

**Επιτροπή Σύνταξης Τεχνικών Προδιαγραφών για ανάδειξη αναδόχου  
για τη σίτιση των ασθενών και των εφημερευόντων ιατρών του**

**Γ.Ν.-Κ.Υ. Νάξου**

Σχετ: Η με αρ. πρωτ: 6022/21-10-2016 απόφαση του Αν Διοικητή

ΔΙΟΙΚΗΣΗ 2ης ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ  
ΠΕΙΡΑΙΩΣ ΚΑΙ ΑΙΓΑΙΟΥ  
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ - Κ.Υ. ΝΑΞΟΥ

Τμήμα .....  
Ελάττω ..... 16/21/2016  
Αριθ. Πρωτ. ..... 6582  
Ο ΠΡΑΞΑΝΤΑΣ Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ

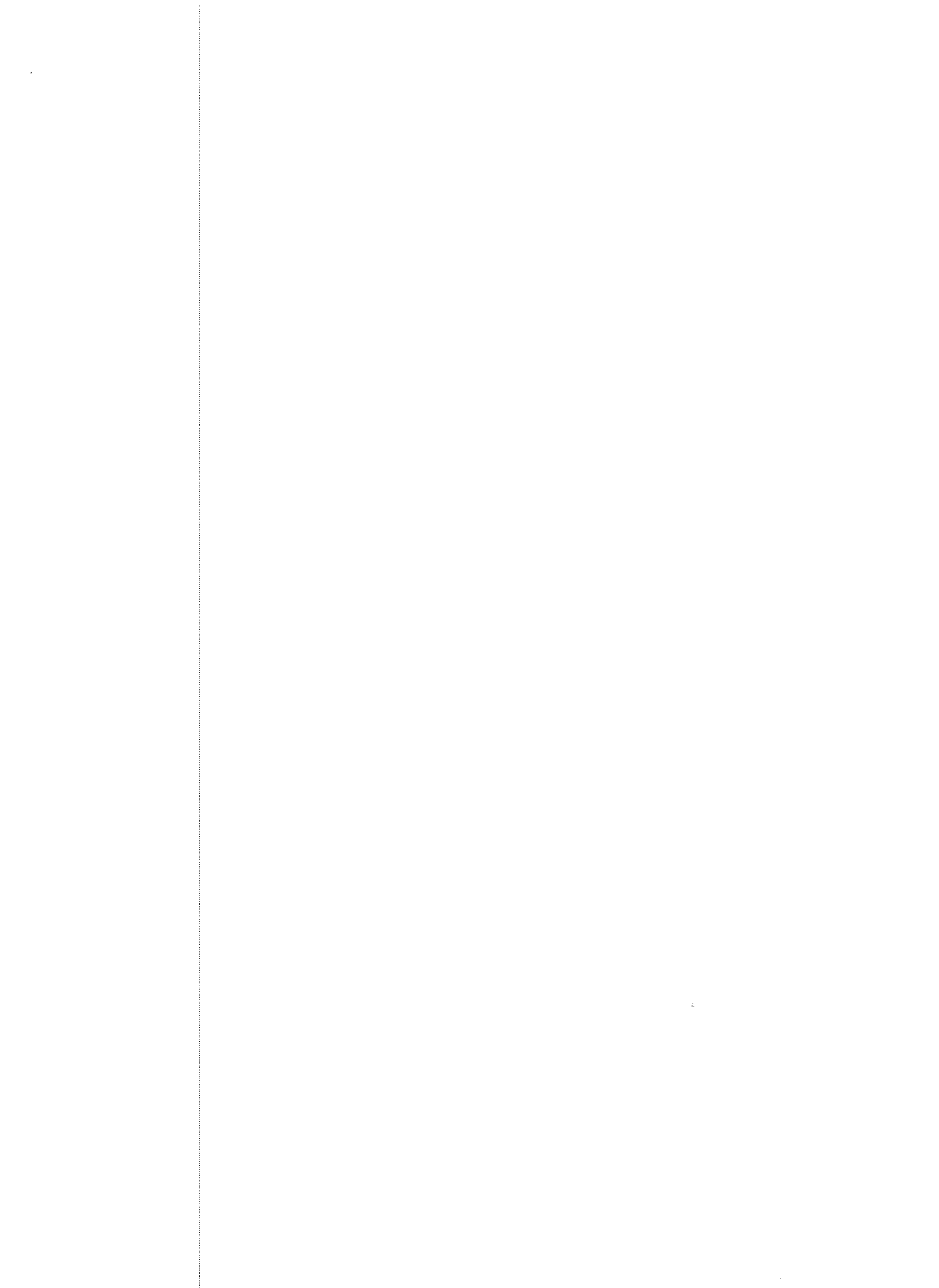
Οι κάτωθι υπογεγραμμένοι που αποτελούμε την επιτροπή καθορισμού των Τεχνικών Προδιαγραφών για το διαγωνισμό της Σίτισης του ΓΝ-ΚΥ Νάξου, συντάξαμε και καταθέτουμε ως πρόταση προς έγκριση το συνημμένο κείμενο που καταγράφει τις απαιτούμενες προδιαγραφές για τη σίτιση, προσαρμοσμένες στις ιδιαίτερες ανάγκες του νοσοκομείου μας, σύμφωνα πάντα με την κείμενη νομοθεσία.

**Η Επιτροπή**

Μαρία Μαγγιόρου

Διονυσία Αρβανιτάκη

Σοϊλέ Μαριέττα



## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΣΙΤΙΣΗΣ

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

### ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΟΥ Γ.Ν.-Κ.Υ. ΝΑΞΟΥ

#### 1. Γενικά

Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί όλη την ισχύουσα νομοθεσία και τους Κανονισμούς Τροφίμων, ειδικά αυτούς 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. Επίσης οφείλει να τηρεί όλες τις αποφάσεις του Διοικητικού Συμβουλίου του Νοσοκομείου ή των εξουσιοδοτημένων από αυτό οργάνων, που τον αφορούν. Ο ανάδοχος πρέπει να τηρεί όλες τις αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες ορθής Υγιεινής πρακτικής, τόσο στο εργαστήριο παραγωγής, όσο και στους χώρους του Νοσοκομείου, και ειδικότερα όσον αφορά στην πρόληψη των τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελλώσεων. Για το λόγο αυτό συγκροτείται επιτροπή από ειδικούς επιστήμονες, η οποία κατά τη διάρκεια της σύμβασης με τον ανάδοχο ελέγχει, μετά από σχετική εντολή, αν η παρασκευή των φαγητών γίνεται σύμφωνα με τους κανόνες ορθής Υγιεινής πρακτικής, ύστερα από απροειδοποίητη επίσκεψη σε αυτούς τους χώρους, και εισηγείται στο διοικούν όργανο. Επίσης, θα έχει την υποχρέωση να δέχεται την παρουσία ενός υπαλλήλου του Νοσοκομείου μας, ο οποίος θα παρακολουθεί τις διαδικασίες παρασκευής του φαγητού στο εργαστήριο παραγωγής, όταν και όσες φορές κρίνεται σκόπιμο.

Ο ανάδοχος οφείλει να καταθέσει έγγραφα με αποτελέσματα ελέγχων από τον ΕΦΕΤ ή άλλη Δημόσια Υπηρεσία, των τελευταίων 2 (δύο) χρόνων. Επίσης οφείλει να ενημερώνει το Νοσοκομείο για τα αποτελέσματα ελέγχων από τον ΕΦΕΤ ή άλλη Δημόσια Υπηρεσία, που εκτελούνται στις εγκαταστάσεις του αναδόχου κατά τη διάρκεια της σύμβασης, εντός τριών (3) ημερών το αργότερο από την κοινοποίηση στον ίδιο των αποτελεσμάτων αυτών.

#### 2. Μεριδοποίηση – Μεταφορά φαγητού

α) Τα δεκατιανά, τα απογευματινά και τα προ του ύπνου γεύματα (όπου απαιτούνται) θα παραδίδονται σε ατομική συσκευασία στις κουζίνες των τμημάτων (office φαγητού) του Νοσοκομείου από υπαλλήλους της εταιρείας.

β) Το πρωινό, το γεύμα και το δείπνο θα παραδίδονται :

- υπομεριδοποιημένα σε λεκάνες gastronomie, ανάλογης χωρητικότητας με τη δύναμη του τμήματος και του είδους του φαγητού, στις κουζίνες των τμημάτων του Νοσοκομείου από υπαλλήλους της εταιρείας. Το γάλα θα παραδίδεται σε ισοθερμικά δοχεία-κανάτες στις κουζίνες των τμημάτων, (office φαγητού) ενώ το τσάι και το χυμόμυζι σε ατομική συσκευασία, και θα κατανέμεται σε ποτήρια μ.χ. κατάλληλα για ζεστά ροφήματα από προσωπικό του προμηθευτή.

- σε λεκάνες gastronomie ή υπομεριδοποιημένα σε ατομική συσκευασία στο χώρο σερβιρίσματος του Νοσοκομείου, για τη σίτιση του προσωπικού (εφημερεύοντες ιατροί), από υπαλλήλους της εταιρείας.

Κάθε μερίδα γεύματος και δείπνου (ασθενών-σιτιζόμενου προσωπικού) θα συνοδεύεται από πλαστικό διαφανές ποτήρι μίας χρήσεως σε ατομική συσκευασία. Η προμήθεια αυτών των ποτηριών θα βαρύνει τον ανάδοχο.

γ) Η διακίνηση του έτοιμου φαγητού από την μονάδα παραγωγής (catering) προς το Νοσοκομείο θα πρέπει να γίνεται με καθαρά και απολυμωσμένα μεταφορικά μέσα του αναδόχου και μέσα σε ισοθερμικά δοχεία (thermobox έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρηση του φαγητού σε θερμοκρασία άνω των 65°C όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί «ζεστό» και σε θερμοκρασία ίση ή μικρότερη των 2°C όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί «κρύο». Οι λεκάνες τύπου gastronomie που θα περιέχουν τα τρόφιμα θα πρέπει οπωσδήποτε να φέρουν καπάκι. Όσον αφορά στη συσκευασία του φαγητού θα πρέπει τόσο η ατομική συσκευασία όσο και οι λεκάνες του υπομεριδοποιημένου φαγητού, αλλά και τα ισοθερμικά δοχεία να είναι κατάλληλα για τρόφιμα και να φέρουν το σχετικό ειδικό σήμα καταλληλότητας.

δ) Η μεριδοποίηση και η διανομή των γευμάτων θα γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό του αναδόχου. Η συλλογή και το πλύσιμο των διαφόρων σκευών (Διάφορα δοχεία, πιάτα, δίσκοι, κλπ) θα γίνεται από προσωπικό του αναδόχου στο χώρο του.

#### 3. Τρόπος και χρόνος παραγγελίας και παράδοσης φαγητών

α) Η παρὰ γενική των φωνηέντων και των λυγμάτων των φωνηέντων θα γίνεται από τη Νοσηλευτική Ψηφιακή Υπηρεσία της πόρτας την ημέρα (πρωί, μεσημέρι και βράδυ).

β) Η παράδοση του φαρμάκου και του δελτίου στο Νοσοκομείο θα γίνεται στις 7:30-8:00π.μ. καθημερινά. Η παράδοση του φαρμάκου και του φαρμάκου θα γίνεται στις 12:30 – 13:00π.μ. καθημερινά και η παράδοση του φαρμάκου και του φαρμάκου θα γίνεται στις 18:30 – 19:00π.μ. καθημερινά. Οι ώρες παράδοσης του φαρμάκου θα πρέπει να τηρούνται για λόγους υγιεινής και ασφάλειας των φαρμάκων, καθώς και ουσίας λειτουργίας του Νοσοκομείου.

γ) Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να καθορίσει τον αριθμό των ημερών ανάλογα με τον αριθμό των νοσηλευμένων και των επιημερευμένων.

δ) Οι επιπλέον είναι υποχρεωμένες να παρέχουν τις υπηρεσίες τους ανεξάρτητα από κλητικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και να υποβάλλουν τα αποτελέσματα.

#### 4. Παιδιατρική και ποσοτική παρακολούθηση

α) Η ποσοτική και ποσοτική παρακολούθηση των φωνηέντων θα πραγματοποιείται από επιτροπή παρακολούθησης για το Νοσοκομείο και η ποσοτική παρακολούθηση των φωνηέντων θα γίνεται από επιτροπή παρακολούθησης υγιεινής και ασφάλειας των φαρμάκων.

β) Η ποσοτική παρακολούθηση των φωνηέντων θα γίνεται από επιτροπή παρακολούθησης υγιεινής και ασφάλειας των φαρμάκων.

γ) Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φάρμακα στο Νοσοκομείο ή παραλείψει να φέρει ορισμένα από εκείνα που παραγγέλλονται ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή σε περίπτωση απρόοπτης απόδοσης των ειδών και μη ορισμένης απόδοσης των φαρμάκων ή σε περίπτωση που η ποσοτική παρακολούθηση των φωνηέντων θα διακοπεί ή σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φάρμακα στο Νοσοκομείο ή παραλείψει να φέρει ορισμένα από εκείνα που παραγγέλλονται ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή σε περίπτωση απρόοπτης απόδοσης των ειδών και μη ορισμένης απόδοσης των φαρμάκων.

δ) Η ποσοτική παρακολούθηση των φωνηέντων θα γίνεται από επιτροπή παρακολούθησης υγιεινής και ασφάλειας των φαρμάκων.

#### 5. Κανονισμοί εργασίας προσωπικού ανάδοχο

α) Το προσωπικό που απασχολεί ο ανάδοχος πρέπει να πληροφώνεται με τις συνθήκες του Νοσοκομείου.

β) Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να απασχολεί μόνο ασφαλισμένο προσωπικό το οποίο θα πρέπει να είναι υπεύθυνο να καταβάλλει την Ελάχιστη Γάμοσα.

γ) Αναρριβείται η είσοδος και η παραμονή στους χώρους των κομμένων αρθρών με τη στιγμή συμπληρωμένη των εργασιών και των εργασιών του ανάδοχο.

δ) Οι υπαλλήλοι του ανάδοχο να συνδράμουν η προμήθεια φυγών, ποτών, τσιγάρων, φαγητών και σνακ, τους ή τις θεματικές συνοδούς, καθώς και συνοδούς.

ε) Το προσωπικό που απασχολεί ο ανάδοχος πρέπει να πληροφώνεται με τις συνθήκες του Νοσοκομείου.

#### 6. Καθαριότητα – Πλυντήριο σκευών

α) Η αποκομιδή των σκευών από τους θαλάμους των ασθενών και το πλύσιμο των σκευών (σεβαστά-πλυντήριο) και η αποστέρηση του

χώρου των κουζινών του νοσοκομείου. Θα γίνεται από το προσωπικό του αναδόχου. Η δαπάνη για την καταπολέμηση παρασίτων και ζουφίων στις κουζίνες των τμημάτων (Νοσοκομείου) βαρύνει εξολοκλήρου το Νοσοκομείο. Τα κάθε φύσης απορρίμματα απομακρύνονται από τους χώρους μεριδοποίησης και το εστιατόριο με ευθύνη του προσωπικού του αναδόχου.

β) Τα ισοθερμικά δοχεία (thermobox) και τα άπλυτα σκεύη (λεκάνες κλπ.) θα παραδίδονται στον ανάδοχο μετά από κάθε χρήση τους και θα πρέπει να αντικαθίστανται με καθαρά και απολυμασμένα σε κάθε επόμενη παράδοση. Το κλυσίμο τους θα πρέπει να γίνεται στις εγκαταστάσεις της εταιρείας τροφοδοσίας καθημερινά, ώστε να εξασφαλίζεται η υγιεινή τους. Η εταιρεία θα πρέπει να κρατάει αρχείο τακτικών ελέγχων για το καθαρισμό και την απολύμανση των σκευών, πιστοποιητικό απολύμανσης των εγκαταστάσεων της και των ισοθερμικών δοχείων μεταφοράς φαγητού, στο οποίο θα φαίνεται η ημερομηνία εκτέλεσης, ο τρόπος απολύμανσης (φάρμακα) και η ορισθείσα επόμενη ημερομηνία απολύμανσης.

## 7. Ποιοτικές και ποσοτικές προδιαγραφές

1. Η εταιρεία τροφοδοσίας καθώς και οι χορηγητές των πρώτων υλών που χρησιμοποιεί, θα πρέπει να διαθέτουν πιστοποίηση ύπαρξης και ορθής λειτουργίας συστήματος ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου HACCP από διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης για τους χώρους παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χρησιμοποιούμενων ειδών.
2. Η διαπίστευση του φορέα πιστοποίησης θα προέρχεται είτε από το Εθνικό Συμβούλιο Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) είτε από τον Ελληνικό Οργανισμό Τοποποίησης (ΕΛΟΤ)
3. Τα φαγητά θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς πολλά καρυκεύματα και ζωικά λίπη.
4. Κάθε λεκάνη gastronomie και κάθε ατομική συσκευασία θα φέρει ετικέτα με το είδος του γεύματος (γεύμα-δείπνο), το μενού, τον κωδικό της παρτίδας και την ημερομηνία παραγωγής και λήξης. Τα ισοθερμικά δοχεία (thermobox) θα φέρουν σήμανση με την επωνυμία της εταιρείας, τη διεύθυνση και τον αριθμό αδείας της.
5. Η παρασκευή των γευμάτων θα γίνεται με ελαιόλαδο extra παρθένο.
6. Το λάδι στις σαλάτες να είναι extra παρθένο ελαιόλαδο. Η ποσότητα του ελαιολάδου για τις βραστές σαλάτες της ελεύθερης/τακτικής διαίτας να είναι 20γρ./μερίδα. Οι βραστές σαλάτες να συνοδεύονται πάντα με 1/2 κομμάτι φρέσκου λεμονιού.
7. Η ποσότητα του ελαιολάδου για τις κρύες σαλάτες να είναι 15γρ./μερίδα ή άλλη που μπορεί να καθορίσει το Νοσοκομείο.
8. Οι σάλτσες των φαγητών των ασθενών να μην τσιγαρίζονται.
9. Απαγορεύεται η χρήση του αλεύρου για την παρασκευή των φαγητών (σαν πρόσθετο στις σάλτσες ή για συμπύκνωση της σούπας).
10. Τα φαγητά, τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν αλάτι, θα δίνονται ως αριθμός «άναλων». Για τα είδη αυτά θα υπάρχει ειδική σήμανση στη συσκευασία.
11. Τα φαγητά τα οποία δεν θα πρέπει να περιέχουν λιπαρά, θα δίνονται ως αριθμός «άλιπων». Για τα είδη αυτά θα πρέπει να υπάρχει ειδική σήμανση στη συσκευασία.
12. Το ζελέ δε θα περιέχει πρόσθετη ζάχαρη ή γλυκαντική ύλη.
13. Η άγλυκη κομπόστα και η άγλυκη κρέμα των διαιτών των παθολογικών ασθενών δε θα περιέχουν γλυκαντικές ύλες.
14. Οι άγλυκες κομπόστες να είναι μήλο ή ροδάκινο ή αχλάδι, τεμαχισμένα και να είναι καλοβρασιμένες (όχι όξινες).
15. Το γάλα που θα χρησιμοποιείται στην παρασκευή των διαφόρων τροφίμων των ασθενών (κρέμες, ρυζόγαλο, πουρέ) να είναι φρέσκο και όχι εβαπορέ.
16. Το μοσχάρι και το χοιρινό (εκτός της μπριζόλας) να είναι άνευ οστών, κωπό Α' ποιότητας.
17. Το ψάρι να είναι κατεψυγμένο (φέτα ή φιλέτο ανάλογο το είδος) ή φρέσκο, Α' ποιότητας.
18. Το κοτόπουλο να είναι κωπό Α' ποιότητας μπούτι ή στήθος ή φιλέτο στήθος.
19. Τα ερίφια γάλακτος να είναι κωπό Α' ποιότητας.
20. Τα φαγητά να είναι καλοβρασιμένα ή καλοψημένα και καλοσερβιρισμένα.
21. Φαγητά όπως λιαδέρια και σούπες να έχουν την σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο. Οι σούπες να συνοδεύονται πάντα με 1/2 κομμάτι φρέσκου λεμονιού.
22. Τα πρωινά ροφήματα τσαγιού και χαμομηλιού να συνοδεύονται με 1/4 κομμάτι φρέσκου λεμονιού.
23. Το τριμμένο τυρί που συνοδεύει τα ζυμαρικά πρέπει να σερβίρεται ξεχωριστά σε ατομική συσκευασία στα τμήματα.
24. Όσα είδη είναι συσκευασμένα/ τυκοποιημένα όπως τα είδη ζαχαροπλαστικής/ επιδόρπια να έχουν την κατάλληλη σήμανση (ετικέτα, συστατικά, ημερομηνία παραγωγής/ λήξης κλπ.).
25. Τα κρύα σάντουιτς θα παραδίδονται συσκευασμένα και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (συστατικά, ημερομηνία παραγωγής/ λήξης κλπ.).
26. Το υπομεριδοποιημένο σε λεκάνες gastronomie φαγητό να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να διευκολύνει το περαιτέρω σερβίρισμα στο πιάτο.
27. Οι σαλάτες και τα φρούτα θα παραδίδονται κρύα.

- 
- 
- 
- 28. Ο ποιητής παύεται να γίνεσαι από ποίησης παύεται και όχι από οκνή.
- 29. Δυνάμεις προγραμμάτων διατών - εορών  
 Κατάλογος ειδών φαινομένων - Μεταβολόγιο (αυτοφυαία I)  
 Ιδιώτερο μίονο εορών (αυτοφυαία II)  
 Ενδεικτικά προγράμματα διατών (αυτοφυαία III)

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι**

Το βάρος των κάτωθι φαγητών, ανά μερίδα, είναι σε μαγειρευμένη ή έτοιμη, κατά περίπτωση, μορφή.

**ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ**

Α/Α	ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΓΡΑΜ/ΜΕΡΙΔΑ
	<b>ΓΑΛΑ-ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ</b>	
1	Γάλα αγελάδος γύμα	200
2	Γάλα αγελάδος συσκ. 1/4lit	1 τεμ.
3	Γάλα αγελάδος πλήρες συσκ. 1/2lit	1 τεμ.
4	Γάλα αγελάδος 1,5% λιπαρά συσκ. 1/2lit	1 τεμ.
5	Γιαούρτι αγελάδος 3,5%λιπαρά (συσκ.200gr)	1 τεμ.
6	Γιαούρτι αγελάδος 0%λιπαρά (συσκ.200gr)	1 τεμ.
	<b>ΨΩΜΙΑ</b>	
7	Ψωμί λευκό (ατομ.συσκ.)	80 - 90
8	Ψωμί λευκό διαβήτου (ατομ.συσκ.)	30
9	Ψωμί ολικής αλέσεως (ατομ.συσκ.)	80
10	Ψωμί ολικής αλέσεως διαβήτου (ατομ.συσκ.)	30
11	Φρυγανιές σίτου (ατομ.συσκ./δύο τεμάγια)	1 τεμ.
	<b>ΕΙΛΗ ΠΡΩΙΝΟΥ</b>	
12	Μαρμελάδα φρούτων (ατομ.συσκ.)	20
13	Μέλι (ατομ.συσκ.)	20
14	Γαράκι τηγμένο (ατομ.συσκ.)	17,5
15	Γαρί φέτα	60
16	Κασέρι γκούντα	60
17	Βούτυρο-μαργαρίνη (ατομ.συσκ.)	10
18	Ανθότυρο	60
19	Ζαμπόν	60
	<b>ΣΑΛΑΤΕΣ</b>	
20	Σαλάτα νωπή εποχής	200
21	Καρτό βραστό	200
22	Κολοκυθάκια βραστά	200
23	Κουνουπίδι βραστό	200
24	Μπρόκολο βραστό	200
25	Παντζάρια βραστά	200
26	Χόρτα βραστά (ραδίκια,αντίδια)	200
27	Λάχανο βραστό – Λαχανίδες βραστές	200
28	Πεπεριές Φλωρίνης	180
29	Ταραμοσαλάτα	100
	<b>ΟΣΠΡΙΑ</b>	
30	Φασόλια γίγαντες πλακί	400
31	Ρεβίθια σούπα	400
32	Φακές σούπα	400
33	Φασόλια σούπα	400
	<b>ΣΟΥΠΕΣ</b>	
34	Μαγειρίτσα αβογέλι	400
35	Φιδές / Γλασέ / Αστράκι / Τριχανάς	300
36	Νορντόσουπα	400(100κατ.,καρ.,σελ.,ρύζι)
	<b>ΛΥΓΑ</b>	
37	Λυγό βραστό	1τεμ. (άνω των 63gr) 1.
38	Λυγό κόκκινο	1τεμ. (άνω των 63gr) 1.
39	Οικελέτα φούρνου με πατάτες τηγανητές	200γρ(2αυγά-100πατάτες)
	<b>ΡΥΖΙΑ</b>	
40	Ρύζι πιλάφι	250

41	Παξι με αυθιματα λαχανικα (πιζοτο)	250(200ββγ-50αγ)	200
42	Παξι λαταξ		200
43	Παξι		300
44	Πατατες φοβρου		300
45	Πατατες πορβεξ		300
46	Πατατες τηγανητες		300
	ZYMAPIKA(σπυγγερικια, Νο3, μακκοροτο, κριθαρικια, ζιβαδακρια, φοιογικια, ταλαιατελεξ, τορπελαβια)		
47	Zημικια ααρια		300
48	Zημικια με σάλια τοηατες κλα.		300
49	Kαρινοταρα		350
50	Πισα ατοικη)		350
51	Παριες ζειματες με πιξι η κηα		400
52	Ντοιατες ζειματες με πιξι η κηα		400
53	Κοκοθια ζειματα (κηα-πιξι) αργολεμνο		400
54	Αγγιλοντομαδες (κηα-πιξι) αργολεμνο		400
55	Πατοσιο (με μακρονια Νο3)		400 (100κηαδ)
56	Στρικατεν (με μακρονια Νο3)		400 (100τηρι)
57	Με Μελιτανες - Πατατες - Κηα		400 (100κηαδ)
58	Μελιτανες παουτοακια		400 (100κηαδ)
59	Αρακις λαδερος		350
60	Αυθιματα λαχανικα λαδερα		350
61	Μαυιες μαξες λαδερες		350
62	Πατατες - κοκοθιακια ηηρια		350
63	Σαυακορποζο ζειματο (αορο)		400 (200πατ-200κοα.)
64	Πρασοριζο ζειματο (αορο)		350
65	Φαγοδακια λαδερα		350
66	Κοκοθιακια φοβρου (ζειματα-με σάλια του υτοι.)		300
67	Αρακιες αλα πολιτα		300
68	Κατακι με πατατες φοβρου		
	ΜΟΞΑΡΙ (α/ο)	250ααρι - 250πατ.	
69	Μοζαρι βραστο		200 μοζαρι
70	Νοβα μαζου υητο*		200 μοζαρι
71	Αεινωτο η Κοκκινιστο η Ρυγαντο η Τακ κηιατα*		200 μοζαρι
72	Μοζαρι με κοκοθιακια		200 μοζαρι
73	Μοζαρι με λαχανο		180μοσξ-200λαξ.
74	Μοζαρι με στανικι		180μοσξ-200ααν.
75	Μοζαρι με ρηαο		180μοσξ-200ρηαο
76	Μοζαρι με μελιτανες		180μοσξ-300μελιταξ.
77	Μοζαρι με ζορσοπατα		100μοσξ-300σοπατα
	XOPIHO (α/ο)		
78	Χορινο με σάλια αργολεμνο		
79	Χορινο ζειματο*	200χορι-250ααξ.	
80	Χορινη παριζοα φοβρου (μ/ο)*	200χορι.	300χορι.(μ/ο)
81	Ποβρακια αργολεμνο		
82	Κεοτεδες τηγανητοι*	300 (μικτο ββρος)	
83	Κεοτεδες φοβρου*	150	
84	Μαυιτακια φοβρου (2 τηαζιμ)*	150	
85	Ποζο κηια*	150	
86	Σορτοακια με σάλια υτοιατα*	150	
87	Σορτοακια φοβρου (χορις σάλια)*	200	
88	Zημικια με κηα (ααγγερι)	300 (200αμ.-120κηαδ)	



89	Σπλετζοφιτί	350
	<b>ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ (σε τεμάχια μπουτί-στήθος)</b>	
90	Γαλοπούλα με πατάτες ούρνου	250κοτ.-250πατ.
91	Κοτόπουλο βραστό	320-350κοτ. (με κόκκαλο)
92	Κοτόπουλο ψητό*	320-350κοτ. (με κόκκαλο)
93	Κοτόπουλο κοκκινιστό ή λεμονάτο*	320-350κοτ. (με κόκκαλο)
94	Κοτόπουλο σουπιά (φιδέ ή γλάσέ)	150κοτ.-300σουπιά
95	Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας	200
	<b>ΨΑΡΙΑ</b>	
96	Βακαλάος φούρνου λεμονάτος(φέτα αδέρματη ή φιλέτο)*	220
97	Βακαλάος τηγανητός (φιλέτο)*	220
98	Βακαλάος φούρνου πλάκι (φέτα ή φιλέτο)*	220
99	Γαλέος ούρνου λεμονάτος (φέτα αδέρματη ή φιλέτο)*	250
100	Γαλέος τηγανητός (φιλέτο)*	250
101	Γαλέος φούρνου πλάκι (φέτα ή φιλέτο)*	250
102	Γλώσσα τηγανητή (φιλέτο)*	250
103	Γέρκα ούρνου λεμονάτη (φιλέτο)*	220
104	Γιτσιούρες,πέστροσες,κολιοί φούρνου (φρέσκα)*	250
105	Ψαρόσουπα (βακαλάος φιλέτο) με ρύζι,πατάτες,καρότο,σέλινο	220βακ.-300σουπιά
	<b>ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ</b>	
106	Χταπόδι με ζυμαρικά	200χταπ.-250ζυμ.
107	Σουπιές γιαχνί με πατάτες ή ρύζι ή ζυμαρικά	180σουπ.
108	Μοδοπίλαφο	300
109	Θαλασσινά διάφορα με ρύζι	300
	<b>ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ</b>	
110	Γλυκό συσκ. με σοκολάτα (καριόκες,πον αμιούρ κ.α.)	100
111	Γάρτα με φρούτο και συντιγί	100
112	Προφιτερόλ	100
113	Εκλαίρ	100
114	Ρεβανί	100
115	Σιροπιωστά (ιπακλαβάς,καταίφι κ.α.)	100
116	Βασιλόπιτα ατομική	100
117	Γσουρέκι ατομικό	100
118	Κουραμπιέδες	Με το κιλό
119	Μελομακάρονα	Με το κιλό
	<b>ΚΡΕΜΕΣ-ΕΠΙΔΟΡΜΙΑ</b>	
120	Κρέμα γλυκιά	160
121	Κρέμα άγλυκη	160
122	Ρυζόγαλο γλυκό	160
123	Ζελέ	160
124	Ζελέ με κομματάκια φρούτων	160
125	Κομπόστα γλυκιά (κονσέρβα) (ροδάκινο,βερικόκο)	160
126	Κομπόστα άγλυκη	130
127	Χαλβάς σιμιγδαλένιος	150
128	Κέικ απλό (βανίλια)	100
129	Κρουασάν μαρμελάδας (ατομ.συσκευασία)	Γτεμ.
	<b>ΔΙΑΦΟΡΑ</b>	
130	Γλιές (μαμούθ ή καλαιών)	80
131	Πίκλες - τουρσί	100
132	Χαλβάς από σουσάμι	60
133	Κρύο σάντουιτς (γκούντα-ζαμπόν ή γαλοπούλα)	Γτεμ.
134	Κρύο σάντουιτς (νηστίσιμο)	Γτεμ.
135	Χυμός ορούτων νέκταρ ή ο.χ. (πορτοκάλι,ροδάκινο,μήλο,βερικόκο,κοκτεϊλ) (ατομ.συσκ. 1/4lit)	Γτεμ.
136	Κεφαλοτύρι τριμμένο	15
137	Ζάχαρη ατομική συσκευασία	10

Τα είδη με (\*) συνοδεύονται με τις ετήσιες γαλακτοπαραγωγές: πατάτες φούρνου (250gr), πατάτες τηγανιτές (250gr), κουνέλι πατάτας (200gr), πιτζι πιλάφι ή πιζότο (200gr), ζυμαρικά (250gr).

• Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί το πρόγραμμα σίτισης αθέτων και προσωνυκων όπως ακριβώς ορίζεται σε επιδομακία συζώνητα.

**Παρατηρήσεις:**

• Ύτον νοσίου (Νοσοκομείον) προσφέρονται καλλιηφίρνια: Πρωινό Μισσηφίρνω γέβια Δείνω

• Επιδίμια γέβια (σβίφωνα με τις διατροοικές ανάγκες των αλλέων)

• Ύτους εφίηρεδόντες ιατρους προσφέρονται καλλιηφίρνια: Μισσηφίρνω γέβια Δείνω

• Το μινού ενδείκνικα πρέπει να περιλαμβάνει τονλάχιστον τα πιο κάτω είδη γέβιατων και συμπλήρωμάτων:

1) Κόβιο πύτο μισσηφίρνω γέβιατος και δείνω Γέβια με φρέσκο μισχάριον κίμα Γέβια με φρέσκο κοτόπουλο (στήθος ή μινού)

2) Γέβια με κρέας (μισχάρι ή χοιρινό) που θα προσέρχεται από το στήθος, το μινού ή τα λάρατα του ζώου.

3) Γέβια με ψάρι φέτα ή σιάτο ή οζόκαλλο (φρέσκο ή κατεψυγμένο). Γέβια με λάδερα ή ζυμαρικά ή γούνα ή όαριμα.

• Συμπλήρωμα μισσηφίρνω γέβιατος και δείνω:

1. Το κρέας φρεγμένο (θα συνοδεύεται με ποικιλίες γαλακτοπαραγωγών ελαιολής του Νοσοκομείου.

2. Σαλάτα (ωστή ή βραστή) ή/και τυρί φέτα ή/και κρέμα ή γιαούρτι ή ζελέ ή πουόγαλο.

3. Φρούτα εποχής ή κομπόστα φρούτων

4. Σοβία (για τους αλλέους) με εστόλη γατρού

5. Ψωμί ή φρυγανιές

• Πρωινό:

Γάλα ή τούτι ή ζυμωμένη Ψωμί ή φρυγανιές (όπου Γάλα ¼ lit )

Ζεγάρι – βούτυρο – μέλι ή μαρμελάδα ή τυρί κτηγμένο ή αυγό βραστό ή τυρί φέτα ή αινότυρο

• Συμπλήρωμα κρέμα τπόφια (επιδίμια γέβιατος):

Κρέμα γάκια ή γάκρη

Ζελέ με γάκρη ή γάκρη

Τιούρτι παήρες ή άλιτο

Φρούτα ή κομπόστα

Ο ανάδοχος πρέπει να έχει στη διάθεση των εφίηρεδόντων ιατρών δυνατότητα ελίστολης δύο (2) κρηόες πύτων, τα οποία πρέπει να είναι εφίηρα και επαποσίματα. Το είδος αυτών των κρηόες πύτων και οι ποσότητες τους θα καθορίζονται από το νοσοκομείο με επιδομακία πρόγρημα.

## ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΑ ΓΕΥΜΑΤΑ

(εφημερεύόντων ιατρών και ασθενών (Νοσοκομείου) , πλην των ειδικών διαιτών)

### 25/12 (ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ)

Πρωινό: Επιπλέον του πρωινού 1 Μελομακάρονο

Γεύμα: Γαλοπούλα με πατάτες-Γυρί-Σαλάτα-Φρούτο-Γλυκό

Δείπνο: Μπιφτέκι-Κριθαράκι-Γιαούρτι-Κομπόστα

### 26/12 (ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ)

Πρωινό: Επιπλέον του πρωινού 1 Μελομακάρονο Γεύμα:

Μοσχάρι ριγανάτο-Ριζότο-Σαλάτα-Φρούτο-Γλυκό

Δείπνο: Παστίτσιο-Σαλάτα-Κομπόστα

### 31/12 (ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑ)

Δείπνο: Χορτόσουπα με κρέας-Βασιλόπιτα ατομική-Γιαούρτι-Φρούτο

### 1/1 (ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑ)

Πρωινό: Επιπλέον του πρωινού Βασιλόπιτα ατομική

Γεύμα: Νουά μάσγου ψητό-Ριζότο-Γυρί-Σαλάτα-Φρούτο-Γλυκό

Δείπνο: Μακαρόνια με κινιά-Σαλάτα-Φρούτο

### 6/1 (ΦΩΤΑ)

Γεύμα: Μοσχάρι κοκκινιστό-Ρύζι πιλάφι-Σαλάτα-Φρούτο-Γλυκό Δείπνο:

Μακαρόνια ωγκρατέν-Σαλάτα-Φρούτο

### ΚΑΘΑΡΑ ΔΕΥΤΕΡΑ

Γεύμα: Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό-Ταραμοσαλάτα-Φρούτο-Ααγάνα Δείπνο:

Σπανακόρυζο-Γιαούρτι-Φρούτο

Τίτλος: Βακίλλος ζεφονογόνος φοβών-παύων φοβών -Στάατα-Φοβό-Τζακό  
Αιτιών: Αιτιογενής ζεφονογόνος με σ.στοματίας-Τύπυ τριμύενο-Κοιμάοστα

AL. ZARBA TO

Τίτλος: Μιμίκες λαβερές-Τύπυ φέτα-Φοβότο

Αιτιών: Μιμικρισσα-Τύπυ-Τωοπρι-Φοβότο-Τσοπέρκι ατομικό-Άγλο κόκκινο

KYPIAKH TOY HANXA

Τίτλος: Τσοπέρκι ατομικό-Άγλο κόκκινο

Τίτλος: Νουά μόνζον ηητό-Πυξότο-Τύπυ-Στάατα-Φοβότο-Τζακό Αιτιών: Χορτόσοουτα με κρέας-Τωοπρι-Φοβότο

AEYTERA TOY HANXA

Τίτλος: Τσοπέρκι ατομικό-Άγλο κόκκινο

Τίτλος: Πυγάντο-Πατάτες φοβών-Στάατα-Φοβότο-Τζακό-Άγλο κόκκινο

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΡΧΟΜΑΔΑΙΟ ΠΡΟΤΥΠΑΜΜΑ ΤΑΚΤΙΚΗΣ-ΕΛΕΥΘΕΡΗΣ ΔΙΑΤΑΣ

Αντίγραφο Τίτλος: Τάα-Βοτπο-Μέλι-Ψοιη ή 2 σκευασμέες

Μεσημεριανό: Πααρισσο-Στάατα-Φοβότο-Ψοιη Αιτιών: Κρέας ηητό-Ποπές-Τωοπρι-Φοβότο-Ψοιη

Τρίτη Τίτλος: Τάα-Βοτπο-Τύπυ ηημένο-Ψοιη ή 2 σκευασμέες

Μεσημεριανό: Πυγάντο-Πατάτα-Φοβότο-Ψοιη Αιτιών: Λοβου φιδέ με 1/2 κρέας κοτόπουλο)-Τωοπρι-Φοβότο-Ψοιη

Τετάρτη Τίτλος: Τάα-Βοτπο-Μαριμελάδα-Ψοιη ή 2 σκευασμέες

Μεσημεριανό: Μιμίκες-Τυο-Κρέια-Φοβότο-Ψοιη Αιτιών: Μιακρόνια κοφτά με σάλτσα και κωσέρι τριμύενο-Τωοπρι-Φοβότο-Ψοιη

Πέμπτη Τίτλος: Τάα-Βοτπο-Τύπυ φέτα-Ψοιη ή 2 σκευασμέες

Μεσημεριανό: Κοτόπουλο ηητό-Πααρισσο-Στάατα-Φοβότο-Ψοιη Αιτιών: Χορτόσοουτα με κρέας-Τωοπρι-Φοβότο-Ψοιη

Παρασκευή Τίτλος: Τάα-Βοτπο-Μαριμελάδα-Ψοιη ή 2 σκευασμέες

Μεσημεριανό: Φασολάκια-Τυο-Πυξόγυλο-Φοβότο-Ψοιη Αιτιών: Μιακρόνια με κρέας-Τωοπρι-Φοβότο-Ψοιη

Σάββατο Τίτλος: Τάα-Βοτπο-Άγλο-Ψοιη ή 2 σκευασμέες

Μεσημεριανό: Ψοιη λαγονάτο-Πατάτες φοβών-Στάατα-Φοβότο-Ψοιη Αιτιών: Ιομβαρλάκια-Κρέια-Φοβότο-Ψοιη

Κυριακή Τίτλος: Τάα-Βοτπο-Μαριμελάδα-Ψοιη ή 2 σκευασμέες

Μεσημεριανό: Κοτόπουλο λεμονάτο-Μακαρόνια κοφτά-Σαλάτα-Φρούτο-Ψωμί  
Δείπνο: Χορτόσουπα με κρέας-Γιαούρτι-Φρούτο-Ψωμί

## ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΤΙΣΙΗΣ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ ΙΑΤΡΩΝ

### Δευτέρα

Μεσημεριανό: Παστίτσιο-Κρέμα-Σαλάτα-Φρούτο-Ψωμί ή Φακές-Ταραμοσαλάτα-Ελιές-Φρούτο  
Δείπνο: Κοκκινιστό-Πουρές-Τυρί-Σαλάτα-Φρούτο-Ψωμί

### Τρίτη

Μεσημεριανό: Ριζανάτο-Πιλάφι-Τυρί-Σαλάτα-Φρούτο-Ψωμί Δείπνο: Μπριζόλα-Πατάτες  
φούρνου-Τυρί-Σαλάτα-Φρούτο-Ψωμί

### Τετάρτη

Μεσημεριανό: Μπάμιες-Τυρί-Κρέμα-Φρούτο-Ψωμί-Χυμός ή Φασόλια πλακί-Ταραμάς-Ελιές  
Δείπνο: Σπετζοφαί-Τυρί-Σαλάτα-Φρούτο-Ψωμί

### Πέμπτη

Μεσημεριανό: Κοτόπουλο ψητό-Πιλάφι-Τυρί-Σαλάτα-Φρούτο-Ψωμί  
Δείπνο: Λαχανοντολμάδες-Τυρί-Σαλάτα-Φρούτο-Ψωμί

### Παρασκευή

Μεσημεριανό: Φασολάκια ή Ρεβύθια-Ταραμοσαλάτα-Ελιές-Πίκλες-Φρούτο-Ψωμί  
Δείπνο: Μακαρόνια με κιμά-Τυρί-Σαλάτα-Φρούτο-Ψωμί

### Σάββατο

Μεσημεριανό: Ψάρι πλακί-Πατάτες φούρνου-Σαλάτα-Φρούτο-Ψωμί-Χυμός  
Δείπνο: Γουβαράκια-Τυρί-Κρέμα-Φρούτο-Ψωμί ή Πίτσα-Τυρί-Σαλάτα-Φρούτο

### Κυριακή

Μεσημεριανό: Κοτόπουλο λεμονάτο-Μακαρόνια κοστά-Τυρί-Σαλάτα-Φρούτο-Ψωμί-Γλυκό  
Δείπνο: Χοιρινό με σέλινο αγγολέμονο-Τυρί-Ρυζόγαλο-Φρούτο-Ψωμί

## ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑΙΤΑΣ ΔΙΑΒΗΤΙΚΟΥ

### Δευτέρα

Πρωινό: Γάλα-Αυγό-Φρυγανιές  
Δεκατιανό: Φρούτο εποχής διαβητικού (120gr περίπου)  
Μεσημεριανό: Μπιφτέκι-1/2 μερίδα μακαρόνια ψητά-Σαλάτα-Φρούτο διαβητικού  
Απογευματινό: Κομπόστα άγλυκη  
Δείπνο: Κρέας ψητό-1/2 μερίδα πουρές-Γιαούρτι-Φρούτο διαβητικού  
Προ του ύπνου: Γάλα ατομ.συσκ. 1/4lit

### Τρίτη

Πρωινό: Γάλα-Τυράκι τηγμένο-Φρυγανιές  
Δεκατιανό: Φρούτο εποχής διαβητικού (120gr περίπου)  
Μεσημεριανό: Ριζανάτο-1/2 μερίδα πιλάφι-Σαλάτα-Φρούτο διαβητικού  
Απογευματινό: Κομπόστα άγλυκη  
Δείπνο: Κοτόπουλο βραστό-Σούπα φιδε-Γιαούρτι-Φρούτο διαβητικού Προ του ύπνου: Γάλα ατομ.συσκ. 1/4lit

### Τετάρτη

Πρωινό: Γάλα-Ανθότυρο-Φρυγανιές  
Δεκατιανό: Φρούτο εποχής διαβητικού Μεσημεριανό: Κοκκινιστό-Μπάμιες-Τυρί-Φρούτο διαβητικού Απογευματινό:  
Κομπόστα άγλυκη  
Δείπνο: Κοτόπουλο σχάρας-1/2 μερίδα μακαρόνια κοφτά με σάλτσα-Γιαούρτι-Φρούτο διαβ.  
Προ του ύπνου: Γάλα ατομ.συσκ. 1/4lit





