

ΤΥΠΕΤ

ΤΑΜΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΘΝΙΚΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΣ

ΕΡΓΟ: ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΑΝΑΓΚΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΝΟΣΗΛΕΥΟΜΕΝΩΝ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΑΙ
ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ ΙΑΤΡΩΝ ΣΤΗ ΓΕΝΙΚΗ ΚΛΙΝΙΚΗ «ΥΓΕΙΑΣ ΜΕΛΑΘΡΩΝ»

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Περιεχόμενα

A. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ:	2
B. ΒΑΣΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ	3
Γ. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ, ΓΕΥΜΑΤΩΝ, ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ	12
Δ. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟΥ	13
Ε. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΕΡΓΟΥ ΟΑΤ ΤΥΠΕΤ	21
ΣΤ. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΞΙΟΠΙΣΤΙΑΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ/ΥΠΟΨΗΦΙΩΝ ΑΝΑΔΟΧΩΝ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΤΥΠΕΤ	21

A. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ:

Πρόκειται για τη σίτιση (Πρωινό – Δεκατιανό -Μεσημεριανό – Απογευματινό – Βραδινό) σε ημερήσια βάση τουλάχιστον 30 νοσηλευόμενων ασθενών και εφημερευόντων ιατρών στη Γενική Κλινική Υγείας Μέλαθρον (ΥΜ) επί της οδού Θερειανού 4-6 (πλησίον του Πεδίου του Άρεως).

Τρεις (3) είναι οι αιτούμενες από το ΤΥΠΕΤ εναλλακτικές προτάσεις υλοποίησης του αντικειμένου του εν λόγω έργου.

1. Παρασκευή στους χώρους του αναδόχου και παράδοση έτοιμων, μεριδοποιημένων γευμάτων. Στην περίπτωση αυτή τη διανομή των γευμάτων διενεργεί το προσωπικό του ΤΥΠΕΤ.
2. Παρασκευή στους χώρους του αναδόχου, παράδοση και διανομή έτοιμων, μεριδοποιημένων γευμάτων. Στην περίπτωση αυτή το σύνολο του αντικειμένου του έργου υλοποιείται από τον ανάδοχο.
3. Ανάληψη της λειτουργίας της κουζίνας της Κλινικής Υγείας Μέλαθρον (ΥΜ), παρασκευή των γευμάτων σε αυτήν και διανομή αυτών. Στην περίπτωση αυτή το σύνολο του αντικειμένου του έργου υλοποιείται από τον ανάδοχο.

Ως εκ τούτου, ο υποψήφιος ανάδοχος δύναται να καταθέσει μία ή περισσότερες προσφορές για τις ως άνω τρεις εναλλακτικές περιπτώσεις.

Ο ανάδοχος (φυσικό ή νομικό πρόσωπο, συνεταιρισμός, ενώσεις κλπ.) θα υλοποιήσει το αντικείμενο του έργου (περίπτωση 1 ή 2 ή 3) με δικό του προσωπικό ή με ανάθεση μέρους του έργου σε υπεργολάβο, κατόπιν συναιδέσεως του ΤΥΠΕΤ, ευθυνόμενος αυτός (ο ανάδοχος) απέναντι στο ΤΥΠΕΤ για τις πράξεις ή παραλείψεις του υπεργολάβου σαν να είναι δικές του.

B. ΒΑΣΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

B1. ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

I. Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί:

α. την ισχύουσα νομοθεσία και τους Κανονισμούς Τροφίμων, τις υπουργικές αποφάσεις και εγκυκλίους και τις οδηγίες που συντάσσονται από τον ΕΦΕΤ με βάση την Οδηγία 93/43 ΕΟΚ για την Υγιεινή Τροφίμων και την ΚΥΑ 487/ΦΕΚ 1219 Β/04-10-2000 και την εκάστοτε σχετική ισχύουσα νομοθεσία.

β. τις σχετικές με το έργο αποφάσεις του Διοικητικού Συμβουλίου του ΤΥΠΕΤ ή των εξουσιοδοτημένων από αυτό οργάνων.

γ. τις αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής (πρότυπο HACCP), τόσο στη μονάδα παραγωγής όσο και σε κάθε βήμα μέχρι την τελική παράδοση και διανομή των υπό προμήθεια ειδών. Ειδικότερα, όσον αφορά στην πρόληψη των τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελλώσεων, ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει εντός 10 ημερών από την υπογραφή της σύμβασης ασφαλιστήριο συμβόλαιο αστικής ευθύνης για περιπτώσεις δηλητηριάσεων.

- II. Ο ανάδοχος οφείλει να ενημερώνει αρμόδια στελέχη της Κλινικής «Υγείας Μέλαθρον», εφεξής Κλινική ΥΜ, για τα αποτελέσματα ελέγχων από τον ΕΦΕΤ ή άλλη Δημόσια Υπηρεσία, οι οποίοι εκτελούνται στις μονάδες παραγωγής/εγκαταστάσεις του αναδόχου (ή της Κλινικής ΥΜ στην περίπτωση 3) κατά τη διάρκεια της σύμβασης, το αργότερο εντός τριών (3) ημερών από την κοινοποίηση στον ίδιο των αποτελεσμάτων αυτών.
- III. Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί, καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης, τις προδιαγραφές για τη διασφάλιση της ποιότητας σύμφωνα με τα πρότυπα της σειράς ISO και να τηρεί όλες εκείνες τις απαραίτητες διαδικασίες για την αποτελεσματική οργάνωση της δομής του, την πρόληψη λαθών και παραλείψεων, καθώς και την δυνατότητα εντοπισμού των λαθών με τις σχετικές διορθωτικές ενέργειες. Προς τούτο, το σύστημα ποιότητας του υποψήφιου αναδόχου πρέπει να είναι πιστοποιημένο από ανεξάρτητους φορείς για την συμμόρφωση σύμφωνα με τα νέα πρότυπα ISO (22000:2018, 45001:2018, 14001:2015), συμπεριλαμβανομένης της συμμόρφωσης με το πρότυπο για το Σύστημα Ιχνηλασιμότητας 22005:2007 ή ισοδύναμα αυτών. Σε περίπτωση κοινοπραξίας ή ένωσης προμηθευτών, απαιτείται η πιστοποίηση κατά τα ανωτέρω για καθένα ξεχωριστά από τα μέλη της κοινοπραξίας ή της ένωσης, στο πεδίο που αυτό προσφέρει τις υπηρεσίες του εντός της κοινοπραξίας ή της ένωσης. Τα ως άνω πρότυπα και πιστοποιήσεις πρέπει να υποβληθούν και στον φάκελο τεχνικής προσφοράς.
- IV. Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί τις προδιαγραφές για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων σύμφωνα με τα πρότυπα HACCP και αυτό πιστοποιείται από διαπιστευμένο φορέα με τα απαραίτητα δικαιολογητικά, η δε πιστοποίηση πρέπει να είναι σύμφωνη με ένα τουλάχιστον Ευρωπαϊκό πρότυπο και να διατηρείται σε ισχύ καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης. Σε περίπτωση κοινοπραξίας ή ένωσης προμηθευτών, απαιτείται η πιστοποίηση για καθένα ξεχωριστά από τα μέλη της κοινοπραξίας ή της ένωσης, στο πεδίο που αυτό προσφέρει τις υπηρεσίες του εντός της κοινοπραξίας ή της ένωσης. Τα πιστοποιητικά HACCP πρέπει να ανανεώνονται άμεσα πριν από την ημερομηνία λήξης τους. Τα ως άνω πρότυπα και πιστοποιητικά πρέπει να υποβληθούν και στον φάκελο τεχνικής προσφοράς.
- V. Ο ανάδοχος πρέπει να διαθέτει μεθοδολογία (χρήση κατάλληλου ερωτηματολογίου) βάσει της οποίας διασφαλίζεται, αποδεικνύεται και είναι μετρήσιμη η ικανοποίηση των ασθενών, καθώς και

μεθοδολογία ενημέρωσης της Διεύθυνσης της Κλινικής ΥΜ για το επίπεδο ικανοποίησης των ασθενών και του προσωπικού, τις οποίες οφείλει να καταθέσει στην τεχνική προσφορά του.

- VI. Οι εταιρείες τροφοδοσίας καθώς και οι προμηθευτές των πρώτων υλών του αναδόχου πρέπει να εφαρμόζουν σύστημα ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου HACCP για τους χώρους παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των προμηθευόμενων ειδών.
- VII. Για όλες τις περιπτώσεις 1, 2, 3 (βλέπετε Α. Αντικείμενο του έργου), ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρέχει τις υπηρεσίες του ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα ή περιστάσεις και οφείλει να ανταποκρίνεται αποτελεσματικά σε αιτήματα της Κλινικής ΥΜ που δύνανται να προκύψουν εκτάκτως. Για τον λόγο αυτό ο υποψήφιος ανάδοχος υποχρεούται να καταθέσει στον φάκελο της τεχνικής προσφοράς πρόταση - σχέδιο για περιπτώσεις εκτάκτων συνθηκών ή/και αναγκών που εξασφαλίζει σε κάθε περίπτωση την απρόσκοπτη σίτιση των νοσηλευόμενων ασθενών και εφημερευόντων ιατρών της Κλινικής ΥΜ.
- VIII. Όλα τα τρόφιμα του αναδόχου πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας, τις διατάξεις της Ε.Ε. καθώς και τις τεχνικές προδιαγραφές όπως αυτές καθορίζονται από το παρόν. Όλα τα τρόφιμα και πρώτες ύλες, που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των γευμάτων, πρέπει να είναι νωπά (εκτός και αν προσδιορίζονται διαφορετικά από το διαιτολόγιο), Α' Ποιότητας και κατά προτίμηση εγχώρια.
- IX. Η προμηθεύτρια εταιρεία του αναδόχου οφείλει να ακολουθεί την ισχύουσα από 13.12.2014 Ευρωπαϊκή Νομοθεσία (συμπεριλαμβάνει και τις δύο Οδηγίες 2000/13/ΕΚ & 90/496/ΕΟΚ σε μια νομοθεσία, όπως αυτές έχουν τροποποιηθεί και ισχύουν) καθώς και τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011, καθώς και την εκάστοτε σχετική ισχύουσα νομοθεσία σύμφωνα με την οποία η εταιρεία η οποία παράγει είτε προ συσκευασμένα (βιομηχανίες τροφίμων) είτε μη προ συσκευασμένα τρόφιμα (αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, εστιατόρια κτλ.) οφείλει να ενημερώνει τον τελικό καταναλωτή τόσο για το σύνολο των αλλεργιογόνων που υπάρχουν στο τελικό προϊόν όσο και για τα πιθανά αλλεργιογόνα που δύνανται να περιέχονται.
- X. Τα γεύματα (στις περιπτώσεις 1 και 2 του αντικείμενου του έργου) παραδίδονται στην Κλινική ΥΜ σε ατομικές αεροστεγείς συσκευασίες με επισήμανση/ ένδειξη για κάθε τμήμα της Κλινικής ΥΜ και για το περιεχόμενο αυτού. Τα γεύματα πρέπει να είναι σε τέτοια συσκευασία ώστε να διασφαλίζονται απόλυτα οι κανόνες υγιεινής και η εύκολη διακίνηση και χρήση, και τα ζεστά γεύματα να φτάνουν σε θερμοκρασία άνω των 60° C έτοιμα προς διανομή. Το σύστημα Cook & Serve εφαρμόζεται με περιέκτες ½ CP μιας χρήσης με προδιαγραφές καταλληλότητας για τρόφιμα οι οποίοι είναι ερμητικά κλειστοί με film. Καθημερινά τα παρασκευαζόμενα τρόφιμα ακολουθούν το πρόγραμμα διαιτολογίου, το οποίο αποστέλλεται εβδομαδιαίως ή μηνιαίως σύμφωνα με την κρίση του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας της Κλινικής ΥΜ στον ανάδοχο, σε εύλογο πρότερο χρόνο από την ημέρα έναρξης εφαρμογής του.
- XI. Τα γεύματα στην περίπτωση 3 παράγονται στους χώρους της Κλινικής ΥΜ με προσωπικό του αναδόχου τόσο για την παρασκευή όσο και για την διανομή. Επισημαίνεται ότι το συνολικό κόστος της λειτουργίας της κουζίνας στην περίπτωση 3 (π.χ. ενδεχόμενες αγορές εξοπλισμού, συντηρήσεις, προμήθειες Α' υλών, απεντομώσεις, απολυμάνσεις, καθαριότητα, ενέργεια, αποκατάσταση τυχόν βλαβών κλπ. καθώς και όλες οι νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις) βαρύνει τον ανάδοχο.
- XII. Ο ανάδοχος υποχρεούται να εφαρμόζει τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής και να θεσπίζει, εφαρμόζει και διατηρεί πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP στους τομείς παρασκευής, αποθήκευσης, επεξεργασίας, συσκευασίας, αναθέρμανσης και διακίνησης.

- XIII. Ο ανάδοχος οφείλει να ικανοποιεί τις ανάγκες του ΤΥΠΕΤ ως προς τη σύνθεση των γευμάτων και του μεριδολογίου. Ενδεικτική σύνθεση γευμάτων και μεριδολόγιο (βάρους μερίδων) των υπό προμήθεια γευμάτων και εδεσμάτων, παρατίθεται στο κεφάλαιο Δ με τους σχετικούς πίνακες. Το βάρος των γευμάτων, ανά μερίδα που αναφέρεται είναι σε μαγειρεμένη ή έτοιμη, κατά περίπτωση, μορφή.
- XIV. Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση και με δική του επιβάρυνση να εφοδιάσει την Κλινική ΥΜ με κατάλληλο εξοπλισμό (θερμόμετρα, θερμοθάλαμο, thermo box μεταφοράς), εφ' όσον κριθεί απαραίτητος από το Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας της Κλινικής ΥΜ, για την καλύτερη και αποτελεσματικότερη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων.
- XV. Το ΤΥΠΕΤ διατηρεί το δικαίωμα να επιστρέψει μερίδες φαγητού (μέρος ή το σύνολο αυτών) εφόσον η αρμόδια Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων (ΟΑΤ) του ΤΥΠΕΤ κρίνει ότι είναι ακατάλληλες για τους ασθενείς ή το προσωπικό. Στην περίπτωση αυτή συντάσσεται πρωτόκολλο παράβασης και ο ανάδοχος υποχρεούται να αντικαταστήσει τις μερίδες που επιστρέφονται στο χρονικό διάστημα που ορίζεται από την ΟΑΤ, αλλιώς το ΤΥΠΕΤ δεν οφείλει αμοιβή στον ανάδοχο για τις μερίδες που δεν παραλαμβάνονται και διατηρεί το δικαίωμα να προμηθευτεί αντίστοιχες μερίδες φαγητού από άλλους προμηθευτές το κόστος των οποίων βαρύνει τον ανάδοχο.
- XVI. Κατά τη διάρκεια ισχύος της σύμβασης η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων (ΟΑΤ) του ΤΥΠΕΤ, θα ελέγχει εάν το αντικείμενο του έργου υλοποιείται σύμφωνα με τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής, των παρουσών τεχνικών προδιαγραφών της σύμβασης και των οδηγιών της Διοίκησης του ΤΥΠΕΤ. Επίσης, το ΤΥΠΕΤ διατηρεί το δικαίωμα να επιθεωρεί τις μονάδες παραγωγής/εγκαταστάσεις του αναδόχου ανά πάσα στιγμή και ο ανάδοχος υποχρεούται να δέχεται την παρουσία των αρμοδίων οργάνων του ΤΥΠΕΤ, τα οποία θα παρακολουθούν τις διαδικασίες παρασκευής των γευμάτων στη μονάδα παραγωγής (ή στους χώρους της Κλινικής ΥΜ).

B2. ΒΑΣΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ, ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ

I. ΧΡΟΝΟΙ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Τα τρόφιμα και έτοιμα γεύματα παραδίδονται το χρονικό διάστημα 06:30 - 07:00 για το πρωινό και το δεκατιανό , 11:30-12:00 για το μεσημεριανό και το απογευματινό και 17:00-17:30 για το βραδινό.

Η παράδοση των γευμάτων και τροφίμων γίνεται τρεις (3) φορές την ημέρα, επτά (7) ημέρες την εβδομάδα, Κυριακές και αργίες.

Η παραγγελία των γευμάτων δίνεται εγγράφως την προηγούμενη ημέρα από την παράδοση, μέχρι τις 15:00. Η Κλινική ΥΜ διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιεί, αυξομειώνοντας, ανάλογα με τις εκάστοτε ημερήσιες ανάγκες της, τις μερίδες (ελεύθερης σίτισης-δίαιτες-γιατρών-Βραχείας Νοσηλείας). Στην σύμβαση θα προσδιοριστούν οι όροι για ενδεχόμενες αυξομειώσεις, ο χρόνος παραγγελίας, οι χρόνοι παράδοσης των γευμάτων κ.λπ.

II. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ – ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ (στις περιπτώσεις 1 και 2)

- α. Η μεταφορά των γευμάτων και τροφών γίνεται με κατάλληλο πιστοποιημένο όχημα που απολυμαίνεται συστηματικά. Τα γεύματα πρέπει να είναι σε κατάλληλους περιέκτες μέσα σε ισοθερμικά δοχεία (thermoboxes) άριστης κατάστασης και τα οποία θα απολυμαίνονται καθημερινά. Τα γεύματα πρέπει να παραδίδονται σε χώρο της Κλινικής ΥΜ, τον οποίο ορίζει το Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας, μέσα σε ισοθερμικά δοχεία (thermoboxes) και, εάν αυτό κρίνεται απαραίτητο, να αφήνονται με τα ισοθερμικά δοχεία (thermoboxes) προκειμένου να διατηρούνται ζεστά. Τα ισοθερμικά δοχεία και τα άπλυτα σκεύη, εφόσον υπάρχουν (πχ. σχάρες, λεκάνες κλπ.), πρέπει να παραλαμβάνονται από τον ανάδοχο στην επόμενη παράδοση-παραλαβή. Το πλύσιμο των ισοθερμικών δοχείων πρέπει να γίνεται από τον ανάδοχο καθημερινά. Ο ανάδοχος πρέπει να τηρεί αρχείο τακτικών ελέγχων για τον καθαρισμό και την απολύμανση των σκευών και του χώρου αποθήκευσης τους και να παρέχει στην Κλινική ΥΜ πιστοποιητικά απολύμανσης του οχήματος μεταφοράς και των ειδικών ισοθερμικών δοχείων μεταφοράς τροφίμων, στα οποία φαίνεται η ημερομηνία εκτέλεσης, ο τρόπος απολύμανσης (φάρμακα) και η ορισθείσα επόμενη ημερομηνία απολύμανσης.
- β. Καθημερινά παραδίδεται (όπως και στην περίπτωση 3) από τον ανάδοχο (μια) 1 επιπλέον μερίδα ανά είδος γεύματος (πρωινό, δεκατιανό, μεσημεριανό, απογευματινό, βραδινό) για μακροσκοπικό ή οργανοληπτικό έλεγχο από την ΟΑΤ, μετά από τυχαία δειγματοληψία. Οι εν λόγω ποσότητες των δειγμάτων επιβαρύνουν οικονομικά τον ανάδοχο και ως εκ τούτου θα πρέπει να ληφθούν υπόψη στην οικονομική προσφορά των συμμετεχόντων υποψηφίων αναδόχων. Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα γεύματα στην Κλινική ΥΜ ή παραλείψει να φέρει ορισμένα ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης των ειδών από την ΟΑΤ και μη αντικατάστασής τους σε ταχθείσα προθεσμία, τότε η Κλινική ΥΜ δεν οφείλει αμοιβή στον ανάδοχο και μπορεί να αγοράσει αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο, οπότε το κόστος καθώς και κάθε άλλη πρόσθετη δαπάνη που προκύπτει από την αιτία αυτή βαρύνουν τον ανάδοχο.

III. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ (ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ 2 & 3)

1. Το προσωπικό του αναδόχου αναλαμβάνει τη διανομή των γευμάτων καθημερινά, μη εξαιρουμένων των Κυριακών και των αργιών.
2. Ο ανάδοχος υποχρεούται να συνεργάζεται σε καθημερινή βάση με το Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας ειδικότερα για: α. την κατανομή των ατόμων στους ορόφους της Κλινικής ΥΜ , την κατάρτιση και τήρηση ονομαστικού προγράμματος εργασίας (βάρδια ανά όροφο) για το προσωπικό του, το οποίο συντάσσεται από τον ανάδοχο μηνιαία και παραδίδεται εγκαίρως στο ως άνω Τμήμα, β. την αντιμετώπιση έκτακτων αναγκών, προκειμένου να ολοκληρώνεται αποτελεσματικά η διαδικασία σίτισης των ασθενών και των εφημερευόντων ιατρών.
3. Ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέτει ονομαστικό κατάλογο των εργαζομένων για την διανομή, ενώ οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό του γνωστοποιείται γραπτά στις αρμόδιες υπηρεσιακές οντότητες του ΤΥΠΕΤ.
4. Το προσωπικό του αναδόχου πρέπει να είναι άρτια εκπαιδευμένο και ει δυνατόν σταθερό. Αρμόδια στελέχη του ΤΥΠΕΤ θα εκπαιδεύουν σχετικά το εν λόγω προσωπικό , εφόσον τούτο κρίνεται αναγκαίο.
5. Το προσωπικό του αναδόχου οφείλει να συμπεριφέρεται με ευγένεια προς τους ασθενείς και το λοιπό προσωπικό της Κλινικής. Σε περίπτωση ανάρμοστης συμπεριφοράς του και εφόσον το απαιτήσει το ΤΥΠΕΤ ο ανάδοχος οφείλει να προχωρήσει στις δέουσες ενέργειες αντικατάστασης του.
6. Ο ανάδοχος είναι υπεύθυνος για την άμεση αποκατάσταση κάθε φθοράς ή βλάβης (π.χ. απώλεια ή σπάσιμο σκευών, φθορές στον εξοπλισμό) που προκαλείται με υπαιτιότητα του προσωπικού του.

B3. ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟΥ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ, ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΒΕΒΑΙΩΣΕΙΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

Το προσωπικό που θα απασχολήσει ο ανάδοχος για την υλοποίηση του αντικειμένου του έργου πρέπει να:

1. γνωρίζει καλά την ελληνική γλώσσα, γραφή και ανάγνωση, προκειμένου να εκτελούνται σωστά οι γραπτές οδηγίες για τις δίαιτες των ασθενών.
2. έχει, κατά προτίμηση, σχετική με το έργο προϋπηρεσία.
3. είναι υγιές και να διαθέτει πιστοποιητικό υγείας εκδοθέν το τελευταίο τρίμηνο από την ημερομηνία έναρξης απασχόλησης του στο παρόν έργο του ΤΥΠΕΤ. Το πιστοποιητικό υγείας θεωρείται προαπαιτούμενο για την απασχόληση των εργαζομένων του αναδόχου στο παρόν έργο του ΤΥΠΕΤ.
4. διαθέτει πιστοποιητικό εκπαίδευσης σε θέματα HACCP.
5. φοράει κατάλληλο καθαρό ρουχισμό και να διαθέτει στολή η οποία συμφωνείται με το ΤΥΠΕΤ. Η αλλαγή της στολής πρέπει να γίνεται τακτικά (κάθε φορά που είναι βρώμικη και τουλάχιστον 3 φορές/εβδομάδα), σύμφωνα με τους κανόνες ατομικής υγιεινής. Η δαπάνη για τη στολή και το κόστος καθαρισμού βαρύνει τον ανάδοχο.
6. διασφαλίζει υψηλό βαθμό ατομικής καθαριότητας όταν κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα ή/και διανομή αυτών. Ο ανάδοχος έχει την ευθύνη της τήρησης από το προσωπικό του όλων των κανόνων υγιεινής και των πρακτικών που διασφαλίζουν την υγιεινή των ατόμων και προστατεύουν τα τρόφιμα από επιμολύνσεις.

7. χρησιμοποιεί γάντια μίας χρήσεως, σκούφο και να τηρεί τα μέτρα προστασίας, σύμφωνα με τις υποδείξεις της Επιτροπής Νοσοκομειακών Λοιμώξεων και της ΟΑΤ. Η δαπάνη για τα γάντια, τους σκούφους και τα λοιπά μέτρα προστασίας βαρύνουν τον ανάδοχο.
8. τηρεί όλους του κανόνες ατομικής υγιεινής που προβλέπονται από το εγχειρίδιο του ΕΦΕΤ.
9. φέρει επιστήθια κάρτα με το διακριτικό σήμα του αναδόχου και τα προσωπικά του στοιχεία.
10. τηρεί τις κείμενες διατάξεις σχετικά με την ασφάλεια του και να τηρεί τους κανόνες πυρασφάλειας.
11. Ο ανάδοχος είναι αποκλειστικά και μόνος υπεύθυνος ποινικά και αστικά για κάθε ατύχημα που τυχόν προκύψει από αμέλεια ή υπαιτιότητα του προσωπικού του ή μη τήρηση της ισχύουσας νομοθεσίας ή για κάθε ζημία που θα υποστεί οποιοσδήποτε από αμέλεια ή υπαιτιότητα του προσωπικού του ή μη τήρησης της ισχύουσας νομοθεσίας ή τυχόν διοικητικό πρόστιμο που επιβληθεί στο ΤΥΠΕΤ λόγω παράβασης της ισχύουσας νομοθεσίας.
12. Για την ειδικότητα του μάγειρα απαιτείται δίπλωμα επαγγελματικής ειδικότητας, εκπαίδευσης και κατάρτισης ΙΕΚ, επιπέδου 5, «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης Αρχιμάγειρας (Chef)» ή Πτυχίο ΕΠΑΣ «Μαγειρικής Τέχνης» είτε άλλο ισότιμο και αντίστοιχο πτυχίο σχολικής μονάδας δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, της ημεδαπής ή της αλλοδαπής.

Ειδικότερα:

Εντός 10 ημερών από την υπογραφή της σύμβασης, ο ανάδοχος οφείλει να προσκομίσει στο Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας :

- α) τα πιστοποιητικά υγείας και βεβαιώσεις υποχρεωτικού εμβολιασμού
- β) τις βεβαιώσεις εκπαίδευσης του προσωπικού.

B3 Α ΑΝΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΒΕΒΑΙΩΣΕΙΣ ΕΜΒΟΛΙΑΣΜΟΥ

1. Το προσωπικό του αναδόχου πρέπει να έχει πιστοποιητικό υγείας, που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από κάποιο λοιμώδες ή μεταδοτικό νόσημα για τη Δημόσια Υγεία και μπορεί να εργαστεί σε κατάστημα, εργαστήριο ή επιχείρηση υγειονομικού ενδιαφέροντος. Οι εξετάσεις που απαιτούνται είναι: ακτινογραφία θώρακος, καλλιέργεια κοπράνων ως προς την σαλμονέλα και παρασιτολογική κοπράνων. Το πιστοποιητικό υγείας αποτελεί προϋπόθεση για την απασχόληση τους στο παρόν έργο.
2. Εάν στο προσωπικό του αναδόχου παρουσιάζεται κάποιο από τα ως άνω νοσήματα, ο ανάδοχος έχει τη νομική υποχρέωση να λαμβάνει όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου επιμόλυνσης των τροφίμων. Τα μέτρα περιλαμβάνουν αποκλεισμό από την εργασία του προσωπικού για όσο διάστημα κριθεί αναγκαίο και αντικατάστασή του για όσο διάστημα απουσιάζει. Η επάνοδος του εν λόγω προσωπικού πρέπει απαραίτητα να συνοδεύεται από ιατρική γνωμάτευση που να βεβαιώνει ότι, πράγματι, είναι σε θέση να επανέλθει στα καθήκοντά του. Ο υπεύθυνος του προσωπικού του αναδόχου πρέπει να ενημερώνεται καθημερινά από τους εργαζόμενους, στην αρχή της βάρδιας, για τυχόν ύπαρξη προβλημάτων υγείας. Σε περίπτωση που ο ανάδοχος παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το ΤΥΠΕΤ δικαιούται να επιβάλει κυρώσεις/ή και να καταγγείλει τη σύμβαση, διατηρώντας δικαίωμα αποζημίωσης.
3. Το προσωπικό πρέπει να έχει εμβολιαστεί για τον ιό της ηπατίτιδας Β.
4. Ο χειρισμός των τροφίμων δεν γίνεται από άτομα που έχουν δερματικές βλάβες ή κάποια μεταδοτική ασθένεια ή υπάρχει σχετική ιατρική σύσταση. Μικρά τραύματα ή εγκαύματα καλύπτονται με αδιάβροχο έγχρωμο επίδεσμο και γάντια. Τα γάντια, η χρήση των οποίων συμφωνείται με την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων, παρέχονται από τον ανάδοχο.
5. Για την εφαρμογή της υγιεινής, υπεύθυνος απέναντι στο ΤΥΠΕΤ είναι ο ανάδοχος. Τον δειγματοληπτικό έλεγχο υγείας του προσωπικού του αναδόχου δύναται να ασκεί το ΤΥΠΕΤ (με την ΟΑΤ/μέσω της ΟΑΤ σε συνεργασία με την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων).

B3 Β ΑΝΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΤΙΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΒΕΒΑΙΩΣΕΙΣ

1. Το αντικείμενο της εκπαίδευσης αφορά τις βασικές αρχές της υγιεινής των τροφίμων, την καθαριότητα και την απολύμανση των χώρων και του εξοπλισμού, την αποθήκευση και τη μεταφορά των τροφίμων, τους κανόνες ατομικής καθαριότητας, τους κανόνες σερβιρίσματος και διανομής των γευμάτων στους ασθενείς καθώς και την εκπαίδευση στις ειδικές δίαιτες. Το προσωπικό του αναδόχου πρέπει να εκπαιδεύεται στις ειδικές δίαιτες και από τον διαιτολόγο της Κλινικής ΥΜ.
2. Όσον αφορά στον χρόνο εκπαίδευσης, μετά την υπογραφή της σύμβασης, ο ανάδοχος υποχρεούται να εκπαιδεύσει όλο το προσωπικό για 30 τουλάχιστον ώρες, θεωρητικά και πρακτικά. Ο εκπαιδευόμενος υπογράφει δήλωση ότι εκπαιδεύτηκε. Σε αντίθετη περίπτωση, ο ανάδοχος υποχρεούται να τον αντικαταστήσει με άλλον ήδη εκπαιδευμένο. Η δήλωση καταχωρείται στο αρχείο του αναδόχου και είναι στη διάθεση του ΤΥΠΕΤ.

3. Ο έλεγχος προσωπικού του αναδόχου ανατίθεται από το ΤΥΠΕΤ στην ΟΑΤ και την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων και ως εκ τούτου τα στοιχεία του προσωπικού και της εκπαίδευσης τους πρέπει πάντα να είναι στη διάθεσή τους.

B4 ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Ο ανάδοχος υποχρεούται από την έναρξη της σύμβασης να έχει ανταποκριθεί και να εφαρμόζει τις προδιαγραφές του παρόντος και επιπρόσθετα οφείλει:

I. Μεσημεριανό-Βραδινό

Καθημερινά να αποστέλλει ή να παρασκευάζει (στην περίπτωση 3) μερίδες ζωμού κοτόπουλο ή μοσχάρι, ανάλογα με τις ανάγκες των ασθενών.

II. Χορήγηση κουβέρ και επιπλέον τροφίμων, δοχείων, σκευών

- α. Τα γεύματα να παραδίδονται και παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες μίας χρήσεως κλεισμένα έτσι ώστε ο σπιτιζόμενος να τις ανοίγει την ώρα του γεύματος. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή/τρόφιμα και να ευνοούν τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Η συσκευασία πρέπει να είναι κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα και να έχει μεγάλη αντοχή στην υγρασία. Σε ένα γεύμα τα “ζεστά” σερβίρονται μαζί στο ίδιο δοχείο (π.χ. κρέας με πατάτες) και τα “κρύα” σε άλλο δοχείο (π.χ. σαλάτα ή κρύα χόρτα) κατάλληλο σε μέγεθος για κάθε περίπτωση. Όλα τα δοχεία να έχουν τα κατάλληλα πιστοποιητικά για τη χρήση τους σε ζεστά και κρύα τρόφιμα. Ομοίως τα ποτήρια να είναι από ανθεκτικό σε θερμοκρασία υλικό που πιάνεται με ευκολία και δεν αλλοιώνεται ή αλλάζει σχήμα με θερμοκρασίες των 100 °C, κατά προτίμηση του τύπου ‘αφρολέξ’. Τα φρούτα εάν έχουν κοπεί σε μερίδες πρέπει να είναι σε κλειστό δοχείο (π.χ. πεπόνι, καρπούζι) και εάν είναι αυτοτελή όπως το μήλο να παραδίδονται πλυμένα και τυλιγμένα σε σελοφάν. Το ψωμί να είναι σε ατομικές μερίδες τυλιγμένες ατομικά. Ο ανάδοχος δεσμεύεται να χορηγεί καθημερινά αριθμό κουβέρ αντίστοιχο με τον αριθμό των σπιτιζομένων ατόμων της Κλινικής για καθένα από τα γεύματα (μεσημεριανό και βραδινό). Τα πρωινά / δεκατιανά / απογευματινά έρχονται σε ατομικές συσκευασίες και περιέχουν κουταλάκι, μαχαίρι και χαρτοπετσέτα. Επίσης, περιέχουν ποτηράκια μίας χρήσεως κατάλληλα για ζεστά ροφήματα. Μαζί με το μεσημεριανό και βραδινό γεύμα παραδίδονται τυλιγμένα ατομικά οικολογικό πιρούνι, οικολογικό μαχαίρι, οδοντογλυφίδα και χαρτοπετσέτα. Οικολογικό κουτάλι για σούπα παραδίδεται σε χωριστή συσκευασία. Επίσης, παραδίδεται και ποτηράκι μίας χρήσεως για κάθε μεσημεριανό και βραδινό γεύμα.
- β. Ο ανάδοχος υποχρεούται σε αποστολή δειγμάτων δοχείων/σκευών πριν την χρήση τους.
- γ. Τα σκεύη πρέπει να έχουν ετικέτες χρωματιστές για την εύκολη αναγνώριση του γεύματος. Τα χρώματα πρέπει να είναι διαφορετικά για κάθε είδους δίαιτα.

Για παράδειγμα :

Άσπρο- ελεύθερο γεύμα, Κόκκινο – διαβητικό, Μπλε – ελαφρά, Ροζ Νεφροπαθών, Πράσινο – Άλιπο.

Γ. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ, ΓΕΥΜΑΤΩΝ, ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ

Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί τις ποιοτικές προδιαγραφές των πρώτων υλών και των υπό προμήθεια ειδών, όπως περιγράφονται ευθύς αμέσως:

- I. Τα γεύματα να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς χημικά πρόσθετα τροφίμων, χωρίς καρυκεύματα, ζωικά λίπη, ζάχαρη και σύμφωνα με τις έγγραφες οδηγίες του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας της Κλινικής Υγείας Μέλαθρον.
- II. Η παρασκευή των γευμάτων να γίνεται με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο κατά προτίμηση ελληνικής προελεύσεως.
- III. Το αρνί να είναι Α' ποιότητας.
- IV. Ο κιμάς να είναι νωπός, από μοσχάρι άνευ οστών Α' ποιότητας, χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά.
- V. Η μπριζόλα να είναι κόντρα από νωπό χοιρινό ή μοσχάρι Α' ποιότητας.
- VI. Το ψάρι να είναι φρέσκο ή κατεψυγμένο Α' ποιότητας. Να μην περιέχει οστά εντός ή εκτός σάρκας. Τα είδη των ψαριών ορίζονται πριν την έναρξη της σύμβασης όπου ο ανάδοχος προτείνει και δειγματίζει βάσει των ζητούμενων από τη σύμβαση συνταγών. Για τα τελικά είδη λαμβάνει ανάλογη έγκριση από το επιστημονικό προσωπικό του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας.
- VII. Το κοτόπουλο να είναι νωπό, Α' ποιότητας, χωρίς εντόσθια, (τύπου 65%).
- VIII. Οι μερίδες του κρέατος (ψητό) να καλύπτονται από ελαφρά δεμένη σάλτσα παρασκευασμένη χωρίς προσθήκη λίπους.
- IX. Ο πουρές να είναι παρασκευασμένος από πατάτες νωπές και όχι σκόνη.
- X. Οι σάλτσες των γευμάτων των διαιτών των παθολογικά ασθενών να μην τσιγαρίζονται. Η ποσότητα, δε, της σάλτσας, όπου προβλέπεται από τη συνταγή, αφορά το 20% - 30% του προβλεπόμενου βάρους του τροφίμου που συνοδεύεται με σάλτσα ή καθορίζεται σε συνεργασία με το Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας .
- XI. Οι σάλτσες των γευμάτων να παρασκευάζονται από ντοματάκια «κονκασέ» ή φρέσκια ντομάτα και όχι πελτέ ντομάτας.
- XII. Τα γεύματα της ελαφριάς ή της διαβητικής διατροφής, τα οποία δεν πρέπει να περιέχουν αλάτι, δίνονται ως αριθμός «άναλων». Αντίστοιχα οι μερίδες που δεν πρέπει να περιέχουν λίπος δίνονται ως αριθμός «άλιπων» και εφόσον απαιτείται και αριθμός μερίδων «άλιπων - άναλων». Για τα είδη αυτά πρέπει να υπάρχει ειδική σήμανση στη συσκευασία.
- XIII. Τα ζυμαρικά ή ρύζι των παθολογικών διαιτών να μην υπόκεινται στην διαδικασία προσθήκης λίπους.
- XIV. Το γάλα που χρησιμοποιείται στην παρασκευή των ειδών των διαιτών των παθολογικών ασθενών (π.χ. πουρέ) να είναι περιεκτικότητας 0% - 2% σε λιπαρά.
- XV. Τα γεύματα να είναι καλοβρασμένα ή καλοψημένα λαμβάνοντας υπόψη την ιδιαιτερότητα των ασθενών.
- XVI. Γεύματα όπως λαδερά και σούπες πρέπει να έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο.

XVII. Να χρησιμοποιούνται αυγά νωπά και όχι σκόνη αυγού.

XVIII. Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιόλαδου να χρησιμοποιείται μαργαρίνη Α' ποιότητας.

XIX. Απαγορεύεται η χρήση του αλεύρου για την παρασκευή των γευμάτων (σαν πρόσθετο στις σάλτσες ή για συμπύκνωση της σούπας).

XX. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή των γευμάτων.

XXI. Τα ζυμαρικά και το ρύζι είναι Α' ποιότητας ως ακολούθως:

Για Ζυμαρικά	Σπαγγέτι Νο 6, φιογκάκια, βίδες, πένες, μακαρονάκι κοφτό, χυλοπιτάκι, φιδές, ταλιατέλες
Για Παστίσιο	Σπαγγέτι Νο 3
Για Πιλάφι	Καρολίνα
Για Σούπες	Καρολίνα
Για Ριζότο	Ρύζι τύπου blue bonnet
Για Κριθαράκι	Μέτριο

Δ. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟΥ

Στο παρόν κεφάλαιο αναφέρονται ενδεικτικά τα ζητούμενα είδη και προϊόντα καθώς και ενδεικτική σύνθεση γευμάτων, εδεσμάτων. Ακόμη, παρουσιάζονται ενδεικτικά μεριδολόγιο και ποσότητες μερίδων, οι οποίες μπορούν να μεταβάλλονται ανάλογα με τις ανάγκες των ασθενών και του σπιτιζόμενου προσωπικού στην κλινική ΥΜ.

Ο υποψήφιος ανάδοχος οφείλει να λάβει σοβαρά υπόψη του το περιεχόμενο τόσο των κεφαλαίων Α και Β όσο και των κεφαλαίων Γ και Δ βάσει των οποίων θα προσδιοριστεί και η προσφερόμενη τιμή ημερήσιας σίτισης ανά άτομο.

ΔΙ. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Η σύνθεση των γευμάτων ανά κατηγορία διαίτων έχει ως εξής:

ΓΕΥΜΑ	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΜΕΣΗΜ. ΕΛΕΥΘΕΡΟ	ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΣΧΑΡΑΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ + ΠΟΥΡΕ	ΨΑΡΙ ΜΕ ΧΟΡΤΑ + ΣΑΛΑΤ	ΟΣΠΡΙΟ	ΚΙΜΑΣ / ΜΠΙΦΤΕΚΙ/ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ/ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ	ΨΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ Με πλιγούρι	ΜΟΣΧΑΡΙ – ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΠΑΤΑΤΕΣ
ΚΑΡΔΙΟΠΑΘΕΙΣ	ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ + ΠΟΥΡΕ	ΨΑΡΙ	ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΑΣΘΕΝΟΥΣ ΑΠΟ ΠΑΝΩ	ΤΟ ΙΔΙΟ	ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΑΣΘΕΝΟΥΣ ΑΠΟ ΠΑΝΩ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
ΒΡΑΔΙΝΟ ΕΛΕΥΘΕΡΟ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ	ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ – ΡΥΖΙ/ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ/ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ/ΜΟΣΧΑΡΑ ΚΙ –ΡΥΖΙ	ΚΟΤΟΠΟΥΛ Ο ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΡΟΛΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΟΥΡΕ	ΛΑΔΕΡΟ (ΠΙΤΑ)	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ Σ ΜΕ ΡΥΖΙ	ΨΑΡ- ΠΛΙΓΟΥΡΙ
ΕΛΑΦΡΑ (Β)	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ	ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΨΗΤΟ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΡΟΛΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΟΥΡΕ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ – ΡΥΖΙ	ΨΑΡΙ - ΠΛΙΓΟΥΡΙ
ΚΑΡΔΙΟΠΑΘΕΙΣ	ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΑΣΘΕΝΟΥΣ ΑΠΟ ΠΑΝΩ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ	ΨΑΡΙ ΨΗΤΟ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ	ΨΑΡΙ ΜΕ ΡΥΖΙ	ΤΟ ΙΔΙΟ	ΨΑΡΙ

ΠΡΩΙΝΟ : ΓΑΛΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΙΚ ή ΣΤΑΦΙΔΟΨΩΜΟ, ΤΟΣΤ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΤΥΡΙ ή ΒΟΥΤΥΡΟ (ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ)

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ /ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ: ΖΕΛΕ, ΚΡΕΜΑ ΓΛΥΚΙΑ/ΑΓΛΥΚΗ, ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΓΛΥΚΙΑ /ΑΓΛΥΚΗ, ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΓΛΥΚΟ/ΑΓΛΥΚΟ (ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ)

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

1. ΚΑΡΔΙΟΠΑΘΟΥΣ (ΧΩΡΙΣ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΛΑΤΑ ΚΑΙ ΧΩΡΙΣ ΒΟΥΤΥΡΟ ΣΤΟ ΠΡΩΙΝΟ)
2. ΑΝΑΛΑΤΟ (ΓΕΥΜΑ ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΣΤΗΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΛΕΥΘΕΡΟΥ ΑΛΛΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΧΩΡΙΣ ΑΛΑΤΙ)
3. ΟΛΑ ΤΑ ΜΕΝΟΥ ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΤΑ ΕΛΕΥΘΕΡΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΙ ΑΝΑΛΑΤΑ (ΚΑΙ ΟΠΟΥ ΧΡΕΑΣΤΕΙ ΕΧΟΥΜΕ ΜΕΡΙΔΟΥΛΕΣ ΑΛΑΤΙΟΥ ΔΙΠΛΑ)
4. ΑΛΕΣΜΕΝΑ: ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΤΡΟΦΕΣ ΠΛΗΡΗΣ ΣΕ ΣΥΣΤΑΣΗ
5. ΤΟ ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΚΑΙ ΤΟ ΒΡΑΔΙΝΟ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΣΑΛΑΤΕΣ (ΒΡΑΣΤΕΣ, ΨΗΤΕΣ ή ΩΜΕΣ) ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ (ΠΑΝΤΑ ΕΠΟΧΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ)

Ενδεικτικά:

1. ΕΛΕΥΘΕΡΟ – ΑΝΑΛΟ ΜΕΝΟΥ ΠΡΩΙΝΟ :

Γάλα ή χυμό ή τσάι +
Φρυγανιά, βούτυρο, μέλι ή μαρμελάδα , αβγό, κέικ
Τοστ, αβγό
Ομελέτα με ψωμί, φρούτο
Γάλα με δημητριακά, αβγό, ψωμί
Ρυζόγαλο, αβγό, ψωμί, τυρί

Μεσημεριανό και βραδινό

Κρέας ή ψάρι ή θαλασσινά ή κοτόπουλο ή κιμά +
Ζυμαρικά, πατάτα, ρύζι, πλιγούρι +
Σαλάτα ωμή ή βραστή +
Ψωμί +
Επιδόρπιο
ή
όσπριο ή λαδερό φαγητό με τυρί ή παστίσιο ή μουςακά ή μελιτζάνες παπουτσάκια ή λαχανοντολμάδες
ή κολοκυθάκια γεμιστά

2. ΕΛΑΦΡΑ / ΑΝΑΛΟ ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ:

Κρέας ή ψάρι ή θαλασσινά ή κοτόπουλο ή κιμά +
Ζυμαρικά, πατάτα, ρύζι, πλιγούρι +
Σαλάτα ωμή ή βραστή +
Ψωμί +
Επιδόρπιο

3. ΔΙΑΒΗΤΙΚΟ – ΑΝΑΛΟ:

Κρέας ή ψάρι ή θαλασσινά ή κοτόπουλο ή κιμά +
Ζυμαρικά, πατάτα, ρύζι, πλιγούρι +
Σαλάτα ωμή ή βραστή +
Ψωμί +
Επιδόρπιο

ή

όσπριο ή λαδερό φαγητό με τυρί ή μελιτζάνες παπουτσάκια ή λαχανοντολμάδες ή κολοκυθάκια γεμιστά

4 . ΚΑΡΔΙΟΠΑΘΟΥΣ – ΑΝΑΛΟ ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΚΑΙ ΔΕΙΠΝΟ:

Ψάρι η θαλασσινά η κοτόπουλο η κιμά κοτόπουλο η γαλοπούλας +
Ζυμαρικά, πατάτα, ρύζι, πλιγούρι +
Σαλάτα ωμή η βραστή +
Ψωμί +
Επιδόρπιο

ή

όσπριο ή λαδερό φαγητό με τυρί ανθότυρο, ψωμί

5. ΑΛΙΠΟ – ΑΝΑΛΟ ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ – ΒΡΑΔΙΝΟ:

Κρέας ή ψάρι ή θαλασσινά ή κοτόπουλο ή κιμά βραστά ή αχνού +
Ζυμαρικά, πατάτα, ρύζι, πλιγούρι χωρίς λάδι +
Σαλάτα βραστή χωρίς λάδι +

Ψωμί +

Ζελέ ή κρέμα 0 % γάλα ή γιαούρτι 0 %

6. ΧΩΡΙΣ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑ

Μεσημεριανό και Βραδινό

Κρέας ή ψάρι ή θαλασσινά ή κοτόπουλο ή κιμά

Ζυμαρικά, πατάτα, ρύζι, πλιγούρι

Ψωμί +

Ζελέ

7. ΝΕΦΡΟΠΑΘΩΝ – ΑΝΑΛΟ ΜΕΣΗΜΕΡΙ: 4Υ

80 γρ. Κρέας ή ψάρι ή θαλασσινά ή κοτόπουλο ή κιμά βραστά +

Ζυμαρικά, πατάτα, ρύζι, πλιγούρι +

Σαλάτα βραστή ή ωμή

Ψωμί

ή λαδερό με 80 γρ. τυρί ανθότυρο και ψωμί

Όσπριο με ψωμί

Βράδι

Ζυμαρικά ή ρύζι με λαχανικά

Λαδερό

Ψωμί

Φρούτο ή ζελέ

8. ΕΛΕΥΘΕΡΟ ΓΛΟΥΤΕΝΗΣ:

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

9. ΜΙΞΕΡΑ – ΠΕΡΑΣΤΑ (5-7 μερίδες ημερησίως):

Κρέας ή ψάρι ή θαλασσινά ή κοτόπουλο ή κιμά +

Ζυμαρικά, πατάτα, ρύζι, πλιγούρι +

Σαλάτα βραστή +

Ασπράδια βρασμένου αυγού

(αλεσμένες τροφές και περαστές στην περίπτωση χορήγησης μέσω ρινογαστρικού καθετήρα)

Προετοιμασία τροφής σε υγρή μορφή (περαστά) στο μίξερ:

- Η συνταγή που δίδεται από το Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας πρέπει να τηρείται και να μην υπάρχουν προσθήκες ινών, οι οποίες καθιστούν το υγρό πιο παχύρρευστο και μπορεί να φράξουν τον καθετήρα. Σε περίπτωση που η προσθήκη ινών είναι αναγκαία πρέπει να διαλύονται με νερό και να δοθούν ξεχωριστά.
- Πρέπει να αποφεύγεται το μαγείρεμα εάν αυτό είναι εφικτό και οι συνταγές να παστεριώνονται για τη αποφυγή βακτηριακών μολύνσεων.
- Κατά τη διάρκεια προετοιμασίας των τροφών πρέπει να τηρούνται όλοι οι κανόνες υγιεινής και η τροφή να αποθηκεύεται στο ψυγείο αμέσως μετά την προετοιμασία της (μέγιστη θερμοκρασία 7°C). Εάν η τροφή χορηγείται με συνεχή στάγδην μέθοδο το δοχείο με την τροφή δεν πρέπει να παραμείνει εκτός ψυγείου για πάνω από 4 ώρες.

- Σε περίπτωση που η χορήγηση γίνει μέσω ρινογαστρικού καθετήρα, η τροφή πρέπει να είναι εξαιρετικά ρευστή έτσι ώστε να περνά εύκολα από τον καθετήρα. Γι' αυτό το λόγο πρέπει να σουρώνεται η τροφή κατά την προετοιμασία.

ΔΙΙ. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΜΕΡΙΔΩΝ/ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ

ΠΙΝΑΚΑΣ 1

	ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ
	<u>ΣΑΛΑΤΕΣ</u>		
1.	Λάχανο ωμό - καρότο ωμό	Μερίδα	150γρ. - 50γρ.
2.	Μαρούλι - κρεμμύδι χλωρό	Μερίδα	100γρ. - 10γρ.
3.	Ντομάτα	Μερίδα	200γρ.
4.	Αγγούρι	Μερίδα	150γρ
5.	Ντομάτα - αγγούρι	Μερίδα	150γρ. - 50γρ.
6.	Ντομάτα - αγγούρι - πιπεριά		
7.	Κολοκυθάκια βραστά	Μερίδα	200γρ.
8.	Καρότα βραστά	Μερίδα	200γρ.
9.	Κολοκυθάκια και καρότα βραστά	Μερίδα	150γρ-150γρ
10.	Βλήτα	Μερίδα	250γρ.
11.	Χόρτα (αντίδια-ραδίκια)	Μερίδα	250γρ.
12.	Κουνουπίδι βραστό	Μερίδα	300γρ.
13.	Μπρόκολο βραστό	Μερίδα	300γρ.
14.	Πατατοσαλάτα (πατάτα, ντομάτα, κρεμμύδι, μαιντανό, ρίγανη)	Μερίδα	200γρ πατάτα 100γρ ντομάτα
15.	Πατάτα βραστή και καρότα βραστά	Μερίδα	200γρ -100γρ
16.	Πατάτα-κολοκύθι-καρότα βραστά	Μερίδα	150γρ.-100γρ.- 50γρ.
17.	Ανάμεικτα λαχανικά σαλάτα (φασολάκια στρογγυλά, καρότα, καλαμπόκι, πιπεριές)	Μερίδα	250γρ.
18.	Φασολάκια στρογγυλά σαλάτα	Μερίδα	300γρ.
	<u>ΑΜΥΛΟΥΧΕΣ ΤΡΟΦΕΣ</u>		
19.	Πατάτα βραστή	Μερίδα	250γρ.
20.	Πατάτα ψητή (φούρνου)	Μερίδα	250γρ.
21.	Πουρές	Μερίδα	200γρ.
22.	Πιλάφι με ζωμό κρέατος	Μερίδα	250γρ.
23.	Πατάτες γιαχνί	Μερίδα	250γρ
24.	Κους κους	Μερίδα	250γρ.
25.	Κους κους με ανάμεικτα λαχανικά	Μερίδα	300γρ.
26.	Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο)	Μερίδα	250γρ.
27.	Ρύζι λαπά βραστό	Μερίδα	250γρ.
28.	Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά	Μερίδα	250γρ.
29.	Κριθαράκι βουτύρου	Μερίδα	250γρ.
30.	Κριθαράκι γιουβέτσι	Μερίδα	250γρ.
31.	Ζυμαρικά βουτύρου	Μερίδα	250γρ.
32.	Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας	Μερίδα	300γρ.
33.	Ζυμαρικά au gratin	Μερίδα	400γρ.
	<u>ΣΟΥΠΕΣ</u>		
34.	Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, ρύζι	Μερίδα	250γρ.
35.	Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, φιδέ	Μερίδα	250γρ.

36.	Σούπα με ζωμό μοσχάρι, ρύζι/	Μερίδα	250γρ.
37.	Σούπα με ζωμό μοσχάρι , φιδέ	Μερίδα	250γρ.
38.	Νερόσουπα, ρύζι/φιδέ	Μερίδα	250γρ.
39.	Κοτόπουλο βραστό - σούπα αυγολέμονο (με λαχανικά)	Μερίδα	120γρ.-250γρ.
40.	Μοσχάρι βραστό - σούπα αυγολέμονο (μελαχανικά	Μερίδα	120γρ.-250γρ.
41.	Χορτόσουπα (λαχανικά ανάμικτα με ρύζι η ζυμαρικό π.χ. πεπονάκι/ αστράκι)	Μερίδα	350γρ.
	<u>ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ</u>		
42.	Κοτόπουλο ψητό	Μερίδα	250γρ.
43.	Κοτόπουλο βραστό (με κόκαλο) (με ή χωρίς ζωμό)	Μερίδα	250γρ.
44.	Κοτόπουλο κοκκινιστό/λεμονάτο	Μερίδα	250γρ.
45.	Κοτόπουλο λεμονάτο ψητό	Μερίδα	250γρ.
46.	Κοτόπουλο με φασολάκια	Μερίδα	250γρ.-200γρ.
47.	Κοτόπουλο με μπάμιες	Μερίδα	250γρ.-200γρ.
48.	Κοτόπουλο με αρακά	Μερίδα	250γρ.-200γρ.
49.	Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας / κοκκινιστό/λεμονάτο	Μερίδα	150γρ.
50.	Κοτόπουλο σνίτσελ	Μερίδα	150γρ.
51.	Κοτόπουλο σουβλάκι	Μερίδα	150γρ.
52.	Γαλοπούλα ψητή (φιλέτο)	Μερίδα	150γρ.
53.	Γαλοπούλα ψητή (φιλέτο) με πατάτες	Μερίδα	120γρ.-250γρ.
	<u>ΜΟΣΧΑΡΙ</u>		
54.	Μοσχάρι νουά ψητό	Μερίδα	150γρ.
55.	Μοσχάρι κοκκινιστό/λεμονάτο/ ριγανάτο / τας κεμπαπ	Μερίδα	150γρ.
56.	Μοσχάρι βραστό (με ή χωρίς ζωμό)	Μερίδα	150γρ.
57.	Μοσχάρι με αρακά	Μερίδα	120γρ.-200γρ.
58.	Μοσχάρι με μελιτζάνες	Μερίδα	120γρ.-200γρ.
59.	Μοσχάρι με κολοκυθάκια (ραγού)	Μερίδα	120γρ.-300γρ.
60.	Μοσχάρι κοκκινιστό με πλιγούρι	Μερίδα	120γρ.-200γρ.
61.	Μοσχάρι γιουβέτσι	Μερίδα	120γρ.-200γρ.
	<u>ΧΟΙΡΙΝΟ</u>		
62.	Μπριζόλα χοιρινή (λαιμού)	Μερίδα	250γρ.
63.	Μπριζόλα χοιρινή (παϊδάκι)	Μερίδα	150γρ.
64.	Χοιρινό ψητό	Μερίδα	150γρ.
65.	Χοιρινό με σέλινο	Μερίδα	120γρ.-200γρ.
66.	Χοιρινό λεμονάτο	Μερίδα	120γρ.
	<u>ΚΙΜΑΔΕΣ</u>		
67.	Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας	Μερίδα	150γρ.
68.	Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας	Μερίδα	100γρ.
69.	Μουσακάς	Μερίδα	400γρ.
70.	Σουτζουκάκια	Μερίδα	150γρ.
71.	Κεφτέδες	Μερίδα	150γρ.
72.	Γιουβαρλάκια αυγολέμονο	Μερίδα	350γρ.
73.	Μελιτζάνες παπουτσάκια	Μερίδα	400γρ.
74.	Κολοκυθάκια γεμιστά με ρύζι και κιμά αυγολέμονο	Μερίδα	400γρ.
75.	Λαχανοντολμάδες	Μερίδα	400γρ.
76.	Παστίσιο	Μερίδα	400γρ.
77.	Ζυμαρικά με κιμά	Μερίδα	200γρ.- 100γρ.
	<u>ΑΒΓΑ</u>		
78.	Αβγό βραστό	Τεμάχιο	1
79.	Ομελέτα σκέτη	2 αυγά	50γρ - 200γρ.

80.	Ομελέτα ζαμπόν, τυρί, πατάτες	2 αυγά	50γρ - 200γρ.
81.	Ομελέτα τυρί, πατάτες	2 αυγά	50γρ. - 200γρ.

	ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ		
82.	Φακές	Μερίδα	350γρ.
83.	Φασολάδα	Μερίδα	350γρ.
84.	Γίγαντες (φούρνου) πλακί	Μερίδα	350γρ.
85.	Φασολάκια λαδερά με πατάτες	Μερίδα	250γρ. - 150γρ.
86.	Αρακάς λαδερός με πατάτες	Μερίδα	250γρ. - 150γρ.
87.	Αγκινάρες αλα πολίτα με πατάτες και καρότα	Μερίδα	150γρ. - 100γρ
88.	Μελιτζάνες ιμάμ με πατάτες	Μερίδα	300γρ. -100γρ.
89.	Σπανακόρυζο	Μερίδα	400γρ.
90.	Μπριάμ	Μερίδα	350γρ.
91.	Γεμιστά (χωρίς κιμά)	Μερίδα	400γρ.
92.	Πρασόρυζο	Μερίδα	350γρ.
93.	Ανάμεικτα λαχανικά κοκκινιστά λαδερά	Μερίδα	350γρ.
	ΨΑΡΙΑ – ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ		
94.	Πέρκα φιλέτο ψητό/ φούρνου πλακί	Μερίδα	150γρ.
95.	Πέρκα φιλέτο ψητό/ φούρνου πλακί	Μερίδα	90γρ.
96.	Γλώσσα φιλέτο βραστή/ στον ατμό/ φούρνου/λεμονάτη/	Μερίδα	200γρ.
97.	Γαλέος φιλέτο φούρνου	Μερίδα	120γρ.
98.	Ψαρόσουπα (γαλέος φιλέτο)	Μερίδα	200γρ.
99.	Σολωμός στον ατμό	Μερίδα	120γρ
100.	Γαύρος ψητός / ριγανάτος	Μερίδα	120γρ
	ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ		
101.	Ζυμαρικά ολικής άλεσης	Μερίδα	250γρ.
102.	Ζυμαρικά ολικής άλεσης με κιμά	Μερίδα	200 - 100γρ.
103.	Ζυμαρικά ολικής άλεσης με σάλτσα ντομάτας	Μερίδα	300γρ.
104.	Ρύζι καστανό σπυρωτό βραστό	Μερίδα	250γρ.
105.	Ρύζι καστανό με ανάμεικτα λαχανικά	Μερίδα	250γρ.
	ΓΛΥΚΑ - ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ		
106.	Σιροπιαστά (Κανταΐφι/μπακλαβάς/ Γιαννιώτικο)	Τεμάχιο	1
107.	Γαλακτομπούρεκο	Τεμάχιο	1
108.	Κοκ/ εκλέρ	Τεμάχιο	1
109.	Τάρτα φρούτων	Τεμάχιο	1
110.	Παγωτό	Τεμάχιο	150γρ
111.	Μηλόπιτα	Τεμάχιο	1
112.	Κέικ απλό	Τεμάχιο	120γρ
113.	ΓΕΥΜΑΤΑ		
114.	Ζυμαρικά χωρίς γλουτένη βουτύρου	Μερίδα	250γρ
115.	Ζυμαρικά χωρίς γλουτένη με κιμά	Μερίδα	200γρ-100γρ
116.	Ζυμαρικά χωρίς γλουτένη με σάλτσα ντομάτας	Μερίδα	300γρ
117.	Αρνί ψητό	Μερίδα	350γρ.
118.	Αρνί ψητό (μπούτι)	Μερίδα	150γρ.
119.	Αρνί φρικασέ-μαρούλι	Μερίδα	350γρ.-300γρ.
120.	Κατσίκι ψητό	Μερίδα	350γρ.
121.	Κατσίκι λεμονάτο	Μερίδα	350γρ.
122.	ΨΑΡΙΑ – ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ		
123.	Σουπιές γιαχνί με πατάτες	Μερίδα	200γρ. -250γρ.
124.	Σουπιές με σπανάκι	Μερίδα	150γρ. -250γρ.
125.	Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό	Μερίδα	150γρ. -200γρ.

126.	Ριζότο θαλασσινών	Μερίδα	250γρ.
------	-------------------	--------	--------

Ε. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΕΡΓΟΥ ΟΑΤ ΤΥΠΕΤ

Η ΟΑΤ διενεργεί ποσοτικούς και ποιοτικούς ελέγχους. Ελέγχει την παραλαβή των παραγγελιών ποσοτικά και ειδικότερα επιβεβαιώνει ότι συμφωνεί η παραγγελία και με το δελτίο αποστολής. Ποιοτικά ο έλεγχος γίνεται δειγματοληπτικά για κάθε κατηγορία γευμάτων. Ο ποιοτικός έλεγχος αφορά, μεταξύ άλλων, στην λήψη θερμοκρασιών, στον οπτικό έλεγχο και οσμής καθώς και στη δοκιμή των γευμάτων. Σημειώνεται ότι έκτακτο δειγματοληπτικό έλεγχο μπορεί να διενεργήσει και ανεξάρτητος φορέας επιλογής του ΤΥΠΕΤ, όπως σημειώθηκε και σε άλλα σημεία του παρόντος, για όποιο πρόβλημα παρουσιαστεί στα παραδοτέα είδη. Εάν παρουσιαστεί στα παραδοτέα είδη πρόβλημα, ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος και υπεύθυνος για την συμπλήρωση ή αντικατάσταση των προβληματικών γευμάτων/εδεσμάτων άμεσα και σε περίπτωση που αυτό δεν είναι εφικτό, το ΤΥΠΕΤ δεν θα καταβάλει αμοιβή για τα γεύματα που δεν παραλαμβάνονται και θα προμηθεύεται γεύματα/ εδέσματα από την αγορά το κόστος των οποίων είναι υποχρεωμένος να καλύψει ο ανάδοχος.

Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των γευμάτων ολοκληρώνεται με τη σύνταξη ημερησίου πρωτοκόλλου παραλαβής από την ΟΑΤ.

ΣΤ. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΞΙΟΠΙΣΤΙΑΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ/ΥΠΟΨΗΦΙΩΝ ΑΝΑΔΟΧΩΝ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΤΥΠΕΤ

Ο υποψήφιος ανάδοχος καταθέτει στην τεχνική και οικονομική προσφορά του αναλυτική περιγραφή του τρόπου υλοποίησης του αντικειμένου του έργου που θα επιλέξει. Όσον αφορά στις περιπτώσεις 2 και 3 του αντικειμένου του έργου, ο υποψήφιος ανάδοχος οφείλει να αναφέρει, μεταξύ άλλων, τον αριθμό προσωπικού με τη σύνθεση/ ανάλυση αυτού.

Ειδικότερα για την τεχνική προσφορά ο υποψήφιος ανάδοχος οφείλει να καταθέσει φάκελο τεχνικής προσφοράς κατάλληλα προσαρμοσμένο στις ιδιαίτερες απαιτήσεις του παρόντος έργου, περιλαμβάνοντας, όπως αναφέρεται και στην προκήρυξη, τα παρακάτω:

I. Μελέτη ανάλυσης επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) –μέτρα ελέγχου των διεργασιών- διαδικασίες παρακολούθησης που καταδεικνύουν την εφαρμογή του συστήματος- σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων συμβατό με σχετικό πρότυπο σύστημα (εθνικό ή διεθνές).

II. Έντυπα καταγραφής του συστήματος διασφάλισης ποιότητας, τα οποία είναι τα έντυπα τεκμηρίωσης του ελέγχου των συνθηκών που επηρεάζουν την ασφάλεια, στο πλαίσιο της παρακολούθησης των μέτρων που έχουν ληφθεί και συμπληρώνονται από το προσωπικό σε καθημερινή βάση ή όποτε καθορίζεται. Απαραίτητη ελάχιστη σύνθεση σημαντικών εντύπων τεκμηρίωσης του συστήματος διασφάλισης ποιότητας που εφαρμόζεται και θα κατατεθούν, είναι:

- α) Έντυπο ελέγχου παραληφθέντων πρώτων υλών (κριτήρια παραλαβής).
- β) Έντυπα παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου.
- γ) Έντυπο ελέγχου μη συμμορφώσεων (διορθώσεων- διορθωτικών ενεργειών). Ο ανάδοχος πρέπει να διασφαλίζει ότι όταν παρουσιάζεται απόκλιση από τα κρίσιμα όρια στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου, τα προϊόντα που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί, αναγνωρίζονται και ελέγχονται ως

προς τη χρήση και απορρίπτονται όπου είναι απαραίτητο, καταγράφοντας και εφαρμόζοντας διορθωτικές ενέργειες.

δ) Περιγραφή συστήματος ιχνηλασιμότητας που θα εφαρμοστεί στο παρόν έργο.

ε) Έντυπα προγράμματος καθαριότητας και απολύμανσης

III. Έγγραφα με τα αποτελέσματα ελέγχων από τον ΕΦΕΤ ή άλλη Δημόσια Υπηρεσία, των τελευταίων δύο (2) ετών στο πλαίσιο εκτέλεσης παρεμφερούς έργου. Επίσης, επισημαίνεται ότι όποιος επιλεγεί ανάδοχος και πριν την υπογραφή της σχετικής σύμβασης μεταξύ αυτού και του ΤΥΠΕΤ, πρέπει να καταθέσει σχετικά έγγραφα αποτελεσμάτων ελέγχων ή/και την επιβολή προστίμων ή ποινών από τον ΕΦΕΤ ή άλλη Δημόσια Υπηρεσία ή δημόσια αρχή καλύπτοντας το χρονικό διάστημα μεταξύ της υποβληθείσας προσφοράς του και της υπογραφής της σχετικής σύμβασης μεταξύ αυτού και του ΤΥΠΕΤ.

IV. Πιστοποίηση από ανεξάρτητους φορείς σχετική με το σύστημα ποιότητας για την συμμόρφωση του με τα νέα πρότυπα ISO (22000:2018, 45001:2018, 14001:2015), συμπεριλαμβανομένης της συμμόρφωσης με το πρότυπο για το Σύστημα Ιχνηλασιμότητας 22005:2007 ή ισοδύναμα αυτών. Σε περίπτωση κοινοπραξίας ή ένωσης προμηθευτών, απαιτείται η πιστοποίηση για καθένα ξεχωριστά από τα μέλη αυτών, στο πεδίο που αυτό προσφέρει τις υπηρεσίες του εντός της κοινοπραξίας ή της ένωσης.

V. Τα απαραίτητα δικαιολογητικά τήρησης των προδιαγραφών για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων σύμφωνα με τα πρότυπα HACCP από διαπιστευμένο φορέα, η δε πιστοποίηση πρέπει να είναι σύμφωνη με ένα τουλάχιστον Ευρωπαϊκό πρότυπο. Σε περίπτωση κοινοπραξίας ή ένωσης προμηθευτών, απαιτείται η πιστοποίηση για καθένα ξεχωριστά από τα μέλη αυτών, στο πεδίο που αυτό προσφέρει τις υπηρεσίες του εντός της κοινοπραξίας ή της ένωσης.

VI. Τη μεθοδολογία βάσει της οποίας διασφαλίζεται, αποδεικνύεται και είναι μετρήσιμη η ικανοποίηση των ασθενών, καθώς και μεθοδολογία ενημέρωσης της Διεύθυνσης της Κλινικής ΥΜ για το επίπεδο ικανοποίησης των ασθενών και του προσωπικού.

VII. Πρόταση – σχέδιο αντιμετώπισης εκτάκτων συνθηκών ή/και αναγκών με σκοπό την εξασφάλιση της απρόσκοπτης σίτισης της Κλινικής ΥΜ σε κάθε περίπτωση.

VIII. Αποδεικτικά στοιχεία (πελατολόγιο με συστατικές επιστολές) της εμπειρίας σε έργα μαζικής σίτισης (παρασκευή, μεριδοποίηση, συσκευασία και διανομή) και κατά προτίμηση με νοσοκομεία ή/και ιδιωτικές κλινικές.

IX. Την μονάδα παραγωγής στην οποία κατασκευάζονται τα προσφερόμενα είδη/υλικά, τον τόπο εγκατάστασής της καθώς και τις δυνατότητες παραγωγής γευμάτων/εδεσμάτων σε ημερήσια και ετήσια βάση. Τα ίδια αναφέρονται και στις περιπτώσεις ενώσεων/υπεργολαβιών για κάθε μέλος ξεχωριστά. Εφ' όσον για την παραγωγή του τελικού προϊόντος μεσολαβούν διάφορες φάσεις βιομηχανοποίησης, επιβάλλεται να δηλώνεται στην προσφορά η κατά περίπτωση μονάδα παραγωγής και ο τόπος εγκατάστασής της. Προσφορά στην οποία δεν υπάρχει η παραπάνω δήλωση δεν γίνεται αποδεκτή.

Σημειώνεται ότι μετά την επιλογή του αναδόχου και πριν την υπογραφή της σύμβασης ή μετά την υπογραφή αυτής επιτρέπεται η αλλαγή της μονάδας παραγωγής που δηλώθηκε στην προσφορά και με βάση την οποία έγινε η αξιολόγηση και κατακύρωση ύστερα από αιτιολογημένο αίτημα του αναδόχου και σχετική έγκριση/απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου του ΤΥΠΕΤ. Ακόμη, μετά την υπογραφή της σύμβασης επιτρέπεται η αλλαγή μέλους της ένωσης ή υπεργολάβου που δηλώθηκε στην προσφορά και

με βάση την οποία έγινε η αξιολόγηση και κατακύρωση ύστερα από αιτιολογημένο αίτημα του αναδόχου και σχετική έγκριση/ απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου του ΤΥΠΕΤ.

Χ. Ο υποψήφιος ανάδοχος υποχρεούται να αναφέρει στην τεχνική προσφορά τη χώρα προέλευσης των ειδών που προσφέρει.

Για την διευκόλυνση των Επιτροπών του ΤΥΠΕΤ η τεχνική προσφορά πρέπει να συνταχθεί με τρόπο ώστε:

- να αποφευχθεί η προσθήκη στοιχείων μη σχετικών με τα ζητούμενα στοιχεία που απλά δυσχεραίνουν το έργο της αξιολόγησης.

Σημειώνεται ότι αρμόδια στελέχη και όργανα του ΤΥΠΕΤ και η ΟΑΤ έχουν το δικαίωμα να επισκεφθούν τους χώρους παρασκευής γευμάτων όλων των συμμετεχόντων υποψηφίων αναδόχων, καθώς και να ζητήσουν τη συνδρομή οποιουδήποτε κρατικού ελεγκτικού μηχανισμού ή εποπτεύοντος μηχανισμού, προκειμένου να διαπιστωθεί εάν τα όσα αναφέρονται στις προσφορές των συμμετεχόντων υποψηφίων αναδόχων ανταποκρίνονται στην πραγματικότητα.