



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

1^η Υ.Πε ΑΤΤΙΚΗΣ

Γ.Ν.Α. «Γ. ΓΕΝΝΗΜΑΤΑΣ»

Λ. ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ 154, Τ.Κ. 115 27

ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: Μ. Δάντσιου

ΤΗΛΕΦΩΝΟ: 213-2033935, 213-2038169

E-MAIL: m.dantsiou@gna-gennimatas.gr

Αθήνα, 04/12/2025

Αρ. Πρωτ.: 38286

Προς τους οικονομικούς φορείς:

«ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΒΕΕ»

E-mail: tender@gefsinus.gr

« SALAS INTERNATIONAL GROUP S.A »

E-mail: info@salas.gr

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ

«Για την προμήθεια υπηρεσιών σίτισης ασθενών του ΓΝΑ "Γ. Γεννηματάς" από εξωτερικό ανάδοχο παροχής υπηρεσιών catering».

Η Διοικήτρια του Νοσοκομείου

Λαμβάνοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του Ν.4412/2016 «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)» όπως ισχύει .
2. Του άρθρου 118 του Ν. 4412/2016 περί «Απευθείας ανάθεση», όπου ορίζεται ότι:
«1. Προσφυγή στη διαδικασία της απευθείας ανάθεσης επιτρέπεται, όταν η εκτιμώμενη αξία της σύμβασης, είναι ίση ή κατώτερη από το όριο των τριάντα χιλιάδων (30.000,00) ευρώ.
3. Του άρθρου 120 του Ν. 4412/2016 περί «Έναρξης διαδικασίας σύναψης σύμβασης» όπου προβλέπεται ότι «...3. Για τις συμβάσεις του άρθρου 118, περί απευθείας ανάθεσης, ισχύουν τα ακόλουθα:
 α) Η πρόσκληση της παρ. 2 ειδικά για συμβάσεις προμήθειας αγαθών και παροχής υπηρεσιών με εκτιμώμενη αξία άνω του ορίου των δύο χιλιάδων πεντακοσίων (2.500) ευρώ δύναται να απευθύνεται και περιορισμένο αριθμό οικονομικών φορέων και αναρτάται στο ΚΗΜΔΗΣ τουλάχιστον πέντε (5) ημέρες πριν από την κοινοποίηση της απόφασης ανάθεσης. Δεν λαμβάνονται υπόψη προσφορές οικονομικών φορέων που δεν προσκλήθηκαν να υποβάλουν προσφορά....».
4. Τις διατάξεις του ν. 4782/2021 «Εκσυγχρονισμός, απλοποίηση και αναμόρφωση του ρυθμιστικού πλαισίου των δημοσίων συμβάσεων, ειδικότερες ρυθμίσεις προμηθειών στους τομείς της άμυνας και της ασφάλειας και άλλες διατάξεις για την ανάπτυξη, τις υποδομές και την υγεία».

5. Τον Ν. 4270/2014 (Α' 143) «Αρχές δημοσιονομικής διαχείρισης και εποπτείας (ενσωμάτωση της Οδηγίας 2011/85/ΕΕ) – δημόσιο λογιστικό και άλλες διατάξεις».
6. Τον Ν. 4622/2019 περί επιτελικού κράτους «οργάνωση, λειτουργία και διαφάνεια της Κυβέρνησης, των κυβερνητικών οργάνων και της κεντρικής δημόσιας διοίκησης».
7. Του Ν. 5218/2025 (Α 125) «Αναμόρφωση του πλαισίου για την επαγγελματική κατάρτιση υπαλλήλων που χειρίζονται δημόσιες συμβάσεις, του πλαισίου για την προετοιμασία και την ανάθεση δημοσίων συμβάσεων και την έννομη προστασία στον τομέα των δημοσίων συμβάσεων, του πλαισίου εθνικών υποδομών ποιότητας και του πλαισίου ίδρυσης, επέκτασης και εκσυγχρονισμού των μεταποιητικών δραστηριοτήτων στην Περιφέρεια Αττικής και λοιπές διατάξεις».
8. Του Ν. 2286/1995 (ΦΕΚ 19/τ. Α/01.02.1995) «Προμήθειες του Δημοσίου Τομέα και Ρυθμίσεις Συναφών Θεμάτων».
9. Του Ν. 3329/2005 (ΦΕΚ 81/τ. Α/04.04.2005) «Εθνικό Σύστημα Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και λοιπές διατάξεις».
10. Του Ν. 3861/2010 «Ενίσχυση της διαφάνειας με την υποχρεωτική ανάρτηση νόμων και πράξεων των κυβερνητικών, διοικητικών και αυτοδιοικητικών οργάνων στο διαδίκτυο "Πρόγραμμα Διαύγεια" και άλλες διατάξεις».
11. Του Ν. 2889/2001, «Βελτίωση και Εκσυγχρονισμός του Εθνικού Συστήματος Υγείας & άλλες διατάξεις».
12. Του Ν. 4254/2014 (ΦΕΚ 85/τ. Α/2014) «Μέτρα στήριξης και ανάπτυξης της Ελληνικής οικονομίας στο πλαίσιο εφαρμογής του Ν.4046/2012 και άλλες διατάξεις».
13. Την υπ'αρ. 1412/2025 (03.12.2025) Απόφαση Ανάληψης Υποχρέωσης (αναρτημένη στον ιστότοπο Διαύγεια με αριθμό ΑΔΑ: 9ΡΞΦ4690ΩΝ-4ΜΦ) για την κάλυψη της δαπάνης από τον Τακτικό Προϋπολογισμό του Νοσοκομείου.
14. Την υπ'αρ. 33/27-11-2025 (Θέμα ΕΗΔ 3ο) Απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου του Νοσοκομείου (αναρτημένη στον ιστότοπο Διαύγεια με αριθμό ΑΔΑ: 9ΡΞΦ4690ΩΝ-4ΜΦ) σύμφωνα με την οποία ομόφωνα εγκρίθηκαν μεταξύ άλλων « το Νοσοκομείο να απευθύνει, δυνάμει των οριζόμενων στο άρθρο 118, του Ν.4412/2016, Πρόσκληση υποβολής τεχνικοοικονομικής προσφοράς για την παροχή υπηρεσιών σίτισης ασθενών του Γ.Ν.Α. «Γ. ΓΕΝΝΗΜΑΤΑΣ» από εξωτερικό ανάδοχο παροχής υπηρεσιών catering στους δυο οικονομικούς φορείς οι οποίοι δραστηριοποιούνται αντίστοιχα στην παροχή των εν λόγω υπηρεσιών και επισκέφτηκαν τις εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου στα πλαίσια του Ανοικτού Ηλεκτρονικού Διαγωνισμού που διεξάγεται επί της παρούσης, και συγκεκριμένα στον οικονομικό φορέα με την επωνυμία «Γευσήνους Ανώνυμη Βιομηχανική και Εμπορική Εταιρεία» και στον οικονομικό φορέα με την επωνυμία «SALAS International Group S.A», προϋπολογισθείσας δαπάνης έως 30.000,00€ πλέον ΦΠΑ και μέχρι εξαντλήσεως της προϋπολογισθείσας δαπάνης, με ανάρτηση της σχετικής Πρόσκλησης στον ιστότοπο ΔΙΑΥΓΕΙΑ, στο Κεντρικό Ηλεκτρονικό Μητρώο Δημοσίων Συμβάσεων και στην ιστοσελίδα του Νοσοκομείου».

Σας προσκαλεί να καταθέσετε τεchnοοικονομική προσφορά

Για την «προμήθεια υπηρεσιών σίτισης ασθενών του ΓΝΑ "Γ. Γεννηματάς" από εξωτερικό ανάδοχο παροχής υπηρεσιών catering», **προϋπολογισθείσας δαπάνης 30.000€ πλέον ΦΠΑ**, και κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής (χαμηλότερη τιμή)

1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ – ΣΥΝΟΠΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΕΙΔΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ	ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΑΝΑΘΕΣΗ
ΑΝΑΘΕΤΟΥΣΑ ΑΡΧΗ	ΓΝΑ «Γ. ΓΕΝΝΗΜΑΤΑΣ»
ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ	ΠΛΕΟΝ ΣΥΜΦΕΡΟΥΣΑ ΑΠΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΠΟΨΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΒΑΣΕΙ ΤΙΜΗΣ
ΤΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟ ΓΝΑ «Γ. ΓΕΝΝΗΜΑΤΑΣ»
ΚΑΤΑΛΗΚΤΙΚΗ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ: , ΗΜΕΡΑ: , ΩΡΑ:
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ
ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑ ΔΑΠΑΝΗ	30.000,00€ ΠΛΕΟΝ ΦΠΑ
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ	ΜΕΧΡΙΣ ΕΞΑΝΤΛΗΣΕΩΣ ΤΗΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑΣ ΔΑΠΑΝΗΣ

2. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Παρακαλούνται οι ενδιαφερόμενοι οικονομικοί φορείς να υποβάλουν προσφορά βάσει των τεχνικών προδιαγραφών και όρων που περιγράφονται στο **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι**.

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

Η τεchnοοικονομική σας προσφορά θα πρέπει να κατατεθεί στη Γραμματεία Πρωτοκόλλου ή να σταλεί μέχρι την (ημέρα) 09/12/2025 και ώρα 13:00 μ.μ.

Η προσφορά υποβάλλεται συνταγμένη ή μεταφρασμένη επισήμως στην ελληνική γλώσσα (ενημερωτικά και τεχνικά φυλλάδια μπορούν να υποβάλλονται και στην αγγλική γλώσσα χωρίς να συνοδεύονται από μετάφραση στην ελληνική), σε δύο αντίτυπα, ένα πρωτότυπο και ένα αντίγραφο, και μέσα σε καλά σφραγισμένο φάκελο (κυρίως φάκελος), στον οποίο θα αναγράφονται ευκρινώς τα εξής:

Στοιχεία Αποστολέα (υποψήφιου Αναδόχου/Χορηγητή):

Ονοματεπώνυμο φυσικού ή Επωνυμία νομικού προσώπου, Ταχυδρομική διεύθυνση, Τηλέφωνο και διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου (e-mail).

Διεύθυνση υποβολής και στοιχεία του Διαγωνισμού :

ΠΡΟΣ:(1)» Γενικό Νοσοκομείο Αθηνών «Γ. Γεννηματάς»

ΦΑΚΕΛΟΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ με αριθμό Διαγωνισμού: 290/2025

Καταληκτική Ημερομηνία Υποβολής Προσφορών: **09/ 12/2025 και ώρα 13:00 μ.μ.**

ΤΙΤΛΟΣ: Προμήθεια υπηρεσιών σίτισης ασθενών του ΓΝΑ "Γ. Γεννηματάς" από εξωτερικό ανάδοχο παροχής υπηρεσιών catering» .

A. Φάκελος Δικαιολογητικών συμμετοχής

Προς απόδειξη της μη συνδρομής των λόγων αποκλεισμού από διαδικασίες σύναψης δημοσίων συμβάσεων των παρ.1 και 2 του άρθρου 73 του Ν.4412/2016, μαζί με την προσφορά σας, να μας αποστείλετε τα παρακάτω:

- I. Υπεύθυνη Δήλωση (όπως εκάστοτε ισχύει και σε εφαρμογή των άρθρων 1 και 3 του Ν. 4250/2014 και του Ν. 1599/1986) στην οποία θα αναγράφονται τα στοιχεία του διαγωνισμού και σύμφωνα με την οποία θα δηλώνεται από τον συμμετέχοντα οικονομικό φορέα ότι:
 - α) μέχρι την ημερομηνία υποβολής της προσφοράς του ο οικονομικός φορέας δεν βρίσκεται σε μία από τις καταστάσεις των παρ. 1 και 2 και 4β του άρθρου 73 και των παρ.1 και 2 του άρθρου 74 για τις οποίες οι οικονομικοί φορείς αποκλείονται ή μπορούν να αποκλεισθούν από τη από τη συμμετοχή τους σε διαγωνισμούς του Δημοσίου ή ΝΠΔΔ,
 - β) αποδέχονται ανεπιφύλακτα τους όρους της παρούσας πρόσκλησης,
 - γ) ότι η προσφορά συντάχθηκε σύμφωνα με τους όρους της παρούσας πρόσκλησης, των οποίων ο προσφέρων έλαβε πλήρη και ανεπιφύλακτη γνώση,
 - δ) τα στοιχεία που αναφέρονται στην προσφορά είναι αληθή και ακριβή,
 - ε) παραιτείται από κάθε δικαίωμα αποζημίωσής του σχετικά με οποιαδήποτε απόφαση της αναθέτουσας αρχής για αναβολή, ακύρωση ή ματαίωση του διαγωνισμού και
 - στ) συμμετέχει με μία μόνο προσφορά στο πλαίσιο του παρόντος διαγωνισμού.

Στην περίπτωση νομικών προσώπων η υπογραφή της ως άνω υπεύθυνης δήλωσης απαιτείται από τον κατά περίπτωση νόμιμο εκπρόσωπο του οικονομικού φορέα και σε περίπτωση κοινοπραξίας από το νόμιμο εκπρόσωπο κάθε μέλους της ένωσης ή κοινοπραξίας.

B. Φάκελος τεχνικής προσφοράς

Στο φάκελο τοποθετείται, η **τεχνική πρόταση προσέγγισης του έργου**, η οποία θα αναφέρει συνοπτικά τον τρόπο με τον οποίο ο συμμετέχων σκοπεύει να προσεγγίσει το έργο όπως επίσης και τις προϋποθέσεις που πρέπει να πληροί.

Γ. Φάκελος οικονομικής προσφοράς

Η Οικονομική προσφορά του υποψηφίου αναδόχου θα κατατεθεί με τιμή σε ευρώ. Στην τιμή θα περιλαμβάνονται οι τυχόν υπέρ τρίτων κρατήσεις, καθώς και κάθε άλλη νόμιμη επιβάρυνση

που προβλέπεται από τις ισχύουσες διατάξεις, εκτός από τον ΦΠΑ, που θα δίνεται ξεχωριστά, είτε ως ποσοστό, είτε ως απόλυτη τιμή.

Η τιμή της προσφοράς δεν πρέπει να υπερβαίνει την προϋπολογιζόμενη δαπάνη.

Υπόδειγμα οικονομικής προσφοράς περιγράφεται στο **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II**.

Δ. Χρόνος Ισχύος Προσφορών

Στην οικονομική προσφορά να αναφέρεται ότι ο χρόνος ισχύος της προσφοράς είναι έξι (6) μήνες από την επομένη της διενέργειας του διαγωνισμού. Προσφορά που ορίζει χρόνο ισχύος μικρότερο του παραπάνω αναφερόμενου χρόνου απορρίπτεται ως απαράδεκτη. Η ισχύς της προσφοράς δύναται να παραταθεί εφόσον ζητηθεί από την αναθέτουσα αρχή πριν την λήξη τη λήξη της κατ' ανώτατο όριο για χρονικό διάστημα ίσο με το προβλεπόμενο από τη διακήρυξη. Ανακοίνωση επιλογής αναδόχου μπορεί να γίνει και μετά τη λήξη της ισχύος της προσφοράς, δεσμεύει όμως τον διαγωνιζόμενο, μόνο εφόσον αυτός το αποδεχτεί.

Οι υποψήφιοι ανάδοχοι δεν έχουν δικαίωμα να αποσύρουν την προσφορά τους, ή μέρος της, μετά την κατάθεσή της. Σε περίπτωση που η προσφορά, ή μέρος της, αποσυρθεί ο διαγωνιζόμενος υπόκειται σε κυρώσεις και ειδικότερα έκπτωση και απώλεια κάθε δικαιώματος για κατακύρωση.

Προσφορά που είναι αόριστη και ανεπίδεκτη εκτίμησης ή είναι υπό αίρεση, απορρίπτεται.

4. ΥΠΟΒΟΛΗ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΩΝ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

Μετά την αξιολόγηση των προσφορών η αναθέτουσα αρχή ειδοποιεί με ηλεκτρονικού ταχυδρομείου τον προσφέροντα στον οποίο πρόκειται να γίνει η κατακύρωση να υποβάλει εντός προθεσμίας τριών (3) ημερών λόγω του κατεπείγοντος από την ειδοποίηση, τα κάτωθι δικαιολογητικά:

α. Απόσπασμα ποινικού μητρώου όλων των μελών του ΔΣ με χρόνο έκδοσης έως τρεις (3) μήνες πριν την υποβολή τους).

β. Πιστοποιητικό ΓΕΜΗ ή ισχύον καταστατικό από όπου να προκύπτουν εμφανώς τα μέλη του ΔΣ καθώς και ο νόμιμος εκπρόσωπος της εταιρείας με χρόνο έκδοσης έως 30 εργάσιμες ημέρες πριν την υποβολή τους.

γ. Φορολογική ενημερότητα που να αναγράφει για ΚΑΘΕ ΝΟΜΙΜΗ ΧΡΗΣΗ ΕΚΤΟΣ ΕΙΣΠΡΑΞΗΣ ΚΑΙ ΕΚΤΟΣ ΜΕΤΑΒΙΒΑΣΗΣ ΑΚΙΝΗΤΟΥ και να είναι σε **ισχύ τον χρόνο υποβολής της**.

δ. Ασφαλιστική ενημερότητα που να αναγράφει ΓΙΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΤΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΝΠΔΔ και ΓΙΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΔΗΜΟΠΡΑΣΙΕΣ και να είναι σε **ισχύ τον χρόνο υποβολής της**.

ε. Εκτύπωση της καρτέλας “Στοιχεία Μητρώου/ Επιχείρησης” από την ηλεκτρονική πλατφόρμα της Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Εσόδων, όπως αυτά εμφανίζονται στο taxinet, από την οποία να προκύπτει η μη αναστολή της επιχειρηματικής δραστηριότητάς τους με ημερομηνία εκτύπωσης μετά την ημερομηνία της παρούσας πρόσκλησης.

5. ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Η αναθέτουσα αρχή κοινοποιεί την απόφαση κατακύρωσης στον ανάδοχο, με κάθε πρόσφορο τρόπο, επί αποδείξει θέτοντάς του προθεσμία να προσέλθει για την υπογραφή της σύμβασης

που δεν μπορεί να υπερβαίνει τις πέντε (5) ημέρες (λόγο του κατεπείγοντος) από την κοινοποίηση της σχετικής ειδικής πρόσκλησης.

Στην περίπτωση που ο ανάδοχος δεν προσέλθει να υπογράψει μέσα στην τεθείσα προθεσμία, κηρύσσεται έκπτωτος σύμφωνα με τις παρ. 4 και 7 του άρθρου 105 του Ν. 4412/2016.

Εγγυήσεις συμμετοχής και καλής εκτέλεσης δεν απαιτούνται. Για ό, τι δεν προβλέπεται από την παρούσα πρόσκληση εφαρμόζονται οι περί προμηθειών του Δημοσίου διατάξεις, όπως ισχύουν κάθε φορά.

6. ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ - ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ

Όλες οι πληρωμές θα γίνονται σε ευρώ με την προσκόμιση των νομίμων δικαιολογητικών που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις κατά το χρόνο πληρωμής και σε χρόνο προσδιοριζόμενο από την αναγκαία διοικητική διαδικασία για έκδοση των σχετικών χρηματικών ενταλμάτων.

Για όλες τις πληρωμές θα εκδίδονται τα απαραίτητα νόμιμα παραστατικά / δικαιολογητικά. Από κάθε τιμολόγιο του Προμηθευτή θα γίνονται όλες οι νόμιμες κρατήσεις, σύμφωνα με τους ισχύοντες κάθε φορά Νόμους και τις σχετικές Εγκυκλίους των αρμόδιων Υπουργείων.

Ο αναλογούν Φ.Π.Α. επί τοις εκατό (%) βαρύνει το Νοσοκομείο.

Η Διοικήτρια του Νοσοκομείου

Άννα Μάινα

Ακριβές Αντίγραφο

Ο Προϊστάμενος της Γραμματείας

Κοινοποίηση:

1. Προϊσταμένη Διοικητικής Διεύθυνσης
2. Προϊσταμένη Οικονομικής Υποδιεύθυνσης
3. Τμήμα Προμηθειών

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ ΠΡΟΝΟΙΑΣ
1^η Υ.ΠΕ. ΑΤΤΙΚΗΣ
Γ.Ν.Α Γ.ΓΕΝΝΗΜΑΤΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Προμήθεια

1^η Υ.ΠΕ. ΑΤΤΙΚΗΣ
Γ.Ν.Α. "Γ.ΓΕΝΝΗΜΑΤΑΣ"
ΑΡ.ΠΡΩΤ.: 37140
ΗΜ/ΜΙΑ: 26/11/2025



ΠΡΟΣ:
ΤΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ Γ.Ν.Α.Γ.ΓΕΝΝΗΜΑΤΑΣ
ΤΗΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΥΠΟΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

**ΘΕΜΑ: «ΕΠΑΝΥΠΟΒΟΛΗ ΠΡΑΚΤΙΚΟΥ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΨΗ ΑΝΑΓΚΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΑΣΘΕΝΩΝ ΤΟΥ
ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΑΠΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΑΝΑΔΟΧΟ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
CATERING»**

Σχετικά με:

- 1) Την υπ' αριθ. 35952 απόφαση της Διοικήτριας του Νοσοκομείου,
- 2) Το υπ' αριθ. 36823 πρακτικό τεχνικών προδιαγραφών, και
- 3) Το ηλεκτρονικό μήνυμα του Τμήματος Προμηθειών την 25/11/2025
σας διαβιβάζουμε τα εξής:

A. ΓΕΝΙΚΑ

- Έργο του αναδόχου θα είναι η παροχή πλήρως μεριδοποιημένων γευμάτων στους ασθενείς και στο εφημερεύον ιατρικό προσωπικό του Νοσοκομείου για την καθημερινή κάλυψη των αναγκών τους.
- Ο ανάδοχος πρέπει να τηρεί όλες τις υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες υγιεινής πρακτικής.
- Προκειμένου να εξασφαλισθούν τα παραπάνω το Νοσοκομείο θα ορίσει επιτροπή παραλαβής και ελέγχου της καλής εκτέλεσης της σύμβασης, αποτελούμενη από εξειδικευμένους επιστήμονες, η οποία διατηρεί το δικαίωμα να ελέγχει την καταλληλότητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παραδιδόμενων φαγητών και να κάνει αιφνίδιους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου όποτε και αν το κρίνει απαραίτητο.

Β. ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Ο ανάδοχος θα παρασκευάζει το φαγητό σε εξειδικευμένη μονάδα παραγωγής με ισχύουσα άδεια λειτουργίας, η οποία θα βρίσκεται σε εύλογη και επαρκή για την υλοποίηση του έργου απόσταση από το Νοσοκομείο, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι η έναρξη της μεταφοράς των γευμάτων (κυρίως γεύμα, σαλάτες, τυρί κ.λ.π) από την μονάδα παραγωγής τους δεν θα υπερβαίνει σε καμία περίπτωση την μία (1) ώρα από την παράδοσή τους κατά τα κατωτέρω οριζόμενα στην παράγραφο Γ.
- Το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου θα παραδίδει 12:00 με 12:30 μ.μ. καθημερινά (Δευτέρα- Παρασκευή, εκτός επίσημων αργιών) από την προηγούμενη ημέρα στον ανάδοχο, τον αριθμό των απαιτούμενων μερίδων της επόμενης ημέρας ανά κλινική, εγγράφως μέσω e-mail. Κάθε Παρασκευή θα αποστέλλει τον αριθμό των μερίδων για το Σαββατοκύριακο και τη Δευτέρα, και με ανάλογο τρόπο θα λειτουργεί και στις επίσημες αργίες.
- Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να αυξομειώνει τον αριθμό των μερίδων σε ποσοστό έως 15% από την ημερήσια παραγγελία μέχρι 2 ώρες πριν την παράδοση του μεσημεριανού γεύματος της ίδιας ημέρας. Κατά τον ίδιο τρόπο, δύναται να αυξομειώνει έως 20% από την ημερήσια παραγγελία, μέχρι τις 15:00μ.μ. τον αριθμό των μερίδων του βραδινού γεύματος της ίδιας ημέρας, κατόπιν εντολής του Τμήματος Διατροφής.
- Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παραδίδει τις μερίδες φαγητού τρεις φορές την ημέρα για να καλύψει τις ανάγκες πρωινού, γεύματος και δείπνου των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού. Το ακριβές ωράριο παράδοσης των φαγητών θα αναφερθεί λεπτομερώς παρακάτω.
- Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρέχει τις υπηρεσίες του ανεξάρτητα από τις καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα.
- Το εβδομαδιαίο μενού, βάσει του οποίου θα προετοιμάζεται το φαγητό θα αποστέλλεται στον ανάδοχο κάθε εβδομάδα. Η ημέρα αποστολής θα καθορισθεί μετά από συνεννόηση του Τμήματος Διατροφής και του αναδόχου ώστε να υπάρξει επαρκής χρόνος προετοιμασίας του.
- Ο ανάδοχος πρέπει να διαθέτει μεθοδολογία με την οποία θα διασφαλίζεται, θα αποδεικνύεται και θα είναι μετρήσιμη η ικανοποίηση των ασθενών και του

εφημερεύοντος προσωπικού. Τα αποτελέσματα των μετρήσεων θα είναι διαθέσιμα στη Διοίκηση του Νοσοκομείου.

Γ. ΜΕΡΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΦΑΓΗΤΟΥ- ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΛΑΒΗ

- Όλα τα γεύματα (κυρίως γεύμα, σαλάτες, τυρί κ.λ.π) θα παραδίδονται μεριδοποιημένα σε ατομική συσκευασία μιας χρήσης, με καπάκι και ετικέτα όπου θα αναγράφεται ευκρινώς το είδος του φαγητού, η δίαιτα για την οποία προορίζεται (π.χ. άλιπο, διαβήτου κ.λ.π) , η ημερομηνία παρασκευής και λήξης καθώς κι η θρεπτική της ανάλυση συστατικά και βάρος μερίδας. Η συσκευασία θα είναι κατάλληλη για αναθέρμανση σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Κάθε μερίδα θα συνοδεύεται από ποτήρι μιας χρήσης σε ατομική συσκευασία και κουβέρ που θα περιέχει χαρτοπετσέτα, κουτάλι σούπας, προύνι και μαχαίρι από υλικό σύμφωνο με την κείμενη νομοθεσία. Η προμήθεια αυτών θα βαρύνει τον ανάδοχο.
- Η διακίνηση του έτοιμου φαγητού από τη μονάδα παραγωγής προς το Νοσοκομείο θα πρέπει να γίνεται με μεταφορικά μέσα του αναδόχου που θα έχουν τα εξής χαρακτηριστικά:
 - Να είναι καθαρά και απολυμασμένα
 - Να έχουν λεία τοιχώματα για επιτυχή καθαρισμό και απολύμανση
 - Να γίνεται συντήρηση ή αντικατάσταση όταν απαιτείται
 - Να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων.
 - Να διαθέτουν θερμομέτρα και καταγραφικά θερμοκρασίας, τα δεδομένα των οποίων θα διατηρεί το δικαίωμα να ελέγχει η επιτροπή παραλαβής.
 - Οι θερμοκρασίες διακίνησης των γευμάτων θα κατατίθενται καθημερινά στο τμήμα Διατροφής για το αρχείο του.
 - Να διαθέτουν και να προσκομίζουν, άδεια κυκλοφορίας σε ισχύ και πιστοποίηση καταλληλότητας μεταφοράς τροφίμων από αρμόδια αρχή.
- Το μεριδοποιημένο φαγητό θα τοποθετείται σε ισοθεμικά δοχεία (thermo box) έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρησή του σε θερμοκρασία άνω των 65 °C, όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί ζεστό και σε θερμοκρασία μικρότερη των 2 °C , όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί κρύο. Όλοι οι περιέκτες θα φέρουν σήμανση καταλληλότητας

για τη χρήση σε τρόφιμα. Ειδικά τα thermo box, θα φέρουν σήμανση με την επωνυμία της εταιρείας, τη διεύθυνση και τον αριθμό αδείας της.

- Η παράδοση των μερίδων του πρωινού θα γίνεται στις 7:00 π.μ και όχι αργότερα από τις 7:30 π.μ, του γεύματος στις 11:30 π.μ και όχι αργότερα από τις 12:00 μ.μ και του δείπνου στις 18:00 μ.μ και όχι αργότερα από τις 18:30 μ.μ , στις κουζίνες του νοσοκομείου. Ειδικά το ζεστό γεύμα και δείπνο των ιατρών θα παραμένουν μέσα στα thermo box, μέχρι το σερβίρισμά τους από το αρμόδιο προσωπικό του Νοσοκομείου. Η έναρξη της μεταφοράς των γευμάτων από τις εγκαταστάσεις παραγωγής τους δεν δύναται σε καμία περίπτωση να υπερβαίνει την μία (1) ώρα πριν την παράδοσή τους κατά τα ανωτέρω.
- Ο ανάδοχος θα συλλέγει τα χρησιμοποιημένα σκεύη και thermo box του σε κάθε επόμενη παράδοση και οφείλει να τα πλένει και να τα απολυμαίνει ο ίδιος.
- Το φαγητό που σερβίρεται θα πρέπει να παρασκευάζεται την ίδια μέρα.
- Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο Νοσοκομείο ή παραλείψει μερίδες ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης μερίδων και μη αντικατάστασής τους σε συγκεκριμένη προθεσμία, το Νοσοκομείο μπορεί να αγοράσει αυτό ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο και η διαφορά από τη συμβατική τιμή ή άλλα έξοδα που θα προκύψουν, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος του, μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης του Νοσοκομείου.
- Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των μερίδων θα γίνεται ανά κτήριο από επιτροπή παραλαβής που θα ορίσει η Διοίκηση του Νοσοκομείου (κρίνεται απαραίτητη η χρήση όλων των μαγείρων γι' αυτό το σκοπό) και θα ολοκληρώνεται με την σύνταξη ημερήσιου πρωτόκολλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής. Η παρουσία του αναδόχου ή νόμιμου εκπροσώπου αυτού είναι υποχρεωτική και πρέπει να προσυπογράφει το σχετικό πρωτόκολλο.
- Καθημερινά θα παραδίδονται 5 επιπλέον μερίδες φαγητού σε κάθε γεύμα για μακροσκοπικό, οργανοληπτικό, μικροβιολογικό και χημικό έλεγχο μετά από τυχαία δειγματοληψία της Επιτροπής παραλαβής. Οι ποσότητες των δειγμάτων θα επιβαρύνουν οικονομικά τον ανάδοχο.
- Σε περίπτωση που η Επιτροπή απορρίψει ομόφωνα κάποιο παρεχόμενο είδος, αναφέρει στο σχετικό πρωτόκολλο τις παρεκκλίσεις που παρουσιάζει από τους όρους

της σύμβασης και τους λόγους της απόρριψης. Σε αυτή την περίπτωση ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει άμεσα τα απορριφθέντα είδη.

- Σε περίπτωση διαφάνειας των μελών της Επιτροπής θα αποφαινεται τελεσίδικα για τον ανάδοχο ο Διοικητής του Νοσοκομείου.
- Λόγοι απόρριψης αποτελούν:
 1. Η επιμόλυνση των τροφίμων από χημικούς (εντομοκτόνα, απορρυπαντικά, διοξίνες κ.α) , μικροβιολογικούς (παθογόνοι μικροοργανισμοί που προκαλούν αλλοιώσεις στην οσμή, τη γεύση και το χρώμα των τροφίμων), μικροβιακούς (παθογόνοι μικροοργανισμοί που δεν διακρίνονται μακροσκοπικά) και φυσικούς παράγοντες (ξένα σώματα όπως γυαλί, υλικά συσκευασίας κ.α).
 2. Ο κακός χειρισμός του φαγητού κατά την παρασκευή, συσκευασία και διακίνησή του (διακίνηση ζεστού φαγητού σε θερμοκρασία μικρότερη των 65 °C ή του κρύου σε μεγαλύτερη των 2 °C, άβραστο ή κακομαγειρεμένο φαγητό κ.α)
 3. Η απόκλιση από τις κάτωθι ποιοτικές και ποσοτικές προδιαγραφές.
 4. Η απόκλιση από τον δοθέντα αριθμό μερίδων ή η αλλαγή είδους χωρίς πρότερη ενημέρωση του Τμήματος Διατροφής.

Δ. ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

- Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- Τα φαγητά θα πρέπει να είναι παρασκευασμένα χωρίς πολλά καρυκεύματα και ζωικά λίπη.
- Το ελαιόλαδο που θα χρησιμοποιείται για την παρασκευή τους θα είναι έξτρα παρθένο και η ποσότητά του στις σαλάτες και ανά μερίδα φαγητού θα είναι 15 γρ.
- Οι σάλτσες των φαγητών θα είναι δεμένες χωρίς τη χρήση αλευριού και δε θα τσιγαρίζονται.
- Τα φαγητά τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν αλάτι θα παραγγέλλονται ως μερίδες «άναλου» και θα φέρουν τη συγκεκριμένη σήμανση στη συσκευασία τους.
- Τα φαγητά τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν λιπαρά θα παραγγέλλονται ως μερίδες «άλιπου» και θα φέρουν τη συγκεκριμένη σήμανση στη συσκευασία τους.
- Τα ζελέ και οι άγλυκες κρέμες θα προετοιμάζονται χωρίς την προσθήκη ζάχαρης, αλλά με την προσθήκη στέβια.
- Το γάλα που θα χρησιμοποιείται στην παρασκευή των διαφόρων τροφίμων των ασθενών (π.χ πουρέ) θα είναι φρέσκο και όχι συμπυκνωμένο.
- Ο πουρές θα ετοιμάζεται από φρέσκια πατάτα.
- Το μοσχάρι θα είναι άνευ οστού, νωπό, Α' ποιότητας.
- Το ψάρι θα είναι κατεψυγμένο φιλέτο γλώσσας, μυλοκόπι ή πέρκας, Α' ποιότητας
- Το κοτόπουλο θα είναι νωπό, μπούτι ή στήθος, Α' ποιότητας
- Το τριμμένο τυρί που συνοδεύει πάντα τα ζυμαρικά θα σερβίρεται σε ξεχωριστή ατομική συσκευασία.
- Τα αυγά θα βράζονται πολύ καλά ώστε ο κρόκος να είναι σφιχτός.
- Τα οπωρολαχανικά που χρησιμοποιούνται, θα είναι εποχής, α' ποιότητας και χωρίς αλλοιώσεις.
- Τα φαγητά πρέπει να είναι καλομαγειρεμένα και καλοσερβιρισμένα.
- Φαγητά όπως λαδερά και σούπα πρέπει να έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό (το βάρος υγρού στη σάλτσα δεν θα ξεπερνά το 20% του συνολικού βάρους της μερίδας) και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο.

- Τα κρύα σάντουιτς και όλα τα τυποποιημένα τρόφιμα, (κρέμες, ζελέ, ρυζόγαλα) θα είναι συσκευασμένα με την κατάλληλη σήμανση. (συστατικά, ημερομηνία παραγωγής και λήξης)
- Ο ανάδοχος φροντίζει να υπάρχουν πάντα διαθέσιμα ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι σε ατομικές συσκευασίες, καθώς και λεμόνια κομμένα σε τέταρτα για τις ανάλογες μερίδες του καθημερινού σιτηρεσίου.
- Η μαγειρική παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να γίνεται με βάση τις διατροφικές εντολές του Τμήματος Διατροφής. Για την παρασκευή πολτοποιημένων μιγμάτων, ο ανάδοχος θα διαθέσει άτομα από το προσωπικό τα οποία θα εκπαιδευθούν στον ειδικό τρόπο προετοιμασίας τους.
- Το προσωπικό της ανάδοχου εταιρείας οφείλει να συμμορφώνεται σε τυχόν συστάσεις που μπορεί να προβούν οι διαιτολόγοι του Τμήματος Διατροφής, που θα αφορούν την ορθή παρασκευή του φαγητού σύμφωνα με διατροφικές οδηγίες και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα παρουσιάζεται αναλυτικά στον παρακάτω πίνακα, σε μαγειρεμένη ή έτοιμη κατά περίπτωση μορφή.

Ο πίνακας που ακολουθεί είναι ενδεικτικός και όχι δεσμευτικός για τα είδη που θα χρησιμοποιηθούν.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ		
A/A	ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΓΡΑΜ/ΜΕΡΙΔΑ
	ΓΑΛΑ-ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ	
1	Γάλα αγελάδος χύμα (πλήρες και 1,5% λιπαρά)	200
2	Γιαούρτι αγελάδος 2 %λιπαρά(συσκ.200gr)	1 τεμ.
3	Γιαούρτι αγελάδος 0%λιπαρά (συσκ.200gr)	1 τεμ.
	ΨΩΜΙΑ	
4	Ψωμί λευκό (ατομ.συσκ.)	80 – 90
5	Ψωμί άναλο (ατομ.συσκ.)	80
6	Ψωμί ολικής αλέσεως (ατομ.συσκ.)	80
7	Ψωμί ολικής αλέσεως διαβήτου (ατομ.συσκ.)	30
8	Φρυγανιές σίτου (ατομ.συσκ./δύο τεμάχια)	1τεμ.
	ΕΙΔΗ ΠΡΩΙΝΟΥ	
9	Μαρμελάδα φρούτου (ατομ.συσκ.)	20
10	Μέλι (ατομ.συσκ.)	20
15	Βούτυρο –μαργαρίνη (ατομ. Συσκευασία)	10
	ΣΑΛΑΤΕΣ	
16	Καρότο βραστό	200
17	Κολοκυθάκια βραστά	200
18	Κουνουπίδι βραστό	200
19	Μπρόκολο βραστό	200
20	Παντζάρι βραστά	200
21	Χόρτα βραστά (ραδίκια,αντίδια)	200
22	Λάχανο βραστό – λαχανίδες βραστές	200
23	Πιπεριές Φλωρίνης	180
24	Σαλάτα νωπή εποχής	200
	ΟΣΠΡΙΑ	
25	Φασόλια γίγαντες πλακί	400
26	Ρεβίθια σούπα	400
27	Φακές σούπα	400
28	Φασόλια σούπα	400
	ΣΟΥΠΕΣ	
29	Μαγειρίτσα αυγολέμονο	400
30	Φιδές / Γλασέ / Αστράκι	300
31	Χορτόσουπα	400(100πατ.,καρ.,σελ.,ρύζι)
	ΑΥΓΑ	
32	Αυγό βραστό	1τεμ. (άνω των 63gr) L
33	Αυγό κόκκινο	1τεμ. (άνω των 63gr) L
34	Ομελέτα φούρνου με πατάτες τηγανητές	200gr(2αυγά-100πατάτες)
	ΡΥΖΙΑ	
35	Ρύζι πλάφι	250
36	Ρύζι με ανάμικτα λαχανικά (ριζότο)	250(200ρύζι-50αν.)
37	Ρύζι λαπάς	200
	ΠΑΤΑΤΕΣ	
38	Γιαχνί	300
39	Πατάτες φούρνου	300
40	Πατάτες πουρές	300
41	Πατάτες τηγανητές	300
	ΖΥΜΑΡΙΚΑ (σπαγγέτι,μακ.No3,μακ.κοφτό, κριθαράκι,αχιβαδάκι,φιογκάκι,ταλιατέλες,τορτελίνια)	
42	Ζυμαρικά άσπρα	300
43	Ζυμαρικά με σάλτσα τομάτας κλπ.	350
44	Καρμπονάρα	350
45	Πίτσα ατομική	350
	ΓΕΜΙΣΤΑ	
46	Πιπεριές γεμιστές με ρύζι-ή κιμά	400

47	Ντομάτες γεμιστές με ρύζι ή κιμά	400
48	Κολοκύθια γεμιστά (κιμά-ρύζι) αυγολέμονο	400
	ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ-ΩΓ ΚΡΑΤΕΝ	
49	Παστίτσιο (με μακαρόνια Νο3)	400 (100κιμάς)
50	Ωγκρατέν (με μακαρόνια Νο3)	400 (100τυρί)
	ΜΟΥΣΑΚΑΣ	
51	Με Μελιτζάνες – Πατάτες – Κιμά	400 (100κιμάς)
52	Μελιτζάνες παπουτσάκια	400 (100κιμάς)
	ΛΑΔΕΡΑ	
53	Αρακάς λαδερός	350
54	Ανάμικτα λαχανικά λαδερά	350
55	Μπάμιες ψιλές λαδερές	350
56	Πατάτες – κολοκυθάκια μπριάμ	400 (200πατ.-200κολ.)
57	Σπανακόρυζο λεμονάτο (άσπρο)	350
58	Πρασόρυζο λεμονάτο (άσπρο)	350
59	Φασολάκια λαδερά	350
60	Κολοκυθάκια φούρνου (λεμονάτα-με σάλτσα ντομ.)	300
	ΕΡΙΦΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	
61	Κατσίκι ή αρνί με πατάτες φούρνου	250 κατσίκι ή αρνί – 250πατ.
	ΜΟΣΧΑΡΙ (α/ο)	
62	Μοσχάρι βραστό	200 μοσχάρι
63	Νουά μόσχου ψητό*	200 μοσχάρι
64	Λεμονάτο ή Κοκκινιστό ή Ριγανάτο ή Τας κεμπάπ*	200 μοσχάρι
65	Μοσχάρι με κολοκυθάκια	180μοσχ.-200κολοκυθ.
66	Μοσχάρι με πράσο	180μοσχ.-200πράσο
67	Μοσχάρι με μελιτζάνες	180μοσχ.-300μελιτζ.
68	Μοσχάρι με χορτόσουπτα	100μοσχ.-300σουπτα
	ΧΟΙΡΙΝΟ (α/ο)	
69	Χοιρινή μπριζόλα φούρνου (μ/ο)*	300χοιρ.(μ/ο)
	ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΝΩΠΟΣ	
70	Γιουβαρλάκια αυγολέμονο	300 (μικτό βάρος)
71	Κεφτέδες φούρνου*	150
72	Μπιφτέκια φούρνου (2 τεμάχια)*	150
73	Σουτζουκάκια με σάλτσα ντομάτας*	200
74	Σουτζουκάκια φούρνου (χωρίς σάλτσα)*	150
75	Ζυμαρικό με κιμά (σπαγγέτι)	300 (200ζυμ.-120κιμά)
76	Σπτετζοφάι	350
	ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ (σε τεμάχια μπουτί-στήθος)	
77	Γαλοπούλα με πατάτες φούρνου	250κοτ.-250πατ.
78	Κοτόπουλο βραστό	320-350κοτ. (με κόκκαλο)
79	Κοτόπουλο ψητό*	320-350κοτ. (με κόκκαλο)
80	Κοτόπουλο κοκκινιστό ή λεμονάτο*	320-350κοτ. (με κόκκαλο)
81	Κοτόπουλο σουπτα (φιλέ ή γλασέ)	150κοτ.-300σουπτα
82	Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας	200
	ΨΑΡΙΑ	
83	Βακαλάος φούρνου λεμονάτος(φέτα αδέσματα ή φιλέτο)*	220
84	Βακαλάος τηγανητός (φιλέτο)*	220
85	Βακαλάος φούρνου πλακί (φέτα ή φιλέτο)*	220
86	Πέρκα φούρνου λεμονάτη (φιλέτο)* ή μυλοκόπι ή γλώσσα	220
87	Ψαρόσουπτα (βακαλάος φιλέτο) με ρύζι,πατάτες,καρότο,σέλινο	220βακ.-300σουπτα
	ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	
88	Χταπόδι με ζυμαρικά	200χταπ.-250ζυμ.
89	Σουπιές γιαχνί με πατάτες ή ρύζι ή ζυμαρικά	180σουπ.
	ΚΡΕΜΕΣ-ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	
90	Κρέμα γλυκιά	160
91	Κρέμα άγλυκη	160
92	Ρυζόγαλο γλυκό	160
93	Ζελέ γλυκό κι άγλυκο (με γλυκαντικό)	160

94	Ζελέ με κομματάκια φρούτων	160
95	Κομπόστα γλυκιά (κονσέρβα) (ροδάκινο, βερίκοκο)	160
96	Κομπόστα άγλυκη	130
ΔΙΑΦΟΡΑ		
97	Ελιές (μαμούθ ή καλαμών)	80
98	Τυρόπιτα	180γρ
99	Χαλβάς από σουσάμι	60
100	Κρύο σάντουιτς (γκούντα-ζαμπόν ή γαλοπούλα, αγγούρι)	1τεμ.
101	Κρύο σάντουιτς (ανθότυρο, αγγούρι)	1τεμ.
102	Χυμός φρούτων νέκταρ ή Φ.Χ. (πορτοκάλι, ροδάκινο, μήλο, βερίκοκο, κοκτέιλ) (ατομ. συσκ. 1/4lit)	1τεμ.
103	Κεφαλοτύρι τριμμένο	15
104	Ζάχαρη ατομική συσκευασία	10
105	Τυρί φέτα	60
106	Ντολμαδάκια με ρύζι (κονσέρβα)	200
107	Ανθότυρο	60

- Τα είδη με αστερίσκο (*) συνοδεύονται με τις εξής γαρνιτούρες: πατάτες φούρνου (250 γρ.), πατάτες τηγανητές (250 γρ.), πουρές πατάτας (200 γρ), ρύζι πλάφι ή ριζότο (200 γρ), ζυμαρικά (250 γρ).
- Στους ασθενείς που νοσηλεύονται στα Τμήματα του Νοσοκομείου σερβίρονται τρία γεύματα: πρωινό, γεύμα και δείπνο ανάλογα με τις διατροφικές τους ανάγκες.
- Στους εφημερεύοντες ιατρούς σερβίρονται δύο γεύματα: γεύμα και δείπνο.
- Το γεύμα και το δείπνο των εφημερεύοντων ιατρών και των ασθενών καθορίζονται με βάση εβδομαδιαίο μενού που συντάσσεται από την υπεύθυνη διαιτολόγο και το οποίο ενδεικτικά έχει την παρακάτω μορφή:

- Μαζί με την παραγγελία των μερίδων καθημερινά θα αποστέλλονται αναλυτικές οδηγίες για το μενού των ασθενών ανάλογα με την πάθησή τους, για όλα τα γεύματα.
- Το μενού ενδεικτικά πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον τα παρακάτω είδη γευμάτων και συμπληρωμάτων στις πλήρεις δίαιτες του Νοσοκομείου (Ελεύθερη διαίτα ασθενών και ιατρών, ελαφρά άναλος με ίνες και χωρίς ίνες, υπερλευκωματώχος, διαβητική, νεφροπαθούς, μαλακή, πολτοποιημένη και ολόήμερη πολτοποιημένη) :

- ο Κύριο πιάτο γεύματος και δείπνου

- Γεύμα με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά
- Γεύμα με φρέσκο κοτόπουλο
- Γεύμα με κρέας (μοσχάρι ή χοιρινό) που θα προέρχεται από το στήθος, το μπούτι ή τα πλευρά του ζώου.
- Γεύμα με ψάρι φέτα ή φιλέτο ή ολόκληρο κατεψυγμένο ή φρέσκο

Σημειώνεται ότι στις δίαιτες των χρόνιων νεφροπαθών ασθενών οι μερίδες του κρέατος, του κοτόπουλου και του ψαριού θα είναι μισές από αυτές που αναφέρονται στον παραπάνω πίνακα.

- Γεύμα με λαδερά ή ζυμαρικά ή σούπα ή όσπρια

- ο Συμπλήρωμα γεύματος ή δείπνου

- Ποικιλίες γαρνιτούρας επιλογής του Τμήματος Διατροφής (Στην περίπτωση των διαβητικών ασθενών η γαρνιτούρα θα είναι στη μισή ποσότητα από αυτή που καθορίστηκε παραπάνω, δηλαδή στα 120 γρ.)
- Σαλάτα νωπή ή βραστή ή/και τυρί φέτα ή ανθότυρο ή/και κρέμα ή γιαούρτι ή ζελέ ή ρυζόγαλο
- Σούπα

- ο Πρωινό

- Κρέμα γλυκιά/άγλυκη ή ρυζόγαλο
- Αυγό βραστό

Το μενού στις νοσοκομειακές δίαιτες είναι ως τα συνημμένα υποδείγματα.

- Καθημερινά ο ανάδοχος θα πρέπει να διαθέτει τα παρακάτω είδη για την κάλυψη των έκτακτων εισαγωγών στο Νοσοκομείο, τα οποία θα συμπεριλάβει στην τιμή ανά ασθενή που θα προσφέρει και δε θα τα χρεώνει ως ξεχωριστές μερίδες:
 - Κρέμες τεμάχια 70
 - Σούπα αστράκι ή φιδές μερίδες 20

Ε. ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

Οι συμμετέχοντες θα πρέπει να αποδείξουν:

1. την κατάλληλότητα άσκησης επαγγελματικής δραστηριότητας
2. την οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια
3. την τεχνική και επαγγελματική ικανότητα
4. την συμμόρφωση με πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και περιβαλλοντικής διαχείρισης.

Τεχνική και επαγγελματική ικανότητα- πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και περιβαλλοντικής διαχείρισης

Όσον αφορά στην τεχνική και επαγγελματική τους ικανότητα:

α) Οι οικονομικοί φορείς θα πρέπει να διαθέτουν την κατάλληλη τεχνική και επαγγελματική ικανότητα για να εκτελέσουν την παρούσα σύμβαση σε κατάλληλο επίπεδο ποιότητας. Οι οικονομικοί φορείς απαιτείται να έχουν εκτελέσει κατά τη διάρκεια των τριών (3) τελευταίων ετών προ του έτους δημοπράτησης τουλάχιστον μια (1) ή και περισσότερες συμβάσεις συναφούς με το ζητούμενο αντικείμενο προμήθεια έτοιμου φαγητού της παρούσας, οι οποίες αθροιστικά θα είναι συνολικής αξίας ίσης με το 20% του ενδεικτικού προϋπολογισμού χωρίς Φ.Π.Α.

β) Οι υποψήφιοι θα πρέπει επί ποινή αποκλεισμού, να υποβάλλουν υπεύθυνη δήλωση, με την οποία να δηλώνουν ότι δεν τους έχουν επιβληθεί πρόστιμα σε ποσοστό μεγαλύτερο του 10% της αξίας εκάστης σύμβασης. Η Επιτροπή αξιολόγησης διατηρεί το δικαίωμα να κάνει όλες τις απαραίτητες ενέργειες για να διαπιστώσει τα οποιαδήποτε πρόστιμα έχουν επιβληθεί στους υποψηφίους.

γ) Οι οικονομικοί φορείς υποβάλλουν επίσης στην Τεχνική προσφορά :

- Αντίγραφο της νόμιμης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας της μονάδας παραγωγής γευμάτων με κωδικό αριθμό έγκρισης (IMP) από τον ΕΦΕΤ, που οφείλουν να διαθέτουν σε εύλογη και επαρκή για την υλοποίηση του έργου απόσταση από το Νοσοκομείο.
- Πιστοποιητικό ΕΦΕΤ με κωδικό αριθμό έγκρισης (IMP)
- **Πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και πρότυπα περιβαλλοντικής διαχείρισης.**

Όλοι οι συμμετέχοντες υποχρεωτικά πρέπει να διαθέτουν και προσκομίζουν:

- α) πιστοποιητικό κατά EN ISO 22000:2018 για την ασφάλεια των τροφίμων,
- β) πιστοποιητικό κατά EN ISO 9001:2015 για την ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών,
- γ) πιστοποιητικό κατά EN ISO 14001:2015 περιβαλλοντικής διαχείρισης,
- δ) πιστοποιητικό κατά EN ISO 27001:2013 προτύπου διαχείρισης ασφάλειας πληροφοριών ή νεότερο
- ε) πιστοποιητικό κατά OHSAS 18001:2007 ή νεότερο, ασφάλειας και υγείας εργαζομένων, ή ισοδύναμα αυτών από αντίστοιχα διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης, τα οποία θα πρέπει να βρίσκονται σε ισχύ καθ' όλη τη διάρκεια του έργου.
- στ) για κάθε ένα από τους προμηθευτές της συμμετέχουσας εταιρείας με τρόφιμα, θα πρέπει να καταθέσουν πιστοποιητικό κατά EN ISO 22000:2018.

Επισημαίνεται ότι :

Ο φορέας πιστοποίησης των παραπάνω συστημάτων, πρέπει να είναι διαπιστευμένος από το ΕΣΥΔ ή από φορέα διαπίστευσης μέλος της Ευρωπαϊκής Συνεργασίας για τη Διαπίστευση (European Cooperation for Accreditation - EA) και μάλιστα μέλος της αντίστοιχης Συμφωνίας Αμοιβαίας Αναγνώρισης MLA.

- Πιστοποιητικά εγγραφής στο Εθνικό Μητρώο Παραγωγών (ΕΜΠΑ) για την εκπλήρωση υποχρέωσης οργάνωσης συστήματος ή συμμετοχής σε συστήματα εναλλακτικής διαχείρισης συσκευασιών και άλλων προϊόντων κατά την έννοια του ν. 2939/2001 (ΦΕΚ Α 179/6.8.2001), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει και σύμφωνα με τα ειδικότερα προβλεπόμενα στο άρθρο 82 του Ν. 4412/2016.
- Αναλυτική περιγραφή του προτεινόμενου τρόπου υλοποίησης του παρόντος έργου: περιγραφή θέσεων εργασίας, ευθύνες και αρμοδιότητες και οδηγίες, σύμφωνα με τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών της διακήρυξης.

- Ο ανάδοχος υποχρεούται να απασχολεί υγιές, επαρκές, έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της διακήρυξης και να προσκομίσει τα κάτωθι έγγραφα που το αποδεικνύουν:
 - Φωτοαντίγραφο του ηλεκτρονικά υποβληθέντος πίνακα προσωπικού της εταιρείας στο ολοκληρωμένο πληροφοριακό σύστημα του Υπουργείου Εργασίας, ο οποίος θα περιλαμβάνει ειδικότητες σχετικές με το αντικείμενο του έργου.
 - Φωτοαντίγραφο της Συλλογικής Σύμβασης Εργασίας στην οποία υπάγονται οι εργαζόμενοι με ειδικότητες σχετικές με το αντικείμενο του έργου.
 - Έντυπο εκπαίδευσης του προσωπικού της επιχείρησης στις αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων
 - Πιστοποιητικά υγείας για εργαζόμενους σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, σε ισχύ καθόλη τη διάρκεια της σύμβασης.
 - Κατάλογο των οχημάτων που θα χρησιμοποιηθούν για τη μεταφορά των ζεστών γευμάτων στον οποίο θα αναφέρεται ο αριθμός κυκλοφορίας του οχήματος, η χωρητικότητα αναγόμενη σε αριθμό ισοθερμικών περιεκτών και μερίδων ανά περιέκτη και το σύνολο των μεταφερόμενων γευμάτων ανά όχημα, η άδεια/βεβαίωση καταλληλότητας οχήματος της αρμόδιας Περιφερειακής Υπηρεσίας Δημόσιας Υγιεινής ή της αρμόδιας Περιφερειακής υπηρεσίας Κτηνιατρικής (κατά περίπτωση) με την οποία θα βεβαιούται, ότι το συγκεκριμένο όχημα, είναι κατάλληλο για την υγιεινή μεταφορά των συγκεκριμένων ειδών (γευμάτων).
- Αντίγραφα των παραπάνω αδειών κυκλοφορίας και των αδειών/βεβαιώσεων καταλληλότητας κατά τα ανωτέρω.
- Λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών τροφίμων και πιστοποιήσεις αυτών (ISO 22000:2018).
- Τα εξής στοιχεία, κατάλληλα προσαρμοσμένα στις ιδιαίτερες απαιτήσεις του παρόντος έργου: Μελέτη ανάλυσης επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) – σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων συμβατό με σχετικό πρότυπο σύστημα, Έντυπα καταγραφής του συστήματος Διασφάλισης ποιότητας (Έντυπο ελέγχου παραλαμβανομένων πρώτων υλών-Έντυπα παρακολούθησης των

κρίσιμων σημείων ελέγχου- Έντυπο ελέγχου μη συμμορφώσεων- Περιγραφή συστήματος ιχνηλασιμότητας που θα εφαρμοστεί στο παρόν έργο- Έντυπα προγράμματος καθαριότητας και απολύμανσης- Αρχείο τακτικών μικροβιολογικών ελέγχων από πιστοποιημένο εργαστήριο)

- Φωτοαντίγραφα των παραπάνω εγγράφων θα διατηρούνται σε ξεχωριστό φάκελο στο Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου, για όλο το διάστημα ισχύος της σύμβασης.
- Η Επιτροπή αξιολόγησης του διαγωνισμού έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των εταιρειών που συμμετέχουν, καθώς και να ζητήσει τη συνδρομή οποιουδήποτε κρατικού ελεγκτικού ή εποπτεύοντος μηχανισμού, προκειμένου να διαπιστώσει εάν τα όσα αναφέρονται στις προσφορές ανταποκρίνονται στην πραγματικότητα.

ΣΤ. ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

- Ο έλεγχος του αναδόχου διενεργείται από Επιτροπή παρακολούθησης της καλής εκτέλεσης της σύμβασης, που ορίζεται από τη Διοίκηση του Νοσοκομείου και είναι ανεξάρτητος από τον καθημερινό έλεγχο που πραγματοποιείται από την Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής, τους Διαιτολόγους και τον Τεχνολόγο τροφίμων.
- Οι αρμόδιοι για τον έλεγχο υπάλληλοι του Νοσοκομείου έχουν το δικαίωμα να επισκεφθούν τον χώρο παρασκευής φαγητών του αναδόχου, προκειμένου να ελέγξουν τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της διακήρυξης.
- Σε περιπτώσεις που παρατηρηθούν αποκλίσεις, αυτές καταγράφονται σε έντυπο μη συμμόρφωσης, κατηγοριοποιούνται ανάλογα με τη σοβαρότητά τους και προτείνονται διορθωτικές ενέργειες. Κατόπιν ελέγχεται η συνέπεια αποπεράτωσης των διορθωτικών ενεργειών από τον ανάδοχο, η συχνότητα επανεμφάνισης των ίδιων προβλημάτων, η ικανότητα του αναδόχου να διαχειρίζεται τα προβλήματα και κατ' επέκταση το επίπεδο των παρεχόμενων υπηρεσιών.
- Οι έλεγχοι που διενεργούνται από το Νοσοκομείο είναι ανεξάρτητοι από τυχόν ελέγχους από αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ελέγχου, των οποίων οι εκθέσεις οφείλουν να γνωστοποιούνται και στο Νοσοκομείο.

Ζ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

Οι ημερήσιες απαιτήσεις σε μερίδες για ιατρούς και ασθενείς (πλην Δομών) είναι ως εξής:

ΔΙΑΙΤΕΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ	Μ.Ο ΜΕΡΙΔΩΝ ΣΕ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΜΕΣΗΜΕΡΙ-ΒΡΑΔΥ
Ελεύθερη διαίτα	550/670(εφημερία)
Διαβητική διαίτα	160
Ελαφρά διαίτα Γ χωρίς φυτικές ίνες	200
Ελαφρά Δ με φυτικές ίνες	60
Παραστή διαίτα	60
Δίαιτα βραστό κοτόπουλο	140
Δίαιτα Μαλακή	90
Δίαιτα Νεφροπαθούς	30
Δίαιτα Διαβ. Νεφροπάθειας	10
Δίαιτα Υπερλευκωματούχος	60
ΣΥΝΟΛΟ	1360 / 1480
ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ	
Λαπάς	54
Φιδές	150
Πουρές	8
Πατάτες βραστές	14
Ρύζι πλάφι	10
Ζωμός κοτόπουλο ή μοσχάρι	10
Ζελέ γλυκό	144
Ζελέ άγλυκο με γλυκαντικό	43
Κρέμα γλυκιά	10
Κρέμα άγλυκη με γλυκαντικό	10
Αυγό βραστό	159

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ

1. Κοφινά Κων/να, ΠΕ Διαιτολόγων, Τμήμα Διατροφής



2. Μαγουλά Άννα, ΠΕ Διαιτολόγων, Τμήμα Διατροφής



3. Πετροπούλου Ευγενία, ΤΕ Διοίκησης Μονάδων Υγείας και Πρόνοιας



Υπόδειγμα Διαττών Ασθενών Νοσοκομείου

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΤΙΣ ΔΙΑΒΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΙΤΕΣ

	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή	Σάββατο	Κυριακή
Πρωινό	ψάλα-4 Φρυγανιές)- Κρέμα άγλυκη (2 φρυγανιές 1 φρέτα τυρί)						
Μεσημεριανό	Μοσχάρι ψητό με Πουρέ (½ γαρνιτούρα) Σαλάτα βραστή	Κοτόπουλο ψητό Λαζάνια (½ γαρνιτούρα) Τυρί τριμμένο Σαλάτα βραστή	Γουβαρλάρικα ανθότυρο Σαλάτα βραστή	Κοτόπουλο ψητό πατάτες φούρνου (½ γαρνιτούρα) Σαλάτα βραστή	Μοσχάρι ψητό Πιλάφι (½ γαρνιτούρα) Τυρί τριμμένο Σαλάτα βραστή	Κοτόπουλο ψητό Κριθαράκι (½ γαρνιτούρα) Τυρί τριμμένο Σαλάτα βραστή	Μοσχάρι ψητό Πιλάφι (½ γαρνιτούρα) Τυρί τριμμένο Σαλάτα βραστή
Απογευματινό	(½ ψωμί - Φρούτο - Κομπόστα-άγλυκη)						
Δείπνο	Μπιφτέκι κοτόπουλο Πιλάφι (½ γαρνιτούρα) Τυρί τριμμένο Σαλάτα βραστή	Ψάρι ψητό πατάτες ψητές (½ γαρνιτούρα) Σαλάτα βραστή	Μοσχάρι ψητό Μακαρόνια (½ γαρνιτούρα) Τυρί τριμμένο Σαλάτα βραστή	Μπιφτέκι ψητό Κριθαράκι (½ γαρνιτούρα) Τυρί τριμμένο Σαλάτα βραστή	Ψάρι ψητό με Πατάτες ψητές (½ γαρνιτούρα) Σαλάτα βραστή	Μοσχάρι βραστό σούπα ρύζι πατάτα καρότο Βραστή Σαλάτα	Κοτόπουλο ψητό μακαρόνια (½ γαρνιτούρα) Τυρί τριμμένο Σαλάτα βραστή
Προ ύπνου	(½ ψωμί- Κομπόστα άγλυκη- Γραβιέρα 2%)						

Διευκρινίσεις: Τα διαγραφμένα τρόφιμα σε παρένθεση διατίθενται από το νοσοκομείο
-ψάλα- 1 φλιτζάνι, Τυρί: ημίκληρο, Κομπόστα: άγλυκη ψωμί: ½ τεμ.- ατομική συσκευασία,
Σαλάτα βρεστή: Κολοκύθι- καρότο, ελαιόλαδο, λεμόνι.

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΣΕ ΔΙΑΙΤΑ ΕΛΑΦΡΑ Γ ΧΩΡΙΣ ΦΥΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ

	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή	Σάββατο	Κυριακή
Πρωινό			(Γάλα-4 Φρουγανιές-Μαρμελάδα)				
	Κρέμα	Κρέμα	Κρέμα	Κρέμα	Κρέμα	Κρέμα	Κρέμα
Μεσημεριανό	Μοσχάρι ψητό με πουρέ	Κοτόπουλο ψητό με λαζάνια Τυρί τριμμένο	Γιουβαρλάκια-ανθότυρο	Κοτόπουλο ψητό με πατάτες φούρνου	Μοσχάρι ψητό με πιλάφι Τυρί τριμμένο	Κοτόπουλο ψητό με κριθαράκι Τυρί τριμμένο	Μοσχάρι ψητό με πιλάφι Τυρί τριμμένο
Συμπλήρωμα				(Ψωμί-Κομπόστα)			
Δείπνο	Μπιφτέκι κοτόπουλο με πιλάφι Λεμόνι Τυρί τριμμένο	Ψάρι ψητό με πατάτες ψητές Λεμόνι	Μοσχάρι ψητό με μακαρόνια Τυρί τριμμένο	Μπιφτέκι ψητό με κριθαράκι Τυρί τριμμένο Λεμόνι	Ψάρι ψητό με πατάτες ψητές Λεμόνι	Μοσχάρι βραστό σούπα ρύζι πατάτα καρότο	Κοτόπουλο ψητό με μακαρόνια Τυρί τριμμένο
Συμπλήρωμα				(Ψωμί-Κομπόστα)			
Προ ύπνου				(Γιαούρτι 2%)			

Διευκρινίσεις: Τα διαγραμμένα τρόφιμα σε παρένθεση διατίθενται από το νοσοκομείοΓάλα: 1 φλιτζάνι, Φρουγανιές: 4 τεμάχια, Μαρμελάδα: 1 τεμάχιο, Ψωμί: Ατομική συσκευασία

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΣΕ ΔΙΑΙΤΑ ΕΛΑΦΡΑ Δ ΜΕ ΦΥΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ

	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή	Σάββατο	Κυριακή
Πρωινό	(Γάλα-4 Φρουγανιές-Μαρμελάδα)						
Μεσημεριανό	Κρέμα Μοσχάρι ψητό με πουρέ Βραστή Σαλάτα	Κρέμα Κοτόπουλο ψητό με λαζάνια Τυρί τριμμένο Βραστή Σαλάτα	Κρέμα Γιουβαρλάκια-ανθότυρο Βραστή Σαλάτα	Κρέμα Κοτόπουλο ψητό με πατάτες φούρνου Βραστή Σαλάτα	Κρέμα Μοσχάρι ψητό με πιλάφι Τυρί τριμμένο Βραστή Σαλάτα	Κρέμα Κοτόπουλο ψητό με κριθαράκι Τυρί τριμμένο Βραστή Σαλάτα	Κρέμα Μοσχάρι ψητό με πιλάφι Τυρί τριμμένο Βραστή Σαλάτα
Συμπλήρωμα	(Ψωμί-Φρούτα)						
Δείπνο	Μπιφτέκι κοτόπουλο με πιλάφι Τυρί τριμμένο Βραστή Σαλάτα	Ψάρι ψητό με πατάτες ψητές Λεμόνι Βραστή Σαλάτα	Μοσχάρι ψητό με μακαρόνια Τυρί τριμμένο Βραστή Σαλάτα	Μπιφτέκι ψητό με κριθαράκι Τυρί τριμμένο Βραστή Σαλάτα	Ψάρι ψητό με πατάτες ψητές Λεμόνι Βραστή Σαλάτα	Μοσχάρι βραστό σούπα ρυζι πατάτα καρότο Βραστή Σαλάτα	Κοτόπουλο ψητό με μακαρόνια Τυρί τριμμένο Βραστή Σαλάτα
Συμπλήρωμα	(Ψωμί-Κομπόστα)						
Προ ύπνου	(Γιαούρι-2%)						

Διευκρινίσεις: Τα διαγραμμαμένα τρόφιμα σε παρένθεση διατίθενται από το νοσοκομείο

Γάλα: 1-φλιτζάνι, Φρουγανιές: 4 τεμάχια, Μαρμελάδα: 1 τεμάχιο, Ψωμί: Ατομική συσκευασία, Σαλάτα: εποχής

ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΣΕ ΔΙΑΙΤΑ ΠΕΡΑΣΤΗ

Δίαιτα περαστή	
Πρωινό	(1 φλ. Γάλα) Κρέμα κομπόστα
Μεσημεριανό	2 αυγά βραστά (θα χρησ. τα ασπράδια αυγού) 1 μερίδα πολτοποιημένο κοτόπουλο 1 μερίδα πολτοποιημένο λαχανικό 1 μερίδα πουρές Ζωμός κοτόπουλο
Απογευματινό	Κρέμα
Δείπνο	1 μερίδα πολτοποιημένο μοσχάρι 1 μερίδα πολτοποιημένο λαχανικό 1 μερίδα πουρές Ζωμός κοτόπουλο
Προ ύπνου	(Γάλα)

Διευκρινίσεις: Τα διαγραμμένα τρόφιμα σε παρένθεση διατίθενται από το νοσοκομείο

Γάλα: 1 φλιτζάνι

Σε κάθε μερίδα πολτοποιημένο κοτόπουλο ή μοσχάρι περιέχονται 90 γρ κρέας, 20ml ελαιόλαδο και 90 ml ζωμό κρέατος.

ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΣΕ ΔΙΑΙΤΑ ΠΕΡΑΣΤΗ ΣΤΗΝ ΝΕΥΡΟΧΕΙΡΟΥΡΓΙΚΗ
ΚΛΙΝΙΚΗ

ΟΔΗΓΙΕΣ για το ημερήσιο διαιτολόγιο της πολτοποιημένης διαίτας ανά ασθενή

Η πολτοποιημένη τροφή για παρασκευάζεται και μοιράζεται σε **10 κεσεδάκια** , περίπου 200 ml τροφής σε κάθε κεσεδάκι.

- Λαχανικά βρασμένα (κολοκύθι βραστό) 1 φλ.
- Ζυμαρικά ή ρύζι βρασμένα 1 1/2 φλ.
- Κρέας ή ψάρι ή κοτόπουλο , μαγειρεμένα , 210 γρ.
- Αυγά 6 ασπράδια (από 6 τεμάχια)
- Ελαιόλαδο 3 κουταλιές σούπας
- Ζωμός ή νερό για την πολτοποίηση , περίπου 1100 ml (5 1/2 περίπου κεσεδάκια)

ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΣΕ ΔΙΑΙΤΑ ΜΑΛΑΚΗ

Μαλακή διαίτα	
Πρωινό	_____ (Γάλα - Φρουγανιές - Μαρμελάδα)
Δεκατιανό	Κρέμα
Μεσημεριανό	Μπιφτέκι ψητό με πουρέ Λεμόνι
Συμπληρώμα	_____ (Ψωμί - Κομπόστα)
Δείπνο	Μπιφτέκι με πουρέ -Λεμόνι
Συμπληρώμα	_____ (Ψωμί - Κομπόστα)
Προ ύπνου	_____ (Γασσύρι 2%)

ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΕΙΣ: Τα διαγραφισμένα τρόφιμα σε παρένθεση διατίθενται από το νοσοκομείο

Γάλα: 1 φλιτζάνι, Φρουγανιές: 4 τεμάχια, Μαρμελάδα: 1 τεμάχιο, Ψωμί: Ατομική συσκευασία

ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΣΕ ΔΙΑΙΤΑ ΣΟΥΠΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Δίαιτα σούπα κοτόπουλο	
Πρωινό	(Τσάι - 4 Φρυγανιές - 1 τεμάχιο μαρμελάδα)
Μεσημεριανό	Κρέμα - 2 αυγά βραστά (θα χρησ. τα ασπράδια) Κοτόπουλο βραστό Πουρές (σε ξεχωριστό δοχείο) Λεμόνι
Συμπλήρωμα Λείψνο	(2 φρυγανιές) Κοτόπουλο βραστό Πουρές (σε ξεχωριστό δοχείο) Λεμόνι
Συμπλήρωμα	(2 φρυγανιές)

Διευκρινίσεις: Τα διαγραφωμένα τρόφιμα σε παρένθεση διατίθενται από το νοσοκομείο

~~Φρυγανιές: 4 τεμάχια, Μαρμελάδα: 1 τεμάχιο, Ψωμί: Ατομική συσκευασία -~~

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΣΕ ΔΙΑΙΤΑ ΝΕΦΡΟΠΑΘΟΥΣ

	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή	Σάββατο	Κυριακή
Πρωινό							
	(Γάλα - 4 φρυγανιές - Μαρμελάδα - Βούτυρο)						
	(Αυγό βραστό - 2 φρυγανιές)						
Μεσημεριανό	Μοσχάρι ψητό με πουρέ Σαλάτα βραστή	Κοτόπουλο ψητό με λεζάνια Σαλάτα βραστή	Γουβαρλάκια ανθότυρο Σαλάτα βραστή	Κοτόπουλο ψητό με πατάτες φούρνου Σαλάτα βραστή	Μοσχάρι ψητό με πιλάφι Σαλάτα βραστή	Κοτόπουλο ψητό με κριθαράκι Σαλάτα βραστή	Μοσχάρι ψητό με πιλάφι Σαλάτα βραστή
Συμπλήρωμα				(Ψωμί - Θρούτο)			
Δείπνο	Μπιφτέκι κοτόπουλο με πιλάφι Σαλάτα βραστή	Μοσχάρι ψητό με πατάτες βραστές Σαλάτα βραστή	Μοσχάρι ψητό με μακαρόνια Σαλάτα βραστή	Μπιφτέκι ψητό Κριθαράκι Σαλάτα βραστή	Ψάρι ψητό με πατάτες βραστές Σαλάτα βραστή	Μοσχάρι βραστό σούπα ρύζι πατάτα καρότο Σαλάτα βραστή	Κοτόπουλο ψητό με μακαρόνια Σαλάτα βραστή
Συμπλήρωμα				(Ψωμί - Κομπόστα)			

Διευκρινίσεις: Τα διαγραμμαμένα τρόφιμα σε παρένθεση διατίθενται από το νοσοκομείο

~~Γάλα: 1 φλιτζάνι, Βούτυρο: 1 τεμάχιο, Μαρμελάδα: 1 τεμάχιο, Ψωμί: Ατομική συσκευασία, Σαλάτα βράσιμη: Κολοκύθι - καρότο, ελαιόλαδο, λεμόνι~~

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΣΕ ΔΙΑΙΤΑ ΔΙΑΒΗΤΙΚΗΣ ΝΕΦΡΟΠΑΘΕΙΑΣ

	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή	Σάββατο	Κυριακή
Πρωινό	(Γάλα - 4 φρυγανιές - Βούτυρο) (Αυγό - 2 φρυγανιές)						
Μεσημεριανό	Μοσχάρι ψητό με πουρέ (1/2 γαρνιτούρα) Σαλάτα βραστή	Κοτόπουλο ψητό με λαζάνια (1/2 γαρνιτούρα) Σαλάτα βραστή	Γουβαρλάνια ανθότυρο Σαλάτα βραστή	Κοτόπουλο ψητό με πατάτες φούρνου (1/2 γαρνιτούρα) Σαλάτα βραστή	Μοσχάρι ψητό με πιλάφι (1/2 γαρνιτούρα) Σαλάτα βραστή	Κοτόπουλο ψητό με κριθαράκι (1/2 γαρνιτούρα) Σαλάτα βραστή	Μοσχάρι ψητό με πιλάφι (1/2 γαρνιτούρα) Σαλάτα βραστή
Συμπλήρωμα	(½ ψωμί - Φρούτα)						
Απογευματινό	(2 φρυγανιές)						
Δείπνο	Μπιφτέκι με πιλάφι (1/2 γαρνιτούρα) Σαλάτα βραστή	Μοσχάρι ψητό με πατάτες βραστές (1/2 γαρνιτούρα) Σαλάτα βραστή	Μοσχάρι ψητό με μακαρόνια (1/2 γαρνιτούρα) Σαλάτα βραστή	Μπιφτέκι ψητό κριθαράκι (1/2 γαρνιτούρα) Σαλάτα βραστή	Ψάρι ψητό με πατάτες βραστές (1/2 γαρνιτούρα) Σαλάτα βραστή	Μοσχάρι βραστό σούπα ρύζι πατάτα καρότο Βραστή Σαλάτα	Κοτόπουλο ψητό με μακαρόνια (1/2 γαρνιτούρα) Σαλάτα βραστή
Συμπλήρωμα	(½ ψωμί - Κομπόστα)						
Προ ύπνου	(Γάλα - 2 φρυγανιές)						

ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΕΙΣ: Τα διαγραφόμενα τρόφιμα σε παρένθεση διατίθενται από το νοσοκομείο

~~Γάλα: ½ φλιτζάνι, Βούτυρο: 1 τεμάχιο, Ψωμί: Ατομική συσκευασία, Κομπόστα: αγγουκή Σαλάτα βραστή: Κολοκύθι - καρότο, ελαιόλαδο, λεμόνι~~

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΣΕ ΔΙΑΙΤΑ ΥΠΕΡΛΕΥΚΩΜΑΤΟΥΧΟΣ

	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή	Σάββατο	Κυριακή
Πρωινό	(Γάλα - Φρυγανιές - Μαρμελάδα - Βούτυρο) - Κρέμα (Ψωμί - Τυρί) - Αυγό βραστό						
Μεσημεριανό	Μοσχάρι ψητό με πουρέ Σαλάτα βραστή	Κοτόπουλο ψητό με λαζάνια Τυρί τριμμένο Σαλάτα βραστή	Γιουβαρλάκια - ανθότυρο Σαλάτα βραστή	Κοτόπουλο ψητό με πατάτες φούρνου Σαλάτα βραστή	Μοσχάρι ψητό με πιλάφι Τυρί τριμμένο Σαλάτα βραστή	Κοτόπουλο ψητό με κριθαράκι Τυρί τριμμένο Σαλάτα βραστή	Μοσχάρι ψητό με πιλάφι Τυρί τριμμένο Σαλάτα βραστή
Συμπλήρωμα	(Ψωμί - Φρούτα)						
Δείπνο	Μπιφτέκι με πιλάφι Τυρί τριμμένο Σαλάτα βραστή	Ψάρι ψητό με πατάτες βραστές Σαλάτα βραστή	Μοσχάρι ψητό με μακαρόνια Τυρί τριμμένο Σαλάτα βραστή	Μπιφτέκι ψητό Κριθαράκι Τυρί τριμμένο Σαλάτα βραστή	Ψάρι ψητό με πατάτες βραστές Σαλάτα βραστή	Μοσχάρι βραστό σούπα ρύζι πατάτα καρότο Σαλάτα βραστή	Κοτόπουλο ψητό με μακαρόνια Τυρί τριμμένο Σαλάτα βραστή
Συμπλήρωμα	(Ψωμί - Φρούτα)						
Προ ύπνου	(Γιαούρι 2%)						

Διευκρινίσεις: Τα διαγραφισμένα τρόφιμα σε παρένθεση διατίθενται από το νοσοκομείο

~~Γάλα: 1 φλιτζάνι, Φρυγανιές: 4 τεμάχια, Μαρμελάδα: 1 τεμάχιο, Βούτυρο: 1 τεμάχιο~~
~~Ψωμί: Ατομική συσκευασία, Σαλάτα βραστή: Κολοκύθι - καρότο, ελατόλαδο, λεμόνι~~

Υπόδειγμα Ελεύθερου Διαπολογίου Ασθενών και Ιατρών

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

Α' ΕΒΔΟΜΑΔΑ 03/11/2025 – 09/11/2025



ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΓΡΑΦΗΣ ΑΣΦΑΓΩΝ							
ΟΑΑΤ...7	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
	03 NOE	04 NOE	05 NOE	06 NOE	07 NOE	08 NOE	09 NOE
ΠΡΟΓΝΩΜΑ	Γάλα, 1 φλιτζ. Φρυγανιές, 2 τηχ. Μαριμελάδα, 1 τηχ. Ζάχαρη, ατ. συσκ. Κρέμα	Γάλα, 1 φλιτζ. Φρυγανιές, 2 τηχ. Μαριμελάδα, 1 τηχ. Ζάχαρη, ατ. συσκ. Κρέμα	Γάλα, 1 φλιτζ. Φρυγανιές, 2 τηχ. Μαριμελάδα, 1 τηχ. Ζάχαρη, ατ. συσκ. Κρέμα	Γάλα, 1 φλιτζ. Φρυγανιές, 2 τηχ. Μαριμελάδα, 1 τηχ. Ζάχαρη, ατ. συσκ. Κρέμα	Γάλα, 1 φλιτζ. Φρυγανιές, 2 τηχ. Μαριμελάδα, 1 τηχ. Ζάχαρη, ατ. συσκ. Κρέμα	Γάλα, 1 φλιτζ. Φρυγανιές, 2 τηχ. Μαριμελάδα, 1 τηχ. Ζάχαρη, ατ. συσκ. Κρέμα	Γάλα, 1 φλιτζ. Φρυγανιές, 2 τηχ. Μαριμελάδα, 1 τηχ. Ζάχαρη, ατ. συσκ. Κρέμα
ΓΕΥΜΑ	Αρακάς λαδερός κατ./νος με πατάτες καρότα Τυρί φέτα	Κοτόπουλο πιλάφι μιλανεζα Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα	Αγκινάρες αλά πολίτα κ/ψ (Αρακάς) Τυρόπιτα	Παστίτσιο Μπρόκολο βραστό (ή Λάχανο – Καρότο) Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα	Φασολάκια λαδερά κατ./να με πατάτες καρότα Τυρί φέτα Αυγό βραστό	Χοιρινό λεμονάτο (μουστάρδα, πιπεριές) με πιλάφι καρότα Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα	Κοτόπουλο κοκκινιστό με μακαρονάκι κοφτό Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα
ΣΥΜΠΛΗ- ΡΩΜΑ	Ψωμί, ατ. συσκ. Φρούτα	Ψωμί, ατ. συσκ. Φρούτα	Ψωμί, ατ. συσκ. Φρούτα	Ψωμί, ατ. συσκ. Φρούτα	Ψωμί, ατ. συσκ. Φρούτα	Ψωμί, ατ. συσκ. Φρούτο	Ψωμί, ατ. συσκ. Φρούτο
ΔΕΙΠΝΟ	Μπιφτέκι φούρνου με λαζάνια βουτύρου Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα	Ψάρι βραστό σούπα αυγολέμονο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα	Κοτόπουλο γιουβέτσι κριθαράκι Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα	Χοιρινό λεμονάτο (μουστάρδα, πιπεριές) με πουρέ Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα	Γιοβιβαρλίκια αυγολέμονο με πατάτες - καρότα Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα	Πατάτες φούρνου Τυρόπιτα Αυγό βραστό Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα	Μοσχάρι βραστό ρύζι αυγολέμονο (καρότα κολοκύθα) Τυρί φέτα
ΣΥΜΠΛΗ- ΡΩΜΑ	Ψωμί, ατ. συσκ. Φρούτο	Ψωμί, ατ. συσκ. Φρούτο	Ψωμί, ατ. συσκ. Κομπόστα	Ψωμί, ατ. συσκ. Φρούτο	Ψωμί, ατ. συσκ. Φρούτο	Ψωμί, ατ. συσκ. Φρούτο	Ψωμί, ατ. συσκ. Κομπόστα
ΠΑΡΑΤΗ- ΡΗΣΕΙΣ				ΕΦΗΜΕΡΙΑ			
Εθωσρήθη:			Η προϊσταμένη		Η διαιτολόγος		Ο μάγειρας

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

Β' ΕΒΔΟΜΑΔΑ 10/11/2025 – 16/11/2025



Εβδομαδιαίο Πρόγραμμα Προμήθειας Λαθάνων

ΟΑΒ1...7	ΔΕΥΤΕΡΑ 10 NOE	ΤΡΙΤΗ 11 NOE	ΤΕΤΑΡΤΗ 12 NOE	ΠΕΜΠΤΗ 13 NOE	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 14 NOE	ΣΑΒΒΑΤΟ 15 NOE	ΚΥΡΙΑΚΗ 16 NOE
ΠΡΩΓΕΥΜΑ	Γάλα, 1 φλιτζ. Φρυγανιές, 2τιχ. Μαρμελάδα, 1τιχ Ζάχαρη ατ-συσκ Κρέμα	Γάλα, 1 φλιτζ. Φρυγανιές, 2τιχ. Μαρμελάδα, 1τιχ Ζάχαρη ατ-συσκ Κρέμα	Γάλα, 1 φλιτζ. Φρυγανιές, 2τιχ. Μαρμελάδα, 1τιχ Ζάχαρη ατ-συσκ Ρυζόγαλο	Γάλα, 1 φλιτζ. Φρυγανιές, 2τιχ. Μαρμελάδα, 1τιχ Ζάχαρη ατ-συσκ Κρέμα	Γάλα, 1 φλιτζ. Φρυγανιές, 2τιχ. Μαρμελάδα, 1τιχ Ζάχαρη ατ-συσκ Κρέμα	Γάλα, 1 φλιτζ. Φρυγανιές, 2τιχ. Μαρμελάδα, 1τιχ Ζάχαρη ατ-συσκ Ρυζόγαλο	Γάλα, 1 φλιτζ. Φρυγανιές, 2τιχ. Μαρμελάδα, 1τιχ Ζάχαρη ατ-συσκ Κρέμα
ΓΕΥΜΑ	Χοιρινό λεμονάτο (πιπεριές) με πατάφυ -καρότα -αρακά	Ψάρι ψητό λεμονάτο Πατατοσαλάτα	Φασολάκια λαδερά κ/ψ με πατάτες -καρότα	Μοσχάρι τας κεμπάμπι με πουρέ	Κοτόπουλο πιλάφι μιλανέζα	Σπανακόρυζο κ/ψ	Κοτόπουλο ψητό με πατάτες φούρνου
ΣΥΜΠΛΗ-ΡΩΜΑ	Πασιτίσιο	Ρολό φούρνου με σάλτσα και κοφτό μακαρονάκι	Κοτόπουλο ψητό με λαζάνια βουτύρου	Γουβαρλάκια αυγολέμονο με πατάτες - καρότα	Χοιρινό λεμονάτο (πιπεριές) με πουρέ	Μοσχάρι γουβέτσι με κριθαράκι	Μακαρόνια Ογκρατέν (πένες)
ΔΕΙΠΝΟ	Σαλάτα Ελαιόλαδο 20 γρ Λεμόνι μερίδα	Σαλάτα Ελαιόλαδο 20 γρ Λεμόνι μερίδα	Σαλάτα Ελαιόλαδο 20 γρ Λεμόνι μερίδα	Τυρί φέτα	Σαλάτα Ελαιόλαδο 20 γρ Λεμόνι μερίδα	Σαλάτα Ελαιόλαδο 20 γρ Λεμόνι μερίδα	Σαλάτα Ελαιόλαδο 20 γρ Λεμόνι μερίδα
ΣΥΜΠΛΗ-ΡΩΜΑ	Ψωμί, ατ-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ-συσκ Φρούτο
ΓΙΑΡΤΗΡΗΣΕΙΣ	ΕΦΗΜΕΡΙΑ	ΕΦΗΜΕΡΙΑ	ΕΦΗΜΕΡΙΑ	ΕΦΗΜΕΡΙΑ	ΕΦΗΜΕΡΙΑ	ΕΦΗΜΕΡΙΑ	ΕΦΗΜΕΡΙΑ

Εθωρήθη:

Ο Διευθυντής

Η προϊσταμένη

Η διατολόγος

Ο μάγειρας

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

Γ' ΕΒΔΟΜΑΔΑ 17/11/2025 – 23/11/2025


 ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΤΟΚΩΜΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΓΕΝΗΜΑΤΑΣ

ΘΑΓ...7	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΟΓΝΩΣΜΑ	17 ΝΟΕ Γάλα, 1 φλιτζ. Φρυγανιές, 2τμχ. Μαρμελάδα, 1τμχ. Ζάχαρη ατ. σιυσκ Κρέμα	18 ΝΟΕ Γάλα, 1 φλιτζ. Φρυγανιές, 2τμχ. Μαρμελάδα, 1τμχ. Ζάχαρη ατ. σιυσκ Κρέμα	19 ΝΟΕ Γάλα, 1 φλιτζ. Φρυγανιές, 2τμχ. Μαρμελάδα, 1τμχ. Ζάχαρη ατ. σιυσκ Ρυζόγαλο	20 ΝΟΕ Γάλα, 1 φλιτζ. Φρυγανιές, 2τμχ. Μαρμελάδα, 1τμχ. Ζάχαρη ατ. σιυσκ Κρέμα	21 ΝΟΕ Γάλα, 1 φλιτζ. Φρυγανιές, 2τμχ. Μαρμελάδα, 1τμχ. Ζάχαρη ατ. σιυσκ Κρέμα	22 ΝΟΕ Γάλα, 1 φλιτζ. Φρυγανιές, 2τμχ. Μαρμελάδα, 1τμχ. Ζάχαρη ατ. σιυσκ Ρυζόγαλο	23 ΝΟΕ Γάλα, 1 φλιτζ. Φρυγανιές, 2τμχ. Μαρμελάδα, 1τμχ. Ζάχαρη ατ. σιυσκ Κρέμα
ΓΕΥΜΑ	Σιτανακόρυζο κ/ψ Τυρί φέτα Αυγό βραστό	Κοτόπουλο κοκκινιστό με χυλοπίτες Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ	Γίναντες πλακί Τυρί φέτα Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ	Παστίτσιο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20 γρ	Φασολάκια λαδερά κατ/να με πατάτες καρότα Τυρί φέτα Αυγό βραστό	Χοιρινό λεμονάτο μπουκιές (πιπεριές μουστάρδα) με πατάτες φούρνου Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ	Κοτόπουλο κοκκινιστό με παλάφι Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ
ΣΥΜΠΛΗ- ΡΩΜΑ	Ψωμί, ατ. σιυσκ Φρούτα	Ψωμί, ατ. σιυσκ Φρούτα	Ψωμί, ατ. σιυσκ Φρούτα	Ψωμί, ατ. σιυσκ ΖΕΛΕ Φρούτα	Ψωμί, ατ. σιυσκ Φρούτα	Ψωμί, ατ. σιυσκ Φρούτα	Ψωμί, ατ. σιυσκ Φρούτα
ΔΕΙΠΝΟ	Κεφτέδες με σάλτσα και πένες βουτύρου Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ	Χοιρινό λεμονάτο (πιπεριές μουστάρδα) με πατάτες φούρνου Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ	Ρολό φούρνου σάλτσα με πουρέ Σαλάτα Ελαιόλαδο 20 γρ	Μοσχάρι βραστό ρύζι αυγολέμονο (κολοκύθα καρότα) Τυρί φέτα	Κοτόπουλο παλάφι μυελόζα Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα	Μοσχάρι κοκκινιστό με πέννες Σαλάτα Ελαιόλαδο 20 γρ	Αγκινάρες αλά παλτά (με αρακά) κ/ψ Τυρόπιτα
ΣΥΜΠΛΗ- ΡΩΜΑ	Ψωμί, ατ. σιυσκ Φρούτα	Ψωμί, ατ. σιυσκ Φρούτα	Ψωμί, ατ. σιυσκ Κομπόστα	Ψωμί, ατ. σιυσκ Φρούτα	Ψωμί, ατ. σιυσκ Φρούτα	Ψωμί, ατ. σιυσκ Κομπόστα	Ψωμί, ατ. σιυσκ Φρούτα
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	ΕΦΗΜΕΡΙΑ	ΕΦΗΜΕΡΙΑ				ΕΦΗΜΕΡΙΑ	

Εθωρήθη:

Ο Διευθυντής

Η προϊσταμένη

Η διαιτολόγος

Ο μάγειρας

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

Δ' ΕΒΔΟΜΑΔΑ 24/11/2025 - 30/11/2025



ΟΑΔ...7	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	24 NOE Γάλα, 1 φλιτζ Φρυγανιές, 2 τεμάχ Μαρμελάδα, 1 τεμάχ Ζάχαρη ατ. σπασκ Κρέμα	25 NOE Γάλα, 1 φλιτζ Φρυγανιές, 2 τεμάχ Μαρμελάδα, 1 τεμάχ Ζάχαρη ατ. σπασκ Κρέμα	26 NOE Γάλα, 1 φλιτζ Φρυγανιές, 2 τεμάχ Μαρμελάδα, 1 τεμάχ Ζάχαρη ατ. σπασκ Ρυζόγαλο	27 NOE Γάλα, 1 φλιτζ Φρυγανιές, 2 τεμάχ Μαρμελάδα, 1 τεμάχ Ζάχαρη ατ. σπασκ Κρέμα	28 NOE Γάλα, 1 φλιτζ Φρυγανιές, 2 τεμάχ Μαρμελάδα, 1 τεμάχ Ζάχαρη ατ. σπασκ Κρέμα	29 NOE Γάλα, 1 φλιτζ Φρυγανιές, 2 τεμάχ Μαρμελάδα, 1 τεμάχ Ζάχαρη ατ. σπασκ Ρυζόγαλο	30 NOE Γάλα, 1 φλιτζ Φρυγανιές, 2 τεμάχ Μαρμελάδα, 1 τεμάχ Ζάχαρη ατ. σπασκ Κρέμα
ΓΕΥΜΑ	Αγκινάρες αλά Πολίτα κ/ψ (Αρακάς) Τυρόπιτα	Ψάρι ψητό Λεμονάτο με πατατοσαλάτα Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα	Κοτόπουλο με πιλάφι μιλανέζα Κουνουπίδι βραστό σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα	Μοσχάρι τας κεμπάμπι με μακαρονάκι κοφτό Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα	Σπανακόρυζο κ/ψ Τυρί φέτα Αυγό βραστό Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα	Μακαρόνια Ογκρατέν (πένες) Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα	Χοιρινό λεμονάτο (μουστάρδα – πιτεριές) με πιλάφι καρότα Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα
ΣΥΜΠΛΗ- ΡΩΝΑ	Ψωμί, ατ. σπασκ Φρούτο	Ψωμί, ατ. σπασκ Φρούτο	Ψωμί, ατ. σπασκ Φρούτο	Ψωμί, ατ. σπασκ Φρούτο	Ψωμί, ατ. σπασκ Φρούτο	Ψωμί, ατ. σπασκ Φρούτο	Ψωμί, ατ. σπασκ Φρούτο
ΔΕΙΠΝΟ	Ρολό με σάλτσα με πιλάφι βουτύρου Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα	Μακαρόνια με κιμά Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα	Χοιρινό λεμονάτο (μουστάρδα – πιτεριές) με πουρέ Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα	Σουτζουκάκια με πιλάφι βουτύρου Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα	Κοτόπουλο γουβέτσι με κριθαράκι Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα	Μοσχάρι βραστό ρύζι αυγολέμονο (καρότα – κολοκύθια) Τυρί φέτα	Κοτόπουλο ψητό με πουρέ Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι μερίδα
ΣΥΜΠΛΗ- ΡΩΝΑ	Ψωμί, ατ. σπασκ Φρούτο	Ψωμί, ατ. σπασκ Φρούτο	Ψωμί, ατ. σπασκ Φρούτο	Ψωμί, ατ. σπασκ Κομπόστα	Ψωμί, ατ. σπασκ Φρούτο	Ψωμί, ατ. σπασκ Φρούτο	Ψωμί, ατ. σπασκ Φρούτο
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ			ΕΦΗΜΕΡΙΑ				ΕΦΗΜΕΡΙΑ
Εθωρήθη:		Ο Διευθυντής,	Η προϊσταμένη		Η διαιτολόγος		Ο μάγειρας



ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ
Α' ΕΒΔΟΜΑΔΑ 03/11/2025 – 09/11/2025

ΟΙΑ1...7	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΓΕΥΜΑ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ	03 NOE Αρακάς λαδερός κατ'νος με πατάτες - καρότα Τυρί φέτα	04 NOE Κοτόπουλο πιλάφι με λανέλα Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ.	05 NOE Φακές σούπα Τυρί φέτα Ελιές	06 NOE Παστίτσιο Μπρόκολο βραστό (ή Λάχανο – Καρότο Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ.	07 NOE Φασόλια σούπα Τυρί φέτα Ελιές	08 NOE Χοιρινό λεμονάτο (μουστάρδα, πιπεριές) με πιλάφι καρότα Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ.	09 NOE Κοτόπουλο κοκκινιστό με μακαρονάκι κοφτό Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ.
ΣΥΜΠΛΗ-ΡΩΜΑ	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο
ΔΕΙΠΝΟ	Μπιφτέκι φούρνου με λαζάνια βουτύρου Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20 γρ Ξύδι τραπ.	Ψάρι βραστό σούπα αυγολέμονο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ. Γιαούρτι	Κοτόπουλο γιουβέτσι κριθαράκι Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ.	Χοιρινό λεμονάτο (μουστάρδα, πιπεριές) με πατάτες φούρνου Γιαούρτι Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ.	Πουβαράκια αυγολέμονο με πατάτες - καρότα Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ.	Πατάτες φούρνου Ομελέτα (ζαμπόν, πιπεριά, κεφαλοτύρι) (2τιμ) Τυρόπιτα Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ.	Μοσχάρι βραστό ρύζι αυγολέμονο (καρότα κολοκύθια) Τυρί φέτα Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ.
ΣΥΜΠΛΗ-ΡΩΜΑ	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ.-συσκ Κομπόστα	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ.-συσκ Κομπόστα
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ				ΕΦΗΜΕΡΙΑ			

Εθωρήθη:

Ο Διευθυντής

Η προϊσταμένη

Η διαιτολόγος

Ο μάγειρας

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

Β' ΕΒΔΟΜΑΔΑ 10/11/2025 – 16/11/2025



ΟΙΒ1...7	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΓΕΥΜΑ	10 NOE Χοιρινό λεμονάτο (πιπεριές) με πιλάφι -καρότα - αρακά Κουνουπίδι βραστό σαλάτα Ελαιόλαδο 20 γρ Λεμόνι τραπ.	11 NOE Ψάρι ψητό λεμονάτο Πατατοσαλάτα λατρών Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ.	12 NOE Ρεβίθια Τυρί φέτα Ελιές	13 NOE Μοσχάρι τας. κεμπάμπι με πουρέ Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ	14 NOE Κοτόπουλο πιλάφι μυλανέζα Σαλάτα Ελαιόλαδο τραπ. 20γρ Ξύδι τραπ.	15 NOE Σπανακόρυζο κ/ψ Τυρί φέτα Γαλοπούλα φέτα (αλλαντικό)	16 NOE Κοτόπουλο ψητό με πατάτες φούρνου Σαλάτα Ελαιόλαδο τραπ. 20γρ Ξύδι τραπ.
ΣΥΜΠΛΗ-ΡΩΜΑ	Ψωμί, ατ. συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ. συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ. συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ. συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ. συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ. συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ. συσκ Φρούτο
ΔΕΙΠΝΟ	Παστίτσιο Σαλάτα Ελαιόλαδο τραπ. 20γρ Ξύδι τραπ. Γιαούρι	Ρολό φούρνου με σάλτσα και κοφτό μακαρονάκι Σαλάτα Ελαιόλαδο τραπ. 20γρ Ξύδι τραπ.	Κοτόπουλο ψητό με λαζάνια βουτύρου Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο τραπ. 20γρ Ξύδι τραπ.	Γουβαρλάκια αυγολέμονο με πατάτες - καρότα Τυρί φέτα	Χοιρινό λεμονάτο (πιπεριές) με πατάτες φούρνου Σαλάτα Ελαιόλαδο τραπ 20γρ Ξύδι τραπ. Γιαούρι	Μοσχάρι γιουβέτσι με κριθαράκι Σαλάτα Ελαιόλαδο 20 γρ Ξύδι τραπ.	Μακαρόνια Ογκράτέν (πένες) Σαλάτα Ελαιόλαδο τραπ 20γρ Ξύδι τραπ.
ΣΥΜΠΛΗ-ΡΩΜΑ	Ψωμί, ατ. συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ. συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ. συσκ Κομπόστα	Ψωμί, ατ. συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ. συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ. συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ. συσκ Φρούτο
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	ΕΦΗΜΕΡΙΑ				ΕΦΗΜΕΡΙΑ		

Εθωορήθη:

Ο Διευθυντής

Η προϊσταμένη

Η διαιτολόγος

Ο μάγειρας

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

Γ' ΕΒΔΟΜΑΔΑ 17/11/2025 – 23/11/2025



ΟΡΙΣΜΟΣ	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΓΕΥΜΑ	17 ΝΟΕ Σπανακόρυζο κ/ψ Τυρί φέτα Αυγό βραστό	18 ΝΟΕ Κοτόπουλο κοκκινιστό με χυλοπίτες Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο τραπ. 20γρ Ξύδι τραπ	19 ΝΟΕ Γίγαντες πλακί Τυρί φέτα Ελιές	20 ΝΟΕ Παστίτσιο Σαλάτα Ελαιόλαδο τραπ. 20γρ Ξύδι τραπ.	21 ΝΟΕ Φακές σουπια Τυρί φέτα Ελιές	22 ΝΟΕ Χοιρινό λεμονάτο μπουκιές (πιπεριές μουστάρδα) με πατάτες φούρνου Σαλάτα Ελαιόλαδο τραπ. 20γρ Ξύδι τραπ.	23 ΝΟΕ Κοτόπουλο κοκκινιστό με πλάφι Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ.
ΣΥΜΠΛΗ- ΡΩΜΑ	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο
ΔΕΙΠΝΟ	Κεφτέδες με σάλτσα και πένες βουτύρου Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο τραπ. 20γρ Ξύδι τραπ.	Χοιρινό λεμονάτο (πιπεριές μουστάρδα) με πατάτες φούρνου Γιαούρτι Σαλάτα Ελαιόλαδο τραπ. 20γρ Ξύδι τραπ.	Ρολό φούρνου σάλτσα με παυρέ Σαλάτα Ελαιόλαδο τραπ. 20γρ Ξύδι τραπ.	Μοσχάρι βραστό ρύζι αυγολέμονο (κολοκύθια καρότα) Τυρί φέτα Σαλάτα Ελαιόλαδο τραπ. 20γρ Ξύδι τραπ.	Κοτόπουλο πλάφι μυλανέζα Σαλάτα Ελαιόλαδο τραπ. 20γρ Ξύδι τραπ.	Μοσχάρι κοκκινιστό με πένες Γιαούρτι Σαλάτα Ελαιόλαδο τραπ. 20γρ Ξύδι τραπ.	Αγκινάρες αλά πολιτά (με αρακά) κ/ψ Τυρόπιτα
ΣΥΜΠΛΗ- ΡΩΜΑ	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ.-συσκ Κομπόστα	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο	Ψωμί, ατ.-συσκ Κομπόστα	Ψωμί, ατ.-συσκ Φρούτο
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		ΕΦΗΜΕΡΙΑ				ΕΦΗΜΕΡΙΑ	
ΕΘΕΩΡΗΘΗ:	Ο Διευθυντής	Η προϊσταμένη	Η διαπολογός	Ο μάγειρας			

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

Δ' ΕΒΔΟΜΙΑΔΑ 24/11/2025 - 30/11/2025



Θύλη...7	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΓΕΥΜΑ	Αγκινάρες αλά Πολίτα κ/ψ (Αραιάς) Τυρόπιτα	Ψάρι ψητό λεμονάτο με πατατοσαλάτα Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ	Κοτόπουλο με πιλάφι μιλανέζα Κουνουπιτίδι βραστό σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Λεμόνι τραπ.	Μοσχάρι τας κεμνάμπι με μακαρονάκι κοφτό Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ.	Φακές Τυρί φέτα Ελιές	Μακαρόνια ογκρατέν (πένες) Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ.	Χοιρινό λεμονάτο (μουστάρδα - πιπεριές) με πιλάφι -καρότα Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ.
ΣΥΜΠΛΗ-ΡΩΜΑ	Ψωμί, ατ.-σουκ. Φρούτο	Ψωμί Φρούτο	Ψωμί, ατ.-σουκ. Φρούτο	Ψωμί, ατ.-σουκ. Φρούτο	Ψωμί, ατ.-σουκ. Φρούτο	Ψωμί, ατ.-σουκ. Φρούτο	Ψωμί, ατ.-σουκ. Φρούτο
ΔΕΙΠΝΟ	Ρόλο με σάλτσα με πιλάφι βουτύρου Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ.	Μακαρόνια με κιμά Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ.	Χοιρινό λεμονάτο (μουστάρδα - πιπεριές) με πατάτες φούρνου Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ.	Σουτζουκάκια με πιλάφι βουτύρου Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ.	Κοτόπουλο γιουβέτσι με κριθαράκι Τυρί τριμμένο Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ.	Μοσχάρι βραστό ρύζι αυγολέμονο (καρότα - κολοκύθια) Τυρί φέτα Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ.	Κοτόπουλο ψητό με πατάτες φούρνου Σαλάτα Ελαιόλαδο 20γρ Ξύδι τραπ.
ΣΥΜΠΛΗ-ΡΩΜΑ	Ψωμί, ατ.-σουκ. Φρούτο	Ψωμί, ατ.-σουκ. Φρούτο	Ψωμί, ατ.-σουκ. Φρούτο	Ψωμί Κομπόστα	Ψωμί, ατ.-σουκ. Φρούτο	Ψωμί, ατ.-σουκ. Φρούτο	Ψωμί, ατ.-σουκ. Φρούτο
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ			ΕΦΗΜΕΡΙΑ				ΕΦΗΜΕΡΙΑ

Εθωρήθη: Ο Διευθυντής

Η προϊσταμένη

Η διαταλός

Ο μάγειρας

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II– Υπόδειγμα Οικονομικής Προσφοράς
ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΑΣΘΕΝΩΝ ΤΟΥ ΓΝΑ “Γ. ΓΕΝΝΗΜΑΤΑΣ” ΑΠΟ
ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΑΝΑΔΟΧΟ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ CATERING “
ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑ ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ:
30.000,00€ ΕΥΡΩ ΠΛΕΟΝ ΦΠΑ
ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ: 290/25
CPV: 55320000

ΠΡΟΣ: Γ.Ν.Α. «Γεώργιος Γεννηματάς»

ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ ΦΟΡΕΑ

Λ. Μεσογείων 154
 Τ.Κ. 11527, Αθήνα

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αφού λάβαμε υπόψη τους όρους της υπ’ αρ. 290/25 διαγωνισμού για την “**προμήθεια υπηρεσιών σίτισης ασθενών του ΓΝΑ “Γ. Γεννηματάς” από εξωτερικό ανάδοχο παροχής υπηρεσιών catering**”, δηλώνουμε ότι τους αποδεχόμαστε πλήρως και ανεπιφύλακτα και σας υποβάλλουμε την κάτωθι προσφορά:

ΑΣΘΕΝΕΙΣ	ΓΕΥΜΑΤΑ	ΤΙΜΗ/ΓΕΥΜΑ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	630	
ΒΡΑΔΙΝΟ	630	
ΙΑΤΡΟΙ	ΓΕΥΜΑΤΑ	ΤΙΜΗ/ΓΕΥΜΑ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	113	
ΒΡΑΔΙΝΟ	113	
ΣΥΝΟΛΟ		

Είμαστε στη διάθεση σας για οποιαδήποτε συμπληρωματική πληροφορία.

Ο Χρόνος Ισχύος της Προσφοράς είναι (αριθμητικώς και ολογράφως) :
ημέρες.

Ο Νόμιμος
 Εκπρόσωπος :

(Υπογραφή –
 σφραγίδα)

Σημείωση: Η παρούσα υποβάλλεται σε μορφή .pdf, στον υποφάκελο της οικονομικής προσφοράς και φέρει την ψηφιακή υπογραφή του προσφέροντος.