



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
 ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ  
 6<sup>η</sup> ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ  
 ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ-ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ  
 -ΗΠΕΙΡΟΥ & ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ  
 ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ  
 ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΕΔΡΑΣ ΑΡΓΟΣ  
 Διεύθυνση: Διοικητικού  
 Τμήμα : Οικονομικό  
 Γραφείο Προμηθειών  
 Πληροφορίες: Σπ.Παπασπυρόπουλος  
 ΤΗΛ.:2751360172  
 Διεύθυνση: Κορίνθου 191, Άργος, Τ.Κ.21231  
 Email: [promithies1@gna.gr](mailto:promithies1@gna.gr)

**ΠΡΟΣ**  
**ΑΦΟΙ Ε. ΔΑΓΡΕ Ο.Ε.**  
 email.: [dagresb@hotmail.com](mailto:dagresb@hotmail.com),

#### ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΦΟΡΕΑ ΑΦΟΙ Ε. ΔΑΓΡΕ Ο.Ε.

Στο πλαίσιο συμβάσεων των άρθρων 118 και 120 ν. 4412/2016, περί απευθείας ανάθεσης όπως αντικαταστάθηκαν με τα άρθρα 50 και 53 του ν. 4782/2021, για τις συμβάσεις εκτιμώμενης αξίας ίσες ή κατώτερες από το όριο των τριάντα χιλιάδων (30.000,00) ευρώ και σε εκτέλεση της υπ' αριθ. 15<sup>η</sup> /25-06-2026 θέμα 12<sup>ο</sup> (ΑΔΑ 92814690Β4-3ΣΔ) Απόφασης της Αναθέτουσας Αρχής και της υπ' αριθ.1348/06-07-2026 Απόφασης δέσμευσης πίστωσης με ΑΔΑ 625Χ4690Β4-ΑΚΣ, το Γ.Ν. Αργολίδας – Ο.Μ.Ε Άργος σας προσκαλεί να υποβάλετε την προσφορά σας, για την προμήθεια ειδών οπωροπωλείου CPV: 15800000-6 προϋπολογισθείσας δαπάνης 32.789,67 € χρονικής διάρκειας οκτώ (8) μηνών.

#### 1. ΥΠΟΒΟΛΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

ΑΠΟΣΤΟΛΗ	ΚΑΤΑΛΗΚΤΙΚΗ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ
Τμήμα Γραμματείας: <a href="mailto:kgram@gna.gr">email:kgram@gna.gr</a>	Ημέρα Δευτέρα 13-07-2026 και ώρα 10:00 π.μ.

#### 2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΣ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗΣ

Περιγραφή προμήθειας

## ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ CPV: 15800000-6 (ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ)

A/A	ΚΩΔΙΚΟΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΣΥΝΟΛΟ ΠΡΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1	2508-0002863	ΑΓΓΟΥΡΙΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	210	0,95 €	199,50 €	225,44 €
2	2508-0004865	ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ	ΚΙΛΟ	200	3,99 €	798,00 €	901,74 €
3	2508-0002873	ΑΝΙΘΟΣ	ΤΕΜΑΧΙΟ	180	0,80 €	144,00 €	162,72 €
4	2508-0005901	ΑΧΛΑΔΙΑ	ΚΙΛΟ	300	3,785 €	1.135,50 €	1.283,12 €
5	2508-0002804	ΚΑΡΟΤΑ ΝΩΠΑ	ΚΙΛΟ	300	1,345 €	403,50 €	455,96 €
6	2508-0005904	ΚΑΡΠΟΥΖΙ	ΚΙΛΟ	400	1,70 €	680,00 €	768,40 €
7	2508-0005160	ΚΑΣΤΑΝΑ	ΚΙΛΟ	5	8,89 €	44,45 €	50,23 €
8	2508-0002808	ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ	ΚΙΛΟ	750	3,55 €	2.662,50 €	3.008,63 €
9	2508-0002806	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΑ	ΚΙΛΟ	300	3,695 €	1.108,50 €	1.252,61 €
10	2508-0002967	ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙΑ ΦΡΕΣΚΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	60	0,9485 €	56,91 €	64,31 €
11	2508-0002812	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ	ΚΙΛΟ	300	1,44 €	432,00 €	488,16 €
12	2508-0002805	ΛΑΧΑΝΟ	ΚΙΛΟ	750	1,025 €	768,75 €	868,69 €
13	2508-0002809	ΛΕΜΟΝΙΑ	ΚΙΛΟ	60	2,235 €	134,10 €	151,53 €
14	2508-0002985	ΜΑΙΝΤΑΝΟ	ΤΕΜΑΧΙΟ	180	0,85 €	153,00 €	172,89 €
15	2508-0002988	ΜΑΡΟΥΛΙΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	750	0,95 €	712,50 €	805,13 €
16	2508-0005921	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ	ΚΙΛΟ	500	2,95 €	1.475,00 €	1.666,75 €
17	2508-0005902	ΜΗΛΑ ΣΤΑΡΚΙΝ	ΚΙΛΟ	600	2,89 €	1.734,00 €	1.959,42 €
18	2508-0006149	ΜΠΑΝΑΝΕΣ	ΚΙΛΟ	300	2,09 €	627,00 €	708,51 €
19	2508-0002811	ΜΠΡΟΚΟΛΟ	ΚΙΛΟ	300	3,985 €	1.195,50 €	1.350,92 €
20	2508-0002816	ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ	ΚΙΛΟ	300	5,745 €	1.723,50 €	1.947,56 €
21	2508-0002843	ΝΤΟΜΑΤΕΣ	ΚΙΛΟ	1000	3,09 €	3.090,00 €	3.491,70 €
22	2508-0002801	ΠΑΤΑΤΕΣ	ΚΙΛΟ	3000	1,02 €	3.060,00 €	3.457,80 €
23	2508-0006064	ΠΕΠΟΝΙ	ΚΙΛΟ	300	4,20 €	1.260,00 €	1.423,80 €
24	2508-0005919	ΠΙΠΕΡΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ	ΚΙΛΟ	20	5,70 €	114,00 €	128,82 €
25	2508-0005920	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ	ΚΙΛΟ	100	4,20 €	420,00 €	474,60 €
26	2508-0006041	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ	ΚΙΛΟ	600	1,595 €	957,00 €	1.081,41 €
27	2508-0005842	ΠΡΑΣΑ	ΚΙΛΟ	150	2,545 €	381,75 €	431,38 €
28	2508-0006068	ΠΡΑΣΙΝΑ ΜΗΛΑ ΓΚΡΑΝ ΣΜΙΘ	ΚΙΛΟ	300	2,895 €	868,50 €	981,41 €

29	2508-0005906	ΡΟΔΑΚΙΝΟ	ΚΙΛΟ	300	5,745 €	1.723,50 €	1.947,56 €
30	2508-0003061	ΣΕΛΙΝΟ	ΤΕΜΑΧΙΟ	60	0,80 €	48,00 €	54,24 €
31	2508-0003065	ΣΚΟΡΔΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	210	1,245 €	261,45 €	295,44 €
32	2508-0002807	ΧΟΡΤΑ	ΚΙΛΟ	300	2,15 €	645,00 €	728,85 €
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>						<b>29.017,41 €</b>	<b>32.789,67 €</b>

**Στην οικονομική προσφορά να κατατεθεί το ποσοστό έκπτωσης επί της μέσης λιανικής τιμής του Τμήματος Εμπορίου.**

Τα προς προμήθεια είδη πρέπει να είναι σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές των ειδών που αναφέρονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι της Πρόσκλησης.

### **3. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ**

#### **1. Υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 του Ν.1599/1986 στην οποία θα δηλώνεται ότι:**

Δεν εμπίπτω στις περιπτώσεις αποκλεισμού του άρθρου 73 παρ.1,2& 4 και του άρθρου 74 του Ν.4412/2016(άρθρο 22 ΚΑΙ 23 του Ν.4782/2021)

**2.Απόσπασμα του ποινικού μητρώου ή ελλείψει αυτού ισοδύναμο έγγραφο, που εκδίδεται έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή τους,** από αρμόδια δικαστική ή διοικητική αρχή του κράτους – μέλους ή της χώρας καταγωγής ή της χώρας όπου είναι εγκατεστημένος ο εν λόγω οικονομικός φορέας, από το οποίο προκύπτει ότι δεν συντρέχει λόγος αποκλεισμού από τους αναφερόμενους στην παρ. 1 του άρθρου 73 του Ν. 4412/2016.

**Προσκομίζεται** για τα μέλη του διοικητικού, διευθυντικού ή εποπτικού οργάνου του οικονομικού φορέα στον οποίο πρόκειται να γίνει η κατακύρωση ή των προσώπων που έχουν εξουσία εκπροσώπησης, λήψης απόφασης ή ελέγχου σε αυτόν.

**Συγκεκριμένα σε περίπτωση που ο προσφέρων είναι νομικό πρόσωπο το απόσπασμα ή άλλο ισοδύναμο έγγραφο υποβάλλεται:**

→ για τον ή τους Διαχειριστές,

→ όταν το νομικό πρόσωπο είναι Ο.Ε., Ε.Ε. ή Ε.Π.Ε. για τον Διευθύνοντα Σύμβουλο καθώς και όλα τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου όταν το νομικό πρόσωπο είναι Α.Ε

**3.Πιστοποιητικό που εκδίδεται από αρμόδια κατά περίπτωση αρχή** της χώρας εγκατάστασής του, από το οποίο να προκύπτει ότι κατά την ημερομηνία της ως άνω ειδοποίησης είναι ενήμερος όσο αφορά στην **καταβολή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης**, σύμφωνα με τις διατάξεις τόσο της χώρας εγκατάστασής του όσο και του ελληνικού δικαίου. Ειδικά για την περίπτωση που ο οικονομικός φορέας είναι Έλληνας πολίτης ή έχει την εγκατάστασή του στην Ελλάδα, οι υποχρεώσεις που αφορούν στις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης καλύπτουν τόσο την κύρια όσο και την επικουρική ασφάλιση(εκδιδόμενο από e-ΕΦΚΑ)

**4.Πιστοποιητικό που εκδίδεται από αρμόδια κατά περίπτωση αρχή,** της χώρας εγκατάστασής του, από το οποίο να προκύπτει ότι κατά την ημερομηνία της ως άνω πρόσκλησης είναι ενήμερος ως προς τις **φορολογικές υποχρεώσεις** του όσον αφορά στην πληρωμή των φόρων και τελών, σύμφωνα με τις διατάξεις τόσο της χώρας εγκατάστασής του όσο και του ελληνικού δικαίου ή ότι έχουν υπαχθεί σε δεσμευτικό διακανονισμό για την καταβολή τους.

**5.Πιστοποιητικό ότι είναι εγγεγραμμένοι στο οικείο Επαγγελματικό Επιμελητήριο,** για την απόδειξη της νόμιμης σύστασης και των μεταβολών του φυσικού ή νομικού προσώπου. Στις περιπτώσεις που ο οικονομικός φορέας είναι φυσικό ή νομικό πρόσωπο Πιστοποιητικό της αρμόδιας αρχής από το οποίο να προκύπτει ότι είναι εγγεγραμμένος στα μητρώα του οικείου Επιμελητηρίου/Επαγγελματικού Μητρώου και το ειδικό

επάγγελμα του, και ότι εξακολουθεί να παραμένει εγγεγραμμένος μέχρι την κοινοποίηση της ως άνω έγγραφης ειδοποίησης.

**Το παρόν πιστοποιητικό γίνεται αποδεκτό εφόσον έχει εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή του.**

**Επιπλέον εάν είναι νομικό πρόσωπο** Γενικό Πιστοποιητικό Μεταβολών από το ΓΕΜΗ ,εφόσον έχει εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν την υποβολή του. Στις λοιπές περιπτώσεις τα κατά περίπτωση νομιμοποιητικά έγγραφα νόμιμης σύστασης και μεταβολών (όπως καταστατικά, πιστοποιητικά μεταβολών, αντίστοιχα ΦΕΚ, κλπ ανάλογα με τη νομική μορφή του οικονομικού φορέα )συνοδευόμενα από Υπεύθυνη δήλωση Ν.1599/1986 του νόμιμου εκπροσώπου ότι εξακολουθούν να ισχύουν κατά την υποβολή τους.

**6. Πιστοποιητικό ισχύουσας εκπροσώπησης** (για την απόδειξη της νόμιμης εκπροσώπησης), στις περιπτώσεις που ο οικονομικός φορέας είναι φυσικό πρόσωπο προσκομίζεται είτε πληρεξούσιο , είτε η νόμιμη γι' αυτό εξουσιοδότηση ,η οποία μάλιστα πρέπει να φέρει και τη βεβαίωση του γνησίου της υπογραφής του εξουσιοδοτούντος ενώ αν είναι νομικό πρόσωπο υποχρεούται ,κατά την κείμενη νομοθεσία να δηλώνει την εκπροσώπηση και τις μεταβολές του σε αρμόδια αρχή (ΓΕΜΗ),προσκομίζει σχετικό πιστοποιητικό ισχύουσας εκπροσώπησης **εφόσον έχει εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή του.**

**7. Πιστοποιητικό δικαστικής φερεγγυότητας** , που να έχει εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν την υποβολή του από το οποίο να προκύπτει ότι: δεν τελεί υπό πτώχευση ή έχει υπαχθεί σε διαδικασία εξυγίανσης ή ειδικής εκκαθάρισης ή - δεν τελεί υπό αναγκαστική διαχείριση από εκκαθαριστή ή από το δικαστήριο ή δεν έχει υπαχθεί σε διαδικασία πτωχευτικού συμβιβασμού ή δεν έχει αναστείλει τις επιχειρηματικές του δραστηριότητες ή εάν βρίσκεται σε οποιαδήποτε ανάλογη κατάσταση προκύπτουσα από παρόμοια διαδικασία, προβλεπόμενη σε εθνικές διατάξεις νόμου. Για τις ΙΚΕ προσκομίζεται επιπλέον και πιστοποιητικό του Γ.Ε.Μ.Η. περί μη έκδοσης απόφασης λύσης ή κατάθεσης αίτησης λύσης του νομικού προσώπου ,ενώ για τις ΕΠΕ προσκομίζεται επιπλέον πιστοποιητικό μεταβολών.

Δεν προσκομίζεται από τα φυσικά πρόσωπα πιστοποιητικό περί μη θέσης σε εκκαθάριση.

**8. Πιστοποιητικό του Γ.Ε.Μ.Η** από το οποίο προκύπτει ότι το νομικό πρόσωπο δεν έχει λυθεί και τεθεί υπό εκκαθάριση με απόφαση των εταίρων.

**9.** Εκτύπωση της καρτέλας “**Στοιχεία Μητρώου/Επιχείρησης**” από την ηλεκτρονική πλατφόρμα της Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Εσόδων ,όπως αυτά εμφανίζονται στο taxiset ,από την οποία να προκύπτει ή μη αναστολή της επιχειρηματικής δραστηριότητάς τους.

Παρακαλούμε να αποστείλετε την οικονομική-τεχνική προσφορά και τα δικαιολογητικά για την προμήθεια ειδών κρεοπωλείου, ηλεκτρονικά στο πρωτόκολλο της Γραμματείας της Αναθέτουσας Αρχής στο email: [kgram@gna.gr](mailto:kgram@gna.gr) «**Υπόψη Γραφείου Προμηθειών**».

Δεν λαμβάνονται υπόψη προσφορές οικονομικών φορέων που δεν προσκλήθηκαν να υποβάλουν προσφορά.

#### **4. ΑΠΟΣΦΡΑΓΙΣΗ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ –ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗ – ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΣΥΜΒΑΣΗΣ**

Οι προσφορά παραλαμβάνεται εντός της ορισθείσας από την παρούσα πρόσκληση ημερομηνίας. Η αποσφράγιση των φακέλων των δικαιολογητικών συμμετοχής – τεχνικών και οικονομικών προφορών θα γίνει ενιαία.

Κατόπιν, η αρμόδια επιτροπή συντάσσει πρακτικό αποσφράγισης και αξιολόγησης της προφοράς στο οποίο αποτυπώνονται τα αποτελέσματα του ελέγχου και της αξιολόγησης των δικαιολογητικών της και λοιπών στοιχείων της προσφοράς και στο οποίο προτείνεται ο οριστικός ανάδοχος.

Η κατακύρωση θα γίνει με Απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής.

#### **5. ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ**

**ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ: Ημερομηνία : 13.07.2026 Ημέρα : Δευτέρα Ώρα 11.00 π.μ.**

ΤΟΠΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ: Γενικό Νοσοκομείο Αργολίδας- Ο. Μ.Ε. Άργος.

ΙΣΧΥΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ: εκατόν ογδόντα (180) ημέρες από την επόμενη της ημερομηνίας διενέργειας του διαγωνισμού.

ΚΩΔΙΚΟΣ CPV: 15800000-6 Διάφορα προϊόντα διατροφής, ΑΛΕ 2.4.1.01.10.000.0001

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ: οκτώ (8) μήνες.

ΤΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ: Γ. Ν. Αργολίδας- Ο. Μ. Ε. Άργος.

ΔΗΜΟΣΙΟΤΗΤΑ: Κ.Η.Μ.Δ.Η.Σ.- ΙΣΤΟΤΟΠΟΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

## 6. ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ - ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ

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

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

Ο προμηθευτής κατά την πληρωμή υπόκειται στις εξής κρατήσεις:

- 2% υπέρ Ψυχικής Υγείας επί της καθαρής αξίας του τιμολογίου, μετά την αφαίρεση των υπόλοιπων κρατήσεων (άρθρο 3 του Ν. 3580/2007 και άρθρο 24 παρ. 6 του Ν. 3846/2010).
- 0,1% υπέρ ΕΑΔΗΣΥ (αρ. 7 Ν. 4912/2022 ΦΕΚ 57/17-03-2022)
- 4% παρακράτηση φόρου εισοδήματος, σύμφωνα με το Ν.2198/1994.

Ο Φ.Π.Α καταβάλλεται από το Νοσοκομείο.

Η Αναθέτουσα Αρχή δεν έχει υποχρέωση καταβολής αποζημίωσης για υπερωριακή απασχόληση ή οποιαδήποτε άλλη αμοιβή στο προσωπικό του προμηθευτή ή τρίτων.

## 7. ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

Από την κείμενη νομοθεσία και τις κατ' εξουσιοδότηση αυτής εκδοθείσες κανονιστικές πράξεις, όπως ισχύουν και ιδίως από :

- Το ν. 4412/2016 (Α' 147) "Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)"
- Το ν. 4605/01-04-2019 (Α'52) Τροποποίηση διατάξεων του ν. 4412/2016.
- Το ν. 4782/09-03-2021 (Α' 36) 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.

## 8. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ

Η Ο.Μ.Ε. Άργους ενημερώνει, θέλοντας να διασφαλίσει ότι η ίδια ή και τρίτοι, κατ' εντολή και για λογαριασμό της θα επεξεργάζονται δεδομένα τα οποία συνιστούν δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα.

Αντικείμενο επεξεργασίας είναι τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα που περιέχονται στους φακέλους της προσφοράς και τα αποδεικτικά μέσα τα οποία υποβάλλονται στην Αναθέτουσα Αρχή, στο πλαίσιο της παρόντος Πρόσκλησης για την προμήθεια ειδών οπωροπωλείου από το φυσικό πρόσωπο το οποίο είναι το ίδιο Προσφέρων ή Νόμιμος Εκπρόσωπος Προσφέροντος (λ.χ. ασφαλιστική και φορολογική ενημερότητα,

απόσπασμα ποινικού μητρώου, στοιχεία και βιογραφικό μελών ομάδας έργου, υπεύθυνες δηλώσεις, λοιπά πιστοποιητικά).

Ο Ανάδοχος αναγνωρίζει ότι στο πλαίσιο της διαδικασίας εκτέλεσης της παρούσας δημόσιας σύμβασης, η Ο.Μ.Ε. Άργους θα προβεί σε αναζήτηση-επιβεβαίωση όλων των αναγκαίων δικαιολογητικών, καθώς και στην αναγκαία επεξεργασία και διατήρηση δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα και στην ανταλλαγή πληροφοριών με άλλες δημόσιες αρχές. Στο πλαίσιο αυτό εγγυάται πως τα προσωπικά δεδομένα που θα διαβιβάσει στην Αναθέτουσα Αρχή έχουν συλλεγεί νόμιμα, τα υποκείμενα των δεδομένων έχουν ενημερωθεί για τη διαβίβαση αυτή και όπου απαιτείται έχει λάβει την προηγούμενη της διαβίβασης συγκατάθεσή τους.

Σκοπός της επεξεργασίας είναι η αξιολόγηση του φακέλου προσφοράς για την ανάθεση της σύμβασης, η προάσπιση των δικαιωμάτων της Αναθέτουσας Αρχής και η εν γένει ασφάλεια και προστασία των συναλλαγών [νομική βάση επεξεργασίας: η άσκηση δημόσιας εξουσίας που έχει ανατεθεί στην Αναθέτουσα Αρχή (αρ. 6 παρ. 1 περ. ε' ΓΚΠΔ και αρ. 5 ν. 4624/2019), η εκπλήρωση των εκ του νόμου υποχρεώσεων της [νομική βάση επεξεργασίας: η συμμόρφωση με νομική υποχρέωση (αρ. 6 παρ. 1 περ. γ' ΓΚΠΔ)]. Για τα δεδομένα ειδικής κατηγορίας νομική βάση συνιστά η αναγκαιότητα της επεξεργασίας για λόγους ουσιαστικού δημόσιου συμφέροντος και για σκοπούς αρχειοθέτησης προς το δημόσιο συμφέρον (αρ.9 παρ. 2 περ. ζ' και ι' ΓΚΠΔ). Για τα δεδομένα σχετικά με ποινικές καταδίκες και αδικήματα, των οποίων η συλλογή και επεξεργασία επιβάλλεται από το νόμο, νομική βάση συνιστά η συμμόρφωση με νομική υποχρέωση της Αναθέτουσας Αρχής (άρ. 6 παρ. 1 περ. γ' και άρ. 10 ΓΚΠΔ). Τα δεδομένα ταυτοπροσωπίας και επικοινωνίας θα χρησιμοποιηθούν από την Αναθέτουσα Αρχή και για την ενημέρωση των προσφερόντων σχετικά με την αξιολόγηση του φακέλου.

Επιπλέον η Αναθέτουσα Αρχή επεξεργάζεται τα προσωπικά δεδομένα για τη δικαστική ή εξώδικη επίλυση διαφορών. Νομική βάση της επεξεργασίας συνιστά η αναγκαιότητα κατά την άσκηση δημόσιας εξουσίας που της έχει ανατεθεί, καθώς και η αναγκαιότητα της επεξεργασίας για τη θεμελίωση, άσκηση η υποστήριξη νομικών αξιώσεων (αρ. 6 παρ. 1 περ. ε' ΓΚΠΔ και αρ. 5 ν. 4624/2019 για τα απλά δεδομένα και αρ. 9 παρ. 2 περ. στ' ΓΚΠΔ για τα δεδομένα ειδικών κατηγοριών).

Δεν επιτρέπεται η επεξεργασία δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα για σκοπό διαφορετικό από αυτόν για τον οποίο έχουν συλλεχθεί παρά μόνον υπό τους όρους και προϋποθέσεις του νόμου. Αποδέκτες των ανωτέρω δεδομένων στους οποίους κοινοποιούνται είναι: στελέχη του Φορέα, μέλη Επιτροπών, και:

α) Φορείς στους οποίους η Αναθέτουσα Αρχή αναθέτει την εκτέλεση συγκεκριμένων ενεργειών για λογαριασμό της, δηλαδή: Σύμβουλοι, Χειριστές του Ηλεκτρονικού Διαγωνισμού, πάροχος ηλεκτρονικού πρωτοκόλλου και ηλεκτρονικής διακίνησης εγγράφων, πάροχος εφαρμογής οικονομικής διαχείρισης, πάροχος υπηρεσίας ηλεκτρονικού ταχυδρομείου και λοιποί εν γένει προστηθέντες της, υπό τον όρο της τήρησης σε κάθε περίπτωση του απορρήτου και προστασίας προσωπικών δεδομένων,

(β) Το Δημόσιο, άλλοι δημόσιοι φορείς ή δικαστικές αρχές ή άλλες αρχές ή δικαιοδοτικά όργανα, στο πλαίσιο των αρμοδιοτήτων και καθηκόντων τους,

(γ) Έτεροι συμμετέχοντες στην Πρόσκληση για την προμήθεια ειδών οπωροπωλείου, στο πλαίσιο της αρχής της διαφάνειας και του δικαιώματος προδικαστικής και δικαστικής προστασίας των συμμετεχόντων στην Πρόσκληση για την προμήθεια ειδών οπωροπωλείου, σύμφωνα με το νόμο,

(δ) Δημόσιες διωκτικές και δικαστικές αρχές ή τρίτοι (λ.χ. νομικοί σύμβουλοι, δικ. επιμελητές, διαμεσολαβητές) για τη δικαστική ή εξώδικη επίλυση διαφορών.

Τα προσωπικά δεδομένα αποθηκεύονται σε φυσικό αρχείο και σε ηλεκτρονικές βάσεις δεδομένων για χρονικό διάστημα ίσο με τη διάρκεια της εκτέλεσης της σύμβασης, και μετά τη λήξη αυτής για χρονικό διάστημα πέντε ετών για μελλοντικούς φορολογικούς- δημοσιονομικούς ή ελέγχους χρηματοδοτών ή άλλους προβλεπόμενους ελέγχους από την κείμενη νομοθεσία, εκτός εάν η νομοθεσία προβλέπει διαφορετική περίοδο διατήρησης [ΓΚΠΔ άρ. 6 §1 (γ)] και άρ 9 §2 (ι)]. Σε περίπτωση εκκρεμοδικίας αναφορικά με δημόσια σύμβαση τα δεδομένα τηρούνται μέχρι το πέρας της εκκρεμοδικίας. Μετά τη λήξη των ανωτέρω περιόδων, τα προσωπικά δεδομένα καταστρέφονται/διαγράφονται ασφαλώς ή ανωνυμοποιούνται.

Λαμβάνοντας υπόψη τη φύση, το πεδίο εφαρμογής, το πλαίσιο και τους σκοπούς της επεξεργασίας, καθώς και τους κινδύνους διαφορετικής πιθανότητας επέλευσης και σοβαρότητας για τα δικαιώματα και τις ελευθερίες των φυσικών προσώπων, η Αναθέτουσα Αρχή εφαρμόζει κατάλληλα τεχνικά και οργανωτικά μέτρα προκειμένου να διασφαλίζει και να μπορεί να αποδεικνύει ότι η επεξεργασία διενεργείται σύμφωνα με τον Γενικό Κανονισμό Προστασίας Δεδομένων. Κατά την εκτίμηση του ενδεδειγμένου επιπέδου ασφάλειας λαμβάνονται ιδίως υπόψη οι κίνδυνοι που απορρέουν από την επεξεργασία, ιδίως από τυχαία ή παράνομη καταστροφή, απώλεια, αλλοίωση, άνευ αδείας κοινολόγηση ή προσπέλαση δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα που διαβιβάστηκαν, αποθηκεύτηκαν ή υποβλήθηκαν κατ' άλλο τρόπο σε επεξεργασία.

Καθ' όλη την διάρκεια που η Αναθέτουσα Αρχή τηρεί και επεξεργάζεται τα προσωπικά δεδομένα, τα υποκείμενα των δεδομένων έχουν δικαίωμα ενημέρωσης, πρόσβασης, φορητότητας, διόρθωσης, περιορισμού, διαγραφής ή και εναντίωσης υπό συγκεκριμένες προϋποθέσεις προβλεπόμενες από το νομοθετικό πλαίσιο, καθώς και ανάκλησης της συγκατάθεσής τους, όπου αποτελεί τη νομική βάση της επεξεργασίας. Τα στοιχεία επικοινωνίας με τον Υπεύθυνο Προστασίας Δεδομένων της Αναθέτουσας Αρχής για την άσκηση των δικαιωμάτων τους και για οποιοδήποτε άλλο θέμα σχετικά με την επεξεργασία προσωπικών δεδομένων, είναι τα εξής: e-mail: [dpo@sparkbc.gr](mailto:dpo@sparkbc.gr), ταχυδρομική διεύθυνση: Κορίνθου 191, ΤΚ 21231, Άργος (υπόψιν Υπευθύνου Προστασίας Δεδομένων). Σε κάθε περίπτωση, έχουν το δικαίωμα υποβολής καταγγελίας στην Αρχή Προστασίας Δεδομένων Προσωπικού Χαρακτήρα μέσω της ακόλουθης σύνδεσης: [www.dpa.gr](http://www.dpa.gr), η οποία εποπτεύει την εφαρμογή του ΓΚΠΔ.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία προσωπικών δεδομένων και τα δικαιώματά τους, τα φυσικά πρόσωπα μπορούν να ανατρέξουν στην Πολιτική Προστασίας Προσωπικών Δεδομένων, διαθέσιμη στον ιστότοπο της Αναθέτουσας Αρχής.

**Η ΔΙΟΙΚΗΤΡΙΑ**

**ΤΟΥ ΓΕΝΙΚΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ**

**ΓΕΣΘΗΜΑΝΗ ΚΑΣΝΑΚΤΣΟΓΛΟΥ**

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να είναι Α' Κατηγορίας και να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές εμπορίας της κατηγορίας αυτής, όπως καθ' ορίζονται 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 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Κανονισμό (ΕΕ) 2019 /428, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1308/2013 του Συμβουλίου όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών, του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1580/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 21ης Δεκεμβρίου 2007 γ ια 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 ].

**Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά**

Τα νωπά οπωρολαχανικά πρέπει να είναι **φρέσκα** ( το ανώτερο τριών ημερών για τα οπωρολαχανικά εποχής) και να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 543/2011 (όπως τροποποιήθηκε και ισχύει) ώστε να είναι :

1. ακέραια
2. υγιή (αποκλείονται προϊόντα που είναι προσβεβλημένα από σήψη, αλλοιώσεις ή ασθένειες που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.
3. καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη
4. απαλλαγμένα από παράσιτα και γενικότερα επιβλαβείς οργανισμούς και να μην εμφανίζουν αλλοίωση της σύστασης ή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών
5. απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία
6. απαλλαγμένα από αρχή εξωτερικής ξήρανσης
7. απαλλαγμένα από ζημιές οφειλόμενες σε χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό
8. απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και ξένη γεύση
9. απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων και ραδιενεργών καταλοίπων όπως είναι τα ακόλουθα: οργανοφωσφορικά, οργανοχλωριωμένα και υδρογονάνθρακες
10. 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:

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

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

Τα νωπά οπωρολαχανικά θα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία τους κατά την μεταφορά και αποθήκευση.

Τα προϊόντα στη συσκευασία πρέπει να είναι σε διατεταγμένα στρώματα με ομοιογενές περιεχόμενο και ποτέ χύμα και θα πρέπει να τηρούνται οι ειδικές προδιαγραφές εμπορίας και τυποποίησης, έτσι όπως αυτές προσδιορίζονται στο Παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2011 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει και ΥΑ 91354/2017 ΦΕΚ 2983/Β'/30- 7-2017, στην Αριθμ. Α2-718/28-7-2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 Κωδικοποίηση

Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.).

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

Οι συσκευασίες των νωπών οπωρολαχανικών να είναι καθαρές, απαλλαγμένες από οσμές, ξένα σώματα και υγρασία, ώστε να εξασφαλίζεται η μεταφορά και η διακίνησή τους σε ικανοποιητική κατάσταση. Ο τύπος της συσκευασίας διαφοροποιείται αναλόγως του είδους, όπως περιγράφεται στις επιμέρους τεχνικές προδιαγραφές.

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.

#### ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει εξωτερικά συγκεντρωμένες στην ίδια πλευρά με ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και ευδιάκριτους χαρακτήρες τις ενδείξεις που υπαγορεύονται από τον Κανονισμό ( ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής:

- **Ταυτοποίηση:** Όνομα και διεύθυνση του συσκευαστή και/ή του αποστολέα. Η ένδειξη αυτή μπορεί να αντικαθίσταται:
  - για όλες τις συσκευασίες εκτός από τις προ-συσκευασίες, 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 προ-συσκευασίες 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.
- **Φύση του προϊόντος** — Κοινή ονομασία του είδους, αν το προϊόν δεν είναι ορατό εξωτερικά — Ονομασία της ποικιλίας.
- **Καταγωγή του προϊόντος** — Χώρα καταγωγής και ενδεχομένως, περιοχή παραγωγής ή εθνική ή περιφερειακή ή τοπική ονομασία.
- **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

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

#### ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

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

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

## ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

**106. ΑΓΓΟΥΡΙΑ** Cucumis sativus - Σικυός

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

**107. ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ**

Τα ακτινίδια πρέπει να είναι ακέραια (αλλά χωρίς ποδίσκο), υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση), καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, απαλλαγμένα από φθορές οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα, αρκετά συνεκτικά (ούτε μαλακά, ούτε μαραμένα, ούτε υδαρή), καλά σχηματισμένα, αποκλείονται οι διπλοί ή πολλαπλοί καρποί, απαλλαγμένα από εξωτερική μη φυσιολογική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση. Τα ακτινίδια πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού. Τα ακτινίδια πρέπει να είναι επαρκώς ανεπτυγμένα και σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμασης. Οι καρποί πρέπει στο στάδιο της συσκευασίας να έχουν βαθμό ωρίμασης τουλάχιστον 6,2° Brix ή 15 % μέσης περιεκτικότητας σε ξηρή ουσία. Τα ακτινίδια πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να έχουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Πρέπει να είναι σφριγηλά και η σάρκα τους πρέπει να είναι τελείως υγιής. Οι καρποί μπορούν ωστόσο, να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα, με την προϋπόθεση ότι δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατηρησιμότητα και την παρουσίαση στη συσκευασία ελαφρό ελάττωμα σχήματος (αλλά χωρίς εξογκώματα και δυσμορφίες), ελαφρά ελαττώματα χρωματισμού, ελαφρά ελαττώματα του φλοιού, υπό τον όρο ότι η ολική επιφάνειά τους δεν υπερβαίνει 1 cm, μικρό «στίγμα του Hayward» που εμφανίζει μια επιμήκη γραμμή και δεν προεξέχει. Η αναλογία της ελάχιστης διαμέτρου προς τη μέγιστη διάμετρο του καρπού μετρούμενη στην ισημερινή τομή πρέπει να είναι 0,7 cm ή μεγαλύτερη. Το ελάχιστο βάρος να είναι 70 gr περίπου.

**108. ΑΝΙΘΟΣ**

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, απαλλαγμένα από ορατές ξένες ουσίες, φρέσκα. 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.

**109. ΑΧΛΑΔΙΑ**

Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς με το χέρι και να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη,

περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/ και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/ και οσμή. Το εμφανές μέρος του περιεχομένου της κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου και το περιεχόμενο όλων των συσκευασιών πρέπει να είναι μεταξύ τους ομοιογενές. Η σάρκα πρέπει να είναι απολύτως υγιής. Το μέγεθος ορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής ή από το βάρος.

Το ελάχιστο μέγεθος είναι:

α) Για τους καρπούς που ταξινομούνται κατά μέγεθος βάσει διαμέτρου: Μεγαλόκαρπες ποικιλίες 55 mm.

Λοιπές ποικιλίες 50 mm.

β) Για τους καρπούς που ταξινομούνται κατά μέγεθος βάσει βάρους: Μεγαλόκαρπες ποικιλίες 110 g .

Λοιπές ποικιλίες 100 g .

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

12. ελαφρό ελάττωμα σχήματος,

13. ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,

14. ελαφρά ελαττώματα χρώματος,

15. πολύ ελαφρά τραχείς σκωριόχρους χρωματισμούς,

—ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:

16. τα 2 cm μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος,

17. το 1 cm<sup>2</sup> συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα, με εξαίρεση την κηλίδα του φουζικλαδίου (*Venturia pirina* και *V. inaequalis*) της οποίας η συνολική επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,25 cm<sup>2</sup>

18. ελαφρούς μώλωπες που δεν υπερβαίνουν το 1 cm<sup>2</sup> συνολικής επιφάνειας. Ο ποδίσκος μπορεί να είναι ελαφρά κατεστραμμένος.

Τα αχλάδια δεν πρέπει να παρουσιάζουν λιθίαση .

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

Προτεινόμενες ποικιλίες **Κρυστάλλι και Βουτυράτη**.

### **110.ΚΑΡΟΤΑ**

Τα καρότα πρέπει να είναι υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από αλλοιώσεις που θα μπορούσαν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση), να είναι καθαρά δηλαδή να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ορατά ξένα σώματα, να είναι σφικτά, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ζημιές που προέρχονται από επιβλαβείς οργανισμούς, να μη φέρουν γραμμώσεις, να μην έχουν σποροποιηθεί, να μη διακλαδίζονται και να είναι απαλλαγμένα από δευτερεύουσες ρίζες, να είναι απαλλαγμένα από μη κανονική εξωτερική υγρασία, δηλαδή να είναι επαρκώς στεγνά μετά από το πλύσιμο, να είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση, να είναι ακέραια, φρέσκα, να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Το μέγεθος να είναι 15-25 mm

### **111.ΚΑΡΠΟΥΖΙΑ**

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

από παγετό ή/ και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή.

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

Το μήκος του μίσχου του καρπουζιού δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 5 cm. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας ώριμα με έντονο κόκκινο εσωτερικό χρωματισμό. Τα καρπούζια ανά τεμάχιο να είναι βάρους 6-10 Kgr. Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία τον προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν μια ανάπτυξη και μια κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού.

#### **112. ΚΑΣΤΑΝΑ**

#### **113.ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ** Κολοκυνθοειδών (Cucurbitaceae)

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

#### **114.ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΑ**

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

#### **115.ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΦΡΕΣΚΑ** πράσινα, φρέσκα, καθαρισμένα από περιττά μέρη, σε δέμα των 1000 gr.

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

Οι βολβοί πρέπει να είναι σκληροί και αρκετά ξεροί για τη προβλεπόμενη χρήση, οι δύο δε πρώτοι εξωτερικοί χιτώνες, καθώς και το στέλεχος, πρέπει να είναι εντελώς αποξηραμένοι. Οι βολβοί πρέπει να είναι σφικτοί και ανθεκτικοί, χωρίς φύτρα, απαλλαγμένοι από εξογκώματα που έχουν προκληθεί από ανώμαλη βλαστική ανάπτυξη και πρακτικά απαλλαγμένοι από ριζικό θύσανο. Τα κρεμμύδια πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά

σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να 50-70 mm. Τα κρεμμύδια πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού.

#### **117. ΛΑΧΑΝΑ** Κράμβη η λαχανώδης

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

#### **118. ΛΕΜΟΝΙΑ**

Οι καρποί πρέπει να έχουν επιμελώς και να μην παρουσιάζουν έναρξη εσωτερικής αποξηράνσεως που οφείλεται σε παγετό καθώς και εκτεταμένα τραύματα ή μώλωπες οι οποίοι έχουν επουλωθεί. Τα λεμόνια πρέπει να έχουν σχήμα ωοειδές με τις άκρες τους μυτερές, να είναι ώριμα, χυμώδη, με έντονο κίτρινο χρώμα και οι καρποί να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητα 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 67 mm. Επιπλέον, οι καρποί πρέπει να παρουσιάζονται διατεταγμένοι σε κανονικά στρώματα μέσα σε κλειστά ή ανοικτά μέσα συσκευασίας.

#### **119. ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ**

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, απαλλαγμένα από ορατές ξένες ουσίες, φρέσκα. 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.

#### **120. ΜΑΡΟΥΛΙΑ**

Τα προϊόντα πρέπει να είναι ακέραια, υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή φέρουν αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση), καθαρά και περιποιημένα, δηλαδή ουσιαστικά απαλλαγμένα από 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.

Όσον αφορά τα μαρούλια, επιτρέπεται λόγω της χαμηλής θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της βλάστησης να έχουν αποκτήσει κοκκινωπό χρώμα, χωρίς βέβαια να αλλάζει σημαντικά η εμφάνιση του προϊόντος. Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στη βάση των τελευταίων φύλλων και η τομή πρέπει να είναι συμμετρική.

Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη. Επίσης, η κατάσταση και η ανάπτυξη των προϊόντων πρέπει να τους επιτρέπουν να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού. Τα προϊόντα πρέπει να είναι όψεως νωπής, καθαρά και περιποιημένα (δηλαδή σχεδόν απαλλαγμένα από φύλλα με χώμα, ασπρόχωμα ή άμμο και ανθοφόρες). Η

ανάπτυξη τους πρέπει να είναι κανονική ανάλογα με την περίοδο παραγωγής και εμπορίας, και σε καμία περίπτωση να μην είναι υπερβολικά προχωρημένη, να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές.

Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Τα κεφαλωτά μαρούλια πρέπει να έχουν μία μόνο καρδιά καλά σχηματισμένη. Ωστόσο, τα κεφαλωτά μαρούλια που καλλιεργούνται υπό κάλυψη είναι αποδεκτό να έχουν μικρή καρδιά.

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

Το κεντρικό μέρος των κατσαρών αντιδίων και των πλατύφυλλων αντιδίων πρέπει να είναι χρώματος κίτρινου. Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στις βάσεις των τελευταίων φύλλων και η τομή, κατά την αποστολή, πρέπει να είναι λεία.

Τα μαρούλια πρέπει να είναι καλά σχηματισμένα, σφικτά, όχι σχισμένα και απαλλαγμένα από ελαττώματα που βλάπτουν την βιωσιμότητά τους.

Το κατά μονάδα καθαρό βάρος δεν πρέπει να είναι κατώτερο των 200 gr και ανώτερο των 50 gr περίπου.

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

### **121. ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ**

Οι μελιτζάνες πρέπει να είναι συνεκτικές, να μην έχουν προσβληθεί από σήψη ή να έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλες προς βρώση, να είναι εφοδιασμένες με κάλυκα και μίσχο (που είναι δυνατό να έχουν υποστεί ελαφρά φθορά), να έχουν αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό (χωρίς εν τούτοις η σάρκα τους να είναι ινώδης ή ξυλώδης, χωρίς οι σπόροι να έχουν αναπτυχθεί σε υπερβολικό βαθμό), να είναι νωπής εμφάνισης αλλά απαλλαγμένες από κάθε εξωτερική υγρασία πέραν της φυσιολογικής και γενικά κάθε αλλοίωση.

Οι μελιτζάνες πρέπει να είναι ολόκληρες, ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένες με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένες, καθαρές (κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι 60 mm.

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

Ποικιλίες που θα προσφέρονται είναι:

- 1 ΦΛΑΣΚΕΣ ωοειδείς και με μακρούς καρπούς, βάρους 150 περίπου gr, χρώματος σκούρου μοβ.
2. ΤΣΑΚΩΝΙΚΗ Λεωνιδίου (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης), με μακρούς καρπούς, βάρους 120-150 gr, μωβ χρώματος.

### **122,133. ΜΗΛΑ ΣΤΑΡΚΙΝ ΚΑΙ ΠΡΑΣΙΝΑ ΜΗΛΑ ΓΚΡΑΝ ΣΜΙΘ**

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

Η διάμετρος της ισημερινής τομής καθορίζεται σε 70-85 mm και βάρους 170-220 gr περίπου. Το εμφανές μέρος του περιεχομένου της κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου και το περιεχόμενο όλων των συσκευασιών πρέπει να είναι μεταξύ τους ομοιογενές.

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος και τη

διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι καθαρές, απαλλαγμένες από κάθε ξένο σώμα και να φέρουν τις απαραίτητες σημάνσεις. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν μια ανάπτυξη και μια κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού. Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί φθορά.

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

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,
- ελαφρό ελάττωμα χρωματισμού,
- ελαφρούς μώλωπες που δεν υπερβαίνουν το 1 cm<sup>2</sup> της συνολικής επιφάνειας και οι οποίοι δεν είναι αποχρωματισμένοι,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:
  - τα 2 cm μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος,
  - το 1 cm της συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα, με εξαίρεση την κηλίδα του φουζικλαδίου (*Venturia inaequalis*) της οποίας η συνολική επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,25 cm<sup>2</sup>,
  - πολύ ελαφρά σκωριόχρωση, όπως:
    - καστανόχρωμες κηλίδες που δύνανται να υπερβαίνουν ελαφρώς την κοιλότητα του ποδίσκου ή την περιοχή γύρω από την κορυφή του καρπού αλλά δεν δύνανται να είναι τραχιές, και/ή λεπτή δικτυωτή σκωριόχρωση που δεν υπερβαίνει το 1/5 της συνολικής επιφάνειας του καρπού και δεν έρχεται σε μεγάλη αντίθεση με τον γενικό χρωματισμό του καρπού, και/ή έντονη σκωριόχρωση που δεν υπερβαίνει το 1/20 της συνολικής επιφάνειας του καρπού, ενώ η λεπτή δικτυωτή σκωριόχρωση και η έντονη σκωριόχρωση μαζί δεν δύνανται να υπερβαίνουν το 1/5 κατ' ανώτατο όριο της συνολικής επιφάνειας του καρπού.

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

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

### **123. ΜΠΑΝΑΝΕΣ**

Οι μπανάνες πρέπει να είναι σε χλωρή κατάσταση, να είναι ολόκληρες, να είναι σφριγηλές, να είναι υγιείς, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που ενδεχομένως τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, να είναι καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατές ξένες ύλες, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από παράσιτα, να είναι πρακτικά μη προσβεβλημένες από παράσιτα, να έχουν ποδίσκο άθικτο, άκαμπτο, μη προσβεβλημένο από μύκητες και μη αφυδατωμένο, να τους έχει αφαιρεθεί ο ύπερος, να έχει ομαλή διάπλαση και καμπυλότητα των καρπών, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από μώλωπες, να μην έχουν υποστεί βλάβη λόγω χαμηλών θερμοκρασιών, να διατηρούνται σε ομαλές συνθήκες εξωτερικής υγρασίας, να είναι απαλλαγμένες από κάθε οσμή ή/και ξένη γεύση. Τα στάδια ανάπτυξης και ωρίμανσης των μπανανών πρέπει να επιτρέπουν την αντοχή τους κατά τη μεταφορά και τη φορτοεκφόρτωση, και την άφιξή τους στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση, προκειμένου να επιτευχθεί κατάλληλος βαθμός ωρίμανσης μετά τη φυσική τους ωρίμανση.

Το μέγεθος καθορίζεται με βάση του μήκους της κυρτής έδρας από το σημείο πρόσφυσης του ποδίσκου στο προσκεφάλιδο έως το άκρο τον καρπού και του πάχους μιας εγκάρσιας τομής του καρπού μεταξύ των πλευρικών εδρών και το μέσο υ του, καθέτως προς το διαμήκη άξονα. Το ελάχιστο μήκος κι ο ελάχιστος βαθμός να είναι αντιστοίχως σε 14 cm και 27 mm. Το περιεχόμενο κάθε δέματος πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο μπανάνες ίδιας προελεύσεως, ποικιλίας ή/και εμπορικού τύπου και ποιότητας. Το εμφανές τμήμα του περιεχομένου του δέματος πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό τον συνόλου.

### **124. ΜΠΡΟΚΟΛΑ**

Στα μπρόκολα οι ανθοφόρες κεφαλές αυτών πρέπει να είναι όψευς νωπής, συνεκτικές με τα άνθη σφικτά, απαλλαγμένες από ελαττώματα όπως κηλίδες, εξογκώματα φύλλων στο κέντρο και κάθε είδους προσβολές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθνευιών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο

ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και ορμή. Εάν τα προϊόντα παρουσιάζονται "με φύλλα" ή "με φύλλα κομμένα στο στεφάνι", τα φύλλα πρέπει να είναι νωπής όψεως. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι περίπου στα 150 mm. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και τη μεταχείριση ώστε να φτάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού. Επιπλέον, τα προϊόντα πρέπει να είναι καλά σφιγμένα εντός της συσκευασίας, αλλά οι ανθοφόρες κεφαλές δεν πρέπει να καταστρέφονται από υπερβολικές πιέσεις.

### **125. ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ**

Τα φρούτα θα πρέπει να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα να μην έχει υποστεί καμία φθορά.

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

1. ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
2. ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,
3. ελαφρά ελαττώματα χρώματος,
4. ελαφρά σημάδια από πίεση τα οποία δεν υπερβαίνουν 1 cm<sup>2</sup> της συνολικής επιφάνειας,
5. ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:
6. 1,5 cm<sup>2</sup> μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος,
7. 1 cm<sup>2</sup> της συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα.

**ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ Η διάμετρος της ισημερινής γραμμής πρέπει να κυμαίνεται από 73 έως 80 mm και βάρους 135 - 220 gr.**

A	67 - 73 mm	ΒΑΡΟΣ 135 - 180 gr
AA	73 - 80 mm	ΒΑΡΟΣ 180 – 220 gr

### **126. ΤΟΜΑΤΕΣ**

Οι τομάτες πρέπει να είναι του εμπορικού τύπου στρογγυλές νωπές, να μην έχουν σαπίσει ή υποστεί άλλες αλλοιώσεις τέτοιες που να τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση, να είναι επαρκώς συνεκτικές, απαλλαγμένες από μη επουλωμένα σπασίματα και από εμφανείς πράσινους χρωματισμούς στη ζώνη που βρίσκεται στη βάση του ποδίσκου. Οι ντομάτες πρέπει να είναι ολόκληρες, ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένες, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένες, καθαρές (κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές, απαλλαγμένες από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή.

Ο καρπός, να είναι σφαιρικός ή μακρόστενος, εδώδιμος, ώριμος ζουμερός και να έχει έντονο κόκκινο χρώμα απαλλαγμένος από σκασίματα. Το μέγεθος της διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι 30 – 40 mm, βάρους 150-250 gr ανά τεμάχιο περίπου.

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

Τα προσφερόμενα είδη θα πρέπει να είναι ποιότητας A που αφορά τις κατηγορίες "extra" και "κατηγορία I" ή ποιότητας B που αφορά την κατηγορία "II" (σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΟΚ αριθ. 778/83).

Απαγορεύεται η τοποθέτηση σφραγίδας ή ετικέτας πάνω στις ίδιες τις τομάτες.

**127.ΠΑΤΑΤΕΣ** Στρώχον το κονδυλόριζον, *Solanum tuberosum*

### Πατάτες Νωπές Ακαθάριστες

Οι πατάτες πρέπει να είναι ολόκληρες ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένες με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένες, καθαρές (κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές.

Οι πατάτες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από κάθε ξένη γεύση και οσμή. Να είναι σφικτές και συνεκτικές χωρίς αλλοιώσεις, απαλλαγμένες από καφέ εσωτερικές κηλίδες πρακτικά απαλλαγμένες από πρασίνισμα (μέχρι το 1/8 της επιφάνειας) που να αφαιρείται με το καθάρισμα και σε ποσοστό που να μην υπερβαίνει το 1% του συνολικού βάρους της συσκευασίας. Η επιδερμίδα να παρουσιάζει λεία και συνεχή υφή ενώ το χρώμα της να είναι κίτρινο και να είναι καθαρισμένη από χρώματα.

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

Το περιεχόμενο της κάθε συσκευασίας πρέπει να περιλαμβάνει πατάτες της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους, ενώ θα πρέπει να παρουσιάζουν τον ίδιο βαθμό ωριμότητας και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό επιδερμίδας. Η συσκευασία να είναι σε δικτυωτούς σάκους των 25 kgr, οι οποίοι να εξασφαλίζουν την προστασία και τον αερισμό του προϊόντος, να είναι καινούργια καθαρά και από υλικό που δεν προκαλεί εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις στους κονδύλους.

Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση. ΣΗΜΑΝΣΗ ΠΑΤΑΤΑΣ ΕΜΠΟΡΙΟΥ Σύμφωνα με το Π.Δ.365/2002 και τον Καν.(ΕΕ) 543/2011 είναι υποχρεωτική η σήμανση του προϊόντος, επί της συσκευασίας της παραγόμενης στην Ελλάδα ή εισαγόμενης από Τρίτες Χώρες και διακινούμενης στην Ελλάδα και στην Ευρωπαϊκή Ένωση πατάτας, από τον παραγωγό έως και το στάδιο της λιανικής πώλησης.

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

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

Υπόδειγμα ετικέτας ΔΙΑΚΙΝΟΥΜΕΝΗΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

1. ΕΙΔΟΣ: ΠΑΤΑΤΑ
2. ΧΩΡΑ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ:
3. ΠΕΡΙΟΧΗ: ή Ο ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ:

4. ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΑΡΤΙΔΑΣ:

5. Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΗΤΡΩΟΥ ΕΜΠΟΡΩΝ και

Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΤΟΪΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΜΗΤΡΩΟΥ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗ και

Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΤΟΪΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΜΗΤΡΩΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ :

6. ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ:

7. ΠΟΙΚΙΛΙΑ:

8. ΒΑΡΟΣ:

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΦΥΤΕΥΣΗ

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

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

### **128.ΠΕΠΟΝΙΑ**

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

### **129,130. ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ, ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ**

Οι πιπεριές πρέπει να είναι ολόκληρες, φρέσκιες, υγιείς. Αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από αλλοιώσεις που είναι δυνατόν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατά ξένα σώματα, καλά αναπτυγμένες, χωρίς ελαττώματα που οφείλονται στον παγετό, χωρίς τραύματα που δεν έχουν επουλωθεί, χωρίς εγκαύματα από τον ήλιο, με ποδίσκο, απαλλαγμένες από μη κανονική εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή/και γεύση. Πρέπει να είναι σφικτές, να έχουν το σχήμα, την ανάπτυξη και τον χρωματισμό που είναι κανονικοί για την ποικιλία, λαμβανομένου υπόψη του σταδίου ωριμάνσεως, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από κηλίδες. Ο ποδίσκος μπορεί να έχει υποστεί ελαφρά βλάβη ή να έχει κοπεί, εφόσον ο κάλυκας είναι άθικτος. Οι πιπεριές πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν στη μεταφορά και τη μεταχείριση, και να φθάνουν υπό ικανοποιητικές συνθήκες στον τόπο προορισμού. Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, δηλαδή να περιέχει γλυκές πιπεριές της ίδιας καταγωγής,

ποικιλίας ή εμπορικού τύπου, ποιότητας, μεγέθους και να βρίσκονται αισθητά στο ίδιο στάδιο ωρίμανσης και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό.

Πυτεριές στρογγυλές, πράσινες τραγανές, μετρίου μεγέθους

**131. ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ** Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς και δεν πρέπει να παρουσιάζουν έναρξη εσωτερικής αποξηράνσεως που οφείλεται σε παγετό καθώς και εκτεταμένα τραύματα ή μώλωπες οι οποίες έχουν επουλωθεί. Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεγεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά.

Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Ο χρωματισμός πρέπει να είναι τέτοιος ώστε κατά το πέρας της κανονικής ανάπτυξης του να αποκτήσουν, στον τόπο προορισμού, τον κανονικό χρωματισμό της ποικιλίας. Το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής για τα πορτοκάλια να είναι 70mm, το μέγιστο 90 mm και βάρους περίπου 190-250 gr. Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία τον προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Οι καρποί πρέπει να παρουσιάζονται διατεταγμένοι σε κανονικά στρώματα μέσα σε κλειστά ή ανοικτά μέσα συσκευασίας.

### **132. ΠΡΑΣΑ**

Πράσο φρέσκο, αρίστης ποιότητας, ώριμο και πράσινο.

### **134. ΡΟΔΑΚΙΝΑ**

Τα φρούτα θα πρέπει να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα να μην έχει υποστεί καμία φθορά.

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

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,
- ελαφρά ελαττώματα χρώματος,
- ελαφρά σημάδια από πίεση τα οποία δεν υπερβαίνουν 1cm<sup>2</sup> της συνολικής επιφάνειας,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:
  - 1,5 cm<sup>2</sup> μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος,
  - 1 cm<sup>2</sup> της συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα.

ΡΟΔΑΚΙΝΑ Η διάμετρος της ισημερινής γραμμής πρέπει να κυμαίνεται από

73 έως 80 mm και βάρους 135- 220 gr.

A 67 - 73 mm ΒΑΡΟΣ 135 - 180 gr

AA 73 - 80 mm ΒΑΡΟΣ 180 – 220 gr

### **135. ΣΕΛΙΝΟ**

Τα σέλινια πρέπει να είναι ακέραια, επιτρέπεται η κοπή του άνω μέρους, νωπής εμφανίσεως, υγιή, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προστεθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις, σε βαθμό ώστε να

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

### **136. ΣΚΟΡΔΑ**

Τα σκόρδα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή, Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Τα σκόρδα πρέπει να είναι χωρίς φύτρα ορατά εξωτερικά. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι 30 mm. Επιπλέον, τα σκόρδα πρέπει να συσκευάζονται σε πλεξίδες των 24 βολβών (ξερά σκόρδα) και πρέπει να είναι πλεγμένα με τον ίδιο τούς βλαστό και δεμένα με σπάγκο ή και σε μικρότερη συσκευασία. Η κοπή δε των βλαστών πρέπει να είναι καθαρή. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού.

### **137. ΔΙΑΦΟΡΑ ΧΟΡΤΑ**

Χόρτα φρέσκα, αρίστης ποιότητας.

### **ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ**

- Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης** (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.  
Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/ 22-5 -2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/ 31-8 - 2006.
- Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** [ΕΚ852/2004 και ΕΚ853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.  
Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

α. **Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους Πιστοποιήσεις από τον ΕΣΥΔ φορείς για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων.

β. **Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης** και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

**Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς** (Δ1Γ/ΓΠ/46890/26 -7 -2021) η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες

3. **Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα**

#### ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα νωπά οπωρολαχανικά να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.
2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία (Κ.Υ.Α.487/04.10 .2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/ Γ. Π./οικ34797/4 -4- 2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.
5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.