

**ΔΡΑΣΗ ΕΘΝΙΚΗΣ ΕΜΒΕΛΕΙΑΣ:
«ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ Β' ΚΥΚΛΟΣ»**

«ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ, ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ & ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ» (ΕΠΑνεΚ)

**Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης Επιχειρησιακού Προγράμματος Ανταγωνιστικότητα
Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία (ΕΥΔ ΕΠΑνεΚ)**

**Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης και Εφαρμογής Δράσεων στους τομείς
Έρευνας, Τεχνολογικής Ανάπτυξης και Καινοτομίας
(ΕΥΔΕ ΕΤΑΚ)**

ΤΕΧΝΙΚΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΕΡΓΟΥ

ΤΙΤΛΟΣ Παραγωγή καινοτόμου προϊόντος
επιδόρπιου γιαουρτιού με χρήση
μικροφυκών

ΑΚΡΩΝΥΜΙΟ FicoYog

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΟΥ Τ2ΕΔΚ-02975



MIS (ΟΠΣ)	5074552
Α.Α. Έκδοσης	1.0
Το Τεχνικό Παράρτημα αφορά	Αρχική
Αρ. Πρωτοκόλλου Ένταξης	5069
Ημερομηνία Ένταξης	29/10/2020
Ημερομηνία έναρξης επιλεξιμότητας δαπανών	6/6/2019
ΑΚΡΩΝΥΜΙΟ ΠΡΟΤΑΣΗΣ	FicoYog
Τίτλος (Ελληνικά)	Παραγωγή καινοτόμου προϊόντος επιδόρπιου γιαουρτιού με χρήση μικροφυκών
Τίτλος (Αγγλικά)	Use of microalgae in the production of novel yoghurt-type products

ΠΕΡΙΛΗΨΗ ΠΡΟΤΑΣΗΣ

Τα ζυμώμενα γαλακτοκομικά προϊόντα και ειδικότερα το γιαούρτι αποτελούν σημαντικό μέρος της διατροφής των ανθρώπων. Ωστόσο, η υποτιθέμενη υπερχοληστερολαιμική επίδραση του λίπους γάλακτος και η επιθυμία να εξασφαλιστεί καλή υγεία μέσω της διατροφής οδήγησαν τη βιομηχανία γάλακτος στην ανάπτυξη προϊόντων χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά ή/και χωρίς λιπαρά κάνοντας σημαντικές προσπάθειες βελτίωσης των προϊόντων αυτών με τη χρήση διαφόρων σταθεροποιητών, υποκατάστατων λίπους, προσθήκη πρωτεϊνών κ.α. Τα μικροφύκη είναι φωτοσυνθετικοί μικροοργανισμοί και αποτελούν αντικείμενο εντατικής έρευνας σε παγκόσμιο επίπεδο ως μια νέα και πολλά υποσχόμενη πηγή συμπληρωμάτων διατροφής και βιοδραστικών ουσιών. Έχουν σημαντικές βιοδραστικές ιδιότητες όπως αντιφλεγμονώδη, αντιδιαβητική, υπολιπιδαιμική και αντι-υπερτασική δράση, ενίσχυση του ανοσοποιητικού συστήματος, υψηλή περιεκτικότητα σε αντιοξειδωτικές ουσίες, βιταμίνες και ιχνοστοιχεία και ανήκουν στην κατηγορία των superfoods. Ειδικότερα, μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη βελτίωση της θρεπτικής αξίας των τροφίμων λόγω της καλά ισορροπημένης χημικής σύνθεσής τους, της περιεκτικότητάς τους σε όλα τα απαραίτητα αμινοξέα και της υψηλής βιοδιαθεσιμότητας αυτών, ενώ καλλιεργούνται ως πηγή πολύτιμων συστατικών, όπως πολυακόρεστα λιπαρά οξέα, χρωστικές, αντιοξειδωτικά, φαρμακευτικά και άλλες βιολογικά δραστικές ενώσεις. Η εφαρμογή των μικροφυκών ή/και μεταβολιτών τους θα μπορούσε να αποτελέσει μια ενδιαφέρουσα και καινοτόμο προσέγγιση για την ανάπτυξη προϊόντων διατροφής υψηλής θρεπτικής αξίας.

Στόχος του προτεινόμενου έργου είναι η παραγωγή ενός καινοτόμου προϊόντος γιαουρτιού υψηλής ποιότητας και με βιολειτουργικές ιδιότητες με χρήση συστατικών εκχυλισμένων από μικροφύκη, καθώς και η ανάδειξη της ωφέλιμης αξίας του προϊόντος στον ανθρώπινο οργανισμό μέσω κλινικών μελετών. Η επίτευξη του στόχου θα πραγματοποιηθεί μέσω ενσωμάτωσης στο προϊόν πρωτεϊνών εκχυλισμένων από μικροφύκη καθώς και μέσω μερικής ή πλήρους αντικατάστασης του ζωικού λίπους του προϊόντος με λιπαρά συστατικά μικροφυκών. Η παραγωγή του προϊόντος θα πραγματοποιηθεί έχοντας ως άξονα τη μέγιστη ασφάλεια, τη βέλτιστη ποιότητα και σταθερότητα του νέου προϊόντος. Τα αποτελέσματα της έρευνας ως προς τα πιθανά οφέλη του στον ανθρώπινο οργανισμό θα αξιολογηθούν μέσω in vitro μελετών των ανοσολογικών αντιυπερτασικών ιδιοτήτων του νέου προϊόντος καθώς και in vivo μέσω κλινικών δοκιμών σε άτομα υψηλού καρδιομεταβολικού κινδύνου. Με τη συγκεκριμένη πρόταση αναμένεται να αναδειχθούν τα πλεονεκτήματα της χρήσης μικροφυκών σε προϊόντα τροφίμων, ενώ ταυτόχρονα η διάθεση στην αγορά ενός ποιοτικού προϊόντος επιδόρπιου γιαουρτιού με οφέλη για την ανθρώπινη υγεία αναμένεται να καλύψει τις ανάγκες των καταναλωτών για τη διάθεση βιολειτουργικών προϊόντων για τα οποία τα τελευταία χρόνια υπάρχει ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Επιπλέον, δίνει και στη βιομηχανία τροφίμων μια σημαντική ευκαιρία στην ανάπτυξη νέων λειτουργικών τροφίμων με πολλαπλά οφέλη στην υγεία του

καταναλωτή αλλά και του περιβάλλοντος.

Το έργο είναι μια συνεργατική δράση 4 συμμετεχόντων: μίας εταιρείας ΜΜΕ (ΣΠΙΡΟΥΛΙΝΑ ΝΙΓΡΙΤΑΣ), που παράγει μικροφύκη και πιο συγκεκριμένα σπιρουλίνα και μιας γαλακτοβιομηχανίας (ΧΕΛΜΟΣ) που παράγει γαλακτοκομικά προϊόντα όπως γιαούρτι που θα χρησιμοποιηθεί στην πρόταση και 2 αξιόλογων ερευνητικών φορέων: του Ινστιτούτου Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ (ΙΤΑΠ-ΕΛΓΟ) μαζί με το Τμήμα Γάλακτος ΙΩαννίνων, με μακρόχρονη εμπειρία στην τεχνολογία και μεταποίηση τροφίμων συμπεριλαμβανομένων και γαλακτοκομικού τύπου όπως τυριά και γιαούρτια και του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών με το σύμπραξη των Εργαστηρίων Γενικής και Ειδική Ζωοτεχνίας και του Εργαστηρίου Χημείας και Ανάλυσης Τροφίμων με μεγάλη εμπειρία στην έρευνα διατροφής του ανθρώπου και σε in vitro και in vivo κλινικές μελέτες σε διάφορους τομείς της παθολογίας και του μεταβολισμού.

PROPOSAL ABSTRACT

Fermented dairy products, especially yoghurt, are an important part of people's diet. However, the supposed hypercholesterolemic effect of milk fat and the desire to ensure good nutritional health have led the industry to develop low-fat and/or fat-free products by making substantial efforts to improve their sensory characteristics using various fat-stabilizers, addition of proteins etc. Microalgae are photosynthetic microorganisms that are considered to be a new and promising source of nutritional supplements and bioactive substances. They have important bioactive properties such as anti-inflammatory, antidiabetic, hypolipidemic and antihypertensive action, immune enhancement, high antioxidant content, vitamins and trace elements and they belong to the category of superfoods. In particular, they can be used to improve the nutritional value of foods due to their well-balanced chemical composition, their content in essential amino acids and their high bioavailability while being grown as a source of valuable ingredients such as polyunsaturated fatty acids, dyes, antioxidants, pharmaceutical and other biologically active compounds. The application of microalgae and/or their metabolites could be an interesting and innovative approach to the development of high nutritional value products. The aim of the proposed project is to produce an innovative high quality yoghurt type product with bio-functional properties using microalgae-extracted ingredients as well as to highlight the beneficial value of the product to human health through clinical studies. The goal will be accomplished by incorporating into the product, microalgae extracted proteins as well as by partially or completely replacing the fatty acids of the product with fats from microalgae. The production of the product will take place taking into account the maximum safety conditions, the optimum quality and organoleptic characteristics of the new product. The potential benefits to the human health will be evaluated through in vitro studies of the immune antihypertensive properties of the new product as well as in vivo studies through clinical trials in individuals with high cardio metabolic risk. This proposal is expected to highlight the benefits of using micro-algae in food products development. The production of a high quality yoghurt type product with human health benefits is expected to cover the needs of consumers for the disposal of bio-functional products. It is expected to boost the food industry to develop new, bio-functional foods with multiple benefits to both the health of the consumer and the environment.

1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ ΔΙΚΑΙΟΥΧΩΝ

1.1 ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΓΟΥ ΕΤΑΚ

ΠΑΡΕΜΒΑΣΗ	II. Συμπράξεις Επιχειρήσεων με Ερευνητικούς Οργανισμούς
ΤΟΜΕΑΣ ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΑΣ	3-ΑΓΡ: Αγροδιατροφή και Βιομηχανία τροφίμων
ΠΕΡΙΟΧΗ	3.5 Διατροφή και υγεία
ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΑ	3.5.5 Ανάδειξη και αξιοποίηση συστατικών με πιθανή σημαντική βιολογική δράση αξιοποιώντας ...
ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΜΗΝΕΣ)	30
ΚΑΤΗΓΟΡΙΟΠΟΙΗΣΗ Horizon 2020	31049443
ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ Φ.Α. ΠΡΑΞΗΣ	Στόχος του προτεινόμενου έργου είναι η παραγωγή ενός καινοτόμου προϊόντος γιαουρτιού υψηλής ποιότητας και με βιολειτουργικές ιδιότητες με χρήση συστατικών εκχυλισμένων από μικροφύκη, καθώς και η ανάδειξη της ωφέλιμης αξίας του προϊόντος στον ανθρώπινο οργανισμό μέσω κλινικών μελετών. Η επίτευξη του στόχου θα πραγματοποιηθεί μέσω ενσωμάτωσης στο προϊόν πρωτεϊνών εκχυλισμένων από μικροφύκη καθώς και μέσω μερικής ή πλήρους αντικατάστασης του ζωικού λίπους του προϊόντος με λιπαρά συστατικά μικροφυκών.
SHORT DESCRIPTION OF THE PROJECT	The aim of the proposed project is to produce an innovative high quality yoghurt type product with bio-functional properties using microalgae-extracted ingredients as well as to highlight the beneficial value of the product to human health through clinical studies. The goal will be accomplished by incorporating into the product, microalgae extracted proteins as well as by partially or completely replacing the fatty acids of the product with fats from microalgae.
ΛΕΞΕΙΣ ΚΛΕΙΔΙΑ	μικροφύκη, γιαούρτι, λιπαρά οξέα, πρωτεΐνες, νέο προϊόν
KEYWORDS	microalgae, yoghurt, fatty acids, proteins, new product

1.2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΙΚΑΙΟΥΧΟΥ ΦΟΡΕΑ (ΦΟΡΕΩΝ ΣΥΜΠΡΑΞΗΣ)

1.2.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ ΦΟΡΕΑ

1.2.1.1 ΕΙΔΟΣ ΦΟΡΕΑ: ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	
Α/Α ΦΟΡΕΑ	2
ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ	Όχι
ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΦΟΡΕΑ	ΚΑΛΑΒΡΥΤΑ ΧΕΛΜΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΑΧΑΪΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΑ ΦΟΡΕΑ	ΧΕΛΜΟΣ
ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ ΦΟΡΕΑ	ΚΑΛΑΒΡΥΤΑ ΧΕΛΜΟΣ Α.Β.Ε.Ε.
ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΔΙΚΑΙΟΥΧΟΥ ΦΟΡΕΑ	<p>Η ΧΕΛΜΟΣ, η πρώτη Βιομηχανία Γάλακτος στην Πελοπόννησο, είναι υπερήφανη, γιατί στηρίζει την πρόοδο και την ανάπτυξή της σε ακλόνητες αρχές και διαχρονικές αξίες:</p> <p>Στην επιμονή και αφοσίωση σε προϊόντα υψηλής ποιότητας Στο σεβασμό στον καταναλωτή Στην αγάπη των ανθρώπων της για τη δουλειά τους</p> <p>Από το 1979 μέχρι σήμερα, η πορεία της εταιρείας καταγράφει</p>

	συνεχείς επιτυχίες, στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, και σταθερά ανοδικούς ρυθμούς ανάπτυξης, οι οποίοι ενισχύουν καθημερινά τη σημαντική θέση της ΧΕΛΜΟΥστη διεθνοποιημένη αγορά.	
Α.Φ.Μ.	094185689	
Δ.Ο.Υ.	Γ ΠΑΤΡΩΝ	
ΧΩΡΑ	ΕΛΛΑΔΑ	
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΙΔΡΥΣΗΣ	01/12/1995	
ΝΟΜΙΚΗ ΜΟΡΦΗ	Ανώνυμη Εταιρεία (Α.Ε)	
ΜΕΓΕΘΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	Μικρή	
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΔΡΑΣ		
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ	Δυτικής Ελλάδας	
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ	ΑΧΑΪΑΣ	
ΔΗΜΟΣ	Δυτικής Αχαΐας	
ΔΗΜΟΤΙΚΗ-ΤΟΠΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ	ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΩΛΕΝΙΑΣ ΤΟΠΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ ΣΑΝΤΟΜΕΡΙΟΥ	
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΟΔΟΣ – ΑΡΙΘΜΟΣ	ΣΑΝΤΑΜΕΡΙ ΑΧΑΙΑΣ
	ΤΑΧ. ΚΩΔΙΚΟΣ	25200
	ΠΟΛΗ	ΣΑΝΤΑΜΕΡΙ ΑΧΑΙΑΣ
ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ	269309140	
FAX	2693091142	
Ιστοχώρος (Website)	www.chelmos.gr - www.kalavrita-sa.gr	
Ηλεκτρονική Διεύθυνση (e-mail)	info@chelmos.gr	
Άλλη Ηλεκτρονική Διεύθυνση (e-mail)		

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	
Α/Α ΦΟΡΕΑ	4
ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ	Όχι
ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΦΟΡΕΑ	ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΔΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ
ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΑ ΦΟΡΕΑ	ΣΠΙΡΟΥΛΙΝΑ ΝΙΓΡΙΤΑΣ
ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ ΦΟΡΕΑ	SPIRULINA NIGRITA
ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΔΙΚΑΙΟΥΧΟΥ ΦΟΡΕΑ	<p>Η ατομική επιχείρηση ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΔΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ με διακριτικό τίτλο SPIRULINA NIGRITA ιδρύθηκε το 2017 για την παραγωγή και εμπορία Spirulina. Η επιχείρηση είναι νέα και αποτελεί επέκταση της δραστηριότητας της εταιρείας ΓΕΩ-ΣΠΙΡΟΥΛΙΝΑΣ ΝΙΓΡΙΤΑΣ ΕΠΕ η οποία ανήκει κατά το κύριο μέρος της στην οικογένεια Αναστασιάδη και δραστηριοποιείται στην παραγωγή φυκών (Spirulina) από το 2012. Η επιχείρηση διαθέτει άδεια εγκατάστασης υδατοκαλλιέργειας και άδεια για παραγωγή Spirulina (50 t/y) και Chlorella (50 t/y) σε ιδιόκτητη έκταση 45,47 στρεμμάτων εκ των οποίων τα 32 διαθέτουν θερμοκήπια υάλινα βαρέως τύπου. Η καλλιέργεια των φυκών γίνεται σε προστατευμένες δεξαμενές, στηρίζεται στην γεωθερμία της περιοχής και σε πρωτόκολλο παραγωγής που αποδίδει στο τελικό προϊόν φυσικά χαρακτηριστικά. Το προϊόν συσκευάζεται σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις με άδεια συσκευαστηρίου τροφίμων (προδιαγραφών ΕΦΕΤ). Η επιχείρηση προωθείτο προϊόν της στην διεθνή και εγχώρια αγορά μέσω συνεργατών αλλά και μέσω ίδιου</p>

	δικτύου πωλήσεων (e-shop κτλ) με ανοδική πορεία. Η επιχείρηση εκτελεί φιλόδοξο πλάνο επέκτασης ούτως ώστε να καλύψει το σύνολο της παραγωγικής της ικανότητας σε Spirulina αλλά και σε Chlorella για πρώτη φορά στην Ελλάδα σε εμπορική κλίμακα.	
Α.Φ.Μ.	155164916	
Δ.Ο.Υ.	Α ΣΕΡΡΩΝ	
ΧΩΡΑ	ΕΛΛΑΔΑ	
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΙΔΡΥΣΗΣ	09/01/2017	
ΝΟΜΙΚΗ ΜΟΡΦΗ	Ατομική Επιχείρηση	
ΜΕΓΕΘΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	Πολύ Μικρή	
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΔΡΑΣ		
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ	Κεντρικής Μακεδονίας	
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ	ΣΕΡΡΩΝ	
ΔΗΜΟΣ	Βισαλτίας	
ΔΗΜΟΤΙΚΗ-ΤΟΠΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ	ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΑΧΙΝΟΥ ΤΟΠΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ ΑΧΙΝΟΥ	
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΟΔΟΣ – ΑΡΙΘΜΟΣ	ΧΟΥΜΝΙΚΟ ΝΙΓΡΙΤΑΣ
	ΤΑΧ. ΚΩΔΙΚΟΣ	62200
	ΠΟΛΗ	ΔΗΜΟΣ ΒΙΣΑΛΤΙΑΣ
ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ	2322022600	
FAX	-	
Ιστοχώρος (Website)	www.spirulinanigrita.com	
Ηλεκτρονική Διεύθυνση (e-mail)	pa@spirulinanigrita.com	
Άλλη Ηλεκτρονική Διεύθυνση (e-mail)		

1.2.1.2	ΕΙΔΟΣ ΦΟΡΕΑ: Λοιποί Φορείς που αντιμετωπίζονται ως Επιχειρήσεις εάν ασκούν οικονομική δραστηριότητα που συνίσταται στην προσφορά προϊόντων ή υπηρεσιών σε δεδομένη αγορά
----------------	---

1.2.1.3	ΕΙΔΟΣ ΦΟΡΕΑ: ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ
----------------	--

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	
Α/Α ΦΟΡΕΑ	1
ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ	Ναι
ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΦΟΡΕΑ	ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ/ ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ/ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΓΕΩΡΓΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ – ΔΗΜΗΤΡΑ
ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΑ ΦΟΡΕΑ	ΙΤΑΠ
ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΚΥΡΙΟΥ ΦΟΡΕΑ ΣΤΟΝ ΟΠΟΙΟ ΑΝΗΚΕΙ	ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ
ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΔΙΚΑΙΟΥΧΟΥ ΦΟΡΕΑ	Το Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων ανήκει στον Ελληνικό Γεωργικό Οργανισμό-ΔΗΜΗΤΡΑ (ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ), ο οποίος αποτελεί τον καθολικό διάδοχο του Εθνικού Ιδρύματος Αγροτικής Έρευνας (ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.) και ιδρύθηκε με την αριθμ. 188763/10-10-2011 ΚΥΑ (ΦΕΚ 2284/Β/13-10-2011). Σε αυτόν συγχωνεύθηκαν τα μέχρι τότε αυτοτελώς λειτουργούντα ν.π.ι.δ, (α) το Εθνικό

	<p>Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας (ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε), (β) ο Οργανισμός Γεωργικής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Απασχόλησης (Ο.Γ.Ε.Ε.Κ.Α)- «ΔΗΜΗΤΡΑ», (γ) ο Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π) και ο Ελληνικός Οργανισμός Γάλακτος και Κρέατος (ΕΛ.Ο.ΓΑ.Κ).</p> <p>Αντικείμενο του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ είναι η διενέργεια έρευνας, η προώθηση της καινοτομίας και της τεχνολογίας, η διάχυση των γνώσεων, η παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών καθώς και επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης σε όλους τους τομείς της αγροδιατροφικής αλυσίδας, η διασφάλιση της ποιότητας των αγροτικών προϊόντων & τροφίμων, η εφαρμογή των ορθών πρακτικών στη γεωργία και ο έλεγχος στην αλυσίδα παραγωγής-διακίνησης του γάλακτος και κρέατος στη χώρα.</p> <p>Το Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων (ΙΤΑΠ) του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ είναι το μοναδικό ερευνητικό Ινστιτούτο του ευρύτερου δημόσιου τομέα που ασχολείται με την ποιότητα, ασφάλεια και σύγχρονες τεχνολογίες μεταποίησης και συντήρησης τροφίμων φυτικής και ζωικής προέλευσης κι έχει 3 διαπιστευμένα κατά ISO17025 εργαστήρια μικροβιολογικών, φυσικοχημικών αναλύσεων και ανίχνευσης γενετικής τροποποίησης σε αγροτικά προϊόντα. Ένας σημαντικά μεγάλος αριθμός ευρωπαϊκών και εθνικών προγραμμάτων έχουν υλοποιηθεί στο Ινστιτούτο ή βρίσκονται σε εξέλιξη. Διαμέσου αυτών των έργων, το Ινστιτούτο έχει αναπτύξει συνεργασίες με πολλά Πανεπιστήμια και Ερευνητικά Κέντρα σε Ελλάδα και εξωτερικό και με την ελληνική βιομηχανία τροφίμων. Τα αποτελέσματα της έρευνας έχουν δημοσιευτεί σε διεθνή και εγχώρια περιοδικά και έχουν ανακοινωθεί σε πρακτικά συνεδρίων. Διαθέτει στο μόνιμο προσωπικό του 16 ερευνητές σχετικών ειδικοτήτων και ειδικευμένο επιστημονικό τεχνικό προσωπικό για τα διαπιστευμένα εργαστήρια καθώς και προσωπικό για γραμματειακή και λογιστική υποστήριξη.</p>
Α.Φ.Μ.	997604027
Δ.Ο.Υ.	ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ
ΚΥΡΙΑ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ	
ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΩΝ ΚΑΙ ΠΙΟ ΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΩΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΩΝ ΠΟΡΩΝ	Όχι
ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΗ Ε&Α ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΗ ΓΝΩΣΗ ΚΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ	Όχι
ΕΥΡΕΙΑ ΔΙΑΧΥΣΗ ΤΩΝ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΣΕ ΜΗ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΚΑΙ ΧΩΡΙΣ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΒΑΣΗ, ΓΙΑ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΜΕΣΩ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ, ΒΑΣΕΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ, ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΩΝ Ή ΛΟΓΙΣΜΙΚΟΥ ΑΝΟΙΚΤΗΣ ΠΡΟΣΒΑΣΗΣ	Ναι
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΔΡΑΣ	
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ	Αττικής
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ	ΚΕΝΤΡΙΚΟΥ ΤΟΜΕΑ ΑΘΗΝΩΝ
ΔΗΜΟΣ	Αθηναίων

ΔΗΜΟΤΙΚΗ-ΤΟΠΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ		ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΑΘΗΝΑΙΩΝ ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ 5ου ΔΗΜ. ΔΙΑΜΕΡ. ΑΘΗΝΑΙΩΝ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΟΔΟΣ – ΑΡΙΘΜΟΣ	ΚΟΥΡΤΙΔΟΥ 56-58
	ΤΑΧ. ΚΩΔΙΚΟΣ	11145
	ΠΟΛΗ	ΑΘΗΝΑ
Ιστοχώρος (Website)		www.elgo.gr

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	
Α/Α ΦΟΡΕΑ	3
ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ	Όχι
ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΦΟΡΕΑ	ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΑ ΦΟΡΕΑ	ΓΠΑ
ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΚΥΡΙΟΥ ΦΟΡΕΑ ΣΤΟΝ ΟΠΟΙΟ ΑΝΗΚΕΙ	ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΔΙΚΑΙΟΥΧΟΥ ΦΟΡΕΑ	<p>Το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών είναι το τρίτο σε αρχαιότητα Πανεπιστημιακό Ίδρυμα της χώρας, μετά το Εθνικό Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών και το Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο. Ιδρύθηκε με τον νόμο 1844/1920 (ΦΕΚ 17 Α' / 22.01.1920), ως αυτοτελές Ανώτατο Εκπαιδευτικό Ίδρυμα με την επωνυμία Ανωτάτη Γεωπονική Σχολή Αθηνών (Α.Γ.Σ.Α.). Η Α.Γ.Σ.Α. μετεξελίχθηκε σε Γεωργικό Πανεπιστήμιο Αθηνών αποτελούμενο από επτά ανεξάρτητα Ακαδημαϊκά Τμήματα με το Π.Δ. 377/1989 (ΦΕΚ 16 Α' / 16-6-1989), το οποίο εν συνεχεία με το Π.Δ. 226/1995 (ΦΕΚ 130 Α' / 20.06.1995), μετονομάστηκε σε Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.</p> <p>Το Άρθρο 1 του Εσωτερικού Κανονισμού του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών ορίζει ότι: "Το ΓΠΑ παρέχει γεωπονική εκπαίδευση σε προπτυχιακό και μεταπτυχιακό επίπεδο η οποία καλύπτει όλους τους τομείς της γεωργικής δραστηριότητας. Τα εκπαιδευτικά του προγράμματα συνδυάζουν τη θεωρητική διδασκαλία με την εργαστηριακή άσκηση και την πρακτική εξάσκηση, πηγάζουν από την ερευνητική εμπειρία και σχετίζονται με τα προβλήματα και τις προοπτικές της ελληνικής γεωργίας. Αποσκοπούν να καταστήσουν τους αποφοίτους του Ιδρύματος ικανούς για το ρόλο του Γεωπόνου, που είναι δάσκαλος και συμπαραστάτης του Αγρότη και σχεδιαστής της γεωργικής ανάπτυξης της χώρας, ενώ συμβάλλει με την έρευνά του στην επίλυση των προβλημάτων του αγροτικού χώρου και στην ορθολογική διαχείριση των φυσικών πόρων για την παραγωγή αγροτικών προϊόντων. Μέσα στα πλαίσια του ΓΠΑ θεραπεύεται η βασική και προσανατολισμένη έρευνα που αποσκοπεί στην ανάπτυξη της γεωπονικής επιστήμης και σε μια αυτοδύναμη ελληνική γεωργία προς το συμφέρον του αγροτικού πληθυσμού και γενικότερα του ελληνικού λαού".</p> <p>Με το Π.Δ. 80/2013 (ΦΕΚ 119 Α' / 28.05.2013) ιδρύθηκαν δύο Σχολές στο ΓΠΑ, η Σχολή Αγροτικής Παραγωγής, Υποδομών και Περιβάλλοντος και η Σχολή Τροφίμων, Βιοτεχνολογίας και Ανάπτυξης.</p> <p>Το ΓΠΑ έχει ως στρατηγική:</p> <p>Α) τη σύναψη συνεργασιών στην Ελλάδα με κύριο στόχο</p>

	<p>τη δημιουργία και τη βιωσιμότητα δικτύου εθνικής εμβέλειας με το οποίο το ΓΠΑ θα αλληλεπιδρά ώστε να διαχέονται οι γνώσεις, να ανταλλάσσονται οι εμπειρίες και να συντονίζονται οι δράσεις που αφορούν στην ανάπτυξη του αγροδιατροφικού τομέα στη χώρα.</p> <p>Ανταλλαγές επιστημονικού προσωπικού, ανάπτυξη ερευνητικών και εκπαιδευτικών προγραμμάτων και σύνδεση με τον επαγγελματικό χώρο ενθαρρύνονται στο πλαίσιο Πρωτοκόλλων Συνεργασίας τα οποία έχει υπογράψει το ΓΠΑ με Πανεπιστήμια και Φορείς στην Ελλάδα.</p> <p>Β) τη σύναψη συνεργασιών στο εξωτερικό με,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πάνω από 100 Πανεπιστήμια της Ευρώπης που μετέχουν στα Ευρωπαϊκά Προγράμματα • Άλλα Πανεπιστήμια και ακαδημαϊκά ιδρύματα της Ευρώπης και διεθνώς <p>Συγκεκριμένα,</p> <ul style="list-style-type: none"> • συνεργάζεται με το Ίδρυμα Fulbright για την ανάπτυξη πρωτοβουλιών που αφορούν στην εδραίωση των ακαδημαϊκών σχέσεων μεταξύ Ελλάδος και ΗΠΑ. • είναι συνεργάτης (“commitment international partner”) του Institute of International Education των ΗΠΑ. • αναπτύσσει σχέδιο συνεργασίας σε θέματα αγροδιατροφής με τη Λαϊκή Δημοκρατία της Κίνας • περιλαμβάνεται στον οδικό χάρτη της υλοποίησης των στόχων του έτους Ελλάδα στην Ρωσία-Ρωσία στην Ελλάδα • συμμετέχει στις δράσεις του Orange Grove της Πρεσβείας της Ολλανδίας ως επιστημονικός σύμβουλος <p>Επιπλέον, τα μέλη της ακαδημαϊκής κοινότητας του ΓΠΑ συνεργάζονται με Ακαδημαϊκά Ιδρύματα και Φορείς διεθνώς και υλοποιούν ερευνητικά και επιστημονικά προγράμματα</p>
Α.Φ.Μ.	090042767
Δ.Ο.Υ.	ΣΤ ΑΘΗΝΩΝ (ΣΤ',Ζ')
ΚΥΡΙΑ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ	
ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΩΝ ΚΑΙ ΠΙΟ ΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΩΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΩΝ ΠΟΡΩΝ	Όχι
ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΗ Ε&Α ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΗ ΓΝΩΣΗ ΚΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ	Όχι
ΕΥΡΕΙΑ ΔΙΑΧΥΣΗ ΤΩΝ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΣΕ ΜΗ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΚΑΙ ΧΩΡΙΣ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΒΑΣΗ, ΓΙΑ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΜΕΣΩ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ, ΒΑΣΕΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ, ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΩΝ Ή ΛΟΓΙΣΜΙΚΟΥ ΑΝΟΙΚΤΗΣ ΠΡΟΣΒΑΣΗΣ	Ναι
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΔΡΑΣ	
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ	Αττικής
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ	ΚΕΝΤΡΙΚΟΥ ΤΟΜΕΑ ΑΘΗΝΩΝ
ΔΗΜΟΣ	Αθηναίων
ΔΗΜΟΤΙΚΗ-ΤΟΠΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ	ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΑΘΗΝΑΙΩΝ ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ 3ου ΔΗΜ. ΔΙΑΜΕΡ. ΑΘΗΝΑΙΩΝ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΟΔΟΣ – ΑΡΙΘΜΟΣ
	ΤΑΧ. ΚΩΔΙΚΟΣ
	ΙΕΡΑ ΟΔΟΣ 75
	11855

	ΠΟΛΗ	ΑΘΗΝΑ
	Ιστοχώρος (Website)	www.aua.gr

1.2.1.4	ΕΙΔΟΣ ΦΟΡΕΑ: Λοιποί Φορείς που αντιμετωπίζονται ως Ερευνητικοί Οργανισμοί
---------	--

1.2.2	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΛΟΙΠΩΝ ΦΟΡΕΩΝ ΠΟΥ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΖΟΝΤΑΙ ΩΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ
-------	---

1.2.3 ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ ΣΧΕΤΙΖΟΜΕΝΟ ΜΕ ΤΟ ΕΡΓΟ (Κ.Α.Δ.)			
ΦΟΡΕΑΣ	ΚΑΔ	ΚΥΡΙΟΣ Κ.Α.Δ.	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΡΟΣΘΗΚΗΣ
ΧΕΛΜΟΣ	10.51.5 - Παραγωγή άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων	Όχι	
ΣΠΙΡΟΥΛΙΝΑ ΝΙΓΡΙΤΑΣ	01.28.3 - Καλλιέργεια φυτών που χρησιμοποιούνται κυρίως στην αρωματοποίηση, τη φαρμακευτική, ή για εντομοκτόνα, μυκητοκτόνα ή παρόμοιους σκοπούς	Ναι	9/1/2017

1.2.4	ΒΑΣΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΟΠΟΥ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΡΓΟΥ
-------	---

ΦΟΡΕΑΣ	ΙΤΑΠ	
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ	Αττικής	
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ	ΒΟΡΕΙΟΥ ΤΟΜΕΑ ΑΘΗΝΩΝ	
ΔΗΜΟΣ	Λυκόβρυσης - Πεύκης	
ΔΗΜΟΤΙΚΗ-ΤΟΠΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ	ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΛΥΚΟΒΡΥΣΕΩΣ ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ ΛΥΚΟΒΡΥΣΕΩΣ	
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΟΔΟΣ – ΑΡΙΘΜΟΣ	Σοφοκλή Βενιζέλου 1
	ΤΑΧ. ΚΩΔΙΚΟΣ	14123
	ΠΟΛΗ	Λυκόβρυση
ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ	210-2845940	
FAX	210-2840740	
e-mail	gkats@chemeng.ntua.gr	

ΦΟΡΕΑΣ	ΧΕΛΜΟΣ	
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ	Δυτικής Ελλάδας	
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ	ΑΧΑΪΑΣ	
ΔΗΜΟΣ	Δυτικής Αχαΐας	
ΔΗΜΟΤΙΚΗ-ΤΟΠΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ	ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΩΛΕΝΙΑΣ ΤΟΠΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ ΣΑΝΤΟΜΕΡΙΟΥ	
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΟΔΟΣ – ΑΡΙΘΜΟΣ	ΣΑΝΤΑΜΕΡΙ ΑΧΑΙΑΣ
	ΤΑΧ. ΚΩΔΙΚΟΣ	25200
	ΠΟΛΗ	ΣΑΝΤΑΜΕΡΙ ΑΧΑΙΑΣ
ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ	269309140	
FAX	2693091142	
e-mail	info@chellos.gr	

ΦΟΡΕΑΣ		ΓΠΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ		Αττικής
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ		ΚΕΝΤΡΙΚΟΥ ΤΟΜΕΑ ΑΘΗΝΩΝ
ΔΗΜΟΣ		Αθηναίων
ΔΗΜΟΤΙΚΗ-ΤΟΠΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ		ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΑΘΗΝΑΙΩΝ ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ 3ου ΔΗΜ. ΔΙΑΜΕΡ. ΑΘΗΝΑΙΩΝ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΟΔΟΣ – ΑΡΙΘΜΟΣ	ΙΕΡΑ ΟΔΟΣ 75
	ΤΑΧ. ΚΩΔΙΚΟΣ	11855
	ΠΟΛΗ	ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ		2105294802
FAX		-
e-mail		vr@aua.gr

ΦΟΡΕΑΣ		ΣΠΙΡΟΥΛΙΝΑ ΝΙΓΡΙΤΑΣ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ		Κεντρικής Μακεδονίας
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ		ΣΕΡΡΩΝ
ΔΗΜΟΣ		Βισαλτίας
ΔΗΜΟΤΙΚΗ-ΤΟΠΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ		ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΑΧΙΝΟΥ ΤΟΠΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ ΧΟΥΜΝΙΚΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΟΔΟΣ – ΑΡΙΘΜΟΣ	Χουμνικό
	ΤΑΧ. ΚΩΔΙΚΟΣ	62200
	ΠΟΛΗ	Νιγρίτα
ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ		2322022600
FAX		-
e-mail		pa@spirulinanigrita.com

1.3 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΑΦΩΝ

1.3.1 ΝΟΜΙΜΟΣ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ

ΦΟΡΕΑΣ		ΙΤΑΠ
ΕΠΩΝΥΜΟ		ΚΑΤΗΣ
ΟΝΟΜΑ		ΝΙΚΟΛΑΟΣ
ΧΩΡΑ		ΕΛΛΑΔΑ
Α.Φ.Μ		020137161
V.A.T.		
ΔΗΜΟΤΙΚΗ-ΤΟΠΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ		ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ 5ου ΔΗΜ. ΔΙΑΜΕΡ. ΑΘΗΝΑΙΩΝ ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΑΘΗΝΑΙΩΝ Αθηναίων ΚΕΝΤΡΙΚΟΥ ΤΟΜΕΑ ΑΘΗΝΩΝ Αττικής
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΟΔΟΣ – ΑΡΙΘΜΟΣ	ΚΟΥΡΤΙΔΟΥ 56-58
	ΤΑΧ. ΚΩΔΙΚΟΣ	11145

	ΠΟΛΗ	ΑΘΗΝΑ
	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	210 8392026