

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΔΗΜΟΣ Η.Π.ΝΑΟΥΣΑΣ

Αρ.πρωτ.24091/16-9-2015

**ΕΝΙΑΙΑ ΜΕΛΕΤΗ -ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ ΓΙΑ ΤΑ ΕΙΔΗ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΩΝ
ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΝΑΟΥΣΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΝΟΜΙΚΟΥ
ΠΡΟΣΩΠΟΥ «ΚΕΝΤΡΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ &
ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΔΗΜΟΥ ΝΑΟΥΣΑΣ**

Α.ΝΩΠΙΟ ΓΑΛΑ ΓΙΑ ΤΟ ΔΗΜΟ ΝΑΟΥΣΑΣ

Η παρούσα προμελέτη αφορά την προμήθεια φρέσκου αγελαδινού γάλακτος (παστεριωμένου και ομογενοποιημένου), το οποίο θα είναι πλήρες, όπως καθορίζεται σήμερα από τον κώδικα τροφίμων και ποτών. Το γάλα θα είναι άριστης ποιότητας αγελαδινό, πλήρως απαλλαγμένο από οποιαδήποτε άχρηστη, περιττή ή βλαβερή ουσία, θα έχει υποστεί παστερίωση και ομογενοποίηση, θα περιέχεται σε συσκευασίες του 1 λίτρου είτε από υλικό tetrapack είτε από PVC κατάλληλο για τρόφιμα σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και θα κλείνει με καπάκι ασφαλείας.

Θα αναγράφονται στη συσκευασία η ένδειξη «ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ» και τα θρεπτικά συστατικά του προϊόντος, συμπεριλαμβανομένων και των φυσικών συστατικών του γάλακτος. Εξωτερικά της συσκευασίας θα γράφεται η ημερομηνία λήξης του γάλακτος η οποία δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 5 (πέντε) ημέρες σύμφωνα με τις προδιαγραφές συντήρησής του.

Ο ανάδοχος θα έχει την υποχρέωση διανομής του φρέσκου γάλακτος σύμφωνα με τις εντολές της Υπηρεσίας, στις εγκαταστάσεις του Δήμου Νάουσας . σε όλες της Δημοτικές Ενότητες, όπου υπάρχει προσωπικό που δικαιούται γάλα τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα.

Το προσφερόμενο φρέσκο γάλα θα πρέπει επί πλέον και σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (άρθρο 80) να διαθέτει:

Φρέσκο γάλα αγελάδος , πλήρες παστεριωμένο (έκθεση σε θερμοκρασία 71,5°C για 15'' ή

ισοδύναμος συνδυασμός) και ομογενοποιημένο

Λιπαρά τουλάχιστον 3,5%

Στερεό Υπόλειμμα άνευ Λίπους 8,5 %

pH 6,0-6,8

Πρωτεϊνικές ουσίες τουλάχιστον 2,9%

Ενέργεια 60-70 kcal /100γρ προϊόντος

Υδατάνθρακες 4,5-4,8 / 100γρ προϊόντος

Η προμήθεια εντάσσεται στην παροχή μέσω ατομικής προστασίας στους εργαζόμενους των Ο.Τ.Α., σύμφωνα με την υπ' αρ. 53361/11-10-06 ΚΥΑ των Υπουργών Εσωτερικών, Δημ. Διοίκησης & Αποκέντρωσης - Οικονομίας & Οικονομικών - Απασχόλησης & Κοιν. Προστασίας όπως τροποποιήθηκε και ισχύει με την 31119/19-05-2008 ΚΥΑ (ΦΕΚ 990/Β'/28-05-2008) και την ΤΤ36586/10-07-2007 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1323/Β'/30-07-2007). Ο Δήμος Νάουσας έχοντας υπόψη την σχετική νομοθεσία θα προβεί στην χορήγηση φρέσκου γάλακτος .

Η δαπάνη προϋπολογίζεται στο ποσό των 16.814,16 € άνευ Φ.Π.Α. , (19.000,00 € συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 13%) και θα καλυφθεί από τον προϋπολογισμό κατά τα έτη 2015-2016

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

Υπολογισμός φρέσκου γάλακτος :

Με βάση την υπ' αρ. 53361/11-10-06 ΚΥΑ περί "Παροχής μέσω ατομικής προστασίας σε υπαλλήλους των Ο.Τ.Α. και μέτρων προληπτικής ιατρικής" όπως τροποποιήθηκε και ισχύει με την 31119/19-05-2008 (ΦΕΚ 990/Β' /28-05-2008) ΚΥΑ και την ΤΤ36586/10-07-2007 (ΦΕΚ 1323/Β'/30-07-2007) ΚΥΑ, προβλέπεται η χορήγηση 1 λίτρου κατά προτίμηση φρέσκου γάλακτος ημερησίως σε διάφορες κατηγορίες τεχνικού προσωπικού.

Για το προσωπικό του Δ. Νάουσας απαιτείται η προμήθεια 17.424 λίτρων φρέσκου γάλακτος για την κάλυψη των αναγκών του και για ένα ημερολογιακό έτος, όπως αναλύεται παρακάτω:

Η υπηρεσία καθαριότητας απασχολεί 21 άτομα , η υπηρεσία νεκροταφείου 1 άτομο , οι υπάλληλοι στην Ενότητα Ειρηνούπολης 7 άτομα , στην τεχνική

υπηρεσία 18 άτομα στην υπηρεσία πρασίνου 10 άτομα, οι σχολικές καθαρίστριες 12 άτομα , 3 άτομα στο ΔΑΚ. **Σύνολο 72 άτομα.**

$72 \text{ λίτρα ημερησίως} \times 22 \text{ ημέρες} = 1584 \text{ lit} / \text{μήνα}$

$1584 \text{ lit} \times 11 \text{ μήνες} = 17.424 \text{ lit}$

Κατά συνέπεια οι ανάγκες του προσωπικού ανέρχονται σε 17.424 lit γάλα.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΥ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ

CPV 15511100-4 ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ

A/α	Περιγραφή είδους	Ποσότητα	Ενδεικτική τιμή μονάδας (χωρίς ΦΠΑ)	Ενδεικτική τιμή συνόλου (χωρίς ΦΠΑ)	ΦΠΑ (13%)	Τελικό σύνολο
1	Φρέσκο αγελαδινό γάλα	17.424 lit	0,965 €	16.814,16 €	2.185,84 €	19.000,00 €

Στον προϋπολογισμό του Δ. Νάουσας για το έτος 2015 και συγκεκριμένα στους Κ.Α. :

15.6063.001	4.500,00
20.6063.001.	7.000,00
30.6063.001	4.300,00
35.6063.001	2.800,00
45.6063.001	400,00

υπάρχει πίστωση 19.000,00 € για την προμήθεια ειδών ατομικής προστασίας του προσωπικού.

ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΩΝ

Άρθρο 1ο: Αντικείμενο

Αντικείμενο του διαγωνισμού είναι η προμήθεια φρέσκου αγελαδινού πλήρους γάλακτος, για το προσωπικό του Ν.Π.Δ.Δ. του Δ.Νάουσας, όπως αναλυτικά καταγράφεται στην τεχνική περιγραφή.

Άρθρο 2ο: Ισχύουσες διατάξεις

Η εκτέλεση της προμήθειας διέπεται από τις διατάξεις:

Του Ενιαίου Κανονισμού Προμηθειών Ο.Τ.Α., του Δ.Κ.Κ. (Ν.3463/2006), του Ν.3852/2010.

Άρθρο 3ο: Τρόπος εκτέλεσης της προμήθειας

Η εκτέλεση της προμήθειας αυτής θα πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τις διατάξεις του Ε.Κ.Π.Ο.Τ.Α., του άρθ. 4 του Ν.4111/2013 και της σχετικής εγκυκλίου 3/2013 του ΥΠ.ΕΣ.

Άρθρο 4ο: Ανακοίνωση αποτελέσματος

Ο ανάδοχος της προμήθειας αυτής, μετά την κατά το νόμο έγκριση του αποτελέσματος και μετά την ανακοίνωσή του, σύμφωνα με τις διατάξεις του Ε.Κ.Π.Ο.Τ.Α., υποχρεούται να προσέλθει στο Δ.Νάουσας εντός 10 (δέκα) ημερών και πάντως όχι σε χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των 15 (δεκαπέντε) ημερών από την παραλαβή του εγγράφου της ανακοινώσεως του αποτελέσματος, για την υπογραφή της σχετικής σύμβασης.

Άρθρο 5ο: Σύμβαση

Η σύμβαση συντάσσεται από τον αρμόδιο υπάλληλο και περιλαμβάνει όλα τα στοιχεία που αναφέρονται στο άρθρο 25 του Ε.Κ.Π.Ο.Τ.Α.

Άρθρο 6ο: Παράδοση - Παραλαβή γάλακτος

Ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να παραδίδει το γάλα, στις εγκαταστάσεις του Ν.Π. τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα. Το διανεμόμενο φρέσκο γάλα θα πρέπει την ημέρα παράδοσης από τον προμηθευτή, να έχει τουλάχιστον 3 (τρεις) ημέρες διάρκεια πριν την λήξη του.

Η παράδοση των ποσοτήτων του γάλακτος θα γίνεται τμηματικά καθόλη την διάρκεια της σύμβασης. Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει άμεσα, στους χώρους εργασίας του Ν.Π., την ποσότητα γάλακτος που θα του ζητείται κάθε φορά .

Η παράδοση θα γίνεται με δαπάνες του προμηθευτή και με δικά του μεταφορικά μέσα, τα οποία πρέπει να είναι καθαρά και απολυμασμένα, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις περί μεταφοράς γάλακτος.

Ο Δήμος Νάουσας . διατηρεί το δικαίωμα για ορισμένες περιόδους, να διακόπτει προσωρινά και για μικρό χρονικό διάστημα τη χορήγηση του γάλακτος.

Ο Δήμος Νάουσας δεν υποχρεούται να απορροφήσει το σύνολο των ποσοτήτων που αναγράφονται στον ενδεικτικό προϋπολογισμό. Εφόσον όμως κριθεί σκόπιμη η προμήθεια του συνόλου των ποσοτήτων, ο μειοδότης υποχρεούται να ανταποκριθεί στην απαίτηση της υπηρεσίας.

Εάν ο προμηθευτής καθυστερήσει με δική του υπαιτιότητα την παράδοση πέραν της προθεσμίας, που ορίζεται παραπάνω, επιβάλλονται οι αναφερόμενες στο άρθρο 33 του Ε.Κ.Π.Ο.Τ.Α κυρώσεις. Ο συμβατικός χρόνος παράδοσης μπορεί με απόφαση του αρμόδιου οργάνου του Δήμου Νάουσας να μετατεθεί, μετά και από γνωμοδότηση της επιτροπής αξιολόγησης. Μετάθεση γίνεται σε περίπτωση σοβαρότατων λόγων που συνιστούν αντικειμενική αδυναμία εμπρόθεσμης παράδοσης ή όταν συντρέχουν λόγοι που συνιστούν ανωτέρα βία. Στις περιπτώσεις αυτές μετάθεσης δεν υποβάλλονται κυρώσεις.

Κατά τα λοιπά ισχύουν οι διατάξεις των άρθρων 27, 28, & 29 του Ε.Κ.Π.Ο.Τ.Α.

Άρθρο 7ο: Εγγυήσεις ποιότητας

Το γάλα θα είναι αρίστης ποιότητας αγελαδινό, φρέσκο, πλήρες απαλλαγμένο από οποιαδήποτε άχρηστη, περιττή ή βλαβερή ουσία και θα έχει υποστεί παστερίωση και ομογενοποίηση σε συσκευασία του 1 λίτρου. Θα αναγράφονται αναλυτικά στην ετικέτα κάθε κουτιού τα θρεπτικά συστατικά του προϊόντος συμπεριλαμβανομένων και των φυσικών συστατικών του γάλακτος. Εξωτερικά της συσκευασίας θα γράφεται η ημερομηνία λήξης του γάλακτος η οποία δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 5 (πέντε) μέρες σύμφωνα με τις προδιαγραφές συντήρησής του.

Εάν κατά την παραλαβή διαπιστωθεί απόκλιση από τους όρους της σύμβασης ως προς την ποιότητα ή τις ημερομηνίες παραγωγής και λήξης

τότε ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει άμεσα μέρος ή ολόκληρη την παραγγελία , σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις που αναφέρονται στο άρθρο 34 του Ε.Κ.Π.Ο.Τ.Α.

Άρθρο 8ο: Φόροι, τέλη, κρατήσεις

Ο ανάδοχος υπόκειται σε όλους τους φόρους, τέλη και κρατήσεις βάσει των κείμενων διατάξεων. Ο Φ.Π.Α. βαρύνει το Ν.Π.

Άρθρο 9ο: Λοιπές διατάξεις

Κατά τα λοιπά ισχύουν οι διατάξεις του Ν. 3463/2006 και του Ε.Κ.Π.Ο.Τ.Α.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 191.599,44€ (με Φ.Π.Α.)

ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ

«ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ Δ.ΝΑΟΥΣΑΣ»

ΓΙΑ 1 ΕΤΟΣ 2015 - 2016

Αρ. προμελέτης 4/2015

ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Με την παρούσα προβλέπεται η προμήθεια τροφίμων, που απαιτούνται για τις ανάγκες των συσσιτίων των Παιδικών και Βρεφονηπιακών Σταθμών και της προμήθειας φρέσκου γάλακτος (ως είδος ατομικής προστασίας) του «Κέντρου Κοινωνικής Προστασίας & Αλληλεγγύης Δήμου Νάουσας».

Θα διεξαχθεί Ανοικτός Ηλεκτρονικός Διαγωνισμός με σφραγισμένες προσφορές για την «ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ», με κριτήριο κατακύρωσης το μεγαλύτερο ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό σε ακέραιες μονάδες στη νόμιμα διαμορφούμενη κάθε φορά μέση τιμή της πρώτης ποιότητας λιανικής πώλησης του είδους την ημέρα παράδοσης, όπως αυτές καθορίζονται από το δελτίο πιστοποίησης τιμών της Δ/σης Εμπορίου (στα είδη κρεοπωλείου, ιχθυοπωλείου, οπωροπωλείου και ελαιολάδου), εκτός από τα είδη παντοπωλείου, αρτοποιείου και ζαχαροπλαστικής που κριτήριο κατακύρωσης θα είναι η χαμηλότερη βάσει λίστας τιμή.

Η δαπάνη για την προμήθεια έχει προϋπολογισθεί στο ποσό των 191.599,44€ (συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.) για το χρονικό διάστημα μέχρις ότου λήξουν οι συμβάσεις των προμηθευτών των υπολοίπων τροφίμων κατά το έτος 2016 και θα χρηματοδοτηθεί από ιδίους πόρους.

Η εκτέλεση της προμήθειας διέπεται από:

1. Τις διατάξεις της αριθμ. 11389/1993 απόφασης του Υπουργού Εσωτερικών (Ε.Κ.Π.Ο.Τ.Α.), και τις σχετικές ερμηνευτικές εγκυκλίους.
2. Τις σχετικές διατάξεις των Νόμων 2286/1995 και 4111/2013.

Το Νομικό Πρόσωπο διατηρεί το δικαίωμα να αποστέλλει δείγματα από τα τρόφιμα, ώστε να ελέγχεται τόσο η ποιότητα όσο και το αν πληρούν τις απαιτούμενες προδιαγραφές, στο Γενικό Χημείο του Κράτους.

ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ
«ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ Δ.ΝΑΟΥΣΑΣ»
ΓΙΑ 1 ΕΤΟΣ 2015 - 2016

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Τ Ε Χ Ν Ι Κ Ε Σ

Π Ρ Ο Δ Ι Α Γ Ρ Α Φ Ε Σ

Όλα τα προϊόντα πρέπει να φέρουν τουλάχιστον το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους κατά την παράδοση, να υπάρχει ονομασία πώλησης, ποιοτική κατάταξη, θερμοκρασία κατάψυξης, ημερομηνία παραγωγής, ημερομηνία λήξης, ονομασία και κωδικός λειτουργίας εταιρίας παραγωγής, καθαρό βάρος, να μην έχουν τεχνολογικά ελαττώματα (Π.Δ. 76/87), παράσιτα έντομα, ξένα σώματα και οι φυσικοχημικές τους ιδιότητες να είναι αυτές, που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

A. ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

1. Τυριά και φέτα

- Να είναι φέτα Α ποιότητας και να αναγράφεται ρητά στη συσκευασία το όνομα «φέτα».
- Να διατίθεται σε μεγάλα κομμάτια και να μην έχει τρίμματα.
- Να είναι σκληρή, όχι πολύ αλμυρή, χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή ή γεύση.

- Η συσκευασία να είναι σε δοχεία γυάλινα ή ανοξείδωτα, κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων, να περιέχει άλμη, ώστε τα κομμάτια να διατηρούνται μέσα σε αυτή.
- Να προέρχεται από τυροκομεία με αριθμό έγκρισης από την αρμόδια υπηρεσία και η παρασκευή, συντήρηση και διακίνηση να τηρεί τον κώδικα HACCP.

2. Τυρί κασέρι εγχώριο

- Να είναι τύπου 40% υγρ - 40 % λίπος.
- **Σημειώνουμε:** Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφεται «τυρί κασέρι» και όχι «τύπου κασέρι» ή κίτρινο τυρί.
- Η συσκευασία να είναι σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων.
- Να προέρχεται από τυροκομεία με αριθμό έγκρισης από την αρμόδια υπηρεσία και η παρασκευή, συντήρηση και διακίνηση να τηρεί τον κώδικα HACCP.
- Χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή ή γεύση.

3. Μέλι

- Να μην έχει αφαιρεθεί η γύρη ή άλλο ειδικό συστατικό.
- Να προέρχεται από άνθη, κωνοφόρα ή θυμάρι και τούτο να αναφέρεται στην ετικέτα συσκευασίας.
- Η συσκευασία να είναι σε γυάλινα βάζα και να αναφέρεται η λέξη «μέλι».

4. Αυγά

- Να παραδίδονται από τον προμηθευτή σε συσκευασία με ατομικά χωρίσματα.

1. Η προσφορά να συνοδεύεται από πιστοποιητικό διαπιστευμένου φορέα για την ορθή λειτουργία συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) της εταιρείας παραγωγής, επεξεργασίας, αποθήκευσης και διακίνησης του προϊόντος, επί ποινή απόρριψης σε περίπτωση μη προσκόμισης .

2. Τα χορηγούμενα είδη θα είναι Α΄ κατηγορίας βάσει ποιότητας και βάσει βάρους κατηγορίας M 53 gr έως 63gr, επίσης θα είναι σύμφωνα με τα αναγραφόμενα στα δελτία παραγγελίας του Ν.Π.

3. Τα αυγά της κατηγορίας Α΄ πρέπει να έχουν τα εξής χαρακτηριστικά:

A) Κέλυφος και μεμβράνη φυσιολογικά, καθαρά, άθικτα.

B) Αεροθάλαμος: Ύψος όχι μεγαλύτερο από 6 χιλιοστά και αμετακίνητος.

Γ) Λεύκωμα αυγού: Καθαρό, διαυγές, ζελατινώδους συστάσεως, απαλλαγμένο από πάσης φύσεως ξένα σώματα.

Δ) Κρόκος αυγού: Ορατός στην ωοσκόπηση μόνο υπό μορφή σκιάς χωρίς εμφανή περίμετρο και απαλλαγμένος από πάσης φύσεως ξένα σώματα.

E) Σπέρμα: Μη αισθητώς ορατό κατά την ωοσκόπηση.

Στ) Οσμή: Απαλλαγμένα από ξένες οσμές.

Ζ) Να μην έχουν καθαρισθεί με υγρά ή ξηρά μέθοδο.

Η) Να μην έχουν υποστεί επεξεργασία διατηρήσεως ή Ψύξεως.

Θ) Υποχρεωτικές ενδείξεις:

- Επί των αυγών. Η υποχρεωτική σήμανση κάθε αυγού με το διακριτικό αριθμό παραγωγού για έλεγχο καταγωγής και του τρόπου παραγωγής.

- Επί της συσκευασίας των αυγών. Η ποιοτική κατηγορία, η κατηγορία βάρους, το όνομα ή την εταιρική επωνυμία του κέντρου ωοσκοπήσεως και συσκευασίας, το σήμα της επιχείρησης. Το διακριτικό αριθμό σήμα της κατηγορίας Α΄ σε κύκλο διαμέτρου τουλάχιστον 12 χιλιοστομέτρων. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Η ημερομηνία συσκευασίας.

- Η παραλαβή και η μεταφορά των νωπών αυγών να πληροί τους όρους της κείμενης Υγειονομικής νομοθεσίας «Καν.1907/90,2295/2003/ΕΚ»

- Έλεγχος μακροσκοπικός- χημικός- μικροβιολογικός

5. Αλεύρι

- Να παραδίδεται από τον προμηθευτή σε συσκευασίες 500 γραμμαρίων.
- Το αλεύρι θα πρέπει να είναι τύπου 70% , σε συσκευασία του ενός κιλού , θα υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 106 του Κεφαλαίου XII του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών .

6. Ζυμαρικά

- Να είναι παρασκευασμένα από 100% σιμιγδάλι πλούσια σε γλουτένη και νερό χωρίς ζύμη, ξηραίνόμενα εντός ειδικών θαλάμων με ελαφρά θέρμανση και σε υγιεινές συνθήκες.
- Η συσκευασία να είναι αεροστεγής και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και ο τόπος παρασκευής.
- Η συσκευασία να είναι του ½ κιλού.
- Η μεταφορά των προϊόντων να πληροί τους όρους του «Κώδικα Τροφίμων και Ποτών» και τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις.
- Έλεγχος μακροσκοπικός – χημικός

7. Δημητριακά καλαμποκιού

- Το είδος να υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 103 του Κώδικα τροφίμων και ποτών και να είναι ειδικής κατηγορίας για παιδιά.

8. Δημητριακά ολικής αλέσεως

- Το είδος να υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 103 του Κώδικα τροφίμων και ποτών και να είναι ειδικής κατηγορίας για παιδιά.

9. Όσπρια

- Να είναι συσκευασμένα σε συσκευασίες 500 γραμμαρίων.
- Θα προτιμηθούν τα όσπρια βιολογικής προέλευσης που παράγονται από παραγωγούς που φέρουν βεβαίωση παραγωγής βιολογικών προϊόντων.
- Τα όσπρια δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.
- Τα όσπρια θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 121 του Κεφαλαίου XIII του Κώδικα τροφίμων και ποτών , θα έχουν υγρασία και πτητικές ουσίες (στους 105ο C) όχι πάνω από 14% . Θα πρέπει να είναι ώριμα, φυσιολογικού χρώματος στιλπνά , μη συρρικνωμένα και χωρίς προσμίξεις . Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας. Κατά τον βρασμό θα πρέπει να αναδύονται ευχάριστοι οργανοληπτικοί χαρακτήρες. Όσπρια τα οποία θα βράζουν σε χρόνο μεγαλύτερο του συνήθους θεωρούνται κατωτέρας ποιότητας.

10. Ρύζι

Σε συσκευασία 500 γρ. Α΄ ποιότητας, (γλασέ, για πιλάφι, μπόνετ κίτρινο) και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

11. Μαρμελάδα

Θα διατίθεται σε συσκευασία 400 γρ. επιλογής ειδών φρούτων και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

12. Βούτυρο (soft)

Σε συσκευασία 250 και 1.000 γρ. Κατά προτίμηση σε πλαστικό κύπελλο (κεσές) και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

13. Βούτυρο αγελάδος

Κατά προτίμηση σε συσκευασία 250 γραμμαρίων. Να πληρεί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

14. Μπισκότα ολικής αλέσεως

Σε συσκευασία 275 γρ. και να πληρεί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

15. Αλάτι

Σε συσκευασία 500 γρ. και να πληρεί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

16. Μπαχαρικά

Θα είναι Α΄ ποιότητας, θα πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

17. Ζάχαρη

Σε συσκευασία των 1000 γρ. και να πληρεί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

18. Κακάο

Σε συσκευασία των 125 γρ. και να πληρεί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

19. Ξύδι

Σε συσκευασία των 400 γραμμαρίων. και να πληρεί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

20. Τοματοχυμός & τοματάκια ολόκληρα.

Σε συσκευασία των 500 γραμμαρίων ο τοματοχυμός και 1.000 γραμμαρίων τα τοματάκια και να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

21. Τυροπιτάκια

Σε συσκευασία των 1.000 γραμμαρίων. και να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

22. Φυσικός χυμός

Σε συσκευασία των 1 lit . και να πληρεί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

23. Νερό εμφιαλωμένο

Σε συσκευασία του 1,5 lit (βάδες) και να πληρεί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

24. Ταχίνι με κακάο

Σε συσκευασία των 400 γραμμαρίων και να πληρεί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

25. Σκόνη ροφήματος για παιδιά.

Σε συσκευασία των 1.000 gr και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

26. Αραβοσιτέλαιο

- Να είναι συσκευασμένο σε φιάλες 1 lit.

27. Αρακάς (κατεψυγμένος)

Σε συσκευασία των 1.000 gr και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

28. Ελιές

Σε συσκευασία του 1^{ος} κιλού χωρίς κουκούτσι και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

29. Κουάκερ βρώμης

Σε συσκευασία των 500 γραμμαρίων και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

30. Γιαούρτι παιδικό συσκευασίας 150 γραμμαρίων αγελαδινού γάλακτος

- Το γιαούρτι θα πρέπει να είναι αεροστεγώς συσκευασμένο σε πλαστικό κεσεδάκι των 150 γραμμαρίων.
- Θα πρέπει να αναγράφεται στην συσκευασία αναλυτικά η περιγραφή του είδους και η ημερομηνία παραγωγής και λήξης.
- Η μεταφορά να γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία αυτοδύναμου ψύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια της κατά τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας.
- Να έχουν σχετικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και HACCP
- Να διασφαλίζεται ότι η παραγωγή του γάλακτος δεν έχει προέλθει από ζώα ή ζωοτροφές που χρησιμοποιούν γενετικώς μεταλλαγμένα προϊόντα.
- Όλες οι διεργασίες σχετικά με την παραγωγή και συσκευασία του να έχουν γίνει σύμφωνα με την οδηγία 02/46 ΕΕ.

31. Γιαούρτι συσκευασίας 200 γραμμαρίων αγελαδινού γάλακτος

- Το γιαούρτι θα πρέπει να είναι αεροστεγώς συσκευασμένο σε πλαστικό κεσεδάκι των 150 γραμμαρίων.
- Θα πρέπει να αναγράφεται στην συσκευασία αναλυτικά η περιγραφή του είδους

και η ημερομηνία παραγωγής και λήξης.

- Η μεταφορά να γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία αυτοδύναμου ψύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια της κατά τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας.
- Να έχουν σχετικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και HACCP
- Να διασφαλίζεται ότι η παραγωγή του γάλακτος δεν έχει προέλθει από ζώα ή ζωοτροφές που χρησιμοποιούν γενετικώς μεταλλαγμένα προϊόντα.

Όλες οι διεργασίες σχετικά με την παραγωγή και συσκευασία του να έχουν γίνει σύμφωνα με την οδηγία 02/46 ΕΕ

32. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ (σπανάκι, αρακάς, φασολάκια κλπ)κιλό:

Τα κατεψυγμένα λαχανικά να είναι απαλλαγμένα από ζώφια και άλλες ξένες ύλες. Η συσκευασία να είναι του ενός κιλού όπως διατίθενται στην ευρεία αγορά και να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις: α) η ονομασία πώλησης συμπληρωμένη με την ένδειξη «βαθείας κατάψυξης» ή «ταχείας κατάψυξης» ή «υπερκατεψυγμένα» β) η ημερομηνία λήξης γ) ο προσδιορισμός παρτίδας δ) σαφή ανακοίνωση «απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη μετά την απόψυξη».

Β. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

- Θα πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία «έξτρα παρθένο ελαιόλαδο».
- Να είναι οξύτητας μικρότερης ή ίσης με 0.1
- Να είναι συσκευασμένο σε ανοξειδωτά δοχεία (σε φιάλες 1 lit)

Γ. ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ

Κρέας Μοσχαρίσιο.

- Να είναι κρέας προερχόμενο από μικρά και υγιή ζώα ηλικίας μικρότερης των 18 μηνών κατηγορίας U2.
- Να είναι κρέας νωπό, άπαχο το οποίο να βρίσκεται σε καλή θρεπτική κατάσταση, κόκκινου χρώματος, χωρίς οσμή και αίματα.
- Να είναι σφαγμένο πριν από 48 ώρες και μέχρι 6 ημέρες.
- Να έχει ετικέτα επισήμανσης με στοιχεία ιχνηλασιμότητας.
- Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσης του στο Ν.Π. δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των 4-6 C οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 5,8 μικρότερη του 4 και αλλοίωση του χρώματος της οσμής και της σύστασης
- Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του ΠΔ 203/98 και του HACCP, επί ποινής αποκλεισμού αν ο προμηθευτής δεν διαθέτει ανάλογη πιστοποίηση.

2. Κοτόπουλα Νωπά.

- Να είναι νωπά, Α' ποιότητας, τρυφερά, εύσαρκα, με δέρμα μαλακό-λείο.
- Να έχουν υποστεί αφαίμαξη, να είναι πλήρως αποπτερωμένα χωρίς κεφάλι και πόδια.
- Το βάρος να κυμαίνεται από 1,5-2 κιλά και να είναι όσο το δυνατόν ισομεγέθη.
- Να είναι απαλλαγμένα από όργανα του πεπτικού συστήματος, καθαρά χωρίς ορατό ξένο σώμα ή ακαθαρσία.
- Σε περίπτωση οποιασδήποτε ένδειξης σαλμονέλας έστω και σε ένα κοτόπουλο, ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει όλα τα κοτόπουλα.

- Να υπάρχει ένα λεπτό στρώμα λίπους στο στήθος και στην πλάτη (ΕΟΚ 1538/91)
- Να προέρχονται από πτηνοτροφεία και πτηνοσφαγεία με αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία και να φέρουν σφραγίδα κτηνιατρικού ελέγχου.
- Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του ΠΔ 203/98 και του HACCP επί ποινής αποκλεισμού αν ο προμηθευτής δεν διαθέτει ανάλογη πιστοποίηση.

3. Κιμάς.

- Ο κιμάς θα κόπτεται από κρέας μόσχου (μπούτι) στο κατάστημα του προμηθευτή, που πρέπει να είναι εφοδιασμένο με άδεια της κτηνιατρικής υπηρεσίας, παρουσία των αντιπροσώπων του Ν.Π. Θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας μόσχου προσφάτου σφαγής από 48 ωρών έως 6 ημερών, να προέρχεται από εργαστήριο τεμαχισμού κρέατος που λειτουργεί νόμιμα, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και να φέρει σφραγίδες κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου.
- Απαγορεύεται η παρασκευή κιμά από κρέας πουλερικών, επίσης αποκλείονται οι μύες της κεφαλής, το ποντίκι, πληγές αφαιμάξεως, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λάπα, και υπολείμματα κρέατος αποξασμένα από οστά.
- Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του ΠΔ 203/98, του HACCP και τις οδηγίες του Ε.Φ.Ε.Τ. περί μεταφοράς τροφίμων. Επί ποινής αποκλεισμού αν δεν διαθέτει ο προμηθευτής ανάλογες πιστοποιήσεις και μεταφορικά μέσα ανάλογα.

Δ. ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ

1. Ψάρια κατεψυγμένα

- Να είναι α' ποιότητας, καλά διατηρημένα
- Να μην έχουν αλλοιώσεις στην όψη, οσμή και το χρώμα..
- Ο τεμαχισμός και η συσκευασία να έχει γίνει σε εγκαταστάσεις που διαθέτουν εγκεκριμένο αριθμό λειτουργίας. Τα παραπάνω πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία του προϊόντος. Επίσης, πάνω στα πακέτα πρέπει να αναγράφεται η ημερομηνία και ο τόπος αλίευσης, καθώς και η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.
- Απαιτείται η πλήρωση όλων των διατάξεων του Κώδικα, Τροφίμων και Ποτών, άρθρο 92,93, και η εναρμόνιση στις ισχύουσες κανονιστικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, Π.Δ. 786/1978, περί κτηνιατρικής επιθεώρησης αλιευμάτων και Π.Δ. 290/92, τροποποίηση του Π.Δ. 786/78, κανονισμού Π.Δ.412/94 περί υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης μαλακίων και αλιευμάτων, κανονισμού 2406/96/Ε.Κ. περί προδιαγραφών εμπορίας αλιευτικών προϊόντων, οδηγίας 2000/13/Ε.Κ. περί επισήμανσης τροφίμων καθώς και της Αγορανομικής Διάταξης 7/2009(άρθρο 101, 106, 107), σχετικά με την εμπορία και διάθεση κατεψυγμένων αλιευμάτων σε σχέση με το ποσοστό του επίπαγου του άρθρου 1 του Π.Δ. 290/92.
- Απαιτείται επίσης η εναρμόνιση στους ισχύοντες Κανονισμούς, κτηνιατρικές και αγορανομικές διατάξεις, περί μικροβιολογικών σταθεροτύπων για τα κατεψυγμένα αλιεύματα.
- Το είδος Βακαλάος ΑΚ θα προσφέρεται σε μέγεθος τεμαχίων, 600γρ-1000γρ.και σε άθικτη συσκευασία (με την απαραίτητη και ευκρινή επισήμανση στα Ελληνικά) έως 5 Kg.

- Η Πέρκα φιλέτο θα προσφέρεται σε μέγεθος τεμαχίων 500γρ-1000γρ και σε άθικτη συσκευασία (με την απαραίτητη και ευκρινή επισήμανση στα Ελληνικά) έως 5 Kg.

E. ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΟΠΩΛΕΙΟΥ

1. Οπωρολαχανικά

- Να παράγονται στην Ελλάδα, να είναι α' ποιότητας και να ανταποκρίνονται στις ποιοτικές προδιαγραφές της κατηγορίας.
- Να μην είναι χτυπημένα, να μην εμφανίζουν αλλοίωση σύστασης και οργανοληπτικών χαρακτήρων, σύμφωνα με τις προδιαγραφές του κώδικα τροφίμων και ποτών.
- Να είναι στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης και ανάπτυξης για να καταναλωθούν.
- Να είναι όσο το δυνατόν ισομεγέθη, φρέσκα, απαλλαγμένα από ζιζάνια και τα λαχανικά χωρίς μαραμένα φύλλα.
- Στα δελτία παραλαβής τους να αναγράφεται ότι είναι Α' ποιότητας καθώς και ο τόπος παραγωγής τους.
- Οι συσκευασίες των οπωρολαχανικών να είναι σε χάρτινες και καθαρές και απαλλαγμένες από ξένες ύλες με ευθύνη του προμηθευτή.
- Τα οπωρολαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων , ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα.

ΣΤ. ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΥ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

1. Ψωμί – κουλούρια κλπ.

- Ο άρτος που θα προσκομίζεται θα υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 111 του Κεφαλαίου XII του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών .
- Ο άρτος πρέπει να είναι χωριάτικος ή σύμμεικτος καθαρού βάρους 350γρ. παραδιδόμενος 3 με 4 ώρες μετά τον εκλιβανισμό του, δικαιολογημένης της νομίμου απομείωσης.
- Το νερό που θα χρησιμοποιείται θα είναι πόσιμο. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση λυκίσκου .
- Η έψηση με επαφή των τεμαχίων επιτρέπεται σε βαθμό 15% . Το ψήσιμο θα πρέπει να είναι ομοιογενές και να ξεχωρίζει κόρα και ψίχα. Η κόρα (φλόγωμα) θα πρέπει να είναι ομοιογενές καθ' όλη την επιφάνεια .
- Το μαγειρικό αλάτι να μην ξεπερνά το 1,5% και να πληροί τις προϋποθέσεις του μαγειρικού άλατος .
- Ο άρτος θα πρέπει να αποκτήσει την θερμοκρασία περιβάλλοντος και να μεταφέρεται όπως προβλέπουν οι σχετικές διατάξεις. Η μεταφορά του άρτου θα γίνεται σε πλαστικά κάνιστρα ή σε καλάθια τα οποία θα τηρούν τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων , και θα μεταφέρονται σε χάρτινες συσκευασίες.
- Απαγορεύεται η χρήση οιασδήποτε ουσίας για την βελτίωση η την απόκρυψη της τυχόν ελαττωματικότητας των φυσικών ιδιοτήτων η του χρώματος των αλεύρων . Τα είδη άρτου και ζαχαροπλαστικής που προσκομίζονται στο Ν.Π. θα είναι **ΦΡΕΣΚΑ ΚΑΙ ΟΧΙ ΑΠΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ ΖΥΜΗ.**

Z. ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

1. Γάλα φρέσκο αγελάδος, (πλήρες παστεριωμένο και ομογενοποιημένο)

- Έκθεση σε θερμοκρασία 71,5°C για 15'' ή ισοδύναμος συνδυασμός

- Λιπαρά τουλάχιστον 3,5%
- Στερεό Υπόλειμμα άνευ λίπους 8,5%
- Ph 6,0-6,8
- Πρωτεϊνικές ουσίες τουλάχιστον 2,9%
- Ενέργεια 60-70 kcal / 100 gr προϊόντος
- Υδατάνθρακες 4,5-4,8 / 100gr. προϊόντος

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Στις Τεχνικές Προδιαγραφές περιλαμβάνονται τα κυριότερα προϊόντα χρήσεις και είναι γενικού χαρακτήρα. Κατισχύει σε όλα η Ελληνική και η Ευρωπαϊκή Νομοθεσία για τις προδιαγραφές παραγωγής, διάθεσης, συσκευασίας, τυποποίησης διάθεσης κ.λ.π, που αφορούν τα προμηθευόμενα είδη.

Ο προϋπολογισμός της προμήθειας ανέρχεται στο ποσό των €166.609,73€ (ή 191.559,44€ συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α.).

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

Γενικό σύνολο με Φ.Π.Α. : 191.599,44 € (ή 166.609.73 € χωρίς Φ.Π.Α.)

Είδη Παντοπωλείου

A/α	Δημοτική Ενότητα	Καθαρό ποσό	Ποσό (με Φ.Π.Α.)
1	Π.Σ. Δημοτικής Ενότητας Νάουσας	38.120,50	44.795,18
2	Π.Σ. Δημοτικής Ενότητας Ειρηνούπολης	5.144,50	6.062,04
3	Π.Σ. Δημοτικής Ενότητας Ανθεμίων	16.960,10	19.816,72
	ΣΥΝΟΛΟ	60.225,10	70.673,94

Είδη Κρεοπωλείου

A/α	Δημοτική Ενότητα	Καθαρό ποσό	Ποσό (με Φ.Π.Α.)
1	Π.Σ. Δημοτικής Ενότητας Νάουσας	15.592,40	17.619,41
2	Π.Σ. Δημοτικής Ενότητας Ειρηνούπολης	2.048,80	2.315,14
3	Π.Σ. Δημοτικής Ενότητας Ανθεμίων	6.808,70	7.693,83
	ΣΥΝΟΛΟ	24.449,90	27.628,38

Είδη Ιχθυοπωλείου

A/α	Δημοτική Ενότητα	Καθαρό ποσό	Ποσό (με Φ.Π.Α.)
1	Π.Σ. Δημοτικής Ενότητας Νάουσας	8.950,50	10.114,07
2	Π.Σ. Δημοτικής Ενότητας Ειρηνούπολης	1.474,20	1.665,85
3	Π.Σ. Δημοτικής Ενότητας Ανθεμίων	5.054,40	5.711,47
	ΣΥΝΟΛΟ	15.479,10	17.491,39

Είδη Οπωροπωλείου

A/α	Δημοτική Ενότητα	Καθαρό ποσό	Ποσό (με Φ.Π.Α.)
1	Π.Σ. Δημοτικής Ενότητας Νάουσας	19.568,51	22.112,42
2	Π.Σ. Δημοτικής Ενότητας Ειρηνούπολης	2.985,72	3.373,86
3	Π.Σ. Δημοτικής Ενότητας Ανθεμίων	8.963,20	10.128,42
	ΣΥΝΟΛΟ	31.517,43	35.614,70

Είδη άρτου και ζαχαροπλαστικής

A/α	Δημοτική Ενότητα	Καθαρό ποσό	Ποσό (με
-----	------------------	-------------	----------

			Φ.Π.Α.)
1	Π.Σ. Δημοτικής Ενότητας Νάουσας	8.976,00	10.520,74
2	Π.Σ. Δημοτικής Ενότητας Ειρηνούπολης	2.195,00	2.564,85
3	Π.Σ. Δημοτικής Ενότητας Ανθεμίων	5.342,50	6.285,53
ΣΥΝΟΛΟ		16.513,50	19.371,12

Ελαιόλαδο

A/α	Δημοτική Ενότητα	Καθαρό ποσό	Ποσό (με Φ.Π.Α.)
1	Π.Σ. Δημοτικής Ενότητας Νάουσας	5.280,80	5.967,30
2	Π.Σ. Δημοτικής Ενότητας Ειρηνούπολης	688,80	778,34
3	Π.Σ. Δημοτικής Ενότητας Ανθεμίων	2.066,40	2.335,03
ΣΥΝΟΛΟ		8.036,00	9.080,67

ΓΑΛΑ ΦΡΕΣΚΟ ΚΑΙ ΓΑΛΑ ΩΣ ΕΙΔΟΣ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ

6 ΜΟΝΙΜΩΝ * 22 ΗΜΕΡΕΣ =132 ΛΙΤΡΑ /ΜΗΝΑ *10 ΜΗΝΕΣ + 5 ΗΜΕΡΕΣ= 1350 ΛΙΤΡΑ

3 ΕΠΟΧΙΚΟΙ *22ΗΜΕΡΕΣ=66 ΛΙΤΡΑ /ΜΗΝΑ *10 ΜΗΝΕΣ+5ΗΜΕΡΕΣ=675 ΛΙΤΡΑ

ΕΠΟΧΙΚΟ (ΔΙΜΗΝΕΣ ΣΥΜΒΑΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ) 425 ΛΙΤΡΑ

A/α	Περιγραφή	Συσκ.	Ποσότητα	Σύνολα	Τιμή	Σύνολα		ΦΠΑ 13%	Συνολική δαπάνη
1	Γάλα φρέσκο παστεριωμένο	λίτρο	2.450	2.450	0,97 €	2.376,50 €	308,95		2.685,45
ΓΑΛΑ ΦΡΕΣΚΟ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΩΝ ΝΗΠΙΩΝ ΤΩΝ ΠΑΙΔΙΚΩΝ ΣΤΑΘΜΩΝ									
2	Γάλα φρέσκο παστεριωμένο	λίτρο	5.080	5.080	0,97 €	4.927,60	640,59		5.568,19

	Δημοτ. Ενότητα Νάουσας							
3	Δημοτ. Ενότητα Ειρηνούπολης	λίτρο	500	500	0,97 €	485 €	63,05	548,05
4	Γάλα φρέσκο Δημοτ. Ενότητα Ανθεμίων	λίτρο	2.680	2.680	0,97 €	2.599,60 €	337,95	2.937,55
				Σύνολο				10.388,70
				ΦΠΑ 13%				1.350,54
				Γενικό σύνολο				11.739,24

Οι παραπάνω ποσότητες είναι ενδεικτικές και μπορούν να διαφοροποιηθούν εντός του πλαισίου του προϋπολογισμού, ανάλογα με τις ανάγκες της υπηρεσίας.

Ο συντάξας

ΒΑΤΑΝΤΖΗ ΑΘΗΝΑ

ΠΕ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ -ΛΟΓΙΣΤΙΚΟΥ