

ΑΔΑ:

Αρ. Πρωτ.: 982/14-02-2024

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ

ΘΕΜΑ: Πρόσκληση για την προμήθεια έτοιμων γευμάτων από ιδιωτική εταιρεία Catering και εν ελλείψει από ιδιωτική επιχείρηση εστίασης για την κάλυψη των αναγκών σίτισης των νοσηλευόμενων ασθενών και του ενεργώς εφημερεύοντος ιατρικού προσωπικού του Γ.Ν. Θήρας για την περίοδο από 25.02.2024 και μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων με τη διαδικασία της συλλογής προσφορών.

ΣΧΕΤ: α. Ν.4412/16 και τις λοιπές διατάξεις κείμενης νομοθεσίας

β. Την με Αρ. Πρωτ. 938 /12.02.2024 εισήγηση της Προϊσταμένης Τμήματος Διαιτολογίας του Γ.Ν. Θήρας.

Προϋπολογισθείσα δαπάνη: Τριάντα τρεις χιλιάδες εννιακόσια ΕΥΡΩ (33.900,00€) συμπεριλαμβανομένου του νόμιμου Φ.Π.Α

Κριτήριο αξιολόγησης	Ημερομηνία δημοσίευσης ΔΙΑΥΓΕΙΑ
Χαμηλότερη Τιμή	14 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2024

ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	ΤΕΛΙΚΗ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	ΗΜΕΡΑ	ΩΡΑ
Ανοιχτές προσφορές στο mail: supplies@santorini-hospital.gr	18 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2024		13:00 μ.μ.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ – ΕΡΓΟΥ

Αντικείμενο της πρόσκλησης είναι η προμήθεια έτοιμων γευμάτων από ιδιωτική εταιρεία Catering και εν ελλείψει από ιδιωτική επιχείρηση εστίασης για την κάλυψη των αναγκών σίτισης των νοσηλευόμενων ασθενών και του ενεργώς εφημερεύοντος ιατρικού προσωπικού του Γ.Ν. Θήρας για την περίοδο από 25.02.2024 και μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων με τη διαδικασία της συλλογής προσφορών.

Αναλυτικά :

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Άρθρο 1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ οφείλει να τηρεί όλη την ισχύουσα νομοθεσία και τους Κανονισμούς Τροφίμων, τις σχετικές οδηγίες του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων με βάση την οδηγία 93/43 ΕΟΚ για την Υγιεινή Τροφίμων και την ΚΥΑ 487/ΦΕΚ 1219 Β/4.10.2000.
2. Όλα τα παρεχόμενα γεύματα, πρέπει να παρασκευάζονται από τρόφιμα που πληρούν τις ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής και Κοινοτικής Νομοθεσίας, καθώς και τις ενιαίες τεχνικές προδιαγραφές σύμφωνα με τα οριζόμενα από την Επιτροπή Προμηθειών Υγείας.
3. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ οφείλει να ενημερώνει τον υπεύθυνο του Τμήματος Διαιτολογίας της ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ για το σύνολο των αλλεργιογόνων που υπάρχουν στο τελικό προϊόν και για πιθανά αλλεργιογόνα που δύνανται να περιέχονται, σύμφωνα με όσα καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011.
4. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ οφείλει να προσδιορίζει τη χώρα καταγωγής των υλικών που περιέχονται στα προσφερόμενα είδη όπως επίσης και να προσδιορίζει αν προέρχονται από νωπές ή κατεψυγμένες πρώτες ύλες.
5. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ θα πρέπει να εφαρμόζει όλες τις αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής (σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο HACCP), τόσο στη μονάδα παραγωγής όσο και κατά τη διαδικασία μεταφοράς και παράδοσης των υπό προμήθεια ειδών τροφίμων.
6. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ θα έχει την υποχρέωση να δέχεται την παρουσία υπαλλήλων του Τμήματος Διαιτολογίας και εν ελλείψει του Διατροφής του Γ.Ν. Θήρας, οι οποίοι θα παρακολουθούν τις διαδικασίες παραλαβής του φαγητού στο χώρο παρασκευής, και τις εγκαταστάσεις του ΑΝΑΔΟΧΟΥ εφόσον κριθεί σκόπιμο.
7. Το φαγητό θα πρέπει να προσκομίζεται στο Γ.Ν. Θήρας, σε συσκευασία με επισήμανση για κάθε είδος δίαιτας και σε τέτοια συσκευασία που θα διασφαλίζονται στο μέγιστο βαθμό οι κανόνες υγιεινής και η εύκολη διακίνηση και χρήση. Θα πρέπει να παραδίδονται αμέσως μετά την ολοκλήρωση της μαγειρικής τους παρασκευής, σε θερμοκρασία άνω των 60°C για τα ζεστά τρόφιμα. Παράλληλα, θα πρέπει να παραδίδονται έτοιμα προς μεριδοποίηση από την κουζίνα του νοσοκομείου, σε περιέκτες με προδιαγραφές καταλληλότητας για τρόφιμα (γαστρονόμους) οι οποίοι θα είναι ερμητικά κλειστοί με film και καπάκι, οι οποίοι θα ευνοούν τη διατήρηση θερμοκρασίας και θα είναι κατάλληλοι για άμεση επαφή με τρόφιμα. Τα ζεστά μέρη του γεύματος μπορούν να παραδίδονται συσκευασμένα μαζί ή χωριστά (για παράδειγμα κοτόπουλο με πατάτες φούρνου) και σύμφωνα με τις υποδείξεις του τμήματος Διαιτολογίας, ενώ το ρύζι, ο κιμάς, τα ζυμαρικά, τα όσπρια, τα λαχανικά και η σαλάτα θα παραδίδονται μεμονωμένα. Θα πρέπει να αναγράφεται με μαρκαδόρο στο καπάκι και στο πλάι του περιέκτη τροφίμων το είδος γεύματος/δίαιτα που περιέχει. Τα κρύα πιάτα να παραδίδονται σε θερμοκρασία +2 έως +4°C
8. Τα παρασκευαζόμενα γεύματα θα ακολουθούν το ημερήσιο πρόγραμμα του διαιτολογίου, το οποίο θα αποστέλλεται ηλεκτρονικά σε εβδομαδιαία ή μηνιαία βάση σύμφωνα με την κρίση του Τμήματος Διαιτολογίας του Γ.Ν. Θήρας, σε εύλογο πρότερο χρόνο από την ημερομηνία έναρξης της εφαρμογής του. Το Τμήμα Διαιτολογίας/Διατροφής διατηρεί το δικαίωμα να επιστρέψει μέρος ή το σύνολο των μερίδων φαγητού, εφόσον κρίνει η αρμόδια επιτροπή παραλαβής/υπεύθυνος παραλαβής που ορίζεται από την ΕΤΑΙΡΕΙΑ, ότι είναι ύποπτα ή ακατάλληλα για τους ασθενείς ή

το προσωπικό σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις. Στην περίπτωση αυτή, η εταιρεία υποχρεούται να αντικαταστήσει άμεσα τα επιστρεφόμενα είδη.

9. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ οφείλει να ανταποκρίνεται αποτελεσματικά σε αιτήματα του Γ.Ν. Θήρας που δύναται να προκύψουν εκτάκτως.

Άρθρο 2. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

1. Η χορήγηση έτοιμων γευμάτων για τις ελεύθερες δίαιτες των ασθενών καθώς και όλες τις ειδικές δίαιτες για τα δυο κυρίως γεύματα της ημέρας (Μεσημεριανό, Βραδινό)
2. Η χορήγηση έτοιμων γευμάτων για τις ελεύθερες δίαιτες του ενεργώς εφημερεύοντος ιατρικού προσωπικού για τα δυο κυρίως γεύματα της ημέρας (Μεσημεριανό, Βραδινό)
3. Η ανάθεση θα αφορά την ημερήσια σίτιση κατά μέσο όρο 45 μερίδες έτοιμων προς κατανάλωση γευμάτων με απόκλιση +/- 25% αναλόγως του αριθμού των νοσηλευόμενων ασθενών και ταξινομημένες σε δυο κύρια γεύματα ημερησίως.

Άρθρο 3. Παραγγελία του αντικειμένου της σύμβασης

1. Το Τμήμα Διαιτολογίας/Διατροφής του Γ.Ν. Θήρας αποστέλλει εγγράφως το δελτίο παραγγελιών στη δ/ση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου που θα υποδείξει ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ, διατηρώντας το δικαίωμα να τροποποιεί αυξομειώνοντας ανάλογα με τις ανάγκες του τα παραγγελλλόμενα είδη έως και δυο ώρες πριν από την αναμενόμενη ώρα παράδοσης του γεύματος.
2. Σε κάθε γεύμα θα αποστέλλονται μερίδες ζωμού από κοτόπουλο ή μοσχαρίσιο/χοιρινό κρέας ή ψάρι, σύμφωνα με τις ανάγκες του Τμήματος Διατροφής.

Άρθρο 4. Παράδοση του αντικειμένου της σύμβασης

1. Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα του ΑΝΑΔΟΧΟΥ. Σε περίπτωση που ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ δε διαθέτει μεταφορικό μέσο που να καλύπτει τις υγειονομικές απαιτήσεις της παρ. 5 του παρόντος άρθρου, η μεταφορά των έτοιμων γευμάτων δύναται να υλοποιείται με κατάλληλο μεταφορικό μέσο της ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ
2. Τα υπό προμήθεια έτοιμα γεύματα θα πρέπει να παραδίδονται αμέσως μόλις μαγειρευτούν και στο χρονικό διάστημα 11.45-12.15 για το μεσημεριανό γεύμα και 16.00-16.30 για το βραδινό γεύμα. Το προβλεπόμενο ωράριο παράδοσης δύναται να τροποποιηθεί κατόπιν συνεννόησης με την υπεύθυνη του Τμήματος Διαιτολογίας.
3. Τα παρεχόμενα γεύματα θα είναι τοποθετημένα σε κατάλληλους περιέκτες (γαστρονόμους) και στη συνέχεια να μεταφέρονται στο Τμήμα Επισιτισμού της ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ τοποθετημένα σε ισοθερμικά κιβώτια (thermobox/isobox) τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα καθαρίζονται και θα απολυμαίνονται καθημερινά. Σε περίπτωση που ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ δεν διαθέτει ισοθερμικά κιβώτια, θα μπορεί να γίνει προσωρινή παραχώρηση χρήσης από τα ισοθερμικά κιβώτια της ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ, τα οποία θα παραδίδει και θα παραλαμβάνει ανά γεύμα εκπρόσωπος που θα ορίσει η ΕΤΑΙΡΕΙΑ και τα οποία προορίζονται για αποκλειστική χρήση από το Τμήμα Επισιτισμού της ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ.
4. Τα προϊόντα θα εκφορτώνονται και θα παραδίδονται στο χώρο των μαγειρείων του Γ.Ν. Θήρας. Τα ισοθερμικά κιβώτια και οι γαστρονόμοι θα πρέπει να παραλαμβάνονται από τον ΑΝΑΔΟΧΟ κατά την αποχώρηση από τα

μαγειρεία ή την επόμενη ημέρα, πλην των περιπτώσεων διάθεσής τους από την ΕΤΑΙΡΕΙΑ, όπου θα πρέπει να παραδίδονται στο Τμήμα Επισιτισμού της ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ αμέσως μετά τη χρήση τους

5. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να φέρουν Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς. Η βεβαίωση αυτή θα πρέπει να προσκομίζεται στην ΕΤΑΙΡΕΙΑ
6. Ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο Υγείας σε ισχύ και να φέρει κατά τη διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των γευμάτων, όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσεως. Σε περίπτωση που η μεταφορά των γευμάτων γίνεται με ευθύνη του ΑΝΑΔΟΧΟΥ, τότε χρειάζεται να προσκομίσει υπεύθυνη δήλωση ότι ο μεταφορέας διαθέτει βιβλιάριο υγείας

ΆΡΘΡΟ 5. Παραλαβή του αντικειμένου της σύμβασης

1. Η παραλαβή των έτοιμων προς κατανάλωση γευμάτων θα γίνεται από υπάλληλο που θα ορίζεται από την ΕΤΑΙΡΕΙΑ ή από τριμελείς επιτροπές οι οποίες συγκροτούνται σύμφωνα με τα οριζόμενα στα άρθρα 208 και στην παρ. 11 περ. β του άρθρου 221 του ν.4412/2016 όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν σύμφωνα με το άρθρο 105 του ν.4782/2021.
2. Σε περίπτωση που το προϊόν της παραγγελίας ή κάποιο συστατικό του δεν είναι άμεσα διαθέσιμο, ο ανάδοχος οφείλει να ενημερώσει τον υπεύθυνο του Τμήματος Διαιτολογίας μέχρι τις 13.00 της προηγούμενης ημέρας της παραγγελίας
3. Τα έξοδα και η ευθύνη παράδοσης βαρύνουν τον ανάδοχο, ο οποίος είναι αποκλειστικά αρμόδιος για την ασφαλή συσκευασία των προϊόντων, τη φόρτωση και τη μεταφορά τους
4. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ υποχρεούται να παραδίδει επακριβώς τα είδη που παραγγέλνονται.
5. Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ουδεμία ευθύνη φέρει για τυχόν αλλοιώσεις των προϊόντων που μπορεί να συμβούν κατά την μεταφορά και παράδοσή τους.

ΆΡΘΡΟ 6. Τεχνική και Επαγγελματική ικανότητα

Οι συμμετέχοντες θα χρειαστεί να προσκομίσουν τα κάτωθι δικαιολογητικά επί ποινή αποκλεισμού:

1. Άδεια λειτουργίας της επιχείρησης από την αρμόδια υπηρεσία και τυχόν υποκαταστημάτων αυτής στη Σαντορίνη
2. Επικυρωμένο αντίγραφο Πιστοποιητικού περί εφαρμογής Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων (ΣΔΑΤ) [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ 1219/Β/4-10.2000), σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2018, σε ισχύ, το οποίο θα έχει χορηγηθεί είτε από τον Ε.Φ.Ε.Τ ή από άλλους διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή – παρασκευή – επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των γευμάτων. Παράλληλα, ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ, χρειάζεται να προσκομίζει τα αποτελέσματα πρόσφατων μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των παραδιδόμενων προϊόντων, σύμφωνα με το εφαρμοζόμενο σχέδιο δειγματοληψίας της επιχείρησης στην περίπτωση που ζητηθούν από την ΕΤΑΙΡΕΙΑ.
3. Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στην παρούσα πρόσκληση ενδιαφέροντος δεν είναι παρασκευαστής έτοιμων γευμάτων, θα πρέπει να επισυνάψει αντίστοιχο πιστοποιητικό της παρ.2 από τον παραγωγό ή τον παρασκευαστή, καθώς επίσης και Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της παρούσης και θα προμηθεύει το συγκεκριμένο ΑΝΑΔΟΧΟ με έτοιμα γεύματα εφόσον του ανατεθεί η σχετική προμήθεια.

4. Στην περίπτωση που δεν πληρούνται τα κριτήρια των παρ. 2 και 3 του παρόντος άρθρου, θα πρέπει ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ να προσκομίσει Υπεύθυνη Δήλωση ότι εγγυάται ότι η πωλούμενη από αυτόν ποσότητα έτοιμων γευμάτων δε φέρει πραγματικά ή/και νομικά ελαττώματα, δεν παραβιάζει τα συναλλακτικά και χρηστά ήθη και ότι η κατοχή και διακίνησή της δεν είναι παράνομη. Τα προσκομιζόμενα είδη θα πρέπει να έχουν όλες τις απαραίτητες από το νόμο άδειες για την παραγωγή, κυκλοφορία και διακίνησή τους και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια και επιχειρήσεις.

ΆΡΘΡΟ 7. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Οι τεχνικές προδιαγραφές των πρώτων υλών των υπό προμήθεια ειδών θα είναι σύμφωνες με τα οριζόμενα από τις Ενιαίες Τεχνικές Προδιαγραφές Τροφίμων της Επιτροπής Υπηρεσιών Υγείας.

1. Τα φαγητά να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας, χωρίς χημικά πρόσθετα τροφίμων, χωρίς: καρυκεύματα, ζωικά λίπη, ζάχαρη και αλάτι στο μενού των ειδικών διαιτών και σύμφωνα με τις έγγραφες οδηγίες του Τμήματος Διαιτολογίας της ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ.
2. Η παρασκευή των γευμάτων θα γίνεται με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο
3. Ο κιμάς να είναι άλιπος από μοσχάρι κατεψυγμένο ή νωπό άνευ οστών Α' ποιότητας
4. Το ψάρι να είναι κατεψυγμένη πέρκα/saithe χωρίς οστά εντός ή εκτός σάρκας.
5. Τα πουλερικά να μαγειρεύονται χωρίς το δέρμα τους
6. Ο πουρές να είναι παρασκευασμένος από νωπές πατάτες – όχι σκόνη
7. Οι σάλτσες θα παρασκευάζονται σύμφωνα με το ποσοτολόγιο που θα υποδεικνύεται από το Τμήμα Διατροφής του Γ.Ν. Θήρας
8. Τα αυγά να είναι φρέσκα και καλοβρασμένα ή καλομαγειρεμένα όταν πρόκειται για γεύμα με ομελέτα
9. Τα φαγητά να είναι καλοβρασμένα/καλομαγειρεμένα
10. Το μαγειρεμένο κρέας/πουλερικά/ψάρι να είναι τρυφερά, καλομαγειρεμένα (όχι ξεροψημένα) ή να είναι καλοβρασμένα όπου συνίσταται ο βρασμός ως μαγειρική μέθοδος και να μην περιέχουν ίχνη αίματος/ροζ κηλίδες
11. Δεν επιτρέπεται η χρήση αλεύρου για την παρασκευή σούπας ή σάλτσας, εκτός και υπάρχει αντίστοιχη σύσταση από το Τμήμα Διαιτολογίας του Γ.Ν. Θήρας
12. Δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή των γευμάτων

ΆΡΘΡΟ 8. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

8.1 Μεσημεριανό – Βραδινό Γεύμα ΕΛΕΥΘΕΡΗΣ ΔΙΑΙΤΑΣ

Μια μερίδα θα περιλαμβάνει τις κάτωθι επιλογές:

Επιλογή Α

- Κρέας ή Ψάρι ή Κοτόπουλο (μαγειρεμένα στο φούρνο ή ανά περίπτωση σε κατσαρόλα) ή Κιμά κοκκινιστό ή Αυγό βραστό/Ομελέτα και
- Πατάτα ή Ζυμαρικά ή Ρύζι και
- Ωμή ή/και Βραστή σαλάτα εποχής

Επιλογή Β

- Όσπρια ή Λαδερό φαγητό με πατάτα (φασολάκια με κοτόπουλο, ή αρακά) ή ρύζι (σπανακόρυζο) ή παστίτσιο ή γιουβαρλάκια ή σουτζουκάκια και
- Σαλάτα εποχής (πλην των γευμάτων που περιλαμβάνουν ζαρζαβατικά όπως: φασολάκια, σπανακόρυζο, αρακάς, τουρλού)

(Τα γεύματα της Ελεύθερης Δίαιτας είναι μαγειρεμένα με προσθήκη αλάτος, μυρωδικών, μπαχαρικών σύμφωνα με τις υποδείξεις του Τμήματος Διαιτολογίας)

8.2 Μεσημεριανό – Βραδινό Γεύμα ΕΛΑΦΡΑΣ ΔΙΑΙΤΑΣ

Επιλογή Α

- Κρέας ή Ψάρι ή Κοτόπουλο (συνήθως βραστά ή ψητά) ή Κιμά λευκό ή κοκκινιστό ή Αυγό βραστό/Ομελέτα και
- Πατάτα ή Ζυμαρικά ή Ρύζι και
- Ωμή ή/και Βραστή σαλάτα εποχής

Επιλογή Β

- Λαδερό φαγητό (φασολάκια, τουρλού λαχανικών)

(Τα γεύματα της Ελαφράς Δίαιτας είναι συνήθως μαγειρεμένα χωρίς προσθήκη αλάτος, μυρωδικών, μπαχαρικών βάσει οδηγιών του Τμήματος Διαιτολογίας)

ΑΡΘΡΟ 9. ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟΥ

9.1 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΠΟΣΟΤΟΛΟΓΙΟ ΕΛΑΦΡΑΣ ΔΙΑΙΤΑΣ Α1 & Α2

Είδος Τροφίμου	Ποσότητα
Αυγό	2 τεμ. βραστά
Γιουβαρλάκια σούπα +/- αυγολέμονο	100γρ. νωπός κιμάς από κιλότο βοείου κρέατος + 40γρ. ρύζι γλασέ + λεμονοχυμός + 1 κουταλιά ελαιόλαδο + λίγο μαϊντανό + ¼ αυγό
Ελαιόλαδο	15γρ. (1 κουταλιά)/γεύμα (σύμφωνα με τις υποδείξεις του Τμ. Διαιτολογίας)
Ζυμαρικά βραστά	100-120γρ. (1/4 πιάτου) βραστά (40γρ. ωμά) (βίδες, κριθαράκι, σπαγγέτι Νο. 6, τριβελάκι, χυλοπίτες, μακαρονάκι)
Κιμάς ψητός (λευκός)	100γρ. κιμάς νωπός + 1 κουταλιά ελαιόλαδο
Κοτόπουλο βραστό ή ψητό	300γρ. νωπό/150-160γρ. (1/2 τεμ.) στήθος κοτόπουλου βραστό ή ψητό με ή χωρίς ελαιόλαδο + 5γρ. (1 κουταλάκι) λεμονοχυμό
Κοτόπουλο λεμονάτο με Ρύζι πιλάφι	150-160γρ. μαγειρεμένο (300γρ. νωπό) κοτόπουλο στήθος χωρίς δέρμα + 1 σουποκουτάλα βραστό ρύζι τύπου Αμερικής (40γρ. αμαγείρευτο – μαγειρεμένο με ζωμό κοτόπουλου + 10γρ. ελαιόλαδο + 5γρ. λεμονοχυμό)
Κοτόσουπα +/- αυγολέμονο	300γρ. νωπό/150-160γρ. (1/2 τεμ.) βραστό στήθος κοτόπουλου + 40γρ. αμαγείρευτο ρύζι γλασέ (ή αστράκι για τη σούπα χωρίς αυγολέμονο) /1

	σουποκουτάλα βρασμένο στο ζωμό του κρέατος + 5γρ. λεμονοχυμός με ή χωρίς ¼ αυγό)
Κριθαρότο με Μανιτάρια	40γρ. αμαγείρευτο κριθαράκι/100-120γρ. μαγειρεμένο (1 κουτάλα σερβιρίσματος/1/2 μεσαίο πιάτο) + 100γρ. μανιτάρια κτψ. ή φρέσκα + 10γρ. (2 κουταλάκια) ελαιόλαδο
Λαχανικά βραστά	200γρ. (1 μέτριο) κολοκύθι + 80γρ. (½ μέτριο τεμ.) καρώτο – καλοβρασμένα
Μοσχάρι/χοιρινό βραστό ή ψητό	170γρ. νωπό βόειο κρέας τρανς χωρίς μεμβράνες και οστό ή χοιρινό μπούτι άνευ οστού /120 – 130γρ. βραστό ή ψητό (μαλακό – τρυφερό – όχι ξεροψημένο) με ή χωρίς ελαιόλαδο κατόπιν σχετικών υποδείξεων του Τμήματος Διαιτολογίας) +/- 5γρ. (1 κουταλάκι) λεμονοχυμό ή ¼ λεμόνι
Μοσχάρσουπα	120-130γρ. βραστό μοσχάρι τρανς + 100γρ. πατάτα + 20γρ. αμαγείρευτο αστάκι + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο + 200γρ. (1 μέτριο) κολοκύθι + 50γρ. καρώτο + σέλινο + 5γρ. (1 κουταλάκι) λεμονοχυμό ή ¼ λεμόνι
Μπιφτέκια ψητά	100-120γρ. ψητά (120γρ. νωπός κιμάς από κιλότο βόειου κρέατος + 25γρ. ψωμί χωρίς κόρα + λίγο μαϊντανό + ¼ αυγό)
Μπριζόλες χοιρινές καρέ	300 – 350γρ./τεμ. νωπές – ψητές με 5γρ. ελαιόλαδο (1 κουταλάκι) (μόνο το στρογγυλό μέρος – ψητές χωρίς ορατό λίπος) + λεμόνι
Μπρόκολο	70γρ. (μόνο φούντες – χωρίς κοτσάνια) καλοβρασμένο
Παντζάρι	100γρ. (1 μικρός βολβός) καλοβρασμένος – χωρίς φύλλα
Πατάτες βραστές	300γρ. νωπές με φλούδα/200-220γρ. βραστές χωρίς φλούδα
Πατάτες φούρνου (ψητές)	250γρ. νωπές με φλούδα/150-170γρ. ψητές χωρίς φλούδα για 90' περίπου < 200οC + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο (συνολικά στο γεύμα) + 5γρ. λεμονοχυμό
Πουρές πατάτας	200-220γρ. βραστές χωρίς φλούδα + 5γρ. (1 κουταλάκι) λεμονοχυμός + 1 κουταλιά ελαιόλαδο
Ρίγανη	Μικρή ποσότητα μπορεί να προστεθεί στο ψάρι, κοτόπουλο, μοσχάρι, μπιφτέκι, πατάτες όταν είναι ψητά
Ριζότο με λαχανικά	200γρ. (1 μέτριο) ωμό κολοκύθι + 100γρ. ωμό καρώτο (½ μέτριο τεμ.) + 40γρ. (2 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο
Ριζότο με μανιτάρια	100γρ. μανιτάρια κτψ. ή φρέσκα - καλομαγειρεμένα + 40γρ. (2 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής + 10γρ. (2 κουταλάκια) ελαιόλαδο
Ρύζι βραστό	40γρ. (2 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι (τύπου Αμερικής)/100-120γρ. βραστό
Ρύζι πιλάφι	40γρ. (2 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι (τύπου Αμερικής)/100-120γρ. μαγειρεμένο σε ζωμό κοτόπουλου ή μοσχαριού + 5 γρ. λεμονοχυμός
Φασολάκια βραστά	100-120γρ. φασολάκια στρογγυλά (κτψ.) καλοβρασμένα

Ψάρι πέρκα βραστό ή ψητό	300γρ. πέρκα κτψ. (180-200γρ. μαγειρεμένο - βραστό ή ψητό με ή χωρίς ελαιόλαδο κατόπιν σχετικών υποδείξεων του Τμήματος Διαιτολογίας + 5γρ. (1 κουταλάκι) λεμονοχυμό)
--------------------------	---

9.2 ΠΟΣΟΤΟΛΟΓΙΟ ΕΛΕΥΘΕΡΗΣ ΔΙΑΙΤΑΣ Ε1, Ε2

Είδος Τροφίμου	Ποσότητα
Αλάτι	≤ 1γρ. άλατος ανά μερίδα μαγειρεμένου φαγητού (ή σύμφωνα με τις υποδείξεις του Τμ. Διαιτολογίας)
Αλεύρι	10γρ. για δέσιμο σάλτσας στο λεμονάτο και για τη μπεσαμέλ στο παστίσιο
Άνηθος (δέσμη)	¼ τεμ./15 μερίδες φαγητού
Αρακάς	200γρ. κτψ. αρακάς + άνηθος + σάλτσα τομάτας + 100γρ. πατάτα νωπή (130γρ. με τη φλούδα) + πιπέρι + 20γρ. ωμό καρώτο
Γεμιστά	2-3 τμχ./μερίδα: 1 μέτρια ντομάτα (200γρ.), 1 μέτρια πιπεριά - γεμιστά με: 60γρ. ρύζι γλασσε αμαγείρευτο + φρέσκο μαϊντανό, σκόρδο, πιπέρι, κύμινο, αποξηραμένο δυόσμο +15γρ. τοματοπολτό + 20γρ. κρεμμύδι ξερό + 20γρ. ελαιόλαδο + 100γρ. πατάτα νωπή φιλοκομμένη
Γιουβαρλάκια σούπα αυγολέμονο	150γρ. νωπός κιμάς μόσχου + 80γρ. ρύζι γλασσε + λεμονοχυμός + ¼ αυγό + 1 κουταλιά ελαιόλαδο + αλάτι + πιπέρι +/- μπαχάρι + λίγο μαϊντανό & δυόσμο + κρεμμύδι + σκόρδο + 50γρ. καρώτο
Δυόσμος	1 κουταλιά/15 μερίδες φαγητού
Ελαιόλαδο	20γρ. στα λαδερά 15γρ. στο ψητό κρέας/κιμά/κοτόπουλο/ψάρι
Ζυμαρικά βραστά	80γρ. ωμά ζυμαρικά βίδες, κριθαράκι, μακαρονάκι, σπαγγέτι Νο. 6, τριβελάκι, χυλοπίτες, (220-240γρ. μαγειρεμένα = ½ μεγάλο πιάτο)
Ιμάμ	400γρ. μελιτζάνα + 150-200γρ. κρεμμύδια ξερά + 15γρ. τοματοπολτός + 70γρ. ντοματάκια αποφλοιωμένα + 15-20γρ. ελαιόλαδο + 1 κλωνάρι μαϊντανό + αλάτι + πιπέρι
Κιμάς κοκκινιστός	100γρ. νωπός/κτψ. για μακαρόνια με κιμά/ 90γρ. νωπός/κτψ. για παστίσιο + 20γρ. καρώτο +/- 5γρ. λευκό κρασί (μπορεί να προστεθεί αν ο κιμάς είναι κτψ.) + Σάλτσα τομάτας + δυόσμο, γαρίφαλο, πιπέρι, σκόρδο, κρεμμύδι, ρίγανη
Κοτόπουλο βραστό ή λεμονάτο ή κοκκινιστό	*300γρ. νωπό/150-160γρ. (1/2 τεμ.) στήθος ή μπούτι κοτόπουλου χωρίς δέρμα βραστό ή λεμονάτο ή κοκκινιστό + 5γρ. (1 κουταλάκι) λεμονοχυμό ή σάλτσα τομάτας (*240γρ. νωπό/120γρ. κοτόπουλο στα γεύματα που έχουν τριμμένο τυρί π.χ. ριζότο /κριθαρότο με μανιτάρια ή ζυμαρικά με κοτόπουλο)

Κοτόσουπα αυγολέμονο	300-350γρ. νωπό/150-180γρ. (1/2 τεμ.) βραστό στήθος ή μπούτι κοτόπουλου + 60γρ. αμαγείρευτο ρύζι γλασσέ (βρασμένο ρύζι στο ζωμό του κρέατος με 15γρ. ελαιόλαδο + 10γρ. λεμονοχυμό + 1/4 αυγό (το ρύζι σερβιρισμένο με το ζωμό αντιστοιχεί περίπου σε 400ml /2.5σουποκουτάλες) + ¼ λεμόνι
Κριθαρότο με Μανιτάρια	80γρ. αμαγείρευτο κριθαράκι (220-240γρ. μαγειρεμένο/2 κουτάλες σερβιρίσματος) + 200γρ. μανιτάρια κτψ. ή φρέσκα + 15-20γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο
Κύμινο	5γρ./100μερίδες φαγητού
Λαχανικά βραστά	200γρ. ωμό (1 μέτριο) κολοκύθι + 100γρ. ωμό (1 μέτριο τεμ.) καρώτο – καλοβρασμένα
Λεμονοχυμός	5-10γρ. λεμονοχυμός στο μαγείρεμα
Μαϊντανός (δέσμη)	1/4 τεμ./15 μερίδες φαγητού
Μοσχάρι/Χοιρινό με μακαρονάκι φούρνου ψητά με σάλτσα τομάτας	120-130γρ. νωπό μοσχάρι τρανς (χωρίς οστό)/90-100γρ. ψητό ή χοιρινό μπούτι άνευ οστού/90-100γρ. ψητό + 80γρ. αμαγείρευτο μακαρονάκι (220-240γρ. μαγειρεμένο = 2 κουτάλες σερβιρίσματος) + Σάλτσα τομάτας για το μαγείρεμα
Μοσχαρόσουπα με λαχανικά	170γρ. νωπό κρέας βόειο τρανς (120-130γρ. βραστό) + 200γρ. πατάτα νωπή με τη φλούδα/150γρ. χωρίς τη φλούδα + 40γρ. αμαγείρευτο αστράκι + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο + 200γρ. (1 μέτριο) κολοκύθι + 80γρ. καρώτο + σέλινο + 5-10γρ. λεμονοχυμό ή ¼ λεμόνι φρέσκο + 1 κουταλιά ελαιόλαδο
Μοσχάρι ή Χοιρινό λεμονάτο – πιλάφι	170γρ. ωμό κρέας βόειο τρανς (120γρ. βραστό) ή χοιρινό μπούτι άνευ οστού [μαγειρεμένο με 1 κουταλιά ελαιόλαδο + 5γρ. λεμονοχυμό + 5γρ. (1 κουταλάκι) αλεύρι για το δέσιμο της σάλτσας] + 80γρ. αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής (220-240γρ. περίπου/2 κουτάλες σερβιρίσματος βρασμένο στο ζωμό μοσχαριού)
Μπιφτέκια ψητά	180-200γρ. ψητό (180γρ. νωπός κιμάς από κιλότο βόειου κρέατος + 30-35γρ. ψωμί + δυόσμο + μαϊντανό + 30γρ. κρεμμύδι ξερό + ρίγανη + πιπέρι + 5γρ. κρασί + 1/4 αυγό) + 15γρ. ελαιόλαδο για το μαγείρεμα
Μπριζόλες χοιρινές καρέ	300 – 350γρ./τεμ. νωπές (ψητές στο φούρνο με 5γρ. ελαιόλαδο/1 κουταλάκι) + 5γρ. κρασί + ¼ λεμόνι
Μπρόκολο	150γρ. βραστό (1/2 μεσαίο πιάτο)
Ξύδι	4-5γρ. (1 κουταλάκι)
Ομελέτα με Λαχανικά & πατάτες φούρνου	250γρ. πατάτες ψητές με 1 κουταλιά ελαιόλαδο + 2 αυγά + 100γρ. μανιτάρια + ¼ πιπεριά κόκκινη + 50γρ. τυρί φέτα
Ομελέτα με Κολοκύθι + Πατάτες φούρνου	2 αυγά + 100γρ. (1/2 κολοκύθι) + 1-2 κουταλάκια ελαιόλαδο + 400γρ. πατάτες με τη φλούδα/270-300γρ. πατάτες χωρίς τη φλούδα ψητές με 1-2 κουταλάκια ελαιόλαδο
Παντζάρι	400γρ. ωμό/ 300-350γρ. βραστό αποφλοιωμένο + φύλλα

Παστίτσιο	70γρ. αμαγείρευτα ζυμαρικά πένες ή ζυμαρικά Νο2 + 90γρ. νωπός ή κτψ. κιμάς κοκκινιστός σε σάλτσα τομάτας + 5 γρ. λευκό κρασί για τον κιμά + 15γρ. τριμμένο σκληρό τυρί + μπεσαμέλ (100-120ml γάλα (1.5%) + 10γρ. ελαιόλαδο + 1 κουταλάκι αλεύρι για όλες τις χρήσεις + 8-10γρ. άνθος αραβοσίτου + λίγο: αυγό, μοσχοκάρυδο, αλάτι + 5γρ. φρυγανιά τριμμένη)
Πατάτες φούρνου λεμονάτες	400γρ. νωπές με φλούδα/250-280γρ. ψητές χωρίς φλούδα + 20γρ. ελαιόλαδο στο μαγείρεμα + ρίγανη + πιπέρι + 10γρ. λεμονοχυμός
Πιπέρι	μικρή ποσότητα (0,1γρ.) μπορεί να προστεθεί στο ψάρι, κοτόπουλο, μοσχάρι, μπιφτέκι, πατάτες όταν είναι ψητά, στο τουρλού, γεμιστά → 10γρ./100μερίδες φαγητού
Πουρές πατάτας	½ μεγάλο πιάτο πουρέ (400γρ. ωμή πατάτα ζυγισμένη με τη φλούδα/270-300γρ. βραστή + 10γρ. λεμονοχυμός + 15γρ. ελαιόλαδο)
Ρίγανη	μικρή ποσότητα (0,1 γρ.) μπορεί να προστεθεί στο ψάρι, κοτόπουλο, μοσχάρι, μπιφτέκι, πατάτες όταν είναι ψητά 10γρ./100μερίδες φαγητού
Ριζότο με λαχανικά	200γρ. (1 μέτριο) ωμό κολοκύθι + 100γρ. ωμό καρώτο (½ μέτριο τεμ.) + 80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο
Ριζότο με μανιτάρια	200γρ. μανιτάρια κτψ. ή φρέσκα + 80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο
Ρύζι βραστό	80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι (τύπου Αμερικής) (200-240γρ. βραστό/1 κουτάλα σερβιρίσματος)
Ρύζι πλάφι	80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι (τύπου Αμερικής) μαγειρεμένο σε ζωμό κοτόπουλου ή μοσχαριού + 5 γρ. λεμονοχυμός (150γρ. βραστό/1 κουτάλα σερβιρίσματος)
Σαλάτα εποχής (ωμά λαχανικά)	80γρ. λάχανο πράσινο + 20γρ. λάχανο μωβ + 50γρ. καρώτο
Σαλάτα εποχής (ωμά λαχανικά)	150γρ. ντομάτα 100γρ. αγγούρι
Σάλτσα Τομάτας	15γρ. τοματοπολτός + 70γρ. ντοματάκια αποφλοιωμένα + 20γρ. ελαιόλαδο + 20γρ. ξερό κρεμμύδι (+ λίγη κανέλλα τριμμένη + λίγος δυόσμος τριμμένος +/- φύλλο δάφνης για το κρέας/κιμά/κοτόπουλο)
Σέλινο	¼ τεμ./15 μερίδες φαγητό
Σπανακόρυζο	250γρ. σπανάκι κτψ. + 40γρ. αμαγείρευτο ρύζι κίτρινο τύπου Αμερικής + άνηθος + 20γρ. κρεμμυδάκι φρέσκο + 20γρ. ελαιόλαδο + πιπέρι + τρίμμα λεμονιού + ¼ λεμόνι (για το σερβίρισμα)

Σουτζουκάκια φούρνου κοκκινιστά	Ζύμωμα: 180γρ. κιμάς μόσχου νωπός/κτψ + κρεμμύδι + σκόρδο + 50γρ. ψωμί σίτου ή σίκαλης μουλιασμένο σε νερό + 1-2 κουταλάκια ελαιόλαδο + πιπέρι + κύμινο + δυόσμο + ¼ αυγό +/- 5γρ. λευκό κρασί Ψητά σε σάλτσα τομάτας
Τουρλού Λαχανικών	150-200γρ. ωμό (1 μέτριο τεμ.) κολοκύθι + 50-100γρ. μελιτζάνα + 80γρ. ωμό καρότο (½ μέτριο τεμ. + 100γρ. μανιτάρια κτψ. ή φρέσκα + 20γρ. κρεμμύδι ξερό + 100γρ. ωμή κόκκινη ή πράσινη πιπεριά + 230γρ. πατάτα ωμή με τη φλούδα/150 – 170γρ. ωμή χωρίς τη φλούδα) + σάλτσα τομάτας + λίγη ρίγανη, κουρκουμάς, πιπέρι
Φακές λαδερές	80γρ. αμαγείρευτες φακές + 20γρ. κρεμμύδι ξερό + λίγο σκόρδο, πιπέρι + σάλτσα τομάτας + 20γρ. ωμό καρότο + φύλλο δάφνης (μαγειρεμένο αντιστοιχεί περίπου σε 2.5 σουποκουτάλες με το ζωμό/400ml)
Φασολάκια με πατάτες και κοτόπουλο γιαχνί	200γρ. κτψ. φασολάκια στρογγυλά/1.5 κουτάλα σερβιρίσματος μαγειρεμένα + 230-250γρ. πατάτα με τη φλούδα/150γρ. χωρίς τη φλούδα + 20γρ. καρότο + σάλτσα τομάτας + πιπέρι + *300γρ. νωπό/150γρ. (1/2 τεμ.) στήθος ή μπούτι κοτόπουλου χωρίς το δέρμα μαγειρεμένο με τα φασολάκια ή ψητό στο φούρνο
Φασολάδα	80γρ. αμαγείρευτα φασόλια ξερά μέτρια + 20γρ. κρεμμύδι ξερό + λίγο σκόρδο, πιπέρι + σάλτσα τομάτας + 20γρ. ωμό καρότο + 1 κλωνάρι σέλινο (περίπου 2.5 σουποκουτάλες μαγειρεμένο το ζωμό/400ml)
Φασόλια γίγαντες πλακί	100γρ. αμαγείρευτα φασόλια ξερά γίγαντες + 20γρ. κρεμμύδι ξερό + λίγο σκόρδο, πιπέρι + σάλτσα τομάτας + 20γρ. ωμό καρότο + 1 κλωνάρι σέλινο
Ψάρι πέρκα ψητό λεμονάτο/πλακί	300γρ. ψάρι πέρκα κτψ. α) λεμονάτο με 15γρ. ελαιόλαδο + 5γρ. λεμονοχυμό + λίγη ρίγανη) ή β) πλακί με σάλτσα τομάτας

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ :

- Ισχύς Προσφορών: 60 ημέρες κατ' ελάχιστο.
- Αποστολή προσφορών: Ανοιχτές προσφορές στο e-mail: supplies@santorini-hospital.gr έως 18.02.2023 ημέρα Κυριακή και ώρα 13:00.
- Τρόπος Πληρωμής: Με δέσμευση του ποσού από τον ΚΑΕ 24.01.40.80 (Αγορά Τροφίμων και Ποτών) του προϋπολογισμού έτους χρήσης 2024 του Γ.Ν. Θήρας και εντός 60 ημερών από την έκδοση τιμολογίου και την οριστική παραλαβή των ειδών.
- Τα έξοδα αποστολής βαρύνουν τον ανάδοχο.
- Στην υποβληθείσα προσφορά θα πρέπει να υπάρχει ρητή αναφορά ότι συμμορφώνεται πλήρως με τις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσας πρόσκλησης.
- Η προσφορά θα πρέπει να φέρει σφραγίδα και υπογραφή .

Για ποσά πάνω από 1.500€ είναι απαραίτητη η προσκόμιση φορολογικής ενημερότητας και για ποσά πάνω από 3.000€ είναι απαραίτητη η προσκόμιση φορολογικής και ασφαλιστικής ενημερότητας.

Η ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ Δ.Σ. ΑΕΜΥ Α.Ε. &
ΕΝΤΕΤΑΛΜΕΝΗ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΓΙΑ ΤΟ Γ.Ν. ΘΗΡΑΣ

ΜΠΟΡΜΠΟΥΔΑΚΗ ΕΛΕΝΗ