



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
4^{ης} Υ.ΠΕ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ - ΘΡΑΚΗΣ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΞΑΝΘΗΣ

ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
ΣΥΝΤΑΚΤΗΣ : Θ. ΛΑΜΤΣΙΔΗΣ
ΤΗΛ: 2541351412
e-mail: agora@hosp-xanthi.gr

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ

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
35967	ΑΡΤΟΣ ΛΕΥΚΟΥ ΤΥΠΟΥ 70% 1000 GR	800 ΚΙΛΑ
35968	ΑΡΤΟΣ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ 500 GR	200 ΚΙΛΑ
137	ΨΩΜΑΚΙΑ ΧΥΜΑ	2.000 ΤΕΜΑΧΙΑ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΣΤΗΝ ΣΕΛΙΔΑ 3.

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: 10/2/2026 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 εφαρμόζουν το σύστημα HACCP.

ΑΡΤΟΣ- ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ:

Ο άρτος θα πρέπει να είναι πολυτελείας Α' ποιότητας. Για την παρασκευή του θα πρέπει να χρησιμοποιείται αλεύρο σίτου επώνυμης αλευροβιομηχανίας. Το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν θα πρέπει να είναι ανώτερο από 1,5% και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος. Ο άρτος πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση μισή ώρα τουλάχιστον μετά την απόκτηση της θερμοκρασίας δωματίου. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών. Το ψήσιμο του άρτου πρέπει να είναι κανονικό και ομοιογενές, το δε φλόγωμα αυτού (κόρα) ομοιογενές και κανονικό σε όλη την επιφάνεια. Για τη μεταφορά του άρτου θα χρησιμοποιούνται χαρτοκιβώτια μιας χρήσεως ή πλαστικά τελάρα. Ο άρτος θα πρέπει να είναι της ημέρας. Η μεταφορά, η διανομή και η διάθεση του άρτου θα γίνεται με οχήματα που θα χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο για τη μεταφορά του άρτου και θα είναι καθαρά και απολυμασμένα. Οι παρασκευαστές να εφαρμόζουν το σύστημα HACCP στην παραγωγή στην αποθήκευση στην διακίνηση. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής δεν είναι παραγωγός, θα πρέπει να διαθέτει σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων ο παραγωγός από τον οποίο προμηθεύεται. Ο προμηθευόμενος άρτος και τα αρτοσκευάσματα να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Κ.Τ.Π.

α) ΑΡΤΟΣ Τ.70% 500γραμ ή 1000 γρ.

β) ΑΡΤΟΣ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ 500γραμ

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ:

Η παρασκευή των αρτοσκευασμάτων πρέπει να ενεργείται πάντοτε με επιτρεπόμενους τύπους αλεύρων και να είναι Α' ποιότητας.

Το ψήσιμο του άρτου και των αρτοσκευασμάτων πρέπει να είναι κανονικό και ομοιογενές σ' όλη την επιφάνεια. Η παράδοσή τους να γίνεται την ημέρα παρασκευής τους, όλα τα προϊόντα να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

α) ΨΩΜΑΚΙ ΓΙΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ: Για την παρασκευή του θα πρέπει να χρησιμοποιείται αλεύρο σίτου επώνυμης αλευροβιομηχανίας. Το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν θα πρέπει να είναι ανώτερο από 1,5% και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος, πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση μισή ώρα τουλάχιστον μετά την απόκτηση της θερμοκρασίας δωματίου. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.

Το βάρος του θα πρέπει να είναι από περίπου 100 γραμμάρια.

β) ΦΥΛΛΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ: Φύλλα σφολιάτας για πίτες και γλυκά 2 φύλλων. Πρέπει να είναι Α' ποιότητας.

Το βάρος πρέπει να είναι 1 κιλό

γ) ΦΥΛΛΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ: Πρέπει να είναι Α' ποιότητας.

Το βάρος πρέπει να είναι 500 γραμμάρια

Ο Προϊστάμενος Τμήματος Διατροφής

Κοσμάς Ιωάννης