



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
6η ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
Γ. ΧΑΤΖΗΚΩΣΤΑ

Βαθμός Ασφαλείας

Ιωάννινα, 31-05-2024

Αριθ. Πρωτ. : 8769

Διεύθυνση Διοικητικής Οικονομικής Υπηρεσίας

Τμήμα Προμηθειών

Ταχ. Δ/ση : Λεωφόρος Μακρυγιάννη

Τ.Κ. : 450 01 ΙΩΑΝΝΙΝΑ

Πληροφορίες : Σ.Γκορίτσα

Τηλέφωνο : 2651080624

Fax : 2651029470

Email : s.goritsa@gni-hatzikosta.gr

ΠΡΟΣ: Κάθε ενδιαφερόμενο

**ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΑΡΙΘΜ. 115/2024 ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ
για την προμήθεια σπωρολαχανικών**

Ο Διοικητής του Νοσοκομείου, αφού έλαβε υπόψη:

(α) Τις διατάξεις του Ν.4412/2016 «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)» με τις τροποποιήσεις του

(β) Τις διατάξεις του ν. 4782/2021 «Εκσυγχρονισμός, απλοποίηση και αναμόρφωση του ρυθμιστικού πλαισίου των δημοσίων συμβάσεων, ειδικότερες ρυθμίσεις προμηθειών στους τομείς της άμυνας και της ασφάλειας και άλλες διατάξεις για την ανάπτυξη, τις υποδομές και την υγεία»

(γ) Την αριθμ. 11/30-05-2024 (Θ.21) απόφαση του ΔΣ του Νοσοκομείου (ΑΔΑ: ΨΒΗ246906Ω-5ΚΜ, ΑΔΑΜ: 24REQ014860749)

(δ) Την αριθ. πρωτ. 1196/31-05-2024 Απόφαση Ανάληψης Υποχρέωσης (ΑΔΑ: ΨΡ8646906Ω-2ΥΒ ΑΔΑΜ: 24REQ014860819)

Σας προσκαλεί να καταθέσετε τεχνοοικονομική προσφορά

για την προμήθεια σπωρολαχανικών (τα είδη περιλαμβάνονται στο παράρτημα ΙΙ. Υπόδειγμα οικονομικής προσφοράς) προϋπολογισμού δαπάνης **έως 11.575,61€** συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ 13% (10.243,90€ άνευ ΦΠΑ), **για χρονικό διάστημα έως τρεις (3) μήνες**, μέχρι την **Τετάρτη 05-06-2024** και ώρα **12.00 μ.μ.** Το κριτήριο κατακύρωσης θα είναι το **υψηλότερο προσφερόμενο ενιαίο ποσοστό έκπτωσης.**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α. ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

1.ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΑΞΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Η εκτιμώμενη αξία της σύμβασης ανέρχεται στο ποσό των 11.575,61 € συμπτ. ΦΠΑ για 2-3 μήνες . Για τη δέσμευση του συνολικού ποσού, έχει εκδοθεί η (δ) σχετική απόφαση ανάληψης υποχρέωσης (ΑΔΑ: ΨΡ8646906Ω-2ΥΒ)του έτους 2024.

2.ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Η διάρκεια της σύμβασης ορίζεται από την υπογραφή της μέχρι και τρεις (3) μήνες. Σε περίπτωση μη εξαντλήσεως των συμβατικών ποσοτήτων και του συμβατικού ποσού εντός του παραπάνω χρονικού

διαστήματος, το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να παρατείνει μονομερώς το χρονικό διάστημα ισχύος της σύμβασης μέχρι δύο (2) επιπλέον μήνες με απόφαση του Διοικητή του Νοσοκομείου.

3.ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

Οι υποψήφιοι ανάδοχοι καλούνται να υποβάλουν την προσφορά τους έως και την **Τετάρτη 05-06-2024 και ώρα 12.00 μμ** στην Υπηρεσία Πρωτοκόλλου του Γενικού Νοσοκομείου Ιωαννίνων «Γ.Χατζηκώστα» (Λεωφόρος Μακρυγιάννη 50, ΤΚ 45500), σε κλειστό φάκελο ο οποίος θα συνοδεύεται εξωτερικά από σχετική αίτηση συμμετοχής προς την Αναθέτουσα Αρχή με τα στοιχεία του παρακάτω πλαισίου (προκειμένου να πρωτοκολληθεί από την Υπηρεσία Γενικού Πρωτοκόλλου του Νοσοκομείου). Η αίτηση πρέπει να υπογράφεται από τον υποψήφιο Ανάδοχο.

Στοιχεία Αποστολέα (υποψήφιου Αναδόχου/Χορηγητή):

Όνοματεπώνυμο φυσικού ή Επωνυμία νομικού προσώπου, Ταχυδρομική διεύθυνση, Τηλέφωνο, Αριθμός τηλεομοιοτυπίας και διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου (e-mail).

Διεύθυνση υποβολής και στοιχεία του Διαγωνισμού :

ΠΡΟΣ: Γενικό Νοσοκομείο Ιωαννίνων «Γ. ΧΑΤΖΗΚΩΣΤΑ»

ΦΑΚΕΛΟΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ με αριθμό Πρόσκλησης: 115/2024

Καταληκτική Ημερομηνία Υποβολής Προσφορών: 05-06-2024 και ώρα 12:00 μμ

ΤΙΤΛΟΣ: «**ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΓΙΑ ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ ΕΩΣ ΤΡΕΙΣ (3) ΜΗΝΕΣ**»

ΠΡΟΣΟΧΗ: Να ΜΗΝ αποσφραγισθεί από την Ταχυδρομική Υπηρεσία & το Πρωτόκολλο.

Στην προσφορά πρέπει να περιέχονται σε ξεχωριστό φάκελο σε δύο αντίτυπα (πρωτότυπο & αντίγραφο) τα εξής :

3.1. Φάκελος Δικαιολογητικών συμμετοχής

α. Πιστοποιητικό ΓΕΜΗ ή ισχύον καταστατικό από όπου να προκύπτουν εμφανώς τα μέλη του ΔΣ σε περίπτωση ΑΕ, ΑΕΒΕ, ΑΒΕΕ ή του/των διαχειριστή/των σε περίπτωση Ο.Ε, Ε.Ε, ΙΚΕ καθώς και ο νόμιμος εκπρόσωπος της εταιρείας, με χρόνο έκδοσης έως 30 εργάσιμες ημέρες πριν την υποβολή της προσφοράς.

Προς απόδειξη της μη συνδρομής των λόγων αποκλεισμού από διαδικασίες σύναψης δημοσίων συμβάσεων των παρ.1 και 2 του άρθρου 73 του Ν.4412/2016, παρακαλούμε, μαζί με την προσφορά σας, να μας αποστείλετε τα παρακάτω δικαιολογητικά:

β. Απόσπασμα ποινικού μητρώου όλων των μελών του ΔΣ ή του διαχειριστή / των με χρόνο έκδοσης έως τρεις (3) μήνες πριν την υποβολή τους).

γ. Φορολογική ενημερότητα που να αναγράφει για ΚΑΘΕ ΝΟΜΙΜΗ ΧΡΗΣΗ ΕΚΤΟΣ ΕΙΣΠΡΑΞΗΣ ΚΑΙ ΕΚΤΟΣ ΜΕΤΑΒΙΒΑΣΗΣ ΑΚΙΝΗΤΟΥ και να είναι **σε ισχύ τον χρόνο υποβολής τους**

δ. Ασφαλιστική ενημερότητα που να αναγράφει ΓΙΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΤΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΝΠΔΔ και ΓΙΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΔΗΜΟΠΡΑΣΙΕΣ και να είναι **σε ισχύ τον χρόνο υποβολής τους.**

ε. Υπεύθυνη δήλωση Ν. 1599/1986.:

-περί μη επιβολής σε βάρος του οικονομικού φορέα της κύρωσης του οριζόντιου αποκλεισμού, σύμφωνα τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας. ([άρθρο 74 παρ.4 Ν.4412/2016](#), όπως τροποποιήθηκε από το [άρθρο 23 του Ν.4782/2021](#))

- ότι αποδέχεται πλήρως τους όρους της παρούσας πρόσκλησης

- ότι τα αναφερόμενα στην προσφορά του στοιχεία είναι αληθή και ακριβή-

- ότι παραιτείται από κάθε δικαίωμα αποζημίωσής του σχετικά με οιαδήποτε απόφαση του Νοσοκομείου περί αναβολής ή ακύρωσης – ματαίωσης της παρούσης διαδικασίας

Οι υπεύθυνες δηλώσεις γίνονται αποδεκτές εφόσον έχουν συνταχθεί μετά την κοινοποίηση της παρούσας πρόσκλησης. (άρθρο 80 παρ.12 του Ν.4412/2016, όπως προστέθηκε με την παρ.7αδ του άρθρου 43 του Ν.4605/2019).

3.2 Φάκελος τεχνικής και οικονομικής προσφοράς

α. **Η ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ** θα περιλαμβάνει:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Ιωαννίνων και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Ιωαννίνων.
2. Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς
3. Πιστοποιητικό των Υγειονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας, για την καταλληλότητα του προσωπικού που θα εμπλέκεται στις διαδικασίες μεταφοράς και παράδοσης.

β. **Η ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ** θα περιλαμβάνει:

Το παράρτημα II. Υπόδειγμα οικονομικής προσφοράς (με υπογραφή του νόμιμου εκπροσώπου και σφραγίδα) συμπληρωμένο με το ενιαίο ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%) επί της εκάστοτε διαμορφούμενης και πιστοποιούμενης Μέσης Λιανικής Τιμής πώλησης για τα είδη του παραρτήματος II

Η Οικονομική Προσφορά συντάσσεται με βάση το αναγραφόμενο στην παρούσα κριτήριο ανάθεσης της πλέον συμφέρουσας από οικονομικής άποψης προσφοράς με βάση μόνο την τιμή, ήτοι: με το υψηλότερο ενιαίο ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%) επί της εκάστοτε διαμορφούμενης και πιστοποιούμενης Μέσης Λιανικής Τιμής πώλησης των προαναφερόμενων ειδών που εκδίδεται από την αρμόδια Υπηρεσία- Τμήμα Εμπορίου & Τουρισμού της Δ/σης Ανάπτυξης της Περιφερειακής Ενότητας Ιωαννίνων της Περιφέρειας Ηπείρου.

Θα δίνεται ενιαίο ποσοστό έκπτωσης που θα αφορά όλα τα είδη της ομάδας των προαναφερόμενων ζητούμενων ειδών και όχι στα επιμέρους είδη αυτής

Θα περιγράφεται η προσφερόμενη τιμή χωρίς και με ΦΠΑ.

Στην τιμή θα περιλαμβάνονται οι τυχόν υπέρ τρίτων κρατήσεις, καθώς και κάθε άλλη νόμιμη επιβάρυνση που προβλέπεται από τις ισχύουσες διατάξεις, εκτός από τον ΦΠΑ. Ο ΦΠΑ θα δίδεται σε ξεχωριστή στήλη.

Αντιπροσφορές ή εναλλακτικές προσφορές δεν γίνονται δεκτές και απορρίπτονται.

Προσφορές που θέτουν όρο αναπροσαρμογής της τιμής απορρίπτονται ως απαράδεκτες.

Οι τιμές των Προσφορών δεν υπόκεινται σε μεταβολή κατά τη διάρκεια ισχύος της Προσφοράς. Σε περίπτωση που ζητηθεί παράταση της διάρκειας της Προσφοράς, οι υποψήφιοι Ανάδοχοι δεν δικαιούνται, κατά τη γνωστοποίηση της συγκατάθεσής τους για την παράταση αυτή, να υποβάλλουν νέους πίνακες τιμών ή να τους τροποποιήσουν.

Σε περίπτωση ασυνήθιστα χαμηλής οικονομικής προσφοράς, εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα από το άρθρο 88 του ν. 4412/2016.

Στην περίπτωση ίσων ποσοστών έκπτωσης, η αναθέτουσα αρχή επιλέγει τον ανάδοχο με κλήρωση μεταξύ των οικονομικών φορέων που υπέβαλαν ισότιμες προσφορές. Η κλήρωση γίνεται ενώπιον της Επιτροπής του Διαγωνισμού και παρουσία των οικονομικών φορέων που υπέβαλαν τις ισότιμες προσφορές.

Στην οικονομική προσφορά να αναφέρεται ότι ο χρόνος ισχύος της προσφοράς είναι εκατόν είκοσι (120) ημερολογιακές ημέρες από το άνοιγμα των προσφορών.

4.ΑΠΟΣΦΡΑΓΙΣΗ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

Οι προσφορές αποσφραγίζονται την οριζόμενη από την παρούσα πρόσκληση ημερομηνία και ώρα από την αρμόδια επιτροπή. Η αποσφράγιση των προσφορών (Δικαιολογητικά συμμετοχής, Τεχνική και Οικονομική) θα γίνει ενιαία στον ίδιο χρόνο. Μετά την αποσφράγιση των προσφορών η Αναθέτουσα Αρχή προβαίνει στην αξιολόγηση αυτών, εφαρμοζόμενων των κειμένων διατάξεων.

Οι προσφορές παραλαμβάνονται εντός της ορισθείσας από την παρούσα πρόσκληση ημερομηνίας και πρωτοκολλούνται. Προσφορές που αποστέλλονται ηλεκτρονικά στην υπηρεσία πέραν της προαναφερόμενης ημερομηνίας και ώρας δεν γίνονται δεκτές και επιστρέφονται.

Η αρμόδια Επιτροπή, σε επόμενη κλειστή συνεδρίαση, την ίδια ή σε διαφορετική μέρα, προβαίνει στην καταχώριση, αξιολόγηση των ανωτέρω στοιχείων των προσφορών σε πρακτικό το οποίο συντάσσει και προτείνει την κατακύρωση του διαγωνισμού.

Το ανωτέρω πρακτικό εγκρίνεται με απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής του νοσοκομείου και κοινοποιείται στους συμμετέχοντες.

5.ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ – ΧΡΟΝΟΣ ΙΣΧΥΟΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ –ΠΑΡΑΔΟΣΗ –ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΩΝ ΕΙΔΩΝ – ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ

Η κατακύρωση θα γίνει στον οικονομικό φορέα που θα προσφέρει **το υψηλότερο ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%) επί της εκάστοτε διαμορφούμενης και πιστοποιούμενης Μέσης Λιανικής Τιμής πώλησης των ειδών του παραρτήματος II**, κατά την ημέρα παράδοσης αυτού, σύμφωνα με το δελτίο πιστοποίησης τιμών που εκδίδεται από την αρμόδια Υπηρεσία- Τμήμα Εμπορίου & Τουρισμού της Δ/σης Ανάπτυξης της Περιφερειακής Ενότητας Ιωαννίνων της Περιφέρειας Ηπείρου

Ο προϋπολογισμός της σύμβασης που θα υπογραφεί είναι ο ίδιος με τον προϋπολογισμό της πρόσκλησης και δύναται να διαμορφωθεί μόνο η ποσότητα των ειδών και το χρονικό διάστημα ισχύος της σύμβασης.

Οι προσφορές που θα κατατεθούν θα πρέπει να έχουν ισχύ εκατόν είκοσι (120) ημέρες από την αποσφράγισή τους.

Δεν απαιτείται εγγύηση συμμετοχής και εγγύηση καλής εκτέλεσης της σύμβασης.

6.ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ - ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ

Όλες οι πληρωμές θα γίνονται σε ευρώ με την προσκόμιση των νομίμων δικαιολογητικών που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις κατά το χρόνο πληρωμής και σε χρόνο προσδιοριζόμενο από την αναγκαία διοικητική διαδικασία για έκδοση των σχετικών χρηματικών ενταλμάτων.

Για όλες τις πληρωμές θα εκδίδονται τα απαραίτητα νόμιμα παραστατικά / δικαιολογητικά. Από κάθε τιμολόγιο του Προμηθευτή θα γίνονται όλες οι νόμιμες κρατήσεις, σύμφωνα με τους ισχύοντες κάθε φορά Νόμους και τις σχετικές Εγκυκλίους των αρμόδιων Υπουργείων.

Οι κρατήσεις οι οποίες βαρύνουν τον προμηθευτή είναι οι ακόλουθες:

α) Κράτηση ύψους 0,1% επί όλων των συμβάσεων που υπάγονται στον Ν.4412/16 (Α'59) και στον Ν.4413/2016 (Α' 148), αξίας άνω των χιλίων (1.000) ευρώ προ ΦΠΑ, ανεξάρτητα από την πηγή προέλευσης της χρηματοδότησης στο όνομα και για λογαριασμό της Ενιαίας Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων (Ε.Α.ΔΗ.ΣΥ.). Η κράτηση αυτή υπολογίζεται επί της αξίας κάθε πληρωμής προ φόρων και κρατήσεων της αρχικής, καθώς και κάθε συμπληρωματικής ή τροποποιητικής σύμβασης (άρθρο 350 παρ. 3 του ν. 4412/2016).

β) Τέλος χαρτοσήμου ποσοστού 3% επί του ποσού της ανωτέρω κράτησης, πλέον εισφοράς υπέρ Ο.Γ.Α. ποσοστού 20%.

24PROC014861009 2024-05-31

γ) Υπέρ Οργανισμών Ψυχικής Υγείας (Φ.Ε.Κ. 545 Β' /24-3-'09): 2,00%.

Ο αναλογούν Φ.Π.Α. επί τοις εκατό (%) βαρύνει το Νοσοκομείο. Τα έξοδα της μεταφοράς και φορτοεκφόρτωσης των υλικών θα γίνουν με επιβάρυνση του προμηθευτή.

Αναπόσπαστο μέρος της πρόσκλησης του διαγωνισμού καθώς και της σύμβασης που θα υπογραφεί με τον χορηγητή αποτελούν οι παρακάτω στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι. Τεχνικές προδιαγραφές

Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ ΤΟΥ Γ.Ν.ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

«Γ.ΧΑΤΖΗΚΩΣΤΑ»

ΣΠΥΡΙΔΩΝ ΔΕΡΔΕΜΕΖΗΣ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι. Τεχνικές προδιαγραφές

Γ.ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να είναι «Α» 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, οργανοχλωριόμενα 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:

Α. 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 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

- 10/ gr. ≤ 1. E. Coli
2. Salmonella spp. απουσία στα 25 gr.
3. Singella απουσία στα 25 gr.
4. E. Coli 0157:H 7 απουσία στα 25 gr.

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ

ΛΑΧΑΝΙΚΑ:

ΚΑΡΟΤΑ Δαύκος (Daucus) της οικογένειας των Σελινοειδών Τα καρότα πρέπει να είναι υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή 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 σφικτά, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ζημίες που προέρχονται από επιβλαβείς οργανισμούς, να μην 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 gr 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 τον 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 βλέπεται 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.

ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΑ - ΜΠΡΟΚΟΛΑ Βρασική η λαχανώδης ποικ. ΜΠΡΟΚΟΛΑ (*Brassica oleracea*) 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 ελαττώματα 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, 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 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. Το προϊόν πρέπει να είναι χρώματος λευκού αποκλεισμένης κάθε άλλης απόχρωσης, οι ανθοφόρες κεφαλές αυτού πρέπει να είναι όψεως νωπής, συνεκτικές με τα άνθη σφικτά, απαλλαγμένο από ελαττώματα όπως κηλίδες, εξογκώματα φύλλων στο κέντρο. Το προϊόν πρέπει να είναι καλά σχηματισμένο με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένο, απαλλαγμένο από προσβολές τρωκτικών, εντόμων και απαλλαγμένο από αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Εάν το προϊόν παρουσιάζεται «με φύλλα», τα φύλλα πρέπει να είναι νωπής όψεως, να μην υπερβαίνουν τις 3 σειρές και το βάρος αυτών να μην υπερβαίνει το καθαρό βάρος του προϊόντος. Τα κουνουπίδια πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005). Τα κουνουπίδια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς. Τα κουνουπίδια δεν πρέπει να είναι προσβεβλημένα από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

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, 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. 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, 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. Το κατά μονάδα καθαρό βάρος δεν πρέπει να είναι κατώτερο των 1.000gr. 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.

ΠΙΠΕΡΙΕΣ Καψικών (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 ωριμάνσεως 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, μετρίου μεγέθους. Προτεινόμενη ποικιλία η πράσινη της Νέας Μαγνησίας με τους γλυκούς και σαρκώδεις καρπούς.

ΣΚΟΡΔΑ (Allium sativum, 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.

ΜΥΡΩΔΙΚΑ (ΣΠΑΝΑΚΙ, ΑΝΙΘΟ, ΜΑΪΝΤΑΝΟ,)
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 χώμα 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.

ΣΠΑΝΑΚΙ Σπανάκι φρέσκο. άριστης ποιότητας, καθαρισμένο ώριμο και πράσινο
 ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ δέμα 400γρ, φρέσκος άριστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος.
 ΑΝΗΘΟΣ φρέσκος, δέμα 400γρ, άριστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος.

ΣΕΛΙΝΑ Σέλινο το βαρούσμον, *Arium graveolens* Τα σέλινα πρέπει να είναι ακέραια, επιτρέπεται η κοπή του άνω μέρους, νωπής εμφάνισης, 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 συνθλιβεί ή σκάσει. Η κύρια ρίζα πρέπει να είναι καλά καθαρισμένη και να μη υπερβαίνει τα 5 cm μήκους. Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη, λαμβάνοντας υπόψη την περίοδο παραγωγής και η κατάστασή 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.

ΦΡΟΥΤΑ:

ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ

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

— πορτοκάλια του είδους *Citrus sinensis* (L.) Osbeck.,
 — λεμόνια του είδους *Citrus limon* (L.),

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 ανάπτυξης τους τα εσπεριδοειδή να αποκτήσουν, στον τόπο προορισμού, τον κανονικό χρωματισμό της ποικιλίας.

ΕΙΔΟΣ Ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό (τοίς 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.

Κλημεντίνες, 40 7,0:1 Πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας κατά το ένα τρίτο τουλάχιστον της επιφάνειας του καρπού.
 άλλες ποικιλίες μανταρινιών 33 6,5:1
 Πορτοκάλια σαγκουίνια 30 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

Ομάδα των ναβελίνων 33 6,5:1

Λοιπές ποικιλίες 35 6,5:1

Τα εσπεριδοειδή που πληρούν αυτές τις απαιτήσεις ωρίμασης 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 αργυρόχρους 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 οποιασδήποτε 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*

Να είναι Α κατηγορίας. 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 τον 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 συλλεγεί 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.

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.

	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 παρουσίασή 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 μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος,
 — το 1 cm² συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα, με εξαίρεση την κηλίδα του φουζικλαδίου (*Venturia pirina* και *V. inaequalis*) της οποίας η συνολική επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,25 cm²
 — ελαφρούς μώλωπες που δεν υπερβαίνουν το 1 cm² 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.

ΜΗΛΑ Μηλέα η ημέρος, 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 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. Η διάμετρος της ισημερινής τομής καθορίζεται σε 70-85 mm (μεγέθη 70-75, 75-85) και βάρους 170-220 gr περίπου. 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 cm² της συνολικής επιφάνειας και οι οποίοι δεν είναι αποχρωματισμένοι,
 — ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:
 — τα 2 cm μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος, — το 1 cm της συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα, με εξαίρεση την κηλίδα του φουζικλαδίου (*Venturia inaequalis*) της οποίας η συνολική επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,25 cm², — 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 τραχείς, 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.

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 σιπιζομένων.

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. Νο 9).

Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού θερμοκρασίας του οχήματος μεταφοράς. Σε περίπτωση που στο όχημα μεταφοράς δεν υφίσταται καταγραφικό θερμοκρασίας, θα πρέπει τουλάχιστον να υφίσταται θερμομόμετρο για την εξακρίβωση της θερμοκρασίας του ψυγείου από την επιτροπή παραλαβής. Ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο Υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

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. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν παραγγελίας και σύμφωνα με τις ανάγκες του Ιδρύματος. Το χρονικό διάστημα παράδοσης ορίζεται αυστηρώς από τις 8:00 π.μ έως τις 10:00 π.μ και δύναται να τροποποιείται με τις εκάστοτε ανάγκες του Νοσοκομείου.

Οι συμμετέχοντες υποχρεούνται να καταθέσουν δείγματα των προσφερομένων προϊόντων εφόσον ζητηθούν από την επιτροπή αξιολόγησης.

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

Οι συμμετέχοντες πρέπει να διαθέτουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Ιωαννίνων και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Ιωαννίνων.
2. Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς
3. Πιστοποιητικό των Υγειονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας, για την καταλληλότητα του προσωπικού που θα εμπλέκεται στις διαδικασίες μεταφοράς και παράδοσης

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ- Υπόδειγμα Οικονομικής Προσφοράς

Της επιχείρησης με
 έδρα..... και Α.Φ.Μ:

Τηλ:.....fax:e-mail

Ο υπογράφων δηλώνω ότι υποβάλλω προσφορά για την
 προμήθεια ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ για την κάλυψη των αναγκών του Γ.Ν. Ιωαννίνων «Γ. ΧΑΤΖΗΚΩΣΤΑ»
 σύμφωνα με τους όρους της αρ. 115/2024 πρόσκλησης, τους οποίους έλαβα γνώση και αποδέχομαι
 ανεπιφύλακτα, ως εξής:

α/α	Περιγραφή είδους	Ποσότη.	Μον.μέτρ ησης	Τιμή κιλού χωρίς ΦΠΑ	Εκτιμώμενη δαπάνη χωρίς ΦΠΑ	Εκτιμώμενη δαπάνη με ΦΠΑ 13%
1	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ	900	Κιλά	1,27 €	1.143,00 €	1.291,59 €
2	ΚΑΡΟΤΑ	450	Κιλά	1,22 €	549,00 €	620,37 €
3	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΨΙΛΕΣ	30	Κιλά	2,14 €	64,20 €	72,55 €
4	ΣΕΛΙΝΟ	120	Κιλά	2,52 €	302,40 €	341,71 €
5	ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ (400γρ)	150	Τεμ	3,42 €	513,00 €	579,69 €
6	ΑΝΙΘΟΣ (400γρ)	40	Τεμ	2,18 €	87,20 €	98,54 €
7	ΣΚΟΡΔΑ	270	Τεμ	0,63 €	170,10 €	192,21 €
8	ΛΕΜΟΝΙΑ	900	Κιλά	1,42 €	1.278,00 €	1.444,14 €
9	ΑΧΛΑΔΙΑ	375	Κιλά	2,76 €	1.035,00 €	1.169,55 €
10	ΜΗΛΑ	1.200	Κιλά	2,02 €	2.424,00 €	2.739,12 €
11	ΡΟΔΑΚΙΝΑ	1.000	Κιλά	2,18	2.180,00 €	2.463,40 €
12	ΣΤΑΦΥΛΙ ΣΤΑΦΙΔΑ	200	Κιλά	2,49	498,00 €	562,74 €
ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ					10.243,90 €	
ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΜΕ ΦΠΑ						11.575,61 €
ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ [%] (αριθμητικώς)						
ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ [%] (ολογράφως)						

Η προσφορά ισχύει για εκατόν είκοσι (120) ημέρες από την αποσφράγιση τους.

.....
 (Τόπος και ημερομηνία)

Ο ΠΡΟΣΦΕΡΩΝ

(Ονοματεπώνυμο υπογραφόντων και σφραγίδα προμηθευτή)