



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
4^η Υ.ΠΕ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ - ΘΡΑΚΗΣ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΞΑΝΘΗΣ

ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
ΣΥΝΤΑΚΤΗΣ : Θ. ΛΑΜΤΣΙΔΗΣ
ΤΗΛ: 25413 51412
e-mail: agora@hosp-xanthi.gr

**ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ
“ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ”**

Το Γενικό Νοσοκομείο Ξάνθης έχοντας υπόψη:

Τις διατάξεις όπως αυτές ισχύουν:

1. Του Ν. 3329/2005 «Εθνικό Σύστημα Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α' 81 /4-4-2005)
2. Του Ν. 3580/2007 «Προμήθειες Φορέων εποπτευόμενων από το Υπουργείο Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και άλλες διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α' 134 /18-6-2007)
3. Του Ν.2955/2001 «Προμήθειες Νοσοκομείων και λοιπών μονάδων υγείας των Πε.Σ.Υ. και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ Α' 256 /2-11-2001)
4. Του Ν. 4412/8-8-2016 (ΦΕΚ 147/Α/2016) περί Δημοσίων Συμβάσεων Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών.
5. Του Ν. 3918/2011 (ΦΕΚ 31/Α/1-3-2011) «Διαρθρωτικές αλλαγές στο σύστημα υγείας και άλλες διατάξεις».
6. Του ΠΔ 80/2016 περί αναλήψεων από τους διατάκτες (ΦΕΚ 145/τεύχος Α').
7. Τις επιτακτικές ανάγκες ομαλής λειτουργίας του

Κ Α Λ Ε Ι

Τους ενδιαφερόμενους να καταθέσουν οικονομική προσφορά (άρθρο 118 Ν.4412/2016) με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά μόνο βάσει τιμής, προκειμένου να προβεί σε προμήθεια “ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ” με τα εξής χαρακτηριστικά και όρους:

Κωδικός	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ
36806	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΟΣ ΛΕΥΚΟ ΧΥΜΑ 1,5%	500 ΛΙΤΡΑ
17	ΑΝΘΟΤΥΡΟ	15 ΚΙΛΑ
9	ΓΑΛΑ 1 LT 1,5%ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ	220 ΛΙΤΡΑ-ΤΕΜ.
120	ΤΥΡΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ	50 ΚΙΛΑ
14	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	60 ΚΙΛΑ
20	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΟΣ ΚΕΣΕΔΑΚΙ ΑΛΙΠΟ	1.000 ΤΕΜΑΧΙΑ

ΟΡΟΙ ΚΑΤΑΘΕΣΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

1. Οι προσφορές θα έχουν ισχύ τουλάχιστον οκτώ (8) μήνες
2. Εναλλακτικές προσφορές δεν γίνονται δεκτές και απορρίπτονται.
3. Καταληκτική Ημερομηνία Υποβολής Προσφορών: 17/10/2025 και ώρα: 11.00 π.μ.
4. Τόπος Υποβολής Προσφορών: Γραφείο Προμηθειών, e-mail: agora@hosp-xanthi.gr
5. Προσφορές δεν μπορούν να κατατεθούν μετά την ως άνω ημερομηνία και ώρα.
6. Αρμόδιος υπάλληλος -Πληροφορίες : Καρακασίδης Γεώργιος τηλ.2541351703

Ο Προϊστάμενος Οικ. Τμήματος

Η Διοικήτρια

Κεχλιμπάρης Γεώργιος

Κοσμίδου Ζωή

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Σε όλα τα πιο είδη τροφίμων είναι **υποχρεωτική(επί ποινή απόρριψης)** η προσκόμιση υπεύθυνης δήλωσης εφαρμογής HACCP ή μελέτη HACCP . Οι υποψήφιοι ανάδοχοι οφείλουν να γνωρίζουν ότι δύναται να ελεγχθούν από το νοσοκομείο ή από τον ΕΦΕΤ ή την Κτηνιατρική ή άλλη Δημόσια υγειονομική αρχή, ότι εφαρμοζόμενουν το σύστημα HACCP.

ΓΑΛΑ ΧΥΜΑ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ:

Τα προμηθευόμενα είδη πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Π.Δ/τος 56/95 και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και τη μεταφορά. Η βιομηχανία να έχει κωδικό έγκρισης και να εφαρμόζει το σύστημα HACCP στην συλλογή, επεξεργασία, αποθήκευση και διακίνηση των προϊόντων της.

Το παστεριωμένο γάλα πρέπει:

A. Να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7° C για 15'' ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδυνάμου αποτελέσματος.

B. Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως «κωηλής παστερίωσης».

Γ. Αμέσως μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6ο C στην οποία και συντηρείται, αποθηκεύεται και διανέμεται, η δε διάρκεια της συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 5 ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης.

Δ) Το παστεριωμένο γάλα θα προμηθεύεται σε χάρτινη συσκευασία με εσωτερική στοιβάδα πλαστικού του 1Lt και 10 Lt .

Στη συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται εντύπως η ημερομηνία της παστερίωσης και λήξης.

Τα κιτία πρέπει να παραδίδονται στα Ιδρύματα σε κιβώτια με εσωτερικά χωρίσματα και να έχουν χειρολαβές ώστε να προστατεύονται στις μετακινήσεις. Οι συσκευασίες (κιβώτια) πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή.

Κατά την παραλαβή του γάλακτος τα Ιδρύματα, αφού πάρουν αποδεικτικό της θερμοκρασίας, θα παίρνουν (όποτε αυτά κρίνουν) απαραίτητα αντιπροσωπευτικό δείγμα από όλη την παραληφθείσα ποσότητα (500-1000 γρ.) τα οποία θα βράζουν ενώπιον του προμηθευτού ή του αντιπροσώπου του. Μετά την παραλαβή του γάλακτος, εάν το γάλα, όταν βράσει κόψει τούτο, σημαίνει ότι έχει αυξημένη οξύτητα και απορρίπτεται χωρίς καμία άλλη χημική εξέταση. Ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει όλη την ποσότητα χωρίς καμία άλλη οικονομική επιβάρυνση του Ιδρύματος αμέσως εντός μίας (1) ώρας.

Η μεταφορά να γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία αυτοδυνάμου ψύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια της κατά τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας και να είναι εφοδιασμένα με όλα τα ενδεικνύμενα έντυπα του HACCP.

9. ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΛΙΠΑΡΑ 2% ΠΕΡΙΠΟΥ, ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ 10% ΑΕΡΟΣΤΕΓΩΣ ΚΛΕΙΣΜΕΝΟ (ευρωπαϊκού τύπου):

Για να γίνουν δεκτές οι προσφορές πρέπει να προσκομισθεί αντίγραφο αδείας λειτουργίας εργαστηρίου γιαούρτης (Π.Δ. 56/95) κωδικό έγκρισης Ε.Ε., και να εφαρμόζει το σύστημα HACCP από την συλλογή, την παραγωγή, την αποθήκευση και την διακίνηση, βεβαιωμένο από τον Ε.Φ.Ε.Τ. ή την Δ/νση Κτηνιατρικής.

Να έχει περιεκτικότητα σε λίπος περίπου 2% και σε συσκ. 200- 220 γραμμάρων περίπου. Το στραγγιστό γιαούρτι 10 % να είναι σε συσκ. 1000 γραμμαρίων .Το προμηθευόμενο γιαούρτι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις και να , να παρασκευάζεται σε εργαστήρια γιαουρτιού εγκεκριμένα σύμφωνα με το Π.Δ.56/95. Να έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης

και HACCP ή να διατηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής και βεβαίωση από τον Ε.Φ.Ε.Τ. ή την Δ/ση Κτηνιατρικής για την εφαρμογή του.

ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ:

Τα είδη γαλακτοκομίας (τυρί φέτα προδιαγραφές Π.Ο.Π., κασέρι προδιαγραφές Π.Ο.Π., κεφαλοτύρι προδιαγραφές Π.Ο.Π.) , ανθότυρο, ημίσκληρο 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 τα τρίμματα αποκλείονται. Τα τυροκομεία να πληρούν τις προϋποθέσεις του Π.Δ.56/95, να φέρουν αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.).

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. Γενικά τα είδη γαλακτοκομίας να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές και ειδικές διατάξεις.

Ο Προϊστάμενος Τμήματος Διατροφής

Κοσμάς Ιωάννης