενών – προσωπικού και οι ανάγκες για ποσότητες γευμάτων μπορεί να αλλάζουν κατά τη διάρκεια της σύμβασης. Σε κάθε περίπτωση η παροχή των γευμάτων θα γίνεται κάθε φορά σύμφωνα με τις ανάγκες και μετά από υπόδειξη του Νοσοκομείου σύμφωνα με όλα τα ανωτέρω αναφερθέντα .

1. **ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ**

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ/ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1	**Α. ΓΕΝΙΚΑ** Έργο του αναδόχου θα είναι η παροχή πλήρως μεριδοποιημένων γευμάτων στουςασθενείς και στο εφημερεύον ιατρικό προσωπικό του Νοσοκομείου για την καθημερινή κάλυψη των αναγκών τους (με την μέθοδο cook and serve). Ο ανάδοχος πρέπει να τηρεί όλες τις υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες υγιεινής πρακτικής. Προκειμένου να εξασφαλισθούν τα παραπάνω το Νοσοκομείο θα ορίσει επιτροπή παραλαβής και ελέγχου της καλής εκτέλεσης της σύμβασης, αποτελούμενη από εξειδικευμένους επιστήμονες, η οποία διατηρεί το δικαίωμα να ελέγχει την καταλληλότητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παραδιδόμενων φαγητών και να κάνει αιφνίδιους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου όποτε και αν το κρίνει απαραίτητο.	ΝΑΙ		
2	**Β. ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ** Ο ανάδοχος θα παρασκευάζει το φαγητό σε εξειδικευμένη μονάδα παραγωγής με ισχύουσα άδεια λειτουργίας, η οποία θα βρίσκεται σε εύλογη και επαρκή για την υλοποίηση του έργου απόσταση από το Νοσοκομείο, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι η έναρξη της μεταφοράς των γευμάτων(κυρίως γεύμα, σαλάτες, τυρί κ.λ.π) από την μονάδα παραγωγής τους δεν θα υπερβαίνει σε καμία περίπτωση την μία (1) ώρα από την παράδοσή τους κατά τα κατωτέρω οριζόμενα στην παράγραφο Γ. Το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου θα παραδίδει 12:00 με 12:30 μ.μ. καθημερινά (Δευτέρα- Παρασκευή, εκτός επίσημων αργιών) από την προηγούμενη ημέρα στον ανάδοχο, τον αριθμό των απαιτούμενων μερίδων της επόμενης ημέρας ανά κλινική, εγγράφως μέσω e-mail. Κάθε Παρασκευή θα αποστέλλει τον αριθμό των μερίδων για το Σαββατοκύριακο και τη Δευτέρα, και με ανάλογο τρόπο θα λειτουργεί και στις επίσημες αργίες. Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να αυξομειώνει τον αριθμό των μερίδων σε ποσοστό έως 20% από την ημερήσια παραγγελία μέχρι 2 ώρες πριν την παράδοση του μεσημεριανού γεύματος της ίδιας ημέρας. Κατά τον ίδιο τρόπο, δύναται να αυξομειώνει έως 20% από την ημερήσια παραγγελία, μέχρι τις 15:00μ.μ. τον αριθμό των μερίδων του βραδινού γεύματος της ίδιας ημέρας, κατόπιν εντολής	ΝΑΙ		

	του Τμήματος Διατροφής. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παραδίδει τις μερίδες φαγητού δυο φορές την ημέρα για να καλύψει τις ανάγκες πρωινού, γεύματος και δείπνου των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού. Το ακριβές ωράριο παράδοσης των φαγητών θα αναφερθεί λεπτομερώς παρακάτω. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρέχει τις υπηρεσίες του ανεξάρτητα από τις καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα. Το εβδομαδιαίο μενού, βάσει του οποίου θα προετοιμάζεται το φαγητό θα αποστέλλεται στον ανάδοχο κάθε εβδομάδα. Η ημέρα αποστολής θα καθορισθεί μετά από συνεννόηση του Τμήματος Διατροφής και του αναδόχου ώστε να υπάρχει επαρκής χρόνος προετοιμασίας του. Ο ανάδοχος πρέπει να διαθέτει μεθοδολογία με την οποία θα διασφαλίζεται, θα αποδεικνύεται και θα είναι μετρήσιμη η ικανοποίηση των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού. Τα αποτελέσματα των μετρήσεων θα είναι διαθέσιμα στη Διοίκηση του Νοσοκομείου με ευθύνη του Τμήματος Κλινικής Διατροφής.			
3	**Γ. ΜΕΡΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΦΑΓΗΤΟΥ- ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΛΑΒΗ** Όλα τα γεύματα (κυρίως γεύμα, σαλάτες, τυρί κ.λ.π) θα παραδίδονται μεριδοποιημένα σε ατομική συσκευασία μιας χρήσης, με καπάκι και ετικέτα όπου θα αναγράφεται ευκρινώς το είδος του φαγητού, τα συστατικά της συνταγής (αλλεργιογόνα με έντονη γραμματοσειρα), η δίαιτα για την οποία προορίζεται (π.χ. άλιπο, διαβήτου κ.λ.π), η ημερομηνία παρασκευής και λήξης όπως και η ανάλυση μακροθρεπτικών του γεύματος (ενέργεια, πρωτεΐνη, υδατάνθρακες, λίπος, kcal και γραμμάρια ανά 100 γρ τροφής αντίστοιχα). Η συσκευασία θα είναι κατάλληλη για αναθέρμανση σε φούρνο μικροκυμάτων. Κάθε μερίδα θα συνοδεύεται από ποτήρι μιας χρήσης σε ατομική συσκευασία και κουβέρ που θα περιέχει χαρτοπετσέτα, κουτάλι σούπας, πιρούνι και μαχαίρι από υλικό σύμφωνο με την κείμενη νομοθεσία. (ειδικά για τα πλήρως πολτοποιημένα θα χρειαστεί συνοδεία από καλαμάκι). Η προμήθεια αυτών θα βαρύνει τον ανάδοχο. Η διακίνηση του έτοιμου φαγητού από τη μονάδα παραγωγής προς το Νοσοκομείο θα πρέπει να γίνεται με μεταφορικά μέσα του αναδόχου που θα έχουν τα εξής χαρακτηριστικά: Να είναι καθαρά και απολυμασμένα Να έχουν λεία τοιχώματα για επιτυχή καθαρισμό και απολύμανση Να γίνεται συντήρηση ή αντικατάσταση όταν απαιτείται Να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων. Να διαθέτουν θερμόμετρα και καταγραφικά θερμοκρασίας, τα δεδομένα των οποίων θα διατηρεί το δικαίωμα να ελέγχει η επιτροπή παραλαβής. Οι θερμοκρασίες διακίνησης των γευμάτων θα κατατίθενται καθημερινά στο τμήμα Διατροφής για το αρχείο του. Να διαθέτουν και να προσκομίσουν, άδεια κυκλοφορίας σε ισχύ και πιστοποίηση καταλληλότητας οχήματος για μεταφορά τροφίμων από αρμόδια αρχή.	ΝΑΙ		

	Το μεριδοποιημένο φαγητό θα τοποθετείται σε ισοθερμικά δοχεία (thermo box) έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρησή του σε θερμοκρασία άνω των 65 ºC, όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί ζεστό και σε θερμοκρασία μικρότερη των 4 ºC , όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί κρύο. Όλοι οι περιέκτες θα φέρουν σήμανση καταλληλότητας για τη χρήση σε τρόφιμα. Ειδικά τα thermo box, θα φέρουν σήμανση με την επωνυμία της εταιρείας, τη διεύθυνση και τον αριθμό αδείας της. Η παράδοση των μερίδων του γεύματος θα γίνεται στις 11:30 π.μ και όχι αργότερα από τις 12:00 μ.μ και του δείπνου και πρωινού επόμενης μέρας στις 16:00 μ.μ. και όχι αργότερα από τις 16:30 μ.μ , σε ειδικό χώρο που θα καθορισθεί από το νοσοκομείο. Ειδικά το ζεστό γεύμα και δείπνο των ιατρών θα παραμένουν μέσα στα thermo box, μέχρι το σερβίρισμά τους από το αρμόδιο προσωπικό του Νοσοκομείου. Η έναρξη της μεταφοράς των γευμάτων από τις εγκαταστάσεις παραγωγής τους δεν δύναται σε καμία περίπτωση να υπερβαίνει την μία (1) ώρα πριν την παράδοσή τους κατά τα ανωτέρω. Ο ανάδοχος θα συλλέγει τα χρησιμοποιημένα σκεύη και thermobox του σε κάθε επόμενη παράδοση και οφείλει να τα πλένει και να τα απολυμαίνει ο ίδιος. Το φαγητό που σερβίρεται θα πρέπει να παρασκευάζεται την ίδια μέρα. Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο Νοσοκομείο ή παραλείψει μερίδες ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης μερίδων και μη αντικατάστασής τους σε συγκεκριμένη προθεσμία, το Νοσοκομείο μπορεί να αγοράσει αυτό ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο και η διαφορά από τη συμβατική τιμή ή άλλα έξοδα που θα προκύψουν, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος του, μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης του Νοσοκομείου. Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των μερίδων θα γίνεται από επιτροπή παραλαβής που θα ορίσει η Διοίκηση του Νοσοκομείου και θα ολοκληρώνεται με την σύνταξη ημερήσιου πρωτόκολλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής. Η παρουσία του αναδόχου ή νόμιμου εκπροσώπου αυτού είναι υποχρεωτική και πρέπει να προσυπογράφει το σχετικό πρωτόκολλο. Οι αλλαγές των σχημάτων διαιτών που θα προτείνονται από το Τμήμα Κλινικής Διατροφής θα πρέπει να υλοποιούνται το πολύ σε χρονικό διάστημα 7 ημερών από την αποστολή τους. Καθημερινά θα παραδίδονται 5 επιπλέον μερίδες φαγητού (3 κανονικά, 1 ελαφρά, 1 πολτοποιημένο) σε κάθε γεύμα για μακροσκοπικό ή οργανοληπτικό έλεγχο μετά από τυχαία δειγματοληψία της Επιτροπής παραλαβής. Οι ποσότητες των δειγμάτων θα επιβαρύνουν οικονομικά τον ανάδοχο. Σε περίπτωση που η Επιτροπή απορρίψει ομόφωνα κάποιο παρεχόμενο είδος, αναφέρει στο σχετικό πρωτόκολλο τις παρεκκλίσεις που παρουσιάζει από τους όρους της σύμβασης και τους λόγους της απόρριψης. Σε αυτή την περίπτωση ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει άμεσα τα απορριφθέντα είδη. Σε περίπτωση διαφωνίας των μελών της Επιτροπής θα αποφαίνεται τελεσίδικα για τον ανάδοχο ο Διοικητής του Νοσοκομείου. Λόγοι απόρριψης αποτελούν:			

	Η επιμόλυνση των τροφίμων από χημικούς (εντομοκτόνα, απορρυπαντικά, διοξίνες κ.α) , μικροβιολογικούς (παθογόνοι μικροοργανισμοί που προκαλούν αλλοιώσεις στην οσμή, τη γεύση και το χρώμα των τροφίμων), μικροβιακούς (παθογόνοι μικροοργανισμοί που δεν διακρίνονται μακροσκοπικά) και φυσικούς παράγοντες (ξένα σώματα όπως γυαλί, υλικά συσκευασίας κ.α). Ο κακός χειρισμός του φαγητού κατά την παρασκευή, συσκευασία και διακίνησή του (διακίνηση ζεστού φαγητού σε θερμοκρασία μικρότερη των 65 ºC ή του κρύου σε μεγαλύτερη των 2 ºC, άβραστο ή κακομαγειρεμένο φαγητό κ.α) Η απόκλιση από τις κάτωθι ποιοτικές και ποσοτικές προδιαγραφές. Η απόκλιση από τον δοθέντα αριθμό μερίδων ή η αλλαγή είδους-ποσότητας χωρίς πρότερη ενημέρωση του Τμήματος Διατροφής.			
4	**Δ. ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ** Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Τα φαγητά θα πρέπει να είναι παρασκευασμένα με τα απολύτως αναγκαία καρυκεύματα και καθόλου ζωικά λίπη. Το ελαιόλαδο που θα χρησιμοποιείται για την παρασκευή τους θα είναι έξτρα παρθένο και η ποσότητά του στις σαλάτες και ανά μερίδα φαγητού θα είναι 15 γρ. (πλην των νεφροπαθών ή χορταφαγικής/νηστίσιμης οπου θα χρησιμοποιείται 30 γρ/μερίδα) Οι σάλτσες των φαγητών θα είναι δεμένες χωρίς τη χρήση αλευριού και δε θα τσιγαρίζονται. Τα φαγητά τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν αλάτι θα παραγγέλνονται ως μερίδες «άναλου» και θα φέρουν τη συγκεκριμένη σήμανση στη συσκευασία τους. Τα φαγητά τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν λιπαρά θα παραγγέλνονται ως μερίδες « χαμηλού λίπους» και θα φέρουν τη συγκεκριμένη σήμανση «χαμηλή σε λίπος» στη συσκευασία τους. Τα ζελέ και οι άγλυκες κρέμες θα προετοιμάζονται χωρίς την προσθήκη ζάχαρης, αλλά με την προσθήκη στέβια. Το γάλα που θα χρησιμοποιείται στην παρασκευή των διαφόρων τροφίμων των ασθενών (π.χ πουρέ) θα είναι φρέσκο και όχι συμπυκνωμένο. Ο πουρές θα ετοιμάζεται από φρέσκια πατάτα. Το μοσχάρι θα είναι άνευ οστού, νωπό, Α΄ ποιότητας. Το ψάρι θα είναι κατεψυγμένο φιλέτο βακαλάου ή πέρκας, Α΄ ποιότητας Το κοτόπουλο θα είναι νωπό, μπούτι ή στήθος, Α΄ ποιότητας Το τριμμένο τυρί που συνοδεύει πάντα τα ζυμαρικά θα σερβίρεται σε ξεχωριστή ατομική συσκευασία και θα είναι Α Ποιότητας. Τα αυγά θα είναι Α ποιότητας και θα βράζονται πολύ καλά ώστε ο κρόκος να είναι σφιχτός. Τα οπωρολαχανικά που χρησιμοποιούνται, θα είναι εποχής, α' ποιότητας και χωρίς αλλοιώσεις. Τα φαγητά πρέπει να είναι καλομαγειρεμένα και καλοσερβιρισμένα. Φαγητά όπως λαδερά και σούπα πρέπει να έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό (το βάρος υγρού στη σάλτσα δεν θα ξεπερνά το 20% του συνολικού βάρους της μερίδας) και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο.	ΝΑΙ		

Τα κρύα σάντουιτς και όλα τα τυποποιημένα τρόφιμα, (κρέμες, ζελέ, ρυζόγαλα) θα είναι συσκευασμένα με την κατάλληλη σήμανση. (συστατικά, ημερομηνία παραγωγής και λήξης) και με υλικά που είναι αποδεκτά με την κείμενη νομοθεσία.
Ο ανάδοχος φροντίζει να υπάρχουν πάντα διαθέσιμα ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι σε ατομικές συσκευασίες, καθώς και λεμόνια κομμένα σε τέταρτα για τις ανάλογες μερίδες του καθημερινού σιτηρεσίου. Επίσης, κάθε δέκα πέντε ημέρες θα προμηθεύει το νοσοκομείο με 4 1/2λίτρα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο για χρήση στις κουζίνες των κλινικών.
Η μαγειρική παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να γίνεται με βάση τις διαιτητικές εντολές του Τμήματος Διατροφής. Για την παρασκευή πολτοποιημένων μιγμάτων, ο ανάδοχος θα διαθέσει τουλάχιστον δύο άτομα του προσωπικού του τα οποία θα εκπαιδευθούν στον τρόπο προετοιμασίας τους.
Το προσωπικό της ανάδοχου εταιρείας οφείλει να συμμορφώνεται σε τυχόν συστάσεις που μπορεί να προβεί το Τμήματος Διατροφής, που θα αφορούν την ορθή παρασκευή του φαγητού σύμφωνα με διαιτητικές οδηγίες και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα παρουσιάζεται αναλυτικά στον παρακάτω πίνακα, σε μαγειρεμένη ή έτοιμη κατά περίπτωση μορφή.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ		
Α/Α	ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΓΡΑΜ/ΜΕΡΙΔΑ
	ΓΑΛΑ-ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ	
1	Γάλα αγελάδος χύμα (πλήρες και 1,5% λιπαρά)	200
2	Γιαούρτι αγελάδος 2 %λιπαρά(συσκ.200gr)	1 τεμ.
3	Γιαούρτι αγελάδος 0%λιπαρά (συσκ.200gr)	1 τεμ.
	ΨΩΜΙΑ	
4	Ψωμί λευκό (ατομ.συσκ.)	80 – 90
5	Ψωμί άναλο (ατομ.συσκ.)	80
6	Ψωμί ολικής αλέσεως (ατομ.συσκ.)	80
7	Ψωμί ολικής αλέσεως διαβήτου (ατομ.συσκ.)	30
8	Φρυγανιές σίτου (ατομ.συσκ./δύο τεμάχια)	1τεμ.
	ΕΙΔΗ ΠΡΩΙΝΟΥ	
9	Μαρμελάδα φρούτου (ατομ.συσκ.)	20
10	Μέλι (ατομ.συσκ.)	20
15	Βούτυρο –μαργαρίνη (ατομ. Συσκευασία)	10
	ΣΑΛΑΤΕΣ	
16	Καρότο βραστό	200
17	Κολοκυθάκια βραστά	200
18	Κουνουπίδι βραστό	200
19	Μπρόκολο βραστό	200
20	Παντζάρια βραστά	200

	21	Χόρτα βραστά (ραδίκια,αντίδια)	200				
	22	Λάχανο βραστό – Λαχανίδες βραστές	200				
	23	Πιπεριές Φλωρίνης	180				
	24	Σαλάτα νωπή εποχής	200				
		ΟΣΠΡΙΑ					
	25	Φασόλια γίγαντες πλακί	400				
	26	Ρεβίθια σούπα	400				
	27	Φακές σούπα	400				
	28	Φασόλια σούπα	400				
		ΣΟΥΠΕΣ					
	29	Μαγειρίτσα αυγολέμονο	400				
	30	Φιδές / Γλασέ / Αστράκι	300				
	31	Χορτόσουπα	400(100πατ.,καρ.,σελ.,ρύζι)				
		ΑΥΓΑ					
	32	Αυγό βραστό	1τεμ. (άνω των 63gr) L				
	33	Αυγό κόκκινο	1τεμ. (άνω των 63gr) L				
	34	Ομελέτα φούρνου με πατάτες τηγανητές	200γρ(2αυγά-100πατάτες)				
		ΡΥΖΙΑ					
	35	Ρύζι πιλάφι	250				
	36	Ρύζι με ανάμικτα λαχανικά (ριζότο)	250(200ρύζι-50αν.)				
	37	Ρύζι λαπάς	200				
		ΠΑΤΑΤΕΣ					
	38	Γιαχνί	300				
	39	Πατάτες φούρνου	300				
	40	Πατάτες πουρές	300				
	41	Πατάτες τηγανητές	300				
		ΖΥΜΑΡΙΚΑ(σπαγγέτι,μακ.Νο3,μακ.κοφτό,κριθαράκι,αχιβαδάκι,φιογκάκι,ταλιατέλες,τορτελίνια)					
	42	Ζυμαρικά άσπρα	300				
	43	Ζυμαρικά με σάλτσα τομάτας κλπ.	350				
	44	Καρμπονάρα	350				
	45	Πίτσα ατομική	350				
		ΓΕΜΙΣΤΑ					
	46	Πιπεριές γεμιστές με ρύζι ή κιμά	400				
	47	Ντομάτες γεμιστές με ρύζι ή κιμά	400				
	48	Κολοκύθια γεμιστά (κιμά-ρύζι) αυγολέμονο	400				
		ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ-ΩΓΚΡΑΤΕΝ					
	49	Παστίτσιο (με μακαρόνια Νο3)	400 (100κιμάς)				
	50	Ωγκρατέν (με μακαρόνια Νο3)	400 (100τυρί)				
		ΜΟΥΣΑΚΑΣ					
	51	Με Μελιτζάνες – Πατάτες – Κιμά	400 (100κιμάς)				
	52	Μελιτζάνες παπουτσάκια	400 (100κιμάς)				
		ΛΑΔΕΡΑ					
	53	Αρακάς λαδερός	350				
	54	Ανάμικτα λαχανικά λαδερά	350				
	55	Μπάμιες ψιλές λαδερές	350				
	56	Πατάτες – κολοκυθάκια μπριάμ	400 (200πατ.-200κολ.)				
	57	Σπανακόρυζο λεμονάτο (άσπρο)	350				

	58	Πρασόρυζο λεμονάτο (άσπρο)	350			
	59	Φασολάκια λαδερά	350			
	60	Κολοκυθάκια φούρνου (λεμονάτα-με σάλτσα ντομ.)	300			
		ΕΡΙΦΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ				
	61	Κατσίκι με πατάτες φούρνου	250 κατσίκι – 250πατ.			
		ΜΟΣΧΑΡΙ (α/ο)				
	62	Μοσχάρι βραστό	200 μοσχάρι			
	63	Νουά μόσχου ψητό*	200 μοσχάρι			
	64	Λεμονάτο ή Κοκκινιστό ή Ριγανάτο ή Τας κεμπάπ*	200 μοσχάρι			
	65	Μοσχάρι με κολοκυθάκια	180μοσχ.-200κολοκυθ.			
	66	Μοσχάρι με πράσο	180μοσχ.-200πράσο			
	67	Μοσχάρι με μελιτζάνες	180μοσχ.-300μελιτζ.			
	68	Μοσχάρι με χορτόσουπα	100μοσχ.-300σούπα			
		ΧΟΙΡΙΝΟ (α/ο)				
	69	Χοιρινή μπριζόλα φούρνου (μ/ο)*	300χοιρ.(μ/ο)			
		ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΝΩΠΟΣ				
	70	Γιουβαρλάκια αυγολέμονο	300 (μικτό βάρος)			
	71	Κεφτέδες φούρνου*	150			
	72	Μπιφτέκια φούρνου (2 τεμάχια)*	150			
	73	Σουτζουκάκια με σάλτσα ντομάτας*	200			
	74	Σουτζουκάκια φούρνου (χωρίς σάλτσα)*	150			
	75	Ζυμαρικό με κιμά (σπαγγέτι)	300 (200ζυμ.-120κιμά)			
	76	Σπετζοφάϊ	350			
		ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ (σε τεμάχια μπούτι-στήθος)				
	77	Γαλοπούλα με πατάτες φούρνου	250κοτ.-250πατ.			
	78	Κοτόπουλο βραστό	320-350κοτ. (με κόκκαλο)			
	79	Κοτόπουλο ψητό*	320-350κοτ. (με κόκκαλο)			
	80	Κοτόπουλο κοκκινιστό ή λεμονάτο*	320-350κοτ. (με κόκκαλο)			
	81	Κοτόπουλο σούπα (φιδέ ή γλασέ)	150κοτ.-300σούπα			
	82	Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας	200			
		ΨΑΡΙΑ				
	83	Βακαλάος φούρνου λεμονάτος(φέτα αδέρματη ή φιλέτο)*	220			
	84	Βακαλάος τηγανητός (φιλέτο)*	220			
	85	Βακαλάος φούρνου πλακί (φέτα ή φιλέτο)*	220			
	86	Πέρκα φούρνου λεμονάτη (φιλέτο)*	220			
	87	Ψαρόσουπα (βακαλάος φιλέτο) με ρύζι,πατάτες,καρότο,σέλινο	220βακ.-300σούπα			
		ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ				
	88	Χταπόδι με ζυμαρικά	200χταπ.-250ζυμ.			
	89	Σουπιές γιαχνί με πατάτες ή ρύζι ή ζυμαρικά	180σουπ.			
		ΚΡΕΜΕΣ-ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ				
	90	Κρέμα γλυκιά	160			
	91	Κρέμα άγλυκη	160			
	92	Ρυζόγαλο γλυκό	160			

		93	Ζελέ	160				
		94	Ζελέ με κομματάκια φρούτων	160				
		95	Κομπόστα γλυκιά (κονσέρβα) (ροδάκινο,βερίκοκο)	160				
		96	Κομπόστα άγλυκη	130				
			ΔΙΑΦΟΡΑ					
		97	Ελιές (μαμούθ ή καλαμών)	80				
		98	Πίκλες - τουρσί	100				
		99	Χαλβάς από σουσάμι	60				
		100	Κρύο σάντουιτς (γκούντα-ζαμπόν ή γαλοπούλα, αγγούρι)	1τεμ.				
		101	Κρύο σάντουιτς (ανθότυρο, αγγούρι)	1τεμ.				
		102	Χυμός φρούτων νέκταρ ή φ.χ. (πορτοκάλι,ροδάκινο,μήλο,βερίκοκο,κοκτεϊλ) (ατομ.συσκ. 1/4lit)	1τεμ.				
		103	Κεφαλοτύρι τριμμένο	15				
		104	Ζάχαρη ατομική συσκευασία	10				
		105	Τυρί φέτα	60				
		106	Ντολμαδάκια με ρύζι (κονσέρβα)	200				
		107	Ανθότυρο	60				

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

	Σάντουιτς	Φρούτα	Γάλα εβαπορέ (1 lt)	Ημέρες
Χειρουργεία	15 (10*)	15 (10*)	2	ΔΕ-ΚΥ
ΜΕΘ	10	10	1	ΔΕ-ΚΥ
Καρδιολογική Μονάδα	14 (5*)	14 (5*)	1	ΔΕ-ΚΥ
Αιμοδυναμικό	9	9	1	ΔΕ-ΚΥ** ΔΕ-ΠΑ*
Αποστείρωση	9	9	1	ΔΕ-ΠΑ

Ακτινολογικό	7	7	-	ΔΕ-ΠΑ
Εξωτερικά Ιατρεία	3	3	1 (+5 πρωί στη Γενική Εφημερία) (+4 απόγευμα στη Γενική Εφημερία)	ΔΕ-ΠΑ

(*): Σαββατοκύριακο χωρίς Γενική Εφημερία

(**): Σαββατοκύριακο με Γενική Εφημερία

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

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

	ΙΑΤΡΩΝ		ΑΣΘΕΝΩΝ		
	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΕΛΑΦΡΑ
ΔΕΥΤΕΡΑ	Φασολάκια λαδερά, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Σουτζουκάκια, ρύζι, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Φασολάκια, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Μπιφτέκι φούρνου, ριζότο, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί, γιαούρτι 2%	Πατάτες βραστές/Πιλάφι, βραστή σαλάτα ελ., γιαούρτι, κρέμα, τσάι
ΤΡΙΤΗ	Χταπόδι με ζυμαρικά, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Φασόλια γίγαντες πλακί, τυρί φέτα, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Χταπόδι με ζυμαρικά, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Κοτόπουλο λεμονάτο πατάτες, φρούτο εποχής, ψωμί. Γιαούρτι 2%	Μακαρονάκι κοφτό/ Πατάτες βραστές, βραστή σαλάτα ελ., γιαούρτι, κρέμα, τσάι
ΤΕΤΑΡΤΗ	Κολοκύθια γεμιστά με κιμά	Μακαρόνια με σάλτσα (κόκκινη	Κολοκύθια γεμιστά με ρύζι	Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας, τυρί, σαλάτα εποχής,	Πιλάφι/ κριθαράκι-αχιβαδάκι-φιογκάκι, βραστή

			αυγολέμονο, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	λευκή), τυρί τριμμένο, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	αυγολέμονο, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	φρούτο εποχής, ψωμί, γιαούρτι 2%	σαλάτα ελ. γιαούρτι, κρέμα, τσάι			
		ΠΕΜΠΤΗ	Μοσχάρι γιουβέτσι, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Ομελέτα φούρνου με πατάτες φουρνου, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Μοσχάρι γιουβέτσι, φρούτο εποχής, ψωμί	Γιουβαρλάκια, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί, γιαούρτι 2%	Κριθαράκι/ Πιλάφι, βραστή σαλάτα ελ. γιαούρτι, κρέμα, τσάι			
		ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Μπάμιες, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Σπετζοφάι, πατάτες φούρνου, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Μπάμιες, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί	Κοτόπουλο/γαλοπούλα ψητό πατάτες φούρνου σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί, γιαούρτι 2%	Πατάτες βραστές/κριθαράκι-αχιβαδάκι-φιογκάκι, βραστή σαλάτα ελ, γιαούρτι, κρέμα, τσάι			
		ΣΑΒΒΑΤΟ	Κοτόπουλο κοκκινιστό, ζυμαρικά, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Πίτσα ατομική, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής	Ψάρι λεμονάτο, πατάτες φούρνου, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	Κοτόπουλο κοκκινιστό, πουρές πατάτας, φρούτο εποχής, ψωμί, γιαούρτι 2%	Πατάτες βραστές/κριθαράκι-αχιβαδάκι-φιογκάκι, βραστή σαλάτα ελ, γιαούρτι, κρέμα, τσάι			
		ΚΥΡΙΑΚΗ	Χοιρινή μπριζόλα	Μακαρόνια με κιμά, τυρί	Αρακάς λεμονάτος,	Μακαρόνια με κιμά, τυρί τριμμένο, σαλάτα	Πατάτες βραστές/κριθαράκι-αχιβαδάκι-			

		φούρνου, πατάτες φούρνου, φρούτο εποχής, ψωμί	τριμμένο, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί	τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί	εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί, γιαούρτι 2%	φιογκάκι, βραστή σαλάτα ελ, γιαούρτι, κρέμα, τσάι			

Κατά τη διάρκεια των εορτών το μενού διαμορφώνεται ως εξής:
25/12
Γεύμα: Γαλοπούλα γεμιστή με πατάτες, σαλάτα, φρούτο
Δείπνο: Μακαρόνια, κιμάς, σαλάτα, φρούτο
Μόνο για το εφημερεύον προσωπικό, θα δοθεί μία μερίδα γλυκό στο γεύμα (μπακλαβάς ή καταΐφι ή γαλακτομπούρεκο)
Στους ασθενείς που επιτρέπεται (κατόπιν γραπτής εντολής της διαιτολόγου), θα διανεμηθεί με το γεύμα ένα μελομακάρονο.
26/12
Γεύμα: Χοιρινό λεμονάτο με πιλάφι, σαλάτα, φρούτο
Δείπνο: Σνίτσελ κοτόπουλο με πουρέ, σαλάτα, φρούτο
Μόνο για το εφημερεύον προσωπικό, θα δοθεί μία μερίδα γλυκό στο γεύμα (μπακλαβάς ή κανταΐφι ή γαλακτομπούρεκο)
Στους ασθενείς που επιτρέπεται (κατόπιν γραπτής εντολής της διαιτολόγου), θα διανεμηθεί με το γεύμα ένα μελομακάρονο.
31/12
Δείπνο: Μπριζόλα, πουρές, σαλάτα, φρούτο, γλυκό, βασιλόπιτα ατομική (Μόνο για το εφημερεύον ιατρικό προσωπικό)
1/1
Γεύμα: Χοιρινό, πατάτες, σαλάτα, φρούτο
Δείπνο: Μακαρόνια ωγκραντέν, σαλάτα, φρούτο
Μόνο για το εφημερεύον προσωπικό, θα δοθεί μία μερίδα γλυκό στο γεύμα (μπακλαβάς ή κανταΐφι ή γαλακτομπούρεκο)
Επιπρόσθετα, θα μοιραστεί σε όσους από τους σιτιζόμενους ασθενείς επιτρέπεται, καθώς και στο εφημερεύον ιατρικό προσωπικό μία ατομική βασιλόπιτα.
6/1
Γεύμα: Ψάρι με πατάτες φούρνου, σαλάτα, φρούτο
Δείπνο: Μπριζόλα χοιρινή, πιλάφι, σαλάτα, φρούτο
Μόνο για το εφημερεύον προσωπικό, θα δοθεί μία μερίδα γλυκό στο γεύμα (μπακλαβάς ή κανταΐφι ή γαλακτομπούρεκο)
Καθαρά Δευτέρα:
Γεύμα: Σουπιές με πιλάφι, σαλάτα, χαλβάς, λαγάνα
Δείπνο: Λαδερό, ελιές, ταραμοσαλάτα, λαγάνα, φρούτο

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

	Κύριο πιάτο γεύματος και δείπνου Γεύμα με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά Γεύμα με φρέσκο κοτόπουλο Γεύμα με κρέας (μοσχάρι ή χοιρινό) που θα προέρχεται από το στήθος, το μπούτι ή τα πλευρά του ζώου. Γεύμα με ψάρι φέτα ή φιλέτο ή ολόκληρο κατεψυγμένο ή φρέσκο Σημειώνεται ότι στις δίαιτες των νεφροπαθών ασθενών οι μερίδες του κρέατος, του κοτόπουλου και του ψαριού θα είναι μισές από αυτές που αναφέρονται στον παραπάνω πίνακα με 30 γρ ελαιόλαδο αντί για 15 γρ ελαιόλαδο. Γεύμα με λαδερά ή ζυμαρικά ή σούπα ή όσπρια Συμπλήρωμα γεύματος ή δείπνου Ποικιλίες γαρνιτούρας επιλογής του Τμήματος Διατροφής (Στην περίπτωση των διαβητικών ασθενών η γαρνιτούρα θα είναι στη μισή ποσότητα από αυτή που καθορίσθηκε παραπάνω, δηλαδή στα 100-120 γρ.) Σαλάτα νωπή ή βραστή ή/και τυρί φέτα ή ανθότυρο ή/και κρέμα ή γιαούρτι ή ζελέ ή ρυζόγαλο Φρούτο εποχής ή κομπόστα Σούπα Ψωμί ή φρυγανιές Πρωινό Γάλα ή τσάι Ψωμί ή φρυγανιές Ζάχαρη, βούτυρο, μέλι ή μαρμελάδα ή αβγό ή ανθότυρο ή τυρί φέτα Κρέμα Το μενού στις νοσοκομειακές δίαιτες περιλαμβάνει ενδεικτικά τα εξής: Υδρική δίαιτα Πρωινό: Γάλα ή τσάι, Γεύμα και δείπνο: Τσάι, ατομικός χυμός, σούπα (κατά περίπτωση) Ελαφρά Α ή Β Πρωινό: Γάλα ή τσάι, φρυγανιές, κρέμα κανονική ή άγλυκη Γεύμα: Τσάι, πουρές ή ρύζι ή ζυμαρικό ή/και σούπα, γιαούρτι, κρέμα κανονική ή άγλυκη και κρέας βραστό ή κοτόπουλο βραστό όπου απαιτείται. Δείπνο: Τσάι, πουρές ή ρύζι ή ζυμαρικό ή/και σούπα, γιαούρτι, κομπόστα φρούτου κανονική ή άγλυκη και κρέας βραστό ή κοτόπουλο βραστό όπου απαιτείται. Αλεσμένο/πολτοποιημένο (ενδεικτικά) Πρωινό: Τσάι ή γάλα, κρέμα Γεύμα και δείπνο: Κρέας ή κοτόπουλο, πατάτα βραστή ή πουρές, σούπα, βραστά κολοκυθάκια ή καρότα πολτοποιημένα. Συνοδεύονται με γιαούρτι ή/και κρέμα Καθημερινά ο ανάδοχος θα πρέπει να διαθέτει τα παρακάτω είδη για την κάλυψη των έκτακτων εισαγωγών στο Νοσοκομείο, τα οποία θα συμπεριλάβει στην τιμή ανά ασθενή που θα προσφέρει και δε θα τα χρεώνει ως ξεχωριστές μερίδες: Κρέμες τεμάχια 10 Γιαούρτια τεμάχια 10 Ατομικοί χυμοί τεμάχια 10 Σούπα αστράκι ή φιδές μερίδες 10 Πουρέ μερίδες 10 Αβγά τεμάχια 10			

	Μέχρι 360 φιάλες εμφιαλωμένο νερό του ½ λίτρου. Για τις ανάγκες των εθελοντών αιμοδοτών του Νοσοκομείου, ο ανάδοχος θα χορηγεί κατά μέσο όρο 1600 τεμάχια φυσικού χυμού πορτοκάλι σε συσκευασία pet των 250 ml, και 1600 τεμάχια αλμυρών μπισκότων, σε ενδεικτική συσκευασία των 45 γρ κάθε μήνα. Η παραγγελία θα δίδεται εβδομαδιαία από το Τμήμα Διατροφής κατόπιν γραπτού αιτήματος του Τμήματος της Αιμοδοσίας και τα τρόφιμα θα παραδίδονται από την εταιρεία στο κτίριο της Αιμοδοσίας με πρωτόκολλο παράδοσης που θα υπογράφεται από εκπρόσωπο του Νοσοκομείου. Δ1. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να διαθέτει καφέ (ζάχαρη, γαλατάκια) και 1 φόρμα κείκ (5 φόρμες / εβδομάδα) σε πέντε σημεία του Νοσοκομείου που θα υποδειχτούν από το Τμήμα Κλινικής Διατροφής για την υποστήριξη των Εφημερευόντων Ιατρών καθημερινά. Δ2. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει εξοπλισμό εν είδη χρησιδανείου για τις ανάγκες της σίτισης σε συνεννόηση με τον Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής.			
5	**Ε. ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ** Ο έλεγχος του αναδόχου διενεργείται από Επιτροπή παρακολούθησης της καλής εκτέλεσης της σύμβασης, που ορίζεται από τη Διοίκηση του Νοσοκομείου και είναι ανεξάρτητος από τον καθημερινό έλεγχο που πραγματοποιείται από τον Προϊστάμενοο του Τμήματος Διατροφής (και προσωπικό του Τμήματος στο οποίο θα ανατεθεί από τον Προϊστάμενο) και την Επόπτρια Υγείας/Τεχνολόγο Τροφίμων. Οι αρμόδιοι για τον έλεγχο υπάλληλοι του Νοσοκομείου έχουν το δικαίωμα να επισκεφθούν τον χώρο παρασκευής φαγητών του αναδόχου, προκειμένου να ελέγξουν τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της διακήρυξης. Σε περιπτώσεις που παρατηρηθούν αποκλίσεις, αυτές καταγράφονται σε έντυπο μη συμμόρφωσης, κατηγοριοποιούνται ανάλογα με τη σοβαρότητά τους και προτείνονται διορθωτικές ενέργειες. Κατόπιν ελέγχεται η συνέπεια αποπεράτωσης των διορθωτικών ενεργειών από τον ανάδοχο, η συχνότητα επανεμφάνισης των ίδιων προβλημάτων, η ικανότητα του αναδόχου να διαχειρίζεται τα προβλήματα και κατ' επέκταση το επίπεδο των παρεχόμενων υπηρεσιών. Οι έλεγχοι που διενεργούνται από το Νοσοκομείο είναι ανεξάρτητοι από τυχόν ελέγχους από αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ελέγχου, των οποίων οι εκθέσεις οφείλουν να γνωστοποιούνται και στο Νοσοκομείο.	ΝΑΙ		
6	**ΣΤ.ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ** Το σύνολο των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού που σιτίζονται ημερησίως είναι κατά μέσο όρο 140 άτομα. Ο ενδεικτικός πίνακας αποτυπώνει τις καταναλώσεις του Τμήματος. ΕΙΔΟΣ ΔΙΑΙΤΑΣ | ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΙΤΙΖ	ΝΑΙ		

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

Οι ποσότητες των κρύων σάντουιτς αναφέρθηκαν λεπτομερώς στην Παράγραφο Δ των τεχνικών προδιαγραφών.
Η τιμή θα δοθεί για τις εξής κατηγορίες, χωρίς να καθορίζεται ακριβώς η προσφερόμενη ποσότητα (η οποία θα καθοριστεί από τις τρέχουσες ανάγκες του Νοσοκομείου και σε καμία περίπτωση δεν θα ξεπεράσει την προϋπολογισθείσα δαπάνη):
Τιμή ανά γεύμα με κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο.
Τιμή ανά γεύμα χωρίς κρέας
Τιμή πρωινού ασθενών
Τιμή για είδη κλειστών τμημάτων και είδη εφημερευόντων ιατρών.
Τιμή για χυμούς και μπισκότα εθελοντών αιμοδοτών ανά άτομο (ένα χυμό και μία συσκευασία μπισκότα).

Ακολουθεί ενδεικτικη ανάλυση του εκτιμώμενου προϋπολογισμού της σύμβασης για **τρείς μήνες** :

Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΓΕΥΜΑΤΟΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
1	Γεύμα με κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο	15675	4,70€	73.672,50€
2	Γεύμα χωρίς κρέας	9600	3,79€	36.384,00€
3	Πρωινό ασθενών	9000	1,30€	11.700,00€
4	Κλειστά τμήματα και εφημερευόντων ιατρών	9090	1,00€	9.090,00€
5	Μπισκότα και χυμοί αιμοδοσίας εθελοντών αιμοδοσίας	4560	0,75€	3.420,00 €

	ΣΥΝΟΛΑ 134.266,50 € Τα παραπάνω αποτελούν ενδεικτική εκτίμηση του Νοσοκομείου βάσει και της εμπειρίας των προηγουμένων ετών και του παραπάνω μέσου όρου ασθενών και προσωπικού και δεν το δεσμεύουν καθώς το πλήθος ασθενών – προσωπικού και οι ανάγκες για ποσότητες γευμάτων μπορεί να αλλάζουν κατά τη διάρκεια της σύμβασης. Σε κάθε περίπτωση η παροχή των γευμάτων θα γίνεται κάθε φορά σύμφωνα με τις ανάγκες και μετά από υπόδειξη του Νοσοκομείου σύμφωνα με όλα τα ανωτέρω αναφερθέντα .			

Ο πίνακας συμμόρφωσης της πρόσκλησης πρέπει να υποβληθεί με την τεχνική προσφορά, συμπληρωμένος σύμφωνα με τις παρακάτω επεξηγήσεις και οδηγίες, τις οποίες ο υποψήφιος είναι υποχρεωμένος να ακολουθήσει:

1. Στη Στήλη «ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ», περιγράφονται αναλυτικά οι αντίστοιχοι τεχνικοί όροι, υποχρεώσεις ή επεξηγήσεις για τα οποία θα πρέπει να δοθούν αντίστοιχες απαντήσεις.

2. Στη στήλη «ΑΠΑΝΤΗΣΗ ΥΠΟΨΗΦΙΟΥ» σημειώνεται η απάντηση του υποψηφίου Αναδόχου που έχει τη μορφή ΝΑΙ/ ΟΧΙ εάν η αντίστοιχη προδιαγραφή πληρούται ή όχι από την προσφορά ή ένα αριθμητικό μέγεθος που δηλώνει την ποσότητα του αντίστοιχου χαρακτηριστικού στην προσφορά. Απλή κατάφαση ή επεξήγηση δεν αποτελεί απόδειξη πλήρωσης της προδιαγραφής και η αρμόδια Επιτροπή έχει την υποχρέωση ελέγχου και επιβεβαίωσης της πλήρωσης της απαίτησης.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ-ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΙΑ 3 ΜΗΝΕΣ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΓΕΥΜΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΓΙΑ ΤΡΕΙΣ (3) ΜΗΝΕΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
1	Γεύμα με κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο	15.675		
2	Γεύμα χωρίς κρέας	9.600		
3	Πρωινό ασθενών	9.000		
4	Κλειστά τμήματα και εφημερευόντων ιατρών	9.090		
5	Μπισκότα και χυμοί αιμοδοσίας εθελοντών αιμοδοσίας	4.560		

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΥΠΕΥΘΥΝΗΣ ΔΗΛΩΣΗΣ

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ
(άρθρο 8 Ν.1599/1986)

Η ακρίβεια των στοιχείων που υποβάλλονται με αυτή τη δήλωση μπορεί να ελεγχθεί με βάση το αρχείο άλλων υπηρεσιών (άρθρο 8 παρ. 4 Ν. 1599/1986)							
ΠΡΟΣ(1):	ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ «Η ΕΛΠΙΣ»						
Ο – Η Όνομα:		Επώνυμο:					
Όνομα και Επώνυμο Πατέρα:							
Όνομα και Επώνυμο Μητέρας:							
Ημερομηνία γέννησης(2):							
Τόπος Γέννησης:							
Αριθμός Δελτίου Ταυτότητας:		Τηλ:					
Τόπος Κατοικίας:		Οδός:		Αριθ:		ΤΚ:	
Αρ. Τηλεομοιοτύπου (Fax):		Δ/νση Ηλεκτρ. Ταχυδρομείου (Email):					

Με ατομική μου ευθύνη και γνωρίζοντας τις κυρώσεις (3), που προβλέπονται από τις διατάξεις της παρ. 6 του άρθρου 22 του Ν. 1599/1986, δηλώνω ότι:
Αναφερόμενοι στην πρόσκληση με αριθμό……. για την παροχή υπηρεσιών «…….» ως νόμιμος εκπρόσωπος/μέλος του Δ.Σ./διαχειριστής της εταιρείας/ της ατομικής επιχείρησης …….μέχρι και την ημέρα υποβολής της προσφοράς, δεν έχω καταδικαστεί με αμετάκλητη απόφαση για κάποιο τα αδικήματα της παρ. 1 του άρθρου 73 του Ν 4412/2016, δηλαδή για κάποιο από τα ακόλουθα:
α) συμμετοχή σε εγκληματική οργάνωση, όπως αυτή ορίζεται στο άρθρο 2 της απόφασης πλαίσιο 2008/841/ ΔΕΥ του Συμβουλίου της 24ης Οκτωβρίου 2008, για την καταπολέμηση του οργανωμένου εγκλήματος (ΕΕ L 300 της 11.11.2008 σ. 42) και τα εγκλήματα του άρθρου 187 του Ποινικού Κώδικα (εγκληματική οργάνωση),

β) ενεργητική δωροδοκία, όπως ορίζεται στο άρθρο 3 της σύμβασης περί της καταπολέμησης της δωροδοκίας στην οποία ενέχονται υπάλληλοι των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων ή των κρατών μελών της Ένωσης (ΕΕ C 195 της 25.6.1997, σ. 1) και στην παρ. 1 του άρθρου 2 της απόφασης πλαίσιο 2003/568/ΔΕΥ του Συμβουλίου της 22ας Ιουλίου 2003, για την καταπολέμηση της δωροδοκίας στον ιδιωτικό τομέα (ΕΕ L 192 της 31.7.2003, σ. 54), καθώς και, όπως ορίζεται στο εθνικό δίκαιο του οικονομικού φορέα, και τα εγκλήματα των άρθρων 159Α (δωροδοκία πολιτικών προσώπων), 236 (δωροδοκία υπαλλήλου), 237 παρ. 2-4 (δωροδοκία δικαστικών λειτουργών), 237Α παρ. 2 (εμπορία επιρροής μεσάζοντες), 396 παρ. 2 (δωροδοκία στον ιδιωτικό τομέα) του Ποινικού Κώδικα,

γ) απάτη εις βάρος των οικονομικών συμφερόντων της Ένωσης, κατά την έννοια των άρθρων 3 και 4 της Οδηγίας (ΕΕ) 2017/1371 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 5ης

Ιουλίου 2017 σχετικά με την καταπολέμηση, μέσω του ποινικού δικαίου, της απάτης εις βάρος των οικονομικών συμφερόντων της Ένωσης (L 198/28.07.2017) και τα εγκλήματα των άρθρων 159Α (δωροδοκία πολιτικών προσώπων), 216 (πλαστογραφία), 236 (δωροδοκία υπαλλήλου), 237 παρ. 2-4 (δωροδοκία δικαστικών λειτουργών), 242 (ψευδής βεβαίωση, νόθευση κ.λπ.), 374 (διακεκριμένη κλοπή), 375 (υπεξαίρεση), 386 (απάτη), 386Α (απάτη με υπολογιστή), 386Β (απάτη σχετική με τις επιχορηγήσεις), 390 (απιστία) του Ποινικού Κώδικα και των άρθρων 155 επ. του Εθνικού Τελωνειακού Κώδικα (ν. 2960/2001, Α' 265), όταν αυτά στρέφονται κατά των οικονομικών συμφερόντων της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή συνδέονται με την προσβολή αυτών των συμφερόντων, καθώς και τα εγκλήματα των άρθρων 23 (διασυνοριακή απάτη σχετικά με τον ΦΠΑ) και 24 (επικουρικές διατάξεις για την ποινική προστασία των οικονομικών συμφερόντων της Ευρωπαϊκής Ένωσης) του ν. 4689/2020 (Α' 103),

δ) τρομοκρατικά εγκλήματα ή εγκλήματα συνδεόμενα με τρομοκρατικές δραστηριότητες, όπως ορίζονται, αντιστοίχως στα άρθρα 3-4 και 5-12 της Οδηγίας (ΕΕ) 2017/541 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 15ης Μαρτίου 2017 για την καταπολέμηση της τρομοκρατίας και την αντικατάσταση της απόφασης πλαισίου 2002/475/ΔΕΥ του Συμβουλίου και για την τροποποίηση της απόφασης 2005/671/ΔΕΥ του Συμβουλίου (ΕΕ L 88/31.03.2017) ή ηθική αυτουργία ή συνέργεια ή απόπειρα διάπραξης εγκλήματος, όπως ορίζονται στο άρθρο 14 αυτής, και τα εγκλήματα των άρθρων 187Α και 187Β του Ποινικού Κώδικα, καθώς και τα εγκλήματα των άρθρων 32-35 του ν. 4689/2020 (Α' 103),

ε) νομιμοποίηση εσόδων από παράνομες δραστηριότητες ή χρηματοδότηση της τρομοκρατίας, όπως αυτές ορίζονται στο άρθρο 1 της Οδηγίας (ΕΕ) 2015/849 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 20ης Μαΐου 2015, σχετικά με την πρόληψη της χρησιμοποίησης του χρηματοπιστωτικού συστήματος για τη νομιμοποίηση εσόδων από παράνομες δραστηριότητες ή για τη χρηματοδότηση της τρομοκρατίας, την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΕ) αριθμ. 648/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, και την κατάργηση της οδηγίας 2005/60/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και της οδηγίας 2006/70/ΕΚ της Επιτροπής (ΕΕ L 141/05.06.2015) και τα εγκλήματα των άρθρων 2 και 39 του ν. 4557/2018 (Α' 139),

στ) παιδική εργασία και άλλες μορφές εμπορίας ανθρώπων, όπως ορίζονται στο άρθρο 2 της Οδηγίας 2011/36/ ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 5ης Απριλίου 2011, για την πρόληψη και την καταπολέμηση της εμπορίας ανθρώπων και για την προστασία των θυμάτων της, καθώς και για την αντικατάσταση της απόφασης πλαίσιο 2002/629/ΔΕΥ του Συμβουλίου (ΕΕ L 101 της 15.4.2011, σ. 1) και τα εγκλήματα του άρθρου 323Α του Ποινικού κώδικα (εμπορία ανθρώπων).

τηρεί το σύνολο της ελληνικής Εργατικής κι Ασφαλιστικής Νομοθεσίας
αποδέχονται ανεπιφύλακτα τους όρους της παρούσας πρόσκλησης,
η προσφορά συντάχθηκε σύμφωνα με τους όρους της παρούσας πρόσκλησης, των οποίων ο προσφέρων έλαβε πλήρη και ανεπιφύλακτη γνώση,
τα προσφερόμενα είδη/υπηρεσίες καλύπτουν τις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσας πρόσκλησης,
τα στοιχεία που αναφέρονται στην προσφορά είναι αληθή και ακριβή,
παραιτείται από κάθε δικαίωμα αποζημίωσής του σχετικά με οποιαδήποτε απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής για αναβολή, ακύρωση ή ματαίωση της πρόσκλησης,
συμμετέχει με μόνο μία προσφορά στο πλαίσιο της παρούσας πρόσκλησης,
τηρεί και θα εξακολουθεί να τηρεί κατά την εκτέλεση της σύμβασης, εφόσον επιλεγεί, τις υποχρεώσεις του που απορρέουν από τις διατάξεις της περιβαλλοντικής κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, που έχουν θεσπιστεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικού κι εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α του ν. 4412/2016,
δεν θα ενεργήσει αθέμιτα, παράνομα ή καταχρηστικά καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας

ανάθεσης αλλά και κατά το στάδιο εκτέλεσης της σύμβασης εφόσον επιλεγεί,
λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα για να διαφυλάξει την εμπιστευτικότητα των πληροφοριών που έχουν χαρακτηριστεί ως τέτοιες και
κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης δεσμεύεται για την απαρέγκλιτη τήρηση των διατάξεων του με αρ. 2016/679 Κανονισμού (ΕΕ) του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Απριλίου 2016 και του ν. 4624/2019 για την προστασία των φυσικών προσώπων έναντι της επεξεργασίας των δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα.

Ημερομηνία: …….20……
Ο – Η Δηλ.
(Υπογραφή)

(1) Αναγράφεται από τον ενδιαφερόμενο πολίτη ή Αρχή ή η Υπηρεσία του δημόσιου τομέα, που απευθύνεται η αίτηση.
(2) Αναγράφεται ολογράφως.
(3) «Όποιος εν γνώσει του δηλώνει ψευδή γεγονότα ή αρνείται ή αποκρύπτει τα αληθινά με έγγραφη υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 τιμωρείται με φυλάκιση τουλάχιστον τριών μηνών. Εάν ο υπαίτιος αυτών των πράξεων σκόπευε να προσπορίσει στον εαυτόν του ή σε άλλον περιουσιακό όφελος βλάπτοντας τρίτον ή σκόπευε να βλάψει άλλον, τιμωρείται με κάθειρξη μέχρι 10 ετών.
(4) Σε περίπτωση ανεπάρκειας χώρου η δήλωση συνεχίζεται στην πίσω όψη της και υπογράφεται από τον δηλούντα ή την δηλούσα.