**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

### «ΥΠΗΡΕΣΙEΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΑΛΛΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ Ή ΙΔΡΥΜΑΤΩΝ ΜΕ ΕΤΟΙΜΑ ΓΕΥΜΑΤΑ»

##

**ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ**

**Ι. ΓΕΝΙΚΑ**

1. Η προµηθεύτρια εταιρεία οφείλει να τηρεί τις προδιαγραφές για την διασφάλιση της ποιότητας των τροφίµων σύµφωνα µε τα πρότυπα της σειράς ISO 22000 : 2005 (Σύστηµα ∆ιαχείρισης ασφάλειας τροφίµων) και να τηρεί όλες εκείνες τις απαραίτητες διαδικασίες για την αποτελεσµατική οργάνωση της δοµής της, την πρόληψη λαθών και παραλείψεων, καθώς και την δυνατότητα εντοπισµού των λαθών µε τις σχετικές διορθωτικές ενέργειες. Προς τούτο, το σύστηµα ποιότητας του προσφέροντος θα είναι πιστοποιηµένο κατά ISO 22000:2005 από διαπιστευµένο Φορέα Πιστοποίησης.

2. Η εταιρεία τροφοδοσίας καθώς 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.

 3. Η εταιρεία είναι υποχρεωµένη να παρέχει τις υπηρεσίες της ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και µη προβλέψιµα φαινόµενα.

4. Η επιτροπή αξιολόγησης των προσφορών του διαγωνισµού έχει το δικαίωµα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των εταιρειών που συµµετέχουν χωρίς καµία ειδοποίηση, προκειµένου να διαπιστώσει εάν τα όσα αναφέρονται στις προσφορές ανταποκρίνονται στην πραγµατικότητα

5. Το Νοσοκοµείο διατηρεί το απόλυτο δικαίωµα να επιθεωρεί τις εγκαταστάσεις του αναδόχου ανά πάσα στιγµή.Ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί με ιδιαίτερη προσοχή πρόγραμμα απεντομώσεων και μυοκτονίας (διατήρηση αρχείου καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών) με εγκεκριμένα χημικά και διαδικασία εφαρμογής.

6. Η προµηθεύτρια εταιρεία πρέπει να διαθέτει µεθοδολογία βάση της οποίας θα διασφαλίζεται, θα αποδεικνύεται και θα είναι µετρίσιµη η ικανοποίηση των ασθενών, καθώς και µεθοδολογία ενηµέρωσης της ∆ιοίκησης του νοσοκοµείου για το επίπεδο ικανοποίησης των ασθενών.

 7. Όλα τα τρόφιµα πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νοµοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ε. Όλα τα τρόφιµα, τα οποία θα χρησιµοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών, θα πρέπει να είναι νωπά (εκτός και αν προσδιορίζονται διαφορετικά από το διαιτολόγιο), Α’ ποιότητος και κατά προτίµηση Ελληνικά. Οι προµηθευτές υποχρεούνται να αναφέρουν σε έλεγχο από το Νοσοκοµείο / Επιτροπή τη χώρα καταγωγής των υλικών που προσφέρουν, για όσα προϊόντα δεν έχουν Ελληνική προέλευση.

8. Η παραγγελία των φαγητών θα δίνεται µε fax ή ηλεκτρονικά (mail), βάση του προγράµµατος διατροφής, µε συνολικό αριθµό µερίδων την προηγούµενη ηµέρα από την παράδοση, µέχρι τις 11:00 π.µ.

9. Το Νοσοκοµείο διατηρεί το δικαίωµα να τροποποιεί αυξοµειώνοντας ανάλογα µε τις εκάστοτε ηµερήσιες ανάγκες του των µερίδων (ελεύθερης σίτισης- δίαιτες-γιατρών) που η διακήρυξη καθορίζει µέχρι +/- 20% της παραγγελίας δύο (2) ώρες πριν την ώρα παράδοσης του κάθε γεύµατος.

10. Σε περίπτωση που ο προµηθευτής καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο Νοσοκοµείο ή παραλείψει να φέρει ορισµένα ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης των ειδών από την επιτροπή παραλαβής και µη αντικατάστασής τους σε ταχθείσα προθεσµία, τότε το Νοσοκοµείο µπορεί να αγοράσει αυτό ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εµπόριο, οπότε η τυχόν επιπλέον διαφορά τιµής µεταξύ της συµβατικής και της εκ του ελευθέρου εµπορίου αγοράς καθώς και κάθε άλλη πρόσθετη δαπάνη που θα προκύψει από την αιτία αυτή, βαρύνουν τον προµηθευτή και καταλογίζεται σε βάρος του µετά από σχετική απόφαση της ∆ιοίκησης.

11. Το Νοσοκοµείο διατηρεί το δικαίωµα να επιστρέψει µέρος ή το σύνολο των µερίδων φαγητού, εφόσον κρίνει η αρµόδια Επιτροπή Παραλαβής, ότι είναι ύποπτα ή ακατάλληλα για τους ασθενείς ή το προσωπικό. Στην περίπτωση αυτή θα συντάσσεται πρωτόκολλο παράβασης και η εταιρεία θα υποχρεούται να αντικαταστήσει τις µερίδες που επιστρέφονται.

12. Ο ανάδοχος είναι υπεύθυνος για την συνεχή ενημέρωση και εκπαίδευση του προσωπικού του για θέματα που αφορούν την τεχνολογία, υγιεινή και την παρασκευή των προϊόντων σίτισης ώστε να υλοποιείται η προαναφερόμενης νομοθετικής απαίτησης. Τα έξοδα αυτά βαρύνουν αποκλειστικά τον ανάδοχο.

13. Ο ανάδοχος υποχρεούται να απασχολεί στο συγκεκριμένο έργο Πιστοποιημένο Επιθεωρητή Ασφάλειας Τροφίμων ISO 22000-5

**ΙΙ. Ο ανάδοχος υποχρεούται να καταθέσει:**

1. Πλήρη περιγραφή θέσεως εργασίας για κάθε ειδικότητα (καθήκοντα εργαζομένων) και αναλυτική περιγραφή του τρόπου λειτουργίας σε περίπτωση ανάθεσης του έργου και κατάθεση σχετικών εντύπων παρακολούθησης για όλες τις δραστηριότητες στα στάδια διεργασιών, άτομα που θα απασχολούνται ανά βάρδια κλπ. Η σύνθεση του προσωπικού θα δηλωθεί στην προσφορά του αναδόχου και θα αξιολογηθεί. Ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέσει το απαραίτητο προσωπικό για την παραγγελία, παραλαβή και διαχείριση των τροφίμων και αναλώσιμων ειδών, την επεξεργασία των πρώτων υλών, την παρασκευή των γευμάτων για ασθενείς και εφημερεύον προσωπικό, την μεριδοποίηση και την διανομή στα τμήματα του Γ.Ν ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ

2.Τα προμηθευόμενα τρόφιμα και γενικά όλα τα προμηθευόμενα είδη θα είναι αρίστης ποιότητας, υποχρεωτικά πρώτης ποιότητας. Οι προμήθειες θα γίνονται αποκλειστικά από τους πιστοποιημένους και εγκεκριμένους προμηθευτές (συμφωνα με διαδικασία ISO 22000-5).

3. Σχετικά με την διαδικασία καθαριότητας:

α) Ο υποψήφιος ανάδοχος υποχρεούται να καταθέσει και να τηρεί τεκμηριωμένο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης καθώς και τη συχνότητα καθαρισμού των επιφανειών ανάλογα με την κατηγορία που εντάσσονται (καθημερινή και περιοδική υγιεινή).

β) Ο υποψήφιος ανάδοχος υποχρεούται να καταθέσει τον τρόπο ελέγχου της αποτελεσματικότητας του καθαρισμού και της απολύμανσης , που θα εφαρμόζει **( SWAP TEST)**

γ) Ο ανάδοχος είναι υπεύθυνος για την καθαριότητα των χώρων μεριδοποιησης και διανομής φαγητού. Η καθαριότητα περιλαμβάνει τον καθαρισμό όλων των επιφανειών, όπως δάπεδα, τοίχοι, ράφια, ντουλάπια πάγκοι εργασίας, ψυγεία, εξοπλισμό προετοιμασίας και μαγειρέματος, αποροφητήρες – φίλτρα, λάντζες, πλυντήρια, παράθυρα τουλάχιστον εσωτερικά (εξωτερικά εάν παραστεί ανάγκη), πόρτες κλπ. σε όλους τους χώρους των μαγειρείων και των αποδυτηρίων – W.C. που χρησιμοποιεί το προσωπικό.

δ) Ο καθαρισμός και η απολύμανση των διαφόρων σκευών καθώς και των τροχηλάτων μεταφοράς θα γίνεται καθημερινά.

στ) Η δαπάνη της προμήθειας των ανωτέρω υλικών καθαρισμού, κατάλληλων εργαλείων αποτελεσματικής πλύσης και απολύμανσης βαρύνει αποκλειστικά τον ανάδοχο. *Η εταιρεία θα πρέπει να διαθέσει οτιδήποτε απαιτηθεί από πλευράς επαγγελματικού εξοπλισμού (όπως για παράδειγμα περιστροφική σκούπα καθαρισμού δαπέδου) για τον αποτελεσματικό καθαρισμό των επιφανειών.*

ζ) Τα υλικά καθαριότητας θα συνοδεύονται από πιστοποιητικά καταλληλότητας (έγκριση από τους αρμόδιους φορείς) για τον σκοπό που προορίζονται για επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα και οι μέθοδοι που εφαρμόζονται να είναι ενδεδειγμένες και αποτελεσματικές.

η) Ο ανάδοχος σε κάθε περίπτωση φροντίζει ώστε οι υπάλληλοί του να γνωρίζουν τις οδηγίες χρήσης των υλικών καθαρισμού που χρησιμοποιούνται, την μέθοδο που εφαρμόζεται και την συχνότητα που καθαρίζονται οι διαφορετικές επιφάνειες εργασίας.

θ) Τα απορρίμματα των Μαγειρείων – εστιατορίου, ο υπεύθυνος του αναδόχου οφείλει να φροντίζει να συγκεντρώνονται καθημερινά και να μεταφέρονται στο Ψυγείο Απορριμμάτων και εν συνεχεία να απομακρύνονται καθημερινά στο σημείο που θα υποδείξει το Νοσοκομείο.

4. Ο ανάδοχος υποχρεούται να απασχολεί μόνον ασφαλισμένο προσωπικό. Η απασχόληση πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους κανόνες του Δικαίου (αμοιβή, ασφάλεια, άδεια, ρεπό).

Φωτοτυπίες των δηλώσεων στο Ι.Κ.Α. και καταστάσεις της επιθεώρησης εργασίας που αφορούν το προσωπικό του αναδόχου πρέπει να κατατεθούν στη Διοίκηση του Γ.Ν ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ. Αλλοδαποί μπορούν να εργάζονται μόνον εφόσον έχουν τα απαραίτητα έγγραφα παραμονής και εργασίας στην Ελλάδα.

5.Το απασχολούμενο προσωπικό στο χώρο του Νοσοκομείου πρέπει να είναι υγιές, γεγονός που θα προκύπτει από επίσημα έγγραφα που θα καταθέσει (βιβλιάρια υγείαςκλπ.) στην αρμόδια Υπηρεσία του Νοσοκομείου και θα είναι ανά πάσα στιγμή στην διάθεση των Υπηρεσιών Υγιεινής της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης.

6**.** Το προσωπικό που θα απασχοληθεί θα πρέπει τουλάχιστον να γνωρίζει την Ελληνική γλώσσα. Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να ζητήσει από τον ανάδοχο την απομάκρυνση εργαζομένων από την εργασία στο συγκεκριμένο χώρο, που αποδεδειγμένα κρίνει σύμφωνα με τους κανόνες δικαίου ότι δεν ανταποκρίνονται στις υποχρεώσεις τους, ή δείχνουν ολιγωρία ή δεν πειθαρχούν στις οδηγίες και τους κανόνες του Νοσοκομείου**.**

7**.** Ο ανάδοχός και το προσωπικό αυτού οφείλει να τηρεί αυστηρά τους κανόνες πρόληψης ατυχημάτων για την προσωπική ασφάλεια κάθε εργαζομένου. Την ευθύνη για την τήρηση των κανόνων αυτών έχει ο ανάδοχος.

8**.** Ο ανάδοχος υποχρεούται να ορίσει υπεύθυνο Διευθυντή, ο οποίος θα παρευρίσκεται καθημερινά στους χώρους του Νοσοκομείου και θα τον εκπροσωπεί. Η Διοίκηση του Νοσοκομείου υποχρεούται κατά τις πρώτες ημέρες ανάληψης έργου να παρουσιάσει στον ανάδοχο όλους τους χώρους του Νοσοκομείου στους οποίους εμπλέκεται και να τον ενημερώσει πλήρως ως προς τη λειτουργία των εγκαταστάσεων.

9. Ο ανάδοχος ή ο υπεύθυνος που αυτός έχει ορίσει, φροντίζει ώστε να μην προκαλούνται ζημιές από τους υπαλλήλους του στο χώρο (σε όλους τους χώρους που δραστηριοποιούνται) και τον εξοπλισμό που χρησιμοποιούν. Σε περίπτωση βλάβης ο ανάδοχος υποχρεούται, με δική του δαπάνη, να αποκαταστήσει άμεσα τη βλάβη και ο εξοπλισμός να παραδοθεί στην ίδια καλή κατάσταση που είχε παραληφθεί.

10. Η παραγγελία των φαγητών, καθώς και οι διάφορες οδηγίες, θα δίνονται εγγράφως βάσει του προγράμματος (ελεύθερης σίτισης- δίαιτας – προσωπικού) της διακήρυξης, με συγκεκριμένο αριθμό μερίδων ανά νοσηλευτική ή άλλη μονάδα , από την προηγούμενη ημέρα (πρωινά, μεσημεριανά και βραδινά γεύματα). Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιεί, αυξομειώνοντας ανάλογα με τις ανάγκες του τον αριθμό μερίδων (ελεύθερης σίτισης- δίαιτας – προσωπικού) που η διακήρυξη και η παρούσα ορίζουν μέχρι 15 % των προβλεπόμενων σιτιζόμενων ασθενών - γιατρών.

**ΙΙΙ. ∆ιαδικασία – Παραλαβή - Διανομή**

 1. Τα υπό προµήθεια τρόφιµα και έτοιµα φαγητά θα πρέπει να παραδίδονται από 07:00-7:30 το πρωινό, 12:00-12:30 το µεσηµεριανό των ασθενών, µέχρι της 13:45 το γεύµα των ιατρών και 17:30-18:00 το δείπνο των ιατρών και των ασθενών.

2. Η µεταφορά θα γίνεται σε κατάλληλο πιστοποιηµένο όχηµα που θα απολυµαίνεται συστηµατικά. Τα φαγητά θα είναι µέσα σε Θερµοµπόξ τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυµαίνονται καθηµερινά. Τα ισοθερµικά δοχεία (thermobox) και τα άπλυτα σκεύη (σχάρες, λεκάνες κλπ.) πρέπει να αντικαθίστανται µε καθαρά και απολυµασµένα από την εταιρεία την ίδια ηµέρα. Ο καθαρισµός και η απολύµανση του χώρου που θα χρησιµοποιεί η εταιρεία τροφοδοσίας θα βαρύνουν την ίδια. Το πλύσιµο των thermobox θα πρέπει να γίνεται από την εταιρεία τροφοδοσίας καθηµερινά ώστε να εξασφαλίζεται η υγιεινή τους. Η εταιρεία θα πρέπει να κρατάει αρχείο τακτικών ελέγχων για τον καθαρισµό και την απολύµανση των σκευών και του χώρου αποθήκευσης. Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των φαγητών θα ολοκληρώνεται µε τη σύνταξη ηµερησίου πρωτοκόλλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής, και την παράδοση του σχετικού δελτίου αποστολής, µε την υποχρεωτική παρουσία του προµηθευτή ή νόµιµου εκπροσώπου του, που προσυπογράφει µαζί µε την επιτροπή το σχετικό πρωτόκολλο, αφού θα ελέγχεται εάν η παράδοση των φαγητών έγινε σύµφωνα µε την παραγγελία.

ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ ΘΑ ΠΑΡΑΜΕΝΕΙ ΟΛΗ ΤΗΝ ∆ΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΜΕΡΙΔΟΠΟΙΗΣΗΣ - ∆ΙΑΝΟΜΗΣ ΚΑΙ ΘΑ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΖΕΙ ΟΠΟΙΟ ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΤΥΧΟΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΤΕΙ.

3. Τυχόν έκτακτες αλλαγές και παρεκκλίσεις από τις προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις των προμηθευόμενων υλών, που όμως δεν βλάπτουν και δεν θέτουν σε κίνδυνο την υγεία των ασθενών, απαραίτητη θεωρείται η σύμφωνη γνώμη και έγκριση του εξειδικευμένου προσωπικού του Νοσοκομείου.

4. Κατά τους χειρισμούς μεταφοράς –μεριδοποίησης - διανομής των τροφίμων θα πρέπει να εφαρμόζονται ορθές εργασιακές Πρακτικές Αποθήκευσης, Υγιεινής συντήρησης (ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων), Προετοιμασίας γευμάτων, Θερμικής επεξεργασίας , σερβιρίσματος τροφίμων και υγιεινής χώρων. Οι συνταγές και ο τρόπος ετοιμασίας των γευμάτων θα πρέπει να συμφωνεί με τους κανόνες της διαιτητικής και της σύγχρονης μαγειρικής τέχνης. Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε τα προσφερόμενα γεύματα να είναι εύγευστα και ευπαρουσίαστα και να μην υστερούν σε θρεπτική αξία, γεύση και εμφάνιση Τα μη αποδεκτά τελικά προϊόντα από άποψη οργανοληπτικής αποδοχής απορρίπτονται, από την αρμόδια επιτροπής παραλαβής του συσσιτίου.

5. Κάθε δεκαπενθήμερο (15), συντάσσεται πρόγραμμα διατροφής από τον ανάδοχο σε συνεργασία με το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου .

6. Ο ανάδοχος θα πρέπει να προσκομίσει:

α) Λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών ανά κατηγορία προμηθευόμενου υλικού (Αρχείο εγκεκριμένων προμηθευτών διαρκούς ενημέρωσης) για όλες τις Α’ Ύλες και Υλικά συσκευασίας. Να τεκμηριώσει την επιλογή τους βάσει κριτηρίων που έχει θεσπίσει και την ικανότητα των προμηθευτών να παρέχουν αποδεκτά προϊόντα (που πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, και τις ισχύουσες υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις) και υπηρεσίες υψηλού επιπέδου. Οι προμήθειες θα γίνονται αποκλειστικά από τους εγκεκριμένους προμηθευτές.

β) Πρόσφατα Πιστοποιητικά Αναλύσεων (Μικροβιολογικών και Φυσικοχημικών Παραμέτρων Ποιότητας). βασικών κατηγοριών τροφίμων. Σε περίπτωση ανάθεσης του έργου θα απαιτείται Τακτική Ενημέρωση. αρχείου αναλύσεων: των προμηθευτριών εταιρειών και της αναδόχου εταιρείας (Δήλωση συχνότητας κατάθεσης πιστοποιητικών αναλύσεων ανά κατηγορία και είδος). Επίσης υποχρεούται να τηρεί αρχείο ελέγχου νερού των εγκαταστάσεων της.

**IV. ∆ΗΛΩΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ**

Ο συµµετέχων πρέπει να δηλώνει στην προσφορά του τον εργαστήριο, στο οποίο θα παρασκευάζει τα τρόφιµα καθώς και τον τόπο εγκατάστασής του. Προσφορά στην οποία δεν υπάρχει η παραπάνω δήλωση απορρίπτεται ως απαράδεκτη. Μετά τη σύναψη της σύµβασης κατ αρχήν δεν επιτρέπεται η αλλαγή του εργαστηρίου που δηλώθηκε µε την προσφορά και µε βάση την οποία έγινε η κατακύρωση. Μπορεί να εγκριθεί η αλλαγή του εργαστηρίου µετά από αιτιολογηµένο αίτηµα του προµηθευτή προς την ∆ιοίκηση το Νοσοκοµείου και κατόπιν σύµφωνης γνώµης του αρµόδιου συλλογικού οργάνου.

**V.** **ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟ∆ΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΕΝΙΚΑ**

1. Τα φαγητά να είναι παρασκευασµένα µε υλικά Α’ ποιότητας χωρίς χηµικά πρόσθετα τροφίµων χωρίς καρυκεύµατα, ζωικά λίπη, ζάχαρη και σύµφωνα µε τις έγγραφες οδηγίες του Τµήµατος ∆ιατροφής του νοσοκοµείου.

2. Η παρασκευή των γευµάτων να γίνεται µε παρθένο ελαιόλαδο.

3. Το αρνί να είναι Α’ ποιότητας.

4. Το νωπό κρέας και ο νωπός κιµάς να είναι από χοιρινό άνευ οστών Α’ ποιότητας, χαµηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά.

5. Η µπριζόλα να είναι κόντρα από νωπό χοιρινό Α’ ποιότητας.

6. Το ψάρι να είναι κατεψυγµένο Α’ ποιότητας. ∆ε θα περιέχει οστά εντός ή εκτός σάρκας (πλην ίσως µεγάλου εµφανούς οστού που αφαιρείται εύκολα).

7. Το νωπό κοτόπουλο να είναι Α’ ποιότητας, χωρίς εντόσθια (τύπου 70%). Το κατεψυγµένο κοτόπουλο να είναι Α’ ποιότητας, χωρίς εντόσθια, (τύπου 70%).

8. Οι µερίδες του κρέατος ( ψητό ) να καλύπτονται από ελαφρά δεµένη σάλτσα παρασκευασµένη χωρίς προσθήκη λίπους.

9. Ο πουρές να είναι παρασκευασµένος από πατάτες νωπές.

10. Το λάδι των βραστών σαλατών θα είναι ελαιόλαδο. Η ποσότητα του ελαιολάδου για τις σαλάτες της ελεύθερης δίαιτας θα είναι 20 γρ./µερίδα.

11. Η ποσότητα του ελαιόλαδου για τις σαλάτες των υπόλοιπων διαιτών θα είναι 15 γρ / µερίδα ή άλλη που µπορεί να καθορίσει το Νοσοκοµείο.

12. Οι σάλτσες των φαγητών των διαιτών των παθολογικά ασθενών δεν θα τσιγαρίζονται . Η ποσότητα, δε, της σάλτσας, όπου προβλέπεται από τη συνταγή, θα αφορά το 20% - 30% του προβλεπόµενου βάρους του τροφίµου που συνοδεύεται µε σάλτσα ή θα καθορίζεται σε συνεργασία µε το Τµήµα ∆ιατροφής.

13. Τα φαγητά και οι σαλάτες διαίτης, τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν αλάτι, θα δίνονται ως αριθµός «άναλων» κατά τµήµα/ δοµή.

14. Τα ζυµαρικά ή ρύζι των παθολογικών διαιτών δεν θα υπόκεινται στην διαδικασία προσθήκης λίπους.

15. Οι άγλυκες κοµπόστες θα είναι ροδάκινο ή βερίκοκο, τεµαχισµένα.

16. Το γάλα που θα χρησιµοποιείται στην παρασκευή των ειδών των διαιτών των παθολογικών ασθενών (κρέµες, ρυζόγαλα, πουρέ) θα είναι περιεκτικότητας 0% - 2% σε λιπαρά.

17. Τα φαγητά θα είναι καλοβρασµένα ή καλοψηµένα και καλοσερβιρισµένα στον ατοµικό δίσκο λαµβάνοντας υπόψη την ιδιαιτερότητα των ασθενών.

18. Φαγητά όπως λαδερά και σούπες θα έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυµαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόµενο.

19.Οι βραστές σαλάτες και τα δεκατιανά / επιδόρπια θα παραδίδονται κρύα σε θερµοκρασίες που προβλέπονται από τη νοµοθεσία.

20. Όσα είδη είναι συσκευασµένα/ τυποποιηµένα όπως τα είδη ζαχαροπλαστικής / επιδόρπια θα είναι σε ατοµική συσκευασία και θα έχουν την κατάλληλη σήµανση (ηµεροµηνία παραγωγής/λήξης).

21. Τα κρύα τοστ θα παραδίδονται συσκευασµένα και θα έχουν την κατάλληλη σήµανση (ηµεροµηνία παραγωγής / λήξης).

22. Το τριµµένο τυρί θα παραδίδεται ξεχωριστά, σε ατοµική συσκευασία ή σε µεγαλύτερη συσκευασία ανά τµήµα.

23. Να χρησιµοποιούνται αυγά νωπά και όχι σκόνης αυγού.

24. Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιολάδου να χρησιµοποιείται φυτίνη Α’ ποιότητας.

25. Τα ζυµαρικά και το ρύζι να είναι Α’ ποιότητας και ως ακολούθως: Για µακαρόνια Νούµερο 6 Για παστίτσιο Νούµερο 3 Κριθαράκι Μέτριο Για πιλάφι Καρολίνα Για σούπες Καρολίνα Για ριζότο Ρύζι τύπου blue-bonnet

**VI. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ – ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟ∆ΙΑΓΡΑΦΕΣ**

1. Η παρασκευή όλων των τροφίµων (ωµών ή µαγειρεµένων) να γίνεται µε ελαιόλαδο Α’ ποιότητας και κατά προτίµηση Ελληνικής προελεύσεως.

 2. Οι σάλτσες των φαγητών να παρασκευάζονται από ντοµατάκια «κονκασέ» ή φρέσκια ντοµάτα και όχι πελτέ ντοµάτας.

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

 4. ΚΡΕΑΣ: Το κρέας που χρησιµοποιείται για την παρασκευή των τροφίµων να είναι νωπό να προέρχεται από ζώο σφαγµένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόµιµα, πριν 48 ώρες και µέχρι 6 ηµέρες, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και Τα κρέατα να προέρχονται από ζώα ποιοτικής κατάταξης AR3. Ο αµνός να έχει επιφανειακό λίπος πάχους όχι µεγαλύτερο των 6χλστ.. Η µέτρηση θα γίνεται στην περιοχή του ισχίου του στέρνου και στην έσω επιφάνεια του µηρού. Τα χοιρινά µαδητού τύπου να είναι κατηγορίας U ή R, τα χοιρινά τύπου καρέ να είναι διαµορφωµένα σύµφωνα µε την ισχύουσα Αγορανοµική διάταξη και η προέλευση του σφαγείου να είναι από ωµοπλάτη ή την οσφυϊκή χώρα. Ο κιµάς θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας προσφάτου σφαγής από 48 ωρών έως 6 ηµερών, να προέρχεται από εργαστήριο τεµαχισµού κρέατος που λειτουργεί νόµιµα, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόµενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού υγειονοµικού ελέγχου. Απαγορεύεται η παρασκευή κιµά από κρέας πουλερικών, επίσης αποκλείονται οι µύες της κεφαλής, το ποντίκι, πληγές αφαιµάξεως, ζώνες ενέσεων, διάφραγµα, λαπά και υπολείµµατα κρέατος αποξεσµένα από οστά. Οι προµηθεύουσες τον χορηγητή µονάδες επεξεργασίας και τεµαχισµού κρέατος θα έχουν κωδικό αριθµό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθµό Ε.Ε.), σύστηµα HACCP ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.

 5. ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ: Τα αλλαντικά που χρησιµοποιεί ο χορηγητής τόσο αυτά όσο και οι πρώτες ύλες και ενδείξεις τους να είναι σύµφωνα µε τις εκάστοτε περί τροφίµων ισχύουσες διατάξεις. Οι προµηθεύουσες τον χορηγητή µονάδες θα έχουν κωδικό αριθµό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθµό Ε.Ε.), σύστηµα HACCP ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.

 6. ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ: Τα οπωρολαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητας της εποχής και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε. Απαγορεύεται η παραλαβή φρούτων ελαττωµατικών. Τα φρούτα που προσφέρονται σε συσκευασία µε περισσότερες από µια σειρά θα πρέπει όλες οι σειρές να είναι πρώτης ποιότητας. Οι συσκευασίες των οπωρολαχανικών να είναι καθαρές και απαλλαγµένες από ξένες ύλες µε ευθύνη του προµηθευτή. Τα οπωρολαχανικά να είναι απαλλαγµένα από υπολείµµατα φυτοφαρµάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να µην είναι µεταλλαγµένα.

7. ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ (τ. 65%): Τα κοτόπουλα που χρησιµοποιεί ο χορηγητής για την παρασκευή του σιτηρεσίου θα πρέπει να έχουν επαρκή θρέψη, να έχουν σφαγεί κανονικά και όχι λόγω αρρώστιας σε εγκεκριµένα και νόµιµα λειτουργούντα πτηνοσφαγεία, ανεπτυγµένο µυϊκό σύστηµα µε δέρµα λείο και µαλακό ξιφοειδή απόφυση του στέρνου µαλακή και άκαµπτη και να έχουν διατραφεί µε καλή τροφή. ∆εν θα πρέπει να αναδίδουν κακοσµία, απαλλαγµένα αλλοιώσεων, κακώσεων, εκδορών και γενικότερα να φέρουν την σφραγίδα του πτηνοσφαγείου και την ηµεροµηνία σφαγής και ανάλωσης και να συνοδεύονται από πιστοποιητικά καταλληλότητας του Κτηνιάτρου του πτηνοσφαγείου. Γενικά πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίµων ισχύουσες διατάξεις. Να φέρουν όλες τις προβλεπόµενες ενδείξεις από τις κείµενες διατάξεις. Οι προµηθεύουσες τον χορηγητή µονάδες επεξεργασίας και τεµαχισµού κοτόπουλων θα έχουν κωδικό αριθµό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθµό Ε.Ε.), σύστηµα HACCP ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.

8. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ: Οι προµηθεύουσες τον χορηγητή µονάδες θα έχουν κωδικό αριθµό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθµό Ε.Ε.), σύστηµα HACCP ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.

9. ΑΥΓΑ: Τα προµηθευόµενα αυγά να είναι Α’ Κατηγορίας και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νοµοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ε. και να είναι άνω των 53 γρ. (µέγεθος Μ).

10. ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ: Τα προµηθευµένα είδη πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίµων ισχύουσες διατάξεις και να προέρχονται από νοµίµως λειτουργούντα εργοστάσια. Ιδιαίτερη έµφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και την µεταφορά. Στην συσκευασία πρέπει απαραιτήτως να γράφεται έντυπος η ηµεροµηνία της παστεριώσεως. Το παστεριωµένο γάλα µπορεί να είναι περιεκτικότητας 0% ή 1,5% ή 3,5% σε λιπαρά κατά την κρίση του Τµήµατος ∆ιατροφής.

 11. ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΛΙΠΑΡΑ 2% ΚΑΙ 0% ΚΑΙ 3,85% ΑΕΡΟΣΤΕΓΩΣ ΚΛΕΙΣΜΕΝΟ: Να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 2% και 0% και 3,85% σε συσκ. 200 γραµµάριων. Το προµηθευόµενο γιαούρτι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίµων ισχύουσες διατάξεις και να παρασκευάζεται σε εργαστήρια γιαουρτιού.

12. ΑΡΤΟΣ – ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ: Ο προµηθευόµενος άρτος και τα αρτοσκευάσµατα θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίµων ισχύουσες διατάξεις.

 13. ΕΙ∆Η ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ: Τα είδη γαλακτοκοµίας (τυρί προδιαγραφές Π.Ο.Π., κασέρι προδιαγραφές Π.Ο.Π., κεφαλοτύρι προδιαγραφές Π.Ο.Π.) θα πρέπει να έχουν υποστεί πλήρη και επιτυχή ωρίµανση, να είναι απαλλαγµένα από αντικανονικές οσµές και να µην παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώµατος. Προκειµένου για φέτα και τελεµέ τα τρίµµατα αποκλείονται. Τα τυροκοµεία να πληρούν τις προϋποθέσεις των ισχύων διατάξεων. Τα σκληρά και ηµίσκληρα τυριά να είναι Α’ ποιότητας ή επώνυµα για τα έχοντα διεθνείς ή εθνικές προδιαγραφές, και στην προσφορά να δηλώνονται η προέλευσή τους, η οποία θα προέρχεται από µονάδα µε κωδικό αριθµό κτηνιατρικής έγκρισης του κράτους προέλευσης. Το τηγµένο τυρί να είναι σε συσκευασία 8 τεµαχίων βάρους 17,5 γρ. έκαστο. Γενικά τα είδη γαλακτοκοµίας να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίµων ισχύουσες γενικές και ειδικές διατάξεις.

14. ΜΑΡΜΕΛΑ∆Α – ΜΕΛΙ: Η προµηθευόµενη µαρµελάδα θα είναι παρασκευασµένη µε περιεκτικότητα σε φρούτα 40% και άνω, µε γεύση και οσµή χαρακτηριστική του χρησιµοποιηθέντος είδους και σε συσκευασία των 20 γρ. ζελέ. Γενικά η µαρµελάδα και το µέλι που χορηγούνται να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίµων ισχύουσες διατάξεις του Κ.Τ.Π.

 15. ΚΟΜΠΟΣΤΑ: Η πρώτη ύλη θα είναι καλής ποιότητας και εξαιρετικής νωπότητας, µε ποσοστό ζάχαρης 14-16%. Το προϊόν να µην περιέχει παθογόνα µικρόβια ή µύκητες ή µικρόβια που να υποδηλώνουν εντερική µόλυνση που είναι δυνατόν να προκαλέσουν ζύµωση του περιεχοµένου. Γενικά η προµηθευόµενη κοµπόστα να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίµων ισχύουσες διατάξεις.

**VII. Τεχνικές Προδιαγραφές Γευμάτων**

Το μενού θα περιλαμβάνει τα πιο κάτω γεύματα και συμπληρώματα για τους σιτιζόμενους του Νοσοκομείου καθημερινά :

α) Πρωινό

β) Ενδιάμεσα γεύματα (δεκατιανά ή / και απογευματινά) (σύμφωνα με τις ανάγκες των σιτιζομένων και εφόσον κριθεί απαραίτητο).

γ) Μεσημεριανό ( Γεύμα ) Βραδινό (Δείπνο)

δ) Γαρνιτούρες (Γεύμα)

ε) Γαρνιτούρες (Δείπνο)

α) Το Πρωινό περιλαμβάνει :

* Γάλα φρέσκο ( παστεριωμένο ) , ή τσάι
* Ζάχαρη, μέλι ή μαρμελάδα ( σε ατομική συσκευασία – μερίδα )
* Βούτυρο ( σε ατομική συσκευασία – μερίδα )
* Αυγό βρασμένο ή τυρί κασέρι( 40 γραμ.) ή άναλο τυρί ( ανθότυρο, 90 γραμ.).
* Ψωμί κατ΄ επιλογήν, σε ειδικές παθήσεις (καλαμπόκι, σίκαλης, λευκό, άναλο φρυγανιά )

- Φρυγανιές (σταρένιες ή σίκαλης) ατομικής συσκευασίας 17 γραμ.

Τα πρωινά, θα μεταφέρονται από τον ανάδοχο σε θερμοδοχεία (γάλα-τσάι) μαζί με τα λοιπά προς διανομή είδη (ψωμί, αρτοσκευάσματα διάφορα, ζάχαρη, βούτυρο, μαρμελάδα κ.λ.π.) και θα μεριδοποιούνται στα τμήματα

β) Το ενδιάμεσο γεύμα ( όπου απαιτείται ) περιλαμβάνει :

* Γιαούρτι με φρυγανιές η ψωμί
* Τυρί φέτα ή κασέρι ή ανθότυρο με ψωμί ή φρυγανιές,
* φρούτο εποχής, ή χυμός φρούτου (ατομική συσκευασία) ή ζελέ φρούτου (ατομική συσκευασία)
* κρέμα (άνθος αραβοσίτου με γάλα ) ή ρυζόγαλο
* τσάι με φρυγανιές
* αυγό βρασμένο, τυρί κασέρι (55 gram.), χυμός φρούτου (ατομική συσκευασία)
* καφέ, σάντουιτς (ψωμί 110 γρ., κασέρι 20 γρ., ζαμπόν 20γρ. ή διπλό ζαμπόν), πορτοκαλάδα, φρυγανιές ( 2τεμ. των 17 γρ.)
* σάντουιτς (ψωμί 110 γρ., κασέρι 20 γρ., ζαμπόν 20γρ)

γ) Το κύριο πιάτο (μεσημεριανό και βραδινό) περιλαμβάνει :

* Γεύμα με κρέας που θα προέρχεται από το στήθος ή το μπούτι του ζώου αποστεωμένο. (τρεις φορές την εβδομάδα),τουλάχιστον 150 γραμ μαγειρεμένο.
* Γεύμα με κοτόπουλο, στήθος ή μπούτι.( τρεις φορές την εβδομάδα ) τουλάχιστον 250 γραμ μαγειρεμένο.
* Γεύμα με ψάρι φέτα, χωρίς κόκαλο (βακαλάος, σφυρίδα, γαλέος, πέρκα) περίπου μια φορά την εβδομάδα τουλάχιστον 200 γραμ μαγειρεμένο.
* Γεύμα με κιμά (τρεις φορές την εβδομάδα) τουλάχιστον 150 γραμ μαγειρεμένο.
* Γεύμα με λαδερά ή ζυμαρικά ή πατάτα (τα υπόλοιπα γεύματα της εβδομάδος) 250 γρ. μαγειρεμένα, τα οποία απαραίτητα συνοδεύονται από μερίδα τυριού ( φέτα ή ανθότυρο ή κίτρινο τυρί ).

δ) Το κυρίως πιάτο συνοδεύεται με ποικιλίες γαρνιτούρας

* Σαλάτα εποχής ( ωμή ή βρασμένη ) 200γρ.(10γρ. ελαιόλαδο) ή και τυρί φέτα 50γρ.
* Φρούτο εποχής ή κομπόστα φρούτου
* Σούπα για τους ασθενείς κατ΄ επιλογήν
* Ψωμί κατ΄ επιλογήν, σε ειδικές παθήσεις (καλαμπόκι, σίκαλης, λευκό, άναλο, φρυγανιά)

ε) Το βραδινό φαγητό (δείπνο) συνοδεύεται :

- Σαλάτα εποχής ( ωμή ή βρασμένη ) 200γρ.(10γρ. ελαιόλαδο) ή και τυρί φέτα 50γρ.

* Γιαούρτι ή κρέμα άνθος αραβοσίτου με γάλα ή ρυζόγαλο
* Σούπα κατ΄ επιλογήν
* Ψωμί κατ΄ επιλογήν, σε ειδικές παθήσεις (καλαμπόκι, σίκαλης, λευκό, άναλο, φρυγανιά)
* φρούτο εποχής ή κομπόστα φρούτου ή ζελέ φρούτου.

Είδη που Θα χορηγούνται για τις ανάγκες των τµηµάτων του Νοσοκοµείου (Αιµοδοσία, Μονάδα Τεχνητού Νεφρού) σε µηνιαία βάση:

α) Φρυγανιές συσκευασµένες ανά δύο τεµάχια,

β) Ατοµικές συσκευασίες (κουτάκια) από µαρµελάδα

γ) Ατοµικές συσκευασίες (κουτάκια) από µέλι

δ) Ατοµικές συσκευασίες (κουτάκια) από βούτυρο

ε) Ατοµικές συσκευασίες τριγωνάκι από τυρί µαλακό

στ) Ατοµικοί χυµοί φρούτων πορτοκάλι

ζ) Μπαγκέτες µε τυρί edam ή γκούντα, γαλοπούλα και ντοµάτα

η) Μπουκάλια νερού 500 ml

Η προσφορά των γευμάτων συμπληρώνεται με ειδικές δραστηριότητες , π.χ. μενού ειδικό εορταστικό για τα Χριστούγεννα, Πάσχα (κ.λ.π.) ειδικές παραδοσιακές συνταγές σε περίοδο νηστείας, πάντα σε συνεννόηση με την Επιτροπή που έχει ορισθεί και την ενημέρωση του Διοικητού του Νοσοκομείου.

Ο ανάδοχος εφοδιάζει καθημερινά, τα τμήματα ανάλογα με τις ανάγκες τους με τα απαραίτητα σκεύη και αναλώσιμα υλικά (χαρτοπετσέτες, αλάτι, πιπέρι κ.λ.π.)

Στην οικονομική προσφορά να δοθεί τιμή κατά κατηγορία γεύματος (πρωινό, ενδιάμεσο, μεσημεριανό, βραδινό), καθώς και των ειδών που χορηγούνται σε μονάδες και τμήματα.

Η διατροφή των ασθενών (είδος και ποσότητα ) πρέπει να καλύπτει πλήρως τις διατροφικές τους ανάγκες.

Σε περιπτώσεις που ασθενείς πρέπει να ακολουθήσουν ειδική δίαιτα ο ανάδοχος υποχρεώνεται, χωρίς επιπλέον επιβάρυνση να καλύπτει τις ειδικές δίαιτες .

Ο ανάδοχος αναλαμβάνει με ιδιαίτερη αμοιβή την οργάνωση ειδικών εκδηλώσεων. Τα προσφερόμενα εδέσματα, ποτά κ.λ.π. συμφωνούνται κατά περίπτωση μεταξύ αναδόχου και του φορέα που πραγματοποιεί την εκδήλωση. Η δαπάνη για τις δεξιώσεις θα βαρύνει το Νοσοκομείο ή απευθείας τον φορέα που πραγματοποιεί την εκδήλωση. Και στις περιπτώσεις αυτές οι τιμές θα είναι λογικές και θα καθορίζονται από κοινού μεταξύ αναδόχου και Νοσοκομείου.

VIII. **Διαδικασία Ελέγχου Αναδόχου**

1. Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί τον Εσωτερικό Κανονισμό Λειτουργίας του Νοσοκομείου, τις αποφάσεις του Διοικητικού Συμβουλίου ή των εξουσιοδοτημένων οργάνων του και τους όρους της σύμβασης βάσει των οποίων θα ελέγχεται – επιθεωρείται. Για όσα δεν αναγράφονται στην σύμβαση ισχύουν όσα περιγράφονται στην Διακήρυξη και τις σχετικές Νομοθεσίες που αφορούν τις παρερχόμενες υπηρεσίες του αναδόχου.

IX. **Προσωπικό του Αναδόχου**

1. Η σύνθεση του προσωπικού που θα δηλωθεί στην προσφορά του αναδόχου θα πρέπει απαραίτητα να περιλαμβάνει: 1) Επιθεωρητή Ασφάλειας Τροφίμων, 2) Υπεύθυνο Προιστάμενο, 3) Τραπεζοκόμους, 4) Καθαρίστρια. Επίσης υποχρεούται να συνεργάζεται με Διαιτολόγο, ο οποίος θα συνεργάζεται με το Τμήμα Διατροφής, για θέματα που υπόκεινται στην ειδικότητα του. Σε κάθε περίπτωση η σύνθεση του προσωπικού τόσο αριθμητικά όσο και κατά ειδικότητες θα πρέπει να καλύπτει τις ανάγκες των σιτιζομένων στο Νοσοκομείο. Επισημαίνεται ότι το Νοσοκομείο δεν δεσμεύεται για τον ακριβή αριθμό των σιτιζομένων, αφού η ανάπτυξή του δεν έχει ακόμη ολοκληρωθεί. Σταδιακά ενεργοποιούνται νέα Νοσηλευτικά Τμήματα και δεν μπορεί να εκτιμηθεί με ακρίβεια ο αριθμός των σιτιζομένων. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να προσλάβει επιπλέον προσωπικό για τις αυξημένες μελλοντικές ανάγκες του Νοσοκομείου.

2. Ο ανάδοχος υποχρεούται να ορίσει Υπεύθυνο Προϊστάμενο, ο οποίος θα τον εκπροσωπεί και ο οποίος θα παραβρίσκεται οπωσδήποτε, πλην των άλλων ωρών στο χώρο του Νοσοκομείου κατά το χρόνο διανομής του φαγητού. Η Διοίκηση του Νοσοκομείου υποχρεούται κατά τις πρώτες ημέρες ανάληψης του έργου να παρουσιάσει στον ανάδοχο όλους τους χώρους του Νοσοκομείου στους οποίους θα δραστηριοποιείται.

3. Απαγορεύεται η είσοδος και παραμονή στους χώρους εργασίας, ατόμων άσχετων, συμπεριλαμβανομένων και των συγγενών των εργαζομένων.

4. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να χρησιμοποιεί προσωπικό που διαθέτει εμπειρία στο αντικείμενο και να μπορεί να εγγυηθεί ότι δεν θα υπάρξει κανένα κώλυμα κατά την διάρκεια των εργασιών του Νοσοκομείου.

5. Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε οι υπάλληλοί του να αναλάβουν την ευθύνη, με γραπτή δήλωσή τους, πως δεν θα ανακοινώσουν σε κανέναν στοιχεία που τους έγιναν γνωστά λόγω της εργασίας τους (ιατρικό απόρρητο κλπ.) Αυτή η υποχρέωση εξακολουθεί να υπάρχει ακόμη και μετά το πέρας της σύμβασης.

6. Το προσωπικό του αναδόχου δεν μπορεί να συνδιαλέγεται με τους ασθενείς για την ασθένειά τους ή την θεραπευτική τους αγωγή. Επίσης δεν επιτρέπεται να κριτικάρουν τις δραστηριότητες του ιατρικού, νοσηλευτικού και λοιπού προσωπικού. Ακόμη δεν μπορούν να δίνουν συμβουλές για θεραπεία στους ασθενείς. Είναι απαγορευμένη η συναναστροφή με τους ασθενείς, όπως και η προμήθεια φαγητών, ποτών, τσιγάρων, φαρμάκων κλπ.

7. Ο ανάδοχος ή ο υπεύθυνος προϊστάμενος που αυτός ορίζει εποπτεύει πλήρως το αντικείμενο που έχει αναλάβει και είναι υποχρεωμένος να κάνει τις δέουσες παρατηρήσεις στους υπαλλήλους, όταν αυτοί ξεφεύγουν από τους κανόνες που θέτει το Νοσοκομείο.

8. Ο υπεύθυνος προϊστάμενος πρέπει να φροντίζει, ώστε να μην προκαλούνται ζημιές από τους υπαλλήλους του. Ζημιές σε χώρους ή εξοπλισμό πρέπει να αναφέρονται αμέσως στον υπεύθυνο του Νοσοκομείου. Σε περίπτωση προκληθείσης βλάβης από το προσωπικό του αναδόχου αυτός υποχρεούται, με δική του δαπάνη, να αποκαταστήσει άμεσα τη βλάβη και ο εξοπλισμός να παραδοθεί στην ίδια καλή κατάσταση που είχε παραληφθεί.

9. Απολεσθέντα αντικείμενα που ανευρίσκονται από το προσωπικό του αναδόχου θα παραδίδονται αμέσως στο Γραφείο Επιστασίας του Νοσοκομείου.

10. Ενδυμασία Εργασίας.Το προσωπικό του αναδόχου υποχρεούται να φέρει κατά την ώρα της εργασίας του καθαρή ευπαρουσίαστη και ομοιόμορφη στολή. Η προμήθεια, συντήρηση και πλύσιμο των στολών βαρύνουν αποκλειστικά τον ανάδοχο. Το προσωπικό οφείλει να διατηρεί υψηλό επίπεδο ατομικής υγείας και υγιεινής.

**Χ. ΕΙΔΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ**

1.Για την εκπλήρωση των υποχρεώσεών του αναδόχου, το Νοσοκομείο, θα παραχωρήσει συντασσομένου προς τούτο πρωτοκόλλου παράδοσης και παραλαβής για καθένα των προς χρήση του αναδόχου στους απαιτούμενους χώρους και εγκαταστάσεις, μηχανημάτων, ηλεκτρικών συσκευών και μαγειρικών σκευών καθώς και του λοιπού εξοπλισμού σερβιρίσματος όπως π.χ. :

α) Κουζίνα με πλήρη εξοπλισμό και χώρο για τα τροχήλατα.

β) Χώρους Ψύξης – κατάψυξης και αποθήκευσης.

γ) Γραφείο και χώρο ανάπαυσης για το προσωπικό του.

δ) Όλες τις απαραίτητες εγκαταστάσεις για θέρμανση, ψύξη, ύδρευση, εξαερισμό, πυρασφάλεια και ηλεκτρική εγκατάσταση.

ε) Μαγειρικά σκεύη, είδη σερβιρίσματος κ.λ.π..

2. Ο ανάδοχος θα παραλάβει ενυπογράφως την καλή λειτουργία των μηχανημάτων και των εγκαταστάσεων, και με την λήξη της σύμβασης θα τα παραδώσει στην ίδια καλή κατάσταση στην οποία τα παρέλαβε συντάσσοντας ομοίως σχετικό πρωτόκολλο παράδοσης αντίστοιχο της παραλαβής του εξοπλισμού. Ο ανάδοχος οφείλει μετά τη λήξη της σύμβασης, να παραδώσει τους χώρους και τα μηχανήματα, στην ίδια καλή κατάσταση, στην οποία τα παρέλαβε.

3. Για ειδικές περιπτώσεις νοσηλευομένων (καθ΄ υπόδειξη) ο ανάδοχος θα πρέπει να διαθέτει σερβίτσια μιας χρήσεως (πλαστικά πιάτα, μαχαιροπήρουνα, ποτήρια κλπ. ) τα οποία θα υπάρχουν στις αποθήκες του.

4. Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα χρησιμοποιήσει τις εγκαταστάσεις των μαγειρείων και τα μηχανήματα που θα παραλάβει για την μεριδοποίηση και μόνον των γευμάτων που αφορούν τη σίτιση των ασθενών και των εφημερευόντων ιατρών και για κανένα άλλο λόγο.

5. Σε καθημερινή βάση θα συντάσσεται συγκεντρωτικό δελτίο σιτιζομένων από το τμήμα διατροφής του Νοσοκομείου ως εξής:

6. Ο αριθμός των μερίδων που μεταφέρεται σε κάθε κλινική αναγράφεται σε ειδικό έντυπο, «ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΔΕΛΤΙΟ ΣΙΤΙΣΗΣ ΑΣΘΕΝΩΝ………………..ΚΛΙΝΙΚΗΣ / ΜΟΝΑΔΑΣ», το οποίο συνοδεύει τις μερίδες - είδη κατά την παράδοσή τους. Το έντυπο αυτό με τις καταχωρήσεις κάθε γεύματος θεωρείται και υπογράφεται από τις Προϊστάμενες των τμημάτων ή τις εξουσιοδοτημένες αντικαταστάτριές τους, τις τραπεζοκόμες βάρδιας και τον υπεύθυνο του αναδόχου. Με ευθύνη του αναδόχου επιστρέφεται στο τμήμα διατροφής. Στη συνέχεια το προσωπικό του Νοσοκομείου σερβίρει τον κάθε ασθενή το πρωινό και μεσημεριανό γεύμα. Το βραδινό σερβίρισμα θα διενεργείται από προσωπικό και με ευθύνη του ανάδοχου όπως και η συγκέντρωση των άπλυτων σκευών. Μετά το τέλος της σίτισης των ασθενών, πρωινού και μεσημεριανού γεύματος οι τραπεζοκόμες του Νοσοκομείου με ευθύνη τους συγκεντρώνουν τα άπλυτα σκεύη και τα τοποθετούν στα τροχήλατα οχήματα τα οποία με ευθύνη τους μεταφέρονται στο χώρο των μαγειρείων και παραδίδονται στον ανάδοχο και με ευθύνη του καθαρίζονται και απολυμαίνονται στον χώρο καθαρισμού και πλύσης των σκευών.

7. Κάθε μήνα υπολογίζεται το συνολικό τίμημα των γευμάτων και των ειδών που ο ανάδοχος, έχει παρασκευάσει για λογαριασμό του Νοσοκομείου. Για το συνολικό τίμημα αυτό ο ανάδοχος εκδίδει αντίστοιχα παραστατικά (τιμολόγια, δελτία κλπ) με τον νόμιμο ΦΠΑ, ο οποίος επιβαρύνει το Νοσοκομείο. )