

Π Ρ Ο Σ Φ Ο Ρ Α

**ΠΡΟΣ ΤΟ ΙΔΡΥΜΑ ΝΕΟΛΑΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
ΑΧΑΡΝΩΝ 417 Τ.Κ. 11143 ΑΘΗΝΑ
2^{ος} ΟΡΟΦΟΣ Γραφ.:270
ΤΗΛ.: 2131311568-9, 2102517292 - FAX:2102517292**

ΟΝΟΜΑ:.....
ΕΠΩΝΥΜΟ:.....
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:.....
ΤΗΛ.: FAX:.....

Αφού έλαβα γνώση ότι το **ΙΔΡΥΜΑ ΝΕΟΛΑΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ** προκηρύσσει Πρόχειρο Μειοδοτικό Διαγωνισμό, για την **ανάθεση λειτουργίας του μαγειρείου-εστιατορίου (παρασκευή συσσιτίου, παράδοση και σερβίρισμα) της Π.Ε.Ε.Ι.Μ.Κ.Α.Ω., από ιδιώτη εστιατορά ή εταιρεία catering, για χρονικό διάστημα από 01/10/2012 έως 20/06/2013**, καταθέτω την προσφορά μου αυτή με τους παρακάτω όρους και τιμές.

ΟΡΟΙ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ ΣΤΟΝ Π.Μ.Δ

1. Ο διαγωνισμός θα διεξαχθεί στις **14/09/2012 ημέρα Παρασκευή και ώρα 10:30 π.μ.**, στα γραφεία του Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ., Αχαρνών 417 και Κοκκινάκη (είσοδος από Κοκκινάκη) Τ.Κ. 11143 ΑΘΗΝΑ, 2^{ος} όροφος, 270 γραφείο, Διεύθυνση Προμηθειών.
2. Η προσφορά σας θα πρέπει να σταλεί στην ανωτέρω διεύθυνση, σε **ΚΛΕΙΣΤΟ ΦΑΚΕΛΟ**, με την ένδειξη **ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΘΕΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ-ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΤΗΣ Π.Ε.Ε.Ι.Μ.Κ.Α.Ω.**, υπ' όψιν του κ. Βατίκαλου Παναγιώτη, το αργότερο μέχρι τις 14/09/2012 ημέρα Παρασκευή και ώρα 10:30 π.μ. στην ανωτέρω δ/νση. Τηλ. επικοινωνίας του Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ. : 2131311568-9, 2102517292 και της Π.Ε.Ε.Ι.Μ.Κ.Α.Ω.: 2106253063, 2106253064.
3. **Επισημαίνεται ότι η κατακύρωση του διαγωνισμού , θα γίνει για το σύνολο (παρασκευή συσσιτίου, παράδοση και σερβίρισμα) της παροχής υπηρεσιών.**
4. Ο ανάδοχος θα έχει την υποχρέωση να παρέχει πρωινό, γεύμα και δείπνο, για όλες τις ημέρες του μήνα από **01/10/2012 έως 20/06/2013** εκτός εορτών Χριστουγέννων και Πάσχα, ήτοι 234 ημέρες.
5. Ο ημερήσιος αριθμός σιτιζομένων οικοτρόφων φοιτητών θα είναι εκατό (**100**) άτομα, με ημερήσιο κόστος ανά άτομο **2,20 € συν Φ.Π.Α.**

- 6.** Το συνολικό κόστος δεν μπορεί να υπερβαίνει το ποσό των **51.500,00 €** **μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α..**
- 7.** Η προετοιμασία και παρασκευή του φαγητού μπορεί να γίνεται στις εγκαταστάσεις της Π.Ε.Ε.Ι.Μ.Κ.Α.Ω. ή να μεταφέρεται από τις εγκαταστάσεις του αναδόχου, η διανομή θα γίνεται στο εστιατόριο της Εστίας.
- 8.** Το πρόγραμμα του συσσιτίου θα συντάσσεται σε συνεργασία με τη Διεύθυνση της Π.Ε.Ε.Ι.Μ.Κ.Α.Ω..
- 9.** Ο ανάδοχος θα έχει την υποχρέωση καθαρισμού των εγκαταστάσεων μαγειρείου – εστιατορίου, του εξοπλισμού και των σκευών.
- 10.** Τα λειτουργικά έξοδα όπως ΔΕΗ, Νερό, θέρμανση θα καλύπτονται από την Π.Ε.Ε.Ι.Μ.Κ.Α.Ω..
- 11.** Τη Διοικητική ευθύνη θα έχει η περιφερειακή Εκκλησιαστική Εστία.
- 12.** Σημειώνεται ότι στη προσφορά θα συμπεριλαμβάνεται ο νόμιμος Φ.Π.Α. για το σύνολο του έργου. Ο ανάδοχος θα καταθέσει εγγυητική καλής εκτέλεσης η οποία ανέρχεται στο 10% της καθαρής αξίας (μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α.) και θα υπογραφεί η σχετική σύμβαση με το Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ..

Ευχαριστούμε εκ των προτέρων για τη συνεργασία.

ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

ΔΥΟ (2) ΣΕΛΙΔΕΣ

ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ Π.Ε.Ε.Ι.Μ.Κ.Α.Ω.

ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΩΝ & ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΡΓΩΝ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΣΤΙΑΚΩΝ & ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΩΝ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΓΙΑ ΑΝΑΘΕΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ – ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΤΗΣ Π.Ε.Ε.Ι.Μ.Κ.Α.Ω.

1. Ο ανάδοχος μπορεί να είναι ιδιώτης εστιάτορας ή εταιρεία που ειδικεύεται στη μαζική εστίαση ή catering.
2. Θα πρέπει να έχει πενταετή τουλάχιστον δραστηριότητα στο χώρο της εστίασης η οποία θα αποδεικνύεται από άδεια λειτουργίας εστιατορίου ή από το καταστατικό ιδρύσεως της εταιρείας ή από εγγραφή σε οικεία επιμελητήρια, ομοσπονδίες ή εμπορικούς συλλόγους.
3. Να εφαρμόζει σύστημα HACCP ή να χρησιμοποιεί εργαζόμενους που έχουν πιστοποιηθεί από τον ΕΦΕΤ. Τα παραπάνω αποδεικνύονται από αντίστοιχες πιστοποιήσεις.
4. Οι σιτιζόμενοι σπουδαστές ανέρχονται σε εκατό (100) άτομα, με ημερήσιο κόστος σίτισης ανά άτομο 2,20 € συν ΦΠΑ.
5. Η παροχή σίτισης θα είναι πρωινό, γεύμα, δείπνο για όλες τις ημέρες της εβδομάδος από 1/10/2012 έως 20/6/2013, εκτός των διακοπών Χριστουγέννων και Πάσχα ήτοι 234 ημέρες, καθώς και σε περίπτωση καταλήψεων ή έκτακτων γεγονότων που οι φοιτητές δεν σιτίζονται.
6. Το πρόγραμμα συσσιτίου θα υποβάλλεται από την Π.Ε.Ε.Ι.Μ.Κ.Α.Ω. σύμφωνα με τις ημέρες νηστειών που ακολουθεί η Σχολή.
Επισυνάπτεται ενδεικτικό εβδομαδιαίο πρόγραμμα συσσιτίου.
7. Το πρωινό, το γεύμα και το δείπνο θα παρασκευάζονται στις εγκαταστάσεις της Π.Ε.Ε.Ι.Μ.Κ.Α.Ω. ή θα μεταφέρεται.
8. Η μεταφορά του έτοιμου φαγητού θα γίνεται με κατάλληλα σκεύη και μέσα μεταφοράς σύμφωνα με την κείμενη υγειονομική διάταξη.
9. Ο ανάδοχος θα έχει την υποχρέωση καθαρισμού των εγκαταστάσεων του μαγειρείου – εστιατορίου και των σκευών.

Ο ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΑΡΙΣ ΚΥΠΑΡΙΣΣΙΟΥ

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΙΤΙΣΗΣ ΠΕΕΪΜΚΑΩ

	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΡΟΦΗΜΑ	Γάλα – βούτυρο Μαρμελάδα Αυγό Καφές Τσάι Άρτος	Γάλα Βούτυρο Μέλι Καφές Τσάι Άρτος	Γάλα Βούτυρο Μαρμελάδα Καφές Τσάι Άρτος	Γάλα Βούτυρο Μέλι Καφές Τσάι Άρτος	Γάλα Βούτυρο Μαρμελάδα Καφές Τσάι Άρτος	Γάλα Βούτυρο Μέλι Καφές Τσάι Άρτος	Γάλα Βούτυρο Μέλι Καφές Τσάι Άρτος
ΓΕΥΜΑ	Παστίτσιο Σαλάτα Μαρούλι Φρούτο Μακαρόνια	Μοσχάρι κοκκινιστό Σαλάτα Τομάτες Αγγούρια Φρούτο Μήλα	Φασόλια Σούπα Ελιές Σαλάτα Μαρούλι Φρούτο Πορτοκάλια	Χοιρινή μπριζόλα ψητή με πατάτες Ανάμεικτη Σαλάτα Αχλάδι	Φακές σούπα Πίκλες Ελιές Μήλο	Σουτζουκάκια «Σμυρνέϊκα» με ρύζι Λάχανο - Καρότο Πορτοκάλι	Σούπα λαχανικών «Μινεστρόνε» Σαλάτα- ανάμεικτη με τυρί φέτα
ΔΕΙΠΝΟ	Αρακάς Φέτα Σαλάτα τομάτες Αγγούρια Φρούτο Πορτοκάλια	Φασολάκια Πατάτες Φέτα Κρέμα	Σπανακόπιτα Πατάτες φούρνου Σαλάτα Τομάτες Αγγούρια Φρούτο Μήλα	Πίτσα «Σπέσιαλ» με αλλαντικά πιπεριές, ντομάτα Σαλάτα Μαρούλι με Σάλτσα κοκτέιλ Μανταρίνια	Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας και βασιλικό Μαρούλι, φρέσκο κρεμμυδάκι Μανταρίνια	Αρακάς λεμονάτος με άνιθο και πατάτες Τυρί φέτα Αχλάδι	Μοσχαρακι γιουβέτσι Μαρούλι, Λάχανο – καρότο Πιπεριές Μήλα