

ΑΡ. ΜΕΛΕΤΗΣ 24 / 2015

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΩΝΑ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ ΓΥΝΑΙΚΩΝ ΘΥΜΑΤΩΝ ΒΙΑΣ ΣΤΟ ΔΗΜΟ ΛΕΣΒΟΥ

- 1. Προμήθεια ειδών σίτισης με την μορφή CATERING**
- 2. Προμήθεια Γραφικής ύλης και μικροαντικειμένων γραφείου**
- 3. Προμήθεια καθαριστικών και λοιπών ειδών υγιεινής**
- 4. Λοιπές δαπάνες**

ΠΙΣΤΩΣΗ : 12.389,38 €

ΔΗΜΟΥ ΛΕΣΒΟΥ

Κ.Α. 30.7341.0002 με τίτλο «Δημιουργία και λειτουργία Ξενώνα Φιλοξενίας Γυναικών θυμάτων βίας στο Δήμο Λέσβου, δαπάνη 12.389,18 € συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ.

ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΑΠΑΝΩΝ

- 1. Προμήθεια ειδών σίτισης με την μορφή CATERING, ποσό 10.053,72 €**
- 2. Προμήθεια γραφικής ύλης και μικροαντικειμένων γραφείου, ποσό 157,06 €**
- 3. Προμήθεια ειδών καθαριότητας-εμπρεπισμού και λοιπών ειδών υγιεινής, ποσό 487,32 €**
- 4. Λοιπές δαπάνες, ποσό 1.691,28 €**

ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

- 1. ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**
- 2. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ**
- 3. ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΩΝ**
- 4. ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ**

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η παρούσα τεχνική περιγραφή αφορά δαπάνη προμήθειας των παρακάτω ειδών:

- Την σίτιση των φιλοξενούμενων γυναικών θυμάτων βίας και συγκεκριμένα:

Τριών (3) ατόμων από την υπογραφή της σύμβασης και μέχρι 31 Οκτωβρίου 2015 για τις ανάγκες σίτισης των Φιλοξενούμενων Γυναικών θυμάτων βίας στον Δήμο Λέσβου.

(Σύνολο μερίδων 1.926).

- Το συμβατικό αντικείμενο αρχίζει στις 01 Απριλίου 2015 ή μετά την ολοκλήρωση του διαγωνισμού και από την υπογραφή της σύμβασης.

1. Δεκτοί στο διαγωνισμό γίνονται όσοι :

- ✚ Κατέχουν άδεια λειτουργίας και παρασκευής ετοιμών φαγητών σύμφωνα με το Π.Δ. 204/96 ως ισχύει , η οποία εκδίδεται από την Δ/ση Κτηνιατρικής Υπηρεσίας Νομού Λέσβου.
- ✚ Έχουν κωδικό έγκρισης ο οποίος χορηγείται από την Δ/ση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης κα Τροφίμων ή τον ΕΦΕΤ.
- ✚ Κατέχουν βεβαίωση καταλληλότητας αυτοκινήτου μεταφοράς.

Το ενδεικτικό εβδομαδιαίο πρόγραμμα αναφέρεται στον παρακάτω πίνακα και μπορεί να τροποποιείται ανάλογα με τις εντολές τις υπηρεσίας διοίκησης του Νομικού Προσώπου:

1) ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΙΤΙΣΗ ΤΩΝ ΦΙΛΟΞΕΝΟΥΜΕΝΩΝ ΓΥΝΑΙΚΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ Ι

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΙΤΙΣΗΣ (ΜΕΝΟΥ)

ΗΜΕΡΑ	ΜΕΣΗΜ ΕΡΗ ΒΡΑΔΥ	ΚΥΡΙΟ ΠΙΑΤΟ (ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ & ΒΡΑΔΙΝΟ)	ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ
ΔΕΥΤΕΡΑ	M	Κοτόπουλο με πατάτες στο φούρνο ή σχάρας με πατατες	1/2 Ψωμί Σαλάτα εποχής-Φρούτο
	B	Μακαρόνια με σάλτσα κόκκινη	1/2 Ψωμί-Φέτα
ΤΡΙΤΗ	M	Μπριζόλα χοιρινή / μοσχάρισα με πατάτες ή ρύζι	1/2 Ψωμί Σαλάτα εποχής-Φρούτο
	B	Μακαρόνια με κιμά	1/2 Ψωμί
ΤΕΤΑΡΤΗ	M	Φακές-Ελιές ή Αρακάς με πατάτες- τυρί φέτα	1/2 Ψωμί Σαλάτα εποχής-Φρούτο
	B	Γιουβαρλάκια / σουτζουκάκια με ρύζι	1/2 Ψωμί
ΠΕΜΠΤΗ	M	Μουσακάς / Παστίτσιο με τυρί γραβιέρα	1/2 Ψωμί Σαλάτα εποχής-Φρούτο
	B	Σπανακόριζο / Καρμπονάρα	1/2 Ψωμί
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	M	Ρεβίθια σούπα, ελιές ή Γεμιστά με πατάτες	1/2 Ψωμί Σαλάτα εποχής-Φρούτο
	B	Μπιφτέκια με ρύζι ή πατάτες	1/2 Ψωμί
ΣΑΒΒΑΤΟ	M	Μοσχάρι κοκκινιστό με πατάτες / Μοσχάρι λεμονάτο	1/2 Ψωμί Σαλάτα εποχής-Φρούτο
	B	Μακαρόνια με σάλτσα και τυρί	1/2 Ψωμί
ΚΥΡΙΑΚΗ	M	Ψάρι ψητό ή τηγανιτό	1/2 Ψωμί Σαλάτα εποχής-Φρούτο
	B	Ντολμαδάκια Κεφταδάκια με πατάτες και τυρί φέτα	1/2 Ψωμί
ΠΡΩΪΝΟ		Σάντουιτς ή τυρόπιτα ή κρουασάν με χυμό ή γάλα σε ατομική συσκευασία	ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΗΜΕΡΕΣ ΤΗΣ ΕΒΔΟΜΑΔΟΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΙ
ΥΛΙΚΟΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΔΟΜΗ / ΣΚΥΕΗ

- Θερμοθαλάμους που να τηρούν τις προδιαγραφές μέσα στους οποίους θα μεταφέρονται τα φαγητά προκειμένου να διατηρούνται ζεστά,
- Δίσκοι με χωρίσματα
- Επικάλυψη δίσκων από ειδικό πλαστικό μίας χρήσεως για καλύτερη διασφάλιση της υγιεινής (θεωρείται προαιρετικό στην προσφορά και λαμβάνεται υπόψη, ως προσφορά)
- Μαχαιροπίρουνα,
- Αλατιέρες, πιπεριέρες,
- Χαρτοπετσέτες,
- Υλικά καθαριότητας (για τον καθαρισμό των σκευών τους και του χώρου εν γένει)
- Ότι άλλα εργαλεία θεωρεί ο ανάδοχος και η Δ/ση του σχολείου απαραίτητα για την εξασφάλιση της καλύτερης παροχής της εν λόγω υπηρεσίας.
- Ισοθερμικά κιβώτια για τη μεταφορά των τροφίμων που πρέπει να διατηρούνται σε ψύξη όπως γαλακτοκομικά.

Επισημαίνεται ότι όλη η υλικοτεχνική υποδομή θα είναι καινούρια και για κάθε πιθανή φθορά των προς χρήση συσκευών ή επίπλων θα πρέπει να αντικαθίσταται με άλλη ίδιας ποιότητας.

Ι.ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Η παρούσα τεχνική έκθεση αφορά την προμήθεια δύο πλήρες μεσημεριανά και βραδινά γεύματα για τη σίτιση των φιλοξενούμενων γυναικών θυμάτων βίας του Δήμου Λέσβου.

Ο ανάδοχος υποχρεούται στη σίτιση και μεγαλύτερου ή μικρότερου αριθμού γυναικών.

Η σίτιση των γυναικών θα γίνεται όλες τις ημέρες της εβδομάδας (7 ημέρες) .

Ο ανάδοχος υποχρεούται να έρχεται σε συνεννόηση καθημερινά με την αρμόδια υπάλληλο του ξενώνα φιλοξενίας, προκειμένου να ενημερώνεται για τον ακριβή αριθμό των προς σίτισης γυναικών. Η ημερήσια αποζημίωση του αναδόχου θα ανέρχεται από τον αριθμό των ημερησίως δηλωθέντων γυναικών από την αρμόδια υπάλληλο του ξενώνα φιλοξενίας επί της αξίας του ημερήσιου συσσιτίου για κάθε άτομο.

Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος με δικά του έξοδα να προμηθευτεί τον απαραίτητο , πλέον κατάλληλο και σύγχρονο, εξοπλισμό και τα απαραίτητα, πολύς καλής ποιότητας, σκεύη και επίπλα για την απρόσκοπτη παροχή της εν λόγω υπηρεσίας, δηλαδή θερμοθαλάμους, δίσκους κ.τ.λ. όπως αναλυτικά αναφέρονται στον πίνακα ΙΙ του παρόντος, και ότι άλλα εργαλεία θεωρεί ο ανάδοχος απαραίτητα για την εξασφάλιση της καλύτερης παροχής της εν λόγω υπηρεσίας. Επισημαίνεται ότι όλη η υλικοτεχνική υποδομή θα είναι καινούρια και αμεταχείριστη και για κάθε πιθανή φθορά των προς χρήση συσκευών ή επίπλων θα πρέπει να αντικαθίσταται με άλλη ίδιας ποιότητας.

Η σίτιση των γυναικών θα γίνεται με ενιαίο εδεσματολόγιο (μενού), σύμφωνα με τις προϋποθέσεις και τους όρους που περιγράφονται στην παρούσα.

Η παρασκευή των γευμάτων θα είναι ημέρας αποκλειόμενης της μεθόδου προκατάψυξης τύπου cook and freeze, επί ποιινή αποκλεισμού. Το δε σερβίρισμα από τους υπαλλήλους του αναδόχου άψογο.

Η αποχώρηση των υπαλλήλων του αναδόχου θα γίνεται μετά την ολοκλήρωση της σίτισης του συνόλου των γυναικών και σε συνεννόηση με την αρμόδια υπάλληλο του ξενώνα φιλοξενίας.

Ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση να προμηθεύεται με δικά του έξοδα και δική του ευθύνη τα τρόφιμα και τα υλικά για την παρασκευή των φαγητών, και είναι αποκλειστικός υπεύθυνος για την ποιότητά τους. Οι τεχνικές προδιαγραφές των υπό προμήθεια υλικών που θα αποτελούν την βάση για την παρασκευή του προσφερόμενου μενού περιγράφονται παρακάτω στο κεφ. ΙΙΙ της παρούσης.

Το βάρος των μερίδων των παρασκευαζόμενων φαγητών καθώς και η ποιότητά τους θα είναι σύμφωνα, επί ποινή αποκλεισμού, με την αγορανομική διάταξη 7/2009 και ισχύουν.

Τυχόν αλλαγές στο μενού του αναδόχου, λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στην αγορά μπορούν να γίνουν μετά από έγκριση της Υπηρεσίας, με την προϋπόθεση ότι το νέο μενού είναι ισάξιο ποιότητας. Ο ανάδοχος υποχρεούται να καταβάλλει κάθε προσπάθεια για την καλύτερη ποιοτική σύνθεση των μερίδων, καθώς και τους βάρους τους.

Η παρασκευή, αποθήκευση, μεταφορά ή διανομή ή διάθεση έτοιμων προς κατανάλωση γευμάτων πρέπει να πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο, με την εφαρμογή των διαδικασιών που αναπτύσσονται και υλοποιούνται σύμφωνα με τις αρχές του συστήματος ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP), με βάση τον κανονισμό 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της Ε.Ε. για την υγιεινή των τροφίμων. Επί πλέον, ο ανάδοχος οφείλει όχι μόνο να εφαρμόζει αλλά και να αναθεωρεί την διαδικασία η οποία αναπτύσσεται και υλοποιείται σύμφωνα με τις αρχές του HACCP. Η εφαρμογή και ανάπτυξη του παραπάνω συστήματος αποτελεί προϋπόθεση για τη λειτουργία της επιχείρησης του υποψηφίου αναδόχου.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό για την πλήρη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων ατόμων φιλοξενίας.

Το προσωπικό του αναδόχου που θα αποστέλλεται στο σχολείο θα πρέπει προηγουμένως να διαπιστωθεί ότι είναι υγιές, γεγονός το οποίο θα προκύπτει από επίσημα έγγραφα (βιβλιάρια υγείας θεωρημένα από το αρμόδιο τμήμα της Δ/σης Υγείας από το οποίο να προκύπτει ότι τα εν λόγω άτομα είναι εμβολιασμένα και έχουν κάνει τις αναγκαίες εξετάσεις για μεταδοτικά νοσήματα, ηπατίτιδα, φυματίωση κτλ και άρα ικανό για την ως άνω εργασία. Όλα τα παραπάνω θα είναι ανά πάσα στιγμή στη διάθεση και των μελών των επιτροπών ελέγχου και σε περίπτωση ασθένειας ή ακαταλληλότητάς τους θα πρέπει άμεσα να αντικατασταθούν. Επίσης, υποχρεούται να ασφαλίσει το προσωπικό του, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Απαγορεύεται η εκ μέρους του αναδόχου εγκατάσταση και λειτουργία δικτύου και δεξαμενής υγραερίου στο χώρο που παραχωρείται για την συντήρηση των φαγητών σε κατάλληλη θερμοκρασία. Επίσης, απαγορεύεται η χρήση φιαλών υγραερίου για τη λειτουργία σχετικών συσκευών.

Η εποπτεία της λειτουργίας του εργαστηρίου παρασκευής του προς προμήθειας συσσιτίου, και ο έλεγχος της γνησιότητας και ποιότητας των χρησιμοποιούμενων υλικών, της ποσότητας και του βάρους των χορηγούμενων μερίδων φαγητού, καθώς και ο (αιφνιδιαστικός) έλεγχος της καθαριότητας του χώρου του εστιατορίου, διενεργείται από την Επιτροπή ελέγχου συμβάσεων, και είναι ανεξάρτητος του ελέγχου που διενεργείται από τις καθ' ύλην αρμόδιες Κρατικές Υπηρεσίες (Αγορανομία, Υγειονομική Υπηρεσία Υπουργείου ή τη Δ/ση Εμπορίου, Κτηνιατρικής, ΕΦΕΤ κ.τ.λ.).

Τα ανωτέρω όργανα παρακολουθούν την τήρηση όλων των όρων της σύμβασης από τον ανάδοχο, τα δε πορίσματά τους θα υποβάλλονται στην εκάστοτε αρμόδια υπηρεσία προς ενημέρωση και λήψη σχετικών αποφάσεων όπου τυχόν χρειάζεται. Ο ανάδοχος υποχρεούται να δέχεται τον ανωτέρω έλεγχο και να διευκολύνει τα όργανα που τον ασκούν.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί απόλυτη καθαριότητα σε όλους τους χώρους που υπάγονται στο εστιατόριο, με δικά του έξοδα.

Η αναθέτουσα αρχή, μετά από σχετική εισήγηση των επιτροπών ή και του Δ/ντη του σχολείου μπορεί να ζητήσει από τον ανάδοχο να αντικαταστήσει υπάλληλό του για λόγους υγείας (ψυχικό ή μεταδοτικό νόσημα), ανάρμοστης συμπεριφοράς ή έλλειψης

καθαριότητας. Ο απολυόμενος δεν δύναται να απαιτήσει την τυχόν δικαιούμενη αποζημίωση από την αναθέτουσα αρχή.

Παρακάτω παρουσιάζεται ο αναλυτικός πίνακας πλήρων γευμάτων για τέσσερις εβδομάδες και για όλες τις ημέρες της εβδομάδας του προσφερόμενου εδεσματολογίου από Δευτέρα μέχρι και Κυριακή. Το προαναφερόμενο ημερήσιο εδεσματολόγιο θα πρέπει απαραίτητα να είναι σύμφωνο με τους κανόνες υγιεινής διατροφής και τον πίνακα Ι.

Όλα τα παραπάνω είναι με ποινή αποκλεισμού.

Παραπάνω καταγράφεται η σύνθεση του απαιτούμενου μενού σε εβδομαδιαία βάση και είναι επί ποινή αποκλεισμού. Ο τρόπος παρασκευής και η μορφή του προς προμήθειας γεύματος μένει ανοιχτά στους υποψηφίους. Ωστόσο τα υλικά για την παρασκευή των όσων πρέπει να είναι σύμφωνα με τον σχετικό πίνακα υλικών της παρούσης.

Επιπλέον παροχές, οι οποίες θα συντελούν στην βελτίωση της σίτισης των μαθητών όπως π.χ. ειδικό μενού νηστειών και διαίτης, πρώτο πιάτο, γλυκό, θα πρέπει να αναγράφεται ως τέτοιες (επιπλέον παροχές) και θα ληφθούν υπόψη.

II. ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ / ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Παρακάτω προτίθεται οι προδιαγραφές που πρέπει να διαθέτουν τα προς προμήθεια τρόφιμα που θα αποτελούν τις πρώτες ύλες για την παρασκευή των γευμάτων των φιλοξενούμενων γυναικών θυμάτων βίας Δήμου Λέσβου.

Επισημαίνεται ότι η αναθέτουσα αρχή δίνει ιδιαίτερη βαρύτητα στην ποιότητα του τελικού προς προμήθεια προϊόντος και επομένως θέτει αυστηρές προδιαγραφές σε όλα τα στάδια παρασκευής του (από την προμήθεια των πρώτων υλών έως το σερβίρισμα), τις οποίες ο ανάδοχος υποχρεούται να δεσμευτεί με υπεύθυνη δήλωσή του ότι αποδέχεται ανεπιφύλακτα, ότι θα προμηθεύεται τα προϊόντα με τις παρακάτω προδιαγραφές και ότι θα αποδέχεται ανεπιφύλακτα κάθε αιφνιδιαστικό έλεγχο της αναθέτουσας αρχής, προκειμένου να διαπιστωθεί αν τηρείται η προμήθεια προϊόντων με τις προδιαγραφές που ορίζει η διακήρυξη και η σύμβαση.

1) ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΝΩΠΟ

Το κρέας να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σημάψεις σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Ειδικά για το βόειο κρέας – διευκρινίζεται ότι θα αφορά βόειο νεαρό ζώο 12 έως 24 μηνών – απαιτείται η προσκόμιση ετικέτας επισήμανσης.

Τα κρέατα να προέρχονται από ζώα που βρίσκονται σε άριστη θρεπτική και φυσική κατάσταση και τα σφαγεία της να ταξινομούνται με μικρή κατηγορία λίπους.

Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσής του στον φορέα δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των +7ο C οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 6,1 και μικρότερη του 5,6 και αλλοίωση του χρώματος της οσμής και της σύστασης. Η μεταφορά του κρέατος προς τον φορέα θα γίνεται υπό υγιεινές συνθήκες και με μεταφορικά μέσα εφοδιασμένα με σχετική άδεια της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας.

Ο κιμάς θα κόπτεται από κρέας που πρέπει να είναι εφοδιασμένο με άδεια της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας. Θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας ζώου που έχει σφαγεί σύμφωνα με την ισχύουσας νομοθεσία και θα παράγεται σε εργοστάσιο νομίμως αδειοδοτούμενο με Κ.Α.Κ.Ε. (Κωδικός Αριθμός Κτηνιατρικής Έγκρισης).

Σε περίπτωση που το κρέας έχει υποστεί κατάψυξη, ο χρόνος συντήρησής του να μην υπερβαίνει το ένα (1) έτος.

2) ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ (τ.65%)

Τα κοτόπουλα 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. Δεν θα πρέπει να αναδίδουν κακοσμία, απαλλαγμένα αλλοιώσεων, κακώσεων, εκδορών και γενικότερα να φέρουν τη σφραγίδα του πτηνοσφαγείου και την ημερομηνία σφαγής και ανάλωσης. Τα προσκομιζόμενα κοτόπουλα (τ.65%) να είναι σφαγμένα, αποπτερωμένα, χωρίς κεφάλι και πόδια που κόβονται στους ταρσούς ή ένα εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς στο συκώτι, στομάχι, καρδιά και έντερα. Το βάρος τους πρέπει να είναι 1.200 γρ. έως 1.400 γρ.

Γενικά πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

Τα τεμαχισμένα κοτόπουλα, να φέρουν όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις από τις κείμενες διατάξεις και να προέρχονται από εγκεκριμένη εγκατάσταση με άδεια και Κ.Α.Κ.Ε. (Κωδικός Αριθμός Κτηνιατρικής Έγκρισης).

3) ΨΑΡΙΑ ΦΡΕΣΚΑ

Το προσφερόμενο είδος θα είναι ένα από τα παρακάτω είδη ψαριών κάθε φορά, στην αντίστοιχη ποσότητα μερίδας, όπως προβλέπεται από τις ισχύουσες διατάξεις.

ΕΙΔΗ ΦΡΕΚΣΩΝ ΨΑΡΙΩΝ: ΣΑΡΔΕΛΑ, ΣΚΟΥΜΠΡΙ, ΤΟΝΟΣ (ΝΩΠΟΣ Ή ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ), ΤΣΙΠΟΥΡΑ Ή ΛΑΒΡΑΚΙ τα δύο τελευταία είδη ιχθυοτροφείου.

Από τα παραπάνω είδη μόνο ο τόνος είναι δυνατό να είναι κατεψυγμένος στον οποίο ο επίπαγος θα πρέπει να ανέρχεται στα μεν ολόκληρα ψάρια μέχρι 10% του βάρους τους, στα δε φιλετοποιημένα ή τεμαχισμένα μέχρι 15% του βάρους τους. Αν ανέρχεται πάνω από τα ανωτέρω όρια, τότε θα πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία του κατ/νου αλιεύματος το καθαρό βάρος του.

Όλα τα ψάρια θα πρέπει να έχουν συντηρηθεί κανονικά, να μην παρουσιάζονται σημεία αφυδάτωσης, αποχρωματισμού ή οσμής μη κανονικής και γενικά να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές διατάξεις.

Μεταξύ των δικαιολογητικών απαιτείται και η προσκόμιση βεβαίωσης της Δ/σης Κτηνιατρικής

ότι τα ψάρια προέρχονται από καταχωρημένη ιχθυόσκαλα ή από εγκεκριμένη εγκατάσταση με HACCP καθώς επίσης και Κ.Α.Κ.Ε. (Κωδικός Αριθμός Κτηνιατρικής Έγκρισης).

4) ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

Τα οπωρολαχανικά θα είναι Α' ποιότητας, της εποχής, φρέσκα και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε.

Απαγορεύεται η ύπαρξη ελαττωματικών φρούτων στην ποσότητα προς κατανάλωση που μεταφέρεται στο σχολείο.

Εφιστάται η προσοχή του προμηθευτή όπως στο δελτίο αποστολής και στο αντίστοιχο τιμολόγιο αναγράφονται λεπτομερώς χαρακτηρισμοί του προσκομιζόμενου είδους, κατηγορία και τύπος προέλευσης και κάθε χαρακτηριστικό γνώρισμα π.χ. ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ: Μέρλιν, Κρήτης κτλ ΜΗΛΑ: Στάρκιν, Ντελίσιους κτλ ΑΧΛΑΔΙΑ: Κρυστάλια κτλ.

5) ΑΥΓΑ

Τα προμηθευόμενα αυγά να είναι Α' Κατηγορίας και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ο.Κ. και να είναι άνω των 53 γρ.

Το κέντρο προμήθειας θα πρέπει να είναι εγκεκριμένο ως Ωοσκοπικό Κέντρο καθώς και φέρει κωδικό αριθμό ΕΟΚ από την Δ/ση Κτηνιατρικής. Τα δε δικαιολογητικά

και βεβαιώσεις που αποδεικνύουν όλα τα παραπάνω απαιτείται να είναι στη διάθεση του προμηθευτή για κάθε έλεγχο από τις αρμόδιες αρχές.

6) ΓΑΛΑ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ

Τα προμηθευόμενα είδη πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές σύμφωνα με τον κώδικα Τροφίμων & Ποτών και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και τη μεταφορά.

Το παστεριωμένο γάλα πρέπει:

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

B. Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως «υψηλής 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. Στη συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται έντυπος η ημερομηνία της παστερίωσης.

E. Να προέρχεται από εγκατάσταση αδειοδοτημένη και εγκεκριμένη από τη Δ/νση Κτηνιατρικής.

7) ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ

Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας, παραγόμενο από πρόβειο ή με μείγμα πρόβειου-γίδινου γάλακτος, σύμφωνα με τον κώδικα Τροφίμων & Ποτών, από εγκεκριμένο τυροκομείο και στην συσκευασία του παραγωγού να αναγράφεται:

- α) το ονοματεπώνυμο του παραγωγού, τυροκόμου ή η επωνυμία της επιχείρησης,
- β) η τοποθεσία του τυροκομείου και
- γ) η ημερομηνία παραγωγής.

Τα τρίμματα αποκλείονται.

8) ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΛΙΠΑΡΑ 3,9%

Να έχει περιεκτικότητα σε παραδοσιακό λίπος 3,9% από νωπό γάλα, σε συσκ. 200 γρ., αεροστεγώς κλεισμένο και να παρασκευάζεται σε εργαστήρια γιαουρτιού εγκεκριμένα. Το προμηθευόμενο γιαούρτι και τα εργαστήρια παρασκευής τους να πληρούν τις προδιαγραφές που θέτει ισχύων κώδικας τροφίμων και ποτών.

9) ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ

Το νωπό βούτυρο θα παρασκευάζεται από πλήρες και κανονικό γάλα αγελάδος ή πρόβειο παστεριωμένο ή να προέρχονται από παστεριωμένη κρέμα, να φέρει προστατευτικό περιτύλιγμα έναντι δυσμενών εξωτερικών επιδράσεων και να έχει παρασκευασθεί σε εγκαταστάσεις αδειοδοτημένες, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά να είναι Α' ποιότητας και να έχουν παρασκευασθεί σε εγκαταστάσεις αδειοδοτημένες, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και στην προσφορά να δηλώνεται η προέλευσή τους.

10) ΖΥΜΑΡΙΚΑ, ΡΥΖΙ

Τα προμηθευόμενα ζυμαρικά να πληρούν τις διατάξεις του κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

11) ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΑΡΘΕΝΟ

Ιδιαίτερη βαρύτητα δίδεται στα έλαια και παράγωγά τους που θα χρησιμοποιούνται για την Παρασκευή του προς προμήθεια συσσιτίου. Ειδικότερα θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 124 της αρ. 15523/31-08-2006 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1187/τ.Β'/31-08-2006). Συγκεκριμένα:

Πρόκειται αποκλειστικά για:

- Ελαιόλαδο εξαιρετικό παρθένο, δηλαδή ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μη μηχανικές μεθόδους, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
- Ελαιόλαδο παρθένο, δηλαδή ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μη μηχανικές μεθόδους, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
- Ελαιόλαδο που αποτελείται από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

12) ΑΡΤΟΣ - ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Ο προσφερόμενος άρτος – αρτοσκεύασμα πρέπει να είναι φρέσκο, παραγωγής της ίδιας ημέρας, 70 γρ., παρασκευασμένο από εγκεκριμένους τύπους ή κατηγορίες αλεύρων, σύμφωνα με τον κώδικα Τροφίμων & Ποτών.

13) ΛΟΙΠΑ ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

Τα προσφερόμενα είδη παντοπωλείου θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

Όλα τα προς προμήθεια προϊόντα για την Παρασκευή του συσσιτίου καθώς και οι μονάδες παραγωγής, συσκευασίας ή διανομής τους πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις Κ.Υ.Α. 15523/31-08-2006 (ΦΕΚ 1187/τ.Β') και με τους κανονισμούς Ε.Κ. 178/2002 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 στους οποίους περιγράφονται και οι εκάστοτε κυρώσεις.

Για τη νομιμότητα όλων των παραπάνω θα γίνονται αιφνιδιαστικοί έλεγχοι από τις αρμόδιες επιτροπές και οι τυχόν παρατυπίες θα επιφέρουν τις αντίστοιχες κυρώσεις (έκπτωσης, πρόστιμα, κτλ).

Χρόνος εκτέλεσης της προμήθειας γευμάτων ορίζεται:

Από την υπογραφή της σύμβασης και μέχρι την 31^η Οκτωβρίου 2015.

2. Την προμήθεια γραφικής ύλης και μικροαντικειμένων γραφείου

Η παρούσα μελέτη αναφέρεται στην προμήθεια γραφικής ύλης, εντύπων και υλικών μηχανογράφησης και πολλαπλών εκτυπώσεων Φωτοτυπικό χαρτί) και λοιπές προμήθειες ειδών γραφείου (μελάνια) για τις ανάγκες του ξενώνα φιλοξενίας γυναικών θυμάτων βίας του Δήμου Λέσβου.

Η εκτέλεση της προμήθειας θα γίνει σύμφωνα με την υπ' αριθμ. 11389/ΥΠΕΣ (ΕΚΠΟΤΑ), τον Ν. 2286/95 (ΦΕΚ 19/τΑ'/ 1995), τον Ν.3463/06 και τον Ν. 3852/10.

Χρόνος εκτέλεσης της προμήθειας ορίζεται:

Από την υπογραφή της σύμβασης και μέχρι την 31^η Οκτωβρίου 2015.

3. Την προμήθεια ειδών καθαριότητας-ευπρεπισμού και λοιπών ειδών υγιεινής.

Η παρούσα μελέτη αφορά στην προμήθεια <<ΕΙΔΩΝ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ & ΕΥΠΡΕΠΙΣΜΟΥ>> (απορρυπαντικά , χαρτικά , σάκοι απορριμμάτων , υγρά πλυντηρίων πιάτων, κ.α.) για την ευπρεπή και εύρυθμη λειτουργία του Ξενώνα Φιλοξενίας Γυναικών θυμάτων βίας του Δήμου.

Η εκτέλεση της προμήθειας θα γίνει με τη διαδικασία της απ'ευθείας ανάθεσης

Χρόνος εκτέλεσης της προμήθειας ορίζεται:

Από την υπογραφή της σύμβασης και μέχρι την 31^η Οκτωβρίου 2015.

4. Για τις λοιπές δαπάνες

Η παρούσα μελέτη αφορά την προμήθεια διαφόρων ειδών για την λειτουργία του ξενώνα, καθώς επίσης και διάφορα αναγκαία έξοδα σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προγράμματος.

Χρόνος εκτέλεσης ορίζεται:

Από την υπογραφή της σύμβασης και μέχρι την 31^η Οκτωβρίου 2015.

Η συνολική πίστωση για τις παραπάνω προμήθειες ανέρχεται σύμφωνα με τον προϋπολογισμό:

1. Για τις **ανάγκες σίτισης σε 10.053,72 € συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ**
2. Για την προμήθεια γραφικής ύλης και μικροαντικειμένων γραφείου σε **157,06 € συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ.**
3. Για την προμήθεια ειδών **καθαριότητας-ευπρεπισμού και λοιπών ειδών υγιεινής σε 487,32 € συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ.**
4. Για τις **Λοιπές δαπάνες σε 1.691,28 € συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ.**

Οι δαπάνες θα καλυφθούν από πιστώσεις του προγράμματος «ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΜΕΤΑΡΡΥΘΜΙΣΗ 2007-2013» από τον Δήμο Λέσβου και είναι γραμμένες στο σκέλος των εξόδων του προϋπολογισμού και συγκεκριμένα στον Κ.Α.30.7341.0002.

Η ΣΥΝΤΑΞΑΣΑ

Μυτιλήνη 06 Φεβρουαρίου 2014

ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ

Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΟΥ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

ΒΡΑΤΣΑΝΟΣ ΜΑΡΚΟΣ

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

1) ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΙΤΙΣΗ ΤΩΝ ΦΙΛΟΞΕΝΟΥΜΕΝΩΝ ΓΥΝΑΙΚΩΝ

Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ (σε μερίδες)	ΤΙΜΗ (ανά μερίδα)	ΠΟΣΟ
1	Προμήθεια 1.926 γευμάτων για τις φιλοξενούμενες γυναίκες με την μορφή catering για χρονικό διάστημα από 01/03/2015 - 31/10/2015 ήτοι συνολικές ημέρες σίτισης 250	1.926	4,50	8.667,00
	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕΡΙΔΩΝ	1926		
			ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ	8.667,00
			Φ.Π.Α. 16%	1.386,72
			ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ	10.053,72

2) ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΓΡΑΦΙΚΗΣ ΥΛΗΣ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΓΡΑΦΕΙΟΥ

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	CPV	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΑΞΙΑ
1	Blu tack	5,00	30192700-8	1	5,00
2	Ανταλλακτικό για συρραπτικό (6 mm)	5,00	30192700-8	3	15,00
3	Αποσυρραπτικό	1,50	30192700-8	1	1,50
4	Αυτοκόλλητα χαρτάκια σημειώσεων	0,60	30192700-8	4	2,40
5	Διαφάνειες	2,00	30192700-8	2	4,00
6	Διορθωτικά roller	1,00	30192700-8	2	2,00
7	Ετικέτες (σε πακέτο)	2,50	30192700-8	1	2,50
8	Θήκη χάρτινη για φακέλους	1,00	30192700-8	5	5,00
9	Κλασέρ	1,40	30192700-8	5	7,00
10	Μαρκαδόροι (24άδες)	5,00	30192700-8	2	10,00
11	Μπλοκ ζωγραφικής	1,50	30192700-8	5	7,50
12	Μπλοκ σημειώσεων	1,50	30192700-8	5	7,50
13	Ντοσιέ με έλασμα	0,50	30192700-8	10	5,00
14	Ξυλομπογιές (24άδες)	2,50	30192700-8	2	5,00
15	Πλασταλίνες	1,60	30192700-8	5	8,00
16	Σελοτέιπ	1,00	30192700-8	1	1,00
17	Στυλό μπλε bic	0,50	30192700-8	10	5,00
18	Φάκελοι αλληλογραφίας μικροί	0,04	30192700-8	40	1,60
19	Φάκελοι αλληλογραφίας μεγάλοι	0,20	30192700-8	20	4,00
20	Φάκελοι με αυτιά και λάστιχο	0,50	30192700-8	20	10,00
21	Χαρτί Α4	3,30	30197643-5	8	26,40
			ΣΥΝΟΛΟ		135,40
				Φ.Π.Α. 16%	21,66
			ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ		157,06

3) ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΕΙΔΩΝ
ΥΓΙΕΙΝΗΣ

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	CPV	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΑΞΙΑ
1	Wettex	2,00	39525800-6	10	20,00
2	Απιονισμένο / αποσταγμένο νερό	2,00	24316000-2	2	4,00
3	Απορρυπαντικό υγρό για πλυντήριο ρούχων (2 λίτρ.)	3,00	24455000-8	2	6,00
4	Βαμβάκι (των 100 γραμμαρίων)	1,50	03115110-4	2	3,00
5	Γάντια λάτεξ (100τεμ.) (σε πακέτα)	5,00	18424300-0	4	20,00
6	Γάντια οικιακής χρήσης (σε πακέτα)	2,00	18141000-9	5	10,00
7	Εντομοκτόνο	3,00	33691000-0	2	6,00
8	Καλαμάκια (σε πακέτα)	2,00		2	4,00
9	Κρεμοσάπυνο (4 λίτρων)	5,00	33711900-6	2	10,00
10	Μαλακτικό ρούχων (3 λίτρων)	2,50	33631200-4	2	5,00
11	μωρομάντιλα	1,50	33711430-0	3	4,50
12	Οδοντόβουρτσες	2,50	33710710-7	10	25,00
13	Σακούλες απορριμμάτων μεγάλες σε κιλά	1,40	19640000-4	6	8,40
14	Σακούλες απορριμμάτων μικρές σε ρολλά	0,50	19640000-4	40	20,00
15	Σερβιέτες (πακέτα)	4,50	33771100-6	10	45,00
16	Σύρμα μεταλλικός σπόγγος (πακέτο 10 τεμαχίων)	4,00	39224332-0	1	4,00
17	Σφουγγαράκια πιάτων (σε πακέτα των 10 τεμαχίων)	2,00	39224320-7	2	4,00
18	Σφουγγάρια σώματος	1,50	39224320-7	10	15,00
19	Σφουγγαρίστρα (ανταλλακτικό)	4,00	39812400-1	2	8,00
20	Υγρό wc τουαλέτας	1,50	39831600-2	8	12,00
21	Υγρό κατά των αλάτων (τύπου viakal)	2,00	39822000-0	4	8,00
22	Υγρό πατώματος (κεράσι) (4 λίτρων)	2,90	39831300-9	6	17,40
23	Υγρό πιάτων (4 λίτρων)	4,00	39832000-3	2	8,00
24	Υγρό τζαμιών (4 λίτρων)	3,50	39831200-8	2	7,00
25	Υδροχλωρικό οξύ	0,80	24311470-2	6	4,80
26	Χαρτί κουζίνας (ρολλά)	2,00	33760000-5	12	24,00
27	Χαρτί υγείας (12 ρολλά)	6,00	33761000-2	12	72,00
28	Χαρτοπετσέτες (100τεμ) σε συσκευασία	1,50	33764000-3	20	30,00
29	Χλωρίνη (4 λίτρων)	2,50	24311900-6	6	15,00
			ΣΥΝΟΛΟ		420,10
				Φ.Π.Α. 16%	67,22
			ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ		487,32

4. ΓΙΑ ΤΙΣ ΛΟΙΠΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ

Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ	ΠΟΣΟ
1	Δημιουργία DVD για την θεματική προβολή του Ξενώνα Φιλοξενείας Γυναίκων	1	517,24	517,24
2	Λοιπές δαπάνες λειτουργίας ξενώνα (μετακινήσεις κλπ)		940,76	940,76
			ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ	1.458,00
			Φ.Π.Α. 16%	233,28
			ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ	1.691,28

Μυτιλήνη 06 Φεβρουαρίου 2014

ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ

Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΟΥ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

Η ΣΥΝΤΑΞΑΣΑ

**1) ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΙΤΙΣΗ ΤΩΝ
ΓΥΝΑΙΚΩΝ ΘΥΜΑΤΩΝ ΒΙΑΣ**

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ (σε μερίδες) άτομο/ημέρες	ΤΙΜΗ ανά μερίδα χωρίς Φ.Π.Α.	ΔΑΠΑΝΗ
1	Πρωινό-Μεσημεριανό-Βραδυνό.	2.250 μερίδες		
			ΣΥΝΟΛΟ	
			Φ.Π.Α. 16%	
			ΣΥΝΟΛΟ ΔΑΠΑΝΗΣ	

Ολογράφως: _____

Αριθμητικώς: (_____)

**2) ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΓΡΑΦΙΚΗΣ ΥΛΗΣ
ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΓΡΑΦΕΙΟΥ**

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	CPV	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΕΙΑ
1	Blu tack		30192700-8	1	
2	Ανταλλακτικό για συρραπτικό (6 mm)		30192700-8	3	
3	Αποσυρραπτικό		30192700-8	1	
4	Αυτοκόλλητα χαρτάκια σημειώσεων		30192700-8	4	
5	Διαφάνειες		30192700-8	2	
6	Διορθωτικά roller		30192700-8	2	
7	Ετικέτες (σε πακέτο)		30192700-8	1	
8	Θήκη χάρτινη για φακέλους		30192700-8	5	
9	Κλασέρ		30192700-8	5	
10	Μαρκαδόροι (24άδες)		30192700-8	2	
11	Μπλοκ ζωγραφικής		30192700-8	5	
12	Μπλοκ σημειώσεων		30192700-8	5	
13	Ντοσιέ με έλασμα		30192700-8	10	
14	Ξυλομπογιές (24άδες)		30192700-8	2	
15	Πλασταλίνες		30192700-8	5	
16	Σελοτέιπ		30192700-8	1	
17	Στυλό μπλε bic		30192700-8	10	
18	Φάκελοι αλληλογραφίας μικροί		30192700-8	40	
19	Φάκελοι αλληλογραφίας μεγάλοι		30192700-8	20	
20	Φάκελοι με αυτιά και λάστιχο		30192700-8	20	
21	Χαρτί Α4		30197643-5	8	
			ΣΥΝΟΛΟ		
				Φ.Π.Α. 16%	
			ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ		

3) ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΩΝ
ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΕΙΔΩΝ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	CPV	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΑΞΙΑ
1	Wettex		39525800-6	10	
2	Απιονισμένο / αποσταγμένο νερό		24316000-2	2	
3	Απορρυπαντικό υγρό για πλυντήριο ρούχων (2 λίτρ.)		24455000-8	2	
4	Βαμβάκι (των 100 γραμμαρίων)		03115110-4	2	
5	Γάντια λάτεξ (100τεμ.) (σε πακέτα)		18424300-0	4	
6	Γάντια οικιακής χρήσης (σε πακέτα)		18141000-9	5	
7	Εντομοκτόνο		33691000-0	2	
8	Καλαμάκια (σε πακέτα)			2	
9	Κρεμοσάπουνο (4 λίτρων)		33711900-6	2	
10	Μαλακτικό ρούχων (3 λίτρων)		33631200-4	2	
11	μωρομάντιλα		33711430-0	3	
12	Οδοντόβουρτσες		33710710-7	10	
13	Σακούλες απορριμμάτων μεγάλες σε κιλά		19640000-4	6	
14	Σακούλες απορριμμάτων μικρές σε ρολλά		19640000-4	40	
15	Σερβιέτες (πακέτα)		33771100-6	10	
16	Σύρμα μεταλλικός σπόγγος (πακέτο 10 τεμαχίων)		39224332-0	1	
17	Σφουγγαράκια πιάτων (σε πακέτα των 10 τεμαχίων)		39224320-7	2	
18	Σφουγγάρια σώματος		39224320-7	10	
19	Σφουγγαρίστρα (ανταλλακτικό)		39812400-1	2	
20	Υγρό wc τουαλέτας		39831600-2	8	
21	Υγρό κατά των αλάτων (τύπου viakal)		39822000-0	4	
22	Υγρό πατώματος (κεράσι) (4 λίτρων)		39831300-9	6	
23	Υγρό πιάτων (4 λίτρων)		39832000-3	2	
24	Υγρό τζαμιών (4 λίτρων)		39831200-8	2	
25	Υδροχλωρικό οξύ		24311470-2	6	
26	Χαρτί κουζίνας (ρολλά)		33760000-5	12	
27	Χαρτί υγείας (12 ρολλά)		33761000-2	12	
28	Χαρτοπετσέτες (100τεμ) σε συσκευασία		33764000-3	20	
29	Χλωρίνη (4 λίτρων)		24311900-6	6	
			ΣΥΝΟΛΟ		
				Φ.Π.Α. 16%	
			ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ		

4) ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΛΟΙΠΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ	ΠΟΣΟ
1	Δημιουργία DVD για την θεματική προβολή του Ξενώνα Φιλοξενίας Γυναϊκών	1		
2	Λοιπές δαπάνες λειτουργίας ξενώνα (μετακινήσεις κλπ)			
			ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ	
			Φ.Π.Α. 16%	
			ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ	

ΠΡΟΣ: Κάθε ενδιαφερόμενο

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ

Ο Δήμος Λέσβου, πρόκειται να προχωρήσει σε διαδικασία απευθείας ανάθεσης για την προμήθεια των παρακάτω ειδών:

- **Την σίτιση των φιλοξενούμενων γυναικών θυμάτων βίας και συγκεκριμένα: Τριών (3) ατόμων από την υπογραφή της σύμβασης και μέχρι 31 Οκτωβρίου 2015 για τις ανάγκες σίτισης των Φιλοξενουμένων Γυναικών θυμάτων βίας στον Δήμο Λέσβου. (Σύνολο μερίδων 1.926).**

Προϋπολογισμού 10.053,72 € συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.

- **Την προμήθεια γραφικής ύλης και μικροαντικειμένων γραφείου**
- Προϋπολογισμού 157,06 € συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.**

- **Την προμήθεια ειδών καθαριότητας-ευπρεπισμού και λοιπών ειδών υγιεινής.**

Προϋπολογισμού 487,32 € συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.

Οι παραπάνω προμήθειες θα γίνουν σύμφωνα με την Τεχνική Περιγραφή που αναφέρεται στην **αριθμ.24/2015 μελέτη**.

Καλούνται όλοι οι ενδιαφερόμενοι να καταθέσουν τις προσφορές τους εντός πέντε (5) ημερολογιακών ημερών από την ανάρτηση στην ιστοσελίδα του Δήμου, της παρούσας πρόσκλησης, στο γραφείο προμηθειών του Δήμου, όπου παρέχονται πληροφορίες .

Αρμόδιος υπάλληλος κ. Ευαγγελία Αργυρού, στα τηλέφωνα και mail που αναφέρονται παραπάνω.

ΑΠΟ ΤΟ ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ
Ο ΠΡΟΙΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ

ΜΑΡΚΟΣ ΒΡΑΤΣΑΝΟΣ