

**ΠΡΟΣ:** 10 ΣΥΝΤΑΓΜΑ ΠΕΖΙΚΟΥ  
«Χ ΜΠ»  
Πίνακας Αποδεκτών 4<sup>ο</sup> ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ  
**ΚΟΙΝ.:** Τηλ. (Εσωτ.): 5223  
Φ.600/218/9975  
Σ.2565  
Σέρρες, 14 Νοε 23

**ΘΕΜΑ:** Διαγωνισμοί – Συμβάσεις (Πρόσκληση Υποβολής Οικονομικών Προσφορών για την Προμήθεια Οπωροκηπευτικών)

**ΣΧΕΤ.:** α. ΓΚΤΕΔ  
β. ΚΤΠ «Κώδικας Τροφίμων και Ποτών»  
γ. N.4412/2016 «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών»

1. Αφού λάβαμε υπόψη τις διατάξεις των σχετικών, στο πλαίσιο της απευθείας ανάθεσης σύμβασης για την προμήθεια οπωροκηπευτικών για ένα έτος, για την κάλυψη των αναγκών των Μονάδων – Ανεξάρτητων Υπομονάδων της Φρουράς Σερρών-Σιδηροκάστρου του 10 ΣΠ

#### π ρ ο σ κ α λ ο ύ μ ε

τους ενδιαφερόμενους οικονομικούς φορείς που επιθυμούν και δραστηριοποιούνται στον τομέα της διάθεσης οπωροκηπευτικών, να υποβάλλουν οικονομική προσφορά για την προμήθεια των παρακάτω ειδών:

A/A	ΕΙΔΟΣ	CPV	ΠΑΡ/ΣΕΙΣ
1	Φασολάκια	03221200-8	Α. Είναι δυνατόν ανάλογα την εποχή, να ζητηθούν και άλλα είδη. Β. Προσφορές υποβάλλονται για όλα τα είδη.
2	Μελιτζάνες		
3	Μπάμιες		
4	Κολοκυθάκια		
5	Παντζάρια		
6	Ραδίκια		
7	Κουνουπίδια		
8	Πατάτες		
9	Σέλινο		
10	Μαϊντανός		
11	Πιπεριές		
12	Αγγούρια		
13	Τομάτες		

<b>A/A</b>	<b>ΕΙΔΟΣ</b>	<b>CPV</b>	<b>ΠΑΡ/ΣΕΙΣ</b>
14	Καρότα		
15	Άνηθος		
16	Σπανάκια		
17	Κρεμμύδια		
18	Σκόρδα		
19	Πράσα		
20	Λάχανα		
21	Μαρούλια		
22	Άγρια Χόρτα		
23	Μπιζέλια		
24	Κουκιά		
25	Αγκινάρες		
26	Αντίδια		
<b>A/A</b>	<b>ΕΙΔΟΣ (Οπώρες)</b>	<b>CPV</b>	
27	Πορτοκάλια		
28	Μανταρίνια		
29	Μήλα		
30	Σταφύλια		
31	Αχλάδια		
32	Μπανάνες		
33	Καρπούζια		
34	Πεπόνια	03221200-8	
35	Ροδάκινα		
36	Νεκταρίνια		
37	Κεράσια		
38	Κυδώνια		
39	Ακτινίδια		
40	Λεμόνια		
41	Κάστανα		

A/A	ΕΙΔΟΣ	CPV	ΠΑΡ/ΣΕΙΣ
42	Φράουλες		
43	Ανανάς		

2. Η εκτιμώμενη αξία της σύμβασης για ένα έτος ανέρχεται στο ποσό των **είκοσι τριών χιλιάδων ευρώ (23.000,00 €)** χωρίς να συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ 13%, με μόνο κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά, βάσει της μεγαλύτερης προσφοράς σε ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%), στην επικρατέστερη τιμή χονδρικής πώλησης του ημερήσιου δελτίου τιμών πώλησης της κεντρικής λαχαναγοράς Θεσσαλονίκης της ημέρας προμήθειας. Διευκρινίζεται ότι οι ποσότητες των ειδών δεν δύναται να υπολογιστούν από τώρα με ακρίβεια, καθόσον εξαρτώνται από την επάνδρωση και τις ανάγκες των Μονάδων- Ανεξάρτητων Υπομονάδων.

3. Οι γενικές και τεχνικές προδιαγραφές των Νωπών Οπωροκηπευτικών καθορίζονται στο Παράρτημα «Α».

4. Οι ενδιαφερόμενοι οικονομικοί φορείς, παρακαλούνται να υποβάλλουν την οικονομική τους προσφορά, σύμφωνα με το υπόδειγμα του Παραρτήματος «Β», στο 10 ΣΠ/4<sup>ο</sup> ΕΓ, στην διεύθυνση Στρατόπεδο Τέρμα Βενιζέλου Στρατόπεδο «ΓΕΩΡΓΙΟΥ ΚΛΕΙΣΑΡΗ», Σέρρες, ΤΚ: 62100 (τηλ. 22321095223).

5. Καταληκτική ημερομηνία υποβολής της οικονομικής προσφοράς, ορίζεται η **Τετάρτη 29 Νοεμβρίου 2023 και ώρα 11:00**.

6. Στον οικονομικό φορέα που θα προσφέρει την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά, βάσει της μεγαλύτερης σε ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%), στην επικρατέστερη τιμή χονδρικής πώλησης του ημερήσιου δελτίου τιμών πώλησης της κεντρικής λαχαναγοράς Θεσσαλονίκης την ημέρας προμήθειας, θα γίνει απευθείας η ανάθεση της σύμβασης (άρθρο 118 του Ν.4412/16), με τις εξής προϋποθέσεις:

α. Οι εγκαταστάσεις παρασκευής να έχουν κριθεί κατάλληλες, κατόπιν ελέγχου από την επιτροπή υγειονομικής επιθεώρησης της Υπηρεσίας μας (επιτροπή προελέγχου βιομηχανιών - βιοτεχνιών), σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στον Στρατιωτικό Κανονισμό 422-10 (σε περίπτωση που η επιχείρηση κριθεί ακατάλληλη, απορρίπτεται η προσφορά και η κατακύρωση γίνεται στον προσφέροντα που υπέβαλε την αμέσως επόμενη πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά, τηρουμένης της ανωτέρω διαδικασίας).

β. Ότι θα προσκομίσει τα παρακάτω δικαιολογητικά:

(1) Άδεια λειτουργίας της επιχείρησης.

(2) Πιστοποιητικό του εμπορικού ή βιομηχανικού Επιμελητηρίου ότι είναι μέλος αυτού το τρέχον έτος.

(3) Υπεύθυνη δήλωση του Ν.1599/86 (ΦΕΚ Α' 75), στην οποία δηλώνεται ότι ο οικονομικός φορέας δεν θα χρησιμοποιήσει σαν άμεσο ή έμμεσο αντιπρόσωπό του, μόνιμο ή σε εφεδρεία Αξιωματικό των τριών κλάδων των Ένοπλων Δυνάμεων, εφόσον δεν έχει παρέλθει πενταετία από τον χρόνο αποστρατείας του, υπαγορευμένου αυτού, από την παράγραφο 12 του άρθρου 66 του ΝΔ 1400/73 (ΦΕΚ Α' 114), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

(4) Απόσπασμα ποινικού μητρώου ή έλλειψη αυτού ενός ισοδύναμου εγγράφου που εκδίδεται από αρμόδια δικαστική ή διοικητική αρχή για απόδειξη μη συνδρομής του φορέα σε κάποια κατάσταση της παραγράφου 1 του άρθρου 73 του Ν.4412/16.

(5) Πιστοποιητικά φορολογικής και ασφαλιστικής ενημερότητας από τον εκάστοτε φορέα ασφάλισης του δικαιούχου, που αποδεικνύουν ότι έχουν εκπληρωθεί οι υποχρεώσεις του οικονομικού φορέα, όσον αφορά στην καταβολή φόρων και στην καταβολή των εισφορών κοινωνικής ασφάλισης αντίστοιχα.

(6) Αποδεικτικά μέσα για την διαπίστωση της επάρκειας ή μη των μέτρων αυτοκάθαρσης (Υπεύθυνη Δήλωση του Ν.1599/1986) στην περίπτωση συνδρομής τόσο των υποχρεωτικών λόγων της παρ.1 όσο και των δυνητικών λόγων της παρ.4 του άρθρου 73 (τελεσίδικη καταδίκη για ορισμένα εγκλήματα, πτώχευση κλπ).

(7) Αποδεικτικά μέσα για την μη ύπαρξη δυνητικών (προαιρετικών) λόγων αποκλεισμού (εφόσον συμπεριληφθούν στα έγγραφα της σύμβασης).

(8) Πιστοποιητικό διασφάλισης ποιότητας HACCP ή πιστοποιητικό EN ISO 22000:2005 ή για τις μικρής δυναμικότητας επιχειρήσεις βεβαίωση της αντίστοιχης Δνσης της οικείας Περιφερειακής Ενότητας, για την καταλληλότητα της επιχείρησης ως προς τη συγκεκριμένη δραστηριότητα ή ότι ανήκουν στην κατηγορία που δεν υποχρεούται στην πιστοποίηση του συστήματος HACCP.

7. Στην περίπτωση **ισότιμων προσφορών**, η αναθέτουσα αρχή επιλέγει τον ανάδοχο με κλήρωση μεταξύ των οικονομικών φορέων που τις υπέβαλαν και η διαδικασία αυτή γίνεται παρουσία των εν λόγω οικονομικών φορέων .

8. Η αναθέτουσα αρχή ματαιώνει ή δύναται να ματαιώσει εν όλω ή εν μέρει αιτιολογημένα τη διαδικασία ανάθεσης, για τους λόγους και υπό τους όρους του άρθρου 106 του ν. 4412/2016.

9. Για την υπογραφή της σύμβασης είναι απαραίτητη η προσκόμιση **εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης της σύμβασης**, σύμφωνα με το άρθρο 72 παρ. 1 β) του ν. 4412/2016, το ύψος της οποίας ανέρχεται σε ποσοστό **4%** επί της αξίας της σύμβασης, εκτός ΦΠΑ και κατατίθεται πριν ή κατά την υπογραφή της σύμβασης.

10. Η πρόσκληση απευθύνεται σε κάθε ενδιαφερόμενο φορέα και παρακαλούνται οι προς ενέργεια αποδέκτες, για την ανάρτησή του στους χώρους

ανακοινώσεών τους, με απώτερο σκοπό την ευρύτερη ενημέρωση των ενδιαφερομένων και την αποστολή των αντίστοιχων δικαιολογητικών κοινοποίησης στη διεύθυνσή μας (10 ΣΥΝΤΑΓΜΑ ΠΕΖΙΚΟΥ/4<sup>ο</sup> ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ, Στρατόπεδο «ΚΛΕΙΣΑΡΗ», Βενιζέλου Τέρμα, ΤΚ 62100 ή στο e-mail: [10spz@army.gr](mailto:10spz@army.gr)).

11. Η παρούσα πρόσκληση, καθώς και η απόφαση της απευθείας ανάθεσης αναρτώνται στο ΚΗΜΔΗΣ.

12. Το Γ'ΣΣ στο οποίο κοινοποιείται το παρόν, παρακαλείται για την ενημέρωση του.

13. Για λοιπές πληροφορίες, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να επικοινωνήσουν με τον Μ.Υ Μερεσιώτη Κων/νο, στην διεύθυνση Στρατόπεδο «ΚΛΕΙΣΑΡΗ», Βενιζέλου Τέρμα, Σέρρες, ΤΚ 62100, στο τηλέφωνο 23210-95223 και email: [10spz@army.gr](mailto:10spz@army.gr).

Ακριβές Αντίγραφο

Ανχης (ΠΖ) Κων/νος Ευαγγελίδης  
Υποδιοικητής  
(Για τον Απουσιάζοντα Δκτη)

Μ.Υ. Κωνσταντίνος Μερεσιώτης  
Βοηθός 4<sup>ου</sup> ΕΓ

#### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

- «Α» Προδιαγραφές Νωπών Οπωροκηπευτικών
- «Β» Συσκευασία Οπωροκηπευτικών
- «Γ» Οικονομική Προσφορά (Υπόδειγμα)
- «Δ» Σύμβαση (Υπόδειγμα)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝΑποδέκτες για Ενέργεια

Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδας, mail: [keeuuhcci@uhc.gr](mailto:keeuuhcci@uhc.gr)

Επιμελητήριο Σερρών, mail: [eves@eves.gr](mailto:eves@eves.gr)

Επιμελητήριο Δράμας, mail: [ccidrama@dramanet.gr](mailto:ccidrama@dramanet.gr)

Περιφερειακή Ενότητα Σερρών, mail: [serres.pkm.cov.gr](mailto:serres.pkm.cov.gr)

Δήμος Σερρών, mail: [genikos@serres.gr](mailto:genikos@serres.gr)

Δήμος Σιντικής, mail: [info@sidiki.gr](mailto:info@sidiki.gr)

Δήμος Βισαλτίας, mail: [d.visaltias@gmail.com](mailto:d.visaltias@gmail.com)

Δήμος Εμμανουήλ Παππάς, mail: [dimarxosep@0670.syzefxis.gov.gr](mailto:dimarxosep@0670.syzefxis.gov.gr)

Δήμος Αμφίπολης, Ροδολίβος, mail: [info@dimos-amfipolis.gr](mailto:info@dimos-amfipolis.gr)

Δήμος Νέας Ζίχνης, Νέα Ζίχνη, [n-zixni@otenet.gr](mailto:n-zixni@otenet.gr)

Δήμος Ηράκλειας, mail: [info@dimosiraklias.gr](mailto:info@dimosiraklias.gr)

Αποδέκτες για Πληροφορία

Γ'ΣΣ/Β2 - ΔΟΙ

10 ΣΠ/4° ΕΓ

567 Μ/Π ΤΠ

ΛΔ/10 ΣΠ

10 ΛΜΧ

ΣΠ ΣΕΡΡΩΝ

ΛΑΦ ΣΕΡΡΩΝ

ΑΗ ΓΙΩΡΓΗΣ FRUITS Α.Ε, Γρ. Λαμπράκη 2. Σέρρες, ΤΚ:62100, email:

[aigiorgis@hotmail.gr](mailto:aigiorgis@hotmail.gr)

ΤΑ ΔΙΔΥΜΑ , Βενιζέλου 57, Σέρρες, Τ.Κ 62125, email:[teomese5657@gmail.com](mailto:teomese5657@gmail.com)

ΑΦΟΙ ΚΑΡΑΜΗΤΣΟΥ Ο.Ε, Βασ. Βασιλείου 22, Σέρρες, Τ.Κ 62100,  
email:[karamhts@otenet.gr](mailto:karamhts@otenet.gr)

ΣΕΡΡΑΙΚΗ ΓΗ, Προύσης 84, Τ.Κ 62124, Σέρρες, email:[kliampasal@gmail.com](mailto:kliampasal@gmail.com)

10 ΣΥΝΤΑΓΜΑ ΠΕΖΙΚΟΥ  
«Χ ΜΠ»  
4ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ  
14 Νοε 23

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α» ΣΤΗΝ ΔΓΗ  
Φ.600/218/9975/Σ.2565

**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ**

**Γενικά**

Τα Νωπά Οπωροκηπευτικά πρέπει να είναι Α' Κατηγορίας και να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές εμπορίας της κατηγορίας αυτής, όπως καθορίζονται:

- α. Στις προδιαγραφές του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π. -Άρθρο 119)
- β. Στους ισχύοντες Κανονισμούς και Διατάξεις (ΦΕΚ 52 της 28/1/94 περί ποιοτικού ελέγχου νωπών οπωρολαχανικών)
- γ. Στον Κανονισμό 2200/96 και 1148/01 ΚΥΑ 257543/31.07.03,
- δ. Στο 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
- ε. Στις 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
- στ. Στον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 543/2011 της επιτροπής της 7ης Ιουνίου 2011 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής
- ζ. Στον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών
- η. Στον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005, Περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα
- θ. Στον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1580/2007 της επιτροπής 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
- ι. Στον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2074/2005, όσον αφορά την Θέσπιση μέτρων εφαρμογής για προϊόντα βάσει του 853/2004/ΕΚ
- ια. Στον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1169/2011 όσον αφορά την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές.

### Γενικές Προδιαγραφές

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει:

α. Να είναι φρέσκα (το ανώτερο τριών ημερών – για τα οπωρολαχανικά εποχής) και να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 543/2011.

β. Να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, καθαρά και ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη.

γ. Να είναι επαρκώς αναπτυγμένα, αλλά όχι υπερβολικά, και οι καρποί να βρίσκονται σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμανσης και να μην είναι υπερώριμα.

δ. Να είναι απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία, από αρχή εξωτερικής ξήρανσης, από ζημιές οφειλόμενες σε χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό, από ξένη οσμή ή/ και ξένη γεύση, από υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων και ραδιενεργών καταλοίπων.

ε. Να είναι απαλλαγμένα από προσβολές σήψης ή αλλοιώσεις.

στ. Να είναι απαλλαγμένα από παράσιτα και γενικότερα επιβλαβείς οργανισμούς και να μην εμφανίζουν αλλοίωση της σύστασης ή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών.

ζ. Να είναι απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών και ασθeneιών.

η. Τα προϊόντα πρέπει να βρίσκονται σε κατάσταση τέτοια, ώστε να τους επιτρέψει να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

θ. Να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία τους κατά την μεταφορά και αποθήκευση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού

### Ειδικές Προδιαγραφές

#### Λαχανικά

##### Αγγούρια

Τα αγγούρια πρέπει, πλέον των γενικών προδιαγραφών ποιότητας, να είναι όψεως νωπής, σφιχτά, χωρίς πικρή γεύση. 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.

##### Καρότα

Τα καρότα να μη φέρουν γραμμώσεις, να μην έχουν σποροποιηθεί, να μη διακλαδίζονται και να είναι απαλλαγμένα από δευτερεύουσες ρίζες. Το μέγεθος να είναι 15-25 mm κατά διάμετρο ή 80-120 gr κατά βάρος. Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας ή παρτίδας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο καρότα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας, παρουσίας και μεγέθους. Το



ορατό μέρος τον περιεχομένου του μέσου συσκευασίας ή της παρτίδας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Τα φύλλα πρέπει να είναι βγαλμένα ή κομμένα κοντά στο λαιμό χωρίς να βλάπτεται η ρίζα. Τα καρότα να είναι συσκευασμένα σε νάιλον σακούλες και σε μικρές συσκευασίες των 10 ή 20 Kgr τοποθετημένα σε πολλαπλά στρώματα, διατεταγμένα μέσα στη συσκευασία.

#### Κολοκυθάκια

Τα κολοκυθάκια πρέπει να είναι εφοδιασμένα με μίσχο (που είναι δυνατό να έχει υποστεί ελαφρά φθορά) και άνθος. 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.

#### Κουνουπίδια - Μπρόκολα

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. 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. Επιπλέον, τα προϊόντα πρέπει να είναι καλά σφιγμένα εντός της συσκευασίας, αλλά οι ανθοφόρες κεφαλές δεν πρέπει να καταστρέφονται από υπερβολικές πιέσεις.

#### Κρεμμύδια Ξερά

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. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να 50-70 mm.

#### Λάχανα

Τα λάχανα πρέπει να είναι νωπά, σφικτά, χωρίς σκασίματα και χωρίς εκβλαστήματα και κανονικής εξωτερικής υγρασίας. Αποκλείονται τα λάχανα που φέρουν ίχνη σήψης ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση. Ο βλαστός πρέπει να κόβεται ελαφρά από τα πρώτα φύλλα, τα οποία παραμένουν επί του βλαστού και η τομή πρέπει να είναι λεία. Τα φύλλα των λάχανων πρέπει να είναι καλά προσκολλημένα (εκτός από ορισμένα φύλλα προστασίας). Το κατά μονάδα καθαρό βάρος δεν πρέπει να είναι κατώτερο των 1.000gr.

#### Μαρούλια - Κατσαρά Αντίδια - Πλατύφυλλα Αντίδια

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 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 350 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.

### Μελιτζάνες

Οι μελιτζάνες 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). Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι 60 mm.

### Πατάτες

Οι πατάτες πρέπει να είναι 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. Οι πατάτες θα είναι εξωτερικά καθαρισμένες από χώματα.

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. Οι πατάτες πρέπει να παρουσιάζουν τον ίδιο βαθμό ωριμότητας και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό επιδερμίδας. Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να εξασφαλίζουν την προστασία και τον αερισμό του προϊόντος, να είναι καινούργια καθαρά και από υλικό που δεν προκαλεί εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις στους κονδύλους.

Η συσκευασία να είναι σε δικτυωτούς σάκους των 25 Kgr.

### Πιπεριές

Οι πιπεριές πρέπει να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από κηλίδες. Ο ποδίσκος μπορεί να έχει υποστεί ελαφρά βλάβη ή να έχει κοπεί, εφόσον ο κάλυκας είναι άθικτος. Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, δηλαδή να περιέχει γλυκές πιπεριές της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου, ποιότητας, μεγέθους και να βρίσκονται αισθητά στο ίδιο στάδιο ωρίμανσης και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό. Το ορατό μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Οι γλυκές πιπεριές πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να

εξασφαλίζεται η προστασία του προϊόντος. Οι πιπεριές πρέπει να συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια των 10 Kgr περίπου. Πιπεριές στρογγυλές, πράσινες, τραγανές, μετρίου μεγέθους.

#### Σέλινα

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. 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.

#### Σκόρδα

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 τούζ βλαστό και δεμένα με σπάγκο ή και σε μικρότερη συσκευασία. Η κοπή δε των βλαστών πρέπει να είναι καθαρή.

#### Ντομάτες

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. 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 Κωδικών 3 και 4, βάρους 150-210 gr ανά τεμάχιο περίπου.

#### Μυρωδικά (Άνηθο, Μαϊντανό, Δυόσμο)

Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στη βάση των τελευταίων φύλλων και η τομή πρέπει να είναι συμμετρική.

Μαϊντανός δέμα 100gr, φρέσκος άριστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος.

Δυόσμος φρέσκος, δέμα 100 gr άριστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος.

Άνηθος φρέσκος, δέμα 100gr, άριστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος.

#### Κρεμμύδια Χλωρά - Πράσα

Να είναι πράσινα, φρέσκα, καθαρισμένα από περιττά μέρη.

#### Παντζάρια

Τα παντζάρια φρέσκα, άριστης ποιότητας, μετρίου μεγέθους.

#### Σπανάκι

Το σπανάκι να είναι φρέσκο. αρίστης ποιότητας, καθαρισμένο ώριμο και πράσινο.

### Φρούτα

#### Ακτινίδια

Τα ακτινίδια πρέπει να είναι καλά σχηματισμένα, αποκλείονται οι διπλοί ή πολλαπλοί καρποί. Οι καρποί πρέπει στο στάδιο της συσκευασίας να έχουν βαθμό ωρίμασης τουλάχιστον 6,2° Brix ή 15 % μέσης περιεκτικότητας σε ξηρή ουσία. 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.

#### Αχλάδια

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. Η σάρκα πρέπει να είναι απολύτως υγιής. Το μέγεθος ορίζεται βάσει διαμέτρου από 55 mm μέχρι 50 mm και το βάρος από 110 g μέχρι 100 g.

#### Καρπούζια

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. 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.

#### Κεράσια

Τα κεράσια που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας, πρέπει να είναι απαλλαγμένα από εγκαύματα, σχισμές, μώλωπες ή ελαττώματα που προκαλούνται από χαλάζι. Η ταξινόμηση κατά μέγεθος ορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής. Τα κεράσια πρέπει να έχουν ελάχιστο μέγεθος 12 mm. Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο κεράσια της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας και ποιότητας. Το μέγεθος των καρπών πρέπει να είναι ως επί το πλείστον ομοιογενές.

#### Μήλα

Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεχθεί επιμελώς με το χέρι και να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Η διάμετρος της ισήμερινης τομής καθορίζεται σε 70-85 mm (μεγέθη 70-75, 75-85) και βάρους 170-220 gr περίπου. Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί φθορά. 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.

#### Μπανάνες

Οι μπανάνες πρέπει να είναι σε χλωρή κατάσταση, να είναι ολόκληρες, να είναι σφριγηλές, 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. Το μέγεθος καθορίζεται με βάση του μήκους της κυρτής έδρας από το σημείο πρόσφυσης του ποδίσκου στο προσκεφαλίδιο έως το άκρο τον καρπού και του πάχους μιας εγκάρσιας τομής του καρπού μεταξύ των πλευρικών εδρών και το μέσου του, καθέτως προς το διαμήκη άξονα. Το ελάχιστο μήκος κι ο ελάχιστος βαθμός να είναι αντιστοίχως σε 14 cm και 27 mm.

#### Πεπόνια

Τα πεπόνια πρέπει να έχουν σχήμα και χρώμα χαρακτηριστικό της ποικιλίας (γίνεται δεκτός ένας ωχρός χρωματισμός τον φλοιού στα σημείο όπου ο καρπός βρισκόταν σε επαφή με το έδαφος κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης) και να είναι νωπής εμφάνισης. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από σκασίματα και μώλωπες (ελαφριές ρωγμές γύρω από 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.

#### Εσπεριδοειδή (λεμόνια – μανταρίνια – πορτοκάλια)

Τα εσπεριδοειδή πρέπει να έχουν φθάσει σε κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης και βαθμό ωρίμανσης, λαμβανομένων υπόψη των κριτηρίων όσον αφορά την ποικιλία, την περίοδο συλλογής και τη ζώνη παραγωγής. Το στάδιο ωρίμανσης των εσπεριδοειδών ορίζεται από την ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό, την ελάχιστη αναλογία σακχάρων προς οξέα και τον χρωματισμό. Ο χρωματισμός πρέπει να είναι τέτοιος, ώστε κατά το πέρας της κανονικής ανάπτυξής τους τα εσπεριδοειδή να αποκτήσουν, στον τόπο προορισμού, τον κανονικό χρωματισμό της ποικιλίας. Τα εσπεριδοειδή που πληρούν τις απαιτήσεις ωρίμανσης μπορούν να υποβάλλονται σε «αποπρασινισμό». Η επεξεργασία αυτή επιτρέπεται μόνον εφόσον δεν αλλοιώνονται τα άλλα φυσικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

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.

#### Πορτοκάλια - Μανταρίνια

Το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής για τα πορτοκάλια να είναι 70mm, το μέγιστο 90 mm και βάρους περίπου 190-250 gr για τα μανταρίνια, το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι 35 mm, το δε μέγιστο 50 mm. 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.

#### Λεμόνια

Να έχουν σχήμα ωοειδές με τις άκρες τους μυτερές να είναι ώριμα, χυμώδη, με έντονο κίτρινο χρώμα και οι καρποί να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και της ζώνης παραγωγής. Το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι σε 45 mm και το μέγιστο 67mm. Επιπλέον, οι καρποί πρέπει να παρουσιάζονται διατεταγμένοι σε κανονικά στρώματα μέσα σε κλειστά ή ανοικτά μέσα συσκευασίας.

#### Ροδάκινα – Νεκταρίνια – Βερίκοκα

Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεχθεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Η διάμετρος της ισημερινής γραμμής για τα ροδάκινα και νεκταρίνια, πρέπει να κυμαίνεται από 73 έως 80 mm και βάρους 135- 220 gr. Τα βερίκοκα πρέπει να έχουν μέγεθος 45-50 mm. Τα φρούτα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε τέσσερα στρώματα κατ' ανώτερο όριο, αν τα φρούτα είναι τοποθετημένα σε σκληρά σφαιρικά υποστηρίγματα, τέτοια ώστε να μην ακουμπάει το πάνω στρώμα φρούτων στα φρούτα του κατώτερου στρώματος και έτσι να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία.

#### Σταφύλια

Τα σταφύλια πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς. Η σταφυλή πρέπει να είναι επαρκώς αναπτυγμένη και ώριμη. Τα σταφύλια πρέπει να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, ανάπτυξη και χρωματισμό της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής. Οι ρώγες πρέπει να είναι συνεκτικές, καλά προσφυόμενες και στο μεγαλύτερο δυνατά βαθμό κολλημένες στον μίσχος τους. Το μέγεθος των σταφυλιών να είναι ελάχιστο βάρος κατά σταφύλι μεγάλωργα 150 gr περίπου

#### Φράουλες

Οι φράουλες πρέπει να είναι επαρκώς ανεπτυγμένες και σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμασης. Οι φράουλες πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν στη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού. Πρέπει να είναι ουσιαστικά απαλλαγμένες από χύμα. Η ταξινόμηση κατά μέγεθος

ορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής που πρέπει να είναι 18 mm.

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

Ανχης (ΠΖ) Κων/νος Ευαγγελίδης  
Υποδιοικητής

Ακριβές Αντίγραφο

Μ.Υ. Κωνσταντίνος Μερεισιώτης  
Βοηθός 4<sup>ου</sup> ΕΓ

10 ΣΥΝΤΑΓΜΑ ΠΕΖΙΚΟΥ  
«Χ ΜΠ»  
4ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ  
14 Νοε 23

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β» ΣΤΗΝ ΔΓΗ  
Φ.600/218/9975/Σ.2565

### **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ**

Τα προϊόντα πρέπει:

α. Να είναι στη συσκευασία σε διατεταγμένα στρώματα με ομοιογενές περιεχόμενο και ποτέ χύμα, καθώς πρέπει να τηρούνται οι ειδικές προδιαγραφές εμπορίας και τυποποίησης έτσι όπως αυτές προσδιορίζονται στο Παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2011 και στην Αριθμ. Α2-718/28-7-2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες Δι.Ε.Π.Π.Υ.).

β. 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.

γ. 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.

Ανχης (ΠΖ) Κων/νος Ευαγγελίδης  
Υποδιοικητής

Ακριβές Αντίγραφο

Μ.Υ. Κωνσταντίνος Μερεισιώτης  
Βοηθός 4<sup>ου</sup> ΕΓ



10 ΣΥΝΤΑΓΜΑ ΠΕΖΙΚΟΥ  
«Χ ΜΠ»  
4ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ  
14 Νοε 23

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Γ» ΣΤΗΝ ΔΓΗ  
Φ.600/218/9975/Σ.2565

**ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ**  
**(Υπόδειγμα)**

Ο υπογεγραμμένος ..... (Όνοματεπώνυμο)  
του ..... (Όνομα Πατρός)  
κάτοικος ..... (Πόλη, Χωριό) .....  
(Οδός και αριθμός), τηλ. ....  
που εκπροσωπώ την .....  
.....(Όνομα Εταιρείας), με ΑΦΜ: .....

α. Έλαβα γνώση των απαιτήσεων της πρόσκλησης υποβολής προσφοράς για την προμήθεια οπωροκηπευτικών για 1 έτος, για την κάλυψη των αναγκών των Μονάδων – Ανεξάρτητων Υπομονάδων της φρουράς Σερρών-Σιδηροκάστρου του 10 ΣΠ, τους οποίους αποδέχομαι ανεπιφύλακτα.

β. Προσφέρω τις τιμές που αναγράφονται δίπλα στο κάθε ένα είδος, όπως παρακάτω:

Είδος (Λαχανικά)		ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ
1	Φασολάκια	<p>.....% Έκπτωση</p> <p><i>Επί της τιμής χονδρικής πώλησης του ημερήσιου δελτίου τιμών πώλησης της κεντρικής λαχαναγοράς Θεσσαλονίκης της ημέρας προμήθειας</i></p>
2	Μελιτζάνες	
3	Μπάμιες	
4	Κολοκυθάκια	
5	Παντζάρια	
6	Ραδίκια	
7	Κουνουπίδια	
8	Πατάτες	
9	Σέλινο	
Είδος (Λαχανικά)		
10	Μαϊντανός	
11	Πιπεριές	
12	Αγγούρια	
13	Τομάτες	
14	Καρότα	
15	Άνηθος	
16	Σπανάκια	
17	Κρεμμύδια	
18	Σκόρδα	
19	Πράσα	
20	Λάχανα	
21	Μαρούλια	
22	Άγρια Χόρτα	

23	Μπιζέλια
24	Κουκιά
25	Αγκινάρες
26	Αντίδια
<b>Είδος (Οπώρες)</b>	
27	Πορτοκάλια
28	Μανταρίνια
29	Μήλα
30	Σταφύλια
31	Αχλάδια
32	Μπανάνες
33	Καρπούζια
34	Πεπόνια
35	Ροδάκινα
36	Νεκταρίνια
37	Κεράσια
38	Κυδώνια
39	Ακτινίδια
40	Λεμόνια
41	Κάστανα
42	Φράουλες
43	Ανανάς

.....2023

-Ο-

ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ

Υπογραφή  
και τίθεται σφραγίδα της εταιρείας

Ανχης (ΠΖ) Κων/νος Ευαγγελίδης  
Υποδιοικητής

Ακριβές Αντίγραφο

Μ.Υ. Κωνσταντίνος Μερεισιώτης  
Βοηθός 4<sup>ου</sup> ΕΓ

«Χ ΜΠ»

4ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ

14 Νοε 23

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Δ» ΣΤΗΝ ΔΓΗΦ.600/218/9975/Σ.2565**10 ΣΥΝΤΑΓΜΑ ΠΕΖΙΚΟΥ «Χ ΜΠ»  
4ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ**

**Για την Προμήθεια Οπρωροκηπευτικών για την Κάλυψη  
Αναγκών Μονάδων – Ανεξάρτητων Υπομονάδων και  
Υπηρεσιών του 10 ΣΠ**

**Επιχείρηση:**

.....

Διάρκεια Ισχύος	17 Ιανουαρίου 2024
	17 Ιανουαρίου 2025

Σέρρες, Δεκεμβρίου 2023

**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ**

.....	<b>13</b>
1. ΟΡΟΣ 1 <sup>ΟΣ</sup> .....	15
1.1 Τόπος και χρόνος υπογραφής σύμβασης – συμβαλλόμενα μέλη .....	15
1.2 Εκτιμώμενη Αξία Σύμβασης.....	15
1.3 Υποστηρικτικά έγγραφα της σύμβασης .....	15
2. ΟΡΟΣ 2 <sup>ΟΣ</sup> .....	16
2.1 Διάρκεια σύμβασης .....	16
2.2 Δυνατότητα Παράτασης σύμβασης.....	16
2.3 Λύση σύμβασης .....	16
3. ΟΡΟΣ 3 <sup>ΟΣ</sup> .....	17
3.1 Παραγγελίες – Ποσότητες - Παράδοση.....	17
3.2 Διακίνηση προϊόντων .....	17
3.3 Αδυναμία εκτέλεσης παραγγελίας.....	18
3.4 Έκτακτες ανάγκες ΛΑΦ Σερρών .....	18
3.5 Είδη προϊόντων πώλησης .....	18
4. ΟΡΟΣ 4 <sup>ΟΣ</sup> .....	18
4.1 Έλεγχος Εγκαταστάσεων και Προϊόντων.....	18
4.2 Ποιοτικός Έλεγχος.....	19
4.3 Είδη ελέγχων.....	20
4.4 Είδη εργαστηριακών εξετάσεων .....	20
4.5 Δειγματοληψία - Κόστος .....	20
5. ΟΡΟΣ 5 <sup>ΟΣ</sup> .....	21
Συσκευασία.....	21
6. ΟΡΟΣ 6 <sup>ΟΣ</sup> .....	22
6.1 Γενικά ποιοτικά χαρακτηριστικά οπωροκηπευτικών.....	22
6.1.1 Γενικά .....	22
6.1.2 Γενικές Προδιαγραφές .....	22
6.2 Ειδικά χαρακτηριστικά οπωροκηπευτικών (τεχνική προδιαγραφή) .....	23
7. ΟΡΟΣ 7 <sup>ΟΣ</sup> .....	23
Πληρωμή - Δικαιολογητικά .....	23
8. ΟΡΟΣ 8 <sup>ΟΣ</sup> .....	24
Κρατήσεις –Έξοδα .....	24
9. ΟΡΟΣ 9 <sup>ΟΣ</sup> .....	25
9.1 Κυρώσεις .....	25
9.2 Κήρυξη του Προμηθευτή Έκπτωτου .....	26
9.3 Είσπραξη προστίμου.....	27
9.4 Εξαίρεση Επιβολής Κυρώσεων .....	27
10. ΟΡΟΣ 10 <sup>ΟΣ</sup> .....	28
Αποκλεισμός Προμηθευτή από τις Προμήθειες των ΕΔ.....	28
11. ΟΡΟΣ 11 <sup>ΟΣ</sup> .....	28
Εγγύηση Καλής Εκτέλεσης της Σύμβασης .....	28
12. ΟΡΟΣ 12 <sup>ΟΣ</sup> .....	28
Λοιπά.....	28
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ .....	30
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α» – Είδη οπωροκηπευτικών για προμήθεια – Ποσοστό έκπτωσης	30
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β» – Ειδικά χαρακτηριστικά οπωροκηπευτικών (τεχνική	
προδιαγραφή) .....	1
B.1. Λαχανικά .....	1
B.2 Φρούτα.....	4

## 1. ΟΡΟΣ 1<sup>ος</sup>

### 1.1 Τόπος και χρόνος υπογραφής σύμβασης – συμβαλλόμενα μέλη

Στις Σέρρες, σήμερα την .. του μηνός ..... του έτους 2023 ημέρα της εβδομάδας ..... και ώρα ..... οι παρακάτω συμβαλλόμενοι:

α. ...., Δκτής 10 ΣΠ, ως εκπρόσωπος της **Στρατιωτικής Υπηρεσίας** (ΑΦΜ: 090153025 – Διεύθυνση: 10 ΣΠ, Στρατόπεδο «ΚΛΕΙΣΑΡΗ», Βενιζέλου Τέρμα, Σέρρες, τηλ. 23210-95111-95104, mail: [10spz@army.gr](mailto:10spz@army.gr)).

β. ...., με ΑΔΤ: ..... ως εκπρόσωπος της επιχείρησης ..... (ΑΦΜ: ..... - Διεύθυνση: ..... ΤΚ:..... και Τηλ: ....., email: .....)

### π ρ ο β ή κ α μ ε

στην υπογραφή της παρούσας σύμβασης **προμήθειας οπωροκηπευτικών**, για τις ανάγκες Μονάδας - Ανεξ. Υπομονάδων και Υπηρεσιών του 10 ΣΠ της φρουράς Σερρών - Σιδηροκάστρου, **με έκπτωση ....%** επί της τιμής χονδρικής πώλησης του ημερήσιου δελτίου τιμών πώλησης της κεντρικής λαχαναγοράς Θεσσαλονίκης της ημέρας προμήθειας, όπως στο Παράρτημα «Α», σε εκτέλεση των παρακάτω:

α. Φ.600/..... (πρόσκληση), η οποία καταχωρήθηκε στο «ΔΙΑΥΓΕΙΑ» με ΑΔΑ: ..... και στο ΚΗΜΔΗΣ με ΑΔΑΜ ....., και

β. Φ.830/..... (Απόφαση Κατακύρωσης του Διαγωνισμού), η οποία καταχωρήθηκε στο «ΔΙΑΥΓΕΙΑ» με ΑΔΑ: ..... και στο ΚΗΜΔΗΣ με ΑΔΑΜ .....

### 1.2 Εκτιμώμενη Αξία Σύμβασης

1.2.1 Οι ποσότητες των προς προμήθεια ειδών και η συνολική αξία της προμήθειας, **δεν δύναται να υπολογιστούν με ακρίβεια**, για λόγους μη δυνάμενους να προβλεφθούν (ζήτηση προϊόντων, δύναμη προσωπικού, ανάγκες Μονάδων κλπ).

1.2.2 Η αξία της προμήθειας, εκτιμάται ότι θα κυμανθεί κατά μέσο όρο, στο ποσό των **είκοσι τριών χιλιάδων ευρώ (23.000,00 €)**, χωρίς να συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ, στα είδη οπωροκηπευτικών που κατατάσσονται στον γενικό κωδικό του Κοινού Λεξιλογίου δημοσίων συμβάσεων (CPV): 03221200-8.

1.2.3 Η επίτευξη της παραπάνω εκτιμώμενης αξίας της προμήθειας (τζίρος) ή οποιουδήποτε άλλης, **δεν αποτελεί δέσμευση** για τη Στρατιωτική Υπηρεσία.

### 1.3 Υποστηρικτικά έγγραφα της σύμβασης

Η σύμβαση στηρίζεται:

- α. Στα πρακτικά του διαγωνισμού.
- β. Στους γενικούς και ειδικούς όρους αυτού.
- γ. Στις προδιαγραφές των οπωροκηπευτικών (Γενικές και Ειδικές της πρόσκλησης).
- δ. Στην εθνική και κοινοτική νομοθεσία, για την ασφάλεια και υγιεινή καθώς και σε λοιπές διατάξεις που αφορούν σε τρόφιμα.
- ε. Στους παρακάτω επί μέρους όρους.

## 2. ΟΡΟΣ 2<sup>ος</sup>

### 2.1 Διάρκεια σύμβασης

Η διάρκεια της σύμβασης είναι 1 έτους με ισχύ από **18 Ιανουαρίου 2024 μέχρι 17 Ιανουαρίου 2025**.

### 2.2 Δυνατότητα Παράτασης σύμβασης

Παρέχεται στην Στρατιωτική Υπηρεσία η δυνατότητα παράτασης της σύμβασης για **1 τρίμηνο με τους ίδιους όρους και τις ίδιες τιμές, μονομερώς** με σχετική απόφαση του 10 ΣΠ και επιπλέον **ενός τριμήνου κατόπιν συμφωνίας και των δύο συμβαλλόμενων μερών**.

### 2.3 Λύση σύμβασης

Το 10 ΣΠ διατηρεί το **δικαίωμα λύσης της σύμβασης** οποτεδήποτε, μετά από 10ήμερη προειδοποίηση του προμηθευτή, εφόσον κρίνει ότι ο διαγωνισμός δεν απέδωσε τα αναμενόμενα αποτελέσματα (τιμή, ποιότητα κλπ) ή για τους παρακάτω λόγους:

- α. Όταν ανασταλεί η άδεια λειτουργίας της επιχείρησης του προμηθευτή.
- β. Όταν εκδοθεί από δικαστήριο κατάσχεση εις χείρας τρίτων (της Στρατιωτικής Υπηρεσίας εν προκειμένω), για οφειλές του προμηθευτή στο Δημόσιο, Οργανισμούς κοινής ωφελείας ή και ιδιώτες.
- γ. Όταν διαταχθεί από Προϊστάμενη Αρχή.
- δ. Εάν καταληφθεί ο προμηθευτής να έχει προσφέρει στην Υπηρεσία ακατάλληλα για κατανάλωση, προϊόντα.
- ε. Εάν διαπιστωθεί η με οποιοδήποτε τρόπο, παρακώλυση του υγειονομικού ελέγχου εκ μέρους του προμηθευτή.
- στ. Εάν αποδειχθεί ότι, η συναλλαγή με τον προμηθευτή θίγει τα συμφέροντα της Υπηρεσίας ή του Δημοσίου γενικότερα.
- ζ. Σε περίπτωση διάλυσης του Στρατιωτικού Πρατηρίου (ΣΠ) Σερρών.

### 3. ΟΡΟΣ 3<sup>ος</sup>

#### 3.1 Παραγγελίες – Ποσότητες - Παράδοση

**3.1.1** Ο προμηθευτής θα παραδίδει τα προϊόντα στα στρατόπεδα «Κλεισάρη» (Σέρρες – 10 ΛΜΧ), «Σιάμη - Κυριακίδη» (Σιδηρόκαστρο – 567 Μ/Π ΤΠ) και ΛΑΦ Σερρών, ακολουθώντας την παρακάτω διαδικασία :

(α) Η Μονάδα (567 Μ/Π ΤΠ), Ανεξ. Υπομονάδα (10 ΛΜΧ) και η ΛΑΦ Σερρών, θα δίνουν την παραγγελία στον προμηθευτή, το αργότερο 2 ημέρες πριν την επιθυμητή ημερομηνία παράδοσης.

(β) Η παράδοση των προϊόντων θα γίνεται στην έδρα της Μονάδας, Ανεξ. Υπομονάδας και ΛΑΦ Σερρών, τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα ή και τακτικότερα, ανάλογα με τις ανάγκες, εκτός Σαββάτου, Κυριακής και αργίας, τις ημέρες που απαιτείται από την Υπηρεσία, πάντοτε εντός του ωραρίου εργασίας (07:00 μέχρι 14:30).

(γ) Ο προμηθευτής θα εκτελεί την παραγγελία την ημέρα παράδοσης, όπως αυτή προκύπτει από το πρόγραμμα συσσιτίου του 10 ΣΠ.

(δ) Εφόσον τα είδη πρόκειται να καταναλωθούν Σάββατο, Κυριακή ή Δευτέρα η εκτέλεση της παραγγελίας θα γίνεται την Πέμπτη ή Παρασκευή υποχρεωτικά και πάντοτε κατόπιν τηλεφωνικής συνεννόησης.

(ε) Σε περίπτωση μη εφαρμογής των παραπάνω να ενημερώνεται αρχικά τηλεφωνικά και στη συνέχεια εγγράφως το 4<sup>ο</sup> ΕΓ και θα επιβάλλονται οι προβλεπόμενες κυρώσεις.

(στ) Τα είδη παραδίδονται στη μονάδα με δελτίο αποστολής.

**3.1.2** Η παραλαβή θα γίνεται από τα αρμόδια όργανα (επιτροπή), παρουσία του προμηθευτή ή νόμιμου εκπρόσωπου). Σε περίπτωση που θα κρίνονται μακροσκοπικά ακατάλληλα, θα αντικαθίσταται επιτόπου, χωρίς καμία επιβάρυνση της Υπηρεσίας.

**3.1.3** Σε κάθε παράδοση, ο προμηθευτής εκδίδει διπλότυπο Δελτίο Αποστολής, στο όνομα του ΣΠ Σερρών αναγράφοντας εντός παρενθέσεως τη Μονάδα παραλαβής, θεωρημένο από την οικεία ΔΟΥ (1 στέλεχος, και 1 αντίτυπο που θα δίδεται στη Μονάδα), στο οποίο θα περιγράφεται με λεπτομέρεια το είδος και η ποσότητα των οπωροκηπευτικών που παρέλαβε η Μονάδα. Τα εκδιδόμενα δελτία θα υπογράφονται από τον υπεύθυνο παραλαβής της Μονάδας (υπογραφή, ονοματεπώνυμο).

#### 3.2 Διακίνηση προϊόντων

**3.2.1** Καθ' όλη τη διάρκεια της διακίνησης, τα προϊόντα πρέπει να βρίσκονται σε κατάσταση τέτοια, ώστε να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, με σκοπό να φθάνουν σε άριστη κατάσταση από την εγκατάσταση του προμηθευτή έως τις έδρες της Μονάδας - Ανεξ. Υπομονάδας και ΛΑΦ.

**3.2.2** Προς τούτο, να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η

προστασία τους κατά την μεταφορά και αποθήκευση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις.

### **3.3 Αδυναμία εκτέλεσης παραγγελίας**

Εάν ο προμηθευτής αδυνατεί να εκτελέσει (με υπαιτιότητά του) μέρος ή όλη την παραγγελία, ή αδυνατεί να αντικαταστήσει απορριφθείσα ποσότητα οπωροκηπευτικών, τότε η προμήθεια μπορεί να γίνεται από το ελεύθερο εμπόριο, ή δε διαφορά τιμής θα βαρύνει τον προμηθευτή. Στην προκειμένη περίπτωση, η Υπηρεσία έχει το δικαίωμα να επιβάλει τις προβλεπόμενες κυρώσεις.

### **3.4 Έκτακτες ανάγκες ΛΑΦ Σερρών**

Η **ΛΑΦ Σερρών**, σε περίπτωση που απαιτηθεί να προμηθευτεί άμεσα προϊόντα οπωροκηπευτικών, λόγω εκτάκτων αναγκών, οι οποίες δεν κατέστη δυνατόν να προβλεφθούν από τις παραγγελίες της, διατηρεί το δικαίωμα να προμηθευτεί από το ελεύθερο εμπόριο (εξωτερικούς συνεργάτες του ΣΠ Σερρών), σε περίπτωση που ο προμηθευτής αδυνατεί να εκτελέσει την υπόψη άμεση παραγγελία.

### **3.5 Είδη προϊόντων πώλησης**

Τα προϊόντα πώλησης του προμηθευτή, φαίνονται στο Παράρτημα «Α».

## **4. ΟΡΟΣ 4<sup>ος</sup>**

### **4.1 Έλεγχος Εγκαταστάσεων και Προϊόντων**

**4.1.1** Οι χρησιμοποιούμενες από τον προμηθευτή εγκαταστάσεις πρέπει να πληρούν τους κανόνες υγιεινής, να λειτουργούν σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και να συμμορφώνονται με τις προβλεπόμενες αγορανομικές - υγειονομικές διατάξεις και τους όρους που καθορίζονται από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες.

**4.1.2** Η εφαρμογή του συστήματος ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP), σύμφωνα με τον Κανονισμό 852/2004 ή κατά το πρότυπο EN ISO 22000:2005, στην έκταση που απαιτείται, ανάλογα με τη δυναμικότητα της είναι ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ.

**4.1.3** Οι εγκαταστάσεις πρέπει να είναι γενικά καθαρές, ευκατάστατες και να μην υπάρχουν πηγές μόλυνσης στον περιβάλλοντα χώρο (ακάλυπτα σκουπίδια, λιμνάζοντα νερά, καταστάσεις που δημιουργούν σκόνη, ανοιχτές αποχετεύσεις κλπ).

**4.1.4** Να μην υπάρχουν στην εγκατάσταση αποθηκευμένες επικίνδυνες ή δύσοσμες ουσίες.

**4.1.5** Να υπάρχουν αυστηρά μέτρα καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών.

**4.1.6** Να γίνεται συχνός καθαρισμός - απολύμανση δαπέδων, τοίχων κλπ.

**4.1.7** Η ποιότητα των οπωροκηπευτικών θα ελέγχεται από τον στρατιωτικό κτηνίατρο ή από άλλα αρμόδια όργανα που θα ορίζονται από το ΣΠ. Ο έλεγχος



θα γίνεται σε οποιονδήποτε χώρο και χρόνο.

**4.1.8** Το 10 ΣΠ με τα όργανά του, μπορεί να ελέγχει και τις εγκαταστάσεις, τους χώρους αποθήκευσης και **τα μεταφορικά μέσα του προμηθευτή** για την τήρηση των προβλεπόμενων όρων υγιεινής σε οποιονδήποτε χρόνο καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης.

**4.1.9** Τονίζεται ιδιαίτερα ότι η ζυγαριά στην οποία ζυγίζονται τα οπωροκηπευτικά, πρέπει να έχει ελεγχθεί από την αρμόδια υπηρεσία, εντός του τελευταίου εξαμήνου.

## **4.2 Ποιοτικός Έλεγχος**

**4.2.1** Ο **ποιοτικός έλεγχος**, γίνεται κυρίως με την μακροσκοπική εξέταση των οπωροκηπευτικών, κατά την παραλαβή τους. Τα οπωροκηπευτικά θα ελέγχονται με βάση τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και την ισχύουσα Εθνική και Κοινοτική νομοθεσία, καθώς και με τις καθοριζόμενες από την Υπηρεσία τεχνικές προδιαγραφές. Τυχόν δειγματοληψία, για εργαστηριακή εξέταση, θα γίνεται παρουσία του προμηθευτή και **η αξία των δειγμάτων και των εργαστηριακών εξετάσεων βαρύνει αυτόν** [Υ.Α Φ.800/87/131377/Σ.1896 (ΦΕΚ1401 Β'6 Αυγ 07)]. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής μέσα σε εύλογο χρονικό διάστημα (ένα μήνα από την ενημέρωσή του) δεν προσέλθει να τακτοποιήσει τις οφειλές του στις οικείες διαχειρίσεις χρηματικού θα κηρύσσεται έκπτωτος με ταυτόχρονη επιβολή των κυρώσεων που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία και τον 8<sup>ο</sup> όρο, παρ. 1 (δ), (ε) της παρούσας.

**4.2.2** Δικαίωμα ελέγχου, έχουν οι υπεύθυνοι στρατιωτικοί κτηνίατροι που ορίζονται για το σκοπό αυτό από την Στρατιωτική Υπηρεσία και η αρμόδια επιτροπή παραλαβής της Μονάδας.

**4.2.3** Χρόνος και συχνότητα ελέγχων:

(α) **Περιοδικά, κατά τη διάρκεια ισχύος της σύμβασης**, στα είδη που προσκομίζονται κάθε φορά και κατά την κρίση των αρμοδίων οργάνων της Υπηρεσίας.

(β) **Έκτακτα και κατά κανόνα χωρίς προειδοποίηση**, κατά την κρίση των υγειονομικών οργάνων, στο χώρο παράδοσης των ειδών ή στους χώρους αποθήκευσης - διακίνησης του προμηθευτή.

(γ) Ο έλεγχος εφαρμόζεται κατά την στιγμή της παράδοσης των προϊόντων, παρουσία του προμηθευτή ή του νομίμου αντιπροσώπου του.

(δ) Ο προμηθευτής προσυπογράφει στο **σχετικό δελτίο δειγματοληψίας**, στο οποίο αναγράφεται το όνομά του καθώς και η ιδιότητά του όταν πρόκειται για αντιπρόσωπο. Στο έντυπο αυτό (και μόνο αυτό) δηλώνεται ενυπογράφως από τον νόμιμο αντιπρόσωπο, η επιθυμία ή όχι της επιχείρησης για κατ' έφεση εξέταση, προκειμένου να ληφθεί έγκαιρα ικανός αριθμός αντιδειγμάτων.

(ε) **Το 10 ΣΠ δύναται να διενεργεί δειγματοληψίες και εν απουσία του προμηθευτή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις.** Βασική προϋπόθεση είναι ότι η δειγματοληψία γίνεται από τριμελή επιτροπή, ένα μέλος της οποίας είναι ο

κτηνίατρος ή ο ιατρός της Μονάδας - Ανεξ. Υπομονάδων.

### **4.3 Είδη ελέγχων**

#### **4.3.1 Μακροσκοπικός - Οργανοληπτικός έλεγχος**

Οι διαπιστούμενες μακροσκοπικά εκτροπές δίνουν το δικαίωμα της απόρριψης και μη παραλαβής των προϊόντων, χωρίς να απαιτείται υποχρεωτικά παραπέρα εργαστηριακός έλεγχος. Ενδεικτικά αναφέρονται, προϊόν υπό σύνθλιψη ή σήψη, ανώμαλες οσμές ή γεύσεις, απουσία επισημάνσεων ή στοιχείων του προμηθευτή, εκτροπές τεχνικών προδιαγραφών και ποιότητας κλπ.

#### **4.3.2 Εργαστηριακός έλεγχος**

Διενεργείται με σκοπό τη διαπίστωση της καλής ποιότητας και της τήρησης των απαιτήσεων των προδιαγραφών σε προϊόντα τα οποία, μακροσκοπικά τουλάχιστον, εμφανίζονται κανονικά. Απαραίτητη προϋπόθεση για τη διενέργεια εργαστηριακού ελέγχου είναι η λήψη δειγμάτων και η αποστολή τους στα αρμόδια στρατιωτικά εργαστήρια.

### **4.4 Είδη εργαστηριακών εξετάσεων**

#### **4.4.1 Μικροβιολογικές**

Στοχεύουν στη διαπίστωση της μικροβιολογικής εικόνας του προϊόντος, η οποία δεν θα πρέπει να διαφοροποιείται από εκείνη που προβλέπεται.

#### **4.4.2 Χημικές**

Αποσκοπούν στη διαπίστωση της ποιοτικής κατάστασης του προϊόντος (σταθμική ανάλυση, ακαταλληλότητα υλικών συσκευασίας, διαπίστωση της κανονικότητας των σταθερών και ορίων των προϊόντων).

### **4.5 Δειγματοληψία - Κόστος**

**4.5.1** Για τον έλεγχο της ποιότητας λαμβάνονται τα παρακάτω δείγματα:

- (α) Για μικροβιολογικές εξετάσεις: πέντε (5) τεμάχια κατ' ελάχιστο.
- (β) Για χημικές εξετάσεις: πέντε (5) τεμάχια κατ' ελάχιστο.

**4.5.2** Το κόστος των λαμβανόμενων δειγμάτων βαρύνουν τον προμηθευτή.

**4.5.3** Τα αποτελέσματα των εργαστηριακών εξετάσεων παρέχουν πληροφορίες για την ποιότητα και την κανονικότητα ή μη των προϊόντων. Υπεύθυνος για την ενημέρωση και τον έλεγχο του προμηθευτή είναι το 10 ΣΠ/4<sup>ο</sup> ΕΓ.

**4.5.4** Ως μικροβιολογικά, χημικά, κριτήρια λαμβάνονται αυτά που έχουν εγκριθεί κάθε φορά από τα αρμόδια υπουργεία, τη Στρατιωτική Υπηρεσία και τα προβλεπόμενα από τον ΚΤΠ.

**4.5.5.** Το προσωπικό των εργαστηρίων και το εργαστήριο του προμηθευτή πρέπει

να διέπεται από τις καθορισμένες κατά περίπτωση διατάξεις.

#### **4.5.6 Κατ' έφεση εργαστηριακές εξετάσεις:**

(α) Όταν γίνεται δειγματοληψία πρέπει στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας που συντάσσεται, ο κάτοχος του δείγματος να δηλώνει εγγράφως αν επιθυμεί η κατ' έφεση εξέταση του δευτέρου δείγματος να γίνει παρουσία νόμιμου επιστημονικού εκπροσώπου του προμηθευτή, οπότε αναγράφεται συγχρόνως το ονοματεπώνυμο και η διεύθυνσή του ή αν επιθυμεί να γίνει η έφεση χωρίς την παρουσία ιδιώτη χημικού ή ότι δεν επιθυμεί την άσκηση έφεσης. Σε περίπτωση που δεν έγινε στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας καμία δήλωση, τότε ο κύριος του είδους, από τον οποίο ελήφθη το δείγμα, ή ο κάτοχός του, στερείται του δικαιώματος άσκησης έφεσης.

(β) Σε περίπτωση που δείγμα χαρακτηριστεί μη ασφαλές και επικίνδυνο για ανθρώπινη κατανάλωση, τότε το 10 ΣΠ, εκτός από τις προβλεπόμενες από τη σύμβαση κυρώσεις, θα αποστέλλει και σχετικό έγγραφο προς τις αρμόδιες υγειονομικές υπηρεσίες του δημοσίου για ενημέρωση.

**4.5.7** Σε περίπτωση που ποσότητα προϊόντος κατά τον ποιοτικό έλεγχο **βρεθεί ακατάλληλη**, θα αντικαθίσταται αμέσως από τον προμηθευτή χωρίς καμία επιβάρυνση της Υπηρεσίας.

## **5. ΟΡΟΣ 5<sup>ος</sup>**

### **Συσκευασία**

**5.1..** Τα προϊόντα στη συσκευασία πρέπει να είναι σε διατεταγμένα στρώματα με ομοιογενές περιεχόμενο και ποτέ χύμα.

**5.2..** Θα πρέπει να τηρούνται οι ειδικές προδιαγραφές εμπορίας και τυποποίηση, έτσι όπως αυτές προσδιορίζονται στο Παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2011 και στην Αριθμ. Α2-718/28-7-2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες Δι.Ε.Π.Π.Υ.).

**5.2** 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.

**5.3** 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.

## 6. ΟΡΟΣ 6<sup>ος</sup>

### 6.1 Γενικά ποιοτικά χαρακτηριστικά οπωροκηπευτικών

#### 6.1.1 Γενικά

Τα Νωπά Οπωροκηπευτικά πρέπει να είναι **A' Κατηγορίας** και να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές εμπορίας της κατηγορίας αυτής, όπως καθορίζονται:

- (α) στις προδιαγραφές του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π. -Άρθρο 119),
- (β) στους ισχύοντες Κανονισμούς και Διατάξεις (ΦΕΚ 52 της 28/1/94 περί ποιοτικού ελέγχου νωπών οπωρολαχανικών),
- (γ) στον Κανονισμό 2200/96 και 1148/01 ΚΥΑ 257543/31.07.03,
- (δ) στο 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.,
- (ε) στις 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,
- (στ) στον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 543/2011 της επιτροπής της 7ης Ιουνίου 2011 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής,
- (ζ) στον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών,
- (η) στον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005, Περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα,
- (θ) στον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1580/2007 της επιτροπής 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
- (ι) στον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2074/2005, όσον αφορά την Θέσπιση μέτρων εφαρμογής για προϊόντα βάσει του 853/2004/ΕΚ,
- (ια) στον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1169/2011 όσον αφορά την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές,

#### 6.1.2 Γενικές Προδιαγραφές

**Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει:**

- (α) Να είναι φρέσκα (το ανώτερο τριών ημερών – για τα σπυρολαχανικά εποχής) και να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 543/2011.
- (β) Να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, καθαρά και ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη.
- (γ) Να είναι επαρκώς αναπτυγμένα, αλλά όχι υπερβολικά, και οι καρποί να βρίσκονται σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμανσης και να μην είναι υπερώριμα.
- (δ) Να είναι απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία, από αρχή εξωτερικής ξήρανσης, από ζημιές οφειλόμενες σε χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό, από ξένη οσμή ή/ και ξένη γεύση, από υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων και ραδιενεργών καταλοίπων.
- (ε) Να είναι απαλλαγμένα από προσβολές σήψης ή αλλοιώσεις.
- (στ) Να είναι απαλλαγμένα από παράσιτα και γενικότερα επιβλαβείς οργανισμούς και να μην εμφανίζουν αλλοίωση της σύστασης ή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών.
- (ζ) Να είναι απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών και ασθενειών.
- (η) Να βρίσκονται σε κατάσταση τέτοια, ώστε να τους επιτρέπει να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.
- (θ) Να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία τους κατά την μεταφορά και αποθήκευση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού

## **6.2 Ειδικά χαρακτηριστικά σπυροκηπευτικών (τεχνική προδιαγραφή)**

Όπως καθορίζονται στο Παράρτημα «B» της παρούσας Σύμβασης.

## **7. ΟΡΟΣ 7<sup>ος</sup>**

### **Πληρωμή - Δικαιολογητικά**

**7.1** Σε κάθε παράδοση, ο προμηθευτής **θα εκδίδει δελτίο αποστολής (διπλότυπο), θεωρημένο από την εφορία**, όπου θα αναγράφεται η ποσότητα του προϊόντος και η επωνυμία (είδος) του προϊόντος.

**7.2** Η πληρωμή του προμηθευτή από το ΣΠ Σερρών, θα γίνεται το αργότερο μέσα σε 90 ημέρες από την έκδοση των τιμολογίων, όπου θα προσέρχεται ύστερα από τηλεφωνική ειδοποίησή του, προσκομίζοντας τα στελέχη των δελτίων αποστολής για αντιπαραβολή και έλεγχο με τα αντίστοιχα δελτία που θα παραδίδει η Μονάδα.

**7.3** Στο εκδιδόμενο τιμολόγιο, οι τιμές των σπυροκηπευτικών, ανά είδος, θα είναι οι ίδιες με τις αντίστοιχες τιμές του **ημερήσιο δελτίου τιμών πώλησης χονδρικής της κεντρικής λαχαναγοράς Θεσσαλονίκης**, της ημέρας που

πραγματοποιήθηκε η προμήθεια, **μειωμένες επί τοις εκατό (%)**, σύμφωνα με το ποσοστό έκπτωσης, ήτοι ....%.

**7.4** Παραστατικά πληρωμής, θα αποτελούν τα εκδιδόμενα τιμολόγια του προμηθευτή προς το **ΣΠ Σερρών, το οποίο θα ελέγχει τις τιμές των προϊόντων, ανά είδος**, με τα κάτωθι δικαιολογητικά:

(α) Αποδεικτικό φορολογικής ενημερότητας του αρμόδιου Δημοσίου Ταμείου, δηλαδή βεβαίωση του Ταμείου αυτού ότι δεν εκκρεμεί καμία οφειλή σε βάρος του προμηθευτή, στην περίπτωση που το καταλογιστέο ποσό που θα πληρωθεί υπερβαίνει τα χίλια πεντακόσια ευρώ (1.500 €).

(β) Βεβαίωση ασφαλιστικής ενημερότητας του αρμοδίου φορέα, στην περίπτωση που το ποσό που θα πληρωθεί υπερβαίνει τα τρεις χιλιάδες (3.000) €.

**7.5** Τα κενά είδη συσκευασίας, **δε θα χρεώνονται**, αλλά θα επιστρέφονται στον προμηθευτή, μέσα σε εύλογο χρονικό διάστημα.

**7.6** Δικαιολογητικά πληρωμής θα αποτελούν το εκδιδόμενο τιμολόγιο του προμηθευτή που θα καταχωρούνται συγκεντρωτικά οι παραδοθείσες ποσότητες στην Μονάδα (σύμφωνα με τα εκδιδόμενα δελτία αποστολής) και τα αντίστοιχα δελτία αποστολής.

**7.7** Με την υπογραφή της σύμβασης θα προσκομίσει στο ΣΠ Σερρών, φορολογική και ασφαλιστική ενημερότητα, οι οποίες θα ανανεώνονται 10 ημέρες πριν τη λήξη ισχύος τους.

**7.8** Ακόμη, θα γίνεται παρακράτηση 4% υπέρ φόρου εισοδήματος, σύμφωνα με το άρθρο 24 του Ν. 2198/94.

**7.9** Η πληρωμή διέπεται από τα καθοριζόμενα στο Π.Δ. 166/2003 (ΦΕΚ138/Α/5.6.2003) «Προσαρμογή της Ελληνικής νομοθεσίας στην οδηγία 2003/35/της 29.06.2000 για την καταπολέμηση των καθυστερήσεων πληρωμών στις εμπορικές συναλλαγές».

**7.10** Σε περίπτωση που η εξόφληση των τιμολογίων γίνει μετά την πιο πάνω προθεσμία, η Υπηρεσία καθίσταται υπερήμερη, σύμφωνα με τις διατάξεις του Π.Δ. 166/2003 «Προσαρμογή της Ελληνικής Νομοθεσίας στην οδηγία 2000/35 της 29-6-2000 για την καταπολέμηση των καθυστερήσεων πληρωμών στις εμπορικές συναλλαγές» (Φ.Ε.Κ. Α' 138/5-6-2003) και το οφειλόμενο ποσό καταβάλλεται έντοκα, εφόσον υποβληθεί σχετική αίτηση του προμηθευτή, με επιτόκιο που ισούται με το άθροισμα του επιτοκίου που εφαρμόζεται για τις κύριες πράξεις αναχρηματοδότησης της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας (επιτόκιο αναφοράς) προσαυξημένο κατά δύο (2,00) ποσοστιαίες μονάδες (περιθώριο).

## **8. ΟΡΟΣ 8<sup>ος</sup>**

### **Κρατήσεις – Έξοδα**

Τον προμηθευτή βαρύνουν τα παρακάτω έξοδα:

(α) Μεταφορικά - ζυγιστικά και λοιπά έξοδα μέχρι την παράδοση των

οπωροκηπευτικών στην έδρα της Μονάδας – Ανεξάρτητης Υπομονάδας και ΛΑΦ Σερρών.

(β) Η αξία των δειγμάτων που θα ληφθούν για έλεγχο από την Υπηρεσία καθώς και των εργαστηριακών εξετάσεων.

## 9. ΟΡΟΣ 9<sup>ος</sup>

### 9.1 Κυρώσεις

**9.1.1** Σε περίπτωση παράβασης εκ μέρους του προμηθευτή οποιοδήποτε από τους όρους της σύμβασης ή σε περίπτωση που προϊόν (τρόφιμο) χαρακτηριστεί επιβλαβές ή επικίνδυνο για τον άνθρωπο, η Υπηρεσία επιβάλλει κατά τη κρίση της, αθροιστικά ή διαζευκτικά, οποιαδήποτε από τις παρακάτω **κυρώσεις**:

(α) Έγγραφη σύσταση.

(β) Πρώτη φορά, πρόστιμο μέχρι 25% του ύψους της εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης το οποίο παρακρατείται εντός 30ημέρου από την επιβολή του και αποδίδεται στο Μετοχικό Ταμείο Στρατού.

(γ) Δεύτερη φορά, πρόστιμο μέχρι 50% του ύψους της εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης το οποίο παρακρατείται εντός 30ημέρου από την επιβολή του και αποδίδεται στο Μετοχικό Ταμείο Στρατού.

(δ) Για τις επόμενες φορές, εφόσον παρουσιαστούν, κατά την κρίση της Αναθέτουσας Αρχής και με την επιφύλαξη των καθοριζομένων στο Ν.4412/2016:

(1) Θα επιβάλλεται πρόστιμο με προσαύξηση του αμέσως προηγούμενου προστίμου, σε ποσοστό που θα καθορίζεται από την Αναθέτουσα Αρχή.

(2) Κήρυξη του προμηθευτή έκπτωτου.

**9.1.2** Οι καταστάσεις (μη εξαιρουμένων λοιπών σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία) και τα γεγονότα που συνιστούν παράβαση των όρων της σύμβασης, αποτελούν ενδεικτικά οι κατωτέρω περιπτώσεις:

(α) Επαναλαμβανόμενης άρνησης εκτέλεσης προμήθειας χωρίς προηγούμενη έγκριση.

(β) Άρνησης αντικατάστασης προς προμήθεια ειδών τα οποία δεν ανταποκρίνονται στις τεχνικές προδιαγραφές κατόπιν μακροσκοπικής ή μικροσκοπικής εξέτασης.

(γ) Μη ύπαρξης συνθηκών προβλεπόμενης καθαριότητας – υγιεινής, κατά τη συσκευασία, μεταφορά και παράδοση των προς προμήθεια ειδών.

(δ) Μη συμμόρφωσης του προμηθευτή στην έγγραφη υπόδειξη, η οποία καταδεικνύει μη τήρηση των υποχρεώσεων του κατά την υλοποίηση της προμήθειας.

(ε) Μη τακτοποίησης παρατηρήσεων δευτερεύουσας σημασίας, που θέτουν σε άμεσο κίνδυνο τα είδη και για τις οποίες έχει ενημερωθεί να επιλύσει εντός συγκεκριμένου χρονικού διαστήματος.

(στ) Παράβασης των Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και των ειδικώς οριζομένων στις γενικές και τεχνικές προδιαγραφές των οπωρολαχανικών.

**9.1.3** Οι παραπάνω κυρώσεις είναι ανεξάρτητες από κάθε αξίωση της Υπηρεσίας για ζημιά που θα προέλθει άμεσα ή έμμεσα από την άρνηση του προμηθευτή να πραγματοποιήσει έγκαιρα τις συμβατικές του υποχρεώσεις.

**9.1.4** Ένσταση στην επιβολή κύρωσης μπορεί να υποβληθεί για λόγους νομιμότητας και ουσίας μέσα σε ανατρεπτική προθεσμία τριάντα (30) ημερών, από την ημερομηνία που έλαβε γνώση της σχετικής απόφασης από το 10 ΣΠ. Επί της προσφυγής, αποφασίζει το 10 ΣΠ. Η εν λόγω απόφαση δεν επιδέχεται προσβολή με άλλη οιασδήποτε φύσης διοικητική προσφυγή.

## **9.2 Κήρυξη του Προμηθευτή Έκπτωτου**

**9.2.1** Ο ανάδοχος προμηθευτής κηρύσσεται υποχρεωτικά έκπτωτος από τη σύμβαση και από κάθε δικαίωμα που απορρέει από αυτήν, με απόφαση της αναθέτουσας αρχής, ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου οργάνου, εφόσον δεν παραδώσει ή αντικαταστήσει τα συμβατικά υλικά μέσα στον συμβατικό χρόνο ή στον χρόνο παράτασης που του δοθεί, σύμφωνα με όσα προβλέπονται στο άρθρο 206 του ν. 4412/2016.

**9.2.2** Δεν κηρύσσεται έκπτωτος όταν:

(α) το υλικό δεν παραδοθεί ή αντικατασταθεί με ευθύνη του φορέα που εκτελεί τη σύμβαση.

(β) συντρέχουν λόγοι ανωτέρας βίας

**9.2.3** Με την κήρυξη του προμηθευτή ως έκπτωτου από την σύμβαση, με απόφαση του αποφαινόμενου οργάνου, ύστερα από γνωμοδότηση του αρμοδίου οργάνου, το οποίο υποχρεωτικά καλεί τον ανάδοχο προς παροχή εξηγήσεων, η αναθέτουσα αρχή δύναται να προβεί στα κάτωθι:

(α) Διακοπή της προμήθειας της Μονάδας - Ανεξ. Υπομονάδων και Υπηρεσιών της και λύση της σύμβασης.

(β) Κατάπτωση της εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης της συμβάσεως, υπέρ του ΜΤΣ.

(γ) Προμήθεια των ειδών από άλλον προμηθευτή, είτε με τη διενέργεια νέου διαγωνισμού είτε χωρίς διαγωνισμό κατά την κρίση της. **Η επιπλέον διαφορά τιμής βαρύνει τον έκπτωτο προμηθευτή** για το διάστημα που μεσολαβεί από την ημερομηνία κήρυξης του ως έκπτωτου, μέχρι την ημερομηνία λήξης της σύμβασης. Η είσπραξη της παραπάνω διαφορά γίνεται είτε από όσα τυχόν χρήματα δικαιούται προς είσπραξη, είτε από την ιδιαίτερα περιουσία του κατά τις διατάξεις περί δημοσίων εσόδων.



**9.2.4** Σε περίπτωση που το είδος, κατόπιν διενέργειας εργαστηριακών εξετάσεων, βρεθεί «μη κανονικό» ή το προϊόν χαρακτηριστεί «Ακατάλληλο για την Στρατιωτική Υπηρεσία» ή «Ακατάλληλο για βρώση» ή «Επιβλαβές» ή «Επικίνδυνο για τον άνθρωπο», εφαρμόζεται η παράγραφος 9.2.1 του παρόντος άρθρου μέχρι και διακοπής της σύμβασης (προσωρινής ή οριστικής).

### **9.3 Είσπραξη προστίμου**

**9.3.1** Η είσπραξη του προστίμου θα πραγματοποιείται με την παρακάτω σειρά:

(α) Απευθείας πληρωμή από τον προμηθευτή στη Διαχείριση Χρηματικού του ΣΠ Σερρών.

(β) Είσπραξη από τα δικαιώματα έναντι της Υπηρεσίας (αξία εμπορευμάτων - παρακράτηση του αντίτιμου των τιμολογίων).

(γ) Παρακράτηση από την εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης των όρων της σύμβασης.

### **9.4 Εξαίρεση Επιβολής Κυρώσεων**

**9.4.1** Δεν επιβάλλονται κυρώσεις στον προμηθευτή εφόσον διαπιστωθεί **ανωτέρα βία**, λόγω της οποίας αδυνατεί να παραδώσει τα είδη μέσα στον συμβατικό χρόνο. Η απόδειξη της ανωτέρας βίας βαρύνει τον προμηθευτή. Σαν περιπτώσεις ανωτέρας βίας ενδεικτικά αναφέρονται οι παρακάτω:

(α) Γενική ή μερική απεργία, που να συνεπάγεται τη διακοπή των εργασιών του εργοστασίου ή του καταστήματος του προμηθευτή.

(β) Πυρκαγιά στο εργοστάσιο ή κατάσταση του προμηθευτή.

(γ) Πλημμύρα

(δ) Σεισμός

(ε) Πόλεμος

(στ) Διακοπή του ηλεκτρικού ρεύματος ή αποδεδειγμένη βλάβη των μηχανημάτων που να επιδρά στην εκτέλεση της σύμβασης.

(ζ) Εμπορικός αποκλεισμός μεταφορών (Διεθνούς δικτύου).

(η) Εμπορικός αποκλεισμός εισαγωγής (EMBARGO).

**9.4.2** Τα παραπάνω γεγονότα πρέπει να αναφερθούν εγγράφως στην υπηρεσία **μέσα σε ανατρεπτική προθεσμία 2 ημερών** από την εκδήλωσή τους, ενώ στην περίπτωση που διαρκούν, ο προμηθευτής θα πρέπει να αναφέρει μέσα στην ίδια προθεσμία την έναρξη και τη λήξη τους και να βεβαιωθούν από αρμόδια κρατική αρχή.

## 10. ΟΡΟΣ 10<sup>ος</sup>

### **Αποκλεισμός Προμηθευτή από τις Προμήθειες των ΕΔ**

Με απόφαση του Υπουργού Ανάπτυξης, ύστερα από γνωμοδότηση της Επιτροπής Πολιτικής Προγραμματισμού Προμηθειών (παρ. 1 και 2 του άρθρου 6 του ν.2286/1995), η οποία υποχρεωτικά καλεί τον ενδιαφερόμενο για παροχή εξηγήσεων και, μετά από αιτιολογημένη εισήγηση του φορέα που διενεργεί τον διαγωνισμό, μπορεί να αποκλεισθεί προμηθευτής για ορισμένο ή αόριστο χρόνο από το σύνολο των προμηθειών του δημοσίου τομέα λόγω ανάρμοστης συμπεριφοράς σε διαδικασία προμήθειας ή λόγω παράβασης των διατάξεων περί προστασίας του καταναλωτή ή του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ), για την οποία έχει καταδικαστεί αμετάκλητα.

## 11. ΟΡΟΣ 11<sup>ος</sup>

### **Εγγύηση Καλής Εκτέλεσης της Σύμβασης**

**11.1** Ο προμηθευτής .....κατέθεσε εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης της σύμβασης, ποσού ..... (..... €).

**11.2** Η εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης θα επιστραφεί μέσα σε τριάντα (30) ημέρες από την εκπλήρωση κάθε συμβατικής υποχρέωσης του προμηθευτή.

## 12. ΟΡΟΣ 12<sup>ος</sup>

### **Λοιπά**

**12.1** Αποκλείεται στον προμηθευτή η **εκχώρηση των δικαιωμάτων και των υποχρεώσεών του, συνολικά ή μερικά σε οποιοδήποτε τρίτο.**

**12.2** Τα δικαιώματα της Υπηρεσίας, λόγω μη εφαρμογής των όρων συμφωνιών και συμβάσεων, εισπράττονται από όσα ο προμηθευτής έχει να λαμβάνει από το δημόσιο και σε περίπτωση ανεπάρκειας αυτών, σύμφωνα με τις διατάξεις περί είσπραξης Δημοσίων Εσόδων.

**12.3** Το κείμενο της σύμβασης κασισχύει κάθε άλλου κειμένου στο οποίο τούτο στηρίζεται, όπως προσφορά, διακήρυξη και απόφαση κατακύρωσης ή ανάθεσης, εκτός κατάδελων σφαλμάτων ή παραδρομών.

**12.4** Η Υπηρεσία δεν αναλαμβάνει καμία υποχρέωση για τυχόν μέτρα που θα ληφθούν από οποιαδήποτε αρχή και αυξήσεις φόρων, τελών κλπ και δεν αποδέχεται καμία επίδραση στην ποιότητα, τιμή και στον χρόνο παράδοσης των ειδών.

**12.5** Κάθε διαφορά για την ερμηνεία και την εκτέλεση της σύμβασης λύνεται, εφόσον από την κείμενη νομοθεσία προβλέπεται τέτοιου είδους προσφυγή, από το δικαστήριο της περιοχής που διεξάγεται ο διαγωνισμός, με εφαρμογή του Ελληνικού Δικαίου.

**12.6** Ο προμηθευτής υποχρεούται να αποδέχεται τους προβλεπόμενους από την υπηρεσία χρονικούς περιορισμούς (ωράριο) και τις διαδικασίες ελέγχου κατά την

είσοδο, παραμονή και έξοδο από τα Στρατόπεδα.

**12.7** Ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίσει στο Στρατόπεδο «Κλεισάρη» (Σέρρες) και «Σιάμη – Κυριακίδη» (Σιδηρόκαστρο) 2 φωτογραφίες του ιδίου και του κάθε εκπροσώπου του (ο οποίος θα είναι εξουσιοδοτημένος να υπογράψει τα πρωτόκολλα δειγματοληψίας ή απόρριψης όταν απαιτείται) που θα εισέρχονται σ' αυτά για τη μεταφορά των προϊόντων προκειμένου να εκδοθούν δελτία εισόδου τους. Με το πέρας των συμβατικών υποχρεώσεων τους τα δελτία θα επιστραφούν στο στρατόπεδο.

**12.8** Η παρούσα σύμβαση και όλες οι λεπτομέρειες για την εκτέλεση της προμήθειας διέπονται από τις διατάξεις του Ν.4412/16 «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)»

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α» – Είδη οπωροκηπευτικών για προμήθεια – Ποσοστό έκπτωσης**

Είδος (Λαχανικά)		ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ
1	Φασολάκια	.....% Έκπτωση  <i>Επί της τιμής χονδρικής πώλησης του ημερήσιου δελτίου τιμών πώλησης της κεντρικής λαχαναγοράς Θεσσαλονίκης της ημέρας προμήθειας</i>
2	Μελιτζάνες	
3	Μπάμιες	
4	Κολοκυθάκια	
5	Παντζάρια	
6	Ραδίκια	
7	Κουνουπίδια	
8	Πατάτες	
9	Σέλινο	
10	Μαϊντανός	
11	Πιπεριές	
12	Αγγούρια	
13	Τομάτες	
14	Καρότα	
15	Άνηθος	
16	Σπανάκια	
17	Κρεμμύδια	
18	Σκόρδα	
19	Πράσα	
20	Λάχανα	
21	Μαρούλια	
22	Άγρια Χόρτα	
23	Μπιζέλια	
24	Κουκιά	
25	Αγκινάρες	
26	Αντίδια	
Είδος (Οπώρες)		
27	Πορτοκάλια	
28	Μανταρίνια	
29	Μήλα	
30	Σταφύλια	
31	Αχλάδια	
32	Μπανάνες	
33	Καρπούζια	
34	Πεπόνια	
35	Ροδάκινα	
36	Νεκταρίνια	
37	Κεράσια	
38	Κυδώνια	
39	Ακτινίδια	
40	Λεμόνια	
41	Κάστανα	
42	Φράουλες	
43	Ανανάς	

(Παρατήρηση: Είναι δυνατόν ανάλογα της εποχής να ζητηθούν και άλλα είδη)

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β» – Ειδικά χαρακτηριστικά οπωροκηπευτικών (τεχνική προδιαγραφή)****B.1. Λαχανικά****B.1.1 Αγγούρια**

Τα αγγούρια πρέπει, πλέον των γενικών προδιαγραφών ποιότητας, να είναι όψεως νωπής, σφικτά, χωρίς πικρή γεύση. 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 νάilon σακούλες ή χαρτοκιβώτια με οπές. Τα αγγούρια πρέπει να είναι αρκετά σφικτά κατά τη συσκευασία που πρέπει να γίνεται με τρόπο άνετο ώστε να αποφευχθεί κάθε ζημιά κατά τη μεταφορά.

**B.1.2 Καρότα**

Τα καρότα να μη φέρουν γραμμώσεις, να μην έχουν σποροποιηθεί, να μη διακλαδίζονται και να είναι απαλλαγμένα από δευτερεύουσες ρίζες. Το μέγεθος να είναι 15-25 mm κατά διάμετρο ή 80-120 gr κατά βάρος. Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας ή παρτίδας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο καρότα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας, παρουσίας και μεγέθους. Το ορατό μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας ή της παρτίδας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Τα φύλλα πρέπει να είναι βγαλμένα ή κομμένα κοντά στο λαιμό χωρίς να βλάπτεται η ρίζα. Τα καρότα να είναι συσκευασμένα σε νάilon σακούλες και σε μικρές συσκευασίες των 10 ή 20 Kgr τοποθετημένα σε πολλαπλά στρώματα, διατεταγμένα μέσα στη συσκευασία.

**B.1.3 Κολοκυθάκια**

Τα κολοκυθάκια πρέπει να είναι εφοδιασμένα με μίσχο (που είναι δυνατό να έχει υποστεί ελαφρά φθορά) και άνθος. 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.

**B.1.4 Κουνουπίδια - Μπρόκολα**

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. 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. Επιπλέον, τα προϊόντα πρέπει να είναι καλά σφιγμένα εντός της συσκευασίας, αλλά οι ανθοφόρες κεφαλές δεν πρέπει να καταστρέφονται από υπερβολικές πιέσεις.

**B.1.5 Κρεμμύδια Ξερά**

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. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να 50-70 mm.

#### **B.1.6 Λάχανα**

Τα λάχανα πρέπει να είναι νωπά, σφικτά, χωρίς σκασίματα και χωρίς εκβλαστήματα και κανονικής εξωτερικής υγρασίας. Αποκλείονται τα λάχανα που φέρουν ίχνη σήψης ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση. Ο βλαστός πρέπει να κόβεται ελαφρά από τα πρώτα φύλλα, τα οποία παραμένουν επί του βλαστού και η τομή πρέπει να είναι λεία. Τα φύλλα των λάχανων πρέπει να είναι καλά προσκολλημένα (εκτός από ορισμένα φύλλα προστασίας). Το κατά μονάδα καθαρό βάρος δεν πρέπει να είναι κατώτερο των 1.000gr.

#### **B.1.7 Μαρούλια - Κατσαρά Αντίδια - Πλατύφυλλα Αντίδια**

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

Τα μαρούλια τύπου ρωμάνο 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 ελατώματα που βλάπτουν την βιωσιμότητά τους. Το κατά μονάδα καθαρό βάρος δεν πρέπει να είναι κατώτερο των 200 gr και ανώτερο των 350 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.

#### **B.1.8 Μελιτζάνες**

Οι μελιτζάνες 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). Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι 60 mm.

#### **B.1.9 Πατάτες**

Οι πατάτες πρέπει να είναι 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. Οι πατάτες θα είναι εξωτερικά καθαρισμένες από χώματα.

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. Οι πατάτες πρέπει να παρουσιάζουν τον ίδιο βαθμό ωριμότητας και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό επιδερμίδας. Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να εξασφαλίζουν την προστασία και τον αερισμό του προϊόντος, να είναι καινούργια καθαρά και από υλικό που δεν προκαλεί εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις στους κονδύλους.

Η συσκευασία να είναι σε δικτυωτούς σάκους των 25 Kgr.

#### **B.1.10 Πιπεριές**

Οι πιπεριές πρέπει να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από κηλίδες. Ο ποδίσκος μπορεί να έχει υποστεί ελαφρά βλάβη ή να έχει κοπεί, εφόσον ο κάλυκας είναι άθικτος. Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, δηλαδή να περιέχει γλυκές πιπεριές της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου, ποιότητας, μεγέθους και να βρίσκονται αισθητά στο ίδιο στάδιο ωρίμανσης και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό. Το ορατό μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Οι γλυκές πιπεριές πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία του προϊόντος. Οι πιπεριές πρέπει να συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια των 10 Kgr περίπου. Πιπεριές στρογγυλές, πράσινες, τραγανές, μετρίου μεγέθους.

#### **B.1.11 Σέλινα**

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. 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.

#### **B.1.12 Σκόρδα**

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.

**B.1.13 Ντομάτες**

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. 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 Κωδικών 3 και 4, βάρους 150-210 gr ανά τεμάχιο περίπου.

**B.1.14 Μυρωδικά (Άνηθο, Μαϊντανό, Δυόσμο)**

Οι ρίζες πρέπει να 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.

**B.1.15 Κρεμμύδια Χλωρά - Πράσα**

Να είναι πράσινα, φρέσκα, καθαρισμένα από περιττά μέρη.

**B.1.16 Παντζάρια**

Τα παντζάρια φρέσκα, αρίστης ποιότητας, μετρίου μεγέθους.

**B.1.17 Σπανάκι**

Το σπανάκι να είναι φρέσκο. αρίστης ποιότητας, καθαρισμένο ώριμο και πράσινο.

**B.2 Φρούτα****B.2.1 Ακτινίδια**

Τα ακτινίδια πρέπει να είναι καλά σχηματισμένα, αποκλείονται οι διπλοί ή πολλαπλοί καρποί. Οι καρποί πρέπει στο στάδιο της συσκευασίας να έχουν βαθμό ωρίμασης τουλάχιστον 6,2° Brix ή 15 % μέσης περιεκτικότητας σε ξηρή ουσία. 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.



**B.2.2 Αχλάδια**

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. Η σάρκα πρέπει να είναι απολύτως υγιής. Το μέγεθος ορίζεται βάσει διαμέτρου από 55 mm μέχρι 50 mm και το βάρος από 110 g μέχρι 100 g.

**B.2.3 Καρπούζια**

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. 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.

**B.2.4 Κεράσια**

Τα κεράσια που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας, πρέπει να είναι απαλλαγμένα από εγκαύματα, σχισμές, μώλωπες ή ελαττώματα που προκαλούνται από χαλάζι. Η ταξινόμηση κατά μέγεθος ορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής. Τα κεράσια πρέπει να έχουν ελάχιστο μέγεθος 12 mm. Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο κεράσια της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας και ποιότητας. Το μέγεθος των καρπών πρέπει να είναι ως επί το πλείστον ομοιογενές.

**B.2.5 Μήλα**

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. Η διάμετρος της ισημερινής τομής καθορίζεται σε 70-85 mm (μεγέθη 70-75, 75-85) και βάρους 170-220 gr περίπου. Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί φθορά. 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.

**B.2.6 Μπανάνες**

Οι μπανάνες πρέπει να είναι σε χλωρή κατάσταση, να είναι ολόκληρες, να είναι σφριγηλές, 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. Το μέγεθος καθορίζεται με βάσει του μήκους της κυρτής έδρας από το σημείο πρόσφυσης του ποδίσκου στο προσκεφαλίδιο έως το άκρο τον καρπού και του πάχους μιας εγκάρσιας τομής του καρπού μεταξύ των πλευρικών εδρών και το

μέσου του, καθέτως προς το διαμήκη άξονα. Το ελάχιστο μήκος κι ο ελάχιστος βαθμός να είναι αντιστοίχως σε 14 cm και 27 mm.

### **B.2.7 Πεπόνια**

Τα πεπόνια πρέπει να έχουν σχήμα και χρώμα χαρακτηριστικό της ποικιλίας (γίνεται δεκτός ένας ωχρός χρωματισμός τον φλοιού στα σημείο όπου ο καρπός βρισκόταν σε επαφή με το έδαφος κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης) και να είναι νωπής εμφάνισης. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από σκασίματα και μώλωπες (ελαφριές ρωγμές γύρω από 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.

### **B.2.8 Εσπεριδοειδή (λεμόνια – μανταρίνια – πορτοκάλια)**

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 την ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό, την ελάχιστη αναλογία σακχάρων προς οξέα και τον χρωματισμό. Ο χρωματισμός πρέπει να είναι τέτοιος, ώστε κατά το πέρας της κανονικής ανάπτυξής τους τα εσπεριδοειδή να αποκτήσουν, στον τόπο προορισμού, τον κανονικό χρωματισμό της ποικιλίας. Τα εσπεριδοειδή που πληρούν τις απαιτήσεις ωρίμασης μπορούν να υποβάλλονται σε «αποπρασινισμό». Η επεξεργασία αυτή επιτρέπεται μόνον εφόσον δεν αλλοιώνονται τα άλλα φυσικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

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.

#### **B.2.8.1 Πορτοκάλια - Μανταρίνια**

Το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής για τα πορτοκάλια να είναι 70mm, το μέγιστο 90 mm και βάρους περίπου 190-250 gr για τα μανταρίνια, το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι 35 mm, το δε μέγιστο 50 mm. 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.

#### **B.2.8.2 Λεμόνια**

Να έχουν σχήμα ωοειδές με τις άκρες τους μυτερές να είναι ώριμα, χυμώδη, με έντονο κίτρινο χρώμα και οι καρποί να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και της ζώνης παραγωγής. Το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι σε 45 mm και το μέγιστο 67mm. Επιπλέον, οι καρποί πρέπει να

παρουσιάζονται διατεταγμένοι σε κανονικά στρώματα μέσα σε κλειστά ή ανοικτά μέσα συσκευασίας.

### **B.2.9 Ροδάκινα – Νεκταρίνια – Βερίκοκα**

Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεχθεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Η διάμετρος της ισημερινής γραμμής για τα ροδάκινα και νεκταρίνια, πρέπει να κυμαίνεται από 73 έως 80 mm και βάρους 135- 220 gr. Τα βερίκοκα πρέπει να έχουν μέγεθος 45-50 mm. Τα φρούτα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε τέσσερα στρώματα κατ' ανώτερο όριο, αν τα φρούτα είναι τοποθετημένα σε σκληρά σφαιρικά υποστηρίγματα, τέτοια ώστε να μην ακουμπάει το πάνω στρώμα φρούτων στα φρούτα του κατώτερου στρώματος και έτσι να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία.

### **B.2.10 Σταφύλια**

Τα σταφύλια πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς. Η σταφυλή πρέπει να είναι επαρκώς αναπτυγμένη και ώριμη. Τα σταφύλια πρέπει να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, ανάπτυξη και χρωματισμό της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής. Οι ρώγες πρέπει να είναι συνεκτικές, καλά προσφυόμενες και στο μεγαλύτερο δυνατά βαθμό κολλημένες στον μίσχος τους. Το μέγεθος των σταφυλιών να είναι ελάχιστο βάρος κατά σταφύλι μεγάλωρωγα 150 gr περίπου

### **B.2.11 Φράουλες**

Οι φράουλες πρέπει να είναι επαρκώς ανεπτυγμένες και σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμασης. Οι φράουλες πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν στη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού. Πρέπει να είναι ουσιαστικά απαλλαγμένες από χώμα. Η ταξινόμηση κατά μέγεθος ορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής που πρέπει να είναι 18 mm.

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

**Μετά τη συναποδοχή και απόλυτη συμφωνία επί όλων των αναγραφόμενων όρων, και αφού αναγνώστηκαν και βεβαιώθηκαν τα αναγραφόμενα, υπογράφεται η παρούσα σύμβαση σε τρία (3) αντίτυπα (από ένα για 10 ΣΠ/4<sup>ο</sup> ΕΓ, ΣΠ Σερρών και ανάδοχο προμηθευτή), όπως παρακάτω:**

#### **ΤΑ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΑ ΜΕΡΗ**

**Για την Αναθέτουσα Αρχή**

**Για τον Προμηθευτή**

Ανχης (ΠΖ) Κων/νος Ευαγγελίδης  
Υποδιοικητής

Ακριβές Αντίγραφο

Μ.Υ. Κωνσταντίνος Μερεσιώτης  
Βοηθός 4<sup>ου</sup> ΕΓ