



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
7^η Υ.ΠΕ. 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. Το με αρ.πρωτ.31941/14-11-2025 αίτημα του Τμήματος Διατροφής.
12. Το με αρ. πρωτ. 31941/14-11-2025 (ΑΔΑΜ : 25REQ017945793 2025-11-17) πρωτογενές αίτημα.
13. Την με αρ.πρωτ. 1259/18-11-2025 (ΑΔΑ:9Υ5646907Τ-ΛΥΥ & ΑΔΑΜ:25REQ17949514 2025-11-18) Απόφαση Δέσμευσης.
14. Τις επείγουσες ανάγκες του Νοσοκομείου.

ΑΝΑΚΟΙΝΩΝΕΙ

ΤΗΝ ΕΡΕΥΝΑ ΑΓΟΡΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ:

ΤΜΗΜΑ 1: ΝΩΠΑ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ με κριτήριο κατακύρωσης το Μεγαλύτερο Ποσοστό Έκπτωσης (%) επί της μέσης χονδρικής τιμής που εκδίδεται από το τμήμα Εμπορίου Χανίων και

ΤΜΗΜΑ 2: ΝΩΠΗ ΠΑΤΑΤΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΗ με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα οικονομική προσφορά μόνο βάση τιμής.

Για τις ανάγκες του Νοσοκομείου μας σε βάρος του ΚΑΕ 1511 (Σύμφωνα με τα κάτωθι είδη , τις ποσότητες, τις τεχνικές προδιαγραφές και τους όρους παράδοσης) .

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΝΑΡΤΗΣΗΣ	18-11-2025
ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑ ΔΑΠΑΝΗ ΓΙΑ ΤΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ	25.626,82€ πλέον του ΦΠΑ
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	24-11-2025
ΤΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	<u>Θα κατατεθεί σε σφραγισμένο φάκελο μέχρι τις 11:00 π.μ. στο γραφείο πρωτοκόλλου του Νοσοκομείου μας.</u>
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

ΤΜΗΜΑ 1:

ΕΙΔΗ ΝΩΠΩΝ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

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

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	CPV ΕΙΔΟΥΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ORCO	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤ.	ΤΙΜΗ ΜΟΝ. ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
1	ΑΝΗΘΟΣ	15000000-8	20100	ΤΕΜ	23	0,44	10,12
2	ΚΑΡΟΤΑ	15000000-8	20101	ΚΙΛΑ	2550	0,68	1.734,00
3	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ	15000000-8	20103	ΚΙΛΑ	450	0,45	202,50
4	ΛΕΜΟΝΙΑ	15000000-8	20098	ΚΙΛΑ	1050	1,41	1.480,50
5	ΜΑΙΔΑΝΟΣ	15000000-8	20099	ΤΕΜ	300	0,44	132,00
6	ΝΤΟΜΑΤΕΣ	15000000-8	20087	ΚΙΛΑ	300	1,50	450,00
7	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ	15000000-8	20091	ΚΙΛΑ	45	3,30	148,50
8	ΣΕΛΙΝΟ	15000000-8	20102	ΚΙΛΑ	105	1,90	199,50
9	ΣΚΟΡΔΑ	15000000-8	20110	ΚΙΛΑ	5	4,20	21,00
10	ΜΗΛΑ	15000000-8	20069	ΚΙΛΑ	4500	1,63	7.335,00
11	ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ	15000000-8	20086	ΚΙΛΑ	1950	1,36	2.652,00
12	ΔΥΟΣΜΟΣ	15000000-8	266369	ΤΕΜ	15	0,44	6,60
13	ΑΧΛΑΔΙΑ	15000000-8	20070	ΚΙΛΑ	1800	2,08	3.744,00
14	ΜΑΡΑΘΟ	15000000-8	75869	ΤΕΜ	15	0,44	6,60
15	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ	15000000-8	244195	ΚΙΛΑ	30	1,90	57,00
16	ΚΡΕΜΥΔΙ ΦΡΕΣΚΟ	15000000-8	20104	ΤΕΜ	30	0,45	13,50
17	ΛΑΧΑΝΑ	15000000-8	20093	ΚΙΛΑ	3000	0,53	1.590,00
18	ΣΠΑΝΑΚΙ ΦΡΕΣΚΟ	15000000-8	20095	ΚΙΛΑ	180	1,80	324,00

ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ:	20.106,82
ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ 13%:	22.720,71

ΤΜΗΜΑ 2 :

ΝΩΠΗ ΠΑΤΑΤΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΗ

ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ: Πλέον συμφέρουσα οικονομική προσφορά μόνο βάση τιμής.

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	CPV ΕΙΔΟΥΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ORCO	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤ.	ΤΙΜΗ ΜΟΝ. ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
1	ΝΩΠΗ ΠΑΤΑΤΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΗ	15000000-8	332951	ΚΙΛΑ	4800	1,15	5.520,00

ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ:	5.520,00
ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ 13%:	6.237,60

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα παραπάνω αναγραφόμενα υπό προμήθεια είδη και οι ποσότητες αυτών είναι ενδεικτικές διάρκειας 45 ημερών και θα προσαρμόζονται ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου μας.

Προσφορές που δεν αφορούν στο σύνολο και των δύο (2) τμημάτων της εν λόγω έρευνας δεν γίνονται αποδεκτές, για αυτό η κατακύρωση θα γίνει σε ένα προμηθευτή και των δύο (2) τμημάτων με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά μόνο βάσει τιμής / Ποσοστό Έκπτωσης (%) επί της μέσης χονδρικής ή επί της λιανικής τιμής που εκδίδεται από το τμήμα Εμπορίου Χανίων, ήτοι:

Σε περίπτωση που τυχόν ο επόμενος ετήσιος διαγωνισμός αποπερατωθεί πριν τη λήξη της παρούσας σύμβασης ή προκηρυχθεί διαγωνισμός και υπογραφεί σύμβαση από την αρμόδια Υ. ΠΕ. η σύμβαση αυτή θα λύεται και δεν θα παράγει κανένα έννομο αποτέλεσμα από την ημερομηνία ισχύος της νέας σύμβασης.

[ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΜΕ ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ] με κριτήριο κατακύρωσης Το μεγαλύτερο Ποσοστό Έκπτωσης (%) επί της μέσης χονδρικής ή επί της μέσης λιανικής τιμής που εκδίδεται από το τμήμα Εμπορίου Χανίων.

Στην οικονομική προσφορά δίνεται το προσφερόμενο ποσοστό έκπτωσης στην τιμή των προσφερόμενων ειδών, βάσει της τιμής που προκύπτει μετά την αφαίρεση του ποσοστού έκπτωσης από την προϋπολογισθείσα τιμή μονάδας του είδους (όπως ορίζεται ως άνω).

Οι συμμετέχοντες θα συμπληρώσουν ως τιμή προσφοράς την τιμή, με τρία (3) δεκαδικά ψηφία (αριθμό) που προκύπτει μετά την αφαίρεση του ποσοστού της έκπτωσης που προσφέρουν από την ως άνω τιμή αναφοράς για τις αντίστοιχες προς παροχή υπηρεσίες.

[Παράδειγμα:

Είδος ΧΧΧΧ προϋπολογισθείσα τιμή μονάδας : 3,00€, προσφερόμενο ποσοστό έκπτωσης :10%

Στην ειδική ηλεκτρονικής πλατφόρμα της οικονομικής προσφοράς του συστήματος , ο υποψήφιος οικονομικός φορέας θα συμπληρώσει ως τιμή προσφοράς :3€-(3€X 10%)-2,70€].

Καθώς η οικονομική προσφορά, δηλαδή το προσφερόμενο ποσοστό έκπτωσης, έχει αποτυπωθεί έμμεσα, ο προσφέρων θα επισυνάψει στην οικονομική προσφορά του και συμπληρωμένο με το αναγραφόμενο ποσοστό έκπτωσης το υπόδειγμα της οικονομικής προσφοράς ,ήτοι:

A/A	CPV ΕΙΔΟΥΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ OR-CO	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	M.M.	ΖΗΤΟΥΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ (μετά το ποσοστό έκπτωσης)	ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ (%)	ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΦΠΑ 13%	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΜΕ ΦΠΑ
	15..... ..									

Οι οικονομικοί φορείς απαιτείται όπως διαθέτουν **και να προσκομίσουν στον φάκελο με τα δικαιολογητικά συμμετοχής, επί ποινή αποκλεισμού:**

A. Όσον αφορά στην τεχνική και επαγγελματική ικανότητα, τα εξής:

1. Την άδεια λειτουργίας υγειονομικού ενδιαφέροντος των εταιρειών – επιχειρήσεων παραγωγής, επεξεργασίας, αποθήκευσης τροφίμων και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στη Κρήτη ,

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

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

4. Θεωρημένο αντίγραφο πιστοποιητικού περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή – παρασκευή – επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων. (με ημερομηνία έκδοσης πιστοποιητικού προγενέστερης της ημερομηνίας προκήρυξης του διαγωνισμού και ημερομηνίας θεώρησης μεταγενέστερης).

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα πρόσφατων μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, σύμφωνα με το εφαρμοζόμενο Σχέδιο Δειγματοληψίας της επιχείρησης και κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

1^ο Θεωρημένο αντίγραφο πιστοποιητικού περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή – παρασκευή τους (με ημερομηνία έκδοσης πιστοποιητικού προγενέστερης της ημερομηνίας προκήρυξης του διαγωνισμού και ημερομηνίας θεώρησης μεταγενέστερης)

2^ο Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή εγκεκριμένου τυποποιητηρίου ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

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

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

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

Ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων, όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσεως. **Να προσκομιστεί υπεύθυνη δήλωση ότι ο μεταφορέας διαθέτει βιβλιάριο υγείας.**

Β. ΓΕΝΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να είναι <<Α>> Κατηγορίας και να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές εμπορίας της κατηγορίας αυτής, όπως καθορίζονται από τις προδιαγραφές του Κ.Τ.Π (Άρθρο 119), των ισχυόντων Κανονισμών και Διατάξεων (ΦΕΚ 52 της 28/1/94 περί ποιοτικού ελέγχου νωπών οπωρολαχανικών), Κανονισμό 2200/96 και 1148/01 ΚΥΑ 257543/31.07.03, ΦΕΚ 1122/08/08/03 περί υποχρεωτικής τυποποίησης (συσκευασίας και επισήμανσης) των νωπών φρούτων και λαχανικών που εισάγονται, εξάγονται, διακινούνται ή πωλούνται στις πάσης φύσεως αγορές και καταστήματα των χωρών της Ε.Ε, τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις (Αγορανομική Διάταξη 14/89 Άρθρο 3 και Άρθρο 67β) περί λήψης ειδικών μέτρων που αφορούν τα νωπά οπωρολαχανικά εγχώριας παραγωγής, κατά την εμπορία και διακίνησή τους από τη βάση παραγωγής μέχρι την τελική κατανάλωσή τους, να πληρούν τις απαιτήσεις των Κανονισμών [Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 543/2011 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 7ης Ιουνίου 2011 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών, του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1580/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 21ης Δεκεμβρίου 2007 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 2200/96, (ΕΚ) αριθ. 2201/96 και (ΕΚ) αριθ. 1182/2007 του Συμβουλίου στον τομέα των οπωροκηπευτικών].

Α/Α	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
1.	Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι τα Νωπά Οπωρολαχανικά είναι φρέσκα (το ανώτερο τριών ημερών – για τα οπωρολαχανικά εποχής) , και 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. να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία τους κατά την μεταφορά και αποθήκευση.	ΝΑΙ	
2.	Να προσκομιστούν επί ποινή αποκλεισμού: Α. Δήλωση ότι τα προϊόντα στη συσκευασία θα είναι σε διατεταγμένα στρώματα με ομοιογενές περιεχόμενο και ποτέ χύμα, καθώς και ότι τηρούνται οι ειδικές προδιαγραφές εμπορίας και τυποποίηση, έτσι όπως αυτές προσδιορίζονται στο Παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2011 και στην Αριθμ. Α2-718/28-7-2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και	ΝΑΙ	

Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.). Επίσης, θα δηλώνεται ότι το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας θα είναι ομοιογενές, θα περιέχει προϊόντα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας, μεγέθους και σαφώς του ιδίου βαθμού ανάπτυξης και ωρίμανσης. 2. Δήλωση ότι κάθε συσκευασία θα φέρει εξωτερικά συγκεντρωμένες στην ίδια πλευρά με ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και ευδιάκριτους χαρακτήρες τις ακόλουθες ενδείξεις: A. Ταυτοποίηση: Όνομα και διεύθυνση του συσκευαστή και/ή του αποστολέα. Η ένδειξη αυτή μπορεί να αντικαθίσταται: — για όλες τις συσκευασίες εκτός από τις προσυσκευασίες, από τον κωδικό του συσκευαστή και/ή του αποστολέα που έχει εκδοθεί ή αναγνωριστεί από επίσημη υπηρεσία, συνοδευόμενο από την ένδειξη «συσκευαστής και /ή αποστολέας» (ή ισοδύναμη συντομογραφία), — για τις προσυσκευασίες και μόνο, από το όνομα και τη διεύθυνση του πωλητή που είναι εγκατεστημένος στο εσωτερικό της Ένωσης, συνοδευόμενα από την ένδειξη «συσκευασμένο για:» ή ισοδύναμη ένδειξη. Στην περίπτωση αυτή, η ετικέτα πρέπει να περιέχει και έναν κωδικό που αντιστοιχεί στον συσκευαστή και/ή στον αποστολέα. Ο πωλητής παρέχει στις υπηρεσίες ελέγχου όλες τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τη σημασία του κωδικού αυτού. B. 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 E. Αριθμός παρτίδας Σημείωση: 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.		
3.	Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού: -Δήλωση ότι ο οικονομικός φορέας συμμορφώνεται με τον ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΚ) Αριθμ. 2073/2005 της Επιτροπής της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα και ότι τηρούνται οι κάτωθι μικροβιολογικές παράμετροι: 1. E. Coli ≤ 10/ gr. 2. Salmonella spp. απουσία στα 25 gr. 3. Singella απουσία στα 25 gr. 4. E. Coli 0157:H 7 απουσία στα 25 gr.	ΝΑΙ	

Γ. ΕΙΔΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. ΝΩΠΑ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

A/A	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΥΠΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΟΥΣ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
1.	ΚΑΡΟΤΑ Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις: 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,	ΝΑΙ	

	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.		
2.	ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις: 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. 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, χώματα, προϊόντα	ΝΑΙ	

	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 μετρίεται 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.		
3.	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις: 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, 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. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής θα είναι 50-70 mm.	ΝΑΙ	

	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 τόπου προορισμού.		
4.	ΛΑΧΑΝΑ Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις: Τα λάχανα θα 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 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, 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. 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 του τόπου προορισμού.	ΝΑΙ	

5.	ΠΙΠΕΡΙΕΣ Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις: Οι πιπεριές θα είναι ολόκληρες, φρέσκοιες, 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. Προτεινόμενη ποικιλία για τις πράσινες, αυτή της Νέας Μαγνησίας με τους γλυκούς και σαρκώδεις καρπούς.	ΝΑΙ	
	ΣΕΛΙΝΑ		

6.	Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις: Τα σέλινα θα είναι ακέραια, επιτρέπεται η κοπή του άνω μέρους, νωπής εμφανίσεως, υγιή, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προστεθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις, σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση, χωρίς ζημιές που έχουν υποστεί από παγετό, χωρίς κούφια τμήματα, παραφυάδες και ανθοφόρους άξονες, καθαρά χωρίς διακρινόμενες ξένες ύλες, πρακτικά χωρίς φθορές που έχουν προκληθεί από παράσιτα, πρακτικά χωρίς παράσιτα, χωρίς υπερβολική εξωτερική υγρασία, δηλαδή αρκετά «στεγνά» μετά από το πλύσιμο, χωρίς ξένες οσμές ή/και γεύσεις. Τα σέλινα με ραβδώσεις θα είναι καλής ποιότητας, κανονικού σχήματος και χωρίς ίχνη ασθeneιών 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	
7.	ΣΚΟΡΔΑ Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις: Τα σκόρδα θα είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων,	ΝΑΙ	

	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, 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.		
8.	NTOMATEΣ Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις: 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, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από	ΝΑΙ	

	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 150-250 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 τόπου προορισμού. Επιπλέον, δεν θα υπάρχει η τοποθέτηση σφραγίδας ή ετικέτας πάνω στις ίδιες τις τομάτες.		
9.	ΜΥΡΩΔΙΚΑ (ΑΝΙΘΟ, ΜΑΪΝΤΑΝΟ, ΔΥΟΣΜΟ, ΜΑΡΑΘΟ) Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις: 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 θα κόβονται στη βάση των τελευταίων φύλλων και η τομή πρέπει να είναι συμμετρική. Μαϊντανός δέμα 100gr, φρέσκος αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος. Δυόσμος φρέσκος, δέμα 100 gr αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος. Άνηθος φρέσκος, δέμα 100gr, αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος. Μάραθο, δέμα 100gr, φρέσκο αρίστης ποιότητας, ώριμο και πράσινο.	ΝΑΙ	

10.	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΧΛΩΡΑ ΦΡΕΣΚΑ Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις: Τα κρεμμύδια θα είναι χλωρά πράσινα, φρέσκα, καθαρισμένα από περιττά μέρη, σε ματσάκι.	NAI	
11.	ΣΠΑΝΑΚΙ Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις: 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 χώμα 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.	NAI	
12.	ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ Οι παρούσες προδιαγραφές εφαρμόζονται στις κατωτέρω ποικιλίες καρπών που κατατάσσονται στο είδος των «εσπεριδοειδών» : — λεμόνια του είδους <i>Citrus limon</i> (L.), — μανταρίνια (<i>Citrus reticulata</i> Blanco), κλημεντινών (<i>Citrus clementina</i>, κοινών μανταρινιών (<i>Citrus deliciosa</i> Ten.), — πορτοκάλια του είδους <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck. Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις: Α. 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	NAI	

οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα, απαλλαγμένα από σημάδια ξήρανσης και αφυδάτωσης, απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό, απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση. Τα εσπεριδοειδή πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

B. Απαιτήσεις ωρίμασης

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

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

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

Ειδικότερα ως προς το είδος:

ΛΕΜΟΝΙΑ 20

Πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας. Επιτρέπονται καρποί με πράσινο χρώμα (εάν δεν είναι σκούρο), υπό τον όρο ότι πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις όσον αφορά την περιεκτικότητα σε χυμό.

Κλημεντίνες, 40 7,0:1

Πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας κατά το ένα τρίτο τουλάχιστον της επιφάνειας του καρπού. Άλλες ποικιλίες μανταρινιών 33 6,5:1.

Πορτοκάλια σαγκουίνια 30 6,5:1

Πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας. Ωστόσο, επιτρέπονται καρποί με ανοιχτοπράσινο χρώμα, υπό τον όρο ότι ο χρωματισμός αυτός δεν υπερβαίνει το ένα πέμπτο της συνολικής επιφάνειας του καρπού και ότι πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις ως προς την περιεκτικότητα σε χυμό. Επιτρέπονται τα πορτοκάλια που παράγονται σε περιοχές με υψηλές θερμοκρασίες και υψηλή σχετική υγρασία κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης του καρπού και έχουν πράσινο χρώμα που

	υπερβαίνει το ένα πέμπτο της συνολικής επιφάνειας του καρπού, υπό τον όρο ότι πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις ως προς την περιεκτικότητα σε χυμό. Ομάδα των ναβελίνων 33 6,5:1 Λοιπές ποικιλίες 35 6,5:1 Τα εσπεριδοειδή που πληρούν αυτές τις απαιτήσεις ωρίμασης μπορούν να υποβάλλονται σε «αποπρασινισμό». Η επεξεργασία αυτή επιτρέπεται μόνον εφόσον δεν αλλοιώνονται τα άλλα φυσικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Γ. Ταξινόμηση: Τα εσπεριδοειδή θα είναι καλής ποιότητας. Θα παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και/ή του εμπορικού τύπου. Σημείωση: 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 αργυρόχρωες 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 θα είναι καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Σημείωση:		
--	---	--	--

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 θα είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

Σημείωση:

Επιτρέπεται, ωστόσο, μία παρουσίαση που περιλαμβάνει ένα βραχύ (μη ξυλώδη) κλώνο με πράσινα φύλλα προσκολλημένο στον καρπό.

Ειδικότερα ως προς το είδος:

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ *Citrus sinensis*
MANTAPINIA *Citrus clementina*

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 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 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.

ΛΕΜΟΝΙΑ Κιτρέα η λεμονέα

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.		
13.	ΑΧΛΑΔΙΑ (Προτεινόμενες ποικιλίες Κρυστάλλι και Βουτυράτη) Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις: 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, 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. 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. Σημείωση: 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,	ΝΑΙ	

	—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 (<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. 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.		
14.	ΜΗΛΑ (Μήλα) Να προσκομιστεί, επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις: 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,	ΝΑΙ	

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 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 τόπου προορισμού.

Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί φθορά.

Σημείωση:

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

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,
- ελαφρό ελάττωμα χρωματισμού,
- ελαφρούς μώλωπες που δεν υπερβαίνουν το 1 cm² της συνολικής επιφάνειας και οι οποίοι δεν είναι αποχρωματισμένοι,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:
- τα 2 cm μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος, — το 1 cm της συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα, με εξαίρεση την κηλίδα του

φουζικλαδίου (<i>Venturia inaequalis</i>) της οποίας η συνολική επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,25 cm², — πολύ ελαφρά σκωριόχρωση, όπως: — καστανόχρωμες κηλίδες που δύνανται να υπερβαίνουν ελαφρώς την κοιλότητα του ποδίσκου ή την περιοχή γύρω από την κορυφή του καρπού αλλά δεν δύνανται να είναι τραχιές, και/ή — λεπτή δικτυωτή σκωριόχρωση που δεν υπερβαίνει το 1/5 της συνολικής επιφάνειας του καρπού και δεν έρχεται σε μεγάλη αντίθεση με τον γενικό χρωματισμό του καρπού, και/ή — έντονη σκωριόχρωση που δεν υπερβαίνει το 1/20 της συνολικής επιφάνειας του καρπού, ενώ η λεπτή δικτυωτή σκωριόχρωση και η έντονη σκωριόχρωση μαζί δεν δύνανται να υπερβαίνουν το 1/5 κατ' ανώτατο όριο της συνολικής επιφάνειας του καρπού. Ο ποδίσκος μπορεί να λείπει, με την προϋπόθεση ότι ο αποχωρισμός είναι καθαρός και δεν έχει υποστεί φθορά ο προσκείμενος φλοιός. Επιπλέον, τα φρούτα 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.		
--	--	--

2. ΝΩΠΗ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΗ ΠΑΤΑΤΑ

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ – ΜΟΡΦΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΣΧΗΜΑ: Ανάλογα με την κοπή

ΜΑΖΑ: Ανθεκτική μάζα όταν πιέζεται με το δάχτυλο, όχι μαλακή και σπογγώδης

ΧΡΩΜΑ: Λευκή προς υπόλευκη σάρκα

ΓΕΥΣΗ-ΟΣΜΗ: Χαρακτηριστική του προϊόντος χωρίς ύπαρξη ξένων οσμών. Απουσία ξένων σωματινίων όπως χώμα, πέτρες, έντομα

Μικροβιολογικά - Χημικά Χαρακτηριστικά

Escherichia coli : < 103 cfu/gr

Salmonella spp. : Απουσία

Listeria monocytogenes : Απουσία

Staphylococcus aureus : < 100 cfu/gr

SO₂ : < 50 ppm

Cd : < 0,10 ppm

α. Γενικά:

Το προϊόν παρασκευάζεται από νωπές πατάτες, που έχουν υποστεί διαδικασία αποφλοιώσης και τεμαχισμού σε κατάλληλα αδειοδοτημένα παρασκευαστήρια για την παραγωγική διαδικασία, για την αποθήκευση και τη διακίνηση των προϊόντων. Σημειώνεται ότι, το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από στίγματα, δυσχρωμίες και ξένα σώματα και να μην έχει έντονη οσμή του μέσου συντήρησης.

β. Συσκευασία:

(1) Το προϊόν πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλη πλαστική σακούλα (προσυσκευασία) υπό κενό (vacuum). (5 ή 10 κιλών)

(2) Η συσκευασία πρέπει να είναι πλαστική, κατάλληλη για τρόφιμα, καινούρια και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης. Επιπλέον, δεν πρέπει να είναι σπασμένη, παραμορφωμένη ή να παρουσιάζει διαρροές.

(3) Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις, τόσο της ενωσιακής (1935/2004/ΕΕ Κανονισμός), όσο και της εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του υπ' αριθμ. 2023/2006/ΕΕ Κανονισμού, σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων, που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

γ. Επιστημονικές-Συνθήκες Συντήρησης και Μεταφοράς:

(1) Επί της συσκευασίας, πρέπει να αναγράφονται στην ελληνική γλώσσα κατ' ελάχιστο οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

(α) Η ονομασία πώλησης του προϊόντος (αποφλοιωμένες/καθαρισμένες πατάτες).

(β) Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης τροφίμων.

(γ) Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου, εκφραζόμενη σε μονάδες βάρους (κιλά).

(δ) Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος (συντηρούμενα υπό ψύξη).

(ε) Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος.

(στ) Άλλεργιογόνα

(2) Οι συσκευασίες με το προϊόν πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και ξηρό περιβάλλον και συγκεκριμένα υπό ψύξη, δηλαδή σε κατάλληλους χώρους αποθήκευσης με θερμοκρασία 0-7οC. Οι ίδιες συνθήκες πρέπει να υφίστανται και κατά τη μεταφορά.

(3) Το Νοσοκομείο διατηρεί, ανά πάσα στιγμή, το δικαίωμα να προβεί σε απόρριψη των προϊόντων, των οποίων τα μακροσκοπικά χαρακτηριστικά δεν αντιστοιχούν στην παρούσα τεχνική προδιαγραφή (ακέραια, ώριμα, με εμφάνιση και οσμή φρέσκου, καθαρά, χωρίς ξένα σώματα, χωρίς αλλοιώσεις που υποδηλώνουν προσβολή από έντομα ή σήψη), τα οποία ο ανάδοχος υποχρεούται να αντικαταστήσει άμεσα.

Για λόγους ευαισθησίας του προϊόντος και συχνής παράδοσης προς το Νοσοκομείο, απαιτείται η υποχρεωτική προσκόμιση :

Άδεια λειτουργίας του παρασκευαστηρίου

Πιστοποιητικό σχετικά με την Ασφάλεια Τροφίμων

Προδιαγραφές Προϊόντος

Σχέδιο Δειγματοληψίας Εργαστηριακών Αναλύσεων του προμηθευτή & αποτελέσματα αναλύσεων, με συχνότητα 2 φορές ετησίως κατ' ελάχιστον , για τις παραμέτρους όπως ορίζονται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία

Υπεύθυνη δήλωση ότι έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

Υπεύθυνη δήλωση ότι η παραγωγή, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και ότι οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ΚΥΑ 487/4-10-2000, όπως αυτή ισχύει.

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις προδιαγραφές των προς παράδοση τροφίμων και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα, κατ' ελάχιστον 2 δείγματα ετησίως ελέγχει τα μικροβιολογικά - χημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Το κόστος των εργαστηριακών εξετάσεων για τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή.

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

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

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 άνωθεν.

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 σε καθημερινή βάση.

Ακριβές Αντίγραφο
Κεντρικό Πρωτόκολλο
ΣΚΥΛΟΥΡΑΚΗ ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ