

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΟΣ : ΕΥΒΟΙΑΣ
ΔΗΜΟΣ: ΧΑΛΚΙΔΕΩΝ**

**ΧΑΛΚΙΔΑ 12/11/2019
ΑΡ ΠΡΩΤ. 36296**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α΄

**Μ Ε Λ Ε Τ Η
«Σίτιση μαθητών
μουσικού σχολείου Χαλκίδας
για τα έτη 2019-2020»**

ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ : 69.353,20€ με Φ.Π.Α.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- Γενική Συγγραφή Υποχρεώσεων
- Τεχνική Έκθεση
- Προϋπολογισμός

ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΩΝ

Άρθρο 1^ο – Αντικείμενο της Προμήθειας

Η συγγραφή αυτή αφορά τη σίτιση των μαθητών του μουσικού Γυμνασίου Χαλκίδας για τα έτη 2019-2020

Άρθρο 2ο – Διατάξεις που ισχύουν.

Η διενέργεια της ανάθεσης και η εκτέλεση της προμήθειας γίνεται σύμφωνα με τις διατάξεις:

α) Του Νόμου 4412/2016.

β) Το Ν.3463/2006 (ΦΕΚ Α 114/2006) με τίτλο << Κύρωση του Κώδικα Δήμων και Κοινοτήτων>>.

γ) Το Ν. 3852/ ΦΕΚ 87 Α' / 7-6-2010 << Νέα αρχιτεκτονική της αυτοδιοίκησης και της αποκεντρωμένης διοίκησης- Πρόγραμμα Καλλικράτης>>

δ) Το Ν. 3861/ΦΕΚ112 Α' / 13-7-2010 <<Ενίσχυση της διαφάνειας με την υποχρεωτική ανάρτηση νόμων και πράξεων των κυβερνητικών , διοικητικών και αυτοδιοικητικών οργάνων στο διαδίκτυο << Πρόγραμμα διαύγεια >> και άλλες διατάξεις.

Άρθρο 3ο – Συμβατικά τεύχη

1. Γενική Συγγραφή Υποχρεώσεων (ΓΣΥ)
2. Τεχνικές Προδιαγραφές
3. Ενδεικτικός Προϋπολογισμός
4. Τιμολόγιο προσφοράς

Άρθρο 4ο – Τρόπος εκτέλεσης της προμήθειας

Η εκτέλεση της προμήθειας αυτής θα πραγματοποιηθεί με τους όρους της παρούσας

Άρθρο 5ο – Σύμβαση

Ο ανάδοχος της προμήθειας, μετά την κατά τον νόμο έγκριση του αποτελέσματος αυτής, υποχρεούται να προσέλθει σε ορισμένο τόπο και χρόνο, εντός 15 ημερών για να υπογράψει τη σύμβαση.

Άρθρο 6ο – Χρόνος εγγύησης

Ο χρόνος εγγύησης θα καθοριστεί με την προσφορά των διαγωνιζομένων και ο οποίος δεν δύναται να είναι μικρότερος του ενός (1) έτους.

Άρθρο 7ο – Έκπτωση αναδόχου

Εφόσον υπάρξει αδικαιολόγητη υπέρβαση της συμβατικής προθεσμίας εκτέλεσης της προμήθειας ή ο ανάδοχος δεν συμμορφώνεται προς τις κάθε είδους υποχρεώσεις του, μπορεί να κηρυχθεί έκπτωτος σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις .

Άρθρο 8ο – Φόροι, Τέλη, Κρατήσεις

Ο ανάδοχος υπόκειται σε όλους τους βάσει των κείμενων διατάξεων φόρους, τέλη και κρατήσεις , που θα ισχύουν κατά την ημέρα διενέργειας του διαγωνισμού. Ο Φ.Π.Α βαρύνει τον Δήμο.

Άρθρο 11ο – Προσωρινή – οριστική παραλαβή υλικών

Η προσωρινή και οριστική παραλαβή των υπό προμήθεια ειδών θα γίνει σύμφωνα με τον νόμο 4412/2016 όπως ισχύει σήμερα από την οικεία επιτροπή παραλαβής παρουσία του αναδόχου. Εάν κατά την παραλαβή διαπιστωθεί απόκλιση από τις συμβατικές τεχνικές προδιαγραφές, η επιτροπή παραλαβής μπορεί να προτείνει ή την τέλεια απόρριψη του παραλαμβανόμενου είδους ή την αντικατάσταση αυτών. Εφόσον ο ανάδοχος δεν συμμορφωθεί με τις άνω προτάσεις της Επιτροπής, εντός της ίδιας οριζόμενης προθεσμίας, ο Δήμος δικαιούται να προβεί στη τακτοποίηση αυτών, σε βάρος και για λογαριασμό του αναδόχου και κατά τον προσφορότερο με τις ανάγκες και τα συμφέροντα αυτού τρόπο.

Η αρμόδιος υπάλληλος

Χαλκίδα 12-11-2019
Ο αν. Προϊστάμενος τμήματος
Προμηθειών

Αλεξίου Μαρία

Κούμαρος Αντώνης

ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Η παρούσα μελέτη αφορά τη σίτιση των μαθητών του μουσικού Γυμνασίου Χαλκίδας για το για τα έτη 2019-2020.

Συγκεκριμένα θα γίνει προμήθεια 15.980 γευμάτων-μερίδων (CPV: 15894210-6) για τις ανάγκες σίτισης των ενενηντατεσσάρων (94) μαθητών του μουσικού σχολείου για το έτος 2019-2020 για όλες τις μέρες λειτουργίας του , όπως προκύπτουν από το αριθ. 328/07-11-2019 έγγραφο της Σχολικής Επιτροπής..

A. Γενικές Απαιτήσεις - Χαρακτηριστικά Προϊόντος

A.1. Το πλήρες δεκαπενθήμερο διαιτολόγιο περιγράφεται στον Πίνακα 1 του παρόντος. Ο οικονομικός φορέας θα αναλάβει την παρασκευή, συσκευασία των γευμάτων του Πίνακα 1 του παρόντος και αντίστοιχα, την καθημερινή διανομή στα σχολεία που θα του υποδείξει η Αναθέτουσα Αρχή.

Το διαιτολόγιο δύναται να τροποποιείται κατόπιν αιτήματος της εμπλεκόμενης Δ/σης Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και της σύμφωνης γνώμης του επιστημονικά υπεύθυνου της Αναθέτουσας Αρχής και του Αναδόχου.

A.2. Η παραγωγή, μεταποίηση, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά και διακίνηση των γευμάτων θα πρέπει να πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων θα πρέπει να εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ΚΥΑ 487/4-10-2000, όπως αυτή ισχύει.

A.3. Τυχόν αλλαγές στο διαιτολόγιο από τον Ανάδοχο λόγω έλλειψης τροφίμων στην αγορά, μπορούν να γίνουν με τη σύμφωνη γνώμη του επιστημονικά υπεύθυνου του Προγράμματος και της Αναθέτουσας αρχής, από ισάξιας ποιότητας και ποσότητας είδους.

A.4. Ο Ανάδοχος ενημερώνεται συγκεντρωτικά κατά την υπογραφή της σύμβασης και κατά τη διάρκεια εκτέλεσης αυτής, σχετικά με τον αριθμό των μαθητών που θα σιτιστούν και τον αριθμό των μαθητών για τους οποίους απαιτείται εναλλακτικό μενού, εξαιτίας παραγόντων υγείας (π.χ. τροφικές αλλεργίες, σακχαρώδη διαβήτη κ.α.), ανά τμήμα των σχολικών μονάδων. Για τους μαθητές αυτούς, θα παρέχεται εναλλακτικό μενού ημέρας, προσαρμοσμένο στις ιδιαίτερους διατροφικούς περιορισμούς. Στις ειδικές αυτές περιπτώσεις τροποποίησης του μενού ημέρας, δεν χρειάζεται η έγκριση του εποπτεύοντα επιστημονικού φορέα.. Κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης, η σχολική μονάδα θα πρέπει να ενημερώνει απευθείας τον Ανάδοχο (τόσο τηλεφωνικά όσο και μέσω email) για τυχόν αλλαγές στον αριθμό των παραδοτέων που θα προκύψουν από υπεύθυνες δηλώσεις νέων μαθητών.

A.5. Τα τρόφιμα και γενικά οι πρώτες ύλες από τις οποίες θα παρασκευάζονται τα γεύματα (κύριο πιάτο) και τα συνοδευτικά τους θα είναι Α΄ ποιότητας και θα πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες υγειονομικές, αγορανομικές και αστυκτηνιατρικές διατάξεις. Επιπλέον δεν θα περιέχουν πρόσθετα συστατικά (γαλακτοματοποιητές, σταθεροποιητές, χρωστικές κ.λ.π. (E)) που χαρακτηρίζονται σαν επικίνδυνα, επιβλαβή ή ύποπτα για την υγεία.

Ενδεικτικές μερίδες και το είδος των πρώτων υλών είναι οι ακόλουθες:

ΚΡΕΑΣ (μοσχάρι, χοιρινό): νωπό, άριστης ποιότητας από σπάλα ή μπούτι (χοιρινό, μοσχάρι), από την εγχώρια αγορά (συμπεριλαμβανομένης της Ε.Ε.), με βάρος 120-150 γρ (τελικό προϊόν)

ΚΙΜΑΣ : νωπός, άριστης ποιότητας από καθαρό άπαχο μυϊκό κρέας από την εγχώρια αγορά (συμπεριλαμβανομένης της Ε.Ε.),

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ : νωπό, άριστης ποιότητας, από στήθος ή μπούτι από την εγχώρια αγορά, με βάρος 120-150 γρ (τελικό προϊόν)

ΨΑΡΙΑ : νωπά ή βαθιάς καταψύξεως Α' ποιότητας με βάρος 100-130 γρ (τελικό προϊόν)

ΖΥΜΑΡΙΚΑ : Α ποιότητας & οργανοληπτικών χαρακτήρων ελληνικής παραγωγής με βάρος τουλάχιστον 250 γρ (τελικό προϊόν με την σάλτσα)

ΡΥΖΙΑ : Άριστης ποιότητας & οργανοληπτικών χαρακτηριστικών ελληνικής παραγωγής

ΟΣΠΡΙΑ : Όλα Α διαλογής με άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (φασόλια, γίγαντες, φακές, ρεβίθια) άριστης ποιότητας από την εγχώρια αγορά παραγωγής με βάρος 230-260 γρ (τελικό προϊόν).

ΑΥΓΑ : Άριστης ποιότητας καθορισμένου ωοσκοπικού κέντρου & οργανοληπτικών χαρακτήρων ελληνικής παραγωγής

ΠΙΤΕΣ: Το βάρος ανά τεμάχιο θα είναι τουλάχιστον 150 γρ ψημένη

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ: Το βάρος θα είναι τουλάχιστον 120 γρ (τελικό προϊόν)

ΛΑΧΑΝΙΚΑ – ΧΟΡΤΑΡΙΚΑ: νωπά άριστης ποιότητας, από την εγχώρια αγορά, με άμεμπτα & ανεπίληπτα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Θα γίνεται εναλλαγή καθ' όλη την διάρκεια του έτους, με βάση την εποχή προκειμένου να χρησιμοποιούνται μονό νωπά. Σε περίπτωση μη διαθέσιμων στην αγορά νωπών λαχανικών θα χρησιμοποιούνται άριστης ποιότητας κατεψυγμένα.

ΦΡΟΥΤΑ: Εποχής , άριστης ποιότητας, με άμεμπτα & ανεπίληπτα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, από την εγχώρια αγορά και θα είναι συσκευασμένα ατομικά σε σελοφάν. Συγκεκριμένα:

Πορτοκάλι τουλάχιστον 200 γρ

Μήλο τουλάχιστον 200 γρ

Αχλάδι τουλάχιστον 140 γρ

Μανταρίνια 2 τεμ.

Μπανάνα 1 τεμ .

ΕΛΑΙΑ : Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Α ποιότητας, για την παρασκευή σαλάτας, φαγητού, από την εγχώρια αγορά

ΨΩΜΙ : Φρέσκο, άριστων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών ολικής άλεσης (ατομικό ψωμάκι περίπου 60γρ.)

ΓΙΑΟΥΡΤΙ - ΓΑΛΑ: Πρόβειο ή αγελαδινό πλήρες ή με μειωμένα λιπαρά, από εγκεκριμένη εταιρία ελληνικής παραγωγής

ΤΥΡΙΑ: Φέτα ποπ άριστης ποιότητας & οργανοληπτικών χαρακτηριστικών ελληνικής παραγωγής με βάρος τουλάχιστον 40 γρ

ΣΑΛΑΤΕΣ : Όλες παρασκευάζονται λίγη ώρα πριν τη διάθεση τους, από λαχανικά νωπά άριστων οργανοληπτικών χαρακτήρων. Οι εναλλαγές τους κατά είδος, θα στηρίζονται στις εκάστοτε εποχές τους ώστε να εξασφαλίζεται στο μέγιστο ότι τα λαχανικά θα είναι νωπά & στην παρασκευή τους θα χρησιμοποιείται μόνο παρθένο ελαιόλαδο. Συγκεκριμένα:

- Φυλλώδη (Μαρούλι κτλ) τουλάχιστον 85 γρ
- Λάχανο τουλάχιστον 100 γρ
- Βραστές από 100-120 γρ
- αγγούρι ή ντομάτα 110-130 γρ

Τα κρέατα που θα χρησιμοποιούνται θα είναι νωπά, απολιπασμένα και αποστεωμένα., τα πουλερικά θα είναι νωπά και σε μορφή φιλέτου και τα ψάρια θα είναι πρόσφατης κατάψυξης κατά μέγιστο τρεις μήνες πριν την ημερομηνία παρασκευής του φαγητού.

Το ψωμί θα προσφέρεται καθημερινά μαζί με το γεύμα.

A.6.Ο οικονομικός φορέας υποχρεούται να παράγει τα σχολικά γεύματα την ίδια ημέρα με την διανομή, αποκλειόμενης της μεθόδου προκατάψυξης και σύμφωνα με τους όρους της κείμενης Ευρωπαϊκής και Ελληνικής νομοθεσίας. Επίσης, θα πρέπει να τηρεί πλήρες σύστημα ιχνηλασιμότητας και έντυπα παραγωγής, από τα οποία να προκύπτει ότι τηρεί την παραπάνω διαδικασία.

A.7.Τα Μακροσκοπικά και Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά των γευμάτων πρέπει να είναι άμεμπτα και χωρίς ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ξένες ύλες και το χρώμα, η υφή, η οσμή και η γεύση τους να είναι χαρακτηριστικά του είδους και των συστατικών τους. Δεν πρέπει να παρουσιάζουν σημάδια σήψης, ευρωτίασης ή άλλης αλλοίωσης και αποκλείονται από την κατανάλωση γεύματα τα οποία παρουσιάζουν νεκρά ή ζωντανά ακάρεα, σκόληκες, νύμφες ή έντομα σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.

B. Συσκευασία – Μεταφορά

B.1.Το κάθε προσφερόμενο γεύμα θα είναι ατομικά συσκευασμένο ανά είδος (ζεστό φαγητό και σαλάτα) σε πλαστικούς περιέκτες μιας χρήσεως (C-PET, A-PET & PP), που θα κλείνουν αεροστεγώς, ώστε να μην επιτρέπουν τις διαρροές κατά τη μεταφορά και να προστατεύουν τα τρόφιμα από σκόνη, έντομα και άλλες ρυπάνσεις. Το ψωμί θα είναι συσκευασμένο σε κλειστές ατομικές συσκευασίες. Ο τρόπος κλεισίματος όλων των περιεκτών δεν θα πρέπει να δημιουργεί ιδιαίτερες δυσκολίες κατά το άνοιγμα από τους τελικούς καταναλωτές. Οι περιέκτες θα είναι από υλικό κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός ΕΚ 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με την Ορθή Βιομηχανική Πρακτική.

B.2.Κάθε συσκευασία θα συνοδεύεται από χαρτοπετσέτες και κατάλληλα πλαστικά πιρούνια ή κουτάλια - κατά περίπτωση - καθώς και μαχαίρια (χωρίς προεξοχές και ανωμαλίες) μιας χρήσεως.

B.3.Σε κάθε συσκευασία θα αναγράφεται η ημερομηνία παρασκευής και τα συστατικά του γεύματος (π.χ σαλάτα εποχής και κυρίως ζεστό πιάτο).

B.4. Τα γεύματα θα είναι τοποθετημένα σε ειδικούς θερμοθάλαμους μεταφοράς τροφίμων (θερμομπόξ)με τον ασφαλή ενδεδειγμένο τρόπο. Οι σαλάτες θα μεταφέρονται σε ισοθερμικούς περιέκτες.

B.5. Η διανομή των γευμάτων κατά τη διάρκεια της Σύμβασης, θα πραγματοποιείται σε καθημερινή βάση και για όλες τις ημέρες λειτουργίας των σχολείων.

Επισημάνεται ότι σε περιπτώσεις προγραμματισμένης μη λειτουργίας της σχολικής μονάδας συνολικά ή μερικώς (π.χ. μιας τάξης αυτής), όπως σχολικές εκδρομές, τοπικές αργίες, εκλογές, επιμορφωτικά σεμινάρια διδασκόντων κ.λ.π. που συνεπάγεται την συνολική ή μερική αντίστοιχα, ακύρωση των παραδιδόμενων γευμάτων, ο Πρόεδρος της Επιτροπής Παραλαβής ή ο Διευθυντής της σχολικής μονάδας, θα πρέπει να ενημερώνει εγγράφως (μέσω e-mail) τον Ανάδοχο και τον αρμόδιο Συντονιστή το αργότερο μέχρι τις 12:00 της προηγούμενης ημέρας.

Σε κάθε άλλη περίπτωση, αιφνίδιας αναστολής λειτουργίας της σχολικής μονάδας, οι παραπάνω υπεύθυνοι οφείλουν να ενημερώνουν αμελλητί με κάθε πρόσφορο μέσο, τον Ανάδοχο και τον αρμόδιο Συντονιστή.

Επιπλέον, οι σχολικές μονάδες είναι υπεύθυνες για την έγκαιρη ενημέρωση του Αναδόχου και του Συντονιστή του Προγράμματος (τόσο τηλεφωνικά όσο και μέσω email), για τυχόν μεταβολές του καθημερινού αριθμού αλλά και του είδους των γευμάτων (πχ νέοι μαθητές που επιθυμούν εκ των υστέρων να συμμετέχουν στο πρόγραμμα, αλλαγές στο διαιτολόγιο των μαθητών με αλλεργίες ή δυσανεξίες).

B.6. Η Αναθέτουσα Αρχή, σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και

Περιφερειακές Ενότητες, διενεργεί τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις παρασκευής και συσκευασίας των γευμάτων, ώστε να ελέγξει τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Παράλληλα ελέγχει και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια γευμάτων και των Α' υλών αυτών. Επίσης, ελέγχει το βάρος των μερίδων και των χρησιμοποιούμενων υλικών και τα χαρακτηριστικά των Α' υλών για την παρασκευή των γευμάτων.

B.7. Η μεταφορά των γευμάτων θα γίνεται από οχήματα μεταφοράς που θα διαθέτουν σχετική άδεια μεταφοράς τροφίμων και ποτών και οι χειριστές (μεταφορείς) θα πρέπει να διαθέτουν πιστοποιητικά υγείας σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Η αρμόδιος υπάλληλος

Αλεξίου Μαρία

Χαλκίδα 12-11-2019

Ο αν. Προϊστάμενος τμήματος
Προμηθειών

Κούμαρος Αντώνης

Πίνακας 1
Πρόγραμμα Διατροφής

Περίοδος: ΧΕΙΜΕΡΙΝΟΙ ΜΗΝΕΣ (Νοέμβριος έως και Μάρτιος)

	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή
Μεσημεριανά γεύματα 1η εβδομάδα	-Κοτόπουλο -πατάτες φούρνου ή πουρές ή ρύζι -Σαλάτα ή φρούτο	-Μακαρόνια με 4-5 κουταλιές της σούπας κιμά (μοσχαρίσιος) -Σαλάτα	-Σπανακόπιτα -Τυρί φέτα ΠΟΠ ή βραστό αυγό -Σαλάτα	-Κρέας Χοιρινό -πατάτες φούρνου ή πουρές ή ρύζι ή κριθαράκι -Σαλάτα	-Αρακάς κοκκινιστός ή λεμονάτος με πατάτες -Τυρί φέτα ΠΟΠ -Σαλάτα
Μεσημεριανά γεύματα 2η εβδομάδα	Φιλέτο ψαριού (γλώσσα ή βακαλάος) - Ρύζι ή πατάτες - Σαλάτα ή φρούτο	Κρέας μοσχαρίσιο -πατάτες φούρνου Τυρί φέτα ΠΟΠ -Σαλάτα	Σπανακόρυζο ή λαχανόρυζο -Τυρί φέτα ΠΟΠ ή βραστό αυγό -Σαλάτα	Κοτόπουλο Ρύζι ή μακαρόνια ή πατάτες -Σαλάτα	Όσπρια (φακές ή φασόλια ή ρεβίθια) -Τυρί φέτα ΠΟΠ -Σαλάτα

Περίοδος: ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΟΙ ΜΗΝΕΣ (Απρίλιος – Ιούνιος και Σεπτέμβριος – Οκτώβριος)

	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή
Μεσημεριανά γεύματα 1η εβδομάδα	-Κοτόπουλο -πατάτες φούρνου ή πουρές ή ρύζι -Σαλάτα ή φρούτο	Μακαρόνια με 4-5 κουταλιές της σούπας κιμά (μοσχαρίσιος) - Τυρί φέτα ΠΟΠ - Σαλάτα	Όσπρια (φακές ή φασόλια ή ρεβίθια) -Τυρί φέτα ΠΟΠ ή βραστό αυγό -Σαλάτα	-Κρέας μοσχαρίσιο -Πατάτες ή μακαρόνια ή κριθαράκι -Σαλάτα	-Σπανακόπιτα -Τυρί φέτα ΠΟΠ -Σαλάτα
Μεσημεριανά γεύματα 2η εβδομάδα	-Κρέας μοσχαρίσιο -πατάτες φούρνου ή πουρές ή μακαρόνια -Τυρί Φέτα ΠΟΠ -Σαλάτα ή φρούτο	Φιλέτο ψαριού (πέρκα ή γλώσσα ή βακαλάος) -Ρύζι ή πατάτες -Σαλάτα	-Μακαρόνια με 4-5 κουταλιές της σούπας σάλτσα ντομάτας και λαχανικά -Σαλάτα	Κοτόπουλο φούρνου -Ρύζι ή πατάτες ή πλιγούρι -Σαλάτα	Φασολάκια με πατάτα ή μπριάμ (με κολοκυθάκια, πατάτα & λαχανικά) -Τυρί φέτα ΠΟΠ -Σαλάτα

Η προμήθεια θα γίνει σύμφωνα με τις διατάξεις του νόμου 4412/2016.

ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

Ο συνολικός προϋπολογισμός της προμήθειας ανέρχεται στο ποσό των **69.353,20€** συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α., όπως προκύπτει στον παρακάτω πίνακα :

A/A	Περιγραφή	Ποσότητα	Τιμή Μονάδος (€)	Καθαρή Αξία (€)
1	Γεύμα (μερίδα)	15.980	3.50	55.930,00
Σύνολο χωρίς Φ.Π.Α.				55.930,00
Φ.Π.Α. 24%				13.423,00
Σύνολο με Φ.Π.Α.				69.353,20

Η συνολική δαπάνη θα καλυφθεί από ειδικές πιστώσεις των Κεντρικών Αυτοτελών Πόρων (Κ.Α.Π.). Στην τιμή περιλαμβάνεται και η μεταφορά των γευμάτων στην Σχολική μονάδα του Μουσικού Γυμνασίου Χαλκίδας.

Χαλκίδα 12-11-2019

Η αρμόδιος υπάλληλος

Αλεξίου Μαρία

Ο αν. Προϊστάμενος τμήματος
Προμηθειών

Κούμαρος Αντώνης

ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

A/A	Περιγραφή	Ποσότητα	Τιμή Μονάδος (€)	Καθαρή Αξία (€)
1	Γεύμα (μερίδα)	15.980		
Σύνολο χωρίς Φ.Π.Α.				
Φ.Π.Α. 24%				
Σύνολο με Φ.Π.Α.				

Ο ΠΡΟΣΦΕΡΩΝ