



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
1^η ΥΠΕ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΓΝΑ «Η ΕΛΠΙΣ»
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ: ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ
ΓΡΑΦΕΙΟ: ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Πληροφορίες: Ε. Καλαμπάλικη – Μ. Σιταρίδου - Π. Γκοβέση
Τηλέφωνο: 213 2039 136
FAX: 213 2039 145
E-Mail : ekalampaliki@elpis.gr – promithion@elpis.gr
Website: www.elpis.gr

Αθήνα 02-09-2022
Αρ. Πρωτ.: 12296

Αναρτητέα στο Κ.Η.Μ.Δ.Η.Σ.
στο Διάυγεια και στο Site του Νοσοκομείου

ΠΡΟΣ ΚΑΘΕ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΜΕΝΟ

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ

Για την «παροχή υπηρεσιών παρασκευής και διανομής έτοιμων γευμάτων
για την σίτιση των ασθενών και του προσωπικού για χρονικό διάστημα ενός (1) μήνα»
με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά με βάση την τιμή

| | |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ΑΝΑΘΕΤΟΥΣΑ ΑΡΧΗ | ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΓΝΑ «Η ΕΛΠΙΣ» |
| ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ | ΠΛΕΟΝ ΣΥΜΦΕΡΟΥΣΑ ΑΠΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΠΟΨΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΒΑΣΕΙ ΤΙΜΗΣ |
| ΤΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ | ΓΝΑ «Η ΕΛΠΙΣ» ,ΔΗΜΗΤΣΑΝΑΣ 7 ΑΜΠΕΛΟΚΗΠΟΙ ΑΘΗΝΑ ,ΤΚ 11522, ΣΤΟ ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ |
| ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ ΚΑΤΑΘΕΣΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ | Ημερομηνία: 12-09-2022 Ημέρα: Δευτέρα Ώρα:14:00 μμ |
| ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ | Ημερομηνία: 13-09-2022 Ημέρα: Τρίτη Ώρα: 11:30π.μ |
| ΤΟΠΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ | ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ |
| ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ | ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΙΤΙΣΗ ΤΩΝ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ |
| ΚΩΔΙΚΟΣ CPV | 55523000-2 |
| ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑ ΔΑΠΑΝΗ | 30.000,00€ (πλέον ΦΠΑ 13%) |
| ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ | ΕΝΑΣ ΜΗΝΑΣ |
| ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ ΕΠΙ ΤΗΣ ΤΙΜΗΣ ΤΩΝ ΕΙΔΩΝ | Οι τιμές υπόκεινται στις υπέρ του Δημοσίου και τρίτων νόμιμες κρατήσεις |
| ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ ΣΤΟ ΚΗΜΔΗΣ | 05-09-2022 |
| ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ ΣΤΟ SITE ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ | 05-09-2022 |

Έχοντας υπόψη:

Τις διατάξεις όπως έχουν τροποποιηθεί και ισχύουν:

- του Ν. 4727/2020 «Ψηφιακή Διακυβέρνηση-Ηλεκτρονικές Υπηρεσίες»,
- του Ν. 4624/2019 (Α' 137) «Αρχή Προστασίας Δεδομένων Προσωπικού Χαρακτήρα, μέτρα εφαρμογής του Κανονισμού (ΕΕ) 2016/679 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Απριλίου 2016 για την προστασία των φυσικών προσώπων έναντι της επεξεργασίας δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα και ενσωμάτωση στην ευνοϊκή νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2016/680 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Απριλίου 2016 και άλλες διατάξεις»,
- του Ν.4412/2016 (Α' 147) «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)», ιδίως μετά το Ν. 4782/2021,
- του Ν.4270/2014 (Α' 143) «Αρχές δημοσιονομικής διαχείρισης και εποπτείας (ενσωμάτωση της Οδηγίας 2011/85/ΕΕ) - δημόσιο λογιστικό και άλλες διατάξεις»,

- του Ν.4254/2014 (Α' 85) «Μέτρα στήριξης και ανάπτυξης της ελληνικής οικονομίας στο πλαίσιο εφαρμογής του ν. 4046/2012 και άλλες διατάξεις»,
- του Ν.4250/2014 (Α' 74) «Διοικητικές Απλουστεύσεις-Καταργήσεις, Συγχωνεύσεις Νομικών Προσώπων και Υπηρεσιών του Δημοσίου Τομέα-Τροποποίηση Διατάξεων του π.δ.318/1992 (Α'161) και λοιπές ρυθμίσεις» και ειδικότερα τις διατάξεις του άρθρου 1 αυτού,
- της παρ. Ζ του Ν.4152/2013 (Α' 107) «Προσαρμογή της ελληνικής νομοθεσίας στην Οδηγία 2011/7 της 16.2.2011 για την καταπολέμηση των καθυστερήσεων πληρωμών στις εμπορικές συναλλαγές»,
- του Ν.4144/2013 (Α' 88) «Αντιμετώπιση της παραβατικότητας στην Κοινωνική Ασφάλιση και στην αγορά εργασίας και λοιπές διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης και Πρόνοιας»,
- του Ν. 4093/2012 (Α' 222) «Έγκριση Μεσοπρόθεσμου Πλαισίου Δημοσιονομικής Στρατηγικής 2013-2016-Επείγοντα Μέτρα Εφαρμογής του ν. 4046/2012 και του Μεσοπρόθεσμου Πλαισίου Δημοσιονομικής Στρατηγικής 2013-2016»,
- του Ν.4052/2012 (Α' 41) «Νόμος αρμοδιότητας Υπουργείων Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και Εργασίας και Κοινωνικής Ασφάλισης για εφαρμογή του νόμου «Έγκριση των Σχεδίων Συμβάσεων Χρηματοδοτικής Διευκόλυνσης μεταξύ του Ευρωπαϊκού Ταμείου Χρηματοπιστωτικής Σταθερότητας (Ε.Τ.Χ.Σ.), της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Τράπεζας της Ελλάδος, του Σχεδίου του Μνημονίου Συνεννόησης μεταξύ της Ελληνικής Δημοκρατίας, της Ευρωπαϊκής Επιτροπής και της Τράπεζας της Ελλάδας και άλλες επείγουσες διατάξεις για τη μείωση του δημόσιου χρέους και τη διάσωση της ευνοϊκής οικονομίας και άλλες διατάξεις»,
- του Ν. 4038/2012 (Α' 14) «Επείγουσες ρυθμίσεις που αφορούν την εφαρμογή του μεσοπρόθεσμου πλαισίου δημοσιονομικής στρατηγικής 2012-2015»,
- του Ν. 4025/2011 (Α' 228) «Ανασυγκρότηση Φορέων Κοινωνικής Αλληλεγγύης, Κέντρα Αποκατάστασης, Αναδιάρθρωση Ε.Σ.Υ. και άλλες διατάξεις»,
- του άρθρου 26 του Ν.4024/2011 (Α' 226) «Συνταξιοδοτικές ρυθμίσεις, ενιαίο μισθολόγιο
- βαθμολόγιο, εργασιακή εφεδρεία και άλλες διατάξεις εφαρμογής του μεσοπρόθεσμου πλαισίου δημοσιονομικής στρατηγικής 2012-2015» περί συγκρότησης συλλογικών οργάνων της διοίκησης,
- του Ν.3959/2011 (Α'93) «Προστασία του ελεύθερου ανταγωνισμού»,
- του Ν. 3943/2011 (Α' 66) «Καταπολέμηση της φοροδιαφυγής, στελέχωση των ελεγκτικών υπηρεσιών και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας Υπουργείου Οικονομικών»,
- του Ν.3868/2010(Α' 129) «Αναβάθμιση του Εθνικού Συστήματος Υγείας και λοιπές διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης»,
- του άρθρου 27 του Ν. 3867/2010 (Α' 128) «Εποπτεία Ιδιωτικής Ασφάλισης, Σύσταση εγγυητικού κεφαλαίου ιδιωτικής ασφάλισης ζωής, οργανισμοί αξιολόγησης πιστοληπτικής ικανότητας και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Οικονομικών»,
- του Ν.3863/2010 (Α'115) «Νέο Ασφαλιστικό Σύστημα και συναφείς διατάξεις, ρυθμίσεις στις εργασιακές σχέσεις» (ιδίως σύμφωνα με το Ν.4387/2016),
- του Ν.3861/2010 (Α' 112) «Ενίσχυση της διαφάνειας με την υποχρεωτική ανάρτηση νόμων και πράξεων των κυβερνητικών, διοικητικών και αυτοδιοικητικών οργάνων στο διαδίκτυο "Πρόγραμμα Διαύγεια" και άλλες διατάξεις»,
- του Ν.3846/2010 (Α' 66) «Εγγυήσεις για την εργασιακή ασφάλεια και άλλες διατάξεις»,
- του Ν.3580/2007 (Α' 134) «Προμήθειες Φορέων εποπτευόμενων από το Υπουργείο Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και άλλες διατάξεις» (ιδίως σύμφωνα με το Ν.4472/2017),
- του Ν. 3414/2005 (Α' 279) «Τροποποίηση του ν. 3310/2005 "Μέτρα για τη διασφάλιση της διαφάνειας και την αποτροπή καταστρατηγήσεων κατά τη διαδικασία σύναψης δημοσίων συμβάσεων" (ΦΕΚ 30/Α /14.2.2005)»,
- του Ν.3329/2005 (Α' 81) «Εθνικό Σύστημα Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και λοιπές διατάξεις»,
- του Ν.2859/2000 (Α' 248) «Κύρωση Κώδικα Φόρου Προστιθέμενης Αξίας»,
- του Ν.2690/1999 (Α' 45) «Κύρωση του Κώδικα Διοικητικής Διαδικασίας και άλλες διατάξεις»,
- του Ν.2121/1993 (Α' 25) «Πνευματική Ιδιοκτησία, Συγγενικά Δικαιώματα και Πολιτιστικά Θέματα» συνδυαστικώς προς το Ν. 4481/2017 (Α' 100) «Συλλογική διαχείριση δικαιωμάτων πνευματικής ιδιοκτησίας και συγγενικών δικαιωμάτων» και το Ν.4212/2013 (Α' 257) «Ενσωμάτωση της Οδηγίας 2011/77/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Σεπτεμβρίου 2011 και της Οδηγίας 2012/28/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25ης Οκτωβρίου 2012 στο ελληνικό δίκαιο και τροποποίηση του ν.2121/1993 «Πνευματική ιδιοκτησία, συγγενικά δικαιώματα και πολιτιστικά θέματα»,
- του Κανονισμού (ΕΕ) 2016/679 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 27ης Απριλίου 2016, για την προστασία των φυσικών προσώπων έναντι της επεξεργασίας των δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα και για την ελεύθερη κυκλοφορία των δεδομένων αυτών και την κατάργηση της οδηγίας 95/46/ΕΚ (Γενικός Κανονισμός για την Προστασία Δεδομένων),
- του Π.Δ.80/2016 (Α' 145)«Ανάληψη υποχρεώσεων από τους Διατάκτες»,

- του Π.Δ.28/2015 (Α' 34) «Κωδικοποίηση διατάξεων για την πρόσβαση σε δημόσια έγγραφα και στοιχεία» και
- του ΝΔ 496/1974 (Α' 204) «Περί Λογιστικού των Νομικών Προσώπων Δημοσίου Δικαίου»
- του ν. 2955/2001 «Προμήθειες Νοσοκομείων και λοιπών μονάδων υγείας των ΠεΣΥ και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ Α256/2.11.2001)
- του Ν. 3918/2011 «Διαθρωτικές αλλαγές στο σύστημα Υγείας κι άλλες διατάξεις»
- του Ν. 4129/2013 (ΦΕΚ 52/Α/28.02.2013) Κύρωση του Κώδικα Νόμων για το Ελεγκτικό Συνέδριο, όπως τροποποιήθηκε με το άρθρο 73 του Ν.4146/2013 (ΦΕΚ 90/Α/18.04.2013)
- του Ν.2286/95 (ΦΕΚ19/τ.Α/95 «Προμήθειες του Δημοσίου Τομέα και ρυθμίσεις συναφών θεμάτων»
- του Ν. 2362/95 (ΦΕΚ 247/Α/95) «Περί Δημοσίου Λογιστικού Ελέγχου των δαπανών του Κράτους και άλλες διατάξεις»
- την εν γένει ισχύουσα νομοθεσία περί προμηθειών ΝΠΔΔ

& Τις αποφάσεις:

- Την υπ' αριθμ. 2984 / 01-09-2022 απόφαση Προέδρου του Νοσοκομείου περί έγκρισης διενέργειας πρόσκλησης για τη συγκεκριμένη υπηρεσία (ΑΔΑ: ΨΦΖ646904Ν-Δ91)
- Την αριθμ. 2989 / 01-09- 2022 απόφαση δέσμευσης της προϋπολογισθείσας δαπάνης με (ΚΑΕ) 0419

ΑΠΕΥΘΥΝΟΥΜΕ
ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΓΙΑ ΥΠΟΒΟΛΗ ΓΡΑΠΤΩΝ ΣΦΡΑΓΙΣΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ
ΓΙΑ ΤΗΝ «ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΙΤΙΣΗ ΤΩΝ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ
ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΓΙΑ ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ ΕΝΟΣ (1) ΜΗΝΑ»

και με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά μόνο βάσει τιμής, συνολικής προϋπολογισθείσας δαπάνης 30.000,00 € πλέον ΦΠΑ

Ο διαγωνισμός θα διενεργηθεί ύστερα από προθεσμία πέντε (5) ημερών από την ημερομηνία ανάρτησης της παρούσας πρόσκλησης στο Κ.Η.Μ.ΔΗ.Σ.

Προσφορές που κατατίθενται μετά την ημερομηνία και ώρα λήξης υποβολής των προσφορών, ως αυτές ορίζονται στην παρούσα πρόσκληση, είναι εκπρόθεσμες και επιστρέφονται στους οικονομικούς φορείς.

Κατά την αποσφράγιση των προσφορών δικαιούται να παρίσταται ο συμμετέχων ή ένας εκπρόσωπος του κάθε συμμετέχοντα, ο οποίος θα πρέπει να έχει μαζί του τα κατά περίπτωση έγγραφα που αποδεικνύουν την νόμιμη εκπροσώπηση του συμμετέχοντα.

ΔΗΜΟΣΙΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗΣ

Η προκήρυξη και το πλήρες κείμενο της παρούσας καταχωρήθηκαν στο Κεντρικό Ηλεκτρονικό Μητρώο Δημοσίων Συμβάσεων (ΚΗΜΔΗΣ) την 05-09-2022, αναρτήθηκε στο διαδίκτυο, στον ιστότοπο <http://et.diavgeia.gov.gr/> (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑΥΓΕΙΑ) την 05-09-2022 και στην ιστοσελίδα της αναθέτουσας αρχής την 05-09-2022.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

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

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

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

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

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

ΑΡΘΡΟ 2. ΤΡΟΠΟΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

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

Όλα τα έγγραφα που συνθέτουν την προσφορά των ενδιαφερόμενων θα πρέπει να είναι επιμελώς αρχειοθετημένα σε επιμέρους φακέλους που τίθεται μέσα στον ενιαίο φάκελο. Το περιεχόμενο του πρωτοτύπου είναι επικρατέστερο από κάθε αντίγραφο της προσφοράς.

2. Στο φάκελο κάθε προσφοράς πρέπει να αναγράφονται ευκρινώς:

2.1. Στον τίτλο η λέξη **ΠΡΟΣΦΟΡΑ**.

2.2. Η περιγραφή της απαιτούμενης υπηρεσίας

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

2.4. Η ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού.

2.5. Τα στοιχεία του αποστολέα (οικονομικού φορέα)

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

3.1. Δικαιολογητικά συμμετοχής:

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

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

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

3.2. Τεχνική προσφορά. Τα τεχνικά στοιχεία της προσφοράς τοποθετούνται σε ξεχωριστό σφραγισμένο φάκελο, μέσα στον κυρίως φάκελο, με την ένδειξη «ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ». Σε περίπτωση που τα ΤΕΧΝΙΚΑ στοιχεία της προσφοράς δεν είναι δυνατόν, λόγω του μεγάλου όγκου, να τοποθετηθούν στον κυρίως φάκελο, τότε αυτά συσκευάζονται ιδιαίτερα και ακολουθούν τον κυρίως φάκελο με την ένδειξη «ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ» και τις λοιπές ενδείξεις του κυρίως φακέλου.

Η τεχνική προσφορά θα πρέπει να καλύπτει όλες τις απαιτήσεις και τις προδιαγραφές που έχουν τεθεί από την αναθέτουσα αρχή στην Ενότητα « Τεχνικές Προδιαγραφές –Απαιτήσεις» του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ Ι της παρούσας και θα περιλαμβάνει περιγράφοντας ακριβώς πώς οι συγκεκριμένες απαιτήσεις και προδιαγραφές πληρούνται. Περιλαμβάνει την πλήρη τεχνική περιγραφή των προσφερόμενων ειδών-παρεχόμενων υπηρεσιών, σύμφωνα με τις απαιτήσεις στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι της παρούσας και τους εν ισχύιν κανόνες υγιεινής των τροφίμων, όπως καθορίζονται στο ΕΚ 852/04 και 853/04 και τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Ε. ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

Οι συμμετέχοντες θα πρέπει να αποδείξουν:

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

Καταλληλότητα άσκησης επαγγελματικής δραστηριότητας

Οι οικονομικοί φορείς που συμμετέχουν στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης απαιτείται να ασκούν εμπορική ή βιομηχανική ή βιοτεχνική δραστηριότητα συναφή με το αντικείμενο της Σύμβασης. Οι οικονομικοί φορείς που είναι εγκατεστημένοι σε κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι σε ένα από τα επαγγελματικά ή εμπορικά μητρώα που τηρούνται στο κράτος εγκατάστασής τους ή να ικανοποιούν οποιαδήποτε άλλη απαίτηση ορίζεται στο Παράρτημα XI του Προσαρτήματος Α' του ν. 4412/2016. Στην περίπτωση οικονομικών φορέων εγκατεστημένων σε κράτος μέλους του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου (Ε.Ο.Χ) ή σε τρίτες χώρες που προσχωρήσει στη ΣΔΣ, ή σε τρίτες χώρες που δεν εμπίπτουν στην προηγούμενη περίπτωση και έχουν συνάψει διμερείς ή πολυμερείς συμφωνίες με την Ένωση σε θέματα διαδικασιών ανάθεσης δημοσίων συμβάσεων, απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι σε αντίστοιχα επαγγελματικά ή εμπορικά μητρώα. Οι εγκατεστημένοι στην Ελλάδα οικονομικοί φορείς απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι στο Βιοτεχνικό ή Εμπορικό ή Βιομηχανικό Επιμελητήριο. Επισημαίνεται ότι, τα δικαιολογητικά που αφορούν στην απόδειξη καταλληλότητας για την άσκηση επαγγελματικής δραστηριότητας γίνονται αποδεκτά, εφόσον έχουν εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή τους.

Οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια

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

- Αντίγραφα ή αποσπάσματα των ισολογισμών της επιχείρησης των ετών 2019, 2020, 2021 και υπεύθυνη δήλωση περί του συνολικού ύψους κατ' έτος, τόσο του γενικού κύκλου εργασιών της, όσο και του «ειδικού κύκλου εργασιών» που αφορά ειδικότερα την υπό προμήθεια υπηρεσία (δηλ. την παροχή υπηρεσιών σίτισης σε ασθενείς και εφημερεύον προσωπικό σε νοσοκομειακές μονάδες του Δημόσιου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας.), κατά τις 3 προηγούμενες του έτους του διαγωνισμού οικονομικές χρήσεις αντίστοιχα. Ο οικονομικός φορέας απαιτείται να διαθέτει:

α) γενικό ετήσιο κύκλο εργασιών των τριών (3) διαχειριστικών χρήσεων των ετών 2019, 2020, 2021, ύψους για κάθε έτος, τουλάχιστον **ίσο με το 150%** με την προϋπολογισθείσα αξία της υπό ανάθεση Σύμβασης **χωρίς ΦΠΑ** και

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

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

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

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

Τεχνική και επαγγελματική ικανότητα- πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και περιβαλλοντικής διαχείρισης

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

α) Οι υποψήφιοι **θα πρέπει επί ποινή αποκλεισμού** να διαθέτουν και να τεκμηριώνουν επαρκώς με υποβολή σχετικού καταλόγου πελατών: διετή (2) τουλάχιστον εμπειρία ειδικά στην παροχή υπηρεσιών σίτισης ασθενών σε νοσοκομειακές μονάδες του Δημόσιου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας, στο αντικείμενο της παρούσας Διακήρυξης σίτισης και συγκεκριμένα:

Οι υποψήφιοι, θα πρέπει, επί ποινή αποκλεισμού, **να έχουν εκτελέσει επιτυχώς τουλάχιστον δύο συμβάσεις με διαφορετικούς φορείς**, κατά την τελευταία τριετία πριν την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού.(δηλαδή κατά τα έτη 2019, 2020, 2021) η οποία θα αφορά αποκλειστικά τη συστηματική παροχή υπηρεσιών σίτισης.(πρωί-μεσημέρι-βράδυ) σε **τουλάχιστον 180** ασθενείς και εφημερεύον προσωπικό ημερησίως, ανά σύμβαση. Η παραπάνω τεχνική και επαγγελματική ικανότητα, θα προαποδεικνύεται κατά την υποβολή της Τεχνικής προσφοράς, **από τις πρωτότυπες Βεβαιώσεις ή ψηφιακές** των αντίστοιχων νοσοκομειακών μονάδων του Δημόσιου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας για την καλή εκτέλεση των υπηρεσιών που παρασχέθηκαν και τον αριθμό των στισθέντων ημερησίως .

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

γ) Οι οικονομικοί φορείς υποβάλλουν επίσης στην Τεχνική προσφορά :

- Αντίγραφο της νόμιμης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας της μονάδας παραγωγής γευμάτων με κωδικό αριθμό έγκρισης (IMP) από τον ΕΦΕΤ, που οφείλουν να διαθέτουν σε εύλογη και επαρκή για την υλοποίηση του έργου απόσταση από το Νοσοκομείο.
- Πιστοποιητικό ΕΦΕΤ με κωδικό αριθμό έγκρισης (IMP)
- **Πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και πρότυπα περιβαλλοντικής διαχείρισης.**

Όλοι οι συμμετέχοντες υποχρεωτικά πρέπει να διαθέτουν και προσκομίζουν:

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

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

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

δ) πιστοποιητικό κατά EN ISO 27001:2013 προτύπου διαχείρισης ασφάλειας πληροφοριών ή νεότερο

ε) πιστοποιητικό κατά OHSAS 18001:2007 ή νεότερο, ασφάλειας και υγείας εργαζομένων, ή ισοδύναμα αυτών από αντίστοιχα διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης, τα οποία θα πρέπει να βρίσκονται σε ισχύ καθ' όλη τη διάρκεια του έργου.

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

Επισημαίνεται ότι :

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

- Πιστοποιητικά εγγραφής στο Εθνικό Μητρώο Παραγωγών (ΕΜΠΑ) για την εκπλήρωση υποχρέωσης οργάνωσης συστήματος ή συμμετοχής σε συστήματα εναλλακτικής διαχείρισης συσκευασιών και άλλων προϊόντων κατά την έννοια του ν.2939/2001 (ΦΕΚ Α 179/6.8.2001), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει και σύμφωνα με τα ειδικότερα προβλεπόμενα στο άρθρο 82 του Ν. 4412/2016.

- Αναλυτική περιγραφή του προτεινόμενου τρόπου υλοποίησης του παρόντος έργου: περιγραφή θέσεων εργασίας, ευθύνες και αρμοδιότητες και οδηγίες, σύμφωνα με τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών της διακήρυξης.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να απασχολεί υγιείς, επαρκές, έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της διακήρυξης και να προσκομίσει τα κάτωθι έγγραφα που το αποδεικνύουν:
 - Φωτοαντίγραφο του ηλεκτρονικά υποβληθέντος πίνακα προσωπικού της εταιρείας στο ολοκληρωμένο πληροφοριακό σύστημα του Υπουργείου Εργασίας, ο οποίος θα περιλαμβάνει ειδικότητες σχετικές με το αντικείμενο του έργου.
 - Φωτοαντίγραφο της Συλλογικής Σύμβασης Εργασίας στην οποία υπάγονται οι εργαζόμενοι με ειδικότητες σχετικές με το αντικείμενο του έργου.
 - Έντυπο εκπαίδευσης του προσωπικού της επιχείρησης στις αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων
 - Πιστοποιητικά υγείας για εργαζόμενους σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, σε ισχύ καθόλη τη διάρκεια της σύμβασης.
 - Κατάλογο των οχημάτων που θα χρησιμοποιηθούν για τη μεταφορά των ζεστών γευμάτων στον οποίο θα αναφέρεται ο αριθμός κυκλοφορίας του οχήματος, η χωρητικότητα αναγόμενη σε αριθμό ισοθερμικών περιεκτών και μερίδων ανά περιέκτη και το σύνολο των μεταφερόμενων γευμάτων ανά όχημα, η άδεια/βεβαίωση καταλληλότητας οχήματος της αρμόδιας Περιφερειακής Υπηρεσίας Δημόσιας Υγιεινής ή της αρμόδιας Περιφερειακής υπηρεσίας Κτηνιατρικής (κατά περίπτωση) με την οποία θα βεβαιούται, ότι το συγκεκριμένο όχημα, είναι κατάλληλο για την υγιεινή μεταφορά των συγκεκριμένων ειδών (γευμάτων).
- Αντίγραφα των παραπάνω αδειών κυκλοφορίας και των αδειών/βεβαιώσεων καταλληλότητας κατά τα ανωτέρω.
- Λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών τροφίμων και πιστοποιήσεις αυτών (ISO 22000:2018).
- Τα εξής στοιχεία, κατάλληλα προσαρμοσμένα στις ιδιαίτερες απαιτήσεις του παρόντος έργου: Μελέτη ανάλυσης επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) – σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων συμβατό με σχετικό πρότυπο σύστημα, Έντυπα καταγραφής του συστήματος Διασφάλισης ποιότητας (Έντυπο ελέγχου παραλαμβανομένων πρώτων υλών-Έντυπα παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου- Έντυπο ελέγχου μη συμμορφώσεων- Περιγραφή συστήματος ιχνηλασιμότητας που θα εφαρμοστεί στο παρόν έργο- Έντυπα προγράμματος καθαριότητας και απολύμανσης- Αρχείο τακτικών μικροβιολογικών ελέγχων από πιστοποιημένο εργαστήριο)
- Φωτοαντίγραφο ή ηλεκτρονικά αντίγραφο των παραπάνω εγγράφων θα διατηρούνται σε ξεχωριστό φάκελο στο Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου, για όλο το διάστημα ισχύος της σύμβασης.
- Η Επιτροπή αξιολόγησης του διαγωνισμού έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των εταιρειών που συμμετέχουν, καθώς και να ζητήσει τη συνδρομή οποιουδήποτε κρατικού ελεγκτικού ή εποπτεύοντος μηχανισμού, προκειμένου να διαπιστώσει εάν τα όσα αναφέρονται στις προσφορές ανταποκρίνονται στην πραγματικότητα.

Πέραν των ανωτέρω, στον (υπο)φάκελο της τεχνικής προσφοράς....., απαιτείται από τους συμμετέχοντες η υποβολή των κατωτέρω δικαιολογητικών:

- Αντίγραφο της νόμιμης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας της μονάδας παραγωγής γευμάτων με κωδικό αριθμό έγκρισης (IMP) από τον ΕΦΕΤ, που οφείλουν να διαθέτουν σε εύλογη και επαρκή για την υλοποίηση του έργου απόσταση από το Νοσοκομείο.
 - Πιστοποιητικό ΕΦΕΤ με κωδικό αριθμό έγκρισης (IMP)
 - **Πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και πρότυπα περιβαλλοντικής διαχείρισης.**
 - ✓ α) πιστοποιητικό κατά EN ISO 22000:2018 για την ασφάλεια των τροφίμων,
 - ✓ β) πιστοποιητικό κατά EN ISO 9001:2015 για την ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών,
 - ✓ γ) πιστοποιητικό κατά EN ISO 14001:2015 περιβαλλοντικής διαχείρισης,
 - ✓ δ) πιστοποιητικό κατά EN ISO 27001:2013 προτύπου διαχείρισης ασφάλειας πληροφοριών ή νεότερο
 - ✓ ε) πιστοποιητικό κατά OHSAS 18001:2007 ή νεότερο, ασφάλειας και υγείας εργαζομένων, ή ισοδύναμα αυτών από αντίστοιχα διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης, τα οποία θα πρέπει να βρίσκονται σε ισχύ καθ' όλη τη διάρκεια του έργου.
 - ✓ στ) για κάθε ένα από τους προμηθευτές της συμμετέχουσας εταιρείας με τρόφιμα, θα πρέπει να καταθέσουν πιστοποιητικό κατά EN ISO 22000:2018.
- Επισημαίνεται ότι:

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

- Πιστοποιητικά εγγραφής στο Εθνικό Μητρώο Παραγωγών (ΕΜΠΑ) για την εκπλήρωση υποχρέωσης οργάνωσης συστήματος ή συμμετοχής σε συστήματα εναλλακτικής διαχείρισης συσκευασιών και άλλων προϊόντων κατά την έννοια του ν. 2939/2001 (ΦΕΚ Α 179/6.8.2001), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει και σύμφωνα με τα ειδικότερα προβλεπόμενα στο άρθρο 82 του Ν. 4412/2016.
- Αναλυτική περιγραφή του προτεινόμενου τρόπου υλοποίησης του παρόντος έργου: περιγραφή θέσεων εργασίας, ευθύνες και αρμοδιότητες και οδηγίες, σύμφωνα με τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών της διακήρυξης.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να απασχολεί υγιείς, επαρκείς, έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της διακήρυξης και να προσκομίσει τα κάτωθι έγγραφα που το αποδεικνύουν:
 - ✓ Φωτοαντίγραφο του ηλεκτρονικά υποβληθέντος πίνακα προσωπικού της εταιρείας στο ολοκληρωμένο πληροφοριακό σύστημα του Υπουργείου Εργασίας, ο οποίος θα περιλαμβάνει ειδικότητες σχετικές με το αντικείμενο του έργου.
 - ✓ Φωτοαντίγραφο της Συλλογικής Σύμβασης Εργασίας στην οποία υπάγονται οι εργαζόμενοι με ειδικότητες σχετικές με το αντικείμενο του έργου.
 - ✓ Έντυπο εκπαίδευσης του προσωπικού της επιχείρησης στις αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων
 - ✓ Πιστοποιητικά υγείας για εργαζόμενους σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, σε ισχύ καθόλη τη διάρκεια της σύμβασης.
 - ✓ Κατάλογο των οχημάτων που θα χρησιμοποιηθούν για τη μεταφορά των ζεστών γευμάτων στον οποίο θα αναφέρεται ο αριθμός κυκλοφορίας του οχήματος, η χωρητικότητα αναγόμενη σε αριθμό ισοθερμικών περιεκτών και μερίδων ανά περιέκτη και το σύνολο των μεταφερόμενων γευμάτων ανά όχημα, η άδεια/βεβαίωση καταλληλότητας οχήματος της αρμόδιας Περιφερειακής Υπηρεσίας Δημόσιας Υγιεινής ή της αρμόδιας Περιφερειακής υπηρεσίας Κτηνιατρικής (κατά περίπτωση) με την οποία θα βεβαιούται, ότι το συγκεκριμένο όχημα, είναι κατάλληλο για την υγιεινή μεταφορά των συγκεκριμένων ειδών (γευμάτων).
- Αντίγραφα των παραπάνω αδειών κυκλοφορίας και των αδειών/βεβαιώσεων καταλληλότητας κατά τα ανωτέρω.
- Λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών τροφίμων και πιστοποιήσεις αυτών (ISO 22000:2018).
- Τα εξής στοιχεία, κατάλληλα προσαρμοσμένα στις ιδιαίτερες απαιτήσεις του παρόντος έργου: Μελέτη ανάλυσης επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) – σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων συμβατό με σχετικό πρότυπο σύστημα, Έντυπα καταγραφής του συστήματος Διασφάλισης ποιότητας (Έντυπο ελέγχου παραλαμβανομένων πρώτων υλών-Έντυπα παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου- Έντυπο ελέγχου μη συμμορφώσεων- Περιγραφή συστήματος ιχνηλασιμότητας που θα εφαρμοστεί στο παρόν έργο- Έντυπα προγράμματος καθαριότητας και απολύμανσης- Αρχείο τακτικών μικροβιολογικών ελέγχων από πιστοποιημένο εργαστήριο)

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

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

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

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

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

6. Αντιπροσφορές δεν γίνονται δεκτές και απορρίπτονται ως απαράδεκτες.

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

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

ΑΡΘΡΟ 3. ΧΡΟΝΟΣ ΙΣΧΥΟΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

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

ΑΡΘΡΟ 4. ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΠΡΟΣΦΟΡΕΣ- ΜΕΡΙΚΗ ΥΠΟΒΟΛΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

Εναλλακτικές Προσφορές δεν γίνονται δεκτές και απορρίπτονται ως απαράδεκτες. Εάν υποβληθούν τυχόν εναλλακτικές προσφορές, δεν θα ληφθούν υπόψη. Ο υποψήφιος οικονομικός φορέας, ο οποίος θα υποβάλλει τέτοιες φύσης προτάσεις, δεν δικαιούται σε καμία περίπτωση να διαμαρτυρηθεί ή να επικαλεστεί λόγους προσφυγής κατά της απόρριψης των προτάσεων αυτών.

ΑΡΘΡΟ 5. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

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

Η αξιολόγηση των προσφορών θα γίνει ενιαία, σε ένα στάδιο, σε μία συνεδρίαση από την επιτροπή διενέργειας του διαγωνισμού, ως εξής:

Θα λάβει χώρα η αποσφράγιση του κυρίως φακέλου της προσφοράς και στη συνέχεια θα αποσφραγιστούν οι επιμέρους δύο (υπο) φάκελοι των δικαιολογητικών συμμετοχής-τεχνικών προσφορών και των οικονομικών προσφορών.

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

Συγκεκριμένα:

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

ΑΡΘΡΟ 6 .ΥΠΟΒΟΛΗ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΩΝ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

Μετά την αξιολόγηση των προσφορών, η αναθέτουσα αρχή ειδοποιεί με email τον προσφέροντα στον οποίο πρόκειται να γίνει η κατακύρωση («προσωρινό ανάδοχο») να υποβάλλει εντός προθεσμίας πέντε ημερών (5) ημερών από την αποστολή του email τα κάτωθι δικαιολογητικά

α) απόσπασμα του σχετικού μητρώου, όπως του ποινικού μητρώου που να έχει εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν την υποβολή του ή, ελλείψει αυτού, ισοδύναμο έγγραφο που εκδίδεται από αρμόδια δικαστική ή διοικητική αρχή του κράτους-μέλους ή της χώρας καταγωγής ή της χώρας όπου είναι εγκατεστημένος ο οικονομικός φορέας, από το οποίο προκύπτει ότι πληρούνται αυτές οι προϋποθέσεις. Η υποχρέωση προσκόμισης του ως άνω απόσπασματος αφορά και στα μέλη του διοικητικού, διευθυντικού ή εποπτικού οργάνου του εν λόγω οικονομικού φορέα ή στα πρόσωπα που έχουν εξουσία εκπροσώπησης, λήψης αποφάσεων ή ελέγχου σε αυτό κατά τα ειδικότερα αναφερόμενα στην ως άνω παράγραφο 1,

β) πιστοποιητικό φορολογικής ενημερότητας εκδιδόμενο από την αρμόδια αρχή του οικείου κράτους-μέλους,

γ) πιστοποιητικό ασφαλιστικής ενημερότητας για το σύνολο των ταμείων κύριας και επικουρικής ασφάλισης του προσωπικού του οικονομικού φορέα, συμπεριλαμβανομένων των νόμιμων εκπροσώπων εφόσον είναι εν ισχύ κατά το χρόνο υποβολής τους κατά το χρόνο υποβολής τους κατ'εφαρμογή της παραγράφου 2 του άρθρου 73 του Ν. 4412/2016

δ) πιστοποιητικό ΓΕΜΗ περί εκπροσώπησης και αντίγραφο καταστατικού, πιστοποιητικά μεταβολών, συγκρότησης ΔΣ σε σώμα, σε περίπτωση ΑΕ κλπ ανάλογα με τη νομική μορφή του διαγωνισμού και

ε) Υπεύθυνη Δήλωση ότι τηρεί τις υποχρεώσεις τους στους τομείς του περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου, που έχουν θεσπίσει με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα χ του Προσαρτήματος Α του Ν. 4412/2016.

ΑΡΘΡΟ 7. ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Η αναθέτουσα αρχή κοινοποιεί την απόφαση κατακύρωσης και καλεί τον ανάδοχο, με κάθε πρόσφορο τρόπο (ενδεικτικά ηλεκτρονικό ταχυδρομείο κ.λ.π.) επί αποδείξει θέτοντάς του προθεσμία που δε μπορεί να υπερβαίνει τις πέντε (5) ημέρες από την κοινοποίηση της σχετικής ειδικής πρόσκλησης.

Στην περίπτωση που ο ανάδοχος δεν προσέλθει να υπογράψει το ως άνω συμφωνητικό μέσα στην τεθείσα προθεσμία, κηρύσσεται έκπτωτος.

ΑΡΘΡΟ 8. ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ-ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ

Η πληρωμή θα γίνεται μετά την ποιοτική και ποσοτική παραλαβή του έργου με έκδοση του σχετικού εντάλματος πληρωμής εντός δύο μηνών.

Ως προς τον τρόπο πληρωμής και τα απαιτούμενα δικαιολογητικά για την πληρωμή του αναδόχου ισχύουν τα οριζόμενα στο αρ. 200 του Ν. 4412/2016.

Ο Ανάδοχος επιβαρύνεται με τις προβλεπόμενες από το νόμο υπέρ Δημοσίου και τρίτων κρατήσεις, που παρακρατούνται κατά την εξόφληση του εντάλματος πληρωμής και αποδίνονται αρμοδίως.

Ο Ανάδοχος επιβαρύνεται με παρακράτηση φόρου εισοδήματος σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις όπως εκάστοτε ισχύουν.

Στην αμοιβή του Αναδόχου, περιλαμβάνονται οι υπέρ τρίτων νόμιμες κρατήσεις, ως και κάθε άλλη επιβάρυνση σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α για την παράδοση της υπηρεσίας στον τόπο και με τον τρόπο που προβλέπεται στα έγγραφα της σύμβασης. Ιδίως βαρύνεται με τις ακόλουθες κρατήσεις:

α) Κράτηση 0,07% η οποία υπολογίζεται επί της αξίας κάθε πληρωμής προ φόρων και κρατήσεων της αρχικής, καθώς και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης Υπέρ της Ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων επιβάλλεται (άρθρο 4 Ν.4013/2011 όπως ισχύει)

β) Κράτηση ύψους 0,02% υπέρ του Δημοσίου, η οποία υπολογίζεται επί της αξίας, εκτός ΦΠΑ, της αρχικής, καθώς και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης. Το ποσό αυτό παρακρατείται σε κάθε πληρωμή από την αναθέτουσα αρχή στο όνομα και για λογαριασμό της Γενικής Διεύθυνσης Δημοσίων Συμβάσεων και Προμηθειών σύμφωνα με την παρ. 6 του άρθρου 36 του ν. 4412/2016

γ) Κράτηση 0,06% η οποία υπολογίζεται επί της αξίας κάθε πληρωμής προ φόρων και και κρατήσεων της αρχικής καθώς και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης υπέρ της Αρχής Εξέτασης Προδικαστικών Προσφυγών (άρθρο 350 παρ. 3 του ν. 4412/2016).

δ) Κράτηση 2% Υπέρ οργανισμών ψυχικής Υγείας, Υπουργείου Υγείας.

Οι υπέρ τρίτων κρατήσεις υπόκεινται στο εκάστοτε ισχύον αναλογικό τέλος χαρτοσήμου και στο αντίστοιχο ποσοστό Υπέρ ΟΓΑ.

Με κάθε πληρωμή θα γίνεται η προβλεπόμενη από την κείμενη νομοθεσία παρακράτηση φόρου εισοδήματος αξίας επί του καθαρού ποσού σύμφωνα με τις ισχύουσες φορολογικές διατάξεις.

Τα δικαιολογητικά που απαιτούνται είναι κατ' ελάχιστον τα εξής:

- α) Πρωτόκολλο οριστικής παραλαβής του τμήματος που αφορά η πληρωμή ή του συνόλου του συμβατικού αντικείμενου.
- β) Τιμολόγιο του Αναδόχου.
- γ) Πιστοποιητικά Φορολογικής και Ασφαλιστικής Ενημερότητας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Πέραν των ανωτέρω δικαιολογητικών η αναθέτουσα αρχή που διενεργεί τον έλεγχο και την πληρωμή, μπορεί να ζητήσουν και οποιοδήποτε άλλο δικαιολογητικό προβλέπεται στην κείμενη νομοθεσία.

Για την πληρωμή του Αναδόχου εφαρμόζονται και ισχύουν οι προβλεπόμενες διατάξεις του Ν 4152/2013 (ΦΕΚ Α/107/09-05-2013).

Όλα τα τιμήματα της παρούσας Σύμβασης (συνολικά και τιμές μονάδος), παραμένουν σταθερά και δεν υπόκεινται σε καμία αναθεώρηση ή αύξηση έως την συμβατική ημερομηνία ολοκλήρωσης της Σύμβασης και τυχόν παράτασης αυτής.

Καμία αποζημίωση ή άλλη χρηματική καταβολή δεν δικαιούται ο Ανάδοχος στις περιπτώσεις αδράνειας, παύσης κλπ. της σύμβασης, ιδίως δε γιατί δεν παρουσιάστηκε ανάγκη χρησιμοποίησης των συμβατικών υπηρεσιών.

ΑΡΘΡΟ 9. ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΜΟΝΟΜΕΡΟΥΣ ΛΥΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

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

- α) η σύμβαση έχει υποστεί ουσιώδη τροποποίηση, κατά την έννοια της παρ. 4 του άρθρου 132 του ν. 4412/2016, που θα απαιτούσε νέα διαδικασία σύναψης σύμβασης
- β) ο ανάδοχος, κατά το χρόνο της ανάθεσης της σύμβασης, τελούσε σε μια από τις καταστάσεις αποκλεισμού ως ορίζονται από τον ν. 4412/2016 και την παρούσα και, ως εκ τούτου, θα έπρεπε να έχει αποκλειστεί από τη διαδικασία σύναψης της σύμβασης,
- γ) η σύμβαση δεν έπρεπε να ανατεθεί στον ανάδοχο λόγω σοβαρής παραβίασης των υποχρεώσεων που υπέχει από τις Συνθήκες και την Οδηγία 2014/24/ΕΕ, η οποία έχει αναγνωρισθεί με απόφαση του Δικαστηρίου της Ένωσης στο πλαίσιο διαδικασίας δυνάμει του άρθρου 258 της ΣΛΕΕ.

ΑΡΘΡΟ 10. ΜΑΤΑΙΩΣΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

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

ΑΡΘΡΟ 11 . ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ

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

Η συντάξασα

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΧΑΛΒΑΤΣΙΩΤΗΣ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι - «ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ- ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ»

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

A. ΓΕΝΙΚΑ

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

B. ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Ο ανάδοχος θα παρασκευάζει το φαγητό σε εξειδικευμένη μονάδα παραγωγής με ισχύουσα άδεια λειτουργίας, η οποία θα βρίσκεται σε εύλογη και επαρκή για την υλοποίηση του έργου απόσταση από το Νοσοκομείο, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι η έναρξη της μεταφοράς των γευμάτων(κυρίως γεύμα, σαλάτες, τυρί κ.λ.π) από την μονάδα παραγωγής τους δεν θα υπερβαίνει σε καμία περίπτωση την μία (1) ώρα από την παράδοσή τους κατά τα κατωτέρω οριζόμενα στην παράγραφο Γ.
- Το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου θα παραδίδει 12:00 με 12:30 μ.μ. καθημερινά (Δευτέρα- Παρασκευή, εκτός επίσημων αργιών) από την προηγούμενη ημέρα στον ανάδοχο, τον αριθμό των απαιτούμενων μεριδίων της επόμενης ημέρας ανά κλινική, εγγράφως μέσω e-mail. Κάθε Παρασκευή θα αποστέλλει τον αριθμό των μεριδίων 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 μεριδίων 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 μεριδίων του βραδινού γεύματος της ίδιας ημέρας, κατόπιν εντολής του Τμήματος Διατροφής.
- Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παραδίδει τις μερίδες φαγητού δυο φορές την ημέρα για να καλύψει τις ανάγκες πρωινού, γεύματος και δείπνου των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού. Το ακριβές ωράριο παράδοσης των φαγητών θα αναφερθεί λεπτομερώς παρακάτω.
- Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρέχει τις υπηρεσίες του ανεξάρτητα από τις καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα έχοντας προσκομίσει αντίστοιχα σενάρια.
- Το εβδομαδιαίο μενού, βάσει του οποίου θα προετοιμάζεται το φαγητό θα αποστέλλεται στον ανάδοχο κάθε εβδομάδα. Η ημέρα αποστολής θα καθορισθεί μετά από συνεννόηση του Τμήματος Διατροφής και του αναδόχου ώστε να υπάρχει επαρκής χρόνος προετοιμασίας του.
- Ο ανάδοχος πρέπει να διαθέτει μεθοδολογία με την οποία θα διασφαλίζεται, θα αποδεικνύεται και θα είναι μετρήσιμη η ικανοποίηση των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού. Τα αποτελέσματα των μετρήσεων θα είναι διαθέσιμα στη Διοίκηση του Νοσοκομείου με ευθύνη του Τμήματος Κλινικής Διατροφής.

Γ. ΜΕΡΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΦΑΓΗΤΟΥ- ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΛΑΒΗ

- Όλα τα γεύματα (κυρίως γεύμα, σαλάτες, τυρί κ.λ.π) θα παραδίδονται μεριδοποιημένα σε ατομική συσκευασία μιας χρήσης, με καπάκι και ετικέτα όπου θα αναγράφεται ευκρινώς το είδος του φαγητού, τα συστατικά της συνταγής (αλλεργιογόνα με έντονη γραμματοσειρα), η δίαψη για την οποία προορίζεται (π.χ. άλιπο, διαβήτου κ.λ.π), η ημερομηνία παρασκευής και λήξης όπως και η ανάλυση μακροθρεπτικών του γεύματος (ενέργεια, πρωτεΐνη, υδατάνθρακες, λίπος, kcal και γραμμάρια ανά 100 γρ τροφής αντίστοιχα). Η συσκευασία θα είναι κατάλληλη για αναθέρμανση σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Κάθε μερίδα θα συνοδεύεται από ποτήρι μιας χρήσης σε ατομική συσκευασία και κουβέρ που θα περιέχει χαρτοπετσέτα, κουτάλι σούπας, πιρούνι και μαχαίρι από υλικό σύμφωνο με την κείμενη νομοθεσία. (ειδικά για τα πλήρως πολτοποιημένα θα χρειαστεί συνοδεία από καλαμάκι). Η προμήθεια αυτών θα βαρύνει τον ανάδοχο.

- Η διακίνηση του έτοιμου φαγητού από τη μονάδα παραγωγής προς το Νοσοκομείο θα πρέπει να γίνεται με μεταφορικά μέσα του αναδόχου που θα έχουν τα εξής χαρακτηριστικά:
 - Να είναι καθαρά και απολυμασμένα
 - Να έχουν λεία τοιχώματα για επιτυχή καθαρισμό και απολύμανση
 - Να γίνεται συντήρηση ή αντικατάσταση όταν απαιτείται
 - Να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων.
 - Να διαθέτουν θερμομέτρα και καταγραφικά θερμοκρασίας, τα δεδομένα των οποίων θα διατηρεί το δικαίωμα να ελέγχει η επιτροπή παραλαβής.
 - Οι θερμοκρασίες διακίνησης των γευμάτων θα κατατίθενται καθημερινά στο τμήμα Διατροφής για το αρχείο του.
 - Να διαθέτουν και να προσκομίσουν, άδεια κυκλοφορίας σε ισχύ και πιστοποίηση καταλληλότητας οχήματος για μεταφορά τροφίμων από αρμόδια αρχή.
- Το μεριδοποιημένο φαγητό θα τοποθετείται σε ισοθερμικά δοχεία (thermo box) έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρησή του σε θερμοκρασία άνω των 65 °C, όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί ζεστό και σε θερμοκρασία μικρότερη των 4 °C , όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί κρύο. Όλοι οι περιέκτες θα φέρουν σήμανση καταλληλότητας για τη χρήση σε τρόφιμα. Ειδικά τα thermo box, θα φέρουν σήμανση με την επωνυμία της εταιρείας, τη διεύθυνση και τον αριθμό αδείας της.
- Η παράδοση των μερίδων του γεύματος θα γίνεται στις 11:30 π.μ και όχι αργότερα από τις 12:00 μ.μ και του δείπνου και πρωινού επόμενης μέρας στις 17:00 μ.μ και όχι αργότερα από τις 17:30 μ.μ , σε ειδικό χώρο που θα καθορισθεί από το νοσοκομείο. Ειδικά το ζεστό γεύμα και δείπνο των ιατρών θα παραμένουν μέσα στα thermo box, μέχρι το σερβίρισμά τους από το αρμόδιο προσωπικό του Νοσοκομείου.
Η έναρξη της μεταφοράς των γευμάτων από τις εγκαταστάσεις παραγωγής τους δεν δύναται σε καμία περίπτωση να υπερβαίνει την μία (1) ώρα πριν την παράδοσή τους κατά τα ανωτέρω.
- Ο ανάδοχος θα συλλέγει τα χρησιμοποιημένα σκεύη και thermobox του σε κάθε επόμενη παράδοση και οφείλει να τα πλένει και να τα απολυμαίνει ο ίδιος.
- Το φαγητό που **σερβίρεται θα πρέπει να παρασκευάζεται την ίδια μέρα.**
- Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο Νοσοκομείο ή παραλείψει μερίδες ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης μερίδων και μη αντικατάστασής τους σε συγκεκριμένη προθεσμία, το Νοσοκομείο μπορεί να αγοράσει αυτό ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο και η διαφορά από τη συμβατική τιμή ή άλλα έξοδα που θα προκύψουν, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος του, μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης του Νοσοκομείου.
- Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των μερίδων θα γίνεται από επιτροπή παραλαβής που θα ορίσει η Διοίκηση του Νοσοκομείου και θα ολοκληρώνεται με την σύνταξη ημερήσιου πρωτόκολλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής. Η παρουσία του αναδόχου ή νόμιμου εκπροσώπου αυτού είναι υποχρεωτική και πρέπει να προσυπογράψει το σχετικό πρωτόκολλο.
- Οι αλλαγές των σχημάτων διαιτών που θα προτείνονται από το Τμήμα Κλινικής Διατροφής θα πρέπει να υλοποιούνται το πολύ σε χρονικό διάστημα 7 ημερών από την αποστολή τους.
- Καθημερινά θα παραδίδονται 5 επιπλέον μερίδες φαγητού (3 κανονικά, 1 ελαφρά, 1 πολτοποιημένο) σε κάθε γεύμα για μακροσκοπικό ή οργανοληπτικό έλεγχο μετά από τυχαία δειγματοληψία της Επιτροπής παραλαβής. Οι ποσότητες των δειγμάτων θα επιβαρύνουν οικονομικά τον ανάδοχο.
- Σε περίπτωση που η Επιτροπή απορρίψει ομόφωνα κάποιο παρεχόμενο είδος, αναφέρει στο σχετικό πρωτόκολλο τις παρεκκλίσεις που παρουσιάζει από τους όρους της σύμβασης και τους λόγους της απόρριψης. Σε αυτή την περίπτωση ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει άμεσα τα απορριφθέντα είδη.
- Σε περίπτωση διαφωνίας των μελών της Επιτροπής θα αποφαινεται τηλεσίδικα για τον ανάδοχο ο Διοικητής του Νοσοκομείου.
- Λόγοι απόρριψης αποτελούν:
 - Η επιμόλυνση των τροφίμων από χημικούς (εντομοκτόνα, απορρυπαντικά, διοξίνες κ.α) , μικροβιολογικούς (παθογόνοι μικροοργανισμοί που προκαλούν αλλοιώσεις στην οσμή, τη γεύση και το χρώμα των τροφίμων), μικροβιακούς (παθογόνοι μικροοργανισμοί που δεν διακρίνονται μακροσκοπικά) και φυσικούς παράγοντες (ξένα σώματα όπως γυαλί, υλικά συσκευασίας κ.α).
 - Ο κακός χειρισμός του φαγητού κατά την παρασκευή, συσκευασία και διακίνησή του (διακίνηση ζεστού φαγητού σε θερμοκρασία μικρότερη των 65 °C ή του κρύου σε μεγαλύτερη των 2 °C, άβραστο ή κακομαγειρεμένο φαγητό κ.α)
 - Η απόκλιση από τις κάτωθι ποιοτικές και ποσοτικές προδιαγραφές.
 - Η απόκλιση από τον δοθέντα αριθμό μερίδων ή η αλλαγή είδους-ποσότητας χωρίς πρότερη ενημέρωση του Τμήματος Διατροφής.

Δ. ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

- Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- Τα φαγητά θα πρέπει να είναι παρασκευασμένα με τα απολύτως αναγκαία καρυκεύματα και καθόλου ζωικά λίπη.
- Το ελαιόλαδο που θα χρησιμοποιείται για την παρασκευή τους θα είναι έξτρα παρθένο και η ποσότητά του στις σαλάτες και ανά μερίδα φαγητού θα είναι 15 γρ. (πλην των νεφροπαθών ή χορταφαγικής/νησιτίσιμης 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 λίτρα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο για χρήση στις κουζίνες των κλινικών.
- Η μαγειρική παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να γίνεται με βάση τις διαιτητικές εντολές του Τμήματος Διατροφής. **Για την παρασκευή πολτοποιημένων μιγμάτων, ο ανάδοχος θα διαθέσει τουλάχιστον δύο άτομα του προσωπικού του τα οποία θα εκπαιδευθούν στον τρόπο προετοιμασίας τους.**
- Το προσωπικό της ανάδοχου εταιρείας οφείλει να συμμορφώνεται σε τυχόν συστάσεις που μπορεί να προβεί ο Προϊστάμενος του Τμήματος Διατροφής, που θα αφορούν την ορθή παρασκευή του φαγητού σύμφωνα με διαιτητικές οδηγίες και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα παρουσιάζεται αναλυτικά στον παρακάτω πίνακα, σε μαγειρεμένη ή έτοιμη κατά περίπτωση μορφή.

| ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------------|-------------|
| A/A | 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 πιάφι | 250 |
| 36 | Ρύζι με ανάμικτα λαχανικά (ριζότο) | 250(200ρύζι-50αν.) |
| 37 | Ρύζι λαπάς | 200 |
| | ΠΑΤΑΤΕΣ | |
| 38 | Γιαχνί | 300 |
| 39 | Πατάτες φούρνου | 300 |
| 40 | Πατάτες πουρές | 300 |
| 41 | Πατάτες τηγανητές | 300 |
| | ΖΥΜΑΡΙΚΑ (σπαγγέτι,μακ.No3,μακ.κοφτό, κριθαράκι,αχιβαδάκι,φιογκάκι,ταλιατέλες,τορτελίνια) | |
| 42 | Ζυμαρικά άσπρα | 300 |
| 43 | Ζυμαρικά με σάλτσα τομάτας κλπ. | 350 |
| 44 | Καρμπονάρα | 350 |
| 45 | Πίτσα ατομική | 350 |
| | ΓΕΜΙΣΤΑ | |
| 46 | Πιπεριές γεμιστές με ρύζι ή κιμά | 400 |
| 47 | Ντομάτες γεμιστές με ρύζι ή κιμά | 400 |
| 48 | Κολοκύθια γεμιστά (κιμά-ρύζι) αυγολέμονο | 400 |
| | ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ-ΩΓΚΡΑΤΕΝ | |
| 49 | Παστίσιο (με μακαρόνια Νο3) | 400 (100κιμάς) |
| 50 | Ωγκρατέν (με μακαρόνια Νο3) | 400 (100τυρί) |
| | ΜΟΥΣΑΚΑΣ | |
| 51 | Με Μελιτζάνες – Πατάτες – Κιμά | 400 (100κιμάς) |
| 52 | Μελιτζάνες παπουτσάκια | 400 (100κιμάς) |
| | ΛΑΔΕΡΑ | |
| 53 | Αρακάς λαδερός | 350 |
| 54 | Ανάμικτα λαχανικά λαδερά | 350 |
| 55 | Μπάμιες ψιλές λαδερές | 350 |
| 56 | Πατάτες – κολοκυθάκια μπριάμ | 400 (200πατ.-200κολ.) |
| 57 | Σπανακόρυζο λεμονάτο (άσπρο) | 350 |
| 58 | Πρασόρυζο λεμονάτο (άσπρο) | 350 |
| 59 | Φασολάκια λαδερά | 350 |

| | | |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 60 | Κολοκυθάκια φούρνου (λεμονάτα-με σάλτσα ντομ.) | 300 |
| ΕΡΙΦΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ | | |
| 61 | Κατσίκι με πατάτες φούρνου | 250 κατσίκι – 250πατ. |
| ΜΟΣΧΑΡΙ (α/ο) | | |
| 62 | Μοσχάρι βραστό | 200 μοσχάρι |
| 63 | Νουά μόσχου ψητό* | 200 μοσχάρι |
| 64 | Λεμονάτο ή Κοκκινιστό ή Ριγανάτο ή Τας κεμπάπ* | 200 μοσχάρι |
| 65 | Μοσχάρι με κολοκυθάκια | 180μοσχ.-200κολοκυθ. |
| 66 | Μοσχάρι με πράσο | 180μοσχ.-200πράσο |
| 67 | Μοσχάρι με μελιτζάνες | 180μοσχ.-300μελιτζ. |
| 68 | Μοσχάρι με χορτόσουπα | 100μοσχ.-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 | Σπριτζοφάϊ | 350 |
| ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ (σε τεμάχια μπουύτι-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-ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ | | |
| 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 καλαμιών) | 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 | Χιμός 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 | 15 (5*) | 15 (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 με γκούντα και ζαμπόν ή γαλοπούλα και φρούτο εποχής, γεύμα και δείπνο.
- Το γεύμα και το δείπνο των εφημερευόντων ιατρών και των ασθενών καθορίζονται με βάση εβδομαδιαίο μενού που συντάσσεται από τον Προϊστάμενο Διαιτολόγο (ή Διαιτολόγο που τον αντικαθιστά) και το οποίο ενδεικτικά έχει την παρακάτω μορφή:

| ΘΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ | ΙΑΤΡΩΝ | | ΑΣΘΕΝΩΝ | | |
|--------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| | ΓΕΥΜΑ | ΔΕΙΠΝΟ | ΓΕΥΜΑ | ΔΕΙΠΝΟ | ΕΛΑΦΡΑ |
| ΔΕΥΤΕΡΑ | Φασολάκια λαδερά, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί | Σουτζουκάκια, ρύζι, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί | Φασολάκια, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί | Μπιφτέκι φούρνου, ριζότο, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί, γιαούρτι 2% | Πατάτες βραστές/Πιλάφι, βραστή σαλάτα ελ., γιαούρτι, κρέμα, τσάι |

| | | | | | |
|------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| ΤΡΙΤΗ | Χταπόδι με ζυμαρικά, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί | Φασόλια γίγαντες πλακί, τυρί φέτα, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί | Χταπόδι με ζυμαρικά, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί | Κοτόπουλο λεμονάτο πατάτες, φρούτο εποχής, ψωμί. Γιαούρτι 2% | 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 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 μπιριζόλα φούρνου, πατάτες φούρνου, φρούτο εποχής, ψωμί | Μακαρόνια με κιμά, τυρί τριμμένο, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί | Αρακάς λεμονάτος, τυρί, φρούτο εποχής, ψωμί | Μακαρόνια με κιμά, τυρί τριμμένο, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί, γιαούρτι 2% | Πατάτες βραστές/κριθαράκι-αχιβαδάκι-φιογκάκι, βραστή σαλάτα ελ. γιαούρτι, κρέμα, τσάι |

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

❖ 25/12

Γεύμα: Γαλοπούλα γεμιστή με πατάτες, σαλάτα, φρούτο

Δείπνο: Μακαρόνια, κιμάς, σαλάτα, φρούτο

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

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 κανταίφι ή γαλακτοπούρεκο)

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 σπιζόμενους 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, λαγόνα

Δείπνο: Λαδερό, ελιές, ταραμοσαλάτα, λαγόνα, φρούτο

❖ 25^η Μαρτίου

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

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

❖ Μ. Σάββατο

Γεύμα: Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό, σαλάτα, φρούτο

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

Επιπλέον στους Εφημερεύοντες : Μαγειρίτσα

❖ Κυριακή του Πάσχα

Γεύμα: Κατσικάκι με πατάτες φούρνου, σαλάτα, φρούτο.

Δείπνο: Μπριζόλα, πιλάφι, σαλάτα, φρούτο

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

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

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

Γεύμα: Μοσχάρι φρικασέ, τυρί, φρούτο, γλυκό

Δείπνο: Μακαρόνια κιμάς, σαλάτα, φρούτο

❖ 15^η Αυγούστου

Γεύμα: Κατσικάκι με πατάτες φούρνου, σαλάτα, φρούτο

Δείπνο: Μπριζόλα, πιλάφι, σαλάτα, φρούτο

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

- Μαζί με την παραγγελία των μερίδων καθημερινά θα αποστέλλονται αναλυτικές οδηγίες για το μενού των ασθενών ανάλογα με την πάθησή τους, για όλα τα γεύματα.
- Το μενού ενδεικτικά πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον τα παρακάτω είδη γευμάτων και συμπληρωμάτων στις πλήρεις δίαιτες του Νοσοκομείου (Τακτική-άναλος, ιατρών, λευκωματούχος, διαβητική, νεφροπαθούς, ελκοπαθούς) :
 - Κύριο πιάτο γεύματος και δείπνου
 - Γεύμα με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά
 - Γεύμα με φρέσκο κοτόπουλο
 - Γεύμα με κρέας (μοσχάρι ή χοιρινό) που θα προέρχεται από το στήθος, το μπούτι ή τα πλευρά του ζώου.
 - Γεύμα με ψάρι φέτα ή φιλέτο ή ολόκληρο κατεψυγμένο ή φρέσκο

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

 - Γεύμα με λαδερά ή ζυμαρικά ή σούπα ή όσπρια
 - Συμπλήρωμα γεύματος ή δείπνου
 - Ποικιλίες γαρνιτούρας επιλογής του Τμήματος Διατροφής (Στην περίπτωση των διαβητικών ασθενών η γαρνιτούρα θα είναι στη μισή ποσότητα από αυτή που καθορίστηκε παραπάνω, δηλαδή στα 100-120 γρ.)
 - Σαλάτα νωπή ή βραστή ή/και τυρί φέτα ή ανθότυρο ή/και κρέμα ή γιαούρτι ή ζελέ ή ρυζόγαλο
 - Φρούτο εποχής ή κομπόστα
 - Σούπα
 - Ψωμί ή φρυγανιές
 - Πρωινό
 - Γάλα ή τσάι
 - Ψωμί ή φρυγανιές
 - Ζάχαρη, βούτυρο, μέλι ή μαρμελάδα ή αβγό ή ανθότυρο ή τυρί φέτα
 - Κρέμα
- Το μενού στις νοσοκομειακές δίαιτες περιλαμβάνει ενδεικτικά τα εξής:
 - Υδρική δίαιτα
 - Πρωινό: Γάλα ή τσάι,
 - Γεύμα και δείπνο: Τσάι, ατομικός χυμός, σούπα (κατά περίπτωση)
 - Ελαφρά Α ή Β
 - Πρωινό: Γάλα ή τσάι, φρυγανιές, κρέμα κανονική ή άγλυκη
 - Γεύμα: Τσάι, πουρές ή ρύζι ή ζυμαρικό ή/και σούπα, γιαούρτι, κρέμα κανονική ή άγλυκη και κρέας βραστό ή κοτόπουλο βραστό όπου απαιτείται.
 - Δείπνο: Τσάι, πουρές ή ρύζι ή ζυμαρικό ή/και σούπα, γιαούρτι, κομπόστα φρούτου κανονική ή άγλυκη και κρέας βραστό ή κοτόπουλο βραστό όπου απαιτείται.
 - Αλεσμένο/πολτοποιημένο (ενδεικτικά)
 - Πρωινό: Τσάι ή γάλα, κρέμα
 - Γεύμα και δείπνο: Κρέας ή κοτόπουλο, πατάτα βραστή ή πουρές, σούπα, βραστά κολοκυθάκια ή καρότα πολτοποιημένα. Συνοδεύονται με γιαούρτι ή/και κρέμα.
- Καθημερινά ο ανάδοχος θα πρέπει να διαθέτει τα παρακάτω είδη για την κάλυψη των έκτακτων εισαγωγών στο Νοσοκομείο, τα οποία θα συμπεριλάβει στην τιμή ανά ασθενή που θα προσφέρει και δε θα τα χρεώνει ως ξεχωριστές μερίδες:
 - Κρέμες τεμάχια 10
 - Γιαούρτια τεμάχια 10
 - Ατομικοί χυμοί τεμάχια 10
 - Σούπα αστράκι ή φιδές μερίδες 10
 - Πουρέ μερίδες 10
 - Αβγά τεμάχια 10
 - Μέχρι 240 φιάλες εμφιαλωμένο νερό του ½ λίτρου.
- Για τις ανάγκες των εθελοντών αιμοδοτών του Νοσοκομείου, ο ανάδοχος θα χορηγεί κατά μέσο όρο 1500 τεμάχια φυσικού χυμού πορτοκάλι σε συσκευασία περί των 250 ml, και 1500 τεμάχια αλμυρών μπισκότων, σε ενδεικτική συσκευασία των 45 γρ κάθε μήνα. Η παραγγελία θα δίδεται εβδομαδιαία από το Τμήμα Διατροφής κατόπιν γραπτού αιτήματος του Τμήματος της Αιμοδοσίας και τα τρόφιμα θα παραδίδονται από την εταιρεία στο κτίριο της Αιμοδοσίας με πρωτόκολλο παράδοσης που θα υπογράφεται από εκπρόσωπο του Νοσοκομείου.

Δ1.

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

Δ2.

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

Ε. ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

Οι συμμετέχοντες θα πρέπει να αποδείξουν:

5. την καταλληλότητα άσκησης επαγγελματικής δραστηριότητας
6. την οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια
7. την τεχνική και επαγγελματική ικανότητα
8. την συμμόρφωση με πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και περιβαλλοντικής διαχείρισης.

Καταλληλότητα άσκησης επαγγελματικής δραστηριότητας

Οι οικονομικοί φορείς που συμμετέχουν στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης απαιτείται να ασκούν εμπορική ή βιομηχανική ή βιοτεχνική δραστηριότητα συναφή με το αντικείμενο της Σύμβασης. Οι οικονομικοί φορείς που είναι εγκατεστημένοι σε κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι σε ένα από τα επαγγελματικά ή εμπορικά μητρώα που τηρούνται στο κράτος εγκατάστασής τους ή να ικανοποιούν οποιαδήποτε άλλη απαίτηση ορίζεται στο Παράρτημα XI του Προσαρτήματος Α' του ν. 4412/2016. Στην περίπτωση οικονομικών φορέων εγκατεστημένων σε κράτος μέλους του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου (Ε.Ο.Χ) ή σε τρίτες χώρες που προσχωρήσει στη ΣΔΣ, ή σε τρίτες χώρες που δεν εμπίπτουν στην προηγούμενη περίπτωση και έχουν συνάψει διμερείς ή πολυμερείς συμφωνίες με την Ένωση σε θέματα διαδικασιών ανάθεσης δημοσίων συμβάσεων, απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι σε αντίστοιχα επαγγελματικά ή εμπορικά μητρώα. Οι εγκατεστημένοι στην Ελλάδα οικονομικοί φορείς απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι στο Βιοτεχνικό ή Εμπορικό ή Βιομηχανικό Επιμελητήριο. Επισημαίνεται ότι, τα δικαιολογητικά που αφορούν στην απόδειξη καταλληλότητας για την άσκηση επαγγελματικής δραστηριότητας γίνονται αποδεκτά, εφόσον έχουν εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή τους.

Οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια

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

- Αντίγραφα ή αποσπάσματα των ισολογισμών της επιχείρησης των ετών 2019, 2020, 2021 και υπεύθυνη δήλωση περί του συνολικού ύψους κατ' έτος, τόσο του γενικού κύκλου εργασιών της, όσο και του «ειδικού κύκλου εργασιών» που αφορά ειδικότερα την υπό προμήθεια υπηρεσία (δηλ. την παροχή υπηρεσιών σίτισης σε ασθενείς και εφημερεύον προσωπικό σε νοσοκομειακές μονάδες του Δημόσιου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας.), κατά τις 3 προηγούμενες του έτους του διαγωνισμού οικονομικές χρήσεις αντίστοιχα. Ο οικονομικός φορέας απαιτείται να διαθέτει:

α) γενικό ετήσιο κύκλο εργασιών των τριών (3) διαχειριστικών χρήσεων των ετών 2019, 2020, 2021, ύψους για κάθε έτος, τουλάχιστον ίσο με το 150% με την προϋπολογισθείσα αξία της υπό ανάθεση Σύμβασης χωρίς ΦΠΑ και

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

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

Εάν η επιχείρηση λειτουργεί ή ασκεί επιχειρηματική δραστηριότητα σχετικά με την υπό προμήθεια υπηρεσία, κατά χρονικό διάστημα που δεν επιτρέπει την έκδοση κατά νόμο τριών ισολογισμών, υποβάλλει τους ισολογισμούς, εφόσον υπάρχουν, ή τα σχετικά επίσημα στοιχεία που υπάρχουν κατά το διάστημα αυτό από τα οποία πέραν των προαναφερόμενων, θα πρέπει να προκύπτει, επί ποινή αποκλεισμού, **ύψος ιδίων κεφαλαίων επιχείρησης τουλάχιστον 500.000 ευρώ κατ' έτος για τα προηγούμενα δύο έτη του διαγωνισμού.** Στην περίπτωση που ο υποψήφιος δεν υποχρεούται στην έκδοση ισολογισμών, υποβάλλει επικυρωμένα αντίγραφα των αντίστοιχων φορολογικών δηλώσεων ή άλλο

σχετικό δικαιολογητικό(ισοζύγιο), από τα οποία να προκύπτει το ύψος του ετήσιου γενικού και ειδικού κύκλου εργασιών και το ύψος ιδίων κεφαλαίων της επιχείρησης, όπως ορίζεται παραπάνω. Επίσης, οικονομικός φορέας, υποβάλλει υπεύθυνη δήλωση περί του ύψους του συνολικού κύκλου εργασιών κατά τη διάρκεια των τριών τελευταίων χρήσεων, με αιτιολόγηση της απαλλαγής τους από την υποχρέωση έκδοσης δημοσιευμένων ισολογισμών (π.χ. μνεία νομικής διάταξης ανάλογα με την μορφή της επιχείρησης κ.α)

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

Τεχνική και επαγγελματική ικανότητα- πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και περιβαλλοντικής διαχείρισης

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

α) Οι υποψήφιοι **θα πρέπει επί ποινή αποκλεισμού** να διαθέτουν και να τεκμηριώνουν επαρκώς με υποβολή σχετικού καταλόγου πελατών: διετή (2) τουλάχιστον εμπειρία ειδικά στην παροχή υπηρεσιών σίτισης ασθενών σε νοσοκομειακές μονάδες του Δημόσιου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας, στο αντικείμενο της παρούσας Διακήρυξης σίτισης και συγκεκριμένα:

Οι υποψήφιοι, θα πρέπει, επί ποινή αποκλεισμού, **να έχουν εκτελέσει επιτυχώς τουλάχιστον δύο συμβάσεις με διαφορετικούς φορείς**, κατά την τελευταία τριετία πριν την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού,(δηλαδή κατά τα έτη 2019, 2020, 2021) η οποία θα αφορά αποκλειστικά τη συστηματική παροχή υπηρεσιών σίτισης,(πρωί-μεσημέρι-βράδυ) σε **τουλάχιστον 180** ασθενείς και εφημερεύον προσωπικό ημερησίως, ανά σύμβαση. Η παραπάνω τεχνική και επαγγελματική ικανότητα, θα προαποδεικνύεται κατά την υποβολή της Τεχνικής προσφοράς, **από τις πρωτότυπες Βεβαιώσεις ή ψηφιακές** των αντίστοιχων νοσοκομειακών μονάδων του Δημόσιου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας για την καλή εκτέλεση των υπηρεσιών που παρασχέθηκαν και τον αριθμό των σιτισθέντων ημερησίως .

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

γ) Οι οικονομικοί φορείς υποβάλλουν επίσης στην Τεχνική προσφορά :

- Αντίγραφο της νόμιμης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας της μονάδας παραγωγής γευμάτων με κωδικό αριθμό έγκρισης (IMP) από τον ΕΦΕΤ, που οφείλουν να διαθέτουν σε εύλογη και επαρκή για την υλοποίηση του έργου απόσταση από το Νοσοκομείο.
- Πιστοποιητικό ΕΦΕΤ με κωδικό αριθμό έγκρισης (IMP)
- **Πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και πρότυπα περιβαλλοντικής διαχείρισης.**

Όλοι οι συμμετέχοντες υποχρεωτικά πρέπει να διαθέτουν και προσκομίζουν:

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

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

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

δ) πιστοποιητικό κατά EN ISO 27001:2013 προτύπου διαχείρισης ασφάλειας πληροφοριών ή νεότερο

ε) πιστοποιητικό κατά OHSAS 18001:2007 ή νεότερο, ασφάλειας και υγείας εργαζομένων,

ή ισοδύναμα αυτών από αντίστοιχα διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης, τα οποία θα πρέπει να βρίσκονται σε ισχύ καθ' όλη τη διάρκεια του έργου.

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

Επισημαίνεται ότι :

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

- Πιστοποιητικά εγγραφής στο Εθνικό Μητρώο Παραγωγών (ΕΜΠΑ) για την εκπλήρωση υποχρέωσης οργάνωσης συστήματος ή συμμετοχής σε συστήματα εναλλακτικής διαχείρισης συσκευασιών και άλλων προϊόντων κατά την έννοια του ν. 2939/2001 (ΦΕΚ Α 179/6.8.2001), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει και σύμφωνα με τα ειδικότερα προβλεπόμενα στο άρθρο 82 του Ν. 4412/2016.
- Αναλυτική περιγραφή του προτεινόμενου τρόπου υλοποίησης του παρόντος έργου: περιγραφή θέσεων εργασίας, ευθύνες και αρμοδιότητες και οδηγίες, σύμφωνα με τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών της διακήρυξης.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να απασχολεί υγιείς, επαρκές, έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της διακήρυξης και να προσκομίσει τα κάτωθι έγγραφα που το αποδεικνύουν:
 - Φωτοαντίγραφο του ηλεκτρονικά υποβληθέντος πίνακα προσωπικού της εταιρείας στο ολοκληρωμένο πληροφοριακό σύστημα του Υπουργείου Εργασίας, ο οποίος θα περιλαμβάνει ειδικότητες σχετικές με το αντικείμενο του έργου.
 - Φωτοαντίγραφο της Συλλογικής Σύμβασης Εργασίας στην οποία υπάγονται οι εργαζόμενοι με ειδικότητες σχετικές με το αντικείμενο του έργου.
 - Έντυπο εκπαίδευσης του προσωπικού της επιχείρησης στις αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων
 - Πιστοποιητικά υγείας για εργαζόμενους σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, σε ισχύ καθόλη τη διάρκεια της σύμβασης.
 - Κατάλογο των οχημάτων που θα χρησιμοποιηθούν για τη μεταφορά των ζεστών γευμάτων στον οποίο θα αναφέρεται ο αριθμός κυκλοφορίας του οχήματος, η χωρητικότητα αναγόμενη σε αριθμό ισοθερμικών περιεκτών και μερίδων ανά περιέκτη και το σύνολο των μεταφερόμενων γευμάτων ανά όχημα, η άδεια/βεβαίωση καταλληλότητας οχήματος της αρμόδιας Περιφερειακής Υπηρεσίας Δημόσιας Υγιεινής ή της αρμόδιας Περιφερειακής υπηρεσίας Κτηνιατρικής (κατά περίπτωση) με την οποία θα βεβαιούται, ότι το συγκεκριμένο όχημα, είναι κατάλληλο για την υγιεινή μεταφορά των συγκεκριμένων ειδών (γευμάτων).
- Αντίγραφα των παραπάνω αδειών κυκλοφορίας και των αδειών/βεβαιώσεων καταλληλότητας κατά τα ανωτέρω.
- Λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών τροφίμων και πιστοποιήσεις αυτών (ISO 22000:2018).
- Τα εξής στοιχεία, κατάλληλα προσαρμοσμένα στις ιδιαίτερες απαιτήσεις του παρόντος έργου: Μελέτη ανάλυσης επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) – σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων συμβατό με σχετικό πρότυπο σύστημα, Έντυπα καταγραφής του συστήματος Διασφάλισης ποιότητας (Έντυπο ελέγχου παραλαμβανόμενων πρώτων υλών-Έντυπα παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου- Έντυπο ελέγχου μη συμμορφώσεων- Περιγραφή συστήματος ιχνηλασιμότητας που θα εφαρμοστεί στο παρόν έργο- Έντυπα προγράμματος καθαριότητας και απολύμανσης- Αρχείο τακτικών μικροβιολογικών ελέγχων από πιστοποιημένο εργαστήριο)
- Φωτοαντίγραφο ή ηλεκτρονικά αντίγραφο των παραπάνω εγγράφων θα διατηρούνται σε ξεχωριστό φάκελο στο Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου, για όλο το διάστημα ισχύος της σύμβασης.
- Η Επιτροπή αξιολόγησης του διαγωνισμού έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των εταιρειών που συμμετέχουν, καθώς και να ζητήσει τη συνδρομή οποιουδήποτε κρατικού ελεγκτικού ή εποπτεύοντος μηχανισμού, προκειμένου να διαπιστώσει εάν τα όσα αναφέρονται στις προσφορές ανταποκρίνονται στην πραγματικότητα.

ΣΤ. ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

- Ο έλεγχος του αναδόχου διενεργείται από Επιτροπή παρακολούθησης της καλής εκτέλεσης της σύμβασης, που ορίζεται από τη Διοίκηση του Νοσοκομείου και είναι ανεξάρτητος από τον καθημερινό έλεγχο που πραγματοποιείται από τον Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής (και προσωπικό του Τμήματος στο οποίο θα ανατεθεί από τον Προϊστάμενο) και την Επόπτρια Υγείας/Τεχνολόγο Τροφίμων.
- Οι αρμόδιοι για τον έλεγχο υπάλληλοι του Νοσοκομείου έχουν το δικαίωμα να επισκεφθούν τον χώρο παρασκευής φαγητών του αναδόχου, προκειμένου να ελέγξουν τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της διακήρυξης.
- Σε περιπτώσεις που παρατηρηθούν αποκλίσεις, αυτές καταγράφονται σε έντυπο μη συμμόρφωσης, κατηγοριοποιούνται ανάλογα με τη σοβαρότητά τους και προτείνονται διορθωτικές ενέργειες. Κατόπιν ελέγχεται η συνέπεια αποπεράτωσης των διορθωτικών ενεργειών

από τον ανάδοχο, η συχνότητα επανεμφάνισης των ίδιων προβλημάτων, η ικανότητα του αναδόχου να διαχειρίζεται τα προβλήματα και κατ' επέκταση το επίπεδο των παρεχόμενων υπηρεσιών.

- Οι έλεγχοι που διενεργούνται από το Νοσοκομείο είναι ανεξάρτητοι από τυχόν ελέγχους από αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ελέγχου, των οποίων οι εκθέσεις οφείλουν να γνωστοποιούνται και στο Νοσοκομείο.

Z. 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 | 25 |
| Υπερπρωτεϊνούχος | 5 |
| Διαβητική | 10 |
| Ελαφρά | 17 |
| Άναλος | 6 |
| Χαμηλού Λίπους – χαμηλού αλατιού | 8 |
| Υδρική | 15 |
| Αντιδιαρροϊκή | 2 |
| Χαμηλού Υπολείμματος | 4 |
| Άναλο διαβήτου | 4 |
| Πολτοποιημένα | 8 |
| Νεφροπαθούς | 3 |
| Σιτιζόμενο ιατρικό προσωπικό | 33 |
| ΣΥΝΟΛΟ | 140 |

- Οι ποσότητες των κρίων σάντουιτς αναφέρθηκαν λεπτομερώς στη σελίδα 10 των τεχνικών προδιαγραφών.

Η ημερήσια τιμή θα δοθεί για τις εξής κατηγορίες:

- 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).
- Οι υποψήφιοι θα πρέπει να καταθέσουν προσφορά για το σύνολο των ειδών. Επιμέρους προσφορές για συγκεκριμένη κατηγορία σίτισης (συγκεκριμένο ωράριο ή είδος διαίτας), θα απορρίπτονται.

Η επιλογή του αναδόχου θα γίνει με βάση τη συνολικά χαμηλότερη τιμή.

1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

| Α/Α | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ | ΑΠΑΙΤΗΣΗ | ΑΠΑΝΤΗΣΗ | ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ/ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|------------------------|
| 1 | <p>A. ΓΕΝΙΚΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Έργο του αναδόχου θα είναι η παροχή πλήρως μεριδοποιημένων γευμάτων στους ασθενείς και στο εφημερεύον ιατρικό προσωπικό του Νοσοκομείου για την καθημερινή κάλυψη των αναγκών τους. • Ο ανάδοχος πρέπει να τηρεί όλες τις υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες υγιεινής πρακτικής. • Προκειμένου να εξασφαλισθούν τα παραπάνω το Νοσοκομείο θα ορίσει επιτροπή παραλαβής και ελέγχου της καλής εκτέλεσης της σύμβασης, αποτελούμενη από εξειδικευμένους επιστήμονες, η οποία διατηρεί το δικαίωμα να ελέγχει την καταλληλότητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παραδιδόμενων φαγητών και να κάνει αιφνίδιους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου όποτε και αν το κρίνει απαραίτητο. | ΝΑΙ | | |
| 2 | <p>B. ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <u>κατά τα κατωτέρω οριζόμενα στην παράγραφο Γ.</u> • Το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου θα παραδίδει 12:00 με 12:30 μ.μ. καθημερινά (Δευτέρα- Παρασκευή, εκτός επίσημων αργιών) από την προηγούμενη ημέρα στον ανάδοχο, τον αριθμό των απαιτούμενων μερίδων της επόμενης ημέρας ανά κλινική, εγγράφως μέσω e-mail. Κάθε Παρασκευή θα αποστέλλει τον αριθμό των μερίδων για το Σαββατοκύριακο και τη Δευτέρα, και με ανάλογο τρόπο θα λειτουργεί και στις επίσημες αργίες. • Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να αυξομειώνει τον αριθμό των μερίδων σε ποσοστό έως 20% από την ημερήσια παραγγελία μέχρι 2 ώρες πριν την παράδοση του μεσημεριανού γεύματος της ίδιας ημέρας. Κατά τον ίδιο τρόπο, δύναται να αυξομειώνει έως 20% από την ημερήσια παραγγελία, μέχρι τις 15:00μ.μ. τον αριθμό των μερίδων του βραδινού γεύματος της ίδιας ημέρας, κατόπιν εντολής του Τμήματος Διατροφής. • Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παραδίδει τις μερίδες φαγητού δυο φορές την ημέρα για να καλύψει τις ανάγκες πρωινού, γεύματος και δείπνου των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού. Το ακριβές ωράριο παράδοσης των φαγητών θα αναφερθεί λεπτομερώς παρακάτω. • Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρέχει τις υπηρεσίες του ανεξάρτητα από τις καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα έχοντας προσκομίσει αντίστοιχα σενάρια. • Το εβδομαδιαίο μενού, βάσει του οποίου θα προετοιμάζεται το φαγητό θα αποστέλλεται στον ανάδοχο κάθε εβδομάδα. Η ημέρα αποστολής θα καθορισθεί μετά από συνεννόηση του Τμήματος Διατροφής και του αναδόχου ώστε να υπάρχει επαρκής χρόνος προετοιμασίας του. | ΝΑΙ | | |

| | | | | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> 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 | <p>Γ. ΜΕΡΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΦΑΓΗΤΟΥ- ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΛΑΒΗ</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 γραμμάρια 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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 ισοθεμικά δοχεία (thermo box) έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρησή του σε θερμοκρασία άνω των 65 °C, όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί ζεστό και σε θερμοκρασία μικρότερη των 4 °C , όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί κρύο. Όλοι οι περιέκτες θα φέρουν σήμανση καταλληλότητας για τη χρήση σε τρόφιμα. Ειδικά τα thermo box, θα φέρουν σήμανση με την επωνυμία της εταιρείας, τη διεύθυνση και τον αριθμό αδείας της. Η παράδοση των μερίδων του γεύματος θα γίνεται στις 11:30 π.μ και όχι αργότερα από τις 12:00 μ.μ και του δείπνου και πρωινού επόμενης μέρας στις 17:00 μ.μ και όχι αργότερα από τις 17:30 μ.μ , σε ειδικό χώρο που θα καθορισθεί από το νοσοκομείο. Ειδικά το ζεστό γεύμα και δείπνο των ιατρών θα παραμένουν μέσα στα thermo box, μέχρι το σερβίρισμά τους από το αρμόδιο προσωπικό του Νοσοκομείου. <u>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.</u> Ο ανάδοχος θα συλλέγει τα χρησιμοποιημένα σκεύη και thermobox του σε κάθε | ΝΑΙ | | |

| | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|--|
| | <p>επόμενη παράδοση και οφείλει να τα πλένει και να τα απολυμαίνει ο ίδιος.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Το φαγητό που <u>σερβίρεται θα πρέπει να παρασκευάζεται την ίδια μέρα.</u> • Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο Νοσοκομείο ή παραλείπει μερίδες ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης μερίδων και μη αντικατάστασής τους σε συγκεκριμένη προθεσμία, το Νοσοκομείο μπορεί να αγοράσει αυτό ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο και η διαφορά από τη συμβατική τιμή ή άλλα έξοδα που θα προκύψουν, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος του, μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης του Νοσοκομείου. • Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των μερίδων θα γίνεται από επιτροπή παραλαβής που θα ορίσει η Διοίκηση του Νοσοκομείου και θα ολοκληρώνεται με την σύνταξη ημερήσιου πρωτόκολλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής. Η παρουσία του αναδόχου ή νόμιμου εκπροσώπου αυτού είναι υποχρεωτική και πρέπει να προσυπογράφει το σχετικό πρωτόκολλο. • Οι αλλαγές των σχημάτων διαιτών που θα προτείνονται από το Τμήμα Κλινικής Διατροφής θα πρέπει να υλοποιούνται το πολύ σε χρονικό διάστημα 7 ημερών από την αποστολή τους. • Καθημερινά θα παραδίδονται 5 επιπλέον μερίδες φαγητού (3 κανονικά, 1 ελαφρά, 1 πολτοποιημένο) σε κάθε γεύμα για μακροσκοπικό ή οργανοληπτικό έλεγχο μετά από τυχαία δειγματοληψία της Επιτροπής παραλαβής. Οι ποσότητες των δειγμάτων θα επιβαρύνουν οικονομικά τον ανάδοχο. • Σε περίπτωση που η Επιτροπή απορρίψει ομόφωνα κάποιο παρεχόμενο είδος, αναφέρει στο σχετικό πρωτόκολλο τις παρεκκλίσεις που παρουσιάζει από τους όρους της σύμβασης και τους λόγους της απόρριψης. Σε αυτή την περίπτωση ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει άμεσα τα απορριφθέντα είδη. • Σε περίπτωση διαφωνίας των μελών της Επιτροπής θα αποφαινεται τελεσίδικα για τον ανάδοχο ο Διοικητής του Νοσοκομείου. • Λόγοι απόρριψης αποτελούν: <ul style="list-style-type: none"> - Η επιμόλυνση των τροφίμων από χημικούς (εντομοκτόνα, απορρυπαντικά, διοξίνες κ.α) , μικροβιολογικούς (παθογόνοι μικροοργανισμοί που προκαλούν αλλοιώσεις στην οσμή, τη γεύση και το χρώμα των τροφίμων), μικροβιακούς (παθογόνοι μικροοργανισμοί που δεν διακρίνονται μακροσκοπικά) και φυσικούς παράγοντες (ξένα σώματα όπως γυαλί, υλικά συσκευασίας κ.α). - Ο κακός χειρισμός του φαγητού κατά την παρασκευή, συσκευασία και διακίνησή του (διακίνηση ζεστού φαγητού σε θερμοκρασία μικρότερη των 65 °C ή του κρύου σε μεγαλύτερη των 2 °C, άβραστο ή κακομαγειρεμένο φαγητό κ.α) - Η απόκλιση από τις κάτωθι ποιοτικές και ποσοτικές προδιαγραφές. - Η απόκλιση από τον δοθέντα αριθμό μερίδων ή η αλλαγή είδους-ποσότητας χωρίς πρότερη ενημέρωση του Τμήματος Διατροφής. | | | |
| 4. | <p>Δ. ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 | ΝΑΙ | | |

| | | | | |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--|--|
| | <p>τσιγαρίζονται.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τα φαγητά τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν αλάτι θα παραγγέλλονται ως μερίδες «άναλου» και θα φέρουν τη συγκεκριμένη σήμανση στη συσκευασία τους. • Τα φαγητά τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν λιπαρά θα παραγγέλλονται 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 σουπια 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 λίτρα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο για χρήση στις κουζίνες των κλινικών. • Η μαγειρική παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να γίνεται με βάση τις διαιτητικές εντολές του Τμήματος Διατροφής. Για την παρασκευή πολτοποιημένων μιγμάτων, ο ανάδοχος θα διαθέσει τουλάχιστον δύο άτομα του προσωπικού του τα οποία θα εκπαιδευθούν στον τρόπο προετοιμασίας τους. • Το προσωπικό της ανάδοχου εταιρείας οφείλει να συμμορφώνεται σε τυχόν συστάσεις που μπορεί να προβεί ο Προϊστάμενος του Τμήματος Διατροφής, που θα αφορούν την ορθή παρασκευή του φαγητού σύμφωνα με διαιτητικές οδηγίες και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. • Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα παρουσιάζεται αναλυτικά στον παρακάτω πίνακα, σε μαγειρεμένη ή έτοιμη κατά περίπτωση μορφή. | | | |
| 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 / Ασράκι | 300 | | | |
| 31 | Χορτόσουπα | 400(100πατ.,καρ.,σελ.,ρύζι) | | | |
| | ΑΥΓΑ | | | | |
| 32 | Αυγό βραστό | 1τεμ. (άνω των 63gr) L | | | |
| 33 | Αυγό κόκκινο | 1τεμ. (άνω των 63gr) L | | | |
| 34 | Ομελέτα φούρνου με πατάτες τηγανητές | 200γρ(2αυγά-100πατάτες) | | | |
| | ΡΥΖΙΑ | | | | |
| 35 | Ρύζι πιλάφι | 250 | | | |
| 36 | Ρύζι με ανάμικτα λαχανικά (ριζότο) | 250(200ρύζι-50αν.) | | | |
| 37 | Ρύζι λαπάς | 200 | | | |
| | ΠΑΤΑΤΕΣ | | | | |
| 38 | Γιαχνί | 300 | | | |
| 39 | Πατάτες φούρνου | 300 | | | |
| 40 | Πατάτες πουρές | 300 | | | |
| 41 | Πατάτες τηγανητές | 300 | | | |
| | ΖΥΜΑΡΙΚΑ(σπαγγέτι,μακ.No3,μακ.κοφτό, κριθαράκι,αχιβαδάκι,φιογκάκι,ταλιατέλες,τορτελίνια) | | | | |
| 42 | Ζυμαρικά άσπρα | 300 | | | |
| 43 | Ζυμαρικά με σάλτσα τομάτας κλπ. | 350 | | | |
| 44 | Καρμπονάρα | 350 | | | |
| 45 | Πίτσα ατομική | 350 | | | |
| | ΓΕΜΙΣΤΑ | | | | |
| 46 | Πιπεριές γεμιστές με ρύζι ή κιμά | 400 | | | |
| 47 | Ντομάτες γεμιστές με ρύζι ή κιμά | 400 | | | |
| 48 | Κολοκύθια γεμιστά (κιμά-ρύζι) αυγολέμονο | 400 | | | |
| | ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ-ΩΓΚΡΑΤΕΝ | | | | |
| 49 | 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 κερπάτ* | 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.-300σουπα | | | |
| 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 | Σπετζοφαί | 350 | | | |
| ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ (σε τεμάχια μπουτι-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,κοκτέιλ) (ατομ.συσκ. 1/4lit) | 1τεμ. | | | |

| | | | |
|-----|--------------------------------|-----|--|
| 103 | Κεφαλοτύρι τριμμένο | 15 | |
| 104 | Ζάχαρη ατομική συσκευασία | 10 | |
| 105 | Τυρί φέτα | 60 | |
| 106 | Ντολμαδάκια με ρύζι (κονσέρβα) | 200 | |
| 107 | Ανθότυρο | 60 | |

- Τα είδη με αστερίσκο (*) συνοδεύονται με τις εξής γαρνιτούρες: πατάτες φούρνου (250 γρ.), πατάτες τηγανητές (250 γρ.), πουρές πατάτας (200 γρ), ρύζι 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 | 15 (5*) | 15 (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 με γκούντα και ζαμπόν ή γαλοπούλα και φρούτο εποχής, γεύμα και δείπνο.
- Το γεύμα και το δείπνο των εφημερεύοντων ιατρών και των ασθενών καθαρίζονται με βάση εβδομαδιαίο μενού που συντάσσεται από τον Προϊστάμενο Διαιτολόγο (ή Διαιτολόγο που τον αντικαθιστά) και το οποίο ενδεικτικά έχει την παρακάτω μορφή:

| ΘΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ | ΙΑΤΡΩΝ | | ΑΣΘΕΝΩΝ | | |
|------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| | ΓΕΥΜΑ | ΔΕΙΠΝΟ | ΓΕΥΜΑ | ΔΕΙΠΝΟ | ΕΛΑΦΡΑ |
| ΔΕΥΤΕΡΑ | Φασολάκια λαδερά, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί | Σουτζουκάκια, ρύζι, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί | Φασολάκια, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί | Μπιφτέκι φούρνου, ριζότο, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί, γιαούρτι 2% | Πατάτες βραστές/Πιλάφι, βραστή σαλάτα ελ., γιαούρτι, κρέμα, τσάι |
| ΤΡΙΤΗ | Χταπόδι με ζυμαρικά, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί | Φασόλια γίγαντες πλακί, τυρί φέτα, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί | Χταπόδι με ζυμαρικά, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ψωμί | Κοτόπουλο λεμονάτο πατάτες, φρούτο εποχής, ψωμί. Γιαούρτι 2% | 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 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 | Σπετζοφαί, πατάτες φούρνου, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, | Μπάμιες, τυρί φέτα, φρούτο εποχής, ψωμί | Κοτόπουλο/ γαλοπούλα ψητό πατάτες φούρνου σαλάτα εποχής, | Πατάτες βραστές/κριθαράκι-αχιβαδάκι-φιογκάκι, βραστή σαλάτα ελ., |

| | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | | ψωμί | | φρούτο εποχής, ψωμί, γιαούρτι 2% | 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 |
| <ul style="list-style-type: none"> Κατά τη διάρκεια των εορτών το μενού διαμορφώνεται ως εξής: <ul style="list-style-type: none"> ❖ 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 | | | | | |

| | | | |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| | <p>Δείπνο: Μακαρόνια ωγκραντέν, σαλάτα, φρούτο</p> <p>Μόνο για το εφημερεύον προσωπικό, θα δοθεί μία μερίδα γλυκό στο γεύμα (μπακλαβάς ή κανταΐφι ή γαλακτομπούρεκο)</p> <p>Επιπρόσθετα, θα μοιραστεί σε όσους από τους σπιτιζόμενους ασθενείς επιτρέπεται, καθώς και στο εφημερεύον ιατρικό προσωπικό μία ατομική βασιλόπιτα.</p> <p>❖ 6/1</p> <p>Γεύμα: Ψάρι με πατάτες φούρνου, σαλάτα, φρούτο</p> <p>Δείπνο: Μπριζόλα χοιρινή, πιλάφι, σαλάτα, φρούτο</p> <p>Μόνο για το εφημερεύον προσωπικό, θα δοθεί μία μερίδα γλυκό στο γεύμα (μπακλαβάς ή κανταΐφι ή γαλακτομπούρεκο)</p> <p>❖ Καθαρά Δευτέρα:</p> <p>Γεύμα: Σουπιές με πιλάφι, σαλάτα, χαλβάς, λαγάνα</p> <p>Δείπνο: Λαδερό, ελιές, ταραμοσαλάτα, λαγάνα, φρούτο</p> <p>❖ 25^η Μαρτίου</p> <p>Γεύμα: Μπακαλιάρος σκορδαλιά, σαλάτα, φρούτο (Για το εφημερεύον προσωπικό)</p> <p>Ψάρι, πατάτες φούρνου, σαλάτα, φρούτο (Για τους ασθενείς)</p> <p>❖ Μ. Σάββατο</p> <p>Γεύμα: Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό, σαλάτα, φρούτο</p> <p>Δείπνο: Κοτόσουπα με κοτόπουλο, φρούτο, ατομικό τσουρέκι, αβγό κόκκινο</p> <p>Επιπλέον στους Εφημερεύοντες : Μαγειρίτσα</p> <p>❖ Κυριακή του Πάσχα</p> <p>Γεύμα: Κασικάκι με πατάτες φούρνου, σαλάτα, φρούτο.</p> <p>Δείπνο: Μπριζόλα, πιλάφι, σαλάτα, φρούτο</p> <p>Μόνο για το εφημερεύον προσωπικό, θα δοθεί μία μερίδα γλυκό στο γεύμα (μπακλαβάς ή κανταΐφι ή γαλακτομπούρεκο)</p> <p>Επιπρόσθετα, θα μοιραστεί σε όσους από τους σπιτιζόμενους ασθενείς επιτρέπεται, καθώς και στο εφημερεύον ιατρικό προσωπικό ένα ατομικό τσουρέκι και ένα κόκκινο αβγό.</p> <p>❖ Δευτέρα του Πάσχα (μόνο για το εφημερεύον ιατρικό προσωπικό)</p> <p>Γεύμα: Μοσχάρι φρικασέ, τυρί, φρούτο, γλυκό</p> <p>Δείπνο: Μακαρόνια κιμάς, σαλάτα, φρούτο</p> <p>❖ 15^η Αυγούστου</p> <p>Γεύμα: Κασικάκι με πατάτες φούρνου, σαλάτα, φρούτο</p> <p>Δείπνο: Μπριζόλα, πιλάφι, σαλάτα, φρούτο</p> <p>Μόνο για το εφημερεύον προσωπικό, θα δοθεί μία μερίδα γλυκό στο γεύμα (μπακλαβάς ή κανταΐφι ή γαλακτομπούρεκο)</p> | | |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

| | | | | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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, λευκωματώχως, διαβητική, νεφροπαθούς, ελκοπαθούς) : <ul style="list-style-type: none"> ○ Κύριο πιάτο γεύματος και δείπνου <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Γεύμα με λαδερά ή ζυμαρικά ή σούπα ή όσπρια ○ Συμπλήρωμα γεύματος ή δείπνου <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ποικιλίες γαρνιτούρας επιλογής του Τμήματος Διατροφής (Στην περίπτωση των διαβητικών ασθενών η γαρνιτούρα θα είναι στη μισή ποσότητα από αυτή που καθορίστηκε παραπάνω, δηλαδή στα 100-120 γρ.) ▪ Σαλάτα νωπή ή βραστή ή/και τυρί φέτα ή ανθότυρο ή/και κρέμα ή γιαούρτι ή ζελέ ή ρυζόγαλο ▪ Φρούτο εποχής ή κομπόστα ▪ Σούπα ▪ Ψωμί ή φρυγανιές ○ Πρωινό <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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: <ul style="list-style-type: none"> ○ Υδρική δίαιτα <ul style="list-style-type: none"> ▪ Πρωινό: Γάλα ή τσάι, ▪ Γεύμα και δείπνο: Τσάι, ατομικός χυμός, σούπα (κατά περίπτωση) ○ Ελαφρά Α ή Β <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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) <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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: <ul style="list-style-type: none"> • Κρέμες τεμάχια 10 • Γιαούρτια τεμάχια 10 • Ατομικοί χυμοί τεμάχια 10 • Σούπα αστράκι ή φιδές μερίδες 10 • Πουρέ μερίδες 10 • Αβγά τεμάχια 10 • Μέχρι 240 φιάλες εμφιαλωμένο νερό του ½ λίτρου. • Για τις ανάγκες των εθελοντών αιμοδοτών του Νοσοκομείου, ο ανάδοχος θα χορηγεί κατά μέσο όρο 1500 τεμάχια φυσικού χυμού πορτοκάλι σε συσκευασία pet των 250 ml, και 1500 τεμάχια αλμυρών μπισκότων, σε ενδεικτική συσκευασία των 45 γρ κάθε | | | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

| | | | | |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--|--|
| | <p>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.</p> <p>Δ1.</p> <p>Ο Ανάδοχος υποχρεούται να διαθέτει καφέ (ζάχαρη, γαλατάκια) και 1 φόρμα κέικ (5 φόρμες / εβδομάδα) σε πέντε σημεία του Νοσοκομείου που θα υποδειχθούν από το Τμήμα Κλινικής Διατροφής για την υποστήριξη των Εφημερευόντων Ιατρών καθημερινά.</p> <p>Δ2.</p> <p>Ο Ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει εξοπλισμό εν είδη χρυσιδανείου για τις ανάγκες της σίτισης σε συνεννόηση με τον Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής.</p> | | | |
| <p>5.</p> | <p>Ε. ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ</p> <p>Οι συμμετέχοντες θα πρέπει να αποδείξουν:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. την καταλληλότητα άσκησης επαγγελματικής δραστηριότητας 2. την οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια 3. την τεχνική και επαγγελματική ικανότητα 4. την συμμόρφωση με πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και περιβαλλοντικής διαχείρισης. <p><u>Καταλληλότητα άσκησης επαγγελματικής δραστηριότητας</u></p> <p>Οι οικονομικοί φορείς που συμμετέχουν στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης απαιτείται να ασκούν εμπορική ή βιομηχανική ή βιοτεχνική δραστηριότητα συναφή με το αντικείμενο της Σύμβασης. Οι οικονομικοί φορείς που είναι εγκατεστημένοι σε κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι σε ένα από τα επαγγελματικά ή εμπορικά μητρώα που τηρούνται στο κράτος εγκατάστασής τους ή να ικανοποιούν οποιαδήποτε άλλη απαίτηση ορίζεται στο Παράρτημα XI του Προσαρτήματος Α' του ν. 4412/2016. Στην περίπτωση οικονομικών φορέων εγκατεστημένων σε κράτος μέλος του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου (Ε.Ο.Χ) ή σε τρίτες χώρες που προσχωρήσει στη ΣΔΣ, ή σε τρίτες χώρες που δεν εμπίπτουν στην προηγούμενη περίπτωση και έχουν συνάψει διμερείς ή πολυμερείς συμφωνίες με την Ένωση σε θέματα διαδικασιών ανάθεσης δημοσίων συμβάσεων, απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι σε αντίστοιχα επαγγελματικά ή εμπορικά μητρώα. Οι εγκατεστημένοι στην Ελλάδα οικονομικοί φορείς απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι στο Βιοτεχνικό ή Εμπορικό ή Βιομηχανικό Επιμελητήριο. Επισημαίνεται ότι, τα δικαιολογητικά που αφορούν στην απόδειξη καταλληλότητας για την άσκηση επαγγελματικής δραστηριότητας γίνονται αποδεκτά, εφόσον έχουν εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή τους,</p> <p><u>Οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια</u></p> <p>Οι οικονομικοί φορείς που συμμετέχουν στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης οφείλουν, επί ποινή αποκλεισμού, να προσκομίσουν ως απόδειξη της οικονομικής και χρηματοοικονομικής επάρκειας τα κάτωθι:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αντίγραφα ή αποσπάσματα των ισολογισμών της επιχείρησης των ετών 2019, 2020, | <p style="text-align: center;">ΝΑΙ</p> | | |

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| <p>2021 και υπεύθυνη δήλωση περί του συνολικού ύψους κατ' έτος, τόσο του γενικού κύκλου εργασιών της, όσο και του «ειδικού κύκλου εργασιών» που αφορά ειδικότερα την υπό προμήθεια υπηρεσία (δηλ. την παροχή υπηρεσιών σίτισης σε ασθενείς και εφημερεύον προσωπικό σε νοσοκομειακές μονάδες του Δημόσιου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας.), κατά τις 3 προηγούμενες του έτους του διαγωνισμού οικονομικές χρήσεις αντίστοιχα. Ο οικονομικός φορέας απαιτείται να διαθέτει:</p> <p>α) γενικό ετήσιο κύκλο εργασιών των τριών (3) διαχειριστικών χρήσεων των ετών 2019, 2020, 2021, ύψους για κάθε έτος, τουλάχιστον ίσο με το 150% με την προϋπολογισθείσα αξία της υπό ανάθεση Σύμβασης χωρίς ΦΠΑ και</p> <p>β) «ειδικό ετήσιο κύκλο» εργασιών που αφορά δηλαδή ειδικότερα τις συμβάσεις παροχής υπηρεσιών σίτισης σε ασθενείς και εφημερεύον προσωπικό –σε νοσοκομειακές μονάδες του Δημόσιου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας (όπως δηλ. τις συγκεκριμένες υπό προμήθεια υπηρεσίες), των τριών (3) τελευταίων προ του διαγωνισμού ετών (2019, 2020, 2021), ύψους για κάθε έτος χωριστά τουλάχιστον ίσο με το 80% της προϋπολογισθείσας αξίας του αντικειμένου της παρούσας Σύμβασης χωρίς ΦΠΑ.</p> <p>γ) ύψος ιδίων κεφαλαίων επιχείρησης τουλάχιστον 500.000 ευρώ κατ' έτος για τα προηγούμενα δύο έτη του διαγωνισμού.</p> <p>Εάν η επιχείρηση λειτουργεί ή ασκεί επιχειρηματική δραστηριότητα σχετικά με την υπό προμήθεια υπηρεσία, κατά χρονικό διάστημα που δεν επιτρέπει την έκδοση κατά νόμο τριών ισολογισμών, υποβάλλει τους ισολογισμούς, εφόσον υπάρχουν, ή τα σχετικά επίσημα στοιχεία που υπάρχουν κατά το διάστημα αυτό από τα οποία πέραν των προαναφερόμενων, θα πρέπει να προκύπτει, επί ποινή αποκλεισμού, ύψος ιδίων κεφαλαίων επιχείρησης τουλάχιστον 500.000 ευρώ κατ' έτος για τα προηγούμενα δύο έτη του διαγωνισμού. Στην περίπτωση που ο υποψήφιος δεν υποχρεούται στην έκδοση ισολογισμών, υποβάλλει επικυρωμένα αντίγραφα των αντίστοιχων φορολογικών δηλώσεων ή άλλο σχετικό δικαιολογητικό(ισοζύγιο), από τα οποία να προκύπτει το ύψος του ετήσιου γενικού και ειδικού κύκλου εργασιών και το ύψος ιδίων κεφαλαίων της επιχείρησης, όπως ορίζεται παραπάνω. Επίσης, οικονομικός φορέας, υποβάλλει υπεύθυνη δήλωση περί του ύψους του συνολικού κύκλου εργασιών κατά τη διάρκεια των τριών τελευταίων χρήσεων, με αιτιολόγηση της απαλλαγής τους από την υποχρέωση έκδοσης δημοσιευμένων ισολογισμών (π.χ. μνεία νομικής διάταξης ανάλογα με την μορφή της επιχείρησης κ.α)</p> <p>δ) Ασφαλιστήριο συμβόλαιο ασφάλισης του έργου προς οιονδήποτε τρίτο, συμπεριλαμβανομένου του Νοσοκομείου και του προσωπικού αυτού, για περιπτώσεις θανάτου, σωματικών βλαβών, απώλειας ή ζημίας περιουσίας, ατυχηματικής ρύπανσης, ψυχικής οδύνης και ηθικής βλάβης μεγέθους και χαρακτηριστικών του έργου σε καμία περίπτωση δεν θα είναι χαμηλότερα των 1.000.000,00€ ανά γεγονός και 2.000.000,00€ αθροιστικά ετησίως.</p> <p><u>Τεχνική και επαγγελματική ικανότητα- πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και περιβαλλοντικής διαχείρισης</u></p> <p>Όσον αφορά την τεχνική και επαγγελματική τους ικανότητα, για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης, οι οικονομικοί φορείς απαιτείται να διαθέτουν σωρευτικά όλα τα κάτωθι απαιτούμενα προσόντα, αποδεικνυόμενα με δικαιολογητικά που θα προσκομίσουν προαποδεικτικά στο φάκελο της Τεχνικής τους Προσφοράς, ήτοι:</p> <p>α) Οι υποψήφιοι θα πρέπει επί ποινή αποκλεισμού να διαθέτουν και να τεκμηριώνουν επαρκώς με υποβολή σχετικού καταλόγου πελατών: διετή (2) τουλάχιστον εμπειρία ειδικά στην παροχή υπηρεσιών σίτισης ασθενών σε νοσοκομειακές μονάδες του Δημόσιου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας,</p> | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| <p>στο αντικείμενο της παρούσας Διακήρυξης σίτισης και συγκεκριμένα:</p> <p>Οι υποψήφιοι, θα πρέπει, επί ποινή αποκλεισμού, να έχουν εκτελέσει επιτυχώς τουλάχιστον δύο συμβάσεις με διαφορετικούς φορείς, κατά την τελευταία τριετία πριν την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού,(δηλαδή κατά τα έτη 2019, 2020, 2021) η οποία θα αφορά αποκλειστικά τη συστηματική παροχή υπηρεσιών σίτισης,(πρωί-μεσημέρι-βράδυ) σε τουλάχιστον 180 ασθενείς και εφημερεύον προσωπικό ημερησίως, ανά σύμβαση. Η παραπάνω τεχνική και επαγγελματική ικανότητα, θα προαποδεικνύεται κατά την υποβολή της Τεχνικής προσφοράς, από τις πρωτότυπες Βεβαιώσεις ή ψηφιακές των αντίστοιχων νοσοκομειακών μονάδων του Δημόσιου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας για την καλή εκτέλεση των υπηρεσιών που παρασχέθηκαν και τον αριθμό των σιτισθέντων ημερησίως .</p> <p>β) Οι υποψήφιοι θα πρέπει επί ποινή αποκλεισμού, να υποβάλλουν υπεύθυνη δήλωση, με την οποία να δηλώνουν ότι δεν τους έχουν επιβληθεί πρόστιμα σε ποσοστό μεγαλύτερο του 10% της αξίας εκάστης σύμβασης. Η Επιτροπή αξιολόγησης διατηρεί το δικαίωμα να κάνει όλες τις απαραίτητες ενέργειες για να διαπιστώσει τα οποιαδήποτε πρόστιμα έχουν επιβληθεί στους υποψηφίους.</p> <p>γ) Οι οικονομικοί φορείς υποβάλλουν επίσης στην Τεχνική προσφορά :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αντίγραφο της νόμιμης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας της μονάδας παραγωγής γευμάτων με κωδικό αριθμό έγκρισης (IMP) από τον ΕΦΕΤ, που οφείλουν να διαθέτουν σε εύλογη και επαρκή για την υλοποίηση του έργου απόσταση από το Νοσοκομείο. • Πιστοποιητικό ΕΦΕΤ με κωδικό αριθμό έγκρισης (IMP) • Πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και πρότυπα περιβαλλοντικής διαχείρισης. <p>Όλοι οι συμμετέχοντες υποχρεωτικά πρέπει να διαθέτουν και προσκομίζουν:</p> <p>α) πιστοποιητικό κατά EN ISO 22000:2018 για την ασφάλεια των τροφίμων,</p> <p>β) πιστοποιητικό κατά EN ISO 9001:2015 για την ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών,</p> <p>γ) πιστοποιητικό κατά EN ISO 14001:2015 περιβαλλοντικής διαχείρισης,</p> <p>δ) πιστοποιητικό κατά EN ISO 27001:2013 προτύπου διαχείρισης ασφάλειας πληροφοριών ή νεότερο</p> <p>ε) πιστοποιητικό κατά OHSAS 18001:2007 ή νεότερο, ασφάλειας και υγείας εργαζομένων,</p> <p>ή ισοδύναμα αυτών από αντίστοιχα διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης, τα οποία θα πρέπει να βρίσκονται σε ισχύ καθ' όλη τη διάρκεια του έργου.</p> <p>στ) για κάθε ένα από τους προμηθευτές της συμμετέχουσας εταιρείας με τρόφιμα, θα πρέπει να καταθέσουν πιστοποιητικό κατά EN ISO 22000:2018.</p> <p>Επισημαίνεται ότι :</p> <p>Ο φορέας πιστοποίησης των παραπάνω συστημάτων, πρέπει να είναι διαπιστευμένος από το ΕΣΥΔ ή από φορέα διαπίστευσης μέλος της Ευρωπαϊκής Συνεργασίας για τη Διαπίστευση (European Cooperation for Accreditation - EA) και μάλιστα μέλος της αντίστοιχης Συμφωνίας Αμοιβαίας Αναγνώρισης MLA.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πιστοποιητικά εγγραφής στο Εθνικό Μητρώο Παραγωγών (ΕΜΠΑ) για την εκπλήρωση υποχρέωσης οργάνωσης συστήματος ή συμμετοχής σε συστήματα εναλλακτικής διαχείρισης συσκευασιών και άλλων προϊόντων κατά την έννοια του ν. 2939/2001 (ΦΕΚ Α 179/6.8.2001), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει και σύμφωνα με τα | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

| | | | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| | <p>ειδικότερα προβλεπόμενα στο άρθρο 82 του Ν. 4412/2016.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναλυτική περιγραφή του προτεινόμενου τρόπου υλοποίησης του παρόντος έργου: περιγραφή θέσεων εργασίας, ευθύνες και αρμοδιότητες και οδηγίες, σύμφωνα με τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών της διακήρυξης. • Ο ανάδοχος υποχρεούται να απασχολεί υγιείς, επαρκές, έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της διακήρυξης και να προσκομίσει τα κάτωθι έγγραφα που το αποδεικνύουν: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Φωτοαντίγραφο του ηλεκτρονικά υποβληθέντος πίνακα προσωπικού της εταιρείας στο ολοκληρωμένο πληροφοριακό σύστημα του Υπουργείου Εργασίας, ο οποίος θα περιλαμβάνει ειδικότητες σχετικές με το αντικείμενο του έργου. ▪ Φωτοαντίγραφο της Συλλογικής Σύμβασης Εργασίας στην οποία υπάγονται οι εργαζόμενοι με ειδικότητες σχετικές με το αντικείμενο του έργου. ▪ Έντυπο εκπαίδευσης του προσωπικού της επιχείρησης στις αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων ▪ Πιστοποιητικά υγείας για εργαζόμενους σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, σε ισχύ καθόλη τη διάρκεια της σύμβασης. ▪ Κατάλογο των οχημάτων που θα χρησιμοποιηθούν για τη μεταφορά των ζεστών γευμάτων στον οποίο θα αναφέρεται ο αριθμός κυκλοφορίας του οχήματος, η χωρητικότητα αναγόμενη σε αριθμό ισοθερμικών περιεκτών και μεριδίων ανά περιέκτη και το σύνολο των μεταφερόμενων γευμάτων ανά όχημα, η άδεια/βεβαίωση καταλληλότητας οχήματος της αρμόδιας Περιφερειακής Υπηρεσίας Δημόσιας Υγιεινής ή της αρμόδιας Περιφερειακής υπηρεσίας Κτηνιατρικής (κατά περίπτωση) με την οποία θα βεβαιούται, ότι το συγκεκριμένο όχημα, είναι κατάλληλο για την υγιεινή μεταφορά των συγκεκριμένων ειδών (γευμάτων). • Αντίγραφα των παραπάνω αδειών κυκλοφορίας και των αδειών/βεβαιώσεων καταλληλότητας κατά τα ανωτέρω. • Λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών τροφίμων και πιστοποιήσεις αυτών (ISO 22000:2018). • Τα εξής στοιχεία, κατάλληλα προσαρμοσμένα στις ιδιαίτερες απαιτήσεις του παρόντος έργου: Μελέτη ανάλυσης επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) – σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων συμβατό με σχετικό πρότυπο σύστημα, Έντυπα καταγραφής του συστήματος Διασφάλισης ποιότητας (Έντυπο ελέγχου παραλαμβανομένων πρώτων υλών-Έντυπα παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου- Έντυπο ελέγχου μη συμμορφώσεων- Περιγραφή συστήματος ιχνηλασιμότητας που θα εφαρμοστεί στο παρόν έργο- Έντυπα προγράμματος καθαριότητας και απολύμανσης- Αρχείο τακτικών μικροβιολογικών ελέγχων από πιστοποιημένο εργαστήριο) • Φωτοαντίγραφα ή ηλεκτρονικά αντίγραφα των παραπάνω εγγράφων θα διατηρούνται σε ξεχωριστό φάκελο στο Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου, για όλο το διάστημα ισχύος της σύμβασης. • Η Επιτροπή αξιολόγησης του διαγωνισμού έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των εταιρειών που συμμετέχουν, καθώς και να ζητήσει τη συνδρομή οποιουδήποτε κρατικού ελεγκτικού ή εποπτεύοντος μηχανισμού, προκειμένου να διαπιστώσει εάν τα όσα αναφέρονται στις προσφορές ανταποκρίνονται | | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

| | στην πραγματικότητα. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------|--------------------|----|------------------|---|-----------|----|--------|----|--------|---|----------------------------------|---|--------|----|---------------|---|----------------------|---|----------------|---|---------------|---|-------------|---|------------------------------|----|---------------|------------|-----|--|--|
| 6 | <p>ΣΤ. ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ</p> <ul style="list-style-type: none"> Ο έλεγχος του αναδόχου διενεργείται από Επιτροπή παρακολούθησης της καλής εκτέλεσης της σύμβασης, που ορίζεται από τη Διοίκηση του Νοσοκομείου και είναι ανεξάρτητος από τον καθημερινό έλεγχο που πραγματοποιείται από τον Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής (και προσωπικό του Τμήματος στο οποίο θα ανατεθεί από τον Προϊστάμενο) και την Επόπτρια Υγείας/Τεχνολόγο Τροφίμων. Οι αρμόδιοι για τον έλεγχο υπάλληλοι του Νοσοκομείου έχουν το δικαίωμα να επισκεφθούν τον χώρο παρασκευής φαγητών του αναδόχου, προκειμένου να ελέγξουν τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της διακήρυξης. Σε περιπτώσεις που παρατηρηθούν αποκλίσεις, αυτές καταγράφονται σε έντυπο μη συμμόρφωσης, κατηγοριοποιούνται ανάλογα με τη σοβαρότητά τους και προτείνονται διορθωτικές ενέργειες. Κατόπιν ελέγχεται η συνέπεια αποπεράτωσης των διορθωτικών ενεργειών από τον ανάδοχο, η συχνότητα επανεμφάνισης των ίδιων προβλημάτων, η ικανότητα του αναδόχου να διαχειρίζεται τα προβλήματα και κατ' επέκταση το επίπεδο των παρεχόμενων υπηρεσιών. Οι έλεγχοι που διενεργούνται από το Νοσοκομείο είναι ανεξάρτητοι από τυχόν ελέγχους από αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ελέγχου, των οποίων οι εκθέσεις οφείλουν να γνωστοποιούνται και στο Νοσοκομείο. | NAI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | <p>Ζ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ</p> <p>Το σύνολο των ασθενών και του εφμερεύοντος προσωπικού που σιτίζονται ημερησίως είναι κατά μέσο όρο 140 άτομα. Ο ενδεικτικός πίνακας αποτυπώνει τις καταναλώσεις του Τμήματος.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">ΕΙΔΟΣ ΔΙΑΙΤΑΣ</th> <th style="width: 40%;">ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΙΤΙΖΟΜΕΝΩΝ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Τακτική – Ελεύθερη</td><td>25</td></tr> <tr><td>Υπερπρωτεϊνούχος</td><td>5</td></tr> <tr><td>Διαβητική</td><td>10</td></tr> <tr><td>Ελαφρά</td><td>17</td></tr> <tr><td>Άναλος</td><td>6</td></tr> <tr><td>Χαμηλού Λίπους – χαμηλού αλατιού</td><td>8</td></tr> <tr><td>Υδρική</td><td>15</td></tr> <tr><td>Αντιδιαρροική</td><td>2</td></tr> <tr><td>Χαμηλού Υπολείμματος</td><td>4</td></tr> <tr><td>Άναλο διαβήτου</td><td>4</td></tr> <tr><td>Πολτοποιημένα</td><td>8</td></tr> <tr><td>Νεφροπαθούς</td><td>3</td></tr> <tr><td>Σιτιζόμενο ιατρικό προσωπικό</td><td>33</td></tr> <tr><td>ΣΥΝΟΛΟ</td><td>140</td></tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> Οι ποσότητες των κρίων σάντουιτς αναφέρθηκαν λεπτομερώς στη σελίδα 10 των τεχνικών προδιαγραφών. <p style="text-align: center;">Η ημερήσια τιμή θα δοθεί για τις εξής κατηγορίες:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τιμή ανά γεύμα με κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο. - Τιμή ανά γεύμα χωρίς κρέας - Τιμή πρωινού ασθενών - Τιμή για είδη κλειστών τμημάτων και είδη εφμερευόντων ιατρών. | ΕΙΔΟΣ ΔΙΑΙΤΑΣ | ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΙΤΙΖΟΜΕΝΩΝ | Τακτική – Ελεύθερη | 25 | Υπερπρωτεϊνούχος | 5 | Διαβητική | 10 | Ελαφρά | 17 | Άναλος | 6 | Χαμηλού Λίπους – χαμηλού αλατιού | 8 | Υδρική | 15 | Αντιδιαρροική | 2 | Χαμηλού Υπολείμματος | 4 | Άναλο διαβήτου | 4 | Πολτοποιημένα | 8 | Νεφροπαθούς | 3 | Σιτιζόμενο ιατρικό προσωπικό | 33 | ΣΥΝΟΛΟ | 140 | NAI | | |
| ΕΙΔΟΣ ΔΙΑΙΤΑΣ | ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΙΤΙΖΟΜΕΝΩΝ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Τακτική – Ελεύθερη | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Υπερπρωτεϊνούχος | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Διαβητική | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ελαφρά | 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Άναλος | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Χαμηλού Λίπους – χαμηλού αλατιού | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Υδρική | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Αντιδιαρροική | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Χαμηλού Υπολείμματος | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Άναλο διαβήτου | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Πολτοποιημένα | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Νεφροπαθούς | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Σιτιζόμενο ιατρικό προσωπικό | 33 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ΣΥΝΟΛΟ | 140 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| <p>- Τιμή για χυμούς και μπισκότα εθελοντών αιμοδοτών ανά άτομο (ένα χυμό και μία συσκευασία μπισκότα).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Οι υποψήφιοι θα πρέπει να καταθέσουν προσφορά για το σύνολο των ειδών. Επιμέρους προσφορές για συγκεκριμένη κατηγορία σίτισης (συγκεκριμένο ωράριο ή είδος διαίτας), θα απορρίπτονται. <p>Η επιλογή του αναδόχου θα γίνει με βάση τη συνολικά χαμηλότερη τιμή.</p> | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

Τα αναγραφόμενα στον πίνακα συμμόρφωσης, **στον οποίο περιγράφεται αναλυτικά το προσφερόμενο είδος** με το σύνολο των τεχνικών προδιαγραφών της διακήρυξης, πρέπει να τεκμηριώνονται με παραπομπές στα επίσημα τεχνικά φυλλάδια (prospectus) του κατασκευαστικού οίκου ή με την προσκόμιση επίσημων βεβαιώσεων του κατασκευαστή ή (και) άλλων επίσημων εγγράφων για ότι δεν αναγράφεται στα τεχνικά φυλλάδια. Προσφορές οι οποίες θα αντιγράφουν τις τεχνικές προδιαγραφές της διακήρυξης ή θα απαντούν μονολεκτικά ("ΝΑΙ" ή "συμφωνούμε" κ.λ.π.), χωρίς τεκμηρίωση και πλήρη παραπομπή – αντιστοιχία, μεταξύ κειμένου ανά παράγραφο και prospectus θα αποκλείονται.

Ο πίνακας συμμόρφωσης της Διακήρυξης 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.
3. Στη στήλη «ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ» θα καταγραφεί η σαφής παραπομπή σε ενότητα της τεχνικής προσφοράς, η οποία θα περιλαμβάνει αριθμημένα Τεχνικά Φυλλάδια κατασκευαστών, ή αναλυτικές τεχνικές περιγραφές των υπηρεσιών, του εξοπλισμού ή του τρόπου διασύνδεσης και λειτουργίας ή αναφορές μεθοδολογίας εγκατάστασης και υποστήριξης κλπ., που κατά την κρίση του υποψηφίου Αναδόχου τεκμηριώνουν τα στοιχεία του Πίνακα Συμμόρφωσης.
4. Είναι υποχρεωτική η πλήρης συμπλήρωση των παραπομπών, οι οποίες πρέπει να είναι κατά το δυνατόν συγκεκριμένες (π.χ. Τεχνικό Φυλλάδιο 3, Σελ. 4 Παράγραφος 4, κ.λ.π.). Αντίστοιχα στο τεχνικό φυλλάδιο ή στην αναφορά θα υπογραμμιστεί το σημείο που τεκμηριώνει τη συμφωνία και θα σημειωθεί η αντίστοιχη παράγραφος του Πίνακα Συμμόρφωσης, στην οποία καταγράφεται η ζητούμενη προδιαγραφή (π.χ. Προδ. 4.18).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ-ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

| Α/Α | ΕΙΔΟΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ | ΠΟΣΟΤΗΤΑ | ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ | ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ | ΦΠΑ | ΤΕΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΥΜΠΛ. ΦΠΑ |
|-----|-----------------|---------------------|----------|----------------|-----------------------|-----|------------------------|
| | | | | | | | |

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: | | TK: | |
| Αρ. Τηλεομοιοτύπου (Fax): | | | | | Δ/ση 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 εκδήλωσης Ενδιαφέροντος με αριθμό..... για την παροχή υπηρεσιών «.....» ως νόμιμος εκπρόσωπος/μέλος του Δ.Σ./διαχειριστής της εταιρείας/ της ατομικής επιχείρησηςμέχρι 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),
- β) δωροδοκία, όπως ορίζεται στο άρθρο 3 της σύμβασης περί της καταπολέμησης της διαφθοράς στην οποία ενέχονται υπάλληλοι των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων ή των κρατών-μελών της Ένωσης (ΕΕ C 195 της 25.6.1997, σ. 1) και στην παράγραφο 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 στην κείμενη νομοθεσία ή στο εθνικό δίκαιο του οικονομικού φορέα,
- γ) απάτη, κατά την έννοια του άρθρου 1 της σύμβασης σχετικά με την προστασία των οικονομικών συμφερόντων των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (ΕΕ C 316 της 27.11.1995, σ. 48), η οποία κυρώθηκε με το ν. 2803/2000 (Α' 48),
- δ) τρομοκρατικά εγκλήματα ή εγκλήματα συνδεδεμένα με τρομοκρατικές δραστηριότητες, όπως ορίζονται, αντιστοίχως, στα άρθρα 1 και 3 της απόφασης-πλαίσιο 2002/475/ΔΕΥ του Συμβουλίου της 13ης Ιουνίου 2002, για την καταπολέμηση της τρομοκρατίας (ΕΕ L 164 της 22.6.2002, σ. 3) ή ηθική αυτοουργία ή συνέργεια ή απόπειρα διάπραξης εγκλήματος, όπως ορίζονται στο άρθρο 4 αυτής,
- ε) νομιμοποίηση εσόδων από παράνομες δραστηριότητες ή χρηματοδότηση της τρομοκρατίας, όπως αυτές ορίζονται στο άρθρο 1 της Οδηγίας 2005/60/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 26ης Οκτωβρίου 2005, σχετικά με την πρόληψη της χρησιμοποίησης του χρηματοπιστωτικού συστήματος για τη νομιμοποίηση εσόδων από παράνομες δραστηριότητες και τη χρηματοδότηση της τρομοκρατίας (ΕΕ L 309 της 25.11.2005, σ. 15), η οποία ενσωματώθηκε στην εθνική νομοθεσία με το ν. 3691/2008 (Α' 166),
- 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), η οποία ενσωματώθηκε στην εθνική νομοθεσία με το ν. 4198/2013 (Α' 215).

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 τις παρούσας πρόσκλησης,

τα στοιχεία που αναφέρονται στην προσφορά είναι αληθή και ακριβή,

παραίτηται από κάθε δικαίωμα αποζημίωσής του σχετικά με οποιαδήποτε απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής για αναβολή, ακύρωση ή ματαίωση του διαγωνισμού,

συμμετέχει με μόνο μία προσφορά στο πλαίσιο του παρόντος διαγωνισμού,

τηρεί και θα εξακολουθεί να τηρεί κατά την εκτέλεση της σύμβασης, εφόσον επιλεγεί, τις υποχρεώσεις του που απορρέουν από τις διατάξεις της περιβαλλοντικής κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, που έχουν θεσπιστεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικού κι εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α του ν. 4412/2016,

δεν θα ενεργήσει αθέμιτα, παράνομα ή καταχρηστικά καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας ανάθεσης αλλά και κατά το στάδιο εκτέλεσης της σύμβασης εφόσον επιλεγεί,

λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα για να διαφυλάξει την εμπιστευτικότητα των πληροφοριών που έχουν χαρακτηριστεί ως τέτοιες και

κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης δεσμεύεται για την απαραίτητη 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.