

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ****1^η Υ.ΠΕ. ΑΤΤΙΚΗΣ****Γ.Ν. ΕΛΕΝΑ ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ- ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ****ΥΠΟΔ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ****Γ.Ν.Α. ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ****Τμήμα:** Προμηθειών**Ταχ. Δ/ση:** Βασ Σοφίας 80 Τ.Κ. 11528**Πληροφορίες:** Μαγδαληνή Ζαχαρή**Τηλέφωνο:** 2132162138**e-mail:** promith@hosp-alexandra.gr**Αθήνα: 19.12.2025****Αρ. Πρωτ: 24276****ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ:**

1. ΔΙΑΥΓΕΙΑ
2. ΚΗΜΔΗΣ
3. ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

Προς :**Κάθε ενδιαφερόμενο οικονομικό φορέα****ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ**

**(Του άρθρου 118 του Ν. 4412/2016, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει)
Αριθμ. φακέλου (108/25)**

Το ΓΝΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ έχοντας υπόψη:

α. Τις διατάξεις του Ν. 4412/08.08.16 (Α'147) Δημόσιες συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (Προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

β. Την με Αριθμ. Πρωτ. 24184/18.12.2025 Απόφαση της Διοικήτριας του Γ.Ν. «ΕΛΕΝΑ ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ – ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ» (9ΑΘΖ4690ΩΜ-Η2Ψ)(25REQ018216847).

γ. Την με Αριθμ. Πρωτ. 24164/18.12.2025 Αρ. Δέσμευσης 6770 (9Ι834690ΩΜ-ΥΒΔ) (25REQ018217505) Απόφαση Ανάληψης Υποχρέωσης.

Προσκαλεί

Κάθε ενδιαφερόμενο οικονομικό φορέα για την υποβολή σφραγισμένης προσφοράς που αφορά στην προμήθεια νωπών λαχανικών και φρούτων, για την κάλυψη αναγκών ενός μήνα του Νοσοκομείου», προϋπολογισθείσας δαπάνης 14.616,55 + ΦΠΑ. (CPV: 03220000-9 - Λαχανικά, φρούτα και ξηροί καρποί)

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	Προϋπολογισθείσα δαπάνη (άνευ ΦΠΑ) έως του ποσού
1	Κουνουπίδι	Κιλά	1.300	3.172,00 €
2	Καρότα	Κιλά	300	360,00 €
3	Κολοκύθια	Κιλά	100	244,00 €
4	Κρεμμύδια φρέσκα	Κιλά	40	90,40 €
5	Κρεμμύδια ξερά	Κιλά	500	580,00 €
6	Κόκκινο λάχανο	Κιλά	250	327,50 €
7	Λάχανο	Κιλά	1.000	800,00 €

8	Μαϊντανός	Τεμάχια	60	49,20 €
9	Μπρόκολο	Κιλά	100	292,00 €
10	Πατάτες	Κιλά	2.000	1.980,00 €
11	Πιπεριές	Κιλά	20	62,40 €
12	Πιπεριές Φλωρίνης	Κιλά	20	62,40 €
13	Σέλινο	κιλά	100	226,00 €
14	Σκόρδα	Τεμάχια	120	81,60 €
15	Πράσα	Κιλά	25	69,25 €
16	Άνιθος	Τεμάχια	30	28,8 €
17	Λεμόνια	Κιλά	800	1.792,00 €
18	Μανταρίνια	Κιλά	1.000	950,00 €
19	Μήλα	Κιλά	1.100	2.079,00 €
20	Πορτοκάλια	Κιλά	1.000	440,00 €
21	Μπανάνες	Κιλά	500	930,00 €

Η προμήθεια του ανωτέρω είδους θα είναι σύμφωνα με τις επισυναπτόμενες, στην παρούσα πρόσκληση, τεχνικές προδιαγραφές.
Κριτήριο κατακύρωσης θα είναι η συμφερότερη από οικονομική άποψη προσφορά, αποκλειστικά βάσει της τιμής (χαμηλότερη τιμή ανά είδος).

Η εκτιμώμενη αξία της σύμβασης για την ανωτέρω προμήθεια ανέρχεται στο ποσό των 14.616,55 € + ΦΠΑ (ή 16.516,70 € συμ/νου του ΦΠΑ) σε βάρος του ΚΑΕ 1511 του Τακτικού προϋπολογισμού του Νοσοκομείου.

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗΣ

Η παρούσα πρόσκληση θα αναρτηθεί στη ΔΙΑΥΓΕΙΑ, στο ΚΗΜΔΗΣ και στην ιστοσελίδα του Νοσοκομείου: www.hosp-alexandra.gr στην διαδρομή: Ενημέρωση → Προκηρύξεις → Προμήθειες → απευθείας αναθέσεις κατόπιν έρευνας αγοράς (α/α 108/25).

Σημείωση: Οι ενδιαφερόμενοι μετά την παραλαβή της πρόσκλησης εκδήλωσης ενδιαφέροντος από την ιστοσελίδα του Νοσοκομείου **θα πρέπει να ενημερώνουν το Γραφείο Προμηθειών στο email: promith@hosp-alexandra.gr** αναγράφοντας τον αριθμό της καθώς και τα στοιχεία της εταιρείας (επωνυμία, τηλέφωνα επικοινωνίας), για τυχόν διευκρινήσεις που μπορεί να προκύψουν.

ΤΟΠΟΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Τόπος υποβολής προσφορών	Ημερομηνίες υποβολής προσφορών		Ημερομηνία Αποσφράγισης προσφορών
	Έναρξη	Λήξη	
Στο Πρωτόκολλο του ΓΝΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ (Λούρου 4-2, Αθήνα Τ.Κ. 115 28) (κατά τις εργάσιμες ημέρες και ώρες)	Παρασκευή 19/12/2025	Τετάρτη 24/12/2025 και ώρα 10.00	Τετάρτη 24/12/2025 και ώρα 12.00 π.μ.

Παρακαλούμε, αφού λάβετε υπόψη τους όρους της Πρόσκλησης, να καταθέσετε σε σφραγισμένο φάκελο την προσφορά, στο πρωτόκολλο του Γ.Ν.Α ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ (Λούρου 4-2, Αθήνα Τ.Κ. 115 28) αναγράφοντας:

1. Στον τίτλο τη λέξη «ΠΡΟΣΦΟΡΑ»,
2. Την περιγραφή των αιτούμενων ειδών,
3. Τον πλήρη τίτλο της αρμόδιας υπηρεσίας που διενεργεί την πρόσκληση και τον αριθμό πρωτοκόλλου της παρούσας Πρόσκλησης,
4. Την καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών,
5. Τα στοιχεία του αποστολέα,
6. Την ένδειξη σε εμφανές σημείο «ΠΡΟΣΟΧΗ ΝΑ ΜΗΝ ΑΝΟΙΧΤΕΙ»

Προσφορές που θα υποβάλλονται στην Υπηρεσία εκπρόθεσμα δεν θα λαμβάνονται υπόψη.

Ισχύς προσφορών: Ο χρόνος ισχύος των προσφορών είναι 180 ημερολογιακές ημέρες, προσμετρούμενες από την επομένη της ημέρας διενέργειας του διαγωνισμού.

Προσφορά που ορίζει χρόνο ισχύος μικρότερο του παραπάνω αναφερόμενου απορρίπτεται ως απαράδεκτη

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΕΝΙΑΙΟΥ ΦΑΚΕΛΟΥ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

Υπεύθυνη δήλωση του προσφέροντος στην οποία θα δηλώνεται ότι:

- i. Μέχρι την ημέρα υποβολής της προσφοράς τους δεν συντρέχει για τους προσφέροντες λόγος αποκλεισμού από τους αναφερόμενους στα άρθρα 73 και 74 του Ν.4412/2016 για τους οποίους οι οικονομικοί φορείς αποκλείονται από την συμμετοχή τους σε διαγωνισμούς του δημοσίου.
- ii. Αποδέχεται τους όρους της παρούσας πρόσκλησης και η προσφορά του συντάχτηκε σύμφωνα με αυτούς.
- iii. Παραιτείται από κάθε δικαίωμα αποζημίωσης του σχετικά με οποιαδήποτε απόφαση της Υπηρεσίας για αναβολή, ματαίωση ή ακύρωση του διαγωνισμού.
- iv. Ο χρόνος ισχύος της προσφοράς είναι 180 ημερολογιακές ημέρες προσμετρούμενες από την επομένη της ημέρας διενέργειας του διαγωνισμού.

Τεχνική προσφορά: Όλα τα έγγραφα και τα δικαιολογητικά που τεκμηριώνουν την τεχνική επάρκεια του οικονομικού φορέα σύμφωνα με το Παράρτημα Α' της παρούσης. Οποιοδήποτε έγγραφο ή πιστοποιητικό ζητείται στις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσης.

Οικονομική προσφορά: Οι προσφορές θα αναγράφουν την τιμή χωρίς Φ.Π.Α. και με Φ.Π.Α. (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β' της παρούσης)

Τον ανάδοχο βαρύνουν οι κρατήσεις υπέρ τρίτων και οι εισφορές που ισχύουν κατά το χρόνο υποβολής της προσφοράς, ανάλογα με το αντικείμενο της σύμβασης και την πηγή χρηματοδότησης. Προσφορές που ζητούν απαλλαγή τους από τις κρατήσεις, δεν γίνονται δεκτές.

Στην οικονομική προσφορά θα αναγράφεται υποχρεωτικά ο αντίστοιχος κωδικός είδους στο Παρατηρητήριο Τιμών του Υπουργείου Υγείας και η τρέχουσα τιμή (για τις περιπτώσεις που έχει εφαρμογή). Οικονομικές προσφορές που είναι ανώτερες από τις τιμές που καταγράφονται στο Παρατηρητήριο Τιμών της Επιτροπής Προμηθειών Υγείας κατά την καταληκτική ημερομηνία κατάθεσης προσφορών του διαγωνισμού, απορρίπτονται. (Ν. 3918/2011, άρθρο 13, - ΦΕΚ 31/τ.Α'/02.03.2011).

Στην περίπτωση ισότιμων προσφορών η αναθέτουσα αρχή επιλέγει τον ανάδοχο με κλήρωση μεταξύ των οικονομικών φορέων που υπέβαλαν ισότιμες προσφορές. Η κλήρωση γίνεται ενώπιον των οικονομικών φορέων που υπέβαλαν τις ισότιμες προσφορές.

Εναλλακτικές προσφορές δεν γίνονται δεκτές και απορρίπτονται.

ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ

Ο τελικός ανάδοχος 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 θα πρέπει να προσκομίσει κατά την υπογραφή της σύμβασης τα παρακάτω δικαιολογητικά σύμφωνα με το άρθρο 80 του Ν.4412/2016.

α. Απόσπασμα ποινικού μητρώου. Που εκδίδεται έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή του. Η υποχρέωση αφορά ιδίως: αα) στις περιπτώσεις εταιρειών περιορισμένης ευθύνης (Ε.Π.Ε.) και προσωπικών εταιρειών (Ο.Ε. και Ε.Ε.), τους διαχειριστές, ββ) στις περιπτώσεις ανωνύμων εταιρειών (Α.Ε.), τον Διευθύνοντα Σύμβουλο, καθώς και όλα τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου, γγ) στις περιπτώσεις των συνεταίρισμών τα μέλη του Διοικητικού συμβουλίου

β. Φορολογική ενημερότητα. (Το παρόν πιστοποιητικό θα πρέπει να ισχύει κατά τον χρόνο υποβολής του)

γ. Ασφαλιστική ενημερότητα (άρθρο 80 παρ.2 του Ν.4412/2016) (Το παρόν πιστοποιητικό θα πρέπει να ισχύει κατά τον χρόνο υποβολής του)

δ. Πιστοποιητικό ΓΕΜΗ ή το ισχύον καταστατικό της εταιρείας από όπου προκύπτουν τα μέλη και ο νόμιμος εκπρόσωπος της εταιρείας (Το παρόν πιστοποιητικό γίνεται αποδεκτό εφόσον έχει εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν την υποβολή του)

Σε περίπτωση αδυναμίας προσκόμισης των ανωτέρω πιστοποιητικών εντός δέκα (10) ημερών από τη σχετική πρόσκληση ο υποψήφιος ανάδοχος αποκλείεται από τη διαδικασία και καλείται ο αμέσως επόμενος στην κατάταξη συμμετέχων.

Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα ματαίωσης /ακύρωσης της διαδικασίας σε οποιοδήποτε φάση αυτής.

ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Η κατακύρωση γίνεται με απόφαση της αναθέτουσας αρχής ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου Τμήματος. **Η ανακοίνωση της κατακύρωσης του διαγωνισμού γίνεται εγγράφως προς τον επιλεγέντα από την αναθέτουσα αρχή.**

ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Εάν ο ανάδοχος δεν προσέλθει να υπογράψει το συμφωνητικό, μέσα στην προθεσμία που ορίζεται στην ειδική πρόκληση, μπορεί να κηρυχθεί έκπτωτος και η Αναθέτουσα Αρχή καλεί τον προσφέροντα που υπέβαλε την αμέσως επόμενη πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Ο χρόνος διάρκειας της παρούσας σύμβασης ορίζεται σε ένα (1) μήνα από την ανάρτησή της στο ΚΗΜΔΗΣ.

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΠΡΟΣΦΥΓΕΣ

Ενστάσεις – προσφυγές κατά της διαδικασίας σύναψης συμβάσεων μέσω της παρούσης πρόσκλησης υποβάλλονται με την διαδικασία που προβλέπεται από τα άρθρα 127, 205 & 205Α του Ν. 4412/2016 όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν.

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

1. Ο Ανάδοχος θα είναι πλήρως και αποκλειστικά μόνος υπεύθυνος για την τήρηση της ισχύουσας νομοθεσίας ως προς το απασχολούμενο από αυτόν προσωπικό για την εκτέλεση των υποχρεώσεων της σύμβασης. Σε περίπτωση οποιασδήποτε παράβασης ή ζημίας που προκληθεί σε τρίτους υποχρεούται μόνος αυτός προς αποκατάστασή της.

2. Ο Ανάδοχος υποχρεούται κατά την εκτέλεση της σύμβασης να τηρεί τις υποχρεώσεις τους που απορρέουν από τις διατάξεις της περιβαλλοντικής, κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, οι οποίες 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.

**Η ΔΙΟΙΚΗΤΡΙΑ
ΤΟΥ Γ.Ν. ΕΛΕΝΑ ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ- ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ**

ΕΛΠΙΝΙΚΗ Α. ΤΑΒΙΑΝΑΤΟΥ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ – ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

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, μέχρι την τελική κατανάλωσή τους, να πληρούν τις απαιτήσεις των Κανονισμών {Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 543/2001 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 7^{ης} 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 21^{ης} 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 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, οργανοχλωριωμένα 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 τυποποίησης, 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 15^{ης} Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα. E. Coli 10/gr Salmonella spp. Απουσία στα 25gr. Singella απουσία στα 25 gr. E. Coli 0157:H 7 απουσία στα 25gr.

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ:

ΑΓΓΟΥΡΙΑ *Cucumis sativus*-Σικυός. Τα αγγούρια πρέπει, πλέον των γενικών προδιαγραφών ποιότητας, να είναι όψεως νωπής, σφικτά, 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, 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 αγγούρια πρέπει να έχουν ικανοποιητική ανάπτυξη έχοντας συγχρόνως σπόρους τρυφερούς, σχηματισμένα και σχεδόν ίδια. Το μέγεθος των προϊόντων πρέπει να έχει μήκος **από 20-30cm** και διάμετρο μεταξύ 4 και 7cm. Η συσκευασία των αγγουριών είναι υποχρεωτική σε νάilon σακούλες ή χαρτοκιβώτια με οπές. Τα αγγούρια πρέπει να είναι αρκετά σφικτά 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 *Daucus* της οικογένειας των Σεληνοειδών. 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 ζημιές που προέρχονται από επιβλαβείς οργανισμούς, και 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 15-25mm κατά διάμετρο ή 80-120gr 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 νάilon .σακούλες και σε μικρές συσκευασίες των 10 ή 20kg 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,

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. Το μήκος για τα κολοκυθάκια να είναι από 50 - 150mm (**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 οπώρας. 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 τοπικού προορισμού.

ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΑ Βρασική ή 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 οσμή. 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 150mm. 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, 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 είναι 50-70mm. 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 τόπου προορισμού.

ΛΑΧΑΝΑ Κράμβη ή 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 θα 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 του τόπου προορισμού.

ΜΑΡΟΥΛΙΑ (Lactuca sativa, Λακτούση η ήμερος)

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 μη φυσιολογική 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, μώλωπες 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 ρωμάνο πρέπει να έχουν καρδιά, η οποία επιτρέπεται να είναι μικρή. 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 που βλάπτουν την βιωσιμότητά τους. Το κατά μονάδα καθαρό βάρος δεν πρέπει να είναι κατώτερο των 200gr και ανώτερο των 350gr 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 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. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή /και οσμή. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι 60mm. 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 150gr περίπου, χρώματος σκούρου μωβ.

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

ΠΑΤΑΤΕΣ Στρώχνον το κονδυλόρριζον, *Solanum tuberosum*. Οι πατάτες πρέπει να είναι ολόκληρες ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, 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. 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 επιφανείας) 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 χρώματα. Το μέγεθος του κονδύλου να κυμαίνεται από 35 έως 65mm (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 Kg. 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 ΦΥΤΟΫΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟ ΜΗΤΡΩΟΥ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗ και
Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΤΟΫΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ 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 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 στο 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 περιεχόμενου 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, *Apium graveolens* 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 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 παράγωγής και η κατάσταση τους να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει να αντέξουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχειρίσεως και να φθάνουν 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 (*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, 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. 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 πλεξιδες των 24 βολβών (ξέρα σκόρδα) και πρέπει να είναι πλεγμένα με τον ίδιο τους βλαστό και δεμένα με σπάγκο ή 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 φθάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού.

ΝΤΟΜΑΤΕΣ Στρώχνον 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, εδωδιμος, 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 150-250gr 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, ΜΑΪΤΑΝΟ)

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. Μαϊντανός δέμα 100γρ, φρέσκος άριστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος. Άνηθος φρέσκος, δέμα 100γρ, άριστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος.

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

ΔΙΑΦΟΡΑ ΧΟΡΤΑ φρέσκα καθαρισμένα

ΠΡΑΣΑ Πράσο φρέσκο, άριστης ποιότητας, ώριμο και πράσινο.

ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ Παντζάρια φρέσκα, άριστης ποιότητας, μετρίου μεγέθους.

ΑΧΛΑΔΙΑ Ania (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, 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. 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 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.Inaegualis)της οποίας η συνολική επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,25 cm²
- ελαφρούς μώλωπες που δεν υπερβαίνουν το 1cm² 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 τοπου 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.**

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 12mm. 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.

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 λόγω 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 φορτοεκφόρτωση και την άφιξη τους στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση, προκειμένου να επιτευχθεί κατάλληλος βαθμός ωρίμανσης μετά την φυσική τους ωρίμανση. Το μέγεθος καθορίζεται με βάση του μήκους της κυρτής έδρας από το σημείο πρόσφυσης του ποδίσκου στο προσκεφαλίδιο έως το άκρο του καρπού και του πάχους μιας εγκάρσιας τομής του καρπού μεταξύ των πλευρικών εδρών και του μέσου του, καθέτως προς τον διαμήκη άξονα. Το ελάχιστο μήκος και 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 του συνόλου.

ΠΕΠΟΝΙΑ Τα πεπόνια πρέπει να έχουν σχήμα και χρώμα χαρακτηριστικό της ποικιλίας (γίνεται δεκτός ένας ωχρός χρωματισμός του φλοιού στο 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 τον ποδίσκο, μήκους μικρότερου των 2mm που όμως δεν αγγίζουν την 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 κατάλληλα 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 εμφανές μέρος του 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 του προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών φυσιολογικών λειτουργιών του. Κάθε μέσο συσκευασίας μέσα

στο οποίο διακινούνται θα είναι υποχρεωτικά χαρτοκιβώτιο το οποίο θα είναι απαλλαγμένο από κάθε ξένο σώμα.

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 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 70-85mm (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 τόπου 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 διατηρησιμότητά του και την παρουσίασή του στη συσκευασία:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,
- ελαφρό ελάττωμα χρωματισμού-ελαφρούς μώλωπες που δεν υπερβαίνουν το 1cm² της συνολικής επιφάνειας και οι οποίοι δεν είναι αποχρωματισμένοι,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:
- τα 2cm 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 0,25cm² - 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 δύνονται 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 δύνονται 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.

ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ

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

- λεμόνια του είδους Citrus limon (L.),
- μανταρίνια (Citrus reticulate Blinco), κλημεντινών (Citrus clementina, κοινών μανταρινιών (Citrus deliciosa Ten.),
- πορτοκάλια του είδους Citrus sinensis (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, 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

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.
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	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.
Πορτοκάλια σαγκουίνια	30	6,5:1	
Ομάδα ναβελίνων	33	6,5:1	
Λοιπές ποικιλίες	35	6,5:1	

- 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.

Τα εσπεριδοειδή που πληρούν αυτές τις απαιτήσεις ωρίμασης μπορούν να υποβάλλονται σε «απροπρασινισμό». 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 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

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, αέραια, 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 35mm, το δε μέγιστο 50 mm. 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. 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 του 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 να είναι ολόκληρα, αέραια, 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 45mm 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, αέραια, 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 1cm^2 ης συνολικής επιφάνειας, ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:

- $1,5\text{ cm}^2$ μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος,

1 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 - 180 gr

AA 73 - 80 mm ΒΑΡΟΣ 180 - 220 gr

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 δυνατά βαθμό κολλημένες στον μίσχο τους. Το μέγεθος των σταφυλιών να είναι ελάχιστο βάρος κατά σταφύλι μεγάλωργα 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.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

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 το μεριδολόγια - ποσοτολόγια που εφαρμόζονται στα Νοσοκομεία προκειμένου να καλύπτονται οι ανάγκες των σιτιζομένων.

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 & Υ1γ/Γ.Π/οικ. 96967 ΦΕΚ 2718/Β/4-11-2012 υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών και άλλες διατάξεις.)

2. Επίσης, οι επιχειρήσεις τροφίμων νωπών οπωρολαχανικών θα πρέπει να είναι εγγεγραμμένες στο μητρώο εμπόρων νωπών οπωροκηπευτικών στην αρμόδια Δ / νση 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: Β Λ9ΑΒ-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 (ΦΕΚ 1219β/4.10.2000)} σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 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 στο διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

1^ο Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή τους.

2^ο Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού - παρασκευή 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 του 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.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΣΥΜΒΑΣΕΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1ο

ΤΙΜΗ

Η τιμή που θα δοθεί θα αναφέρεται σε ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%) στην εκάστοτε διαμορφούμενη και πιστοποιούμενη από το τμήμα Προστασίας του Καταναλωτή της Διεύθυνσης Εμπορίου και Τουρισμού του Κεντρικού Τομέα της Νομαρχίας Αθηνών Μέση Λιανική Τιμή πώλησης κατά την ημέρα χορήγησης αυτού και θα αντιστοιχεί στην ποιότητα και κάθε άλλο χαρακτηριστικό γνώρισμα του. Ο χορηγητής είναι υποχρεωμένος μαζί με το τιμολόγιο να προσκομίζει και το Δελτίο Πιστοποίησης Τιμών που αντιστοιχεί στο χρονικό διάστημα που έγινε η παράδοση των τροφίμων.

Το ποσοστό θα είναι ενιαίο για όλα τα είδη νωπών οπωρολαχανικών και θα ισχύει για την παράδοση των ειδών μέχρι τις αποθήκες του Νοσοκομείου.

Στις περιπτώσεις τις οποίες, τόσο η ανώτερη όσο και η κατώτερη τιμή βρίσκονται χαρακτηριστικά πέρα από τις τιμές που προσφέρονται στην αγορά (ακραίες περιπτώσεις) αυτές δεν θα υπολογίζονται στην διαμόρφωση της μέσης τιμής αλλά θα λαμβάνεται υπ' όψιν η αμέσως προηγούμενη τιμή.

Σε περίπτωση αδυναμίας πιστοποίησης της τιμής για τιμή θα λαμβάνεται η εγγύτερα πιστοποιηθείσα τιμή η οποία δεν πρέπει να απέχει περισσότερο από (15) ημέρες προ ή μετά την παράδοση.

Διευκρινίζεται ότι

α) Η Μ.Λ.Τ. περιλαμβάνει τον Φ.Π.Α., ο οποίος 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 Φ.Π.Α.

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

Οι Αγροτικές Συνεταιριστικές Οργανώσεις θα αναγράφουν στην οικονομική προσφορά τους ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΔΥΟ ΠΟΣΟΣΤΑ ΕΚΠΤΩΣΗΣ:

Α) Ποσοστό στο οποίο θα συμπεριλαμβάνονται οι κρατήσεις (ΠΟΣΟΣΤΟ ΣΥΓΚΡΙΣΗΣ)

Β) Ποσοστό στο οποίο δεν θα συμπεριλαμβάνονται οι κρατήσεις (ΠΟΣΟΣΤΟ ΠΛΗΡΩΜΗΣ)

σχετική εγκύκλιος της Γ.Γ. Εμπορίου Π1/3344/3-7-2000

Διευκρινίζεται ότι η διαφορά μεταξύ ποσοστού σύγκρισης και ποσοστού πληρωμής πρέπει να ανταποκρίνεται απολύτως με το ποσοστό των κρατήσεων.

ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ-ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Το Νοσοκομείο πρέπει να παραδίδει εγγράφως στον προμηθευτή 24 ωρες πριν την παράδοση. Η παραγγελία μπορεί να στέλνεται από το Νοσοκομείο με email. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής καθυστερεί να παραδώσει τα είδη ή παραλείπει ορισμένα απ' αυτά η παραδίδει μικρότερες ποσότητες των παραγγελθέντων τότε το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να αγοράσει από το ελεύθερο εμπόριο εις βάρος του προμηθευτή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2ο

ΜΕΤΑΦΟΡΑ – ΠΑΡΑΔΟΣΗ – ΠΑΡΑΛΑΒΗ

Α. Η μεταφορά των ειδών στα Νοσοκομεία, Ιδρύματα, θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα του προμηθευτή μέχρι τις αποθήκες τους και σε ώρες που θα ορίζονται από το Νοσοκομείο. Τα ψυγεία –αυτοκίνητα θα πρέπει να διαθέτουν καταγραφικά ώστε να διαπιστώνει η επιτροπή παραλαβής την θερμοκρασία διατήρησης κατά την μεταφορά.

Β. Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των ειδών θα γίνεται από τριμελή επιτροπή η οποία θα ορίζεται από το Νοσοκομείο

Γ. Τα μέλη της Επιτροπής θα πρέπει να είναι μόνιμοι υπάλληλοι το δε ένα από αυτά θα πρέπει να είναι γιατρός και ένα από τα υπόλοιπα Τεχνολόγος Τροφίμων ή Επόπτης Υγείας.

Δ. Σε περίπτωση που δεν είναι δυνατή τέτοια συγκρότηση τότε ο Δ/ντής την συγκροτεί κατά την κρίση του.

Ε. Αντικείμενα της Επιτροπής Παραλαβής είναι :

1. Έλεγχος της καθαριότητας και τακτικής απολύμανσης των μεταφορικών μέσων που χρησιμοποιεί για τα είδη του ο προμηθευτής
2. Έλεγχος της έγκαιρης και σωστής ποιοτικά εκτέλεσης της παραγγελίας από τον προμηθευτή
3. Έλεγχος των μακροσκοπικών χαρακτηριστικών του είδους, οσμή γεύση, όψη κ.λ.π.
4. Λήψη δειγμάτων κατά την κρίση της από Χημικό, Μικροβιολογικό κ.λ.π. έλεγχο, συντάσσοντας πρωτόκολλο δειγματοληψίας στο οποίο υποχρεωτικά θα αναφέρονται τα οριζόμενα στο άρθρο 14 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (είδος, ποιότητα, ποσότητα, παραγωγός ή συσκευαστής ή εισαγωγέας, προμηθευτής και κάθε άλλη πληροφορία για την αυθεντικότητα του δείγματος και την ταυτότητα του προϊόντος.
5. Έλεγχος της ποιότητας, με προσδιορισμό των χαρακτηριστικών στοιχείων αυτής της κατηγορίας, της προέλευσης καθώς και κάθε χαρακτηριστικού γνωρίσματος των παραδιδόμενων από τον προμηθευτή ειδών
6. Η διαπίστωση παράβασης ή η απόρριψη των προσκομισθέντων ειδών με σύνταξη αντιστοίχων πρακτικών παράβασης ή απόρριψης τα οποία θα αποστέλλονται στην Υπηρεσία μας και στον προμηθευτή και θα περιλαμβάνουν τα κατωτέρω στοιχεία :

α) Ημερομηνία παραγγελίας

β) Ποσότητα

γ) Είδος

δ) Πλήρης αιτιολογία του λόγου απόρριψης

ε) Αν δημιουργήθηκε πρόβλημα στο Νοσοκομείο

στ) Εάν η παράβαση έχει γίνει και στο παρελθόν

ζ) Να υπάρχει η υπογραφή του προμηθευτή ή εκπροσώπου του και τυχόν παρατηρήσεις αυτού, και σε περίπτωση άρνησης του να αναγράφεται ότι αρνήθηκε να υπογράψει

η) Αν αντικαταστάθηκε το είδος στην ταχθείσα προθεσμία

ΣΤ. Τηρούμενη διαδικασία σε περίπτωση που το παραδιδόμενο είδος κρίνεται ότι δεν πληροί τους όρους της σύμβασης :

α) Σε περίπτωση που η επιτροπή αρνείται ομόφωνα ή κατά πλειοψηφία την παραλαβή των ειδών γιατί κρίνει ότι μπορεί να είναι ακατάλληλα προς βρώση (ουσιώδεις, μακροσκοπικές αλλοιώσεις, παρουσία εντόμων ή ξένων σωμάτων) ή ακατάλληλα για κατανάλωση (σήμανση, ενδείξεις κ.λ.π.), να μην τα επιστρέφουν αλλά να καλούν αρμόδιο Γεωπόνο – Κτηνίατρο – Χημικό της Νομαρχίας Αθηνών, ανάλογα με το είδος και σε περίπτωση που δεν μπορέσει να παρευρεθεί ο αρμόδιος Υπάλληλος να παραλαμβάνονται με επιφύλαξη προκειμένου να εξετασθούν την επόμενη ημέρα.

α 1. Σε περίπτωση που η έκδοση του πορίσματος γίνεται αμέσως, τότε αν μεν είναι θετική, ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαταστήσει τα είδη αμέσως διαφορετικά το Ίδρυμα έχει το δικαίωμα να τα αγοράσει από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή, η δε Επιτροπή να συντάξει πρακτικό παράβασης για την επιβολή των προβλεπομένων κυρώσεων, αν δε είναι αρνητική, τότε το Ίδρυμα υποχρεούται να παραλάβει τα είδη.

α 2. Σε περίπτωση που η έκδοση του πορίσματος δεν γίνεται αμέσως, τότε ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαταστήσει τα είδη αμέσως, διαφορετικά το Ίδρυμα έχει το δικαίωμα να τα αγοράσει από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή, όταν δε εκδοθεί το αποτέλεσμα, αν μεν είναι θετικό θα επιβληθούν οι προβλεπόμενες κυρώσεις, αν δε είναι αρνητικό, ο προμηθευτής απαλλάσσεται.

α 3. Σημειώνεται, ότι στην περίπτωση της απόρριψης των ειδών κατά πλειοψηφία ο προμηθευτής έχει το δικαίωμα της διαιτησίας. Δηλαδή μπορεί να κληθεί ο Διευθυντής ή ο νόμιμος αναπληρωτής του στο Νοσοκομείο, Ίδρυμα κ.λ.π. για την επίλυση της διαφοράς.

α 4. Αν ο Διευθυντής συμφωνήσει με την κατά πλειοψηφία απόρριψη των ειδών τότε ισχύουν τα ανωτέρω αναφερόμενα. Αν όμως ο Διευθυντής ή ο νόμιμος αναπληρωτής του δεν συμφωνήσουν με την απόρριψη της παραλαβής των ειδών τότε τα είδη παραλαμβάνονται κανονικά και ο προμηθευτής απαλλάσσεται.

α 5. Ο προμηθευτής έχει το δικαίωμα σε περίπτωση απόρριψης των ειδών για λόγους ποιότητας, να ζητήσει δειγματοληψία οπότε εφαρμόζεται η προαναφερθείσα διαδικασία.

β. Σε περίπτωση που η επιτροπή αρνείται ομόφωνα ή κατά πλειοψηφία την παραλαβή των ειδών γιατί κρίνει ότι είναι ακατάλληλα για την χρήση που προορίζονται τότε ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαταστήσει τα είδη αμέσως, διαφορετικά το Ίδρυμα έχει το δικαίωμα να τα αγοράσει από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή, η δε επιτροπή να συντάξει πρακτικό παράβασης για την επιβολή των προβλεπομένων κυρώσεων.

β 1. Σημειώνεται ότι στην περίπτωση απόρριψης των ειδών κατά πλειοψηφία, ο προμηθευτής έχει το δικαίωμα της διαιτησίας, οπότε εφαρμόζονται οι α3, α4 περί διαιτησίας

Ζ. Σε περίπτωση προσκόμισης ειδών τα οποία στερούνται ενδείξεων στην ελληνική γλώσσα, δεν θα παραλαμβάνονται από την επιτροπή και θα συντάσσεται πρακτικό παράβασης.

Η. Τα είδη θα παραδίδονται από τον προμηθευτή ή τον εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο του, ο οποίος θα πρέπει να είναι ενήλικος και εγγράμματος ώστε να μπορεί να υπογράψει τα σχετικά έγγραφα.

Θ. Στο πρωτόκολλο παραλαβής θα αναγράφονται αναλυτικά το είδος, η ποσότητα, ο χαρακτηρισμός της ποιότητας, κατηγορίας, ο τόπος προέλευσης καθώς και κάθε άλλο διακριτικό γνώρισμα του χορηγούμενου προϊόντος και θα υπογράφεται από τον προμηθευτή.

Ι. Το πρακτικό παράβασης ή απόρριψης θα περιλαμβάνει τα στοιχεία που αναφέρονται και στο πρωτόκολλο παραλαβής όπως επίσης και την διαπιστωθείσα παράβαση.

Κ. Ο προμηθευτής θα υπογράφει το ανωτέρω πρακτικό και θα σημειώνει τις τυχόν παρατηρήσεις του.

Λ. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπός του αρνείται να υπογράψει στ' ανωτέρω πρακτικά η Επιτροπή Παραλαβής υποχρεούται να το σημειώσει.

Μ. Ο προμηθευτής υποχρεούται να δίδει στην Επιτροπή Παραλαβής κάθε πληροφορία σχετική με το χορηγούμενο είδος.

Ν. Σε περίπτωση που θα καθυστερήσει ο προμηθευτής τα είδη ή παραλείψει να πάει ορισμένα από εκείνα που του παραγγέλθηκαν ή δεν τα φέρει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης των ειδών από την Επιτροπή Παραλαβής και μη αντικατάστασης τους στην ταχθείσα προθεσμία, τότε το Ίδρυμα μπορεί να αγοράσει αυτά ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο, αφού προηγηθεί έρευνα αγοράς για τις τιμές και ποιότητα των ειδών (π.χ. Δελτίο Πιστοποίησης Τιμών του Τμήματος Προστασίας Καταναλωτή της Δ/σης Εμπορίου της Νομαρχίας Αθηνών) οπότε η τυχόν επιπλέον διαφορά τιμής μεταξύ της συμβατικής και της εκ του ελευθέρου εμπορίου αγοράς καθώς και κάθε άλλη πρόσθετη δαπάνη, που θα προκύψει από την αιτία αυτή, βαρύνουν τον προμηθευτή και καταλογίζονται σε βάρος του.

ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ – ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ

Α. Οι έλεγχοι διακρίνονται σε :

1. Μακροσκοπικούς
2. Εργαστηριακούς

Οι εργαστηριακοί έλεγχοι περιλαμβάνουν :

1. Τον Χημικό
2. Τον Μικροβιολογικό
3. Τον Παρασιτολογικό
4. Τον Τοξικολογικό

Β. Οι ανωτέρω έλεγχοι διενεργούνται από τις κατά τόπους αρμόδιες χημικές κ.λ.π., κτηνιατρικές κ.λ.π. υπηρεσίες, από τις αρμόδιες επιτροπές παραλαβής, οι οποίες σε κάθε παραλαβή διενεργούν και τον μακροσκοπικό έλεγχο.

Όσο για τον εργαστηριακό, δηλαδή την λήψη δειγμάτων και την αποστολή τους στα αρμόδια εργαστήρια τον διενεργούν όποτε τον θεωρούν σκόπιμη η οπωσδήποτε σε περίπτωση αμφιβολίας για την ποιότητα η την προέλευση. Και, στις δύο περιπτώσεις διενέργειας εργαστηριακού ελέγχου οι Ε.Π. η στέλνουν απευθείας τα δείγματα στα αρμόδια εργαστήρια η καλούν τις αρμόδιες Υπηρεσίες οι οποίες ελέγχουν του προμηθευτή η εξουσιοδοτημένου μακροσκοπικά το είδος και προβαίνουν στην λήψη δείγματος κι εργαστηριακό έλεγχο εφόσον το κρίνουν αναγκαίο.

Γ. Όταν διενεργείται δειγματοληψία, ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, είναι απαραίτητη η παρουσία εκπροσώπου αυτού, ο οποίος θα υπογράψει το σχετικό πρωτόκολλο δειγματοληψίας. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής η ο εκπρόσωπος του αρνείται να υπογράψει το σχετικό πρωτόκολλο δειγματοληψίας, η επιτροπή σημειώνει στο πρωτόκολλο ότι « ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπός του αρνήθηκε να υπογράψει» και διενεργεί κανονικά την δειγματοληψία.

Δ. Γενικότερα κατά την διενέργεια δειγματοληψίας πρέπει να τηρούνται οι όροι που καθορίζονται στα «Περί δειγματοληψίας» άρθρα του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών η σε περίπτωση μικροβιολογικού η τοξικολογικού ελέγχου τα οριζόμενα στις ισχύουσες Υγειονομικές και Κτηνιατρικές Διατάξεις. Σημειώνεται ότι εάν ζητηθεί παραδίδεται και στον προμηθευτή όμοιο δείγμα, επίσημα σφραγισμένο το οποίο θα καταχωρείται στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας.

Ε. Σε περίπτωση μη κανονικού δείγματος η παραπομπή στον Εισαγγελέα θα γίνεται από την Δειγματίζουσα Υπηρεσία

ΣΤ. Εάν κατά τον έλεγχο των δειγμάτων διαπιστωθεί ότι το δείγμα είναι μη κανονικό-νοθευμένο, τότε η δαπάνη του ελέγχου βαρύνει τον προμηθευτή..

Σε περίπτωση ποιοτικής εκτροπής το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα επιβολής ποινικής ρήτρας μέχρι του ποσού των 3.000,00 €. Όταν ο προμηθευτής υποπέσει σε παράπτωμα για 3 φορές κηρύσσεται έκπτωτος από το νοσοκομείο.

ΚΥΡΩΣΕΙΣ

Σε περίπτωση που από ανάγκη παραληφθεί από το Ίδρυμα ένα είδος ποιοτικά εκτρεφόμενο το Νοσοκομείο μπορεί μετά από γνωμοδότηση του αρμοδίου οργάνου να καθορίσει εκπτώσεις επί της τιμής και πέραν τούτου να επιβάλει και ποινή.

Σε περίπτωση που θα καθυστερήσει ο προμηθευτής να φέρει τα είδη στο Νοσοκομείο η παραλείψει να φέρει ορισμένα από εκείνα που του παραγγέλθηκαν η δεν τα φέρει καθόλου, η σε περίπτωση απόρριψης των ειδών από την επιτροπή παραλαβής και μη αντικατάστασής στην ταχθείσα προθεσμία, τότε το Ίδρυμα μπορεί να αγοράσει αυτά η αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο αφού προηγηθεί έρευνα αγοράς για τις τιμές και την ποιότητα των ειδών (π.χ. Δελτίο Πιστοποίησης Τιμών του Τμήματος Προστασίας Καταναλωτή της Διεύθυνσης Εμπορίου της Νομαρχίας Αθηνών.) οπότε η τυχόν επιπλέον διαφορά τιμής μεταξύ της συμβατικής και της εκ του ελεύθερου εμπορίου αγοράς, καθώς και κάθε άλλη πρόσθετη δαπάνη, που θα προκύψει από τη αιτία αυτή, βαρύνουν τον προμηθευτή και καταλογίζονται σε βάρος του μετά από απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου.

Το Διοικητικό Συμβούλιο για κάθε γενική παράβαση των όρων της σύμβασης από τον προμηθευτή, μετά από γνωμοδότηση της υπηρεσίας, επιβάλλει τις προβλεπόμενες κυρώσεις από τον Ν.4412/16 δηλαδή σύσταση, πρόστιμο, κατάπτωση της εγγυητικής επιστολής, κήρυξη εκπτώτου από την σύμβαση.

Τα ανωτέρω διοικητικά μέτρα, κυρώσεις είναι ανεξάρτητα των τυχόν ποινικών κυρώσεων που μπορούν να επιβληθούν από τα Δικαστήρια.

Τα πρόστιμα, οι καταλογισμοί και κάθε άλλη απαίτηση του Νοσοκομείου κατά του προμηθευτή, θα κρατούνται, μετά από απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου, από τα ποσά που έχει να πάρει ο προμηθευτής ή από την κατατεθειμένη εγγύηση καλής εκτέλεσης ή θα βεβαιούνται σα Δημόσιο έσοδο και θα εισπράττεται σύμφωνα με τις διατάξεις περί Δημοσίων Εσόδων.