

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
 ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ  
 ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ Α Θ Η Ν Ω Ν  
**ΚΟΡΓΙΑΛΕΝΕΙΟ – ΜΠΕΝΑΚΕΙΟ Ε.Ε.Σ.**  
**ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ**  
 ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:ΚΑΤΑΓΗ ΑΘΗΝΑ  
 ΤΗΛ.: 213 2068917-18  
 FAX : 213 2068259  
 Email: prom@0310.syzefxis.gov.gr

ΑΘΗΝΑ 15/12/2016

ΑΡ.ΠΡΩΤ.26871

**ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΟΥ ΕΙΔΟΥΣ  
 <<ΛΑΧΑΝΙΚΑ (ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΝΩΠΩΝ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ)>>  
 (ΔΙΑΚ. Π 45/2016)**

Το ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ "ΚΟΡΓΙΑΛΕΝΕΙΟ-ΜΠΕΝΑΚΕΙΟ Ε.Ε.Σ." (Αθανασάκη & Ερυθρού Σταυρού ΑΜΠΕΛΟΚΗΠΟΙ- ΑΘΗΝΑ Τ. Κ. 115 26) έχοντας υπ όψη:

- Α) Τις παρακάτω διατάξεις, όπως ισχύουν σήμερα:
1. Του Ν. 2955/2001, «Προμήθειες Νοσοκομείων και λοιπών μονάδων υγείας των Πε.Σ.Υ. και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ 256/Α/2-11-2001).
  2. Του Ν. 3310/2005 «Μέτρα για τη διασφάλιση της διαφάνειας και την αποτροπή καταστρατηγήσεων κατά τη διαδικασία σύναψης δημοσίων συμβάσεων» (ΦΕΚ 30/Α/14-2-05), όπως τροποποιήθηκε με τις διατάξεις του Ν. 3414/2005 (ΦΕΚ 279/Α/10-11-05).
  3. Του Ν. 3329/2005 «Εθνικό Σύστημα Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και λοιπές διατάξεις» (ΦΕΚ 81/Α/4-4-05) ως τροποποιήθηκε με το Ν. 3527/2007 (ΦΕΚ 25/Α/9-2-07).
  4. Του Ν. 3580/2007 «Προμήθειες φορέων εποπτευομένων από το ΥΥΠΚΑ» (ΦΕΚ 134/Α/18-6-07).
  5. Του Ν.4412/2016 (ΦΕΚ Α' 147/8-08-2016)<<Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)>>
  6. Του Ν.2741/99 " Ενιαίος φορέας ελέγχου τροφίμων
  7. Του Ν.2810/2000, άρθρο 35 παρ.8, σχετικά με Αγροτικές συνεταιριστικές οργανώσεις

Β)Τις παρακάτω αποφάσεις:

1. Την Συν.23/29-11-2016/θέμα 15η απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου περί έγκρισης των προδιαγραφών και προκήρυξης
2. Την απόφαση ανάληψης υποχρέωσης με ΑΔΑ:ΩΘΣΧ46904Χ-ΔΧΑ

**π ρ ο κ η ρ ύ σ σ ε ι**

**Συνοπτικό Διαγωνισμό με γραπτές σφραγισμένες προσφορές για την προμήθεια του είδους <<ΛΑΧΑΝΙΚΑ (ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΝΩΠΩΝ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ) >>, CPV 03221000-6,προϋπολογισμένης ετήσιας δαπάνης 45.000,00€ συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ και με κριτήριο**

κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής .

1. Το πλήρες τεύχος της διακήρυξης διατίθεται από την ιστοσελίδα του Νοσοκομείου <http://www.korgialenio-benakio.gr> ( ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ / ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΙ –ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ), από την ΔΙΑΥΓΕΙΑ και από το ΚΗΜΔΗΣ.
2. Ενστάσεις, με το αιτιολογικό της μη πληρότητας του παραληφθέντος εγγράφου της διακήρυξης, θα απορρίπτονται ως απαράδεκτες.
3. Τυχόν διευκρινίσεις ή τροποποιήσεις που θα προκύψουν θα δημοσιεύονται στην ιστοσελίδα του Νοσοκομείου <http://www.korgialenio-benakio.gr> και θα αποτελεί ευθύνη κάθε ενδιαφερόμενου να λάβει γνώση για αυτές. Η αναζήτηση των διευκρινίσεων-τροποποιήσεων θα γίνεται με βάση τον αριθμό της Διακήρυξης

## 1. Τ Ο Π Ο Σ – Χ Ρ Ο Ν Ο Σ

- 1.1. Η αποσφράγιση των προσφορών θα γίνει δημόσια στις **29/ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ/2016** ημέρα **ΠΕΜΠΤΗ** και ώρα **11:30 π.μ.** στο Γραφείο Προμηθειών του Νοσοκομείου, Αθανασάκη & Ερυθρού Σταυρού ΑΜΠΕΛΟΚΗΠΟΙ – ΑΘΗΝΑ Τ. Κ. 115 26, από την ορισθείσα επιτροπή, παρέχεται δε η δυνατότητα να παρευρίσκονται εκπρόσωποι των συμμετεχόντων στο διαγωνισμό.

Οι προσφορές θα κατατίθενται υποχρεωτικά (άσχετα με τον τρόπο αποστολής τους) στην Γραμματεία του Νοσοκομείου προκειμένου να πρωτοκολληθούν, το αργότερο μέχρι και την **29/12/2016** ημέρα **ΠΕΜΠΤΗ** και ώρα **11:15 π. μ.**

(Προσφορές που θα κατατίθενται μετά την ανωτέρω ημερομηνία και ώρα δεν θα γίνονται δεκτές και θα επιστρέφονται ως εκπρόθεσμες).

- 1.2. Κατά την αποσφράγιση των προσφορών, οι εκπρόσωποι των συμμετεχόντων λαμβάνουν ταυτόχρονα γνώση των συμμετασχόντων στον διαγωνισμό, των δικαιολογητικών συμμετοχής καθώς και των στοιχείων της τεχνικής προσφοράς και οικονομικής προσφοράς..

## 2. Π Ρ Ο Σ Φ Ο Ρ Ε Σ

- 2.1. Όλα τα έγγραφα η προσφορά και τα δικαιολογητικά θα υποβάλλονται στην Ελληνική γλώσσα ή θα συνοδεύονται από επίσημη μετάφρασή τους στην ελληνική γλώσσα
- 2.2. Οι προσφορές υποβάλλονται από τους ενδιαφερόμενους μέσα σε σφραγισμένο φάκελο(ο οποίος θα φέρει τα πλήρη στοιχεία του συμμετέχοντος, επωνυμία –διεύθυνση – τηλέφωνο – fax – Α.Φ.Μ. ), με την ένδειξη:

**ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ  
<< ΚΟΡΓΙΑΛΕΝΕΙΟ – ΜΠΕΝΑΚΕΙΟ Ε.Ε.Σ.>>  
ΑΘΑΝΑΣΑΚΗ 1 & ΕΡΥΘΡΟΥ ΣΤΑΥΡΟΥ  
Τ.Κ. 11526 ΑΜΠΕΛΟΚΗΠΟΙ –ΑΘΗΝΑ  
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ  
ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΓΙΑ ΔΙΑΚΗΡΥΞΗ:Π45/2016  
ΕΙΔΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ:ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ  
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ:29/12/2016 ΚΑΙ ΩΡΑ 11:30 π.μ.**

και θα περιλαμβάνει υποχρεωτικά τρεις ξεχωριστούς σφραγισμένους φακέλους με τις ενδείξεις:

**Α. «ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ»**

Τα δικαιολογητικά συμμετοχής τοποθετούνται σε χωριστά σφραγισμένο φάκελο μέσα στον κυρίως φάκελο με την ένδειξη << ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ>> και θα φέρουν συνεχή αρίθμηση από το πρώτο μέχρι το τελευταίο(άρθρο 93 του Ν.4412/2016).

Οι συμμετέχοντες /οικονομικοί φορείς **υποβάλλουν, επί ποινή αποκλεισμού**, τα δικαιολογητικά, όπως αναλυτικά περιγράφονται κατωτέρω:

**1. Υπεύθυνη δήλωση του Ν. 1599/1986 (Α΄ 75), με την οποία ο συμμετέχων /οικονομικός φορέας θα δηλώνει ότι :**

- 1.1 ) δεν υπάρχει εις βάρος του τελεσίδικη καταδικαστική απόφαση για τους αναφερόμενους λόγους στο άρθρο 73 παρ. 1 του ν.4412/2016,
- 1.2 ) δεν έχει αθετήσει τις υποχρεώσεις του όσον αφορά την καταβολή φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης(κύριας και επικουρικής), διαπιστωμένα από δικαστική ή διοικητική απόφαση με τελεσίδικη και δεσμευτική ισχύ, σύμφωνα με διατάξεις της χώρας όπου είναι εγκατεστημένος ή την εθνική νομοθεσία,
- 1.3 ) αποδέχεται πλήρως τους όρους της παρούσας διακήρυξης,
- 1.4 ) αναλαμβάνει την υποχρέωση να προσκομίσει κάθε σχετικό δικαιολογητικό εφόσον του ζητηθεί από την Επιτροπή του Διαγωνισμού,
- 1.5 )συμμετέχει με μια μόνο προσφορά στο πλαίσιο του παρόντος διαγωνισμού,
- 1.6 ) η προσφορά που καταθέτει, την έχει συντάξει, σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές και τους όρους της διακήρυξης και όλων των σχετικών με αυτήν διατάξεων και κείμενων νόμων, για τους οποίους έλαβε γνώση και τους οποίους αποδέχεται πλήρως και ανεπιφύλακτα και αναλόγως θα τηρήσει καθ' όλη την διάρκεια ισχύος της σύμβασης,
- 1.7 ) παραιτείται από κάθε δικαίωμα αποζημίωσης του σχετικά με οποιαδήποτε απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής (του Νοσοκομείου) για αναβολή ή ακύρωση – ματαίωση του διαγωνισμού,
- 1.8 ) είναι εγγεγραμμένος στο οικείο επαγγελματικό ή εμπορικό μητρώο που αποδεικνύει την ειδικότητα του επαγγέλματος του, σε σχέση με την εκτέλεση της προμήθειας ή της υπηρεσίας,
- 1.9) δεν έχει αποκλεισθεί από τους διαγωνισμούς προμηθειών ή υπηρεσιών του δημόσιου τομέα

1.10) δεν έχει κηρυχθεί έκπτωτος από σύμβαση προμηθειών ή υπηρεσιών του δημοσίου

**Σημειώνεται ότι σύμφωνα με την παράγραφο 3 του Ν. 4250/26-03-2014 (ΦΕΚ 74/Α/26-03-2014) η ανωτέρω υπεύθυνη δήλωση φέρει ημερομηνία εντός των τελευταίων τριάντα ημερολογιακών ημερών προ της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής των προσφορών και δεν απαιτείται βεβαίωση του γνησίου της υπογραφής από αρμόδια διοικητική αρχή ή τα ΚΕΠ.**

### **Β. «ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ»**

Τα τεχνικά στοιχεία της προσφοράς τοποθετούνται σε χωριστά σφραγισμένο φάκελο μέσα στον κυρίως φάκελο με την ένδειξη <<ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ>> και θα φέρουν συνεχή αρίθμηση από το πρώτο μέχρι το τελευταίο(άρθρο 94 του Ν.4412/2016).

Οσυμμετέχων / οικονομικός φορέας θα δηλώνει αναλυτικά την συμμόρφωση ή απόκλιση των προσφερόμενων ειδών σε σχέση με τις αντίστοιχες τεχνικές προδιαγραφές της διακήρυξης. Για την εύκολη σύγκριση των προσφορών πρέπει να τηρηθεί στη σύνταξή τους, η τάξη και η σειρά των όρων της διακήρυξης. Οι απαντήσεις σε όλα τα ερωτήματα της διακήρυξης πρέπει να είναι σαφείς. Παραπομπές σε τεχνικά έντυπα ή εκδόσεις των κατασκευαστικών οίκων επιτρέπονται μόνον εφόσον προσαρτώνται στην προσφορά και δίνεται ο συγκεκριμένος αριθμός παραγράφου και σελίδας.

### **Γ. «ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ»**

Τα οικονομικά στοιχεία της προσφοράς τοποθετούνται, σε χωριστό σφραγισμένο φάκελο επίσης μέσα στον κυρίως φάκελο με την ένδειξη<<Οικονομική Προσφορά >>>> και θα φέρουν συνεχή αρίθμηση από το πρώτο μέχρι το τελευταίο(άρθρο 95 του Ν.4412/2016).

Για κάθε προσφερόμενο είδος (με ποινή αποκλεισμού) να αναφέρεται ο αύξων αριθμός του είδους που είναι καταχωρημένο στο παρατηρητήριο τιμών της ΕΠΥ και η τιμή αυτού. Σε αντίθετη περίπτωση να υποβληθεί υπεύθυνη δήλωση ότι δεν υπάρχει το είδος καταχωρημένο στο παρατηρητήριο τιμών τη συγκεκριμένη ημερομηνία υποβολής της προσφοράς. Οι προσφερόμενες τιμές δεν θα υπερβαίνουν τις αντίστοιχες ανώτατες τιμές του παρατηρητηρίου.

(Σημειώνεται επίσης ότι προς διευκόλυνση της Υπηρεσίας για την σύνταξη των αναλόγων πρακτικών είναι επιθυμητή και η ταυτόχρονη κατάθεση της τεχνικής και οικονομικής προσφοράς σε ηλεκτρονική μορφή, δισκέτα-CD-DVD-USB,κ.λ.π. (σε μορφή word), που θα περιλαμβάνεται στον σφραγισμένο φάκελο της τεχνικής και οικονομικής προσφοράς).

2. 3. Οι φάκελοι δικαιολογητικών, τεχνικής και οικονομικής προσφοράς θα φέρουν και τις ενδείξεις του κυρίως φακέλου.

2. 4. Σε περίπτωση που τα τεχνικά στοιχεία της προσφοράς δεν είναι δυνατόν λόγω μεγάλου όγκου, να τοποθετηθούν στον κυρίως φάκελο, τότε αυτά συσκευάζονται χωριστά και ακολουθούν τον κυρίως φάκελο με την ένδειξη <<ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ>> και τις λοιπές ενδείξεις του κυρίου φακέλου.
- 2.5. Σε περίπτωση συνυποβολής με την προσφορά στοιχείων και πληροφοριών εμπιστευτικού χαρακτήρα η γνωστοποίηση των οποίων στους συνδιαγωνιζόμενους θα έθιγε τα έννομα συμφέροντά τους, τότε ο συμμετέχων / οικονομικός φορέας οφείλει να σημειώνει επ αυτών την ένδειξη «πληροφορίες εμπιστευτικού χαρακτήρα». Σε αντίθετη περίπτωση θα δύναται να λαμβάνουν γνώση αυτών των πληροφοριών οι συνδιαγωνιζόμενοι. Εφόσον ένας συμμετέχων/οικονομικός φορέας χαρακτηρίζει πληροφορίες εμπιστευτικές, λόγω ύπαρξης τεχνικού ή εμπορικού απορρήτου, στη σχετική δήλωσή του, αναφέρει ρητά όλες τις σχετικές διατάξεις νόμου ή διοικητικές πράξεις που επιβάλλουν την εμπιστευτικότητα της συγκεκριμένης πληροφορίας. Δεν χαρακτηρίζονται ως εμπιστευτικές πληροφορίες σχετικά με τις τιμές μονάδος, τις προσφερόμενες ποσότητες, την οικονομική προσφορά και τα στοιχεία της τεχνικής προσφοράς που χρησιμοποιούνται για την αξιολόγησή της (άρθρο 257 του ν.4412/2016).
2. 6. Η προσφορά δεν πρέπει να έχει ξέσματα, σβησίματα, προσθήκες ή διορθώσεις. Εάν υπάρχει στην προσφορά οποιαδήποτε προσθήκη ή διόρθωση, αυτή πρέπει να είναι καθαρογραμμένη και μονογραμμένη από τον συμμετέχοντα/οικονομικό φορέα, το δε αρμόδιο όργανο παραλαβής και αποσφράγισης των προσφορών, κατά τον έλεγχο, μονογράφει και σφραγίζει την τυχόν διόρθωση ή προσθήκη. Η προσφορά απορρίπτεται, όταν υπάρχουν σ' αυτή διορθώσεις που την καθιστούν ασαφή, κατά την κρίση του οργάνου αξιολόγησης των προσφορών.
2. 7. Η **προσφορά(τεχνική και οικονομική)** θα φέρει την επωνυμία του συμμετέχοντα/οικονομικό φορέα, διεύθυνση, τηλέφωνο, FAX, Α.Φ.Μ. και στο τέλος **θα σφραγίζεται καθαρά και θα υπογράφεται.**
2. 8. Η προσφορά θα ισχύει τουλάχιστον για χρονικό διάστημα **(180 ) ημερών**, με δικαίωμα του Νοσοκομείου να ζητήσει παράταση ισχύος για το ίδιο χρονικό διάστημα μετά και με δικαίωμα του προμηθευτή να αποδεχτεί ή όχι την παράταση αυτή. **Προσφορά που ορίζει χρόνο ισχύος μικρότερο των (180) ημερών απορρίπτεται ως απαράδεκτη.**  
Μετά τη λήξη και του παραπάνω ανώτατου ορίου χρόνου παράτασης ισχύος της προσφοράς, τα αποτελέσματα της διαδικασίας ανάθεσης ματαιώνονται, εκτός αν το Νοσοκομείο κρίνει, κατά περίπτωση, αιτιολογημένα, ότι η συνέχιση της διαδικασίας εξυπηρετεί το δημόσιο συμφέρον, οπότε οι συμμετέχοντες/οικονομικοί φορείς που συμμετέχουν στη διαδικασία μπορούν να επιλέξουν είτε να παρατείνουν την προσφορά τους, εφόσον τους ζητηθεί πριν την πάροδο του ανωτέρω ανώτατου ορίου παράτασης της προσφοράς τους είτε όχι. Στην τελευταία περίπτωση, η διαδικασία

συνεχίζεται με όσους παρέτειναν τις προσφορές τους και αποκλείονται οι λοιποίσυμμετέχοντες/ οικονομικοί φορείς (άρθρο97 του ν.4412/2016).

- 2. 9.** Το άνοιγμα των κυρίως φακέλων, των δικαιολογητικών συμμετοχής και των τεχνικών και οικονομικών προσφορών θα γίνει την ανωτέρω οριζόμενη ημερομηνία αποσφράγισης των προσφορών. Κατά την αποσφράγιση των προσφορών η επιτροπή διεξαγωγής και αξιολόγησης δεν είναι υποχρεωμένη να ελέγχει την συμμόρφωση των διαγωνιζομένων ή των προσφορών τους, προς τους όρους της διακήρυξης.
- 2. 10. Οισυμμετέχοντες/ οικονομικοί φορείς μπορούν να υποβάλλουν προσφορά για το σύνολο των ζητούμενων ειδών.**

### **3. ΤΙΜΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ**

- 3. 1.** Η τιμή θα δοθεί ως ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%) στην εκάστοτε νόμιμα διαμορφούμενη και πιστοποιούμενη από το τμήμα Εμπορίου της Περιφέρειας Αττικής, ΜΕΣΗ ΛΙΑΝΙΚΗ ΤΙΜΗ (Μ. Λ. Τ.) πώλησης του είδους, κατά την ημέρα παράδοσης του και που θα αντιστοιχεί στην ποιότητα και σε κάθε άλλο χαρακτηριστικό γνώρισμά του.

Σε περίπτωση αδυναμίας πιστοποίησης της (Μ. Λ. Τ.) , για τιμή θα λαμβάνεται η εγγύτερα πιστοποιηθείσα (Μ. Λ. Τ.) η οποία δεν πρέπει να απέχει περισσότερο από πέντε ημέρες προ ή μετά την παράδοση.

Στις περιπτώσεις που είναι αδύνατος κατά την παραλαβή ο προσδιορισμός κάποιου χαρακτηριστικού γνωρίσματος του είδους, από το οποίο εξαρτάται η τιμή, τότε το είδος θα αποτιμάται στην κατώτερη γενικά λιανική τιμή από την οποία θα αφαιρούνται η έκπτωση, οι κρατήσεις, κ.λ.π.

- 3. 2.** Το ποσοστό έκπτωσης που θα δοθεί θα είναι ενιαίο για όλα τα είδη και θα ισχύει για παράδοση των ειδών μέχρι τις αποθήκες του Νοσοκομείου.

**3.3.** Διευκρινίζεται ότι:

α) Η (Μ. Λ. Τ.) περιλαμβάνει τον Φ.Π.Α. , ο οποίος θα αφαιρείται με εσωτερική υφαίρεση, στην συνέχεια από το υπόλοιπο ποσό θα αφαιρείται και το δοθέν ποσοστό έκπτωσης και στο προκύπτον πλέον καθαρό ποσό θα υπολογίζεται ο Φ.Π.Α.

β) Οι κρατήσεις θα υπολογίζονται στις ανωτέρω τιμές μετά την αφαίρεση της έκπτωσης και του Φ.Π.Α.

### **4. ΠΑΡΑΔΟΣΗ**

- 4. 1.** Οι εκάστοτε παραγγελίες θα δίδονται στον προμηθευτή εγγράφως ή προφορικά από τους υπευθύνους της αποθήκης του Νοσοκομείου και οι

παραδόσεις θα γίνονται τμηματικά και σύμφωνα με τα χρονικά όρια που θα αναφέρονται στην προσφορά και στη σύμβαση, στην αποθήκη του Νοσοκομείου.

4. 2. Η παράδοση θα γίνεται από τους προμηθευτές με δικά τους μεταφορικά μέσα, έξοδα και ευθύνη στην αποθήκη του Νοσοκομείου και σε εργάσιμες ημέρες και ώρες .
4. 3. Ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος στην άμεση αντικατάσταση των ειδών εκείνων που θα κρίνονται σαν ακατάλληλα από τις αρμόδιες επιτροπές.

## 5. ΠΛΗΡΩΜΗ

5. 1. Η πληρωμή της αξίας της προμήθειας θα είναι σε ΕΥΡΩ και θα γίνεται από το Ταμείο του Νοσοκομείου με έκδοση εντάλματος πληρωμής έπ' ονόματι του προμηθευτή, αφού προσκομισθούν τα απαραίτητα δικαιολογητικά και εφόσον δεν εκκρεμεί καμία σε βάρος του ποιινή απορρέουσα από παράβαση της παρούσας συμβάσεως (Τιμολόγιο, Φορολογική ενημερότητα, ασφαλιστική ενημερότητα καταστατικό εταιρείας και νομιμοποίηση εκπροσώπου κ.λ.π.) και σύμφωνα με τα οριζόμενα στις διατάξεις της υποπαραγράφου Ζ.5 του Ν.4152/2013 (ΦΕΚ 107/Α'/09.05.2013). Η πληρωμή θα γίνεται μετά από προηγούμενη θεώρηση των σχετικών χρηματικών ενταλμάτων πληρωμής, από τον αρμόδιο Επίτροπο του Ελεγκτικού Συνεδρίου, όπου απαιτείται.
5. 2. Ο προμηθευτής κατά την πληρωμή υπόκειται στις παρακάτω κρατήσεις:
  - Α) Υπέρ οργανισμών ψυχικής Υγείας, Υπουργείου Υγείας 2%.
  - Β) Για προκαταβολή φόρου εισοδήματος παρακράτηση 4% ή 8%
  - Γ) Υπέρ ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΑΑΔΗΣΥ) 0,06%( άρθρο 375 παρ.7 του ν.4412/2016, που τροποποιεί το άρθρο 4 παρ.3 του ν.4013/2011)
  - Γ1) Τέλος χαρτοσήμου 3% επί του ποσού της ανωτέρω κράτησης , πλέον εισφοράς υπέρ Ο.Γ.Α 20%
5. 3. Ο φόρος προστιθέμενης αξίας (ΦΠΑ) επί της αξίας των τιμολογίων βαρύνει το Νοσοκομείο

**Σημειώνεται ότι οι κρατήσεις θα προσαρμόζονται αυτόματα στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία.**

## 6. ΛΟΙΠΟΙ ΟΡΟΙ – ΠΟΙΝΙΚΕΣ ΡΗΤΡΕΣ

6. 1. Η συμμετοχή ενός υποψηφίου προμηθευτή στο διαγωνισμό σε περισσότερες από μία υποβαλλόμενες προσφορές διαγωνιζομένων αποτελεί λόγο αποκλεισμού όλων των υποβαλλόμενων προσφορών στις οποίες συμμετέχει ο συγκεκριμένος υποψήφιος προμηθευτής .

6. 2. Οι συμμετέχοντες/ οικονομικοί φορείς δεν έχουν δικαίωμα να αποσύρουν την προσφορά τους ή μέρος της μετά την κατάθεσή της. Σε περίπτωση που αποσύρουν την προσφορά τους ή μέρος της, το Νοσοκομείο μπορεί να επιβάλλει κυρώσεις χωρίς να απαιτείται άλλη διαδικασία ή δικαστική ενέργεια.
6. 3. **Εναλλακτικές προσφορές ή αντιπροσφορές δεν γίνονται δεκτές και απορρίπτονται ως απαράδεκτες.**
6. 4. Ενστάσεις υποβάλλονται για τους λόγους και με την διαδικασία που προβλέπεται από το άρθρο 127 του Ν. 4412/2016.
6. 5. **Ως κριτήριο κατακύρωσης στην παρούσα διακήρυξη ορίζεται η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής (μεγαλύτερο ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%) επί της (Μ.Λ.Τ.)).** Ισότιμες θεωρούνται οι προσφορές με το ίδιο ακριβώς ποσοστό έκπτωσης . Στην περίπτωση αυτή η επιλέγεται ο ανάδοχος με κλήρωση μεταξύ των συμμετεχόντων / οικονομικών φορέων που υπέβαλαν ισότιμες προσφορές. Η κλήρωση γίνεται ενώπιον του αρμοδίου συλλογικού οργάνου και παρουσία αυτών των συμμετεχόντων / οικονομικών φορέων(άρθρο 90 του ν.4412/2016).
- 6.6.Για το τελικό αποτέλεσμα του διαγωνισμού μετά την αξιολόγηση των προσφορών από την αρμόδια επιτροπή, αρμόδιο να αποφασίζει είναι το Διοικητικό Συμβούλιο του Νοσοκομείου. Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα ματαίωσης ή ακύρωσης ή αναμόρφωσης ή επανάληψης της διαδικασίας, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο άρθρο 106 του Ν. 4412/2016. Επίσης σύμφωνα με το άρθρο 104 του Ν. 4412/2016, το Νοσοκομείο μπορεί να προτείνει την κατακύρωση της σύμβασης για ολόκληρη ή μεγαλύτερη ή μικρότερη ποσότητα κατά ποσοστό που δεν θα υπερβαίνει το 30% στην περίπτωση της μεγαλύτερης ποσότητας ή το 50% στην περίπτωση μικρότερης ποσότητας. Για κατακύρωση μέρους της ποσότητας κάτω του ανωτέρω ορίου , απαιτείται προηγούμενη αποδοχή από τον προμηθευτή.
6. 7. **Ο προμηθευτής που θα αναδειχθεί με το διαγωνισμό οφείλει υποχρεωτικά να προσέλθει μέσα σε είκοσι (20) ημέρες από την ημερομηνία κοινοποίησης της ανακοίνωσης για την υπογραφή της σχετικής σύμβασης, προσκομίζοντας και την προβλεπόμενη εγγύηση καλής εκτέλεσης αυτής, αορίστου ισχύος .** Το ύψος της εγγύησης, που θα καλύπτει το 5% της συνολικής συμβατικής αξίας των ειδών χωρίς Φ.Π.Α., θα προσδιορισθεί και θα ορισθεί με την ανακοίνωση. Οι εγγυήσεις εκδίδονται από πιστωτικά ιδρύματα που λειτουργούν νόμιμα στα κράτη - μέλη της Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου ή στα κράτη-μέλη της ΣΔΣ και έχουν, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις, το δικαίωμα αυτό. Μπορούν, επίσης, να εκδίδονται από το Ε.Τ.Α.Α. - Τ.Σ.Μ.Ε.Δ.Ε. ή να παρέχονται με γραμμάτιο του Ταμείου Παρακαταθηκών και Δανείων με παρακατάθεση σε αυτό του αντίστοιχου χρηματικού ποσού (άρθρο 72 του ν.4412/2016).

- 6. 8. Ο προμηθευτής κηρύσσεται έκπτωτος και επιβάλλονται κυρώσεις, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στο άρθρο 203 του ν.4412/2016.**
- 6. 9.** Σύμφωνα με το αρ. 25 του Ν. 4412/20156, υποψήφιοι ή προσφέροντες και, σε περίπτωση ενώσεων, τα μέλη αυτών μπορούν να είναι φυσικά ή νομικά πρόσωπα εγκατεστημένα σε:
- α) σε κράτος-μέλος της Ένωσης,  
 β) σε κράτος-μέλος του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου (Ε.Ο.Χ.),  
 γ) σε τρίτες χώρες που έχουν υπογράψει και κυρώσει τη ΣΔΣ, στο βαθμό που η υπό ανάθεση δημόσια σύμβαση καλύπτεται από τα Παραρτήματα 1, 2, 4 και 5 και τις γενικές σημειώσεις του σχετικού με την Ένωση Προσαρτήματος Ι της ως άνω Συμφωνίας, καθώς και  
 δ) σε τρίτες χώρες που δεν εμπίπτουν στην περίπτωση γ' της παρούσας παραγράφου και έχουν συνάψει διμερείς ή πολυμερείς συμφωνίες με την Ένωση σε θέματα διαδικασιών ανάθεσης δημοσίων συμβάσεων.
- Οι ενώσεις και οι κοινοπραξίες δεν υποχρεούνται να λαμβάνουν ορισμένη νομική μορφή προκειμένου να υποβάλουν την προσφορά. Η επιλεγείσα ένωση ή κοινοπραξία υποχρεούται να πράξει τούτο εάν κατακυρωθεί σε αυτή η σύμβαση εφ' όσον η λήψη ορισμένης νομικής μορφής είναι αναγκαία για την ικανοποιητική εκτέλεση της σύμβασης.
- 6. 10.** Σε περίπτωση που το Υπουργείο Υγείας ή η Υ.ΠΕ. ή η Ε.Π.Υ. ή άλλος φορέας καλύψει τις ανάγκες του Νοσοκομείου με οποιοδήποτε τρόπο (δωρεά, σύμβαση, κ.λ.π.) ή σε περίπτωση που υπάρξει κατακύρωση ενιαίου διαγωνισμού από άλλο Νοσοκομείο, μονομερώς το Νοσοκομείο και χωρίς δικαίωμα για αποζημίωση από μέρους του προμηθευτή μπορεί να διακόψει την παρούσα σύμβαση.
- 6.11** Για οτιδήποτε δεν προβλέπεται από την παρούσα διακήρυξη ισχύουν οι διατάξεις των αναφερομένων στην αρχή της διακήρυξης νόμων και διαταγμάτων και ειδικότερα ο ν.4412/2016.

## **7. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β΄ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ– ΠΟΣΟΤΗΤΑ– ΔΑΠΑΝΗ**

### **ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να είναι <<A>>Κατηγορίας και να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές εμπορίας της κατηγορίας αυτής, όπως καθορίζονται από τις προδιαγραφές του Κ.Τ.Π (Άρθρο 119), των ισχυόντων Κανονισμών και Διατάξεων (ΦΕΚ 52 της 28/1/94 περί ποιοτικού ελέγχου νωπών οπωρολαχανικών), Κανονισμό 2200/96 και 1148/01 ΚΥΑ 257543/31.07.03, ΦΕΚ 1122/08/08/03 περί υποχρεωτικής τυποποίησης (συσκευασίας και επισήμανσης)

των νωπών φρούτων και λαχανικών που εισάγονται, εξάγονται, διακινούνται ή πωλούνται στις πάσης φύσεως αγορές και καταστήματα των χωρών της Ε.Ε, τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις (Αγορανομική Διάταξη 14/89 Άρθρο 3 και Άρθρο 67β) περί λήψης ειδικών μέτρων που αφορούν τα νωπά οπωρολαχανικά εγχώριας παραγωγής, κατά την εμπορία και διακίνησή τους από τη βάση παραγωγής μέχρι την τελική κατανάλωσή τους, να πληρούν τις απαιτήσεις των Κανονισμών [Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 543/2011 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 7ης Ιουνίου 2011 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών, του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1580/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 21ης Δεκεμβρίου 2007 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 2200/96, (ΕΚ) αριθ. 2201/96 και (ΕΚ) αριθ. 1182/2007 του Συμβουλίου στον τομέα των οπωροκηπευτικών].

## ΓΕΝΙΚΑ

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να είναι **φρέσκα** ( το ανώτερο τριών ημερών - για τα οπωρολαχανικά εποχής) , να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 543/2011 ώστε να είναι :

- ακέραια,
- υγιή (αποκλείονται προϊόντα που είναι προσβεβλημένα από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση),
- καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη, απαλλαγμένα από παράσιτα και γενικότερα επιβλαβείς οργανισμούς και να μην εμφανίζουν αλλοίωση της σύστασης ή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών,
- απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία,
- απαλλαγμένα από αρχή εξωτερικής ξήρανσης,
- απαλλαγμένα από ζημιές οφειλόμενες σε χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό,
- απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/ και ξένη γεύση,
- απαλλαγμένα υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων και ραδιενεργών καταλοίπων όπως είναι τα ακόλουθα:οργανοφωσφορικά,οργανοχλωριομένα και υδρογονάνθρακες.

- Τα προϊόντα πρέπει να είναι επαρκώς αναπτυγμένα, αλλά όχι υπερβολικά, και οι καρποί να βρίσκονται σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμανσης και να

μην είναι υπερώριμοι.

Τα προϊόντα πρέπει να βρίσκονται σε κατάσταση τέτοια, ώστε να τους επιτρέπει:

να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό,

- να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού, και να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία τους κατά την μεταφορά και αποθήκευση.

Τα προϊόντα στη συσκευασία πρέπει να είναι σε διατεταγμένα στρώματα με ομοιογενές περιεχόμενο και ποτέ χύμα και θα πρέπει να τηρούνται οι ειδικές προδιαγραφές εμπορίας και τυποποίηση, έτσι όπως αυτές προσδιορίζονται στο Παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2011 και στην Αριθμ. Α2-718/28-7- 2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.).

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, να περιέχει προϊόντα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας, μεγέθους και σαφώς του ίδιου βαθμού ανάπτυξης και ωρίμανσης.

Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει εξωτερικά συγκεντρωμένες στην ίδια πλευρά με ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και ευδιάκριτους χαρακτήρες τις ακόλουθες ενδείξεις:

**A. Ταυτοποίηση:** Όνομα και διεύθυνση του συσκευαστή και/ή του αποστολέα.

Η ένδειξη αυτή μπορεί να αντικαθίσταται:

— για όλες τις συσκευασίες εκτός από τις προσυσκευασίες, από τον κωδικό του συσκευαστή και/ή του αποστολέα που έχει εκδοθεί ή αναγνωριστεί από επίσημη υπηρεσία, συνοδευόμενο από την ένδειξη «συσκευαστής και /ή αποστολέας» (ή ισοδύναμη συντομογραφία),

— για τις προσυσκευασίες και μόνο, από το όνομα και τη διεύθυνση του πωλητή που είναι εγκατεστημένος στο εσωτερικό της Ένωσης, συνοδευόμενα από την ένδειξη «συσκευασμένο για:» ή ισοδύναμη ένδειξη. Στην περίπτωση αυτή, η ετικέτα πρέπει να περιέχει και έναν κωδικό που αντιστοιχεί στον συσκευαστή και/ή στον αποστολέα. Ο πωλητής παρέχει στις υπηρεσίες ελέγχου όλες τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τη σημασία του κωδικού αυτού.

**Β. Φύση του προϊόντος** — Κοινή ονομασία του είδους, αν το προϊόν δεν είναι ορατό εξωτερικά

— Ονομασία της ποικιλίας.

**Γ. Καταγωγή του προϊόντος** — Χώρα καταγωγής και ενδεχομένως, περιοχή παραγωγής ή εθνική ή περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

**Δ.Εμπορικά χαρακτηριστικά** — Ποιοτική Κατηγορία.

— Μέγεθος εκφραζόμενο ως:

— Ελάχιστο και μέγιστο μέγεθος (σε mm) ή — κωδικό(-ούς) μεγέθους που ακολουθείται, προαιρετικά, από το ελάχιστο ή μέγιστο μέγεθος ή τον αριθμό

**Ε. Αριθμός παρτίδας**

Όταν οι συσκευασίες παρουσιάζονται σε παλέτα, οι ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται σε ευδιάκριτο σημείο σε δύο τουλάχιστον πλευρές της παλέτας.

Οι συσκευασίες των οπωρολαχανικών να είναι κατά προτίμηση χάρτινες, καθαρές, απαλλαγμένες από οσμές, ξένα σώματα και υγρασία, ώστε να εξασφαλίζεται η μεταφορά και η διακίνησή τους σε ικανοποιητική κατάσταση.

Τα υλικά παρασκευής των χαρτονιών, που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του χαρτοκιβωτίου πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και από υλικό τέτοιο, ώστε να μην είναι δυνατόν να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις στο προϊόν και κατάλληλα για να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά.

#### ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθμ. 2073/2005 της Επιτροπής της 15<sup>ης</sup> Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

1. E. Coli □ 10/ gr.
2. Salmonellaspp. απουσία στα 25 gr.
3. Singellaαπουσία στα 25 gr.
4. E.Coli0157:H 7 απουσία στα 25gr

## ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ

## ΛΑΧΑΝΙΚΑ:

**ΑΓΓΟΥΡΙΑ** *Cucumissativus*-*Σικυός* Τα αγγούρια πρέπει, πλέον των γενικών προδιαγραφών ποιότητας, να είναι όψεως νωπής, σφιχτά, χωρίς πικρή γεύση. Τα αγγούρια πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα αγγούρια πρέπει να έχουν ικανοποιητική ανάπτυξη, έχοντας συγχρόνως σπόρους τρυφερούς, σχηματισμένα και σχεδόν ίδια. Το μέγεθος των προϊόντων πρέπει να έχει μήκος **από 20-30 cm** και διάμετρο μεταξύ 4 και 7 cm. Η συσκευασία των αγγουριών είναι υποχρεωτική σε νάilon σακούλες ή χαρτοκιβώτια με οπές. Τα αγγούρια πρέπει να είναι αρκετά σφιχτά κατά τη συσκευασία που πρέπει να γίνεται με τρόπο άνετο ώστε να αποφευχθεί κάθε ζημιά κατά τη μεταφορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ουσία ή /και οσμή. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού.

**ΚΑΡΟΤΑ** *Δαύκος (Daucus)* της οικογένειας των Σελινοειδών Τα καρότα πρέπει να είναι υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη η από αλλοιώσεις που θα μπορούσαν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση), να είναι καθαρά δηλαδή να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ορατά ξένα σώματα, να είναι σφιχτά, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ζημιές που προέρχονται από επιβλαβείς οργανισμούς, να μη φέρουν γραμμώσεις, να μην έχουν σποροποιηθεί, να μη διακλαδίζονται και να είναι απαλλαγμένα από δευτερεύουσες ρίζες, να είναι απαλλαγμένα από μη κανονική εξωτερική υγρασία, δηλαδή να είναι επαρκώς στεγνά μετά από το πλύσιμο, να είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση, να είναι ακέραια, φρέσκα, να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Το

μέγεθος να είναι 15-25 mm κατά διάμετρο ή 80-120 g κατά βάρος. Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας ή παρτίδας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο καρότα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας, παρουσίας και μεγέθους. Το ορατό μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας ή της παρτίδας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Τα φύλλα πρέπει να είναι βγαλμένα ή κομμένα κοντά στο λαιμό χωρίς να βλάπτεται η ρίζα. Τα καρότα να είναι συσκευασμένα σε νάιλον σακούλες και σε μικρές συσκευασίες των 10 ή 20 Kgr τοποθετημένα σε πολλαπλά στρώματα, διατεταγμένα μέσα στη συσκευασία. Τα καρότα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία τους.

### **ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ**

Κολοκυνθοειδών (Cucurbitaceae)

Τα κολοκυθάκια πρέπει να είναι εφοδιασμένα με μίσχο (που είναι δυνατό να έχει υποστεί ελαφρά φθορά) και άνθος, να είναι νωπής εμφάνισης, συνεκτικά, υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση) και απαλλαγμένα από κοιλότητες και σχισμές. Τέλος, πρέπει να έχουν αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό, χωρίς όμως οι σπόροι να έχουν καταστεί συνεκτικοί. Τα κολοκυθάκια πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Το μήκος για τα κολοκυθάκια να είναι από 50 -150 mm (**κολοκυθάκια χονδρά για ειδικές παρασκευές, μετά από ειδική παραγγελία του Νοσοκομείου**) και το μήκος μετρείται από το σημείο συμβολής με το μίσχο μέχρι το άκρο της στεφάνης του σπώρας. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση, ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού.

### **ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΑ Βρασική η λαχανώδης ΠΟΙΚ. ΜΠΡΟΚΟΛΑ**

(Brassicaoleracea) Τα κουνουπίδια και τα μπρόκολα πρέπει να είναι χρώματος

λευκού έως μωβ αποκλεισμένης κάθε άλλης απόχρωσης, οι ανθοφόρες κεφαλές αυτών πρέπει να είναι όψεως νωπής, συνεκτικές με τα άνθη σφικτά, απαλλαγμένες από ελατώματα όπως κηλίδες, εξογκώματα φύλλων στο κέντρο και κάθε είδους προσβολές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και ορμή. Εάν τα προϊόντα παρουσιάζονται "με φύλλα" ή "με φύλλα κομμένα στο στεφάνι", τα φύλλα πρέπει να είναι νωπής όψεως. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι περίπου στα 150 mm. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και τη μεταχείριση ώστε να φτάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού. Επιπλέον, τα προϊόντα πρέπει να είναι καλά σφιγμένα εντός της συσκευασίας, αλλά οι ανθοφόρες κεφαλές δεν πρέπει να καταστρέφονται από υπερβολικές πιέσεις.

#### **ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ κρόμμυον ή Άλλιον το κοινό**

Οι βολβοί πρέπει να είναι σκληροί και αρκετά ξεροί για τη προβλεπόμενη χρήση, οι δύο δε πρώτοι εξωτερικοί χιτώνες, καθώς και το στέλεχος, πρέπει να είναι εντελώς αποξηραμένοι. Οι βολβοί πρέπει να είναι σφικτοί και ανθεκτικοί, χωρίς φύτρα, απαλλαγμένοι από εξογκώματα που έχουν προκληθεί από ανώμαλη βλαστική ανάπτυξη και πρακτικά απαλλαγμένοι από ριζικό θύσανο. Τα κρεμμύδια πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να 50-70 mm. Τα κρεμμύδια πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να

τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού.

### **ΛΑΧΑΝΑ Κράμβη η λαχανώδης**

Τα λάχανα πρέπει να είναι νωπά, σφικτά, χωρίς σκασίματα και χωρίς εκβλαστήματα και κανονικής εξωτερικής υγρασίας. Αποκλείονται τα λάχανα που φέρουν ίχνη σήψης ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση. Ο βλαστός πρέπει να κόβεται ελαφρά από τα πρώτα φύλλα, τα οποία παραμένουν επί του βλαστού και η τομή πρέπει να είναι λεία. Τα φύλλα των λάχανων πρέπει να είναι καλά προσκολλημένα (εκτός από ορισμένα φύλλα προστασίας). Τα λάχανα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Το κατά μονάδα καθαρό βάρος δεν πρέπει να είναι κατώτερο των 1.000 gr. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού.

**ΜΑΡΟΥΛΙΑ (*Lactucasativa*, Λακτούκη η ήμερος)**

**ΚΑΤΣΑΡΑ ΑΝΤΙΔΙΑ *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam**

**ΠΛΑΤΥΦΥΛΛΑ ΑΝΤΙΔΙΑ *Lactuca sativa* var. *crispa* L**

Τα προϊόντα πρέπει να είναι:

ακέραια, υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή φέρουν αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση), καθαρά και περιποιημένα, δηλαδή ουσιαστικά απαλλαγμένα από χρώμα ή οποιαδήποτε άλλη ουσία και απαλλαγμένα από ορατές ξένες ουσίες, φρέσκα, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από

επιβλαβείς οργανισμούς, συμπαγή, μη προχωρημένης ανάπτυξης, απαλλαγμένα από εξωτερική μηφυσιολογική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.

Όσον αφορά τα μαρούλια, επιτρέπεται λόγω της χαμηλής θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της βλάστησης να έχουν αποκτήσει κοκκινωπό χρώμα, χωρίς βέβαια να αλλάζει σημαντικά η εμφάνιση του προϊόντος.

Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στη βάση των τελευταίων φύλλων και η τομή πρέπει να είναι συμμετρική.

Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη. Επίσης, η κατάσταση και η ανάπτυξη των προϊόντων πρέπει να τους επιτρέπουν:

να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού. Τα προϊόντα πρέπει να είναι όψεως νωπής, καθαρά και περιποιημένα (δηλαδή σχεδόν απαλλαγμένα από φύλλα με χρώμα, ασπρόχρωμα ή άμμο και ανθοφόρες). Η ανάπτυξή τους πρέπει να είναι κανονική ανάλογα με την περίοδο παραγωγής και εμπορίας, και σε καμία περίπτωση να μην είναι υπερβολικά προχωρημένη, να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μύλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Τα κεφαλωτά μαρούλια πρέπει να έχουν μία μόνο καρδιά καλά σχηματισμένη. Ωστόσο, τα κεφαλωτά μαρούλια που καλλιεργούνται υπό κάλυψη είναι αποδεκτό να έχουν μικρή καρδιά.

Τα μαρούλια τύπου ρωμάνα πρέπει να έχουν καρδιά, η οποία επιτρέπεται να είναι μικρή.

Το κεντρικό μέρος των κατσαρών αντιδίων και των πλατύφυλλων αντιδίων πρέπει να είναι χρώματος κίτρινου. Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στις βάσεις των τελευταίων φύλλων και η τομή, κατά την αποστολή, πρέπει να είναι λεία. Τα μαρούλια πρέπει να είναι καλά σχηματισμένα, σφικτά, όχι σχισμένα και απαλλαγμένα από ελαττώματα

πού βλάπτουν την βιωσιμότητά τους. Το κατά μονάδα καθαρό βάρος δεν πρέπει να είναι κατώτερο των 200 gr και ανώτερο των 350 gr περίπου.

Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα κατά τη συσκευασία από κάθε ξένο σώμα, κυρίως φύλλα αποκολλημένα από το σώμα του φυτού και τεμάχια στελέχους.

### **ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ *Solanum melongena* Στρώχνον η μελιτζάνα**

Οι μελιτζάνες πρέπει να είναι συνεκτικές, να μην έχουν προσβληθεί από σήψη ή να έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλες προς βρώση, να είναι εφοδιασμένες με κάλυκα και μίσχο (που είναι δυνατό να έχουν υποστεί ελαφρά φθορά), να έχουν αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό (χωρίς εν τούτοις η σάρκα τους να είναι ινώδης ή ξυλώδης, χωρίς οι σπόροι να έχουν αναπτυχθεί σε υπερβολικό βαθμό), να είναι νωπής εμφάνισης αλλά απαλλαγμένες από κάθε εξωτερική υγρασία πέραν της φυσιολογικής και γενικά κάθε αλλοίωση. Οι μελιτζάνες πρέπει να είναι ολόκληρες, ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παράσιτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένες με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένες, καθαρές (κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι 60 mm. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις τον τόπου προορισμού.

Ποικιλίες που θα προσφέρονται είναι:

1 ΦΛΑΣΚΕΣ ωοειδείς και με μακριούς καρπούς, βάρους 150 περίπου gr, χρώματος σκούρου μωβ.

2. ΤΣΑΚΩΝΙΚΗ Λεωνιδίου (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης), με μακρύς καρπούς, βάρους 120-150 gr, μωβ χρώματος.

**ΠΑΤΑΤΕΣ Στρώχνον το κονδυλόρριζον, *Solanumtuberosum***

Οι πατάτες πρέπει να είναι ολόκληρες ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένες με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένες, καθαρές (κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Οι πατάτες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από κάθε ξένη γεύση και οσμή. Να είναι σφικτές και συνεκτικές χωρίς αλλοιώσεις, απαλλαγμένες από καφέ εσωτερικές κηλίδες πρακτικά απαλλαγμένες από πρασίνισμα (μέχρι το 1/8 της επιφάνειας) που να αφαιρείται με το καθάρισμα και σε ποσοστό που να μην υπερβαίνει το 1% του συνολικού βάρους της συσκευασίας. Η επιδερμίδα να παρουσιάζει λεία και συνεχή υφή ενώ το χρώμα της να είναι κίτρινο. Οι πατάτες θα είναι εξωτερικά καθαρισμένες από χώματα.

Το μέγεθος του κονδύλου να κυμαίνεται από 35 έως 65 mm, (μέτριες) με σχήμα στρογγυλό έως μακρόστενο, με μικρό μέγεθος τουλάχιστον μεγάλου καρυδιού σε ποσοστά μέχρι δέκα τοις εκατό (10%) σε όλη τη χορηγούμενη ποσότητα.

Το περιεχόμενο της κάθε συσκευασίας πρέπει να περιλαμβάνει πατάτες της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους. Οι πατάτες πρέπει να παρουσιάζουν τον ίδιο βαθμό ωριμότητας και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό επιδερμίδας. Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να εξασφαλίζουν την προστασία και τον αερισμό του προϊόντος, να είναι καινούργια καθαρά και από υλικό που δεν προκαλεί εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις στους κονδύλους.

Η συσκευασία να είναι σε δικτυωτούς σάκους των 25 Kgr. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση.

**ΣΗΜΑΝΣΗ ΠΑΤΑΤΑΣ ΕΜΠΟΡΙΟΥ**

Σύμφωνα με το Π.Δ.365/2002 και τον Καν.(ΕΕ) 543/2011 είναι υποχρεωτική η σήμανση του προϊόντος, επί της συσκευασίας της παραγόμενης στην Ελλάδα ή

εισαγόμενης από Τρίτες Χώρες και διακινούμενης στην Ελλάδα και στην Ευρωπαϊκή Ένωση πατάτας, από τον παραγωγό έως και το στάδιο της λιανικής πώλησης.

Κατά τη διακίνηση πατάτας εμπορίου από τα συσκευαστήρια στην ετικέτα σήμανσης υποχρεωτικά πρέπει να αναγράφονται τα παρακάτω:

1. ο αριθμός από το μητρώο εμπόρων νωπών οπωροκηπευτικών **(Κωδικός αριθμός GR από τη βάση ΜΕΝΟ του Υπ.Α.Α.Τ)**,
2. ο αριθμός Φυτοϋγειονομικού Μητρώου (Α.Μ.) του παραγωγού και του συσκευαστή,
3. το είδος,
4. η χώρα καταγωγής και η περιοχή,
5. η ποικιλία,
6. η ποιοτική κατηγορία,
7. ο αριθμός παρτίδας (LOT),
8. το βάρος, και
9. η ένδειξη <ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΦΥΤΕΥΣΗ>.

#### **Υπόδειγμα ετικέτας ΔΙΑΚΙΝΟΥΜΕΝΗΣ ΠΑΤΑΤΑΣ**

1. ΕΙΔΟΣ: ΠΑΤΑΤΑ
2. ΧΩΡΑ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ: /
3. ΠΕΡΙΟΧΗ: ή Ο ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ:
4. ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΑΡΤΙΔΑΣ:
5. Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΗΤΡΩΟΥ ΕΜΠΟΡΩΝ και  
Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΤΟΎΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΜΗΤΡΩΟΥ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗ και Ο  
ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΤΟΎΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΜΗΤΡΩΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ:
6. ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ:
7. ΠΟΙΚΙΛΙΑ:
8. ΒΑΡΟΣ:

#### **ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΦΥΤΕΥΣΗ**

Κάθε παραγωγός, διακινητής, συσκευαστής πατάτας, οφείλει να είναι εγγεγραμμένος στο Φυτοϋγειονομικό Μητρώο που τηρείται στις Δ/νσεις Αγροτικής Ανάπτυξης και Οικονομίας.

Τα συσκευαστήρια που ανασκευάζουν πατάτα φαγητού προερχόμενη από άλλες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, υποχρεούνται να αναγράφουν επί της νέας συσκευασίας όλες τις πληροφορίες σύμφωνα με το υπόδειγμα της ετικέτας.

**ΠΙΠΕΡΙΕΣ** Καψικόν (*Capsicum*) Οι πιπεριές πρέπει να είναι ολόκληρες, φρέσκιες, υγιείς, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από αλλοιώσεις που είναι δυνατόν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατά ξένα σώματα, καλά αναπτυγμένες, χωρίς ελαττώματα που οφείλονται στον παγετό, χωρίς τραύματα που δεν έχουν επουλωθεί, χωρίς εγκαύματα από τον ήλιο, με ποδίσκο, απαλλαγμένες από μη κανονική εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή/και γεύση. Οι γλυκές πιπεριές πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να είναι σφικτές, να έχουν το σχήμα, την ανάπτυξη και τον χρωματισμό που είναι κανονικοί για την ποικιλία, λαμβανομένου υπόψη του σταδίου ωριμάνσεως, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από κηλίδες. Ο ποδίσκος μπορεί να έχει υποστεί ελαφρά βλάβη ή να έχει κοπεί, εφόσον ο κάλυκας είναι άθικτος. Οι πιπεριές πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν στη μεταφορά και τη μεταχείριση, και να φθάνουν υπό ικανοποιητικές συνθήκες στον τόπο προορισμού. Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, δηλαδή να περιέχει γλυκές πιπεριές της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου, ποιότητας, μεγέθους και να βρίσκονται αισθητά στο ίδιο στάδιο ωρίμανσης και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό. Το ορατό μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Οι γλυκές πιπεριές πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία του προϊόντος. Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα. Οι πιπεριές πρέπει να συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια των 10 Kgr περίπου. Πιπεριές στρογγυλές, πράσινες, τραγανές, μέτριου μεγέθους.

Προτεινόμενη ποικιλία η πράσινη της Νέας Μαγνησίας με τους γλυκούς και σαρκώδεις καρπούς.

**ΣΕΛΙΝΑ** *Σέλινον το βαρύοσμον, Apiumgraveolens* Τα σέλινα πρέπει να είναι ακέραια, επιτρέπεται η κοπή του άνω μέρους, νωπής εμφανίσεως, υγιή,

αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προστεθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις, σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση, χωρίς ζημιές που έχουν υποστεί από παγετό, χωρίς κούφια τμήματα, παραφυάδες και ανθοφόρους άξονες, καθαρά χωρίς διακρινόμενες ξένες ύλες, πρακτικά χωρίς φθορές που έχουν προκληθεί από παράσιτα, πρακτικά χωρίς παράσιτα, χωρίς υπερβολική εξωτερική υγρασία, δηλαδή αρκετά "στεγνά" μετά από το πλύσιμο, χωρίς ξένες οσμές ή/και γεύσεις. Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να είναι καλής ποιότητας, κανονικού σχήματος και χωρίς ίχνη ασθενειών τόσο στα φύλλα όσο και στις κύριες νευρώσεις. Οι κύριες νευρώσεις δεν πρέπει να είναι ούτε τσακισμένες ούτε ινώδεις, να μην έχουν συνθλίβει ή σκάσει. Η κύρια ρίζα πρέπει να είναι καλάκαθαρισμένη και να μην υπερβαίνει τα 5 cm μήκους. Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη, λαμβάνοντας υπόψη την περίοδο παραγωγής και η κατάσταση τους να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει να αντέξουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχειρίσεως και να φθάσουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση. Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά σέλινα με ραβδώσεις της αυτής καταγωγής, ποιότητας, χρώματος και μεγέθους. Το διακρινόμενο τμήμα του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Η παρουσίαση του σέλινου να γίνεται με δεσμίδες στο μέσο συσκευασίας και ο αριθμός των τεμαχίων που τις απαρτίζουν πρέπει να είναι σταθερός για κάθε κιβώτιο. Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

**ΣΚΟΡΔΑ** *Alliumsativum*, Άλλιον το ήμερον) Τα σκόρδα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή, Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Τα σκόρδα πρέπει να είναι χωρίς φύτρα ορατά εξωτερικά. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι 30 mm. Επιπλέον, τα σκόρδα πρέπει να συσκευάζονται σε πλεξίδες των 24 βολβών (ξερά σκόρδα) και πρέπει να είναι πλεγμένα με τον ίδιο τούς βλαστό

και δεμένα με σπάγκο ή και σε μικρότερη συσκευασία. Η κοπή δε των βλαστών πρέπει να είναι καθαρή. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού.

**ΝΤΟΜΑΤΕΣ Στρώχρον το λυκοπερσικόν** Οι τομάτες πρέπει να είναι του εμπορικού τύπου "στρογγυλές" νωπές, να μην έχουν σαπίσει ή υποστεί άλλες αλλοιώσεις τέτοιες που να τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση, να είναι επαρκώς συνεκτικές, απαλλαγμένες από μη επουλωμένα σπασίματα και από εμφανείς πράσινους χρωματισμούς στη ζώνη που βρίσκεται στη βάση του ποδίσκου. Οι τομάτες πρέπει να είναι ολόκληρες, ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένες, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένες, καθαρές (κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές, απαλλαγμένες από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Ο καρπός, να είναι σφαιρικός ή μακρόστενος, εδώδιμος, ώριμος ζουμερός και να έχει έντονο κόκκινο χρώμα απαλλαγμένος από σκασίματα. Το μέγεθος της διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι 30 - 40 mm Κωδικών 3 και 4, βάρους 150-250 gr ανά τεμάχιο περίπου. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού. Επιπλέον, απαγορεύεται η τοποθέτηση σφραγίδας ή ετικέτας πάνω στις ίδιες τις τομάτες.

### **ΜΥΡΩΔΙΚΑ (ΑΝΙΘΟ, ΜΑΪΝΤΑΝΟ, ΔΥΟΣΜΟ)**

Τα προϊόντα πρέπει να είναι:

ακέραια, υγιή, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρά και περιποιημένα, δηλαδή ουσιαστικά απαλλαγμένα από χρώμα ή οποιαδήποτε άλλη

ουσία και απαλλαγμένα από ορατές ξένες ουσίες, φρέσκα, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, ουσιαστικά απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς, συμπαγή, μη προχωρημένης ανάπτυξης, απαλλαγμένα από εξωτερική μη φυσιολογική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.

Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στη βάση των τελευταίων φύλλων και η τομή πρέπει να είναι συμμετρική.

Μαϊντανός δέμα 100 γρ, φρέσκος αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος.

Δυόσμος φρέσκος, δέμα 100 γρ αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος.

Άνηθος φρέσκος, δέμα 100 γρ, αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος.

**ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ χλωρά** πράσινα, φρέσκα, καθαρισμένα από περιττά μέρη, σε δέμα των 1000 gr.

**ΠΡΑΣΑ** Πράσο φρέσκο, αρίστης ποιότητας, ώριμο και πράσινο.

**ΔΙΑΦΟΡΑ ΧΟΡΤΑ** φρέσκα, καθαρισμένα.

**ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ** Παντζάρια φρέσκα, αρίστης ποιότητας, μέτριου μεγέθους.

**ΣΠΑΝΑΚΙ** Σπανάκι φρέσκο, αρίστης ποιότητας, καθαρισμένο ώριμο και πράσινο.

#### **ΦΡΟΥΤΑ:**

**ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ** *Actinidiachinensis* Planch. Τα ακτινίδια πρέπει να είναι:

Ακέραια (αλλά χωρίς ποδίσκο), υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση), καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, απαλλαγμένα από φθορές οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα, αρκετά συνεκτικά (ούτε μαλακά, ούτε μαραμένα, ούτε υδαρή), καλά σχηματισμένα, αποκλείονται οι διπλοί ή πολλαπλοί καρποί, απαλλαγμένα από εξωτερική μη φυσιολογική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.

Τα ακτινίδια πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε:

να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

Τα ακτινίδια πρέπει να είναι επαρκώς ανεπτυγμένα και σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμασης.

Οι καρποί πρέπει στο στάδιο της συσκευασίας να έχουν βαθμό ωρίμασης τουλάχιστον 6,2° Brix ή 15 % μέσης περιεκτικότητας σε ξηρή ουσία.

Τα ακτινίδια πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να έχουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Πρέπει να είναι σφριγηλά και η σάρκα τους πρέπει να είναι τελείως υγής.

Οι καρποί μπορούν ωστόσο, να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα, με την προϋπόθεση ότι δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατηρησιμότητα και την παρουσίαση στη συσκευασία: ελαφρό ελάττωμα σχήματος (αλλά χωρίς εξογκώματα και δυσμορφίες), ελαφρά ελαττώματα χρωματισμού, ελαφρά ελαττώματα του φλοιού, υπό τον όρο ότι η ολική επιφάνειά τους δεν υπερβαίνει 1 cm, μικρό «στίγμα του Hayward» που εμφανίζει μια επιμήκη γραμμή και δεν προεξέχει.

Η αναλογία της ελάχιστης διαμέτρου προς τη μέγιστη διάμετρο του καρπού μετρούμενη στην ισημερινή τομή πρέπει να είναι 0,7 cmή μεγαλύτερη.

Το ελάχιστο βάρος να είναι 70g περίπου

**ΑΧΛΑΔΙΑ** *Απία (Pyrus)* Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς με το χέρι και να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από

παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Το εμφανές μέρος του περιεχομένου της κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου και το περιεχόμενο όλων των συσκευασιών πρέπει να είναι μεταξύ τους ομοιογενές. Η σάρκα πρέπει να είναι απολύτως υγιής. Το μέγεθος ορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής ή από το βάρος.

Το ελάχιστο μέγεθος είναι:

α) Για τους καρπούς που ταξινομούνται κατά μέγεθος βάσει διαμέτρου:

Μεγαλόκαρπες ποικιλίες 55 mm.

Λοιπές ποικιλίες 50 mm.

β) Για τους καρπούς που ταξινομούνται κατά μέγεθος βάσει βάρους:

Μεγαλόκαρπες ποικιλίες 110 g.

Λοιπές ποικιλίες 100 g.

Μπορούν ωστόσο να φέρουν ελαφρά ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατηρησιμότητά του και την παρουσία του στη συσκευασία:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
  - ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,
  - ελαφρά ελαττώματα χρώματος,
  - πολύ ελαφρά τραχείς σκωριόχρους χρωματισμούς,
  - ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:
    - τα 2 cm<sup>2</sup>μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος,
    - το 1 cm<sup>2</sup>συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα, με εξαίρεση την κηλίδα του φουζικλαδίου (*Venturiaripirina* και *V. inaequalis*) της οποίας η συνολική επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,25 cm<sup>2</sup>
    - ελαφρούς μώλωπες που δεν υπερβαίνουν το 1 cm<sup>2</sup>συνολικής επιφάνειας.
- Ο ποδίσκος μπορεί να είναι ελαφρά κατεστραμμένος.

Τα αχλάδια δεν πρέπει να παρουσιάζουν λιθίαση.

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι καθαρές, απαλλαγμένες από κάθε ξένο σώμα και να φέρουν τις απαραίτητες σημάνσεις. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού. Επιπλέον, τα φρούτα, αν είναι συσκευασμένα σε τέσσερα στρώματα κατ' ανώτατο όριο, θα πρέπει να είναι τοποθετημένα σε σκληρά σφαιρικά υποστηρίγματα τέτοια ώστε να μην ακουμπάει το πάνω στρώμα φρούτων στα φρούτα του κατώτερου στρώματος, ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος. Προτεινόμενες ποικιλίες **Κρυστάλλι και Βουτυράτη**.

**ΚΑΡΠΟΥΖΙΑ** Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς με το χέρι και να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας, φυσιολογική (άνευ τεχνητών τρόπων) σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεγεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα, δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή.

Τα καρπούζια πρέπει να είναι Α κατηγορίας και να έχουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Το μήκος του μίσχου του καρπουζιού δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 5 cm. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας ώριμα με έντονο κόκκινο εσωτερικό χρωματισμό. Τα καρπούζια ανά τεμάχιο να είναι βάρους 6-10 Kgr. Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία τον προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Τα προϊόντα πρέπει να

παρουσιάζουν μια ανάπτυξη και μια κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού.

**ΚΕΡΑΣΙΑ** Τα κεράσια πρέπει να είναι ολόκληρα, φρέσκα στην όψη, υγιή, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που να τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, κρουστά (ανάλογα με την ποικιλία), καθαρά, σχεδόν απαλλαγμένα από εμφανείς ξένες ουσίες, πρακτικά απαλλαγμένα από παράσιτα, χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση, πρέπει να φέρουν τον ποδίσκο τους. Τα προϊόντα θα πρέπει να είναι επαρκώς ανεπτυγμένα και να έχουν επαρκή ωριμότητα. Η ανάπτυξη και η κατάσταση των κερασιών θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπεται να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση, και να φθάσουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού. Τα κεράσια που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας, πρέπει να είναι απαλλαγμένα από εγκαύματα, σχισμές, μώλωπες ή ελαττώματα που προκαλούνται από χαλάζι. Η ταξινόμηση κατά μέγεθος ορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής. Τα κεράσια πρέπει να έχουν ελάχιστο μέγεθος 12 mm. Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο κεράσια της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας και ποιότητας. Το μέγεθος των καρπών πρέπει να είναι ως επί το πλείστον ομοιογενές. Το εμφανές τμήμα του περιεχομένου του δέματος πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Τα κεράσια πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του δέματος πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι τη εκτύπωση ή η επίθεση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνη ή με κόλλα που δεν είναι τοξικά. Τα δέματα δεν πρέπει να περιέχουν ξένα σώματα.

**ΜΗΛΑ *Μηλέα η ήμερος***, Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς με το χέρι και να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Τα φρούτα πρέπει να έχουν

συλλεγεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή Φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλοξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Η διάμετρος της ισημερινής τομής καθορίζεται σε 70-85 mm(μεγέθη 70-75, 75-85) και βάρους 170-220 gπερίπου. Το εμφανές μέρος του περιεχομένου της κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου και το περιεχόμενο όλων των συσκευασιών πρέπει να είναι μεταξύ τους ομοιογενές. Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι καθαρές, απαλλαγμένες από κάθε ξένο σώμα και να φέρουν τις απαραίτητες σημάνσεις. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν μια ανάπτυξη και μια κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού.

Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί φθορά.

Μπορούν ωστόσο να φέρουν ελαφρά ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατηρησιμότητα του και την παρουσίασή του στη συσκευασία:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,
- ελαφρό ελάττωμα χρωματισμού, — ελαφρούς μώλωπες που δεν υπερβαίνουν το 1 cm<sup>2</sup>της συνολικής επιφάνειας και οι οποίοι δεν είναι αποχρωματισμένοι,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:  
τα 2 cmμήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος, — το 1 cmτης συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα, με εξαίρεση την κηλίδα του φουζικλαδίου (*Venturiainaequalis*) της οποίας η συνολική επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβαίνει το

0,25 cm<sup>2</sup>, — πολύ ελαφρά σκωριόχρωση, όπως:

— καστανόχρωμες κηλίδες που δύνανται να υπερβαίνουν ελαφρώς την κοιλότητα του ποδίσκου ή την περιοχή γύρω από την κορυφή του καρπού αλλά δεν δύνανται να είναι τραχιές, και/ή

— λεπτή δικτυωτή σκωριόχρωση που δεν υπερβαίνει το 1/5 της συνολικής επιφάνειας του καρπού και δεν έρχεται σε μεγάλη αντίθεση με τον γενικό χρωματισμό του καρπού, και/ή

— έντονη σκωριόχρωση που δεν υπερβαίνει το 1/20 της συνολικής επιφάνειας του καρπού, ενώ η λεπτή δικτυωτή σκωριόχρωση και η έντονη σκωριόχρωση μαζί δεν δύνανται να υπερβαίνουν το 1/5 κατ' ανώτατο όριο της συνολικής επιφάνειας του καρπού.

Ο ποδίσκος μπορεί να λείπει, με την προϋπόθεση ότι ο αποχωρισμός είναι καθαρός και δεν έχει υποστεί φθορά ο προσκείμενος φλοιός.

Επιπλέον, τα φρούτα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε τέσσερα στρώματα κατ' ανώτατο όριο αν τα φρούτα είναι τοποθετημένα σε σκληρά σφαιρικά υποστηρίγματα τέτοια ώστε να μην ακουμπάει το πάνω στρώμα φρούτων στα φρούτα του κατώτερου στρώματος, και έτσι να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

**ΜΠΑΝΑΝΕΣ** Οι μπανάνες πρέπει να είναι σε χλωρή κατάσταση, να είναι ολόκληρες, να είναι σφριγηλές, να είναι υγιείς, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που ενδεχομένως τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, να είναι καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατές ξένες ύλες, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από παράσιτα, να είναι πρακτικά μη προσβεβλημένες από παράσιτα, να έχουν ποδίσκο άθικτο, άκαμπτο, μη προσβεβλημένο από μύκητες και μη αφυδατωμένο, να τους έχει αφαιρεθεί ο ύπερος, να έχει ομαλή διάπλαση και καμπυλότητα των καρπών, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από μώλωπες, να μην έχουν υποστεί βλάβη χαμηλών θερμοκρασιών, να διατηρούνται σε ομαλές συνθήκες εξωτερικής υγρασίας, να είναι απαλλαγμένες από κάθε οσμή ή/και ξένη γεύση. Τα στάδια ανάπτυξης και ωρίμανσης των μπανανών πρέπει να επιτρέπουν την αντοχή τους κατά τη μεταφορά και τη φορτοεκφόρτωση, και την άφιξή τους στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση, προκειμένου να επιτευχθεί κατάλληλος βαθμός ωρίμανσης μετά τη φυσική τους ωρίμανση. Το μέγεθος καθορίζεται με βάση του μήκους της κυρτής έδρας από το σημείο πρόσφυσης του ποδίσκου στο προσκεφαλίδιο έως το άκρο τον καρπού και του πάχους μιας εγκάρσιας τομής του

καρπού μεταξύ των πλευρικών εδρών και το μέσου του, καθέτως προς το διαμήκη άξονα. Το ελάχιστο μήκος κι ο ελάχιστος βαθμός να είναι αντιστοίχως σε 14 cm και 27 mm. Το περιεχόμενο κάθε δέματος πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο μπανάνες ίδιας προελεύσεως, ποικιλίας ή/και εμπορικού τύπου και ποιότητας. Το εμφανές τμήμα του περιεχομένου του δέματος πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό τον συνόλου.

**ΠΕΠΟΝΙΑ** Τα πεπόνια πρέπει να έχουν σχήμα και χρώμα χαρακτηριστικό της ποικιλίας (γίνεται δεκτός ένας ωχρός χρωματισμός τον φλοιού στα σημείο όπου ο καρπός βρισκόταν σε επαφή με το έδαφος κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης) και να είναι νωπής εμφάνισης. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από σκασίματα και μώλωπες (ελαφριές ρωγμές γύρω από το ποδίσκο, μήκους μικρότερου των 2 mm όμως δεν αγγίζουν τη σάρκα). Το μήκος του ποδίσκου των καρπών του ανήκουν στις ποικιλίες που δεν αποσπώνται τη στιγμή της ωρίμανσης δεν θα υπερβαίνει τα 3 mm. Οι τύποι πεπονιών που προτείνονται είναι: Ελληνικά τύπου Αργούς, Αμερικάνικου τύπου, στρογγυλά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή Φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλα ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Το εμφανές μέρος τον περιεχομένου της κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου και το περιεχόμενο όλων των συσκευασιών πρέπει να είναι μεταξύ τους ομοιογενή. Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία τον προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Κάθε μέσο συσκευασίας μέσα στο οποίο διακινούνται θα είναι υποχρεωτικά χαρτοκιβώτιο το οποίο θα είναι απαλλαγμένο από κάθε ξένο σώμα.

### **ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ**

Οι παρούσες προδιαγραφές εφαρμόζονται στις κατωτέρω ποικιλίες καρπών που κατατάσσονται στο είδος των «εσπεριδοειδών» :

— **Λεμόνια** του είδους Citruslimon (L.),

- **μανταρίνια** (CitrusreticulateBlanco), κλημεντινών (CitrusClementina, κοινών μανταρινιών (CitrusdeliciosaTen.),
- **πορτοκάλια** του είδους Citrussinensis (L.) Osbeck.

**A. Ελάχιστες απαιτήσεις** Τα εσπεριδοειδή όλων των κατηγοριών πρέπει να είναι:

ακέραια, απαλλαγμένα από μώλωπες και/ή εκτεταμένους τραυματισμούς που έχουν επουλωθεί, υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, απαλλαγμένα από φθορές οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα, απαλλαγμένα από σημάδια ξήρανσης και αφυδάτωσης, απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό, απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.

Τα εσπεριδοειδή πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

**B. Απαιτήσεις ωρίμασης** Τα εσπεριδοειδή πρέπει να έχουν φθάσει σε κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης και βαθμό ωρίμασης, λαμβανομένων υπόψη των κριτηρίων όσον αφορά την ποικιλία, την περίοδο συλλογής και τη ζώνη παραγωγής.

Το στάδιο ωρίμασης των εσπεριδοειδών ορίζεται από τις ακόλουθες παραμέτρους που αναφέρονται για κάθε κατωτέρω είδος:

- ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό,
- ελάχιστη αναλογία σακχάρων προς οξέα
- χρωματισμό. Ο χρωματισμός πρέπει να είναι τέτοιος, ώστε κατά το πέρας της κανονικής ανάπτυξής τους τα εσπεριδοειδή να αποκτήσουν, στον τόπο προορισμού, τον κανονικό χρωματισμό της ποικιλίας.

ΕΙΔΟΣ	Ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό (τοις εκατό, %)	Ελάχιστη αναλογία σακχάρων προς οξέα	ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΣ
ΛΕΜΟΝΙΑ	20		Πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας. Επιτρέπονται καρποί

			με πράσινο χρώμα (εάν δεν είναι σκούρο), υπό τον όρο ότι πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις όσον αφορά την περιεκτικότητα σε χυμό
ΚΛΗΜΕΝΤΙΝΕΣ	40	7,0:1	Πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας κατά το ένα τρίτο τουλάχιστον της επιφάνειας του καρπού.
ΑΛΛΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΩΝ	33	6,5:1	Πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας. Ωστόσο, επιτρέπονται καρποί με ανοιχτοπράσινο χρώμα, υπό τον όρο ότι ο χρωματισμός αυτός δεν υπερβαίνει το ένα πέμπτο της συνολικής επιφάνειας του καρπού και ότι πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις ως προς την περιεκτικότητα σε χυμό. Επιτρέπονται τα πορτοκάλια που παράγονται σε περιοχές με υψηλές θερμοκρασίες και υψηλή σχετική υγρασία κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης του καρπού και έχουν πράσινο χρώμα που υπερβαίνει το ένα πέμπτο της συνολικής επιφάνειας του καρπού, υπό τον όρο ότι πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις ως προς την περιεκτικότητα σε χυμό
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ ΣΑΓΚΟΥΙΝΑ	30	6,5:1	
ΟΜΑΔΑ ΝΑΒΕΛΙΝΩΝ	33	6,5:1	
ΛΟΙΠΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ	35	6,5:1	

Τα εσπεριδοειδή που πληρούν αυτές τις απαιτήσεις ωρίμανσης μπορούν να υποβάλλονται σε «αποπρασινισμό». Η επεξεργασία αυτή επιτρέπεται μόνον εφόσον δεν αλλοιώνονται τα άλλα φυσικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

**Γ. Ταξινόμηση:** Τα εσπεριδοειδή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και/ή του εμπορικού τύπου.

Οι καρποί μπορούν, ωστόσο, να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα, με την προϋπόθεση ότι δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατηρησιμότητα και την παρουσίαση στη συσκευασία:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρά ελαττώματα χρώματος, συμπεριλαμβανομένων ελαφρών ηλιακών εγκαυμάτων,
- ελαφρά εξελισσόμενα ελαττώματα του φλοιού, υπό τον όρο ότι δεν επηρεάζουν τη σάρκα,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που εμφανίζονται κατά τον σχηματισμό του καρπού, όπως αργυρόχρωμες επιστρώσεις, σκωριόχρωμες κηλίδες ή φθορές από επιβλαβείς οργανισμούς,
- ελαφρά τραύματα που έχουν επουλωθεί και οφείλονται σε μηχανικά αίτια, όπως προσβολή από χαλάζι, τριβή ή κτυπήματα από τον εν γένει χειρισμό τους,
- ελαφρά και μερική αποκόλληση του φλοιού (ή της εξωτερικής επιδερμίδας) για όλους τους καρπούς της ομάδας των μανταρινιών.

Τα εσπεριδοειδή πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό της συσκευασίας πρέπει να είναι καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά.

Οι αυτοκόλλητες ετικέτες που τοποθετούνται σε κάθε προϊόν πρέπει να είναι τέτοιες ώστε, όταν αφαιρούνται, να μην αφήνουν ορατά ίχνη κόλλας ούτε αλλοιώσεις στον φλοιό.

Όταν οι καρποί είναι περιτυλιγμένοι πρέπει να χρησιμοποιείται λεπτό, στεγνό, καινούριο και άοσμο χαρτί.

Απαγορεύεται η χρήση οποιοσδήποτε ουσίας που ενδέχεται να μεταβάλει τα φυσικά χαρακτηριστικά των εσπεριδοειδών και ιδίως την οσμή και τη γεύση τους.

Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη. Επιτρέπεται, ωστόσο, μία παρουσίαση που περιλαμβάνει ένα βραχύ (μη ξυλώδη) κλώνο με πράσινα φύλλα προσκολλημένο στον καρπό.

**ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ** *Citrus sinensis*

**ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ** *Citrus Clementina*

Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς και δεν πρέπει να παρουσιάζουν έναρξη εσωτερικής αποξηράνσεως που οφείλεται σε παγετό καθώς και εκτεταμένα τραύματα ή μώλωπες οι οποίες έχουν επουλωθεί. Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεγεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Ο χρωματισμός πρέπει να είναι τέτοιος ώστε κατά το πέρας της κανονικής ανάπτυξης του να αποκτήσουν, στον τόπο προορισμού, τον κανονικό χρωματισμό της ποικιλίας. Το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής για τα πορτοκάλια να είναι 70mm, το μέγιστο 90 mm και βάρους περίπου 190-250 gr για τα μανταρίνια, το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι 35 mm, το δε μέγιστο 50 mm. Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία τον προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι καθαρές, απαλλαγμένες από κάθε ξένο σώμα και να φέρουν τις απαραίτητες σημάνσεις. Οι καρποί πρέπει να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και της ζώνης παραγωγής λεπτόφλουδα. Οι καρποί πρέπει να παρουσιάζονται διατεταγμένοι σε κανονικά στρώματα μέσα σε κλειστά ή ανοικτά μέσα συσκευασίας. Το εμφανές μέρος των

περιεχομένου της κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου και το περιεχόμενο όλων των συσκευασιών πρέπει να είναι μεταξύ τους ομοιογενές.

**ΛΕΜΟΝΙΑ** *Κιτρέα η λεμονέα* Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλέγει επιμελώς δεν πρέπει να παρουσιάζουν έναρξη εσωτερικής αποξηράνσεως που οφείλεται σε παγετό καθώς και εκτεταμένα τραύματα ή μώλωπες οι οποίοι έχουν επουλωθεί. Τα λεμόνια πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Να έχουν σχήμα ωοειδές με τις άκρες τους μυτερές να είναι ώριμα, χυμώδη, με έντονο κίτρινο χρώμα και οι καρποί να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και της ζώνης παραγωγής. Το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι σε 45 mm και το μέγιστο 67mm. Επιπλέον, οι καρποί πρέπει να παρουσιάζονται διατεταγμένοι σε κανονικά στρώματα μέσα σε κλειστά ή ανοικτά μέσα συσκευασίας.

**ΡΟΔΑΚΙΝΑ - ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ – ΒΕΡΥΚΟΚΑ** Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεχθεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί φθορά.

Ο φλοιός μπορεί, ωστόσο, να παρουσιάζει τα ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα, με την προϋπόθεση ότι δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατηρησιμότητα και την παρουσίαση στη συσκευασία:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,
- ελαφρά ελαττώματα χρώματος,
- ελαφρά σημάδια από πίεση τα οποία δεν υπερβαίνουν  $1\text{cm}^2$  της συνολικής επιφάνειας,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:
- $1,5\text{ cm}^2$  μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος,
- $1\text{ cm}^2$  της συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα.

ΡΟΔΑΚΙΝΑ - ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ Η διάμετρος της ισημερινής γραμμής πρέπει να

κυμαίνεται από 73 έως 80 mm και βάρους 135- 220 gr.

A 67-73 mm ΒΑΡΟΣ 135-180gr

AA 73-80 mm ΒΑΡΟΣ 180-220gr

ΒΕΡΥΚΟΚΑ Μέγεθος 45-50 mm

Το εμφανές μέρος του περιεχομένου της κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου και το περιεχόμενο όλων των συσκευασιών θα πρέπει να είναι μεταξύ τους ομοιογενές. Η συσκευασία θα πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Οι συσκευασίες θα πρέπει να είναι καθαρές, απαλλαγμένες από κάθε ξένο σώμα και να φέρουν τις απαραίτητες σημάνσεις. Τα προϊόντα θα πρέπει να παρουσιάζουν μία ανάπτυξη και μία κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στην μεταφορά και στην μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού. Επιπλέον, τα φρούτα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε τέσσερα στρώματα κατ'

ανώτερο όριο, αν τα φρούτα είναι τοποθετημένα σε σκληρά σφαιρικά υποστηρίγματα, τέτοια ώστε να μην ακουμπάει το πάνω στρώμα φρούτων στα φρούτα του κατώτερου στρώματος και έτσι να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία.

**ΣΤΑΦΥΛΙΑ** Τα σταφύλια και οι ρώγες πρέπει να είναι υγιή, εξαιρούνται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί τέτοιες αλλοιώσεις ώστε να είναι ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρά, χωρίς διακρινόμενες ξένες ύλες, πρακτικά απαλλαγμένα από προσβολές παρασίτων ή ασθένειες, χωρίς εμφανή ίχνη μούχλας, χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία, χωρίς ξένη οσμή ή/και γεύση. Επιπλέον, οι ρώγες πρέπει να είναι ολόκληρες, καλοσχηματισμένες, κανονικά αναπτυγμένες. Τα σταφύλια πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς. Η σταφυλή πρέπει να είναι επαρκώς αναπτυγμένη και ώριμη. Η ανάπτυξη και η κατάσταση της σταφυλής πρέπει να είναι τέτοια ώστε να επιτρέπει να αντέχει στη μεταφορά και τη μετακίνηση και να φθάνει στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση. Τα επιτραπέζια σταφύλια πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Τα σταφύλια πρέπει να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, ανάπτυξη και χρωματισμό της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής. Οι ρώγες πρέπει να είναι συνεκτικές, καλά προσφυόμενες και στο μεγαλύτερο δυνατό βαθμό κολλημένες στον μίσχος τους. Το μέγεθος των σταφυλιών να είναι ελάχιστο βάρος κατά σταφύλι μεγάλωρα 150 gr περίπου. Το περιεχόμενο κάθε δέματος πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο σταφύλια της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, κατηγορίας και του ίδιου βαθμού ωριμότητας. Τα επιτραπέζια σταφύλια πρέπει να συσκευάζονται έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

**ΦΡΑΟΥΛΕΣ *Fragaria*L.** Οι φράουλες πρέπει να είναι ακέραιες, χωρίς κτυπήματα, υγιείς αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρές, ουσιαστικά απαλλαγμένες από κάθε ορατή ξένη ύλη, φρέσκες, αλλά όχι πλυμένες, ουσιαστικά απαλλαγμένες από επιβλαβείς οργανισμούς, ουσιαστικά απαλλαγμένες από φθορές που προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς, με τον κάλυκά τους. Ο κάλυκας και, εάν υπάρχει, ο μίσχος πρέπει να είναι φρέσκοι και πράσινοι, απαλλαγμένες από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένες από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.

Οι φράουλες πρέπει να είναι επαρκώς ανεπτυγμένες και σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμασης. Οι φράουλες πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν στη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

Οι φράουλες πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να έχουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Οι καρποί μπορούν, ωστόσο, να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα, με την προϋπόθεση ότι δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, την διατηρησιμότητα και την παρουσίαση στη συσκευασία:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- παρουσία ενός τμήματος στο φρούτο του οποίου το χρώμα τείνει προς το άσπρο και το οποίο δεν πρέπει να υπερβαίνει το ένα δέκατο της συνολικής επιφάνειας του καρπού,
- μικρά επιφανειακά σημάδια από πίεση.

Πρέπει να είναι ουσιαστικά απαλλαγμένες από χύμα.

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος ορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής που πρέπει να είναι 18 mm.

Οι φράουλες πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό της συσκευασίας πρέπει να είναι καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών, ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά.

Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

ΣΗΜ: Τα ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη και μεγέθη των οπωρολαχανικών έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια – ποσοτολόγια που εφαρμόζονται στα Νοσοκομεία προκειμένου να καλύπτονται οι ανάγκες των σπιτιζομένων.

**Λόγω ιδιαίτερων συνθηκών/αναγκών ή τοπικών προϊόντων/διαθεσιμότητας, δύναται να γίνει προμήθεια και άλλων τύπων λαχανικών και φρούτων.**

**Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:**

**1. Την άδεια λειτουργίας υγειονομικού ενδιαφέροντος των εταιρειών - επιχειρήσεων παραγωγής, επεξεργασίας, αποθήκευσης τροφίμων και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει. (ΥΔ Αιβ/8577/8-9-1983 ΦΕΚ 526/Τ.Β./24.9.83 & ΥΙγ/Γ.Π/οικ. 96967 ΦΕΚ 2718/Β/4-11-2012 <sup>4</sup>Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών και άλλες διατάξεις.)**

**2. Επίσης, οι επιχειρήσεις τροφίμων νωπών σπωρολαχανικών θα πρέπει να είναι εγγεγραμμένες στο μητρώο εμπόρων νωπών σπωροκηπευτικών στην αρμόδια Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής της έδρας της επιχείρησής τους.**

**ΚΥΑ 2533/63997/29-05-13 (ΦΕΚ 1380/Β/06-06-13)**

**Εγκύκλιος 4453/116157/27-09-13 (ΑΔΑ: ΒΛ9ΑΒ-Η32)**

**3. Να είναι εγγεγραμμένοι στην βάση δεδομένων σύμφωνα με το Άρθρο 3 της υπ'αριθμ. 257543 Κ.Υ.Α.(Φ.Ε.Κ. Β 1122) .**

**4. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.**

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

**Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:**

**1<sup>ο</sup> Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή τους.**

**2<sup>ο</sup>Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού - παρασκευαστή ή εγκεκριμένου τυποποιητηρίου ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον**

συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

5. Η διακίνηση των νωπών οπωρολαχανικών θα πρέπει να γίνεται με αυτοκίνητα αυτοδύναμου ψύξεως ή αυτοκίνητα κλειστού τύπου, να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών .(Οδηγός Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Ν° 9)

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους

Κατά την ώρα παράδοση ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση

## ΕΙΔΗ

Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΖΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΣ	ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΖΟΜΕΝΗ ΔΑΠΑΝΗ ΜΕ ΦΠΑ ΣΕ €
1	ΑΓΓΟΥΡΙΑ	ΤΕΜ.	10000	5.200,00
2	ΑΝΙΘΟΣ	ΤΕΜ.	155	37,20
3	ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ	ΤΕΜ.	237	56,88
4	ΣΚΟΡΔΑ	ΤΕΜ.	500	176,00
5	ΚΑΡΟΤΑ	ΚΙΛΟ	1500	768,00
6	ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ	ΚΙΛΟ	5092	6.884,38
7	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ	ΚΙΛΟ	2267	1.722,92

8	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ	ΚΙΛΟ	1528	696,77
9	ΛΑΧΑΝΟ	ΚΙΛΟ	1000	304,00
10	ΜΠΡΟΚΟΛΟ	ΚΙΛΟ	150	160,80
11	ΛΕΜΟΝΙΑ	ΚΙΛΟ	2900	2.296,80
12	ΝΤΟΜΑΤΕΣ Α	ΚΙΛΟ	4000	3.168,00
13	ΝΤΟΜΑΤΕΣ Β	ΚΙΛΟ	320	158,02
14	ΠΑΤΑΤΕΣ	ΚΙΛΟ	11000	5.984,00
15	ΠΙΠΕΡΙΕΣ	ΚΙΛΟ	34	33,73
16	ΣΕΛΙΝΟ	ΚΙΛΟ	38	30,10
17	ΒΕΡΥΚΟΚΑ	ΚΙΛΟ	600	960,00
18	ΚΕΡΑΣΙΑ	ΚΙΛΟ	1050	2.100,00
19	ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ	ΚΙΛΟ	900	640,80
20	ΜΗΛΑ	ΚΙΛΟ	9000	7.920,00
21	ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ	ΚΙΛΟ	1107	885,60
22	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ	ΚΙΛΟ	4000	1.760,00
23	ΡΟΔΑΚΙΝΑ	ΚΙΛΟ	1500	1.200,00
24	ΑΧΛΑΔΙΑ	ΚΙΛΟ	1600	1.856,00
<b>ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ</b>				<b>45.000,00</b>

**8. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ΄  
ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ**

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ  
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ  
**«ΚΟΡΓΙΑΛΕΝΕΙΟ – ΜΠΕΝΑΚΕΙΟ Ε.Ε.Σ. »**  
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ  
Αριθμ. Σύμβασης: .....  
Αριθμ. Πρωτ. ....

**ΣΥΜΒΑΣΗ .....**

Αθήνα σήμερα ..... στο Γενικό Νοσοκομείο Αθηνών "ΚΟΡΓΙΑΛΕΝΕΙΟ-ΜΠΕΝΑΚΕΙΟ Ε.Ε.Σ." που εδρεύει στους Αμπελοκήπους, Ερυθρού Σταυρού & Αθανασάκη, οι υπογεγραμμένοι, αφ' ενός μεν η Πρόεδρος του Δ. Σ. του Νοσοκομείου και νόμιμος εκπρόσωπος του και αφ' ετέρου (η εταιρεία)" ..... " με έδρα ...Τ.Κ. (.....) στην ....., Τηλ. ....fax:.....και Α.Φ.Μ. .... και εκπροσωπούμενη νόμιμα από τον / την .....

συμφώνησαν και έκαναν αποδεκτά τα παρακάτω :

Ο πρώτος συμβαλλόμενος στο εξής θα αποκαλείται χάρη συντομίας **ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ** ενώ ο δεύτερος συμβαλλόμενος θα αποκαλείται **ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ**. Το Νοσοκομείο διενήργησε Διαγωνισμό για την **ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ** ...σύμφωνα με την ...απόφαση του Δ.Σ. του Νοσοκομείου

Διενεργηθέντος του διαγωνισμού από την επιτροπή που είχε ορισθεί, προτάθηκε και εγκρίθηκε με την από ..... απόφαση του Δ. Σ. του Νοσοκομείου η κατακύρωση του διαγωνισμού στον συμβαλλόμενο προμηθευτή αντί συνολικού ποσού .....σύμφωνα με την προσφορά του και με τους παρακάτω όρους και περιορισμούς:

#### **ΑΡΘΡΟ 1ο: ΙΣΧΥΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ**

1. 1. Η παρούσα σύμβαση ισχύει για ένα έτος, δηλαδή από ..... έως .....

#### **ΑΡΘΡΟ 2ο: ΠΑΡΑΔΟΣΗ - ΠΑΡΑΛΑΒΗ**

2. 1. Οι εκάστοτε παραγγελίες θα δίδονται στον προμηθευτή εγγράφως ή προφορικά από τους υπευθύνους της αποθήκης του Νοσοκομείου και οι παραδόσεις θα γίνονται τμηματικά στην αποθήκη του Νοσοκομείου.
2. 2. Η παράδοση θα γίνεται τμηματικά από τους προμηθευτές με δικά τους μεταφορικά μέσα, έξοδα και ευθύνη στην αποθήκη του Νοσοκομείου και σε εργάσιμες ημέρες και ώρες .
2. 3. Η παραλαβή θα γίνεται από αρμόδια επιτροπή, παρουσία του ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ εφ' όσον το επιθυμεί.

#### **ΑΡΘΡΟ 3ο: ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ**

3. 1. Ο ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ για την καλή εκτέλεση των όρων της παρούσας σύμβασης κατέθεσε την υπ' αριθμ. .... εγγύηση καλής εκτέλεσης της

.....ποσού .....Ευρώ με ημερομηνία λήξης  
.....

3. 2. Η εγγύηση καλής εκτέλεσης επιστρέφεται μετά από την πλήρη και σύννομη εκτέλεση της σύμβασης.

#### **ΑΡΘΡΟ 4ο: ΠΛΗΡΩΜΗ – ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ**

4. 1. Η πληρωμή της αξίας της προμήθειας θα είναι σε ΕΥΡΩ και θα γίνεται από το Ταμείο του Νοσοκομείου με έκδοση εντάλματος πληρωμής έπ' ονόματι του προμηθευτή, αφού προσκομισθούν τα απαραίτητα δικαιολογητικά και εφόσον δεν εκκρεμεί καμία σε βάρος του ποιινή απορρέουσα από παράβαση της παρούσας συμβάσεως (Τιμολόγιο, Φορολογική ενημερότητα, ασφαλιστική ενημερότητα καταστατικό εταιρείας και νομιμοποίηση εκπροσώπου κ.λ.π.) και σύμφωνα με τα οριζόμενα στις διατάξεις της υποπαραγράφου Ζ.5 του Ν.4152/2013 (ΦΕΚ 107/Α΄/09.05.2013). Η πληρωμή θα γίνεται μετά από προηγούμενη θεώρηση των σχετικών χρηματικών ενταλμάτων πληρωμής, από τον αρμόδιο Επίτροπο του Ελεγκτικού Συνεδρίου, όπου απαιτείται.
4. 2. Ο προμηθευτής κατά την πληρωμή υπόκειται στις παρακάτω κρατήσεις:
- Α) Υπέρ οργανισμών ψυχικής Υγείας, Υπουργείου Υγείας 2%.  
 Β) Για προκαταβολή φόρου εισοδήματος παρακράτηση 4% ή 8%  
 Γ) Υπέρ ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΑΑΔΗΣΥ) 0,06% ( άρθρο 375 παρ.7 του ν.4412/2016, που τροποποιεί το άρθρο 4 παρ.3 του ν.4013/2011)  
 Γ1) τέλος χαρτοσήμου 3% επί του ποσού της ανωτέρω κράτησης , πλέον εισφοράς υπέρ Ο.Γ.Α 20%
4. 3. Ο φόρος προστιθέμενης αξίας (ΦΠΑ) επί της αξίας των τιμολογίων βαρύνει το Νοσοκομείο

#### **ΑΡΘΡΟ 5ο: ΛΟΙΠΟΙ ΟΡΟΙ – ΠΟΙΝΙΚΕΣ ΡΗΤΡΕΣ**

5. 1. Ο ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ κηρύσσεται υποχρεωτικά έκπτωτος από την σύμβαση και από κάθε δικαίωμά του που απορρέει από αυτή , εφόσον δεν παρέδωσε ή αντικατέστησε τα συμβατικά είδη μέσα στον συμβατικό χρόνο ή σε μη εκπλήρωση κάποιου όρου της παρούσας.
5. 2. Σε περίπτωση που ο ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ κηρυχθεί έκπτωτος επιβάλλεται από το Δ. Σ. του Νοσοκομείου με την ίδια απόφαση, η παρακάτω κύρωση:
- α) Ολική κατάπτωση της εγγύησης συμμετοχής ή καλής εκτέλεσης της σύμβασης, κατά περίπτωση.  
 Επιπλέον μπορεί να επιβληθεί προσωρινός αποκλεισμός του αναδόχου από το σύνολο των συμβάσεων προμηθειών ή υπηρεσιών των φορέων που

εμπíπτουν στο πεδίο εφαρμογής του νόμου 4412/2016 κατά τα ειδικότερα προβλεπόμενα στο άρθρο 74.

**5. 3.Η σύμβαση θεωρείται ότι εκτελέστηκε (άρθρο 202 του ν.4412/2016) όταν :**

- α) Σε περίπτωση προμήθειας παραδόθηκε ολόκληρη η ποσότητα ή, σε περίπτωση διαιρετού υλικού, η ποσότητα που παραδόθηκε υπολείπεται της συμβατικής, κατά μέρος που κρίνεται ως ασήμαντο από το αρμόδιο όργανο. Σε περίπτωση παροχής υπηρεσιών αυτές παρασχέθηκαν στο σύνολο τους ή σε περίπτωση διαιρετής υπηρεσίας, το αντικείμενο που παραδόθηκε υπολείπεται του συμβατικού, κατά μέρος που κρίνεται ως ασήμαντο από το αρμόδιο όργανο και έχει παρέλθει η καταληκτική ημερομηνία για την περαίωση της σύμβασης που έχει τεθεί στην διακήρυξη.
- β) Παραλήφθηκαν οριστικά ποσοτικά και ποιοτικά τα υλικά ή οι υπηρεσίες που παραδόθηκαν.
- γ) Έγινε η αποπληρωμή του συμβατικού τιμήματος, αφού προηγουμένως επιβλήθηκαν κυρώσεις ή εκπτώσεις και
- δ) Εκπληρώθηκαν και οι λοιπές συμβατικές υποχρεώσεις και από τα δύο συμβαλλόμενα μέρη και αποδεσμεύθηκαν οι σχετικές εγγυήσεις κατά τα προβλεπόμενα από τη σύμβαση.

**5.4.** Σε περίπτωση που το Υπουργείο Υγείας ή η Υ.ΠΕ. ή η Ε.Π.Υ. ή άλλος φορέας καλύψει τις ανάγκες του Νοσοκομείου με οποιοδήποτε τρόπο (δωρεά, σύμβαση, κ.λ.π.) ή σε περίπτωση που υπάρξει κατακύρωση ενιαίου διαγωνισμού από άλλο Νοσοκομείο, μονομερώς το Νοσοκομείο και χωρίς δικαίωμα για αποζημίωση από μέρους του προμηθευτή μπορεί να διακόψει την παρούσα σύμβαση.

**5.5.** Το κείμενο της παρούσης σύμβασης κασιχύει κάθε άλλου κειμένου στο οποίο τούτο στηρίζεται όπως προσφορά, διακήρυξη και απόφαση κατακύρωσης ή ανάθεσης εκτός καταδήλων σφαλμάτων ή παραδρομών.

**5.6.** Ο ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ δηλώνει ότι έλαβε γνώση των πιο πάνω όρων και περιορισμών και ότι βάσει αυτών και μόνο θα λύεται κάθε διαφορά ή αμφισβήτηση και κάθε διένεξη από οποιονδήποτε λόγο και αιτία.

**5.7.** Κατά την εκτέλεση της παρούσας σύμβασης, ο συμμετέχων/οικονομικός φορέας δεσμεύεται για την πιστή και απαρέγκλιτη τήρηση των υποχρεώσεων του που απορρέουν από τις διατάξεις της περιβαλλοντικής, κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, που έχουν θεσπισθεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α' του ν.4412/2016.

**5.8.** Κάθε διαφορά που θα προκύπτει από την παρούσα σύμβαση θα επιλύεται από τα αρμόδια δικαστήρια των Αθηνών.

**ΑΡΘΡΟ 6ο: ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΤΙΜΕΣ ΤΩΝ ΚΑΤΑΚΥΡΩΜΕΝΩΝ ΕΙΔΩΝ**

.....

**(ΩΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑ)**

Η παρούσα σύμβαση συντάχθηκε σε δύο αντίγραφα, και έλαβε ο καθένας των συμβαλλομένων από ένα νόμιμα υπογεγραμμένο.

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

Ο ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ

Η ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ Δ. Σ.  
ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ :

.....

**Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ**

**ΠΕΤΡΟΧΕΙΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ**

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ  
ΥΠ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ  
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ  
ΑΠΟΘΗΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ