



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
7^η Υ.Π.Ε. ΚΡΗΤΗΣ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ

‘Ο ΑΓΙΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ’

ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

Το Γενικό Νοσοκομείο Χανίων «Ο Άγιος Γεώργιος» έχοντας υπόψη :

1. Το Ν. 2286/95 «Προμήθειες του δημόσιου τομέα και ρυθμίσεις συναφών θεμάτων» (ΦΕΚ Α΄ 19/1-2-1995).
2. Το Ν.3329/2005 «Εθνικό Σύστημα Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και λοιπές διατάξεις» και το Ν.3527/9-2-07 «Κύρωση συμβάσεων υπέρ νομικών προσώπων εποπτευόμενων από το Υπουργείο Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και λοιπές διατάξεις» όπως αναπροσαρμόστηκε με τον 3527/07 τ. Α΄
3. Το Ν. 3580/2007 «Προμήθειες Φορέων εποπτευόμενων από το Υπουργείο Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και άλλες διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α΄ 134/18-6-2007)
4. Το Ν. 2955/2001 «Προμήθειες Νοσοκομείων και λοιπών μονάδων υγείας των Πε.Σ.Υ. και άλλες διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α΄ 256/2-11-2001).
5. Τη με αρ. 35130/739 απόφαση του Υπουργού Οικονομικών (ΦΕΚ 1291/11.08.2010 τ. Β΄) περί αύξησης των χρηματικών ποσών του Ν. 2362/95 περί αύξησης των χρηματικών ποσών του Ν. 2362/95, άρθρο 83, παρ. 1
6. Το Π.Δ. 80/5-8-2016 «Ανάληψη υποχρεώσεων από τους Διατάκτες»
7. Το Ν. 3918/2011 (ΦΕΚ 31/Α/1-3-2011) «Διαρθρωτικές αλλαγές στο σύστημα υγείας και άλλες διατάξεις».
8. Το Ν.4472 2017 (ΦΕΚ 74/Α/19-5-2017) περί ίδρυσης της Ε.Κ.Α.Π.Υ για την κεντροποίηση προμηθειών των εποπτευόμενων από το Υπουργείο Υγείας φορέων όπως αυτός έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
9. Το Ν.4412/2016 (ΦΕΚ Α΄ 147/8-8-2016) Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ) όπως ισχύει σήμερα.
10. Το Ν.4782/2021 (ΦΕΚ Α΄ 36/9-3-2021) «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», όπως ισχύει.
11. Η αρ.πρωτ.164/03-01-2024(ΑΔΑ:ΨΘΟΕ46907Τ-Φ5Ο) Πράξη Διοικητή του Νοσοκομείου.
12. Το με αρ.πρωτ.218/04-01-2024 αίτημα του Τμήματος Διατροφής.
13. Τις επείγουσες ανάγκες του Νοσοκομείου.

ΑΝΑΚΟΙΝΩΝΕΙ

ΤΗΝ ΕΡΕΥΝΑ ΑΓΟΡΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ:

1. ΝΩΠΑ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

Για τις ανάγκες του Νοσοκομείου μας σε βάρος του ΚΑΕ 1511 (Σύμφωνα με τα κάτωθι είδη , τις τεχνικές προδιαγραφές και τους όρους παράδοσης) με κριτήριο κατακύρωσης το Μεγαλύτερο Ποσοστό Έκπτωσης (%) επί της μέσης χονδρικής τιμής που εκδίδεται από το τμήμα Εμπορίου Χανίων.

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΝΑΡΤΗΣΗΣ	04-01-2024
ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑ ΔΑΠΑΝΗ ΓΙΑ ΤΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ	30.000,00 € πλέον του ΦΠΑ
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	11-01-2024
ΤΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	Θα κατατεθεί σε σφραγισμένο φάκελο μέχρι τις 12:00 μ.μ. στο γραφείο πρωτοκόλλου του Νοσοκομείου μας.
ΧΡΟΝΟΣ ΙΣΧΥΟΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	120 ημέρες
ΤΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΥΛΙΚΩΝ	Αποθήκη Τροφίμων Γ.Ν. Χανίων
ΤΙΜΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	Σε Ευρώ €

Πληροφορίες
Τμήμα προμηθειών

Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ ΤΟΥ Γ.Ν.ΧΑΝΙΩΝ

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΠΕΑΣ

ΕΙΔΗ ΝΩΠΩΝ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ: Το Μεγαλύτερο Ποσοστό Έκπτωσης (%) επί της μέσης χονδρικής τιμής που εκδίδεται από το τμήμα Εμπορίου Χανίων

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	CPV ΕΙΔΟΥΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ORCO	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ
1.	ΑΓΓΟΥΡΙΑ	15000000-8	25957	KGR
2.	ΚΑΡΟΤΑ	15000000-8	20101	KGR
3.	ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ	15000000-8	20086	KGR
4.	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΑ	15000000-8	20109	KGR
5.	ΜΠΡΟΚΟΛΑ	15000000-8	20115	KGR
6.	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ	15000000-8	20103	KGR
7.	ΛΑΧΑΝΑ	15000000-8	20113	KGR
8.	ΜΑΡΟΥΛΙΑ	15000000-8	20092	ΤΕΜΑΧΙΑ
9.	ΑΝΤΙΔΙΑ	15000000-8	20105	KGR
10.	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΤΣΑΚΩΝΙΚΗ	15000000-8	282906	KGR
11.	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΦΛΑΣΚΕΣ	15000000-8	282904	KGR
12.	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ	15000000-8	20091	KGR
13.	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ	15000000-8	244195	KGR
14.	ΣΕΛΙΝΑ	15000000-8	20102	KGR
15.	ΣΚΟΡΔΑ	15000000-8	20110	KGR
16.	ΝΤΟΜΑΤΕΣ	15000000-8	20087	KGR
17.	ΜΥΡΩΔΙΚΑ: ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	15000000-8	20099	ΤΕΜΑΧΙΑ
18.	ΜΥΡΩΔΙΚΑ: ΜΑΡΑΘΟ	15000000-8	75869	ΤΕΜΑΧΙΑ
19.	ΜΥΡΩΔΙΚΑ: ΑΝΗΘΟΣ	15000000-8	20100	ΤΕΜΑΧΙΑ
20.	ΜΥΡΩΔΙΚΑ: ΔΥΟΣΜΟΣ	15000000-8	266369	ΤΕΜΑΧΙΑ
21.	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΦΡΕΣΚΑ	15000000-8	20104	ΤΕΜΑΧΙΑ
22.	ΠΡΑΣΑ	15000000-8	20094	KGR
23.	ΔΙΑΦΟΡΑ ΧΟΡΤΑ: ΒΛΗΤΑ	15000000-8	29585	KGR
24.	ΔΙΑΦΟΡΑ ΧΟΡΤΑ: ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙ	15000000-8	76087	KGR
25.	ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ	15000000-8	29670	KGR
26.	ΣΠΑΝΑΚΙ	15000000-8	20095	KGR
27.	ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ: ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ	15000000-8	20080	KGR
28.	ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ: ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ	15000000-8	219934	KGR

29.	ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ: ΛΕΜΟΝΙΑ	15000000-8	20098	KGR
30.	ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ	15000000-8	20082	KGR
31.	ΑΧΛΑΔΙΑ	15000000-8	20070	KGR
32.	ΜΗΛΑ	15000000-8	20069	KGR
33.	ΜΠΑΝΑΝΕΣ	15000000-8	219935	KGR

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

A/A	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΥΠΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΟΥΣ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
1.	<p style="text-align: center;">ΑΓΓΟΥΡΙΑ</p> <p>Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού:</p> <p>Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τα αγγούρια, πλέον των γενικών προδιαγραφών ποιότητας, θα είναι όψεως νωπής, σφιχτά, χωρίς πικρή γεύση. - Τα αγγούρια θα 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 θα να έχουν ικανοποιητική ανάπτυξη, έχοντας συγχρόνως σπόρους τρυφερούς, σχηματισμένα και σχεδόν ίδια. Το μέγεθος των προϊόντων θα έχει μήκος από 20-30 cm και διάμετρο μεταξύ 4 και 7 cm. - Η συσκευασία των αγγουριών θα είναι υποχρεωτική σε νάilon σακούλες ή χαρτοκιβώτια με σπές. Τα αγγούρια θα είναι αρκετά σφικτά κατά τη συσκευασία που πρέπει να γίνεται με τρόπο άνετο ώστε να αποφευχθεί κάθε ζημιά κατά τη μεταφορά. - Τα προϊόντα θα είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ουσία ή /και οσμή. - Τα προϊόντα θα 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. 	ΝΑΙ	
2.	<p style="text-align: center;">ΚΑΡΟΤΑ</p> <p>Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού:</p> <p>Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι</p>		

	<p>κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τα καρότα θα είναι υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από αλλοιώσεις που θα μπορούσαν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση), καθαρά, δηλαδή να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ορατά ξένα σώματα, να είναι σφικτά, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, πρακτικά απαλλαγμένα από ζημίες που προέρχονται από επιβλαβείς οργανισμούς, ότι δεν φέρουν γραμμώσεις, ότι δεν θα έχουν σποροποιηθεί, δεν θα διακλαδίζονται και θα είναι απαλλαγμένα από δευτερεύουσες ρίζες, θα είναι απαλλαγμένα από μη κανονική εξωτερική υγρασία, δηλαδή θα είναι επαρκώς στεγνά μετά από το πλύσιμο, θα είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση, θα είναι ακέραια, φρέσκα, θα παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. - Το μέγεθος θα είναι 15-25 mm κατά διάμετρο ή 80-120 gr κατά βάρος. Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας ή παρτίδας θα είναι ομοιογενές και θα 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 θα να είναι βγαλμένα ή κομμένα κοντά στο λαιμό χωρίς να βλάπτεται η ρίζα. - Τα καρότα θα είναι συσκευασμένα σε νάιλον σακούλες και σε μικρές συσκευασίες των 10 ή 20 Kgr τοποθετημένα σε πολλαπλά στρώματα, διατεταγμένα μέσα στη συσκευασία. - Τα καρότα θα συσκευάζονται κατά τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία τους. 	ΝΑΙ	
3.	<p style="text-align: center;">ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ</p> <p>Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού:</p> <p>Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τα κολοκυθάκια θα να είναι εφοδιασμένα με μίσχο (που είναι δυνατό να έχει υποστεί ελαφρά φθορά) και άνθος, θα 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, θα έχουν αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό, χωρίς όμως οι σπόροι να έχουν καταστεί συνεκτικοί. 	ΝΑΙ	

	<ul style="list-style-type: none"> - Τα κολοκυθάκια θα 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 θα είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. - Το μήκος για τα κολοκυθάκια θα είναι από 50 -150 mm (κολοκυθάκια χονδρά για ειδικές παρασκευές, μετά από ειδική παραγγελία του Νοσοκομείου) και το μήκος μετριέται από το σημείο συμβολής με το μίσχο μέχρι το άκρο της στεφάνης του οπώρας. - Τα προϊόντα θα 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. 		
4.-5.	<p style="text-align: center;">ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΑ και ΜΠΡΟΚΟΛΑ</p> <p>Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τα κουνουπίδια και τα μπρόκολα θα 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 θα 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 θα είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Εάν τα προϊόντα παρουσιάζονται «με φύλλα» ή «με φύλλα κομμένα στο στεφάνι», τα φύλλα θα πρέπει να είναι νωπής όψεως. - Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να 	ΝΑΙ	

	<p>είναι περίπου στα 150 mm.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τα προϊόντα θα 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 τύπου προορισμού. Επιπλέον, τα προϊόντα θα είναι καλά σφιγμένα εντός της συσκευασίας, αλλά οι ανθοφόρες κεφαλές δεν θα πρέπει να καταστρέφονται από υπερβολικές πιέσεις. 		
6.	<p>ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Οι βολβοί θα 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 θα είναι σφικτοί και ανθεκτικοί, χωρίς φύτρα, απαλλαγμένοι από εξογκώματα που έχουν προκληθεί από ανώμαλη βλαστική ανάπτυξη και πρακτικά απαλλαγμένοι από ριζικό θύσανο. - Τα κρεμμύδια θα 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 θα είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. - Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής θα είναι 50-70 mm. - Τα κρεμμύδια θα 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 θα ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού. 	ΝΑΙ	
7.	<p>ΛΑΧΑΝΑ Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τα λάχανα θα είναι νωπά, σφικτά, χωρίς σκασίματα και χωρίς εκβλαστήματα και κανονικής εξωτερικής υγρασίας. Αποκλείονται τα λάχανα που 	ΝΑΙ	

	<p>φέρουν ίχνη σήψης ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ο βλαστός θα 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 θα είναι καλά προσκολλημένα (εκτός από ορισμένα φύλλα προστασίας). - Τα λάχανα θα 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 θα είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, θα είναι καλής ποιότητας. - - Το κατά μονάδα καθαρό βάρος δεν θα είναι κατώτερο των 1.000gr. - Τα προϊόντα θα 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 θα ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις τον τόπου προορισμού. 		
8.-9.	<p style="text-align: center;">ΜΑΡΟΥΛΙΑ ΚΑΤΣΑΡΑ ΑΝΤΙΔΙΑ ΠΛΑΤΥΦΥΛΛΑ ΑΝΤΙΔΙΑ</p> <p>Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τα προϊόντα θα 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 χύμα 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. <p>Σημείωση: Όσον αφορά τα μαρούλια, επιτρέπεται λόγω της</p>	ΝΑΙ	

	<p>χαμηλής θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της βλάστησης να έχουν αποκτήσει κοκκινωπό χρώμα, χωρίς βέβαια να αλλάζει σημαντικά η εμφάνιση του προϊόντος.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στη βάση των τελευταίων φύλλων και η τομή πρέπει να είναι συμμετρική. - Τα προϊόντα θα παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη. Επίσης, η κατάσταση και η ανάπτυξη των προϊόντων θα τους επιτρέπουν να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού. - Τα προϊόντα θα είναι όψεως νωπής, καθαρά και περιποιημένα (δηλαδή σχεδόν απαλλαγμένα από φύλλα με χρώμα, ασπρόχρωμα ή άμμο και ανθοφόρες). Η ανάπτυξή τους θα είναι κανονική ανάλογα με την περίοδο παραγωγής και εμπορίας, και σε καμία περίπτωση να μην είναι υπερβολικά προχωρημένα, 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 θα είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. <p><u>Σημείωση:</u></p> <p>α. 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.</p> <p>β. Τα μαρούλια τύπου ρωμάνα πρέπει να έχουν καρδιά, η οποία επιτρέπεται να είναι μικρή.</p> <p>γ. Το κεντρικό μέρος των καρπών αντιδίων και των πλατύφυλλων αντιδίων πρέπει να είναι χρώματος κίτρινου. Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στις βάσεις των τελευταίων φύλλων και η τομή, κατά την αποστολή, πρέπει να είναι λεία.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τα μαρούλια θα είναι καλά σχηματισμένα, σφικτά, όχι σχισμένα και απαλλαγμένα από ελαττώματα που βλάπτουν την βιωσιμότητά τους. - Το κατά μονάδα καθαρό βάρος δεν πρέπει να είναι 		
--	--	--	--

	<p>κατώτερο των 200 gr και ανώτερο των 350 gr περίπου.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τα κιβώτια θα είναι απαλλαγμένα κατά τη συσκευασία από κάθε ξένο σώμα, κυρίως φύλλα αποκολλημένα από το σώμα του φυτού και τεμάχια στελέχους. 		
10.-11.	<p>ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ (Ποικιλίες που θα προσφέρονται είναι:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ΦΛΑΣΚΕΣ ωοειδείς και με μακριούς καρπούς, βάρους 150 περίπου gr, χρώματος σκούρου μοβ. 2. ΤΣΑΚΩΝΙΚΗ Λεωνιδίου (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης), με μακρύς καρπούς, βάρους 120-150 gr, μωβ χρώματος) <p>Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού:</p> <p>Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Οι μελιτζάνες θα 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), θα 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), θα είναι νωπής εμφάνισης αλλά απαλλαγμένες από κάθε εξωτερική υγρασία πέραν της φυσιολογικής και γενικά κάθε αλλοίωση. - Οι μελιτζάνες θα είναι ολόκληρες, ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παράσιτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένες με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένες, καθαρές (κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. - Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. - Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι 60 mm. - Τα προϊόντα θα 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 θα ανταποκρίνονται πλήρως στις 	ΝΑΙ	

	εμπορικές απαιτήσεις τον τύπου προορισμού.		
12.-13.	<p style="text-align: center;">ΠΙΠΕΡΙΕΣ</p> <p>Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Οι πιπεριές θα 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 θα είναι καλής ποιότητας. - Θα 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 θα 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 θα είναι ομοιογενές, δηλαδή να περιέχει γλυκές πιπεριές της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου, ποιότητας, μεγέθους και να βρίσκονται αισθητά στο ίδιο στάδιο ωρίμανσης και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό. Το ορατό μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Οι γλυκές πιπεριές θα συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία του προϊόντος. Τα μέσα συσκευασίας θα είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα. - Οι πιπεριές θα συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια των 10 Kgr περίπου. - Πιπεριές στρογγυλές, πράσινες, τραγανές, μετρίου μεγέθους και πιπεριές κόκκινες Φλωρίνης. <p>Προτεινόμενη ποικιλία για τις πράσινες, αυτή της Νέας Μαγνησίας με τους γλυκούς και σαρκώδεις καρπούς.</p>	ΝΑΙ	
14.	<p style="text-align: center;">ΣΕΛΙΝΑ</p> <p>Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού:</p>		

	<p>Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τα σέλινα θα 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 θα 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 θα 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 θα είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά σέλινα με ραβδώσεις της αυτής καταγωγής, ποιότητας, χρώματος και μεγέθους. Το διακρινόμενο τμήμα του περιεχομένου του κιβωτίου θα είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Η παρουσίαση του σέλινου θα 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 θα συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος. 	ΝΑΙ	
15.	<p style="text-align: center;">ΣΚΟΡΔΑ</p> <p>Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τα σκόρδα θα 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 	ΝΑΙ	

	<p>ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τα προϊόντα θα είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή, Γενικά, θα είναι καλής ποιότητας. - Τα σκόρδα θα είναι χωρίς φύτρα ορατά εξωτερικά. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής θα είναι 30 mm. - Επιπλέον, τα σκόρδα θα 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 θα είναι καθαρή. - Τα προϊόντα θα 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 θα ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού. 		
16.	<p style="text-align: center;">ΝΤΟΜΑΤΕΣ</p> <p>Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Οι τομάτες θα είναι του εμπορικού τύπου "στρογγυλές" νωπές, δεν θα έχουν σαπίσει ή υποστεί άλλες αλλοιώσεις τέτοιες που να τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση, θα είναι επαρκώς συνεκτικές, απαλλαγμένες από μη επουλωμένα σπασίματα και από εμφανείς πράσινους χρωματισμούς στη ζώνη που βρίσκεται στη βάση του ποδίσκου. - Οι τομάτες θα 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, θα είναι καλής ποιότητας. - Ο καρπός, θα είναι σφαιρικός ή μακρόστενος, εδώδιμος, ώριμος ζουμερός και να έχει έντονο κόκκινο χρώμα απαλλαγμένος από σκασίματα. - Το μέγεθος της διαμέτρου της ισημερινής τομής θα είναι 30 – 40 mm Κωδικών 3 και 4, βάρους 150- 	ΝΑΙ	

	<p>250 gr ανά τεμάχιο περίπου. Τα προϊόντα θα 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 θα ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις τού τύπου προορισμού.</p> <p>- Επιπλέον, δεν θα υπάρχει η τοποθέτηση σφραγίδας ή ετικέτας πάνω στις ίδιες τις τομάτες.</p>		
17.-20.	<p style="text-align: center;">ΜΥΡΩΔΙΚΑ (ΑΝΙΘΟ, ΜΑΪΝΤΑΝΟ, ΔΥΟΣΜΟ, ΜΑΡΑΘΟ)</p> <p>Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <p>- Τα προϊόντα πρέπει να είναι: ακέραια, υγιή, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρά και περιποιημένα, δηλαδή ουσιαστικά απαλλαγμένα από χρώμα ή οποιαδήποτε άλλη ουσία και απαλλαγμένα από ορατές ξένες ουσίες, φρέσκα, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, ουσιαστικά απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς, συμπαγή, μη προχωρημένης ανάπτυξης, απαλλαγμένα από εξωτερική μη φυσιολογική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση. Οι ρίζες θα κόβονται στη βάση των τελευταίων φύλλων και η τομή πρέπει να είναι συμμετρική.</p> <p>- Μαϊντανός δέμα 100γρ, φρέσκος αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος. - Δυόσμος φρέσκος, δέμα 100 γρ αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος. - Άνηθος φρέσκος, δέμα 100γρ, αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος. - Μάραθο, δέμα 100γρ, φρέσκο αρίστης ποιότητας, ώριμο και πράσινο.</p> <p>-</p>	ΝΑΙ	
21.	<p style="text-align: center;">ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΧΛΩΡΑ ΦΡΕΣΚΑ</p> <p>Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <p>- Τα κρεμμύδια θα είναι χλωρά πράσινα, φρέσκα, καθαρισμένα από περιττά μέρη, σε ματσάκι.</p>	ΝΑΙ	
22.	<p style="text-align: center;">ΠΡΑΣΑ</p> <p>Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <p>- Το πράσο θα είναι φρέσκο, αρίστης ποιότητας, ώριμο και πράσινο</p>	ΝΑΙ	
23.-24.	<p style="text-align: center;">ΔΙΑΦΟΡΑ ΧΟΡΤΑ (Βλήτα, Σταμναγκάθι)</p> <p>Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού:</p>	ΝΑΙ	

	<p>Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τα προϊόντα θα 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 χύμα 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. 		
25.	<p style="text-align: center;">ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ</p> <p>Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τα παντζάρια θα είναι φρέσκα, αρίστης ποιότητας, μετρίου μεγέθους. Τα προϊόντα θα 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 χύμα 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. 	ΝΑΙ	
26.	<p style="text-align: center;">ΣΠΑΝΑΚΙ</p> <p>Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Το σπανάκι θα είναι φρέσκο. αρίστης ποιότητας, καθαρισμένο ώριμο και πράσινο. Τα προϊόντα θα 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 χύμα 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. 	ΝΑΙ	
27.-29.	<p style="text-align: center;">ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ</p> <p>Οι παρούσες προδιαγραφές εφαρμόζονται στις</p>		

<p>κατωτέρω ποικιλίες καρπών που κατατάσσονται στο είδος των «εσπεριδοειδών» :</p> <ul style="list-style-type: none"> — λεμόνια του είδους Citrus limon (L.), — μανταρίνια (Citrus reticulata Blanco), κλημεντινών (Citrus clementina, κοινών μανταρινιών (Citrus deliciosa Ten.), — πορτοκάλια του είδους Citrus sinensis (L.) Osbeck. <p>Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <p>A. Ελάχιστες απαιτήσεις Τα εσπεριδοειδή όλων των κατηγοριών πρέπει να είναι:</p> <p>ακέραια, απαλλαγμένα από μύλωπες 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Το στάδιο ωρίμασης των εσπεριδοειδών ορίζεται από τις ακόλουθες παραμέτρους που αναφέρονται για κάθε κατωτέρω είδος:</p> <ul style="list-style-type: none"> — ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό, — ελάχιστη αναλογία σακχάρων προς οξέα — χρωματισμό. Ο χρωματισμός πρέπει να είναι τέτοιος, ώστε κατά το πέρας της κανονικής ανάπτυξής τους τα εσπεριδοειδή να αποκτήσουν, στον τόπο προορισμού, τον κανονικό χρωματισμό της ποικιλίας. <p>ΕΙΔΟΣ Ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό (τοίς εκατό, %) Ελάχιστη αναλογία σακχάρων προς οξέα ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΣ</p> <p><u>Ειδικότερα ως προς το είδος:</u></p> <p>- ΛΕΜΟΝΙΑ 20</p> <p>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.</p>	ΝΑΙ	
---	------------	--

	<p>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.</p> <p>Πορτοκάλια σαγκουίνα 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.</p> <p>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.</p> <p>Γ. Ταξινόμηση:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τα εσπεριδοειδή θα είναι καλής ποιότητας. Θα παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και/ή του εμπορικού τύπου. <p>Σημείωση:</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> — ελαφρό ελάττωμα σχήματος, — ελαφρά ελαττώματα χρώματος, <p>συμπεριλαμβανομένων ελαφρών ηλιακών εγκαυμάτων,</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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 αργυρόχρες 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. <ul style="list-style-type: none"> - Τα εσπεριδοειδή πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος. 		
--	--	--	--

	<p>- Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό της συσκευασίας θα είναι καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις.</p> <p>Σημείωση:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Όταν οι καρποί είναι περιτυλιγμένοι πρέπει να χρησιμοποιείται λεπτό, στεγνό, καινούριο και άοσμο χαρτί.</p> <p>Απαγορεύεται η χρήση οποιασδήποτε ουσίας που ενδέχεται να μεταβάλει τα φυσικά χαρακτηριστικά των εσπεριδοειδών και ιδίως την οσμή και τη γεύση τους.</p> <p>- Τα υλικά συσκευασίας θα είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.</p> <p>Σημείωση:</p> <p>Επιτρέπεται, ωστόσο, μία παρουσίαση που περιλαμβάνει ένα βραχύ (μη ξυλώδη) κλώνο με πράσινα φύλλα προσκολλημένο στον καρπό.</p> <p><u>Ειδικότερα ως προς το είδος:</u></p> <p>ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ Citrus sinensis MANTAPINIA Citrus clementina</p> <p>- Οι καρποί θα έχουν συλλεγεί επιμελώς και δεν θα παρουσιάζουν έναρξη εσωτερικής αποξηράνσεως που οφείλεται σε παγετό καθώς και εκτεταμένα τραύματα ή μώλωπες οι οποίες έχουν επουλωθεί. Τα φρούτα θα έχουν συλλεγεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα θα 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, 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. Ο</p>		
--	--	--	--

	<p>χρωματισμός πρέπει να είναι τέτοιος ώστε κατά το πέρας της κανονικής ανάπτυξης του να αποκτήσουν, στον τόπο προορισμού, τον κανονικό χρωματισμό της ποικιλίας.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής για τα πορτοκάλια θα 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 θα 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. <p>ΛΕΜΟΝΙΑ Κιτρέα η λεμονέα</p> <ul style="list-style-type: none"> - Οι καρποί θα 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 θα είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παράσιτων, 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 θα είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Θα έχουν σχήμα ωοειδές με τις άκρες τους μυτερές να είναι ώριμα, χυμώδη, με έντονο κίτρινο χρώμα και οι καρποί θα 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 θα παρουσιάζονται διατεταγμένοι σε κανονικά στρώματα μέσα σε κλειστά ή ανοικτά μέσα συσκευασίας.		
30.	<p style="text-align: center;">ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ</p> <p>Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τα ακτινίδια θα είναι: ακέραια (αλλά χωρίς ποδίσκο), υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση), καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, απαλλαγμένα από φθορές οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα, αρκετά συνεκτικά (ούτε μαλακά, ούτε μαραμένα, ούτε υδαρή), καλά σχηματισμένα, αποκλείονται οι διπλοί ή πολλαπλοί καρποί, απαλλαγμένα από εξωτερική μη φυσιολογική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση. - Τα ακτινίδια θα εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού. - Τα ακτινίδια θα είναι επαρκώς ανεπτυγμένα και σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμασης. - Οι καρποί πρέπει στο στάδιο της συσκευασίας να έχουν βαθμό ωρίμασης τουλάχιστον 6,2° Brix ή 15 % μέσης περιεκτικότητας σε ξηρή ουσία. - Τα ακτινίδια θα είναι καλής ποιότητας και να έχουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. - Θα είναι σφριγηλά και η σάρκα τους θα είναι τελείως υγιής. <p>Σημείωση:</p> <p>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 ελαττώμα σχήματος (αλλά χωρίς εξογκώματα και δυσμορφίες), ελαφρά ελαττώματα χρωματισμού, ελαφρά ελαττώματα του φλοιού, υπό τον όρο ότι η ολική επιφάνειά τους δεν υπερβαίνει 1 cm, μικρό «στίγμα του Hayward» που εμφανίζει μια επιμήκη γραμμή και δεν προεξέχει.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Η αναλογία της ελάχιστης διαμέτρου προς τη μέγιστη διάμετρο του καρπού μετρούμενη στην 	ΝΑΙ	

	ισημερινή τομή θα είναι 0,7 cm ή μεγαλύτερη. Το ελάχιστο βάρος θα είναι 70 gr περίπου.		
31.	<p style="text-align: center;">ΑΧΛΑΔΙΑ</p> <p>(Προτεινόμενες ποικιλίες Κρυστάλλι και Βουτουράτη) Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Οι καρποί θα έχουν συλλεγεί επιμελώς με το χέρι και θα 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 θα 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, μύλωνες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα θα είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Το εμφανές μέρος του περιεχομένου της κάθε συσκευασίας θα είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου και το περιεχόμενο όλων των συσκευασιών πρέπει να είναι μεταξύ τους ομοιογενές. Η σάρκα θα 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. <p>Σημείωση:</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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 	ΝΑΙ	

	<p>σχήματος, — το 1 cm² συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα, με εξαίρεση την κηλίδα του φουζικλαδίου (<i>Venturia pirina</i> και <i>V. inaequalis</i>) 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τα αχλάδια δεν θα παρουσιάζουν λιθίαση. - Η συσκευασία θα είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Οι συσκευασίες θα είναι καθαρές, απαλλαγμένες από κάθε ξένο σώμα και να φέρουν τις απαραίτητες σημάνσεις. - Τα προϊόντα θα 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 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. 		
32.	<p style="text-align: center;">ΜΗΛΑ (Μήλα)</p> <p>Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού:</p> <p>Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Οι καρποί θα 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 θα έχουν συλλεγεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. - Τα προϊόντα θα 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. 	ΝΑΙ	

	<ul style="list-style-type: none"> - Τα προϊόντα θα είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, θα 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 θα είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου και το περιεχόμενο όλων των συσκευασιών πρέπει να είναι μεταξύ τους ομοιογενές. Η συσκευασία θα είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Οι συσκευασίες θα είναι καθαρές, απαλλαγμένες από κάθε ξένο σώμα και να φέρουν τις απαραίτητες σημάνσεις. Τα προϊόντα θα 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. <p>Σημείωση:</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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: <ul style="list-style-type: none"> — 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 (<i>Venturia inaequalis</i>) της οποίας η συνολική επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,25 cm², — πολύ ελαφρά σκωριόχρωση, όπως: <ul style="list-style-type: none"> — καστανόχρωμες κηλίδες που δύνανται να υπερβαίνουν ελαφρώς την κοιλότητα του ποδίσκου ή την περιοχή γύρω από την κορυφή του καρπού αλλά δεν δύνανται να είναι τραχιές, και/ή — λεπτή δικτυωτή σκωριόχρωση που δεν υπερβαίνει το 1/5 της συνολικής επιφάνειας του καρπού και δεν έρχεται σε μεγάλη αντίθεση με τον γενικό χρωματισμό 		
--	---	--	--

	<p>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.</p> <p>- Επιπλέον, τα φρούτα θα 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.</p>		
33.	<p style="text-align: center;">ΜΠΑΝΑΝΕΣ</p> <p>Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <p>-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.</p> <p>-Τα προϊόντα πρέπει να είναι καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από ορατές ξένες ύλες, πρακτικά απαλλαγμένα από παράσιτα, να είναι πρακτικά μη προσβεβλημένες από παράσιτα. -Να έχουν ποδίσκο άθικτο, άκαμπτο,μη προσβεβλημένο από μύκητες και μη αφυδατωμένο. -Να 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.</p> <p>-Τα στάδια ανάπτυξης και ωρίμανσης των μπανανών πρέπει να επιτρέπουν την αντοχή τους κατά τη μεταφορά και τη φορτοεκφόρτωση, και την άφιξη τους στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση, προκειμένου να επιτευχθεί κατάλληλος βαθμός ωρίμανσης μετά τη φυσική τους ωρίμανση. -Το μέγεθος καθορίζεται με βάση του μήκους της κυρτής έδρας από το σημείο πρόσφυσης του ποδίσκου στο προσκεφαλίδιο έως το άκρο του καρπού και του πάχους μιας εγκάρσιας τομής του καρπού μεταξύ των πλευρικών εδρών και του μέσου του, καθέτως προς το διαμήκη άξονα. -Το ελάχιστο μήκος και ο ελάχιστος βαθμός να είναι</p>		

	<p>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.</p>		
--	---	--	--

ΠΑΡΑΔΟΣΗ

Η υλοποίηση της σύμβασης (παραγγελίες, παραλαβή κ.τ.λ.) θα γίνεται από το Νοσοκομείο. Η παράδοση θα γίνεται στους χώρους του Νοσοκομείου (Αποθήκη τροφίμων) με έξοδα, ευθύνη και μέριμνα του προμηθευτή και μέχρι την ώρα 08:00 π.μ., με βάση τις νόμιμες διαδικασίες από αρμόδια επιτροπή που θα λειτουργεί στο Νοσοκομείο.

Το Νοσοκομείο πρέπει να παραδίδει εγγράφως στον προμηθευτή πρόγραμμα των αναγκαίων προϊόντων, μία (1) τουλάχιστον μέρα πριν την έναρξη του, με πλήρη περιγραφή αυτών εκτός και αν πρόκειται για προϊόν για το οποίο δεν είναι δυνατόν η παραγγελία του να ορισθεί ως παραπάνω.

Η προμήθεια είναι δυνατόν να διπλασιαστεί κ.λπ. εφόσον το προϊόν είναι δυνατόν να αποθηκευτεί χωρίς να υπάρχει κίνδυνος να αλλοιωθεί.

Σε περίπτωση που το προϊόν της παραγγελίας δεν υπάρχει αποδεδειγμένα στην αγορά ο προμηθευτής οφείλει να ενημερώσει μέχρι τις 9:00 π.μ της επόμενης της παραγγελίας ημέρα, τη Δ/ση του Νοσοκομείου, ώστε να μη φέρει ευθύνη από τη μη προσκόμισή του.

Σε περίπτωση που ο προμηθευτής καθυστερεί να προσκομίσει τα προϊόντα ή παραλείπει ορισμένα από αυτά ή τα προσκομίσει σε μικρότερη ποσότητα από τα παραγγελθέντα τότε το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να αγοράσει αυτά ή αντίστοιχά τους, απευθείας από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του Προμηθευτή.

Τα προϊόντα που θα παραδίδονται με βάση την παραγγελία του Νοσοκομείου θα είναι Α' ποιότητας και θα πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις καθώς και τις κατ' είδος ειδικότερα προδιαγραφές όπως αυτές αναφέρονται στην υπ' αριθμ. 3/2023 Διακήρυξη του Νοσοκομείου και το ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II – Ειδική Συγγραφή Υποχρεώσεων.

Η παραλαβή των προϊόντων θα γίνεται με σύνταξη αντίστοιχου πρωτοκόλλου παραλαβής, το οποίο θα παραδίδεται στον προμηθευτή προκειμένου να εκδοθεί βάσει αυτού το τιμολόγιο.

Σε περίπτωση που το παραδιδόμενο προϊόν κρίνεται ακατάλληλο ή ποιοτικά υποβαθμισμένο τότε θα τίθενται σε ισχύ οι κυρώσεις του Ν. 4412/2016.

Εάν προκύψει διαφορά τιμής θα βαρύνει τον προμηθευτή.

Η προμήθεια θα γίνεται τμηματικά ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου και ενδεχομένως και σε καθημερινή βάση.

24PROC014101634 2024-01-05