



ΔΗΜΟΣ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ & ΑΠΟΘΗΚΗΣ

ΜΕΛΕΤΗ 07B/2026

ΘΕΜΑ: «ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΔΕΚΑΤΙΑΝΟΥ ΣΕ ΜΑΘΗΤΕΣ ΣΧΟΛΕΙΩΝ ΤΟΥ
ΔΗΜΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΣΧΟΛΙΚΟ ΕΤΟΣ 2026-2027»

ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ 275.213,76 € (συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 13%)

CPV: 15811500-1 «ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΥ»

Κ.Α. 055.2260905014

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
2. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΜΕΛΕΤΗΣ
3. ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ ΜΕΛΕΤΗΣ

ΚΑΛΑΜΑΤΑ ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2026

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αντικείμενο της παρούσας οικονομικής μελέτης είναι η παροχή δεκατιανού σε μαθητές σχολείων του Δήμου Καλαμάτας.

Η εν λόγω μελέτη αποτελεί το τμήμα Β της κεντρικής μελέτης με αριθμό 07B/2025 η οποία αποτελείται από το τμήμα Β' για το οποίο θα πραγματοποιηθεί ανοιχτός ηλεκτρονικός διαγωνισμός και το τμήμα Α' στο οποίο θα εφαρμοσθεί το άρθρο 6 παρ. 10. του Ν.4412/2016.

Συγκεκριμένα προβλέπεται η προμήθεια **περίπου 860** τεμαχίων ημερησίως για πέντε ημέρες την εβδομάδα εκτός εορτών και διακοπών και αφορά το σχολικό έτος 2026-2027 και στην περίπτωση που οι ανάγκες είναι μικρότερες από τις προβλεπόμενες θα παραταθεί το συμφωνητικό και στο επόμενο σχολικό έτος. Ο αριθμός των τεμαχίων είναι ενδεικτικός και ενδέχεται να τροποποιηθεί βάσει των αναγκών που προκύπτουν κατά διαστήματα από την Δ/ση της Α/βαθμιας εκπαίδευσης.

Τεχνικές προδιαγραφές σύμφωνα με την Αριθμ. Υ1γ/ Γ.Π/οικ 81025 Κανόνες υγιεινής σχολικών κυλικείων, καντινών (σταθερών), χώρων εστίασης εντός των σχολείων και καθορισμός των προϊόντων που διατίθενται από αυτά εντός δημοσίων και ιδιωτικών σχολείων πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ: 275.213,76€ συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ

Είδη – κατηγορίες δεκατιανού

- Σάντουιτς
- τυρόπιτα
- σπανακόπιτα στριφτή
- κουλούρι γεμιστό με φέτα
- πίτσα
- λαλάγγι μαλακό 150 περίπου γραμ με τυρί γραβιέρα 60 γραμ.
- σταφιδόψωμο 150 γραμ.
- κουλούρι Θεσσαλονίκης με τυρί κίτρινο και γαλοπούλα

1) Περιγραφή συστατικών σάντουιτς

Το κάθε σάντουιτς πρέπει να έχει βάρος **τουλάχιστον 200gr** και θα αποτελείται από **μπαγκέτα ελάχιστου βάρους 120gr**, και συνδυασμούς όπως αναλυτικά αναφέρονται παρακάτω

Επί μέρους σύνθεση συστατικών

Επιτρέπεται η χρήση όλων των ειδών ψωμιού, ολικής άλεσης πλούσιο σε φυτικές ίνες ή λευκό όπως ψωμάκι ατομικό, μπαγκέτα, ελληνική πίτα αραβική πίτα, σησαμένιο κουλούρι. Συστήνεται το ψωμί ολικής άλεσης. Δεν επιτρέπεται το μπριος, το κρουασάν η το πιροσκι. Η ελληνική πίτα δεν πρέπει να περιέχει γλυκουρονικό νάτριο

Επιτρέπεται η χρήση ψωμιού λευκό (μπαγκέτα) ή ολικής άλεσης πλούσιο σε φυτικές ίνες

Βάρος κατά τεμάχιο 120γρ. ως έχει κατ' ελάχιστο.

Μήκος ανά τεμάχιο 25cm ως έχει κατ' ελάχιστο.

Είναι προσφάτου παραγωγής (όχι μεγαλύτερης των εικοσιτεσσάρων ωρών) και δύναται να περιέχει μικρή ποσότητα γάλακτος.

Τα συστατικά των σάντουιτς θα περιέχουν:

- ❖ Αλλαντικό. Γαλοπούλα (βραστή γαλοπούλα με κορεσμένα λιπαρά έως 1%, νάτριο έως 1%). Βάρος ανά φέτα 30γρ. ως έχει κατ'ελάχιστο. Πληροί τους όρους των άρθρων 88,89,90,91, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- ❖ Τυρί ειδικού τύπου. Βάρος ανά φέτα 30γρ. ως έχει κατ'ελάχιστο:
 - ✓ Τυρί τύπου gouda. Πληροί τους όρους και τις διατάξεις του άρθρου 83 παρ.4(γ) του ΚΤΠ που αναφέρεται στους ειδικούς τυρούς (υγρασία 45%, λίπος επί ξηρού 46%).
 - ✓ Τυρί τύπου edam. Πληροί τους όρους και τις διατάξεις του άρθρου 83 παρ.4(β) του ΚΤΠ που αναφέρεται στους ειδικούς τυρούς (υγρασία 45%, λίπος επί ξηρού 40%).
 - ✓ Λοιπά Ελληνικά τυριά πολύ σκληρά- φέτα. Σκληρά, ημίσκληρα, μαλακά τυριά παραδοσιακά, ελληνικά Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης ΠΟΠ, που πληρούν τους όρους ΚΤΠ. Εξαιρούνται τα ανακατεργασμένα τυριά ή τηγμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά με αλειφώδη υφή.
- ❖ Ελαιόλαδο extra παρθένο που πληροί τους όρους ΚΤΠ. Μικρή ποσότητα αλείφεται εσωτερικά στο σάντουιτς.
- ❖ Λαχανικά όλων των ειδών (τομάτα, μαρούλι, αγγούρι)

2) Περιγραφή συστατικών τυρόπιτας –σπανακόπιτας

Τυρόπιτα-πίτα λαχανικών, σε ατομικές μερίδες των 170gr και με συγκεκριμένες προδιαγραφές: Η λιπαρή ύλη για τη ζύμη - φύλλο πρέπει να είναι αποκλειστικά από ελαιόλαδο, δεν επιτρέπεται η χρήση ζύμης σφολιάτας.

Το τυρί που θα χρησιμοποιείται στις τυρόπιτες θα πρέπει να αποτελεί τουλάχιστον το 40% του συνολικού βάρους, Τυριά, πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα, μαλακά τυριά. Συστήνονται τυριά παραδοσιακά και ελληνικά Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Εξαιρούνται τα ανακατεργασμένα τυριά, ή τηγμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά, με αλειφώδη υφή.

3) Περιγραφή συστατικών πίτσας:

Για τη βάση, τα επιτρεπόμενα υλικά είναι αλεύρι, μαγιά, αβγό, γιαούρτι, αλάτι και μυρωδικά βότανα. Απαγορεύεται η χρήση ενισχυτικών γεύσης, όπως το γλουταμινικό μονονάτριο.

Για τη γέμιση, τα επιτρεπόμενα προϊόντα είναι τυρί, τομάτα, πιπεριές

Τυρί τύπου gouda. Πληροί τους όρους και τις διατάξεις του άρθρου 83 παρ.4(γ) του ΚΤΠ που αναφέρεται στους ειδικούς τυρούς (υγρασία 45%, λίπος επί ξηρού 46%) &

Τυρί τύπου edam. Πληροί τους όρους και τις διατάξεις του άρθρου 83 παρ.4(β) του ΚΤΠ που αναφέρεται στους ειδικούς τυρούς (υγρασία 45%, λίπος επί ξηρού 40%).

Σε ατομικές μερίδες των 170gr

Δεν επιτρέπεται η χρήση σάλτσας.

4) Περιγραφή συστατικών κουλούρι γεμιστό με φέτα

Κουλούρι λευκό γεμιστό, με τυριά πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα, μαλακά τυριά. Συστήνονται τυριά παραδοσιακά και ελληνικά Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Εξαιρούνται τα ανακατεργασμένα τυριά, ή τηγμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά, με αλειψώδη υφή.

Σε ατομικές μερίδες των 170gr. Το 40% του συνολικού βάρους του θα αποτελεί το τυρί.

5) σταφιδόψωμο 150 περίπου γραμ.

Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται την ίδια μέρα της παράδοσης.

- Δεν επιτρέπεται να περιέχει χρωστικές ουσίες.
- Το παρασκεύασμα πρέπει να είναι καλά ψημένο και να έχει την κανονική και νόμιμη υγρασία του.
- Αλεύρι πολυτελείας, αλεύρι σίτου 70%.
- Το βάρος του σταφιδόψωμου να είναι περίπου 150 gr

6) λαλάγγι μαλακό 150 γραμ. με τυρί γραβιέρα 60 γραμ.

Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται την ίδια μέρα της παράδοσης.

- Δεν επιτρέπεται να περιέχει χρωστικές ουσίες.
- Αλεύρι πολυτελείας, αλεύρι σίτου 70%.
- Το βάρος του να είναι περίπου 150 gr

Το τυρί κεφαλογραβιέρα να είναι Α' ποιότητας, με υγρασία μικρότερη του 40%. Το τυρί κεφαλογραβιέρα –ρεγγάτο) διέπονται από τις διατάξεις του άρθρου 83 του Κ.Τ.Π. Τα είδη γαλακτοκομίας να έχουν υποστεί πλήρη και επιτυχή ωρίμανση, να είναι απαλλαγμένα από ανεπιθύμητες οσμές και να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώματος.

7) κουλούρι Θεσσαλονίκης με τυρί κίτρινο και γαλοπούλα

Κουλούρι σησαμένιο ολικής άλεσης πλούσιο σε φυτικές ίνες ή λευκό.

Τα παραπάνω απλά αρτοποιασκευάσματα πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες προδιαγραφές:

- Κορεσμένα λιπαρά έως 3%
- Τράνς λιπαρά έως 0,1%
- Νάτριο έως 0,5

Για τη γέμιση τυρί τύπου gouda. Πληροί τους όρους και τις διατάξεις του άρθρου 83 παρ.4(γ) του ΚΤΠ που αναφέρεται στους ειδικούς τυρούς (υγρασία 45%, λίπος επί ξηρού 46%) & Αλλαντικό, γαλοπούλα (βραστή γαλοπούλα με κορεσμένα λιπαρά έως 1%, νάτριο έως 1%).

Βάρος ανά φέτα 30γρ. ως έχει κατ'ελάχιστο.

Συσκευασία.

Ατομική αεροστεγής διαφανής (θήκη) κατάλληλη για τρόφιμα

Όλες οι μορφές συσκευασίας θα είναι εγκεκριμένες από ΚΤΠ (αρθ.21,24).

Επί της συσκευασίας, θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

Η ονομασία πώλησης του τρόφιμου.

Ο κατάλογος των συστατικών, στον οποίο τα αλλεργιογόνα θα αναγράφονται με σαφή και διακριτό από τα υπόλοιπα συστατικά τρόπο.

- Η καθαρή ποσότητα του τρόφιμου εκφρασμένη σε γραμμάρια.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.
- Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η Διατροφική Δήλωση.
- Θα φέρει υποχρεωτικά σήμανση με την ημερομηνία παραγωγής, λήξεως.

Μεταφορά.

Κατάλληλο όχημα για μεταφορά των προϊόντων

Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν σχετική άδεια σε ισχύ που να έχει εκδοθεί από τις αρμόδιες Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των κατά τόπους Περιφερειακών Ενοτήτων.

Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό δύναται να συνεργάζεται με τις κατά τόπους αρμόδιες Υπηρεσίες προκειμένου να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

Ειδικοί όροι – Απαγορεύσεις

- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μετουσιωμένων ή ακατέργαστων τύπων τυριών.
- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση απομιμήσεων ή υποκατάστατων τυριών.
- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση αλλαντικών που δεν πληρούν τις διατάξεις του ΚΤΠ.
- Όλα τα σκευάσματα θα πρέπει να φέρουν ενδείξεις όπως ημερομηνία παραγωγής, ημερομηνία λήξης, ονομασία εταιρείας παραγωγής, οι φυσικοχημικές τους ιδιότητες να είναι αυτές που ορίζονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Επισημαίνεται ότι η προμηθεύτρια εταιρεία έχει υποχρέωση να έρχεται σε συνεννόηση με το Τμήμα

Προμηθειών και Αποθήκης για :

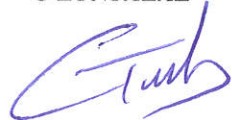
- ✓ το είδος του δεκατιανού που θα παραδώσει την επόμενη εβδομάδα
- ✓ το περιεχόμενο του και την προέλευση των συστατικών του
- ✓ τις ημερομηνίες παράδοσης καθώς και δείγμα αυτού
- ✓ Επίσης θα καταθέτει Υ.Δ με τα υλικά που θα χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή των δεκατιανών έτσι ώστε να μπορεί να πραγματοποιείται έλεγχος από την επιτροπή παραλαβής και τις αρμόδιες υγειονομικές υπηρεσίες για την προέλευσή και ποιότητα των παραδοθέντων.

Η δαπάνη χρηματοδοτείται από δημοτικούς πόρους και θα βαρύνει τον ΚΑΕ **055.2260905014** του προϋπολογισμού του Δήμου Καλαμάτας έτους 2026-2027.

Ισχύουσες διατάξεις:

- Το άρθρο 209 του Ν. 3463/06 Δ.Κ.Κ.
- Τον Ν.4412/2016
- Υ1γ/Γ.Π./οικ. 96605/13 ΦΕΚ 2800/Β΄/04-11-2013
- ΥΑ Υ1γ/Γ.Π./οικ. 81025/2013 ΦΕΚ 2135/Β΄/29-08-2013
- τον Ν.4782/2021 «Εκσυγχρονισμός, απλοποίηση και αναμόρφωση του ρυθμιστικού πλαισίου των δημοσίων συμβάσεων, ειδικότερες ρυθμίσεις προμηθειών στους τομείς της άμυνας και της ασφάλειας και άλλες διατάξεις για την ανάπτυξη, τις υποδομές και την υγεία»(ΦΕΚ 36/τ.Α΄/9.3.2021)»,
- τον Ν. 3463/2006/Α΄114 «Κύρωση του Κώδικα Δήμων και Κοινοτήτων» (ΦΕΚ Α΄ 114/08.06.2006),του Ν.3852/2010 «Νέα Αρχιτεκτονική της Αυτοδιοίκησης και της Αποκεντρωμένης Διοίκησης - Πρόγραμμα Καλλικράτης» (ΦΕΚ 87/Α/07-06-2010),όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν .
- Η προμήθεια θα γίνει με Ανοικτό Δημόσιο Διαγωνισμό και κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομικής άποψης προσφορά, αποκλειστικά βάσει τιμής (χαμηλότερη συνολικά τιμή).
- Ο διαγωνισμός θα πραγματοποιηθεί με χρήση της πλατφόρμας του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ) μέσω της διαδικτυακής πύλης www.promitheus.gov.gr του συστήματος.

Ο ΣΥΝΤΑΞΑΣ



ΕΠΑΜ. ΠΑΥΛΑΣ

Ο ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ &
ΑΠΟΘΗΚΗΣ

ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΦΡΑΓΚΟΣ

Θ Ε Ω Ρ Η Θ Η Κ Ε

Η ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ ΤΟΥ
ΔΗΜΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ



ΜΑΡΙΑ ΝΤΑΜΑΤΗ

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΔΕΚΑΤΙΑΝΟΥ ΣΕ ΜΑΘΗΤΕΣ ΣΧΟΛΕΙΩΝ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

Ο αριθμός των δικαιούχων καθορίσθηκε σύμφωνα με τις ανάγκες των σχολείων του Δήμου Καλαμάτας.

Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι προβλέπεται η προμήθεια 860 / ημέρα όπως περιγράφεται παρακάτω:

ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ	ΗΜΕΡΗΣΙΕΣ ΜΕΡΙΔΕΣ	ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΗΜΕΡΩΝ	ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΚΑΤΙΑΝΩΝ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΤΕΜΑΧΙΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΑΞΙΑ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2026 ΕΩΣ ΙΟΥΝΙΟ 2027	860	177	152.220	1,60	243.552,00€
				ΦΠΑ 13%	31.661,76 €
				ΣΥΝΟΛΟ	275.213,76€

Η παράδοση των ανωτέρω θα γίνεται χωρίς καμία επιβάρυνση και με ευθύνη του προμηθευτή, στους χώρους που θα υποδεικνύει ο Διευθυντής Α΄β/μιας εκπαίδευσης του Δήμου Καλαμάτας, καθημερινά.

Η Επιτροπή Παραλαβής και η Δ/ση του έκαστου σχολείου θα διενεργεί ποσοτικό και ποιοτικό έλεγχο. Συγκεκριμένα, έχει ως αντικείμενο τον έλεγχο της καθαριότητας και καταλληλότητας των μεταφορικών μέσων που χρησιμοποιεί ο προμηθευτής, τον έλεγχο για τη μεταφορά σε σωστή θερμοκρασία, καθώς και τον έλεγχο των μακροσκοπικών χαρακτηριστικών (οσμή, γεύση, όψη, κτλ) των τροφίμων.

Η Επιτροπή Παραλαβής και η Δ/ση κάθε σχολείου που πραγματοποιούνται οι παραδόσεις καθημερινά, θα ελέγχει την ποιότητα, προέλευση, κατηγορία και κάθε άλλο διακριτικό γνώρισμα του προς προμήθεια είδους και θα τέλνει τακτικά για χημική εξέταση τα είδη του δεκατιανού στην αρμόδια για έλεγχο υπηρεσία, οι δαπάνες δειγματοληψίας και χημικής εξέτασης θα βαρύνουν τον Ανάδοχο. Η δειγματοληψία θα διενεργείται κατά την κρίση της ΕΠ και θα αναγράφεται τούτο στο πρωτόκολλο παραλαβής .

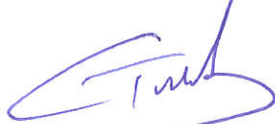
Οι προμηθευτές θα πρέπει να γνωρίζουν ότι θα ελέγχονται τακτικά από την ΕΠ για την τήρηση όσων αναφέρονται στις προδιαγραφές, καθώς επίσης θα επιθεωρούνται τακτικά και τα οχήματα μεταφοράς των τροφίμων (έλεγχος καθαριότητας, θερμοκρασίας και εξοπλισμού)και οι χώροι παρασκευής του δεκατιανού.

Στην περίπτωση που διαπιστωθούν αποκλίσεις από τα προαναφερόμενα όσον αφορά την ποιότητα των προϊόντων, τους όρους συσκευασίας, τους όρους διακήρυξης και της μελέτης και

τους όρους του κώδικα τροφίμων, η επιτροπή παραλαβής έχει το δικαίωμα να εισηγηθεί στο αρμόδιο συλλογικό όργανο του δήμου την έκπτωση του αναδόχου με κατάπτωση της εγγυητικής καλής εκτέλεσης

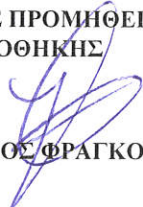
Οι έλεγχοι θα διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενο στο άρθρο 214 του Ν. 4412/2016.

Ο ΣΥΝΤΑΞΕΑΣ



ΕΠΑΜ. ΠΑΥΛΕΑΣ

Ο ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ &
ΑΠΟΘΗΚΗΣ



ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΦΡΑΓΚΟΣ

Θ Ε Ω Ρ Η Θ Η Κ Ε

Η ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ ΤΟΥ
ΔΗΜΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ



ΜΑΡΙΑ ΝΤΑΜΑΤΗ

