



ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΕΡΕΥΝΩΝ

Ριζοσπαστών Βουλευτών 7, 49100 Κέρκυρα, τηλ.: 2661087603-6
Fax: 2661087641, e-mail: rc@ionio.gr

ΑΝΑΡΤΗΤΕΟ

Γραμματεία Ειδικού Λογαριασμού Έρευνας

Μονάδα : Διενέργειας Διαγωνισμών και
Διαχείρισης Συμβάσεων

Πληρ. : Ε. Παπαδοπούλου

Τηλ. : 26610-87606

Fax : 26610-87641

E-mail : lpapado@ionio.gr

Ημ/νία : 07/08/2012

Αρ.Πρωτ. : 2210

ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ ΠΡΟΧΕΙΡΟΥ ΜΕΙΟΔΟΤΙΚΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΕΡΕΥΝΩΝ ΤΟΥ ΙΟΝΙΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ

ΠΡΟΚΗΡΥΣΣΕΙ

Πρόχειρο μειοδοτικό διαγωνισμό (Αρ. Πρωτ. Διαγωνισμού **2210/07.08.2012**), με κριτήριο κατακύρωσης τη **χαμηλότερη τιμή στο σύνολο των ειδών**, για την ανάδειξη αναδόχου που θα αναλάβει την **Παροχή Υπηρεσιών Catering στους συμμετέχοντες (10 άτομα) στη διήμερη συνάντηση εργασίας των εταιρών Ελλάδας και Αλβανίας που θα λάβει χώρα εντός του χρονικού διαστήματος 20/09/2012 έως 10/10/2012 στην Ιόνιο Ακαδημία**, προϋπολογισμού **πεντακοσίων ευρώ (500,00 €)** συμπεριλαμβανομένου του αναλογούντος Φ.Π.Α., από πιστώσεις του έργου με τίτλο: «**The Adriatic Olive Grove: Risk Prevention, sustainability, learning**» (**Κ.Ε.80086**) (IPA-Adriatic Cross Border Cooperation Programme 2007-2013), το οποίο συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης) και από εθνικούς πόρους.



**Κατάλογος και προδιαγραφές:**

Είδος	1ο ΜΕΝΟΥ
Παροχή γευμάτων	<p>Γεύμα 1ης Ημέρας</p> <p>1) <u>Σαλάτες</u> Πράσινη: ρόκα, σπανάκι, φρέσκο κρεμμύδι, μανιτάρια πλευρώτους, ντοματίνια και ελληνικά τυριά. Χωριάτικη σαλάτα</p> <p>2) <u>Ορεκτικά</u> Ούζο με μεζέ: ψωμάκι με ταραμά, γαύρο μαρινάτο, πιπεριά Φλωρίνης, χταπόδι ξυδάτο, Κερκυραϊκές ελιές. Πιπτάκια με χόρτα και τυριά</p> <p>3) <u>Ζεστά Φαγητά</u> Σοφρίτο με πουρέ πατάτας</p> <p>4) <u>Επιδόρπια</u> Καρυδόπιτα με παγωτό</p> <p>5) <u>Κρασιά</u> Κρασιά ντόπιων παραγωγών, λευκό και κόκκινο, ελληνικές μπύρες, νερό εμφιαλωμένο</p> <p>2ο ΜΕΝΟΥ</p> <p>Γεύμα 2ης Ημέρας</p> <p>1) <u>Σαλάτες</u> Πατατοσαλάτα. Πράσινη σαλάτα με τρία είδη λαχανικών.</p> <p>2) <u>Ορεκτικά</u> Τσιγαρέλι, σαρδέλα στο φούρνο, γόνος καλαμάρι ή γαρίδα τηγανιτή.</p> <p>3) <u>Ζεστά Φαγητά</u> Μπουρδέτο με μακαρόνια.</p> <p>4) <u>Επιδόρπια</u> Μους λεμονιού με λικέρ δθόσμο</p> <p>5) <u>Κρασιά</u> Κρασιά ντόπιων παραγωγών, λευκό και κόκκινο, ελληνικές μπύρες, νερό εμφιαλωμένο</p>
Είδος	1ο ΜΕΝΟΥ
Παροχή δείπνων	<p>Δείπνο 1ης Ημέρας</p> <p>1) <u>Σαλάτες</u> Σαλάτα του χωριού με χόρτα εποχής κολοκυθάκια και πατάτες βραστές.</p> <p>2) <u>Ορεκτικά</u> Τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα και ελιές Κέρκυρας</p> <p>3) <u>Ζεστά Φαγητά</u> Μακαρονάδα με πέννες με φρέσκα ντοματίνια, σκόρδο, βασιλικό. Μίξ γκριλ</p> <p>4) <u>Επιδόρπια</u> Μωσαϊκό, λικέρ</p> <p>5) <u>Κρασιά</u> Κρασιά ντόπιων παραγωγών, λευκό και κόκκινο, ελληνικές μπύρες, νερό εμφιαλωμένο</p>





	<p>2ο ΜΕΝΟΥ Δείπνο 2ης Ημέρας <u>1) Σαλάτες</u> Πατατοσαλάτα. Πράσινη σαλάτα με τρία είδη λαχανικών. <u>2) Ορεκτικά</u> Καπνιστός σολωμός, ζεστό ψωμί <u>3) Ζεστά Φαγητά</u> Μακαρονάδα με αυγοτάραχο <u>4) Επιδόρπια</u> Γιαούρτια με φρούτα εποχής, μέλι, μάντολα Κερκύρας, γλυκό κουμ-κουάτ, <u>5) Κρασιά</u> Κρασιά ντόπιων παραγωγών, λευκό και κόκκινο, ελληνικές μπύρες, νερό εμφιαλωμένο</p>
--	--

Ο ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει ένα άτομο, το οποίο θα εξυπηρετεί τους συμμετέχοντες κατά τη διάρκεια των γευμάτων.

Ο καθαρισμός του χώρου, μετά το πέρας της συνάντησης, είναι ευθύνη του αναδόχου.

Έξοδα μεταφοράς και μετακίνησης που μπορεί να προκύψουν κατά την παροχή υπηρεσιών catering στον χώρο που πραγματοποιούνται οι συναντήσεις επιβαρύνουν τον ανάδοχο.

Ο τόπος διεξαγωγής της εκδήλωσης θα είναι: Ιόνιος Ακαδημία, Καποδιστρίου και Ακαδημίας, 49100 Κέρκυρα.

Η προκήρυξη θα αναρτηθεί στην ιστοσελίδα της Επιτροπής Ερευνών Ι.Π., στη διεύθυνση:

<http://rc.ionio.gr/news>

Ημερομηνία και ώρα διεξαγωγής του διαγωνισμού: 4 Σεπτεμβρίου 2012, ώρα 10:00 π.μ.

Τόπος διεξαγωγής: Ιόνιο Πανεπιστήμιο- Τμήμα Αρχαιονομίας, Βιβλιοθηκονομίας – Γραφείο Προγράμματος AOGPSSL – Ιωάννου Θεοτόκη 72 – 49100 - Κέρκυρα

Υποβολή Προσφορών: έως 3 Σεπτεμβρίου 2012, ώρα 14:30, στη Γραμματεία της Επιτροπής Ερευνών (Ιωάννου Θεοτόκη 72, 49100 – Κέρκυρα)

Πληροφορίες θα δίνονται από την κ. Οβάλε Μαρία, στο τηλ. **2661087415, 6942467468** & στο **adrolive@ionio.gr**.

ΟΡΟΙ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

1. Η ανάθεση θα γίνει σύμφωνα με:

- ο την ΚΥΑ/679/679/22.08.1996, τον Οδηγό Χρηματοδότησης του Ειδικού Λογαριασμού του Ιονίου Πανεπιστημίου και το Π.Δ. 118/2007 (Πρόχειρος Διαγωνισμός)





- ο την απόφαση της 22ης/19.07.2012 συνεδρίασης της Επιτροπής Ερευνών, που αφορά την έγκριση διενέργειας του παρόντος πρόχειρου διαγωνισμού
- 2. Ο προϋπολογισμός της προμήθειας ανέρχεται στο ποσό των **πεντακοσίων ευρώ (500€) συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.**
- 3. Οι προσφορές θα αξιολογηθούν από την Επιτροπή Διενέργειας Διαγωνισμού και Αξιολόγησης Προσφορών που ορίστηκε στην 22η/19.07.2012 συνεδρίαση της Επιτροπής Ερευνών
- 4. Κριτήριο για την αξιολόγηση των προσφορών είναι η **χαμηλότερη τιμή στο σύνολο των ειδών.**
- 5. Οι ενδιαφερόμενοι πρέπει να υποβάλουν τις προσφορές τους για το σύνολο των ειδών, σύμφωνα με τα επισυναπτόμενα τεχνικά στοιχεία, σε σφραγισμένο φάκελο με την **ένδειξη «ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΡΟΧΕΙΡΟ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ CATERING- ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ «The Adriatic Olive Grove: Risk Prevention, sustainability, learning» (Κ.Ε. 80086) , ΜΕ ΑΡ. ΠΡΩΤ. 2210/07.08.2012»**
- 6. Οι οικονομικές προσφορές πρέπει να περιλαμβάνουν πίνακα με τα προσφερόμενα είδη (τουλάχιστον τα προβλεπόμενα στο συνημμένο πίνακα), τιμή ανά μενού και συνολική τιμή προ και μετά ΦΠΑ. Επίσης, στην τιμή πρέπει να συμπεριλαμβάνεται το κόστος μεταφοράς.
- 7. Δικαίωμα συμμετοχής στο διαγωνισμό έχουν φυσικά ή νομικά πρόσωπα ή συνεταιρισμοί που διαθέτουν την απαιτούμενη επαγγελματική αξιοπιστία και φερεγγυότητα με συναφή δραστηριότητα στο αντικείμενο του διαγωνισμού και λειτουργούν νόμιμα στην Ελλάδα ή σε άλλο κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- 8. Οι προσφορές έχουν ισχύ για εξήντα (60) ημέρες από την επόμενη ημέρα της διενέργειας του διαγωνισμού.
- 9. Η πληρωμή του αναδόχου θα γίνει εντός ενός μηνός μετά το πέρας της εκδήλωσης, με την προσκόμιση των νόμιμων δικαιολογητικών και αφαιρουμένων των νόμιμων κρατήσεων,





εφόσον έχει προηγηθεί η καταβολή της χρηματοδότησης από τους ως άνω φορείς χρηματοδότησης.

10. Σε κάθε περίπτωση ο Ε.Λ.Κ.Ε. διατηρεί το δικαίωμα να μην προβεί σε κατακύρωση του υπόψη διαγωνισμού αζημίως γι' αυτόν.

**Ο Πρόεδρος
της Επιτροπής Ερευνών**

Αναπλ. Καθηγ. Σταύρος Κάτσιος

**Αντιπρύτανης Οικονομικού Προγραμματισμού
& Ανάπτυξης**





Πίνακας Οικονομικής Προσφοράς

Είδος	Αριθμός ατόμων	Τιμή μενού προ ΦΠΑ	ΦΠΑ %	Τιμή μενού με ΦΠΑ
Κόστος γεύματος 1 ^{ης} ημέρας	10			
Κόστος γεύματος 2 ^{ης} ημέρας	10			
Κόστος δείπνου 1 ^{ης} ημέρας	10			
Κόστος δείπνου 2 ^{ης} ημέρας	10			
Συνολική Τιμή				

