



ΑΔΑ: ΩΦΤΒ46907Τ-ΘΑΞ

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ
«ΑΓΙΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ»**

Χανιά, 23 -09-2014

Ταχ. Διεύθυνση : Μουρνιές Κυδωνίας

Ταχ. Κωδ. : 73300

Αρ. πρωτ. 17735

Πληροφορίες : ΝΙΚΑ ΜΑΡΙΑ

Τηλέφωνο : 28210- 22306

FAX : 28210- 22329

EMAIL: mnika@chaniahospital.gr

Προς: Κάθε ενδιαφερόμενο

**ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΓΙΑ ΔΗΜΟΣΙΑ ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΗ
ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΠΑΡΟΧΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ
(ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ (55320000-9))**

Στα πλαίσια της κατάρτισης τεχνικών προδιαγραφών ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΠΑΡΟΧΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ σύμφωνα με το αριθμ. πρωτ.6515/11-12-2013 έγγραφο της Ε.Π.Υ. του Υπουργείου Υγείας και διενέργειας ΑΝΟΙΚΤΟΥ ΤΑΚΤΙΚΟΥ ΜΕΙΟΔΟΤΙΚΟΥ διαγωνισμού ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΠΑΡΟΧΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ (CPV 55320000-9) το Νοσοκομείο προβαίνει στην παρούσα Πρόσκληση για Δημόσια Διαβούλευση των τεχνικών προδιαγραφών των παρακάτω ειδών:

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
ΠΑΡΑΣΡΤΗΜΑ Α
ΣΙΤΙΣΗ ΕΝΟΙΚΩΝ ΔΟΜΩΝ ΤΟΥ Θ.Ψ.Π.Χ**

ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΚΑΙ ΩΡΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΦΑΓΗΤΟΥ

Ο προμηθευτής θα πρέπει να τηρεί και να συμμορφώνεται με:

- τις εκάστοτε αγορανομικές διατάξεις
- τις απαιτήσεις του πρότυπου EN ISO 22000:2005 που διαθέτει, αντίγραφο του οποίου θα προσκομίσει στην τεχνική του προσφορά.
- τις οδηγίες του ΕΦΕΤ και ιδιαίτερα του «Οδηγού Υγιεινής για τις Επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης και Ζαχαροπλαστικής (οδηγός υγιεινής Νο. 1)»
- του κώδικα τροφίμων και ποτών και αντικειμένων κοινής χρήσης του Γενικού Χημείου του Κράτους
- Κάθε άλλη σχετική διάταξη η νομοθετική πράξη

Τα υπό προμήθεια έτοιμα φαγητά θα πρέπει να παραδίδονται καθημερινά:

Το γεύμα στις 12:30-14:15 μ.μ. το αργότερο.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΚΑΙ ΔΙΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΔΟΜΩΝ

- Ξενώνας «Εδέμ» - Κουνουπιδιανά Ακρωτηρίου
- Ξενώνας «Ναϊάδες» - Καλαθάς Ακρωτηρίου
- Ξενώνας «Ανατολή» - Κάτω Γαλατάς Νέας Κυδωνίας
- Οικοτροφείο «Απανεμιά» - Ναξάκη 4, Χαλέπα
- Οικοτροφείο «Επάνοδος» - Καλαθάς Ακρωτηρίου
- Διαμέρισμα (Γ) - Φαλασάρνης & Ελύρου, Χανιά
- Διαμερίσματα (Δ) και (Ε) - Κάμπων 11, Νέα Χώρα Χανίων
- Διαμέρισμα (ΣΤ) – Κ. Μάνου 23 Χανιά
- Νος. Ημέρας ΚΨΥ Κροκιδά 25

* Οι διευθύνσεις των δομών θα μπορούν να αλλάζουν με μονομερή απόφαση του Θεραπευτηρίου, όπως επίσης θα μπορεί ο αριθμός τους (καθώς και ο αριθμός των μερίδων) να αυξομειώνεται ανάλογα με τις ανάγκες του ΘΨΠΧ, χωρίς δικαίωμα του προμηθευτή για επιπλέον αποζημίωση ή για αλλαγή στους όρους της σύμβασης.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β΄ **ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

1. Ο προμηθευτής και οι χορηγητές των πρώτων υλών που χρησιμοποιεί θα πρέπει να εφαρμόζουν σύστημα ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου HACCP για τους χώρους παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών και να έχουν πιστοποιητικό ISO σύμφωνα με το πρότυπο EN ISO 22000:2005 από διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης.

2. Τα δεκατέσσερα εβδομαδιαία γεύματα θα πρέπει να έχουν ενδεικτικά τουλάχιστον την πιο κάτω βασική σύνθεση:

- 2 γεύματα με φρέσκο κιμά και σαλάτα εποχής
- 2 γεύματα με λαδερά ή ζυμαρικά και τυρί φέτα Α' ποιότητας
- 3 γεύματα με κοτόπουλο, τυρί φέτα και σαλάτα εποχής
- 3 γεύματα με κρέας, ζυμαρικά ή πατάτες και σαλάτα εποχής
- 2 γεύματα με ψάρι-θαλασσινά και σαλάτα εποχής
- 2 γεύματα με όσπρια, τυρί φέτα, αντσούγιες ή ελιές

Όλα τα παραπάνω γεύματα θα συνοδεύονται με φρούτο εποχής.

3. Για την παρασκευή των φαγητών ο ανάδοχος υποχρεούται να χρησιμοποιεί υλικά αρίστης ποιότητας.

Ειδικότερα:

- α. Τα κρέατα θα είναι όλα νωπά και αρίστης ποιότητας.
- β. Τα λαχανικά θα είναι επίσης αρίστης ποιότητας και κατά προτίμηση εποχής.
- γ. Τα βούτυρα και τα ελαιόλαδα θα είναι Α' ποιότητας. Ειδικότερα θα χρησιμοποιούνται και έπειτα από έγκριση της επιτροπής:

- ελαιόλαδο για σαλάτα οξύτητας 0 - 1 βαθμών
- ελαιόλαδο για φαγητά οξύτητας 0 – 1.5 βαθμών
- ελαιόλαδο για τηγανητά οξύτητας 0 – 1.5 βαθμών
- βούτυρο γάλακτος για την παρασκευή ορισμένων γλυκισμάτων.

4. Τα γεύματα θα παρέχονται δύο φορές την ημέρα και θα είναι διαφορετικό το μεσημεριανό φαγητό από το βραδινό. Το μενού δεν θα επαναλαμβάνεται την ίδια ημέρα (μεσημέρι - βράδυ), ούτε στα γεύματα της επόμενης μέρας.
5. Το ψωμί θα είναι ημέρας τύπου 70% (με αλεύρι σίτου ή σικάλεως).
6. Η ποσότητα του ελαιολάδου για τις σαλάτες θα είναι 20 γρμ. / μερίδα.
7. Το λάδι, αλάτι, λεμόνι ή ξύδι που θα χρησιμοποιούνται σε σαλάτες και φαγητά για την ποιότητα και ασφάλεια των τροφίμων κρίνεται απαραίτητο να προστίθενται λίγο πριν το σερβίρισμα.
8. Η ποσότητα, της σάλτσας, όπου προβλέπεται από τη συνταγή, θα αφορά το 20% - 30% του προβλεπόμενου βάρους του τροφίμου που συνοδεύεται με σάλτσα.
9. Τα είδη τυρόπιτα, σπανακόπιτα, πίτσα θα είναι ταψιού.
10. Το μοσχάρι και το χοιρινό θα είναι άνευ οστών, άλιπα, νωπά. Επίσης, θα είναι είτε σε φέτες είτε σε μικρά κομμάτια.
11. Το ψάρι θα είναι κατεψυγμένο, φέτα ή φιλέτο, Α΄ ποιότητας. Δεν θα περιέχει οστά εντός ή εκτός σάρκας (πλην μεγάλου εμφανούς οστού που αφαιρείται εύκολα). Το ψάρι θα είναι κατεψυγμένο Α΄ ποιότητας, συναγρίδα, βακαλάος, γαλέος ή γλώσσα κατά προτίμηση ενώ για φρέσκο ψάρι όπου προβλέπεται, προτιμάται η αθερίνα, μαρίδα ή σαρδέλα.
12. Το κοτόπουλο θα είναι νωπό Α΄ ποιότητας, μπουτί ή φιλέτο στήθος.
13. Ο κιμάς στα μπιφτέκια, κεφτέδες, σουτζουκάκια κλπ. θα προέρχεται από μοσχαρίσιο κρέας, νωπό άλιπο, Α΄ ποιότητας.
14. Τα φαγητά θα είναι μαγειρεμένα πάντα την ημέρα παράδοσης, καλοβρασμένα ή καλοψημένα και σερβιρισμένα προσεκτικά στην ατομική συσκευασία .
15. Φαγητά όπως λαδερά και σουπες θα έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο.
16. Τα επιδόρπια θα παραδίδονται κρύα σε θερμοκρασίες που προβλέπονται από τη νομοθεσία.
17. Όσα είδη είναι συσκευασμένα / τυποποιημένα όπως τα είδη ζαχαροπλαστικής / επιδόρπια θα είναι σε ατομική συσκευασία και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση και ημερομηνία παραγωγής / λήξης.
18. Για φαγητά που προβλέπουν γαρνιτούρα (ρύζι – πατάτες – πουρέ, κ.λ.π.) να τοποθετούνται σε κατάλληλη συσκευασία χωριστά από το κύριο γεύμα.
19. Το τριμμένο τυρί θα παραδίδεται ξεχωριστά, σε ατομική συσκευασία με κατάλληλη σήμανση (και ημερομηνία παραγωγής / λήξης). Τα τυριά θα παραδίδονται μεριδοποιημένα ή ατομικά συσκευασμένα με κατάλληλη σήμανση (και ημερομηνία παραγωγής / λήξης).
20. Το ψωμί θα παραδίδεται συσκευασμένο ώστε να μην αλλοιώνονται τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά.
21. Ενδεικτικά μενού συμπεριλαμβάνονται στο παράρτημα Δ .
22. Τόσο η ατομική συσκευασία όσο και τα ισοθερμικά δοχεία να είναι κατάλληλα για τρόφιμα και να φέρουν το σχετικό ειδικό σήμα καταλληλότητας.
23. Στους χώρους του αναδόχου απαιτείται διαφορετικός χώρος προετοιμασίας, κρεάτων, πουλερικών, ψαριών, λαχανικών, με ξεχωριστό εξοπλισμό προς αποφυγή τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελλώσεων.
24. Τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι προστατευμένα σε όλα τα στάδια φύλαξης – προετοιμασίας – παρασκευής – παράδοσης από έντομα, τρωκτικά κ.λ.π. .

25. Οι κτιριακές εγκαταστάσεις του προμηθευτή, ο εξοπλισμός προετοιμασίας παρασκευής και μεταφοράς των γευμάτων καθώς και όλες οι επιφάνειες και τα δάπεδα της εταιρείας του θα πρέπει να βρίσκονται πάντοτε καθαρά και θα υπάρχει δυνατότητα ελέγχου από Επιτροπή που θα ορίσει το Γενικό Νοσοκομείο Χανίων.

26. Η διακίνηση του έτοιμου φαγητού από το χώρο παραγωγής προς τις δομές πρέπει να γίνεται σε ισοθεμικά δοχεία και να διανέμεται στους ενοίκους σε θερμοκρασία κάτω των 5°C ή άνω των 65°C, για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ανάπτυξης μικροοργανισμών και μικροβίων στο φαγητό και επομένως δηλητηριάσεων, ιδίως κατά τους καλοκαιρινούς μήνες.

27. Οι ενδιαφερόμενοι υποχρεούνται να αναφέρουν στις προσφορές τους προμηθευτές των πρώτων υλών που θα χρησιμοποιήσουν και τους προμηθευτές των έτοιμων ειδών που πιθανά θα προσφέρουν. Αναλυτικότερα, ο συμμετέχων πρέπει να δηλώνει στην προσφορά του τους προμηθευτές των πρώτων υλών καθώς και τον τόπο εγκατάστασής τους αλλά και τα αντίστοιχα στοιχεία των εργοστασίων / προμηθευτών όταν για την παραγωγή του τελικού προϊόντος μεσολαβούν διάφορες φάσεις βιομηχανοποίησης ή όταν κάποια είδη παράγονται σε άλλα εργοστάσια. Προσφορά στην οποία δεν υπάρχει η παραπάνω δήλωση απορρίπτεται.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ΄

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΠΡΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Στο παρόν παράρτημα περιγράφεται ο κατάλογος των φαγητών που οφείλει να παραδίδει ο προμηθευτής

Το βάρος ανά μερίδα για τις σαλάτες εποχής που καθορίζονται στη διακήρυξη είναι σε ωμή μορφή. Όλες οι μερίδες των μαγειρεμένων τροφών θα ζυγίζονται μετά την παρασκευή τους και το **καθαρό βάρος** των μερίδων των φαγητών θα είναι το ακόλουθο:

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ ΚΡΕΑΤΟΣ (ΓΡΑΜΜ.)	ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ ΜΕΡΙΔΑΣ (ΓΡΑΜΜ.)
	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ		
1	2 λουκάνικα τηγανητά	150	150
2	2 σουβλάκια πίτα καλαμάκι χοιρινό	220	450
3	Αγκινάρες αλα πολίτα		450
4	Αρακάς κατεψυγμένος γιαχνί με πατάτες		400
5	Αρνάκι νωπό φρικασέ με μαρούλι	200	450
6	Αυγά με κολοκύθια		300
7	Αυγά τηγανητά (2 τεμ.) με πατάτες τηγανητές		450
8	Βακαλάος παστός τηγανητός με σκορδαλιά	250	350
9	Γεμιστά (2 ντομάτες, 1 πιπεριά)		450

10	Γίγαντες φούρνου		400
11	Γιουβαρλάκια (νωπός κιμάς)	200	400
12	Καλαμαράκια τηγανητά (κατεψυγμένα) με πατάτες τηγανητές	250	450
13	Καλιτσούνια με χόρτα και τυρί (μερίδα)		400
14	Καρμπονάρα		350
15	Κατσικάκι φούρνου γιουβέτσι	250	450
16	Κατσικάκι φούρνου με πατάτες	250	450
17	Κεφτέδες τηγανητοί	200	200
18	Κεφτέδες τηγανητοί με πατάτες τηγανητές	200	450
19	Κολοκύθια-πατάτες-καρότα βραστά		400
20	Κοτόπουλο ψητό	200	200
21	Κοτόπουλο βραστό (νωπό) σούπα	200	450
22	Κοτόπουλο βραστό πιλάφι (νωπό)	200	450
23	Κοτόπουλο καλαμάκι (3 τεμ.) με πατάτες τηγανητές	330	450
24	Κοτόπουλο κοκκινιστό (νωπό) με μακαρόνια ή ρύζι ή πατάτες τηγανητές	200	450
25	Κοτόπουλο νωπό με κριθαράκι γιουβέτσι	200	450
26	Κοτόπουλο νωπό με μπάμιες (κατ.)	200	400
27	Κοτόπουλο παιδάκια με πατάτες τηγανητές	200	450
28	Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες λεμονάτο	200	500
29	Κουνέλι σιφάδο με πατάτες τηγανητές	250	500
30	Κρεατόσουπα (νωπό κρέας)	200	350
31	Κρεατότურτα	200	350
32	Λαχανοντολμάδες		450
33	Μακαρόνια με σάλτσα		300
34	Μακαρόνια βουτύρου		300
35	Μακαρόνια με νωπό κιμά	130	400
36	Μελιτζάνες φούρνου		400
37	Μελιτζάνες ιμάμ		400

38	Μελιτζάνες παπουτσάκια		400
39	Μοσχάρι βραστό ή ψητό με πουρέ ή πατάτες ή μακαρόνια	200	450
40	Μοσχάρι βραστό ή ψητό	200	200
41	Μουσακάς (νωπός κιμάς)	150	500
42	Μπιφτέκια ψητά (νωπός κιμάς)	200	200
43	Μπιφτέκια ψητά (νωπός κιμάς) με πατάτες τηγανητές ή ρύζι ή κριθαράκι	200	450
44	Μπουρέκι		400
45	Μπριάμ (κολοκύθια-πατάτες)		400
46	Μπριζόλα χοιρινή	200	200
47	Μπριζόλα χοιρινή με πατάτες τηγανητές ή φούρνου ή ρύζι ή κριθαράκι	200	450
48	Ομελέτα (αυγά, ζαμπόν, τυρί, πατάτες τηγ.)		400
49	Παστίσιο (νωπός κιμάς)	150	500
50	Πίτσα ατομική (τυρί, ζαμπόν, σάλτσα)		400
51	Πολτοποιημένο κοτόπουλο νωπό ατομική συσκευασία	250	250
52	Ρεβύθια ντερμπιγιέ		450
53	Ρολό με σάλτσα (νωπός κιμάς)	200	250
54	Σουπιές (κατεψ.) με μάραθο και πατάτες γιαχνί ή πατάτες τηγανητές ή μακαρονάκι	200	500
55	Σουτζουκάκια	200	200
56	Σουτζουκάκια με πατάτες τηγανητές ή ρύζι ή πουρέ ή μακαρόνια	200	450
57	Σπανακόπιτα		250
58	Σπανακόρυζο		350
59	Τασκεμπάμπ με πιλάφι	200	450
60	Τυρόπιτα		250
61	Φάβα		400
62	Φακές γιαχνί		450
63	Φασολάκια κατεψυγμένα γιαχνί με πατάτες		400
64	Φασόλια ξερά γιαχνί (φασολάδα)		450

65	Χοιρινό κοκκινιστό	200	200
66	Χοιρινό κοκκινιστό με πατάτες τηγανητές ή ρύζι ή μακαρόνια	200	450
67	Χοιρινό νωπό με κριθαράκι γιουβέτσι	200	450
68	Χοιρινό νωπό με σέλινο	200	500
69	Χοιρινό νωπό με φασολάκια	200	450
70	Χοιρινό με πατάτες φούρνου	200	450
71	Χορτόσουπα		350
72	Χταπόδι κρασάτο με μακαρονάκι ή ρύζι ή πατάτες τηγανητές	200	500
73	Χυλοπίτες βουτύρου		300
74	Χυλοπίτες με σάλτσα		300
75	Ψάρι κατεψυγμένο πλακί (συναγρίδα ή βακαλάος ή γαλέος ή γλώσσα) με πατάτες τηγανητές	250	500
76	Ψάρι φρέσκο (ψιλό αθερίνα, μαρίδα ή σαρδέλα) τηγανητό	250	250
77	Ψαρόσουπα (κατεψ.)	200	500
78	Ψάρι ψητό ή βραστό	200	200
79	Ψάρι ψητό ή βραστό με πατάτες και καρότα	200	450

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ			
1	Αντζούγιες (2 τεμ.)		
2	Κουνουπίδι βραστό		300
3	Παντζάρια βραστά		350
4	Πατατοσαλάτα		350
5	Σαλάτα αγγούρι-ντομάτα (70 γρ. + 180 γρ.)		250
6	Σαλάτα βραστά καρότα-πατάτες		250
7	Σαλάτα βραστά χόρτα		250
8	Σαλάτα μαρούλι		150
9	Σαλάτα λάχανο (με καρότο)		200
10	Ταραμοσαλάτα (μερίδα)		80

11	Πατάτες τηγανητές (μερίδα)		400
12	Πατάτες φούρνου (μερίδα)		450
13	Γιαούρτι (αγελάδας)		200
14	Φέτα (μερίδα)		70
15	Σάντουιτς μπαγκέτας (τυρί-ζαμπόν-ντομάτα)		200

Α/Α	ΦΡΟΥΤΑ
-----	--------

1	Μήλο
2	Πορτοκάλι
3	Αχλάδι
4	Σταφύλι
5	Καρπούζι (με φλούδα)
6	Πεπόνι (με φλούδα)
7	Κεράσια
8	Ροδάκινο
9	Βερίκοκα (2 τεμ.)
10	Μανταρίνια (2 τεμ.)
11	Μπανάνα εισαγωγής (1 τεμ.)
12	Ακτινίδια (2 τεμ.)

Α/Α	ΓΛΥΚΑ
-----	-------

1	Εκλέρ
2	Καταΐφι
3	Κωκ
4	Πάστες
5	Προφιτερόλ
6	Γαλακτομπούρεκο
7	Κέικ Διάφορα
8	Κρουασάν

9	Καρυδόπιτα
10	Κομπόστα φρούτου

* Στον παραπάνω κατάλογο εδεσμάτων θα μπορούν σε εξαιρετικές περιπτώσεις (και σε ποσοστό όχι μεγαλύτερο του 10% του συνολικού αριθμού εδεσμάτων του καταλόγου) να προστεθούν και κάποια άλλα από τον υπεύθυνο Τμήματος Διατροφής, εφ' όσον προκύψει τέτοια ανάγκη, τα οποία θα τιμολογηθούν από τον ανάδοχο κατ' αναλογία των ήδη υπαρχόντων όμοιων ή συγγενών εδεσμάτων του καταλόγου.

Ο αριθμός των ενοίκων ανέρχεται στους 96 (ενδέχεται να υπάρξει μία μικρή αυξομείωση).

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΥ ΜΗΝΙΑΙΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΣΙΤΙΣΗΣ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΡΟΦΗΣ ΕΛΕΥΘΕΡΗΣ ΔΙΑΙΤΑΣ (περίπου 82 ένοικοι)

1η ΕΒΔΟΜΑΔΑ

ΔΕΥΤΕΡΑ

Γεύμα: Μακαρόνια με κιμά –ντομάτα/αγγούρι σαλάτα-μήλο

Δείπνο: Ομελέτα-ντομάτα/αγγούρι σαλάτα-αχλάδι

ΤΡΙΤΗ

Γεύμα: Μπριζόλα χοιρινή με ρύζι-μαρούλι σαλάτα-κομπόστα

Δείπνο: Φασολάκια με πατάτες-τυρί φέτα-μπανάνα

ΤΕΤΑΡΤΗ

Γεύμα: Φακές σούπα-σαρδέλες –μπανάνα

Δείπνο: Ζυμαρικά καρμπονάρα-σαλάτα ντομάτα-ακτινίδιο

ΠΕΜΠΤΗ

Γεύμα: Σουτζουκάκια με πουρέ-ντομάτα/αγγούρι σαλάτα-μήλο

Δείπνο: Κριθαράκι με σάλτσα & λουκάνικο-σαλάτα μαρούλι-αχλάδι

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Γεύμα: Γεμιστά-γιαούρτι-ροδάκινο

Δείπνο: Γιουβαρλάκια-ντομάτα/αγγούρι σαλάτα-κρέμα γλυκιά

ΣΑΒΒΑΤΟ

Γεύμα: Ψάρι πλακί με πατάτες τηγανητές-λάχανο σαλάτα –μήλο

Δείπνο: Μελιτζάνες ιμάμ-τυρί φέτα-αχλάδι

ΚΥΡΙΑΚΗ

Γεύμα: Παστίσιο –σαλάτα λάχανο-ριζόγαλο

Δείπνο: Αρακάς με πατάτες-τυρί φέτα-μήλο

2η ΕΒΔΟΜΑΔΑ

ΔΕΥΤΕΡΑ

Γεύμα: Φασόλια ξερά-ταραμοσαλάτα-μπανάνα

Δείπνο: Κοτόπουλο βραστό-πιλάφι-γιαούρτι-αχλάδι

ΤΡΙΤΗ

Γεύμα: Μπιφτέκι και χόρτα-πάστα-αχλάδι

Δείπνο: Μακαρόνια με σάλτσα-τυρί φέτα-μήλο

ΤΕΤΑΡΤΗ

Γεύμα: Ψάρι τηγανητό-πατάτες βραστές-κουνουπίδι βραστό-μήλο

Δείπνο: Μπριάζ-τυρί φέτα-κομπόστα

ΠΕΜΠΤΗ

Γεύμα: Χοιρινό με πατάτες-σαλάτα λάχανο-ακτινίδιο

Δείπνο: Σπανακόπιτα-ντομάτα/αγγούρι σαλάτα-κρέμα

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Γεύμα: Σουπιές με πατάτες τηγανητές-σαλάτα λάχανο-κομπόστα

Δείπνο: Πίτσα –ντομάτα/αγγούρι σαλάτα-αχλάδι

ΣΑΒΒΑΤΟ

Γεύμα: Ρεβύθια-ελιές-καρυδόπιτα

Δείπνο: Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες λεμονάτο-σαλάτα μαρούλι-μπανάνα

ΚΥΡΙΑΚΗ

Γεύμα: Τασκεμπάπ με πιλάφι-ντομάτα/αγγούρι σαλάτα-μήλο

Δείπνο: Μπουρέκι-σαλάτα μαρούλι-αχλάδι

3η ΕΒΔΟΜΑΔΑ

ΔΕΥΤΕΡΑ

Γεύμα: Μακαρόνια βουτύρου-2 λουκάνικα-ντομάτα/αγγούρι σαλάτα-ροδάκινο
Δείπνο: Ρολό με σάλτσα-σαλάτα μαρούλι-κομπόστα

ΤΡΙΤΗ

Γεύμα: Μπριζόλα χοιρινή με ρύζι-σαλάτα λάχανο-μήλο
Δείπνο: Μπριάμ-τυρί φέτα-κρέμα-αχλάδι

ΤΕΤΑΡΤΗ

Γεύμα: Ψάρι ψητό με πατάτες και καρότα-ρυζόγαλο
Δείπνο: Φασολάκια με πατάτες-τυρί φέτα-αχλάδι

ΠΕΜΠΤΗ

Γεύμα: Μουσακάς –ντομάτα/αγγούρι σαλάτα-ροδάκινο
Δείπνο: Κοτόπουλο κοκκινιστό με ρύζι-σαλάτα λάχανο-κομπόστα

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Γεύμα: Γίγαντες φούρνου-ντομάτα/αγγούρι σαλάτα-τυρί φέτα-μήλο
Δείπνο: Καρμπονάρα-ντομάτα/αγγούρι σαλάτα-κρέμα

ΣΑΒΒΑΤΟ

Γεύμα: Χοιρινό κοκκινιστό με ρύζι-ντομάτα/αγγούρι σαλάτα-ροδάκινο
Δείπνο: Ομελέτα –κολοκύθια και πατάτες-μήλο

ΚΥΡΙΑΚΗ

Γεύμα: Παστίτσιο –σαλάτα μαρούλι-προφιτερόλ
Δείπνο: Αγκινάρες αλά πολίτα-τυρί φέτα-κομπόστα

4η ΕΒΔΟΜΑΔΑ

ΔΕΥΤΕΡΑ

Γεύμα: Μπιφτέκια με πατάτες-σαλάτα μαρούλι-μπανάνα
Δείπνο: Σπανακόρυζο-τυρί φέτα-αυγό βραστό-αχλάδι

ΤΡΙΤΗ

Γεύμα: Κοτόπουλο καλαμάκι με πατάτες τηγανητές-χόρτα σαλάτα-μήλο
Δείπνο: Ομελέτα-ντομάτα/αγγούρι σαλάτα-κομπόστα

ΤΕΤΑΡΤΗ

Γεύμα: Φάβα-αντσούγιες-ελιές-μήλο
Δείπνο: Σουτζουκάκια με πουρέ-σαλάτα λάχανο-αχλάδι

ΠΕΜΠΤΗ

Γεύμα: Χοιρινό κοκκινιστό με ρύζι-σαλάτα λάχανο-μήλο
Δείπνο: Μπουρέκι-ντομάτα/αγγούρι σαλάτα-αχλάδι

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Γεύμα: Γεμιστά-γιαούρτι-ντομάτα/αγγούρι σαλάτα-αχλάδι
Δείπνο: Ρολό με σάλτσα-σαλάτα λάχανο-κρέμα –μπανάνα

ΣΑΒΒΑΤΟ

Γεύμα: Ψάρι ψητό με πατάτες-καρότα-κομπόστα
Δείπνο: Μπουρέκι-σαλάτα-αχλάδι

ΚΥΡΙΑΚΗ

Γεύμα: Μοσχάρι κοκκινιστό με πουρέ-σαλάτα λάχανο-κωκ
Δείπνο: Σπανακόπιτα-πατατοσαλάτα-κομπόστα

ΔΕΥΤΕΡΑ

Γεύμα: Κοτόπουλο με κριθαράκι-ντομάτα/αγγούρι σαλάτα-μήλο
Δείπνο: Μελιτζάνες παπουτσάκια –σαλάτα μαρούλι-τυρί φέτα-μπανάνα

ΤΡΙΤΗ

Γεύμα: Μπριζόλα χοιρινή με ρύζι-χόρτα –κρέμα-αχλάδι
Δείπνο: Καρμπονάρα-ντομάτα/αγγούρι σαλάτα-μήλο

ΤΕΤΑΡΤΗ

Γεύμα: Σουπιές με πατάτες τηγανητές-σαλάτα λάχανο-κομπόστα
Δείπνο: Αρακάς με αγκινάρες-τυρί φέτα –μπανάνα

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΡΟΦΗΣ ΕΛΑΦΡΑΣ ΔΙΑΙΤΑΣ (περίπου 7 ένοικοι)

1η ΕΒΔΟΜΑΔΑ

ΔΕΥΤΕΡΑ

Γεύμα: Μπιφτέκι με πουρέ-σαλάτα-φρούτο
Δείπνο: Κοτόπουλο ψητό με κριθαράκι-σαλάτα-κρέμα

ΤΡΙΤΗ

Γεύμα: Ψάρι ψητό με βραστά λαχανικά-κομπόστα
Δείπνο: Μακαρονάκι κοφτό με τυρί-γιαούρτι-φρούτο

ΤΕΤΑΡΤΗ

Γεύμα: Μοσχάρι με άσπρη σάλτσα-πουρές-ρυζόγαλο
Δείπνο: Μπιφτέκια με βραστά λαχανικά-φρούτο

ΠΕΜΠΤΗ

Γεύμα: Γιουβαρλάκια- βραστή σαλάτα-κομπόστα
Δείπνο: Κοτόπουλο με πατάτες-σαλάτα-ρυζόγαλο

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Γεύμα: Μακαρόνια βίδες με τυρί-σαλάτα-φρούτο
Δείπνο: Μπιφτέκια ψητά με κριθαράκι-ζελέ-φρούτο

ΣΑΒΒΑΤΟ

Γεύμα: Ψάρι ψητό με βραστά λαχανικά -κομπόστα
Δείπνο: Κοτόπουλο ψητό με πουρέ-σαλάτα-φρούτο

ΚΥΡΙΑΚΗ

Γεύμα: Μοσχάρι με άσπρη σάλτσα- πιλάφι-γιαούρτι -φρούτο
Δείπνο: Χυλοπίτες με σάλτσα- γιαούρτι-φρούτο

2Η ΕΒΔΟΜΑΔΑ

ΔΕΥΤΕΡΑ

Γεύμα: Ψάρι ψητό-πατάτες λεμονάτες-σαλάτα-φρούτο.
Δείπνο: Μακαρόνια με τυρί τριμμένο-σαλάτα-φρούτο

ΤΡΙΤΗ

Γεύμα: Κοτόπουλο ψητό με βραστά λαχανικά –κομπόστα
Δείπνο: Μπιφτέκι-πουρές-σαλάτα-φρούτο

ΤΕΤΑΡΤΗ

Γεύμα: Μοσχάρι με άσπρη σάλτσα-πουρές-γιαούρτι-φρούτο
Δείπνο: Κοτόπουλο με κριθαράκι-σαλάτα-φρούτο

ΠΕΜΠΤΗ

Γεύμα: Ψάρι ψητό με λαχανικά-φρούτο
Δείπνο: Μπιφτέκια ψητά με μακαρόνια-σαλάτα-φρούτο

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Γεύμα: Ρολό κοτόπουλο με πουρέ-σαλάτα-φρούτο
Δείπνο: Μοσχάρι βραστό-μακαρονάκι κοφτό - 1 γιαούρτι-φρούτο

ΣΑΒΒΑΤΟ

Γεύμα: Ψάρι ψητό με λαχανικά-φρούτο
Δείπνο: Κοτόπουλο ψητό-πουρέ-σαλάτα-φρούτο

ΚΥΡΙΑΚΗ

Γεύμα: Μοσχάρι με άσπρη σάλτσα- χυλοπίτες-σαλάτα-φρούτο
Δείπνο: Μπιφτέκι ψητό με κριθαράκι-σαλάτα-φρούτο

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΡΟΦΗΣ ΔΙΑΒΗΤΙΚΩΝ ΑΣΘΕΝΩΝ

1η ΕΒΔΟΜΑΔΑ

ΔΕΥΤΕΡΑ

Γεύμα: Μπιφτέκι – πουρές - πράσινη σαλάτα-φρούτο
Δείπνο: Κοτόπουλο ψητό με κριθαράκι-σαλάτα-φρούτο

ΤΡΙΤΗ

Γεύμα: Ψάρι ψητό με βραστά λαχανικά-φρούτο
Δείπνο: Μακαρονάκι κοφτό με τυρί-πράσινη σαλάτα-γιαούρτι 2%-φρούτο

ΤΕΤΑΡΤΗ

Γεύμα: Μοσχάρι με άσπρη σάλτσα-πουρές-πράσινη σαλάτα-φρούτο
Δείπνο: Μπιφτέκια με βραστά λαχανικά-φρούτο

ΠΕΜΠΤΗ

Γεύμα: Γιουβαρλάκια- βραστή σαλάτα-φρούτο
Δείπνο: Κοτόπουλο με πατάτες-πράσινη σαλάτα-φρούτο

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Γεύμα: Μακαρόνια βίδες με τυρί- πράσινη σαλάτα-φρούτο
Δείπνο: Μπιφτέκια ψητά με κριθαράκι-σαλάτα-φρούτο

ΣΑΒΒΑΤΟ

Γεύμα: Ψάρι ψητό με βραστά λαχανικά -φρούτο
Δείπνο: Κοτόπουλο ψητό με πουρέ- πράσινη σαλάτα-φρούτο

ΚΥΡΙΑΚΗ

Γεύμα: Μοσχάρι με άσπρη σάλτσα- πιλάφι-γιαούρτι 2%-φρούτο
Δείπνο: Χυλοπίτες με σάλτσα- πράσινη σαλάτα-φρούτο

2Η ΕΒΔΟΜΑΔΑ

ΔΕΥΤΕΡΑ

Γεύμα: Ψάρι ψητό-πατάτες λεμονάτες- πράσινη σαλάτα-φρούτο.
Δείπνο: Μακαρόνια με τυρί τριμμένο-σαλάτα-φρούτο

ΤΡΙΤΗ

Γεύμα: Κοτόπουλο ψητό με βραστά λαχανικά –φρούτο
Δείπνο: Μπιφτέκι-πουρές- πράσινη σαλάτα-φρούτο

ΤΕΤΑΡΤΗ

Γεύμα: Μοσχάρι με άσπρη σάλτσα-πουρές-γιαούρτι 2%-φρούτο
Δείπνο: Κοτόπουλο με κριθαράκι- πράσινη σαλάτα-φρούτο

ΠΕΜΠΤΗ

Γεύμα: Ψάρι ψητό με λαχανικά-φρούτο
Δείπνο: Μπιφτέκια ψητά με μακαρόνια- πράσινη σαλάτα-φρούτο

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Γεύμα: Ρολό κοτόπουλο με πουρέ- πράσινη σαλάτα-φρούτο
Δείπνο: Μοσχάρι βραστό-μακαρονάκι κοφτό - 1 γιαούρτι 2%-φρούτο

ΣΑΒΒΑΤΟ

Γεύμα: Ψάρι ψητό με λαχανικά-φρούτο
Δείπνο: Κοτόπουλο ψητό-πουρέ- πράσινη σαλάτα-φρούτο

ΚΥΡΙΑΚΗ

Γεύμα: Μοσχάρι με άσπρη σάλτσα- χυλοπίτες- πράσινη σαλάτα-φρούτο
Δείπνο: Μπιφτέκι ψητό με κριθαράκι-σαλάτα-φρούτο

ΣΤΟΥΣ ΔΙΑΒΗΤΙΚΟΥΣ (περίπου 7 ένοικοι)ΑΣΘΕΝΕΙΣ Η ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΦΑΓΗΤΟΥ ΘΑ ΕΙΝΑΙ Η ΠΑΡΑΚΑΤΩ:

Κρέας/ψάρι/κοτόπουλο: 120 γρμ.

Ζυμαρικά/ ρύζι: 120 γρμ.

Πατάτες: 160 γρμ

Πουρές:120 γρμ.

Το γιαούρτι θα είναι με 2% λιπαρά

Παρατήρηση: Ενδέχεται να προκύψουν και ειδικές δίαιτες για κάποιους από τους ενοίκους όπως π.χ. άναλος διαίτα, άλιπος διαίτα, νεφροπαθούς, χολοκυστοπαθούς, αλεσμένα κλπ

ΣΙΤΙΣΗ ΠΡΩΙΝΟΥ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΝΟΣΗΛΕΥΟΜΕΝΟΥΣ ΤΟΥ Γ.Ν.Χ

A. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. Ο Ανάδοχος θα πρέπει να τηρεί όλες τις αγορανομικές διατάξεις, τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων, όλες τις σχετικές υγειονομικές διατάξεις και γενικά να εφαρμόζει τις οδηγίες του κώδικα υγειονομικής νομοθεσίας που διέπουν τους χειρισμούς τροφίμων σε όλα τα στάδια, δηλαδή μεταφορά και προμήθεια πρώτων υλών-προεργασία - παρασκευή πρωινού – διανομή στις κλινικές - άφιξη και παράδοση για κατανάλωση. Θα πρέπει να μεριμνά ιδιαίτερα για την πρόληψη τροφικών δηλητηριάσεων και μετάδοσης ασθενειών.
2. Ο Ανάδοχος να διαθέτει άδεια λειτουργίας παρασκευής φαγητού, βιβλίο επιθεωρήσεων χωρίς παρατηρήσεις, πιστοποιητικά υγείας του προσωπικού σε ισχύ (των οποίων αντίγραφα θα παραδίδονται στην Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής.)
3. Τα πρωινά θα προετοιμάζονται στα μαγειρεία του Νοσοκομείου και το Συμβούλιο Διοίκησης του Νοσοκομείου θα συγκροτήσει ειδική τριμελή επιτροπή για την παρακολούθηση και τον έλεγχο όσο αφορά την ποιότητα και την ποσότητα των τροφίμων για την πρωινή σίτιση των νοσηλευομένων ασθενών καθώς και τη διανομή στις κλινικές και τα κλειστά τμήματα.
4. Όταν τα πρωινά προσκομίζονται στις κλινικές, η προϊσταμένη κάθε κλινικής θα λαμβάνει γνώση για την προσκόμιση των πρωινών και στη συνέχεια θα προωθούνται για διανομή στους ασθενείς με την κάρτα διαίτας.
5. Η ενδυμασία: ευπρεπής – ομοίομορφη και με διακριτικό(θα χορηγείται από τον ανάδοχο). Απαραίτητη είναι η χρήση σκούφου ή καπέλου και γαντιών μιας χρήσεως(που θα χορηγούνται από τον ανάδοχο).
6. Η Επιτροπή ελέγχου έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τον χώρο παρασκευής και διανομής των πρωινών αλλά και να ελέγχει σε όλη τη διάρκεια της σύμβασης τον Ανάδοχο.
7. Τα άτομα που θα σερβίρουν το πρωινό στους ασθενείς θα πρέπει να είναι Έλληνες υπήκοοι ή υπήκοοι Ευρωπαϊκής Ένωσης και γνώστες της Ελληνικής γλώσσας.
8. Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να παρατείνει την Σύμβαση του πρωινού για τρεις (3) μήνες με τους ίδιους όρους της σύμβασης και τις ίδιες τιμές.
9. Τα υπό προμήθεια πρωινά θα προετοιμάζονται καθημερινά από τις 7 π.μ., θα γίνεται η παρασκευή αμέσως και η διανομή στις κλινικές το αργότερο μέχρι 9 π.μ. θα έχει ολοκληρωθεί.
10. Η παραγγελία των πρωινών θα δίνεται εγγράφως με βάση το Διαιτολόγιο και τη δύναμη ασθενών την προηγούμενη ημέρα από την παράδοση, για δε το Σάββατο/ Κυριακή και αργίες η παραγγελία θα δίνεται την τελευταία εργάσιμη ημέρα εγγράφως. Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιεί αυξομειώνοντας ανάλογα με τις εκάστοτε ημερήσιες ανάγκες του τον αριθμό των μερίδων πρωινού μέχρι 20%.
11. Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των πρωινών θα ελέγχεται κατόπιν τυχαίων δειγματοληψιών από την αρμόδια Επιτροπή του Νοσοκομείου που ορίζει το Συμβούλιο Διοίκησης.
12. Ο Ανάδοχος θα χρησιμοποιεί για την παρασκευή του πρωινού τους βραστήρες του Νοσοκομείου & σκεύη (πορσελάνινα φλιτζάνια, κουτάλια, κανάτες, ανοξειδωτους δίσκους, δοχεία διανομής κ.λπ) δικά του, τα οποία μετά το τέλος της σίτισης με πρωινό των νοσηλευομένων θα πλένονται (με

απορρυπαντικό του αναδόχου) και θα φυλάσσονται στα μαγειρεία (σε χώρο που έχει παραχωρήσει το νοσοκομείο) με ευθύνη του αναδόχου. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής καθυστερήσει να προσκομίσει τα πρωινά στο νοσοκομείο ή παραλείψει να φέρει ορισμένα από τα παραγγελθέντα ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης των ειδών από την επιτροπή παραλαβής και μη αντικατάστασής τους εντός μιας ώρας το αργότερο, τότε το Νοσοκομείο μπορεί να αγοράσει αυτά ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο, οπότε η τυχόν επιπλέον διαφορά τιμής μεταξύ της συμβατικής και της εκ του ελεύθερου εμπορίου αγοράς, καθώς και κάθε άλλη δαπάνη που θα προκύψει από την αιτία αυτή, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος του μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης του Νοσοκομείου.

13. Οι πρώτες ύλες και τα απαραίτητα για τη διανομή υλικά θα παραμένουν σε αποθήκη και ψυγείο του Νοσοκομείου των οποίων την ευθύνη για την καθαριότητα και τη φύλαξη θα έχει ο ανάδοχος.
14. Τα πρωινά θα παρασκευάζονται με υλικά του αναδόχου και η διανομή θα γίνεται με αμαξίδια διανομής του Νοσοκομείου και σκεύη της εταιρείας (δοχεία διανομής, φλυτζάνες, κουταλάκια, δίσκους κ.λ.π), των οποίων κάθε απώλεια ή φθορά θα επιβαρύνει τον ανάδοχο.
15. Σε ειδικές περιπτώσεις όπως λοιμώδεις νόσοι, προσωρινή απουσία ασθενούς ή αν υπάρχει ειδική εντολή από την προϊσταμένη το πρωινό θα σερβίρεται σε σκεύη μιας χρήσεως (πιάτο, ποτήρι) κατασκευασμένα από υλικό κατάλληλα για τρόφιμα.
16. Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να αξιώσει από τον ανάδοχο την απομάκρυνση από την εργασία, ορισμένων εργαζομένων, εάν κρίνει ότι δείχνουν ολιγωρία ή δεν πειθαρχούν στις οδηγίες και τους κανόνες του Νοσοκομείου.
17. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να ορίσει υπεύθυνο / επόπτη του ιδιωτικού συνεργείου (και αντικαταστάτη του σε περίπτωση απουσίας) ο οποίος θα συνεργάζεται άμεσα με το Τμήμα Διατροφής.
18. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να φροντίζει να μην σταματά η παροχή υπηρεσιών διανομής γευμάτων ακόμα και σε περίπτωση απεργίας.
19. Το προσωπικό διανομής φαγητού του αναδόχου υποχρεούται να τηρεί όλες τις κείμενες διατάξεις, σχετικά με την ασφάλεια του, να τηρεί όλους τους κανόνες πυρασφάλειας και ο ανάδοχος είναι αποκλειστικά και ο μόνος υπεύθυνος ποινικά και αστικά για κάθε ατύχημα που θα προκύψει με υπαιτιότητα του προσωπικού του.
20. Ο επόπτης του αναδόχου πρέπει να φροντίζει ώστε να μην προκαλούνται ζημιές από τους υπαλλήλους του. Τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν από αυτούς πρέπει να αναφέρονται αμέσως στην Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής ή τον μάγειρα βάρδιας και να αποκαθίστανται άμεσα με ευθύνη του αναδόχου.
21. Το προσωπικό διανομής φαγητού του αναδόχου υποχρεούται να καθαρίζει καθημερινά τους χώρους στους οποίους εργάζεται (χώρο βραστήρων, χώρο πλυντηρίου) καθώς και τα αμαξίδια διανομής(με δικά του υλικά καθαριότητας)
22. Το προσωπικό διανομής φαγητού του αναδόχου στο τέλος της διανομής φροντίζει για την συλλογή των δίσκων των ασθενών και την απομάκρυνση των σκουπιδιών από τους χώρους διανομής και τα μαγειρεία. Αφού συλλέξουν τα σκουπίδια σε κατάλληλους πλαστικούς σάκους (που παρέχονται από τον ανάδοχο) τα μεταφέρουν σε σημείο που ορίζει το Νοσοκομείο.
23. Το προσωπικό το απασχολούμενο στη σίτιση, είναι δυνατόν να αποτελεί μεγάλο κίνδυνο επιμόλυνσης των τροφίμων. Για το λόγο αυτό, πρέπει να εκπαιδεύεται αφ' ενός στους κανόνες υγιεινής

και χειρισμού τροφίμων, εξοπλισμού και χώρων σίτισης και αφ' ετέρου σε οδηγίες εργασίας, για την ορθή εφαρμογή της διαιτητικής θεραπείας των ασθενών. Η εκπαίδευση του προσωπικού αποτελεί νομική απαίτηση (κοινή Υπ. Απόφαση 487/ΦΕΚ 1219Β' 4.10.2000) και διακρίνεται σε υποχρεωτική και συνεχιζόμενη.

Αντικείμενο εκπαίδευσης

η εκπαίδευση αφορά το σύνολο του προσωπικού που θα απασχοληθεί για τις ανάγκες σίτισης ασθενών και προσωπικού. Στόχο έχει να καταστήσει τα άτομα ικανά να χειρίζονται με ασφάλεια τα τρόφιμα, τον εξοπλισμό, την τήρηση των οδηγιών διατροφής ασθενών και προσωπικού, την καθαριότητα και υγιεινή σκευών, εξοπλισμού χώρων και την εφαρμογή ορθών πρακτικών κατά την άσκηση της εργασίας τους.

A. Υποχρεωτική Εκπαίδευση

Οι απασχολούμενοι θα πρέπει να αποδεικνύουν ότι έχουν ολοκληρώσει επιτυχώς σε πιστοποιημένο φορέα το πρόγραμμα εκπαίδευσης του ΕΦΕΤ «Βασικές αρχές στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων»(ο χρόνος εκπαίδευσης είναι τουλάχιστον 20 ώρες θεωρητικά και πρακτικά).

Η υποχρεωτική εκπαίδευση πρέπει να πραγματοποιείται πριν την έναρξη της εργασίας.

B. Συνεχιζόμενη Εκπαίδευση

Το Τμήμα Διατροφής μπορεί να επανέρχεται σε ζητήματα εκπαίδευσης με δύο τρόπους.

Με οδηγίες προφορικές ή γραπτές καθημερινά ή όταν αυτό κρίνεται αναγκαίο.

Με πρόγραμμα που θα καταρτίσει σε συνεργασία με την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων ή οποιαδήποτε άλλη Υπηρεσία κρίνει κατά περίπτωση. Η εκπαίδευση αυτή αφορά στην εμπέδωση της βασικής και την αποφυγή χαλάρωσης των μέτρων που πρέπει να εφαρμόζονται με επιμέλεια. Επίσης μπορεί να αφορά στο προσωπικό που εργάζεται σε Ειδικά Τμήματα ή Μονάδες του Νοσοκομείου και απαιτεί μεγαλύτερη και ειδικότερη εκπαίδευση.

Ο Επόπτης του Συνεργείο/Εταιρείας, είναι υποχρεωμένος να συνεργάζεται, να εξασφαλίζει την συμμετοχή των απασχολουμένων στις εκπαιδευτικές διαδικασίες και να ελέγχει την εφαρμογή των γνώσεων που αποκτήθηκαν και την εφαρμογή των συστάσεων που σε κάθε περίπτωση απαιτούνται στις διάφορες κατηγορίες χειριστών τροφίμων.

Τόσο το Νοσοκομείο όσο και το συνεργείο θα τηρούν αρχείο εκπαίδευσης απασχολουμένων το οποίο, θα παρουσιάζουν σε κάθε έλεγχο

Β.ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

- Τα πρωινά να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α΄ ποιότητας.
- Η συσκευασία των μαχαιροπήρουνων να είναι ατομική (κουταλάκι, μαχαιράκι και χαρτοπετσέτα) και να κλείνει αεροστεγώς.

**ΤΟ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟ ΠΡΩΙΝΟ ΝΟΣΗΛΕΥΟΜΕΝΩΝ ΑΣΘΕΝΩΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ
(ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΚΑΘΕ ΑΣΘΕΝΟΥΣ):**

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΒΑΡΟΣ /ΤΕΜ.
1	ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ΠΛΗΡΕΣ + ΑΠΑΧΟ (1,5 % ΛΙΠΑΡΑ) ΣΕ ΑΝΑΛΟΓΙΑ 100 ml ΓΑΛΑ ΚΑΙ 100 ml ΝΕΡΟ ή ΤΣΑΙ ή ΧΑΜΟΜΗΛΙ (σε ατομικό φακελάκι)	200ml
2	ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΣΕ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	20 gr
3	ΦΥΤΙΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΣΕ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	10 gr
4	ΖΑΧΑΡΗ ΣΕ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	10 gr
5	ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΕ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ(10 gr έκαστη)	40 gr
6	ΤΥΡΙ ΔΙΑΙΤΗΣ ΓΙΑ ΔΙΑΒΗΤΙΚΟΥΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΚΑΙ ΜΕ ΧΑΜΗΛΑ ΛΙΠΑΡΑ (ΤΥΠΟΥ MILNER ή LINEA)	50 gr
7	ΠΛΑΣΤΙΚΟ ΜΑΧΑΙΡΙ	1 ΤΕΜ
8	ΠΛΑΣΤΙΚΟ ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ	1 ΤΕΜ
9	ΧΑΡΤΟΠΕΤΣΕΤΑ (ΣΕ ΜΕΜΒΡΑΝΗ)	1 ΤΕΜ

- Τα πρωινά ημερησίως κυμαίνονται στις 360 μερίδες περίπου ανάλογα με τη δύναμη των ασθενών με βάση τα στοιχεία του Τμήματος Διατροφής.
- Οι πρώτες ύλες θα πρέπει να πληρούν όλες τις απαραίτητες τεχνικές προδιαγραφές σύμφωνα με τον Κανόνα Τροφίμων και Ποτών και όλα τα απαραίτητα δικαιολογητικά να υπάρχουν στη διάθεση του Τμήματος Διατροφής.

Γ. ΧΩΡΟΙ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΠΡΩΙΝΟΥ

Ισόγειο: Μονάδα Τεχνητού Νεφρού – Μονάδα Μεσογειακής Αναιμίας ΤΕΠ-Ψ/Χ

Α Όροφος: ΜΕΘ, Μονάδα Εμφραγμάτων – Θάλαμος Βραχείας Νοσηλείας.

Γ΄ Όροφος: Μ/Γ , Π/Δ , Κ/Δ , ΝΕΦΡΟΛΟΓΙΚΗ,ΟΥΡΟΛΟΓΙΚΗ-ΩΡΛ

Δ΄ Όροφος: Α΄+Β΄ ΠΑΘ/ΚΗ., ΟΦΘ/ΚΗ, Ν/Χ, ΓΑΣΤΡ/ΚΗ, ΑΙΜ/ΚΗ, ΟΔΟΝΤ/ΚΗ, ΝΕΥΡΟΛΟΓΙΚΟ, ΟΓΚ/ΚΗ και με πρόβλεψη ΔΕΡΜ/ΚΗ

Ε΄ Όροφος: ΟΡΘ/ΚΗ, Π/Ν , Α΄+ Β΄ ΧΕΙΡ/ΚΗ και με πρόβλεψη για ΦΥΣΙΚΗ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.

1. Με την παρούσα πρόσκληση σε Δημόσια Διαβούλευση, η Υπηρεσία μας καταθέτει τις παραπάνω Τεχνικές Προδιαγραφές με σκοπό τη Δημόσια συζήτηση και τη λήψη ενδεχομένων παρατηρήσεων – σχολίων επί του περιεχομένου αυτών, στο πλαίσιο της διαφάνειας των διαδικασιών καθώς και της ευρύτερης συμμετοχής υποψηφίων προμηθευτών.
2. Η διάρκεια της διαβούλευσης ορίζεται σε μία βδομάδα από την ημερομηνία ανάρτησής της στον ιστότοπο του Νοσοκομείου (www.chaniahospital.gr) ήτοι από την Τετάρτη 24-09-2014 ώρα 8:00 έως και την Τετάρτη 01-10-2014 ώρα 8:00.
3. Παρακαλούνται οι ενδιαφερόμενοι να υποβάλουν τεκμηριωμένες παρατηρήσεις και να επισημάνουν τους όρους των προδιαγραφών που ενδέχεται να θέσουν σε κίνδυνο τον διαγωνισμό και να δημιουργήσουν ενστάσεις ή ερωτήματα κατά τη χρονική περίοδο από τη δημοσίευση ως την αποσφράγιση των προσφορών.
4. Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να αποστείλουν τις εμπρόθεσμες απόψεις και εισηγήσεις τους καθώς και να ζητήσουν διευκρινίσεις στην παρακάτω ηλεκτρονική διεύθυνση: mnika@chaniahospital.gr
5. Το Νοσοκομείο δεν δεσμεύεται να υιοθετήσει τις προτάσεις και θα αποφασίσει για την οριστικοποίηση των Τεχνικών Προδιαγραφών με αντικειμενικά κριτήρια ώστε να επιτευχθεί η μέγιστη δυνατή συμμετοχή προμηθευτών, εξασφαλίζοντας όμως ταυτόχρονα την ποιότητα των παρεχομένων υπηρεσιών.
6. Ευελπιστούμε για την συμμετοχή σας στην υπόψη διαδικασία, συνδράμοντας στην προμήθεια διαμόρφωσης συνθηκών υγιούς ανταγωνισμού και βελτιστοποίησης των τεχνικών προδιαγραφών.

Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

ΔΟΥΛΓΕΡΑΚΗΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ